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. 313 MARZO 2019/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

MARZO 2019 / N. 313

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE BENELLI, ALESSANDRO BROGI, GIANCARLO BURRI, COLOMBA CICIRATA, EMILIA COCCOLO, ELISABETTA COCITO, FRANCESCO DONATI, GRAZIA DORMIENTE, BARBARA GALLANI, GABRIELE GASPARRO, GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO, FABIO TORRESI, RINALDO VIGNATI, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
MARCO CAMPEOTTO PER EDT, ADOBE STOCK, RENATO VETTORATO, CASA EDITRICE L'OCCHIO DEL CICLOPE.

❖❖❖

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 € 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 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 ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "La colazione dei bambini" (1879), di Albert Anker, Kunstmuseum, Basilea*

Focus del Presidente

3 La dittatura degli chef *(Paolo Petroni)*

Attualità • Costume • Società

4 Il grande ritorno del vermouth *(Gigi Padovani)*

7 Come cambia la pausa pranzo *(Elisabetta Cocito)*

9 L'Italia ancora sul podio della *Coupe du Monde de la Pâtisserie* *(Emilia Coccolo)*

10 Il cioccolato di Modica Igp *(Grazia Dormiente)*

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.*

Sommario

Tradizioni • Storia

12 Le vigne dalle molte storie. I Miotti di Breganze *(Giancarlo Saran)*

14 Filosofia del cibo e del mangiare *(Francesco Donati)*

16 Un peccato di gola di Giuseppe Verdi *(Alessandro Brogi)*

18 Cibo sano ed economico per i poveri *(Giancarlo Burri)*

Territorio • Turismo • Folklore

20 Quando Soldati scoprì con Zavattini i testaroli di Pontremoli *(Giuseppe Benelli)*

22 Tradizioni gastronomiche legate al culto di San Giacomo *(Colomba Cicirata)*

24 "Lu coppu de baccalà" di Montelparo *(Fabio Torresi)*

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

26 Santa polenta, madre Teresa dei cibi *(Morello Pecchioli)*

29 Cottura a bassa temperatura *(Roberto Zottar)*

Ristorazione e Cuochi

32 La cucina imperfetta *(Rinaldo Vignati)*

Salute • Sicurezza • Legislazione

34 Allergie e intolleranze alimentari *(Andrea Vitale)*

36 EFSA: amica o nemica della tradizione gastronomica? *(Barbara Gallani)*

39 Falsi miti *(Gabriele Gasparro)*

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
46 Calendario accademico
51 Accademici in Primo Piano
52 Attività e riunioni conviviali
67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
69 Carnet degli Accademici
70 International Summary

La dittatura degli chef

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Stupisce la mancanza di flessibilità e l'imposizione del numero dei commensali per i quali una pietanza può essere preparata.

In principio era la *Chateaubriand*, piatto simbolo della cucina francese e internazionale, oggi purtroppo scomparso da tutti i menu dei ristoranti. La leggenda vuole che sia stato inventato dal cuoco personale del visconte François-René de Chateaubriand, più o meno a metà Ottocento. Si tratta di un taglio di carne di primissima scelta, ossia della testa di un tenerissimo filetto di manzo del peso di circa 500 grammi, cotto in padella e classicamente servito con verdure bollite e salsa bernese (anch'essa scomparsa dalle mense: quale cuoco oggi la saprebbe fare?). Sacrilegio sarebbe quindi dividerlo in due o tre per farne una misera porzione. Da qui **l'obbligo di ordinare quel piatto per due persone,** come, infatti, imponevano tutti i menu dell'epoca. Giustissima imposizione.
Tra le varie "pressioni" dei cuochi, è da ricordare il desueto "piatto del giorno", per il quale, spesso, si tende a utilizzare ingredienti abbondanti che debbono essere smerciati, anche se, a volte, si impiegano, lodevolmente, prodotti di stagione o a buon prezzo in quel momento sul mercato.

Tra le varie "pressioni" dei cuochi, il risotto per almeno due persone

Molto simile è il concetto del "menu del giorno" che, però, non pone vincoli sul numero dei commensali che lo ordinano. Veramente seccante è, invece, la diffusissima e attualissima abitudine di imporre il risotto almeno per due persone. Ciò avviene trasversalmente nei ristoranti medi e in quelli lussuosi. Tale assurda imposizione impedisce a un commensale di gustare un buon risotto. Scelta tecnicamente incomprensibile, dovuta solo a questioni organizzative di cucina e alla **poca voglia di venire incontro alle esigenze del cliente**. Ma ormai, nelle cucine, i piatti cucinati espressi sono quasi scomparsi, tutto è pronto, tutto viene assemblato.
Veramente imbarazzanti sono i tanto celebrati "menu degustazione", i quali, con la scusa di far capire le capacità e la classe dello chef, impongono una dozzina, e più, di piatti, dagli antipasti al dolce, senza possibilità di fare sostituzioni o togliere qualcosa, obbligando per di più l'intero tavolo, si badi bene, non due persone, a ordinare quel menu che ha un costo che, nei ristoranti blasonati, batte sui 170-200 euro, più selezione di vini al bicchiere talvolta di ugual valore.

La Chateaubriand, un classico da servire per due

Veramente imbarazzanti sono i tanto celebrati "menu degustazione"

Alcuni chef, forse comprendendo il disagio, **cominciano a proporre due o tre menu degustazione a prezzi crescenti.** Quello che stupisce sono la totale mancanza di flessibilità e l'imposizione del numero dei commensali. Eppure oggi i ristoranti "stellati" hanno in cucina un numero impressionante di cuochi (tutti dotati di cappelloni un tempo appannaggio del solo chef di cucina, che oggi non porta più il cappello) in numero quasi uguale ai coperti in sala. Il vero problema, tuttavia, è che **si sta perdendo l'abitudine a preparare i piatti espressi** e si tende a lavorare in anticipo a causa dei sofisticati macchinari oggi disponibili in cucina, e troppo spesso i tanti cuochi lavorano a una sorta di catena di montaggio. Ultimamente, un noto ristorante milanese, celebre per la sua cotoletta alla milanese, ha scritto sul menu: minimo per due persone. Vera novità questa. Ordinandola, si capisce poi il perché: una cotoletta monumentale e squisita, bastevole non per due, bensì per quattro persone. Peccato, però, per il tapino cliente che si presenta da solo per gustare la celebrata cotoletta meneghina. Anche in questo caso un'opzione per lui ci vorrebbe.

Il grande ritorno del vermouth

di Gigi Padovani
Giornalista, food writer

Torino si batte per il riconoscimento dell'Ig del più famoso vino aromatizzato italiano.

Piaceva a Cavour, Garibaldi e Vittorio Emanuele II. **Edmondo De Amicis scrisse che a Torino c'è "l'ora del vermut",** quando gli operai escono dagli opifici e le "botteghe dei liquoristi si affollano". Ha ormai tre secoli di storia, ma è tornato di gran moda, sia come ingrediente per nuovi cocktail, oltre ai classici Negroni (con Bitter e Gin) e Milano-Torino, sia con piccole aziende che ne offrono interpretazioni raffinate in artistiche bottiglie, vendute a prezzi piuttosto alti, per appassionati gourmet.

Ha ormai tre secoli di storia, ma è tornato di gran moda

Il cuore pulsante della sua attuale rinascita è il capoluogo piemontese, dove si è costituito presso uno studio notarile, nell'aprile 2017, un "Istituto del Vermouth di Torino" al quale aderiscono 18 produttori, sia quelli storici sia di più recente fondazione: da Carpano, Cinzano, Gancia, Cocchi e Martini & Rossi a Carlo Alberto e Del Professore. Bentornato al vermouth, dunque.

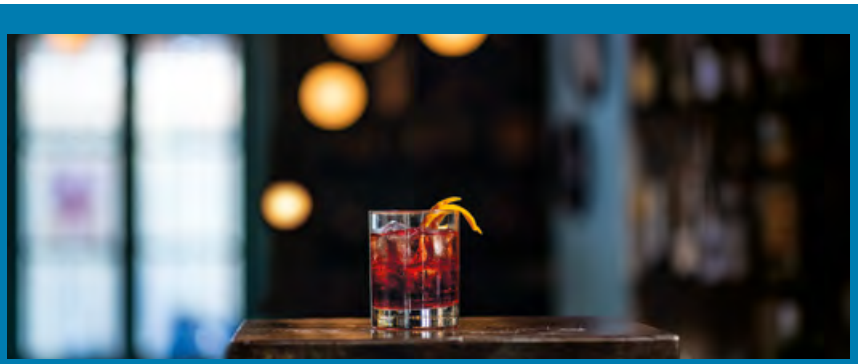
Come spiega il suo presidente, il produttore astigiano **Roberto Bava** (Cocchi), quest'associazione raccoglie la maggior parte delle aziende del settore e sta lavorando "in grande armonia, tutti uniti con lo stesso obiettivo: ottenere l'appellazione garantita attraverso il disciplinare che abbiamo realizzato e che è già stato approvato sia dalla Regione Piemonte sia dal Ministero delle Politiche Agricole: attendiamo, **si spera entro l'anno, la risposta definitiva da Bruxelles per avere la tutela europea con l'Ig**, l'Indicazione Geografica. E il nuovo marchio sarà "Vermut di Torino" o "Vermouth di Torino", con l'obbligo di essere realizzato in Piemonte e con vino italiano.

Foto di Marco Campeotto per Edt

L'Istituto ha contribuito alla realizzazione di un importante volume di grande formato, pubblicato dall'Oicce di Canelli (Asti), l'Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia, a cura di **Giusi Mainardi** e **Pierstefano Berta**, dal titolo ***Il grande libro del Vermouth di Torino***, nel quale diversi esperti affrontano tutti gli aspetti di questo celebre vino aromatizzato: storia, ingredienti dell'infusione, origine delle spezie, analisi sensoriale, manifesti pubblicitari e possibili miscelazioni.

Torino rivendica la paternità di questa bevanda

La capitale sabauda rivendica, infatti, la paternità di questa bevanda che nasce dall'unione tra vino e distillato, come ricorda **Fulvio Piccinino** nel suo documentato libro ***Il Vermouth di Torino*** (Graphot, 2018). In realtà, sia la Francia, con l'invenzione del Dry da parte di Noilly, sia la Catalogna, con un ritorno di fiamma di diverse aziende a Reus e l'apertura di tante "vermuterie" alla moda nel quartiere Eximple di Barcellona, contribuiscono ormai al rilancio mondiale di quest'aperitivo dal fascino d'antan ancora attuale. Il giornalista gastronomico catalano **Jesp Sucarrats**, autore con **Miquel Àngel Vaquer** e **Sergi Martín** del piacevole pamphlet ***Teoría y práctica del vermut*** (NowBooks, 2015), sottolinea come questa tradizione in Spagna sia stata portata, nel 1870, dal torinese **Augusto Perucchi**, che aprì un grande caffè a Barcellona e una cantina vicino Tarragona, a Reus, dando così inizio alla consolidata abitudine della borghesia spagnola di bere un *vermut* con le *tapas*, rigorosamente in casa, dopo la Messa domenicale.
Scrive Sucarrats nel suo libro: "Che cosa è il vermouth? Un liquore, un distillato, un vino? È un vino aromatizzato attraverso un'infusione, reso più forte dall'aggiunta di alcol". Per il nome, ci soccorre il tedesco: *Wermut* significa "assenzio", ossia l'erba principale che viene usata nella concia. E si arriva indietro nel tempo fino agli antichi Romani, con il *vinum absinthium* citato da **Plinio il Vecchio**, che ne decantava le virtù terapeutiche. Le spezie che ancora oggi seleziona ogni cantina, riprendendo antiche ricette, sono spesso custodite come un prezioso segreto. Ci sono quelle autoctone, che crescono in Italia: assenzio, angelica, cardo santo, centaurea, maggiorana, timo, santoreggia, scorza d'arancia, fiori di sambuca. E si aggiungono le orientali, come cardamomo, macis, chiodi di garofano, noce moscata. La miscela di erbe veniva posta all'interno di un sacchetto e lasciata in infusione per giorni nella botticella di vino, che in Piemonte - dove ai primi dell'Ottocento nascono le aziende più rinomate - era soprattutto il Moscato. Un vino bianco, e infatti, agli inizi, quell'aperitivo così aromatico era di color paglierino. Ma forse era soggetto a deperire, non essendo filtrato e a causa di vinificazione non perfetta, diventando di un colore troppo scuro e poco accattivante: così i liquorieri decisero di aggiungere caramello di zucchero per dargli la tipica colorazione rossa che oggi conosciamo in tutti i vermouth, salvo quelli secchi.
La tradizione vuole che sia stato Antonio Benedetto Carpano a creare quella specialità destinata a soppiantare, anche alla corte sabauda, il rosolio. Il battesimo sarebbe avvenuto nel 1786, in



IL DISCIPLINARE PER LA IG VERMOUTH DI TORINO

Con il decreto 1826 del 22 marzo 2017, il Ministero delle Politiche Agricole ha accolto la richiesta presentata dall'Istituto, tramite la Regione Piemonte, per ottenere la denominazione "Vermouth di Torino Ig".
Sulla Gazzetta Ufficiale si legge che "è il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente di artemisia unitamente ad altre erbe e spezie". Il colore può essere da bianco a giallo paglierino o ambrato, ma anche rosso. Il colorante impiegato può essere soltanto il caramello. Il "titolo alcolometrico", cioè la gradazione, non deve essere inferiore a 16 gradi o superiore a 22 % vol. La denominazione può essere integrata con altre diciture:

- ***Extra secco o extra dry, per prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore ai 30 grammi per litro;***
- ***Secco o dry, per vermouth con meno di 50 grammi per litro;***
- ***Dolce, per prodotti il cui tenore è pari o superiore ai 130 grammi per litro.***

È stato criticato che il disciplinare non obblighi all'uso di vino piemontese, trattandosi di indicazione geografica, ma soltanto italiano. Il testo, però, prevede la tipologia "Vermouth Superiore" per un prodotto con più di 17 gradi alcolici e con vini del Piemonte pari ad almeno il 50% del totale. Chi controllerà tutto ciò, qualora la Ig diventi operativa con il via libera della Commissione Europea? L'Istituto del Vermouth di Torino ha già deciso di costituirsi in consorzio entro il 2019.

una bottega affacciata sull'attuale piazza Castello, proprio davanti a Palazzo Madama: lo celebra anche una targa posta dal Municipio. Ora, però, c'è chi osa contestare, tra le polemiche, quell'attribuzione, in base a ricerche storiche e testi più antichi. È **Giustino Ballato**, un appassionato di fiori ed erbe, tra i promotori della rinascita dello storico marchio Carlo Anselmo: ha appena dato alle stampe il suo ***Il grande libro del vermouth & dei liquori italiani*** (Edt, 2018) nel quale mette tutto in discussione. Infatti, Ballato concede il merito della "invenzione" al liquorista **Luigi Marendazzo**: di lui si persero per decenni le tracce e si sa poco o nulla, "se non che possedeva - scrive - una bottega in piazza Castello, nella gestione della quale subentrerà dopo pochi anni la famiglia Carpano". Per tutto il 1800 la ricetta del "Vermouth di Torino" venne attribuita a quest'oscuro personaggio, poi il testimone passò al suo successore: forse perché riuscì ad avere un tale successo con quelle bottiglie, da dover tenere aperto il suo esercizio giorno e notte. Purtroppo, non rimane alcuna traccia neppure di quella liquoreria, oggi marchio internazionale della Branca, perché nel 1931 la vecchia via Roma, a Torino, fu abbattuta dal fascismo per lasciare spazio all'imponente arteria con i portici a colonnato che arriva fino a Porta Nuova.
La notizia del libro di Ballato che ha fatto più scalpore è, però, l'attribuzione ai toscani della primogenitura del vermouth. In effetti, come ricorda anche Piccinino, Firenze era uno dei principali centri di commercio delle spezie in Italia, con la produzione liquoristica dell'Antica Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella, fornitrice dei Medici.

La miscela di erbe era posta in un sacchetto e lasciata in infusione nella botticella di vino

La prova fornita a favore dei toscani è in un libro pubblicato nel 1773, dunque prima della ricetta torinese, con le indicazioni di numerosi infusi per aromatizzare i vini, in particolare il "Tribbiano Fiorentino e Perugino e Uva Moscadella", ma senza aggiunta di alcol per fortificarlo e di zucchero per colorarlo. Il testo citato è ***Oenologia Toscana osia Memoria Sopra i Vini ed in specie Toscani*** di **Giovanni Cosimo Villifranchi**, medico letterato fiorentino e librettista. Scrive il dotto autore, a chiosa di una delle sue preparazioni con tanto di dosi: "Questa ricetta è per barili tre ed è costumata in Casa Gondi, forse la migliore di tutte quante e n'è riprova l'esito grande che ne vien fatto dalla cantina di quella famiglia". Il marchese **Bernardo Gondi,** oggi, continua la tradizione enologica dell'antico casato, che vinifica da cinquecento anni, e mantiene una produzione di Chianti a Pontassieve (Firenze) nella Tenuta Bossi. Si dice sorpreso da questa citazione: "Certamente siamo noi i produttori indicati da Villifranchi, ma in azienda non ho trovato documenti che si riferiscano a una produzione di vermouth. La mia bisnonna però mi ricordava che in cantina avevamo una distilleria, che nella Seconda guerra mondiale andò perduta, e producevamo un brandy". Dagli studi di Mainardi e Berta sappiamo, però, che nella lista dei vini presenti nel castello sabaudo di Aglié (Torino) si trova l'attestazione di un *Vermot* prodotto in Piemonte già nel 1778.
Villafranchi, nel suo trattato, cita le virtù terapeutiche di questo vermouth, dunque non una bevanda "di piacere", come sostengono i piemontesi, che inventarono "l'ora del Vermouth" agli inizi dell'Ottocento. Lo ricorda anche **Arnaldo Strucchi** nel suo libro, molto tecnico, ***Il Vermouth di Torino***, pubblicato nel 1909, citando il testo di Villifranchi: "Il Vermouth toscano era in grandissima reputazione; adesso invece è stato debellato dal Vermouth di Torino o ad uso Torino, e in Toscana se ne fa appena qualche poco per uso delle famiglie, raramente per il commercio. Infatti il Vermouth toscano è poco durevole e di leggero titolo alcoolico, mentre quello di Piemonte è alcoolico, zuccherino, durevole e anche più amaro". Strucchi svela l'arcano: **è stata la fortificazione, con aggiunta di alcol al vino, l'idea vincente dei piemontesi.**
Oggi non vi sono tracce a Firenze della produzione di vermouth, mentre alla capitale sabauda, grazie all'intraprendenza delle cantine vinicole del Monferrato e delle Langhe, va il merito di aver fatto conoscere quest'aperitivo (o digestivo, nelle tipologie più amare) a tutto il mondo, ricordando che, dalle colline intorno a Canelli, la Cora ne incominciò l'esportazione. Dunque tutto è opera della tenacia subalpina: oggi rilancia questa tradizione che allora seppe imporre su scala industriale. E l'Indicazione Geografica potrà forse fornire una spinta decisiva.

Gigi Padovani

Come cambia la pausa pranzo

di Elisabetta Cocito
Accademica di Torino

Sta crescendo una nuova generazione, mutevole nei gusti anche in relazione al cibo consumato fuori casa.

A una prima lettura può forse sembrare un dettaglio di poco conto soffermarsi a tracciare una breve storia della pausa pranzo e sulle sue attuali modalità di svolgimento, se paragonata agli avvenimenti che hanno attraversato la nostra società dal Novecento a oggi. Eppure, anche un momento così banale, funzionale al nutrimento e allo stacco dal lavoro, se letto con attenzione, è ampiamente rivelatore e significante dei mutamenti sociali e delle tendenze in atto e in divenire.
Il boom del lavoro operaio, nei primi anni Sessanta del secolo scorso, ha affollato i tavoli comuni delle fabbriche di gavette portate da casa e riempite dalle mogli con la pietanza del giorno, generalmente pasta e verdure, più raramente carne che tendeva ad asciugarsi e a perdere sapidità. In Piemonte, il termine dialettale di gavetta, il "barachin", divenne il sinonimo con cui l'operaio e l'impiegato erano usualmente identificati. Nel contenuto del barachin emergeva l'abilità delle donne di saper cucinare un piatto in grado di conservarsi egregiamente e, soprattutto, di non rovinarsi quando veniva poi riscaldato. Come noto, furono anni di forte immigrazione dal Sud Italia verso il Nord, in particolare verso la FIAT di Torino, e questo consentì un proficuo scambio culturale; i torinesi impararono a conoscere i piatti tipici del Meridione e viceversa.

La forte immigrazione, in particolare verso la FIAT di Torino, consentì un proficuo scambio culturale

Venne poi il tempo delle mense aziendali, vere e proprie aziende nelle aziende, luoghi di sosta, di conversazione, occasioni di amicizie nuove o da consolidare. Con la graduale scomparsa delle mense aziendali, onerose e di difficile gestione, e l'introduzione dei buoni mensa (ticket), da poter spendere all'esterno nei locali convenzionati, ci fu l'esplosione delle tavole calde, dei self-service, fino ai "piattini" misti, preparati da baristi improvvisatisi cuochi, e ai primi piatti surgelati dalla grande distribuzione, scongelati e scaldati al microonde, sempre dai suddetti baristi, oltre a una pletora di panini e focacce imbottiti a fantasia. Queste proposte resistono tuttora ma affiancate da altre novità, figlie del tempo e di una nuova consapevolezza del sano e del buono.
Il pasto in trattoria o ristorantino ha, a mio

parere, perso *appeal* sia per il tempo richiesto, sia per la difficoltà dell'oste di contenere i costi (da ticket) mantenendo uno standard qualitativo soddisfacente.
Per comprendere al meglio le nuove tendenze, occorre sicuramente volgere lo sguardo verso i giovani, che costituiscono la massa preponderante degli odierni consumatori e sono quelli che orienteranno il mercato di domani. Sta crescendo una nuova generazione, quella dei *Millennials*, estremamente mutevole anche in relazione al cibo consumato fuori casa, una generazione globale dai gusti altrettanto globali che, a detta degli studiosi, condizionerà il futuro del cibo sia nella produzione sia nel consumo. Lo studio rileva che questi giovani, o almeno una parte consistente di essi, preferiscono l'informale al formale, antepongono l'etica all'estetica, sono curiosi, amano i cibi di qualunque cultura, specie se provenienti da piccoli produttori e a forte valenza etica; oltre a un marcato orientamento alla condivisione e, non ultimo, al passaparola attraverso i *social*, che comporta un forte condizionamento del mercato.
Ecco allora che le grandi catene di *fast food* si adeguano e propongono panini con carne certificata e formaggi e verdure a denominazione locale.
Rispunta il cibo di strada, un'abitudine antichissima soprattutto in Oriente, cibo umile a poco prezzo, giusto per sfamarsi. Oggi è di tendenza, soprattutto nelle grandi città, rivalutato anche grazie a un'offerta etnica di qualità. In molte realtà cittadine, i chioschi sono raggruppati in mercati o aree dedicate, che offrono la possibilità di aggirarsi tra i banchi consentendo così di scegliere varie, colorate e curiose vivande a prezzi contenuti.
Un'altra abitudine abbastanza praticata è quella di **consumare il pranzo sul posto di lavoro**; in tale contesto riscuote un notevole successo il servizio di consegna di pasti pronti organizzato sia da piccoli imprenditori sia da grandi gruppi.

I giovani sono curiosi, amano i cibi di qualunque cultura

Un'indagine, promossa di recente dalla Federazione Italiana Pubblici Esercenti, ha rilevato che più del 30% degli intervistati mangia sul posto di lavoro, o nelle vicinanze, cibo preparato a casa e conservato in una *lunch box*: un ritorno al baracchin, rivisitato con un *look* accattivante e più funzionale. Sono comparsi così sul mercato nuovi contenitori che, prendendo ispirazione dal "bento box", la scatola a comparti di origine orientale, sono veri e propri oggetti di design, atti a soddisfare il gusto estetico e modaiolo dei consumatori. All'aspetto accattivante uniscono, però, praticità e garanzie igieniche: grazie a una tavoletta rimovibile che, refrigerata, è l'ideale per conservare gli alimenti al fresco per qualche ora e, scaldata nel microonde, predispone il pranzo alla giusta temperatura.
Non poteva ovviamente sfuggire alle imprese commerciali il proficuo mondo dell'infanzia, cui sono state dedicate apposite scatole, ideate per la merenda, lo spuntino a scuola o la pausa pranzo. Sono decorate per soddisfare tutti i gusti: pompieri, dinosauri, calciatori, supereroi e fate. Per appagare ulteriormente l'ego, sia le *lunch box* per adulti sia quelle per l'infanzia possono essere personalizzate a piacere.
In un mondo dove ormai il confine fra tempo libero e lavoro è molto labile e il posto fisso un fenomeno in dissolvenza, si afferma sempre più la tendenza a intrecciare relazioni di lavoro in contesti una volta impensabili. I tempi vanno ottimizzati e, sull'onda di esperienze americane, sono nate agenzie e anche iniziative spontanee, che combinano colazioni mattutine (tra le sette e le nove perché poi si corre in ufficio), pranzi veloci, *happy hour*, con l'obiettivo di riunire persone le quali, dalla comunanza di interessi e dallo scambio di conoscenze, possono trovare magari l'occasione di un nuovo lavoro o la possibilità di migliorare il proprio. Si paga una quota, ci si incontra periodicamente per scambiarsi referenze e possibilmente incrementare il proprio giro d'affari. L'obiettivo di chi gestisce queste nuove realtà è quello di creare una rete orizzontale, di promuovere una comunità aperta.
Chiudo questa breve panoramica con una chicca, o meglio un bocconcino curioso. Sappiamo tutti come il cane sia il migliore amico dell'uomo e quanto i nostri compagni quadrupedi vivano in simbiosi con noi, tanto da sollevare l'accusa di averli "umanizzati". L'ultima tendenza riguardante lo *street food* sono le "ape car" specializzate in cibo per cani. Dog Sweet Dog, nato a Milano, è il primo *food truck* in Italia interamente dedicato ai cani, che serve per strada *snack* di ogni tipo, dai biscotti, ai muffin, *cupcake* e caramelle. Tutti i prodotti sono realizzati con ingredienti naturali, genuini, senza conservanti e igienicamente conservati. Anche se la notizia può far sorridere, dovrebbe farci riflettere: forse se la passano meglio i nostri cani rispetto a molti di noi impegnati a contenderci improbabili, stanchi e antigienici piattini di pasta cotta da ore e ore, pizzette surgelate e poco seducenti, olive ascolane surgelate in un bar affollato, consolandoci con un bicchiere di anonimo Prosecco, il più delle volte tiepido.

Elisabetta Cocito

L'Italia ancora sul podio
della Coupe du Monde de la Pâtisserie

di Emilia Coccolo
Accademica onoraria di Pinerolo

Onore ai ragazzi che, a Lione, hanno conquistato la medaglia di bronzo.

Ancora una volta l'Italia dei pasticcieri è salita sul podio più difficile in assoluto da conquistare, quello della Coppa del Mondo della Pasticceria, che si è svolta a Lione il 27 e 28 gennaio. Quest'anno **il massimo evento mondiale ha festeggiato i trent'anni dalla sua prima edizione**, nata nel gennaio 1989 dall'idea visionaria e appassionata del MOF **Gabriel Paillasson** e subito sostenuta dalla Valrhona e dal salone lionese Sirha. In questi trent'anni, si sono presentati 882 finalisti da 48 Paesi; nell'ultima edizione le Nazioni in gara erano 21 in rappresentanza dei cinque continenti. All'inizio, la presenza italiana in concorso è stata esitante e di scarso rilievo, poi è arrivato l'oro nel 1997 con **Luigi Biasetto**, **Christian Beduschi** e **Luca Mannori**, presidente e allenatore **Iginio Massari.** Per evitare che la vittoria rimanesse un brillante solitario, si è giunti, nell'aprile 2000, alla fondazione del Club de la Coupe du Monde Selezione Italia, presieduto da Luigi Biasetto, per effettuare le selezioni nazionali ufficiali, curare gli allenamenti dei concorrenti e gli aspetti organizzativi, gestionali e promozionali, instaurando rapporti con gli sponsor. La sede della segreteria e degli allenamenti è stata fissata presso la Scuola di Pasticceria Cast Alimenti di Brescia, diretta da **Vittorio Santoro**. Ben presto arrivano i podi: bronzo nel 2001, 2007 e 2013; argento nel 2009 e 2011. Nel 2015, il secondo prezioso oro con **Emmanuele Forcone**, **Francesco Boccia** e **Fabrizio Donatone**, presidente **Gino Fabbri**. Nell'edizione seguente, l'Italia, come da regolamento, non partecipa ed eccoci al bronzo 2019, conquistato dalla squadra più giovane di sempre: **Lorenzo Puca**, 29 anni, di Vasto (zucchero), **Andrea Restuccia**, 26 anni di Roma (ghiaccio) e **Mattia Cortinovis**, di soli 23 anni, di Ranica, in provincia di Bergamo (cioccolato); presidente **Alessandro Dalmasso**, che li ha allenati in sintonia con Forcone, Boccia e Donatone e con la supervisione del maestro Massari. Nessun allenatore e nessun membro del club percepisce compensi.

"Tra il cielo e il mare"

Nel medagliere italiano due ori, due argenti e quattro bronzi

I premiati dell'edizione precedente trasmettono ai nuovi concorrenti la loro esperienza, le tecniche e la pratica acquisite in gara, sviluppando soprattutto lo spirito di squadra, dove non esiste il singolo ma l'armonioso e alacre lavoro di gruppo, in ottemperanza al regolamento del mondiale. Sul tema imposto - natura, flora e fauna - ai concorrenti era richiesto di presentare un'opera in zucchero che doveva obbligatoriamente contenere un elemento in zucchero soffiato di circa 25/35 cm; un *entremet* al cioccolato realizzato con pan di Spagna a base di miele; una scultura in cioccolato; un dessert al piatto 100% vegano; una scultura in ghiaccio e una torta gelato. Il tavolo presentato dalla compagine italiana, dopo 10 ore di lavoro, si intitolava "Tra il cielo e il mare" e si è distinto per l'alto livello artistico, ma ancor più per la piacevolezza e la perizia rilevate nella degustazione. Medaglia di argento all'équipe giapponese, mentre l'ambito oro è andato alla Malesia, per la prima volta sul gradino più alto del podio. Un risultato sorprendente che ha visto il trionfo delle squadre orientali con l'Italia paladina dell'Occidente. A giudicare le 21 squadre in concorso, una giuria di maestri pasticcieri con un rappresentante per ogni Nazione, nella persona dei presidenti delle singole squadre, per degustare i prodotti che uscivano, a ritmo prestabilito, dai box, e poi per valutare il valore artistico dei tavoli. Un'altra giuria di cinque membri controllava le tecniche e la pulizia di lavorazione. Una giuria internazionale di cinque giornalisti del settore, presente anche **Livia Chiriotti** di "Pasticceria Internazionale", ha valutato il dessert al piatto vegano, assegnando il Prix de la Presse all'Australia.

Il cioccolato di Modica Igp

di Grazia Dormiente
Accademica di Modica
Direttrice culturale Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica

Oltre al conferimento dell'Igp, la Zecca dello Stato apporrà il suo sigillo ufficiale su ogni barretta.

Il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, dal 2010, ha attuato uno straordinario percorso confluito nel conferimento della Igp al cioccolato di Modica, *oro certificato*, che ha connotato l'edizione ChocoModica 2018. Poiché il cacao, materia prima, non cresce a Modica, l'impegno consorziale è stato rivolto alle modifiche normative, approvate nel 2012 dal Parlamento Europeo con l'inserimento del cioccolato fra i prodotti ammissibili a tutela.
Si elaborava il Disciplinare di produzione inglobante fonti archivistiche e saperi di intere generazioni.
A Modica, per secoli possedimento spagnolo, *cicolateri*, almeno dal 1746, amalgamavano cacao amaro al servizio del nobile casato dei Grimaldi. Alla filiazione spagnola si attribuiva la consuetudine cioccolatiera delle aristocrazie locali, blasonate interpreti della vocazione nobile del cioccolato e della sua amabile convivialità.
Nella seconda metà del 1700, l'*élite* locale consumava cioccolata calda preferibilmente in due momenti ben distinti: al risveglio e nelle riunioni salottiere, utilizzando chicchere apposite oltre a splendide cioccolatiere d'argento. Così i nomi dei cioccolatieri **Giuseppe Scivoletto**, **Antonino Lo Castro** e **il figlio Angelo**, **Giuseppe Melita** e **Giacinto Scapellato** sono emersi dal libro del tempo come autori della *certezza anagrafica* del cioccolato nella città e per la città.

L'attribuzione della Igp tutela ed esalta saperi antichi e gusto di incomparabile sensorialità

I manoscritti, esposti con i relativi regesti nella sala *Ranieri III di Monaco* del Museo del Cioccolato di Modica, attestano la maestria della manualità, gli ingredienti quali *cacaos, zuccaro, cannella, vanigli*, ma anche *ambra gricia* e *musco*, i pesi, le dosature, gli utensili e ancora il viaggio dei fidati bordonari che trasportavano il cacao da Palermo a Modica. Anche via mare, attraverso Siracusa e Malta, le fave di cacao giungevano a Pozzallo, antico *caricatore* della Contea di Modica.
Per comprendere tali percorsi, è necessario ricordare che i primi carichi di cacao, provenienti da Veracruz, furono sbarcati a Siviglia da mercanti spagnoli e portoghesi. Successivamente, una famiglia

di abili commercianti portoghesi, Silva, di cui un membro era console spagnolo a Livorno, decretò quest'ultimo come il porto di smistamento del cacao… verso tutti i territori collegati alla monarchia spagnola (B. Campanile, 2016).
Validamente, **John Debono**, nel XVIII secolo, asseriva che "Siciliani e Calabresi si provvedono da Malta di zucchero, caffè, cacao, cannella, aromi, [...] Ed i Maltesi comprano in Sicilia la cenere di soda, il zolfo, l'allume, legumi, orzo, fromento, carrube per rivenderlo in Spagna, Italia o Marsiglia" (*Melita Historica*, Malta Historical Society 1988, vol. X, n. 1, p. 48).
A restituire, tuttavia, dettagliate considerazioni sul ruolo commerciale della Contea di Modica e delle sue delizie, permangono le osservazioni di **Paolo Balsamo**, che nel 1808 così asseriva: "I principali articoli del commercio [della Contea] sono i grani, gli orzi, i vini, la canapa, i bestiami, i caci, le carrube ecc., dei quali se ne manda buona quantità al di fuori dell'Isola, e principalmente in Malta, con la quale fanno tutte quelle popolazioni un ricchissimo traffico. È cosa degna di considerazione che i Maltesi e gl'Inglesi di rado comprano le derrate territoriali della Contea con moneta, e quasi sempre danno in cambio per esse dei generi coloniali, dei panni, e delle altre manifatture [...] e da Malta [...] vi si riceve quanto si richiede di zucchero, di caffè, di rum, di rosolj [...] e di tutte quelle merci oltremarine che necessitano al popolo e servono agli agi, ed al lusso dei benestanti, e dei grandi".
Per restare nel campionario delle dolcezze, sembra opportuno riferire i commenti degli studiosi **S. Mercieca** e **M. Mangion** ne ***La via del dolce fra Malta e Sicilia. Il ricettario di Michele Marceca 1748***, pubblicato nel 2007: "…durante l'era del Gran Maestro Perellos, nei Conti della Ricetta Magistrale dell'Ordine, dal mese di luglio 1698 al mese di ottobre 1702, le note indicano che il cioccolato usato dai Cavalieri era per la maggior parte proveniente da Livorno ed è descritto come cioccolato di Caracas, ovvero Cacao di Caracca". E ancora: "**Gio. Francesco Buonamico** (1639 - 1680) compilò un trattato sulla lavorazione del cioccolato e riportò un certo numero di ricette apprese durante i suoi viaggi in Europa. Buonamico aveva visitato, tra il 1657 e il 1666, la Francia, la Germania, le Fiandre, la Lorena, la Svizzera, la Penisola italiana, la Sicilia e alcune isole greche. Il trattato e il ricettario di Buonamico rimangono ancora inediti. Il medico maltese **Giuseppe Demarco** (1718 - 1793) è autore del trattato più importante pubblicato in questo periodo. Tale saggio intitolato ***Dissertatio De Cocholata eiusque Usu et Abusu in Medicina***, dimostra la sua partecipazione al dibattito continentale concernente l'uso e l'abuso della bevanda di cioccolato".
Nella straordinaria bibliografia sul cioccolato, accolto inizialmente come farmaco, a predominare sono i trattati di medici e naturalisti. Tra gli studi scientifici sugli usi medicinali e sul consumo come bevanda, ricoprì un ruolo importante il trattato di **Colmenero de Ledesma** del 1631. L'autore, medico alla Corte di Madrid, fu il primo a occuparsi del cioccolato come medicina. Il consumo a scopo terapeutico avvicinò gli Spagnoli al "cibo degli dei".
Gli Spagnoli, però, non apprezzavano il sapore della bevanda al cacao così com'era preparata in Messico. Anzi, pensarono di "ammorbidirla" sostituendo le spezie forti con aromi più delicati come quelli della vaniglia, del muschio bianco, dell'ambra grigia. Inoltre, la addolcirono aggiungendovi lo zucchero, un prodotto sconosciuto in America ma, a quel tempo, di gran moda in Europa, soprattutto in Spagna e in Sicilia, dove gli Arabi avevano introdotto da qualche secolo la coltivazione della canna da zucchero. Con l'aggiunta dello zucchero, la bevanda cambiò profondamente; essa tuttavia conservò l'antico nome maya di "chacahoua", da cui derivarono i vari nomi europei come lo spagnolo e l'inglese "chocolate", il francese "chocolat", l'italiano "cioccolata" (**M. Montanari**,1995).

Con l'aggiunta dello zucchero, la bevanda cambiò profondamente

A Modica, soltanto alla fine del XIX secolo, in concomitanza con la comparsa a livello locale dei primi Caffè, luoghi nuovi di relazioni e di incontri, si estese ad altri ceti sociali il consumo del bruno nettare degli dei. Né fu abbandonato il sistema della lavorazione artigianale settecentesca che conferisce alla nuda barretta di cioccolato, lavorato senza superare la temperatura di fusione dello zucchero, quella friabile granulosità che tuttora lo qualifica e caratterizza.
L'attribuzione della Igp tutela ed esalta saperi e gusto di incomparabile sensorialità, sostenendo l'iscrizione della lavorazione settecentesca del Cioccolato di Modica nel Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. L'ineguagliabile cioccolato di Modica, ispiratore di arte, letteratura, teatro, cinema, perdura, soprattutto, come messaggero degli ammalianti connubi tra cibo e cultura.

Le vigne dalle molte storie.
I Miotti di Breganze

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

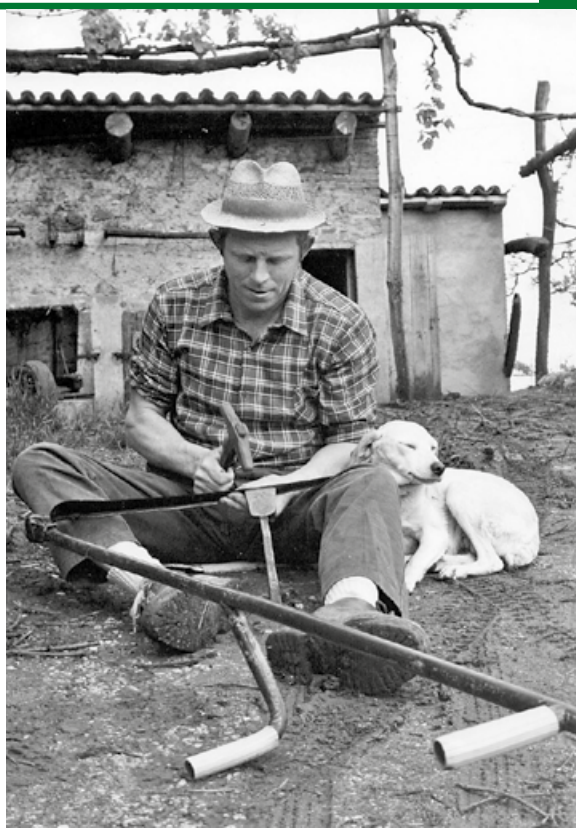
Un insolito quaderno degli ospiti, raccontato in un libro, affresco di un'epoca.

Franca e Firmino Miotti (foto di Renato Vettorato)

Ve lo immaginate, nel dopoguerra, il salotto di **Maria Bellonci** in una cantina? Forse non ne sarebbe nato poi il **Premio Strega**, il decano dei premi letterari italiani. Tuttavia, niente paura, nello Stivale dalle mille virtù bastava aspettare qualche anno e lassù, tra i colli della pedemontana vicentina, ci ha poi pensato **Firmino Miotti**, il **decano dei vignaioli del Torcolato**, dalle parti di Breganze. Stavolta non ne è derivato l'ennesimo concorso letterario, ma sicuramente una bella storia intrecciata a mille altre di uomini, di vicende che hanno trovato sbocco in un bel libro edito di recente, ***I Miotti. La famiglia, i vini, gli amici*** per i tipi de "L'occhio del Ciclope" e **scritto da Toni Di Lorenzo**, storica penna gourmet nonché **Accademico della Delegazione vicentina**. Una storia che mancava, conosciuta dai molti che, negli anni, hanno considerato casa Miotti una sorta di *dépendance* familiare in libera uscita, a iniziare da **Pietro Germi**, il regista passato alla storia per aver dato alla settima arte titoli senza tempo quali ***Signore e Signori*** e ***Il Commissario Pepe***. Ambientato a Treviso il primo e sull'asse Bassano del Grappa-Vicenza il secondo. Film che hanno lasciato il segno in un racconto del Nord est… con licenza in cinemascope perché, soprattutto in quell'epoca d'oro che va dal primo boom economico fino agli anni della contestazione, questa regione è stata al centro di sommovimenti, tuttora oggetto di riflessione, tra coloro che non si fermano all'immagine da copertina per titoli destinati a evaporare il giorno dopo.

Cantina Miotti era frequentata da molti eclettici personaggi

Facciamo un passo indietro. Stiamo parlando di territori che, dopo i fasti della Serenissima, avevano conosciuto un lento e inarrestabile declino, con legioni di giovani generazioni costrette a cercar fortuna oltre le frontiere, se non gli oceani. Lo stesso Firmino ha avuto gli zii paterni emigrati negli Stati Uniti, ma ritornati a servire la patria in occasione del Primo conflitto mondiale. Terre in cui il vigneto, spesso, era la principale fonte di guadagno, ma giusto per la vendita porta a porta, tanto che **nonno Miotti** consegnava il prodotto delle amate vigne su botti trainate da buoi. **Firmino,** il terzo di sei nipoti, si industriava come poteva e, quando era ter-



Aprile 1972. Firmino Miotti con la cagnetta Bube

minata la stagione della vigna, **esercitava la nobile arte del norcino condotto**. Ossia girava con la sua motocicletta, richiamato dalle varie cascine, per "matar" il divin porcello. Pratica per cui era particolarmente portato, tanto che le sue soppresse e i suoi salami sono poi, negli anni, spesso risultati vincitori in quei concorsi amatoriali organizzati nelle osterie di resistenza umana per premiare il miglior prodotto fatto in casa.

Una storia di uomini, di un'epoca per certi versi irripetibile

Una storia dalle mille storie, posto che il racconto di Di Lorenzo è esaustivo con episodi, testimonianze, foto. A un certo punto, la cantina di Firmino diventa veramente un *alter ego*, gioiosamente baccante, della Bellonci romana. E qua entra in gioco la figura determinante di **Virgilio Scapin**, uno di quegli eclettici personaggi che solo una certa Italia può mettere al mondo. Dopo una mancata vocazione di seminarista e un altrettanto incompiuto percorso di studente universitario, Scapin se ne tornò al bar di famiglia, all'ombra del Palladio, nella produttiva Vicenza degli anni Sessanta. Per lui era normale offrire un caffè o anche un calice "de bona siera" (cordialità) a chi passava a trovarlo. Gente di tutte le fatte, ma anche "influencer" come si direbbe adesso, del miglior pensiero, da **Giovanni Comisso** e **Neri Pozza**, leggendario scrittore ed editore che ha fatto l'epoca. La filiera si attivò in breve tempo. Pur sprovvisto di patente, Scapin era a Breganze quasi ogni sera (tanto trovava sempre chi lo avrebbe portato a casa, sul fare dell'alba o giù di lì).
Cantina Miotti diventa un centro di gravità permanente delle sensibilità più diverse che, a fronte di un buon calice del territorio (**Pedevenda, Sampagna, Gruajo, Groppello**), vede un mix di scambi di esperienze di vita, sogni e speranze che determinavano la via del buon ritorno. Ecco allora **Ugo Tognazzi** e come lui **Monica Vitti**, oppure una giovanissima **Laura Antonelli** (le cui curve da parabolica di Monza sono ancora ben impresse nella memoria dell'oramai ottuagenario Firmino). Qui arriva un giovanissimo **Oliviero Beha**, che passerà alla storia della cantina per essersi inventato il termine di "**Firminopoli"**, perché proprio così era. L'aspetto divertente è che, all'inizio, c'erano solo le botti, i calici e tutti in piedi, magari presi a intonare canti degli alpini o le arie di Verdi, con Firmino che dettava il ritmo con uno strumento a (una) corda tutto suo, che voleva imitare il contrabbasso. Un legame speciale, quello tra Scapin e Firmino, l'uno a completare l'altro. Virgilio, *nomen omen*, ad accompagnare il desiderio di Firmino di conoscere mondi diversi che la sua trincea quotidiana in vigna mai gli avrebbe permesso. Firmino a dare equilibrio e stabilità a un'anima inquieta quale quella dello scrittore libraio (sua la storica *Due Ruote*, sorta nel frattempo).

Il legame speciale tra Virgilio Scapin e Firmino Miotti

La sintesi migliore di queste sue sensibilità si trova nel libro ***I Magnaosete***, un caposaldo della cultura veneta del 1900. Storie vere, che Firmino raccontava e alle quali Virgilio dava veste letteraria. Vari episodi, anche se il titolo rinvia a quelle esperienze "di confine" dove, pur di mangiare, durante le miserie della guerra, Firmino e i suoi coetanei si avventuravano, di notte, tra le fronde per **cacciare le civette**, o "soete", di cui **zia Assunta** era provetta maestra ai fornelli. Ma di qui è passato il mondo. Sportivi (**Gigi Agnolin**, l'arbitro; **Lucillo Lievore**, la più motivata maglia nera del Giro d'Italia), ma anche **Giovanni "Jack" Zanazzo**, il funambolico capitano delle acrobatiche **Frecce Tricolori**. Tuttavia, sin qua, la storia potrebbe avere un piglio della memoria buono per un amarcord, come si usa nella stampa per *aficionados*. Ma poiché, come sostiene **Toni Di Lorenzo, "la memoria è l'unico tesoro da custodire con cura"**, la miccia "a futura memoria" venne accesa da **padre Aniceto**, al secolo **Silvano Martini**, tonaca illuminata, che il 28 giugno del 1970 propose e mise la prima firma sul **libro degli ospiti**, il vero motivo per cui, poi, il volume ne è diventato conseguenza dopo quasi cinquant'anni. Se è vero che la grafologia è illuminante nel capire il detto (ma soprattutto) il non detto dei molti, il libro degli ospiti di casa Miotti vi fa toccare con occhio (e con mano), se permesso dalla famiglia, pensieri e parole di nomi che hanno fatto l'epoca. Capirete l'alternarsi di lettere di personaggi quali **Ermanno Olmi, Mario Rigoni Stern**. Il tratto ingegnoso di un uomo (apparentemente) ruvido quale **Neri Pozza**. Il volare alto (in tutti i sensi) di uno dei massimi esponenti dell'arte pubblicitaria del secolo passato, **Jean Michel Folon**.
Una storia che continua e si rinnova, con **Franca, figlia di Firmino**, che ne prosegue la *mission* di valorizzazione del territorio, con un linguaggio della modernità rispettosa del passato ma, questa, è tutta un'altra storia.

Filosofia del cibo e del mangiare

di Francesco Donati
Accademico di Ravenna Romea

Dall'antica Roma al Medioevo; dal Rinascimento a oggi, come è cambiato il piacere della tavola.

Il giudizio dell'uomo nei confronti del cibo e del mangiare in genere, pur differenziato secondo il criterio della disponibilità relativa, non ha avuto nel corso dei millenni un andamento uniforme. **Nell'antica Roma**, e soprattutto in quella degli ultimi secoli, si aveva una chiara esaltazione dei piaceri del cibo e di quelli procurabili dai ricchi allestimenti che vi si accompagnavano. Partecipare a certi banchetti era importante: costituiva motivo di elevazione sociale o di affermazione e riconoscimento del proprio valore. C'era chi non condivideva questo stile di vita. Autorevoli personaggi preferivano allo sfarzo dei banchetti una cucina che potremmo definire semplice. Nei loro scritti, vantavano di nutrirsi di legumi e di ortaggi di facile coltivazione. Catone loda in particolare le virtù del cavolo. A proposito della preveggenza che doveva avere una massaia per far fronte alle esigenze di cucina scriveva: "Tenga in serbo pere secche, sorbe, fichi, uva passa, grappoli d'uva in botticelli e mele cotogne", spiegando come conservare tali prodotti.

Nicolò Frangipane, La festa del gatto (Collezione privata)

Catone loda in particolare le virtù del cavolo

L'impronta alla sobrietà si manifesta nelle opere di diversi letterati-agronomi-naturalisti: **Marco Varrone** (tra I e II secolo a.C.), **Plinio** (I secolo d. C.), **Emiliano Palladio** (IV secolo d.C.), sino a **Cassiano Basso** (VI secolo d.C.). Fra questi mi piace ricordare Varrone che, per non sentirsi coinvolto negli sfarzi di Roma, si ritirò in campagna. In una pagina bellissima del ***De re rustica***, mette a confronto i benefici della sua rustica casa con quelli della villa che un amico aveva nei pressi di Rieti: fra l'altro, gli rammenta che era priva di verde e non godeva dei prodotti di un podere, elementi da lui giudicati indispensabili per chi viveva fuori dall'Urbe.

Plinio va ricordato come precursore della qualità territoriale; profondo conoscitore dei prodotti dei territori, parlando di Ravenna, loda, per esempio, gli asparagi di pineta e i rombi, pesci che si pescavano praticamente alle porte della città.

Nell'Alto Medioevo, il piacere del gusto veniva spesso interpretato come la madre della voluttà proibita. Il cibo si doveva assumere per il suo fine primario: lenire la fame, spesso associata a pestilenze che colpivano interi paesi o regioni dell'Eu-

Paolo Veronese, Nozze di Cana, 1563

ropa. Ma era anche al centro del rito religioso, poiché l'eucarestia pone sull'altare il pane e il vino. Tuttavia, anche con questi, non si doveva eccedere: lo ricorda San Bernardo (XII secolo) nelle sue lettere con le quali invita i frati a fuggire dai piaceri, cibo compreso.

Nel Medioevo, l'alimentazione era un problema reale, anche se non riguardava tutti allo stesso modo: il *potens* (la categoria non annoverava solo la nobiltà ma anche signorotti e religiosi), mangiava di più e meglio del *pauper*.

Occorre quindi distinguere tra banchetti e feste di villaggio o occasioni di convivio di gruppi. I primi erano dimostrazioni di abbondanza e di qualità, oltre che momenti di socialità e solo in presenza di un mangiare e di un bere eccessivi assumevano una fisionomia veramente ludica. Non si dimentichi che il *potens*, attraverso i riti del mangiare, segnalava il proprio *status*; il *pauper*, invece, non doveva assumere comportamenti alimentari diversi da quelli del suo rango. **Le Goff** osserva come l'alimentazione rappresentasse, per gli strati sociali dominanti, un'occasione di affermazione del comportamento di classe e di manifestazione di superiorità.

I contadini padani sfoggiavano abbondanza di cibo solo nelle feste familiari

I contadini padani, abituati a sopportare periodi di scarsità, sfoggiavano invece abbondanza di cibo solo nelle feste familiari o di villaggio. Dapprima si mettevano in tavola le paste imbottite cotte nel brodo grasso, quindi, a seguire, i piatti delle carni minute (maiale, pecora e pollame), sia bollite sia arrostite. A essi attingevano tutte le figure di lavoratori: coloni, casanti e servi accasati. Come volessero esorcizzare la fame dei periodi di carestia e forse per visitare abitudini alimentari estranee al loro *status* e ai doveri loro imposti della cristianità.

Gli attrezzi di cucina, i tavoli e gli arredi erano essenziali, quasi rudimentali. Basta fare un confronto tra lo sgabello di legno di quell'epoca e il triclinio romano, per comprendere come la comodità del commensale non costituisse di norma un obiettivo primario. A tavola si stava per un pasto senza eccessi ed è pensabile si restasse seduti solo il tempo necessario a consumarlo.

Nei banchetti, **ai tempi di Dante**, per esempio, la qualità dei cibi e la ricchezza degli allestimenti non erano però trascurati; tra una portata e l'altra c'erano gli intermezzi, vere e proprie rappresentazioni con sfoggio di abiti per entrambi i sessi. Il piacere della tavola corrispondeva pertanto solo in parte a quello del mangiare.

Negli stessi anni in cui Dante scrisse la ***Divina Commedia***, **Maestro Martino** fece conoscere il ***Liber de Coquina*** che, unitamente ad altri scritti di scuola francese, trovarono una certa diffusione in Europa. Nello stesso periodo, sulla qualità delle uve e dei vini, dissertò **Pier de' Crescenzi**, fornendo utili indicazioni sulla loro qualità territoriale.

Occorre però attendere **il Rinascimento e il Seicento** per assistere alla rivoluzione del cibo, con la diffusione dei prodotti del Nuovo Mondo e la valorizzazione dei piaceri della tavola e della cucina che includevano l'aspetto estetico, l'organizzazione del servizio e il tipo di piatti serviti. Furono stampati trattati di cucina che resteranno capisaldi della letteratura gastronomica italiana sino alla fine del XIX secolo. Non va dimenticato **Vincenzo Tanara** che, ne ***L'Economia del cittadino in villa***, illustrò la sequenza dei piatti dei nobili banchetti bolognesi.

Il piacere della tavola corrispondeva solo in parte a quello del mangiare

Oggi non sanzioneremmo le preferenze di Papa Martino IV in tema di cibo; era attratto dalle anguille di Bolsena le quali, se fossero ancora disponibili, oltre alle piacevoli qualità gustative, ingloberebbero pezzi importanti della nostra storia. Meglio dirlo chiaramente: è preferibile mettere in tavola cibi di qualità territoriale, piuttosto che quelli caratterizzati da semplici requisiti standard. Per fortuna la cucina italiana è ancora un ricco mosaico di culture, di gusti e di storie locali!

Passando rapidamente all'oggi non si può, però, fare a meno di essere sfiorati da un dubbio. L'operato di alcuni cuochi fa pensare che non lavorino per quel "*mangiar bene*" che consentì a **Lorenzo Stecchetti** di affermare che la buona cucina è un'arte. D'accordo, la cucina ha assunto un valore sociale, ma sarebbe un errore se si limitasse a un mero spettacolo di limitata sapienza.

Nella finalità di tutela delle tradizioni dobbiamo pertanto essere grati all'Accademia Italiana della Cucina, la quale, da oltre mezzo secolo, è impegnata a promuovere la cultura della buona tavola nei diversi territori.

Un peccato di gola
di Giuseppe Verdi

di Alessandro Brogi
Accademico di Montecatini-Valdinievole

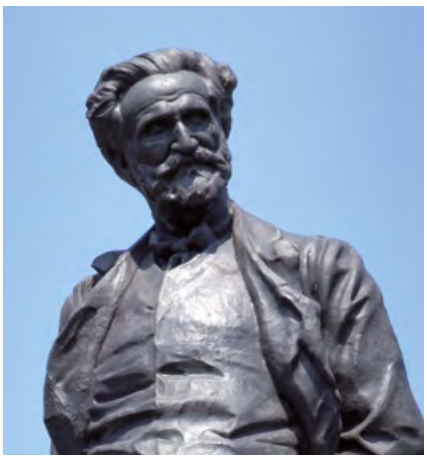
Da una lettera ritrovata in casa, la testimonianza della preparazione dei maccheroni sull'anatra muta, di cui il musicista era ghiotto.

Giuseppe Verdi è stato un assiduo frequentatore dei Bagni di Montecatini, come allora si chiamava la cittadina, perché aveva tratto grande beneficio dalla cura delle acque. Negli oltre vent'anni in cui frequentò Montecatini, ebbe parecchie debolezze di gola: solo l'intervento deciso dell'allora Direttore Sanitario professor **Pietro Grocco** (che divenne poi un amico intimo del Maestro) calmò la gioia del grande musicista a tavola.

Non amava condividere con molti commensali il piatto di cui era goloso

A Verdi fu concesso, solo una volta durante l'annuale soggiorno, di godere dei maccheroni sull'anatra muta, dei quali era ghiottissimo. Piatto che non amava condividere con molti commensali e che, talora, andava a gustare proprio in casa di Grocco.

Enrico Butti, Monumento a Giuseppe Verdi Piazza Buonarroti, Milano



Mettendo in ordine varie carte di famiglia, è saltata fuori una lettera di una parente, nella quale si descrive non solo la debolezza del Maestro, ma anche la gioia dei giovani frequentatori della casa, dove venivano preparati i maccheroni. Questo interessante documento vi vie-

Antico bagno termale a Montecatini

ne riproposto, solo "rinfrescato" nello stile di scrittura.

*Cara *******,*
ti voglio raccontar di un piatto che veste l'abito delle feste, di quelle comandate, di quelle da fare a ospiti di "riguardo", come il Maestro Giuseppe Verdi, quando saliva da noi. La nonna Giuseppina, da tutti chiamata Josie per aver vissuto tanti anni negli Stati Uniti, amava regalare questa potente carezza culinaria alle persone care, nei giorni in cui poteva dedicarsi di più alla famiglia e, pertanto, cucinar lei stessa. Piatto sapido e corposo, con un profumo indimenticabile che invadeva la casa fin dalle prime ore del mattino. Noi nipoti già dai giorni precedenti ci preparavamo ad aiutarla nella realizzazione dei maccheroni, dalla quale uscivamo completamente imbiancati, così come recentemente è successo ai miei nipoti.
Il contadino del nonno portava la sfortunata anatra tre giorni prima del pranzo, spennata e strinata di modo che potesse riposare due giorni almeno nella ghiacciaia per la frollatura.
Al mattino ci alzavamo presto, svegliati dalla nonna con una fantastica colazione a base di caffellatte e pancake preparate da lei e poi al lavoro: la nonna rosolava nel soffritto i pezzi d'anatra e noi sulla tavola, con tre mucchietti di farina e tre bicchieri di acqua tiepida, ci divertivamo da matti a impastare i maccheroni. Certo, erano giochi per bambini d'altri tempi, ma il ricordo della preparazione, dell'attesa che il sugo fosse pronto, con la nonna che ci raccontava dell'America e intanto ci faceva ripulir la cucina e abbrustolir i crostini da servire con il loro sugo come antipasto, il sapere che Verdi, il grande Verdi, avrebbe mangiato poi queste cose, anche se noi potevamo solo salutarlo con un piccolo inchino da lontano, ci riempiva di gioia e orgoglio.

LA VECCHIA RICETTA DI NONNA JOSIE

Ingredienti: *per la pasta a persona: 100 g di farina di semola di grano duro, 100 g di farina di grano antico (Senatore Cappelli), 100 g di acqua calda, 1 pizzico di sale. Per il sugo: 1 anatra muta di circa 2 kg, 3 carote, 3 cipolle, rosmarino e salvia legati in un mazzetto aromatico, 2 spicchi d'aglio, 500 g di pomodori (ora si usano quelli pelati), 1 bicchiere di vino rosso, olio, sale, pepe.*

Preparazione: *miscelare le due farine e impastarle con l'acqua tenendo da parte un pugnetto di farina da aggiungere solo nel caso in cui la pasta risulti troppo morbida. Lavorare l'impasto fino a ottenere una bella grana liscia. Avvolgerlo in un panno e farlo riposare una mezz'ora in un luogo fresco. Spianare la pasta con il matterello, tagliarla a rombi o rettangoli e adagiarla su di un panno di lino, abbondantemente infarinato, nel quale avvolgerla in attesa della cottura, che avverrà in acqua salata bollente per non più di 5 minuti. Preparare il sugo dividendo in ottavi l'anatra e tenendo da parte il fegato e lo stomaco. Mettere in un tegame capiente l'olio, le carote, le cipolle e l'aglio tritati, e portare tutto, lentamente, al color bronzo. Aggiungere l'anatra, rosolarla ben bene, quindi unire il fegato, lo stomaco, il sale, il pepe e il vino. Quando sarà evaporato, versare nel tegame i pomodori e un po' di acqua ben calda. Incoperchiare e far cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Quando le carni risulteranno morbide, tritare finemente il fegato, lo stomaco e le polpe disossate delle parti più basse dell'anatra per poi riunirle al fondo di cottura (le parti più pregiate si servono come secondo).*
Cuocere i maccheroni, scolarli e saltarli nel sugo d'anatra. Spolverizzarli di pecorino grattugiato.

Cibo sano ed economico
per i poveri

di Giancarlo Burri
Accademico di Padova

Tra 1700 e 1800, molti uomini di scienza furono coinvolti nel crescente desiderio di risolvere tale problema.

François Dumont, ritratto di Antoine Augustin Parmentier, Musée de l'Histoire de France, Château de Versailles

Ai tempi d'oggi uno dei contributi più opportuni alla soluzione del problema del cibo per i poveri appare anche il razionale e coordinato utilizzo degli sprechi alimentari, ma tra 1700 e 1800, a causa delle ricorrenti carestie e dell'incontrollato aumento della popolazione nei centri urbani dei Paesi europei, la difficoltà di soddisfare i bisogni minimi di sopravvivenza poteva essere superata solo con un più originale impiego (anche economicamente parlando) delle poche risorse disponibili.
A partire dal Settecento, pur molto lentamente, sulla scorta del pensiero illuminista, che considera la povertà come sintomo e prodotto di un cattivo funzionamento della società, prese avvio un sensibile mutamento della politica di approccio ai bisognosi.

Il pensiero illuminista considera la povertà il sintomo di un cattivo funzionamento della società

La presa di coscienza della responsabilità della società civile nei confronti della miseria, e anche l'opportunità di sostituire la carità con la solidarietà, motivarono l'impegno di accademici e scienziati dell'epoca per trovare soluzioni al passo con i tempi, nei riguardi di una delle principali fonti di preoccupazione delle autorità pubbliche: cibo sano ed economico per i poveri!
Molti i nomi di illustri uomini della scienza coinvolti nel crescente desiderio di risolvere tale problema. A partire da quell'**Antoine Augustin Parmentier**, magnificato dal gastronomo **Grimod de la Reynière** come "l'Omero, il Virgilio e il Cicerone della patata".

Parmentier fu magnificato come l'Omero, il Virgilio e il Cicerone della patata

Al suo ritorno in Francia, al termine della guerra dei Sette Anni, partecipò nel 1771 a un concorso indetto dall'Accademia di Besançon sulla creazione di un cibo economico per il popolo e vinse il primo premio con una dissertazione sulla patata.
Partendo dalla personale esperienza sul tubero di origine americana, Parmentier orientò quasi tutte le ricerche sul suo possibile impiego come cibo per il popolo, abbinando gli studi sulla botanica della patata a concreti esperimenti di utilizzo gastronomico, rivelando anche sorprendenti doti di cuoco.
In particolare, nel suo ***Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate et du topinambour*** del 1789, viene proposta una ricca serie di interessanti ricette per realizzare piatti economici e appetibili, come la *minestra di sugo di patata passata al setaccio*, la *minestra con pane di patata, cotto lentamente in brodo grasso,* e la *zuppa di patate e porri,* adatti sia per sfamare il popolo sia come vettovaglie per l'esercito.
Va giustamente ricordato che Parmentier lanciò anche l'idea di abbinare le patate a certi suoi inconsueti estratti di carne che anticipavano, in qualche modo, la creazione industriale di Justus von Liebig.
Tra gli innovatori sociali che si impegnarono per apportare concreti benefici alle

classi disagiate, va senz'altro ricordato il fisico e ingegnere **Sir Benjamin Thompson, Conte di Rumford.**
Oltre ai suoi esperimenti sulla natura del calore e dei combustibili, sui metodi e gli strumenti di cottura del cibo (ideò un forno a bassa temperatura e a basso consumo energetico, precursore delle attuali CBT; un camino per le cucine pubbliche; una macchina per il caffè…), filantropicamente si occupò anche del cibo, in particolare delle zuppe, da destinare ai bisognosi. I suoi saggi: ***Sul cibo; e in particolare sul nutrire i poveri; Del cibo adattato ad alimentare i poveri*** e ***Minestre a buon mercato***, redatti sulla fine del 1700, forniscono così pregevoli testimonianze di logica stringente a proposito di cotture ed equilibri nutrizionali che ancora oggi potrebbero costituire validi fondamenti operativi nel mondo della ristorazione.
Dopo tanti esperimenti, giunse innanzitutto alla convinzione che: "… le zuppe preparate con una lunga cottura su un fuoco gentile,… cotte con un grado di calore sotto il punto di ebollizione,… hanno un aroma più intenso e una qualità superiore…". In quanto agli ingredienti per preparare una buona zuppa, paragonandone i diversi apporti calorici, si rese conto che non occorreva utilizzare la carne: "Le zuppe, è vero, possono essere rese dense e sostanziose con la carne. Ma, quando ciò viene fatto, queste non sono né appetibili né sane: appesantiscono lo stomaco, indeboliscono la digestione e invece di dare un nutrimento completo, forza e rinfresco, sono causa di vari disturbi. In più sono molto costose".

Thomas Gainsborough, ritratto di Sir Benjamin Thompson, Harvard Art Museum

Il fisico e ingegnere Benjamin Thompson ideò un forno a bassa temperatura e a basso consumo

Thompson mise dunque a punto una zuppa nutritiva e di basso costo che, secondo la ricetta originale, era composta da orzo perlato, piselli secchi, patate, aceto di birra, sale e acqua, in determinate proporzioni. Ne raccomandava il consumo con il pane, anche raffermo, ma tagliato a fette sottili e aggiunto solo a crudo, al momento di servire la zuppa stessa. La **"Rumford suppe",** per combattere il pauperismo, venne ben presto adottata in tutte le grandi città dell'Europa, anche per l'alimentazione nelle scuole e nelle università, e restò popolare fino alla fine del XVIII secolo. È ricordata, con apprezzamento, da Carlo Marx nel 22° capitolo del I libro de *Il Capitale*.
In Italia, un ampio confronto di idee sulla povertà e mezzi di sussistenza coinvolse anche **l'Accademia dei Georgofili**, con preziosi contributi in tema da parte di Accademici come **Gaetano Palloni** che: "Fra le sostanze atte ad alimentare con piccol dispendio la classe indigente esibì una Ricetta d'un Brodo che si estrae per mezzo della bollitura delle ossa degli Animali inservienti al cibo umano" (1802), o quel **Cosimo Ridolfi** il quale, qualche decennio più tardi (1817), sviluppò, nel rapporto ***Risultati dell'uso di zuppe economiche***, l'avvincente tema delle zuppe integrate da gelatina di ossa.
Precedentemente, con entusiastico umanitarismo, **Saverio Manetti**, sovrintendente del Giardino dei Semplici di Firenze, nel suo trattato ***Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione*** (1765), aveva trascritto la curiosa ricetta, dedicata ai poveri, di una "cioccolata economica".

RICETTA DELLA "CIOCCOLATA ECONOMICA"

"Si mette in un vaso, o padelletta di ferro, sopra il fuoco, due cucchiaiate di fior di farina, che si fa tostare o divenir rossa così a secco dimenandola sempre con un mestolo, o spatola di legno. Quando questa farina volta al nero, dolcemente vi si versa una quantità di latte come sarebbe di una pinta, rimescolando sempre come sopra tal materia, e vi si aggiunge un poco di cannella, e una certa quantità di zucchero, lasciandola poi bollire presso a poco come la cioccolata senza mai tralasciare di agitarla, e frullarla; quando ella è così fatta, e bollita, vi si aggiungono due rossi d'uovo, si ritira, e si mesce in tazze come appunto si costuma mescere la cioccolata nera o comune".
Saverio Manetti, ***Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione (1765)***

Quando Soldati scoprì
con Zavattini i testaroli di Pontremoli

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

L'incontro con i testaroli fu per Mario Soldati "fulminante".

Mario Soldati (1906-1999) è stato scrittore, giornalista, regista, mattatore televisivo, studioso di cibi e vini, cultore di sigari toscani che definiva "il mio incenso laico". Dotato di humour, elegante, bizzarro, poliglotta, incline ai viaggi e ai piaceri, era un "eccentrico sognatore". Letterato finissimo, seppe dialogare con la comunicazione di massa, riuscendo a stabilire un contatto tra il pubblico della televisione e quella che sarebbe diventata la "gastronomia umanistica". Ai tempi in cui la tv era davvero nazionale, nasceva il **Soldati** personaggio popolare. Indelebile nella memoria collettiva il suo ***Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini***, che inaugurò il *reportage* enogastronomico, parlando di cucina con una inventiva e una freschezza che i personaggi che oggi imperversano sui teleschermi non riescono neppure lontanamente a immaginare.

Era solito affermare: "Viaggiare è conoscere luoghi, paesi, e qual è il modo più semplice, il modo più elementare di viaggiare? È quello di praticare la cucina del paese in cui si viaggia. Se ci pensate bene nella cucina c'è tutto: c'è la natura del luogo, il clima, l'agricoltura, la pastorizia, la caccia, la pesca; nel modo di cucinare c'è la tradizione di un popolo, la storia, la civiltà di questo popolo". Erano passati tre anni dall'inizio delle trasmissioni televisive, la Rai aveva bisogno di trasformare gli italiani in abbonati. Chi meglio di Soldati, che aveva fatto tanti generi cinematografici, era più adatto per svolgere questa funzione? Nelle dodici puntate, tramesse tra il 1957 e il 1958 sull'unico canale allora esistente, Soldati si trasformava in esperto gastronomo, convinto che nella tradizione culinaria di un paese si decanti tutto lo spirito della gente che vi abita.

Inaugurò il reportage enogastronomico, parlando di cucina con inventiva e freschezza

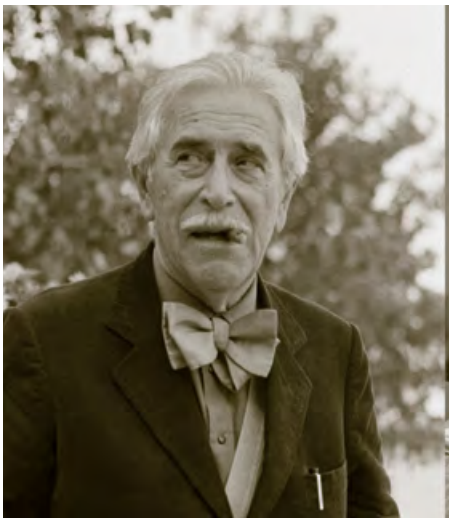
Sempre nel 1960, Soldati curava con **Cesare Zavattini** un altro programma per la tv italiana: ***Chi legge? Viaggio lungo le rive del Tirreno***, trasmissione sull'alfabetizzazione e la cultura dell'italiano medio all'inizio del boom economico.
Zavattini (1902-1989), giornalista, commediografo, poeta e pittore, si era distin-

to per la produzione di soggetti cinematografici, in particolare in collaborazione con **Vittorio De Sica**. La nuova inchiesta in otto puntate, con Soldati intervistatore, percorreva a ritroso il tragitto compiuto da **Garibaldi e i Mille** esattamente cento anni prima: da Marsala a Quarto. Ogni puntata toccava una diversa regione e si sviluppava senza uno schema fisso, con le decantate avventure della troupe televisiva (automobili e bus col marchio Rai) e soprattutto della macchina da presa, che faceva nascere la leggenda dei "potenti mezzi tecnici della Rai".

Nel 1960, Soldati curava con Cesare Zavattini un altro programma per la tv italiana

Nella settima puntata, intitolata "Libro e libertà", la troupe, nell'estate del 1959, risaliva verso la Liguria e, con una piccola deviazione dall'Aurelia, giungeva a Pontremoli, centro storico medievale ai piedi del passo della Cisa, definita da Federico II "porta e chiave dell'Appennino", paese dei librai e del Premio Bancarella. Soldati non conosceva la Lunigiana, mentre Zavattini, emiliano reggiano, "aveva avuto per contiguità poetica un'idea della Lunigiana fino da piccolo". Scrive Soldati, nella prefazione al libro di **Angelo Paracucchi**, ***La cucina della Lunigiana*** (Longanesi, 1980): "Zavattini improvvisamente mi disse: Oh, Mario! Domani e dopodomani intervistiamo gli operai del Muggiano. Ma il giorno dopo andiamo a Pontremoli. Ci sono i testaroli!". "Che cosa sono i testaroli?". Zavattini si immobilizzò, allora, in una delle sue facce di formidabile stupore, arrotondando la bocca in un "oh" ancora senza suono ma già pieno di immenso.
Finalmente disse: "Tu non sai che cosa sono i testaroli?!". "No", risposi tranquillamente. "Perché? Che cosa sono?". "Ecco... se devo essere sincero, non lo so bene nemmeno io, che cosa sono. Li ho mangiati qualche volta, tanto tempo fa, ma non mi ricordo bene. So che sono meravigliosi. Una... non una pasta, no... una focaccia, neanche... una cosa semplicissima, farina cotta su un testo, cioè su un disco di ferro. Vedrai, Mario, vedrai!".

Mario Soldati



Cesare Zavattini

E il giorno dopo, risalendo la val di Magra, Soldati ebbe la sensazione indimenticabile di entrare per la prima volta "in una di quelle regioni miracolose e intatte, in una di quelle assolute *enclaves* onde l'Italia, malgrado tutto e ancor oggi, è forse il più bel paese del mondo". E la spiegazione, per cui vedeva per la prima volta la bellezza della Lunigiana, sebbene ci fosse passato in macchina spesso per andare da Roma a Milano, era solo una: "L'annuncio, l'attesa dei testaroli mi aveva trasformato, dotandomi improvvisamente di una nuova sensibilità, di una capacità di percezione che avevo perduto: come se i miei organi recuperassero per magia una di quelle raffinatezze che gli esseri umani oggi viventi hanno ormai perduto, ma che i pellerossa e i cani possiedono ancora: la capacità, per esempio, di avvertire gli ultrasuoni!". Quello che è successo a Soldati quando Zavattini gli ha detto "testaroli", "prodigiosa parola, l'apriti sesamo della Lunigiana!".
A Pontremoli la troupe televisiva venne accolta con grande simpatia e viva cordialità. Mario e Cesare mangiarono i testaroli al pesto nella tipica trattoria Bössè, che dal 1930 i fratelli **Pietro e Maria Bertocchi** gestivano con la famiglia nel vicolo del Duomo. L'ambiente caldo e familiare che caratterizzava il locale era il contesto ideale in cui assaporare le specialità più autentiche della cucina pontremolese. L'incontro con i testaroli fu per Soldati "fulminante" e, scrive, "la ragione della loro bontà sta appunto nella loro, come dire?, immediatezza: il grande fuoco, i testi, la farina impastata e poi subito cotta".
Il testarolo, infatti, si ottiene cuocendo nei testi di ghisa, da cui prende il nome, una pastella omogenea e vellutata a base di farina di grano, acqua tiepida e sale. Il testo è composto di due parti, il sottano e il soprano, entrambe arroventate su fuoco di legna: quando il sottano ha raggiunto la temperatura giusta, è tolto dal fuoco e vi si versa la pastella. Dopo qualche istante, si chiude con il soprano, formando così una campana all'interno della quale avviene la cottura. I testaroli si presentano come dischi molto sottili che, tagliati a rombi, vengono versati in una pentola di acqua salata bollente cui è appena stato spento il fuoco; infatti la cottura deve avvenire a fuoco spento per circa 3 minuti, poi si scolano e si condiscono con il pesto pontremolese, fatto di basilico, pecorino e olio extravergine lunigianese.
Cosa rende mitico il testarolo, Soldati lo esprime perfettamente nel libro ***Lo specchio inclinato. Diario 1965-1971*** (Mondadori, 1975): "Che cosa sono i testaroli? Sono la più squisita, la più semplice e appetitosa di tutte le paste asciutte dell'universo. […] Tali cibi, e altri consimili, dovrebbero, oggi, essere ricercati da tutti. Sono le più sicure medicine del progresso. Abbiamo bisogno di pace. Abbiamo bisogno di testaroli".

Tradizioni gastronomiche
legate al culto di San Giacomo

di Colomba Cicirata
Accademica di Caltagirone

Dalla Galizia alla Sicilia, i cibi del pellegrino.

L'itinerario gastronomico parte dalla lontana Galizia, dove tutto ha origine e tutto ritorna nell'intenso pellegrinaggio verso la *Finisterrae* che, sin dall'Alto Medioevo, ha disegnato il sistema linfatico della cultura europea. Una rete di collegamenti viari, l'acquisizione di nuovi dati geografici, la creazione di insediamenti religiosi; un continuo scambio, in tante lingue diverse, di esperienze, aneddoti, usanze e naturalmente… di cibi che diventano, nel tempo, quella che oggi consideriamo la cucina tradizionale della devozione iacopea. Le tradizioni gastronomiche della Galizia, legate al culto di San Giacomo, sono le vivande delle quali si nutriva e si nutre il pellegrino. Pietanze semplici, di sostentamento, non per questo prive di gusto. Tutt'altro.

Pietanze semplici, di sostentamento, non per questo prive di gusto

La Galizia, regione protesa sull'Atlantico, gode di insenature - le *rias* - assai pescose e di un entroterra ubertoso, così che l'eccellenza delle sue materie prime rende speciale anche un piatto semplice come il *caldo gagliego* (fagioli, verdure varie, cime di rapa, osso di prosciutto, lardo, pane raffermo), simbolo dell'ospitalità perché riscalda, nutre e disseta allo stesso tempo, nella cui acqua di ebollizione si può mettere un po' di tutto, recuperando sapientemente gli scarti. Vi si può aggiungere il pane raffermo che, così inumidito, risorge a inusitata bontà. E poi, quale versatilità: basta allungare un po' il brodo e alla tavola è sempre possibile fare accomodare un altro ospite.
In Galizia, esiste anche la versione con pesce - *sopa di peixe* o *bule e baixa* - che utilizza ben 19 varietà di pesci e molluschi delle coste. Eccellenti il *polpo a la gallega* (bollito e condito, servito freddo), la *tortilla de grelos* (frittata con cime di rapa), la *empanada gallega* (farina, strutto, vino bianco, lievito naturale e acqua, con ripieno vario) e, come dessert, la *tarta de Santiago*, di recente origine, preparata con farina di mandorle e uova, e segnata dalla croce dei Cavalieri di Santiago. Il pellegrino, arrivato alfine alla meta, oggi come un tempo, vuole alla sua tavola le

A Coruña, in Galizia

Statua di San Giacomo, Caltagirone

vieiras, i molluschi dalla simbolica conchiglia, che si potevano pescare con facilità lungo le *rias* e cucinarli sulla brace dopo averli salati e irrorati con abbondante succo di limone.

Il pellegrino, giunto alla meta, consuma le vieiras, i molluschi dalla simbolica conchiglia

Oggi la preparazione si è arricchita di cipolla tritata e rosolata, paprica e pangrattato disposto dentro le capesante e infornato. Resta tuttavia immutata la suggestione di assaporare il cibo che s'identifica con il Santo luogo.

Di segno assai diverso sono in Sicilia le tradizioni gastronomiche legate al culto di San Giacomo; si tratta di cibi devozionali e propiziatori che si offrono al Santo o vengono donati o consumati dai fedeli in occasione delle feste patronali, come accade a Gratteri con l'offerta dell'uva o la benedizione degli orti. A Capizzi con quella delle provole. Del grano a Galati Mamertino.
Da ricordare l'importante Fiera di San Giacomo a Villarosa, che si teneva il 10 agosto e che vedeva arrivare commercianti, allevatori e agricoltori da tutta la Sicilia, tanto che i prezzi che si negoziavano nell'occasione divenivano un riferimento per tutto l'anno.
Nei centri della Sicilia, il cibo devozionale era spesso quello che si offriva ai portatori del fercolo, per ristorarli della fatica e del caldo. Nella briosa festa di San Giacomo, a Capizzi, il dolce per eccellenza è il *mastazzolo*. La tradizione, stando a quanto riportato dai documenti del convento benedettino di Maria Santissima Annunziata, riferisce che già nel XVIII secolo, per dare energia e vitalità ai portatori, venivano loro offerti vino e biscotti, i *mastazzoli*, dolci di forma rettangolare, con impasto duro e compatto, al quale si aggiungono miele, chiodi di garofano, cannella e bucce di arancia essiccate.
Al ristoro dei portatori, a Caltagirone, potrebbe essere legata l'anguria.
Il Santo, partito nella notte del 31 luglio, arrivava all'alba del 1° agosto nella chiesa di Santa Maria di Gesù, luogo nell'estrema periferia di Caltagirone, costellato da eleganti dimore di villeggiatura. All'arrivo dei portatori stremati, si offrivano loro grandi fette di anguria che essi consumavano insieme alla folla di fedeli, che nel luogo si era raccolta, in un'atmosfera agreste di improvvisata convivialità.
Oggi a Capizzi, ma anche a Comitini, è proposta la torta di San Giacomo, secondo la ricetta galiziana, alla ricerca di un legame con la lontana Santiago.

Cibi devozionali e propiziatori si offrono al Santo in occasione delle feste patronali

Mangiare i cibi di San Giacomo, galiziani o siciliani che siano, perde oggi l'intento propiziatorio, per rispondere piuttosto alla profonda e insopprimibile esigenza di riannodare, anche attraverso il recupero di sapori, il sottile ma tenace filo tra l'uomo, la religione e il mito.

“Lu coppu de baccalà” *di Montelparo*

di Fabio Torresi
Delegato di Fermo

I frati Agostiniani hanno tramandato il segreto di una ricetta in grado di conferire al baccalà sapidità e consistenza ineguagliabili.

Montelparo è un piccolo borgo agricolo della Valdaso, posto sopra un’altura del Fermano preappenninico. Ogni anno, a metà gennaio, **in occasione della Festa di Sant’Antonio Abate,** molto sentita nel paese dedito all’agricoltura, in quanto il Santo è protettore degli animali, **Montelparo celebra la ricorrenza de “lu coppu”**, che consiste nella distribuzione di un piatto a base di baccalà, preparato secondo l’antica ricetta.

La tradizione dell’antica ricetta affonda le proprie radici agli inizi del 1700

Una tradizione che affonda le proprie radici agli inizi del 1700, quando il centro abitato fu colpito, come recentemente nel 2016, da un violento terremoto che

Jacopo Pontormo, ritratto di Sant’Antonio Abate, Galleria degli Uffizi, Firenze

aveva interessato un vasto territorio sino a L’Aquila, e che localmente, fra i molti danni, aveva provocato il crollo di una parte del convento degli Agostiniani. La popolazione soccorse i frati nella ricostruzione e il convento fu riaperto nel 1703.
Gli Agostiniani, in occasione della festa di Sant’Antonio Abate, provvidero a ringraziare i paesani con la distribuzione di baccalà lessato in laute porzioni chiamate, appunto, “coppu”.
In considerazione dell’apprezzamento avuto per il pranzo di ringraziamento del 1703, da allora, i frati decisero di istituire, all’interno dei festeggiamenti del Santo, l’usanza della distribuzione di una porzione di baccalà del peso di un coppo (“lu coppu” in dialetto), unità di misura corrispondente, oggi, a circa 350 grammi, insieme a pane e vino. I montelparesi ogni anno, dopo la Messa, ove erano arrivati digiuni per poter partecipare all’eucarestia, venivano ammessi alla mensa dei frati per “sdiunarsi” (togliersi dal digiuno) con “lu coppu”, ma solo dopo aver versato le offerte dovute al convento.
Insieme al coppo si distribuivano le piccole, durissime e croccantissime “panet-

Baccalà Gadus Morhua

te" (una sorta di pane azzimo piatto, cotto al forno a legna e idoneo a conservarsi per un anno sino alla nuova distribuzione) che, benedette, venivano fatte mangiare agli animali e non solo, per proteggerli dalle malattie.

Era distribuita una porzione di baccalà del peso di un coppo (circa 350 grammi)

Da allora l'usanza de "lu coppu" è stata tramandata sino ai giorni nostri, segnata, però, dal passaggio della gestione della festa al comitato laico, nel 1861, quando, in occasione dell'Unità d'Italia, il convento fu acquisito al patrimonio pubblico e i frati lo dovettero lasciare. Essi allora pensarono bene di non disperdere questa tradizione così sentita e partecipata e chiamarono i cittadini a formare un comitato per la continuazione dell'evento e a esso, secondo leggenda, confidarono i segreti della ricetta che ne fanno ancora oggi una delle preparazioni più ricercate del Fermano.
Il comitato, che ha il compito di provvedere al reperimento, alla cottura e alla distribuzione del prelibato baccalà, non è aperto a chiunque: sono escluse le donne e l'appartenenza e le cariche si tramandano per successione, come il leggendario segreto della ricetta.
Il baccalà apparentemente ha una preparazione semplicissima: viene lessato, ridotto in tranci e condito con olio, aglio, pepe e prezzemolo, ma sembrerebbe che proprio la preparazione della pietanza nasconda un segreto che pare attenga al metodo di cottura, in grado di conferire sapidità e consistenza ineguagliabili. Tuttavia, un ruolo fondamentale per il confezionamento dell'apprezzata pietanza è giocato dalle materie prime e dalla loro qualità, tant'è che ogni anno il comitato si attiva in tempo per operare un'accurata selezione.
Il baccalà, rigorosamente della specie *Gadus Morhua* di primissima qualità, data l'enorme quantità (quest'anno ne sono occorsi 17 quintali), viene approvvigionato direttamente in Canada servendosi di uno dei principali importatori e selezionatori italiani.
Particolare attenzione è posta nella scelta dell'olio quale principale condimento, che viene versato copiosamente a freddo sui tranci lessati, asciugati e a temperatura ambiente. Tale condimento è composto da una selezione di tre varietà di extravergine ricavate da cultivar locali, che sono miscelate fra loro, ogni anno in proporzioni diverse secondo la qualità di ognuno. Due di esse debbono essere più mature alla spremitura e una meno, per avere il giusto rapporto tra il fruttato e la piccantezza. Insieme alla miscela di oli, il condimento prevede, sempre a crudo, aglio e prezzemolo, finemente tritati, e pepe secondo i gusti. In anni recenti, complice anche la professione di enologo del presidente del comitato, il vino sfuso, che nella misura di un litro (!) accompagna la porzione di baccalà nella distribuzione, ha subito un'evoluzione con la creazione di un vino *ad hoc* da abbinare al baccalà: *o vi de u coppu*. Esso è composto per l'80% da Sangiovese vinificato in bianco e per il 20% da Passerina, necessaria per conferire il "giusto nerbo" e per pulire il palato dall'olio presente in quantità nel piatto.

Per la festa di Sant'Antonio, insieme al baccalà, vengono serviti pane e vino

Anche per il pane, compreso anch'esso ne *lu coppu* nella quantità di una fila, nulla è lasciato al caso e viene realizzato per l'occasione da un forno della vicina Montottone. Ben hanno visto i frati perché, grazie al comitato, ancora oggi è quanto mai viva la tradizione de "*lu coppu de Montelparo*" che in occasione della festività del Santo coinvolge ogni anno, oramai, tutto il Fermano e oltre.
La Delegazione di Fermo ha voluto portare alla ribalta questa tradizione, partecipando attivamente alla manifestazione con un convegno atto a ripercorrere, dalle origini, la rievocazione e tentare di avere qualche notizia in più circa la ricetta.

LA RICETTA (CONOSCIUTA) DEL BACCALÀ DI MONTELPARO

Dopo la dissalazione del baccalà, tenuto a bagno per quattro giorni, i pesci interi, avvolti in teli di juta, si lessano in capienti paioli di rame rivestiti di stagno, immergendoli a freddo nell'acqua che viene poi portata a ebollizione per 20 minuti. Al termine, si blocca la cottura del pesce estraendolo dai paioli e immergendolo in acqua ghiacciata. Tale passaggio risulta essere fondamentale per mantenere inalterate le proteine del baccalà e quindi la compattezza e la scagliosità.
Il baccalà, estratto dall'acqua ghiacciata, è posto su teli per essere asciugato; viene quindi diliscato, tagliato in pezzi, diviso in porzioni (coppi) e condito con olio, aglio, prezzemolo e pepe.

Semplice certo, ma pur eseguendo attentamente e pedissequamente la ricetta così come conosciuta, il risultato non sarà mai comparabile con quello del baccalà distribuito in occasione della festa: da qui la leggenda del segreto tramandato all'interno dei membri del comitato.

Santa polenta,
madre Teresa dei cibi

di Morello Pecchioli
Giornalista

Ha salvato dalla fame generazioni di contadini.

La polenta non è solo un cibo. È radici. La polenta è famiglia, sfera affettiva, comunità. Quella cupola michelangiolesca che s'allarga sulla tafferia, quel sole che incanta più di Amelia, la strega che ammalia, è l'albero genealogico che racconta la secolare battaglia di generazioni contro la fame. L'umile polenta, madre Teresa di Calcutta dei cibi, ha salvato dall'inedia milioni di persone, riempiendo lo stomaco della misera gente. Mandandola a letto sventurata come prima, ma sazia, ingozzata di sode fette gialle e con l'illusione di aver mangiato come un re.
Per secoli, insieme alle campane - voce di Dio - la polenta è stata l'unico segnatempo - voce della pancia - dei contadini della bassa padania: "Ci vediamo dopo polenta". Essa è un nutrimento talmente prosaico che si sublima in poesia.

"In grande povertà anche è salvezza./ Della gialla polenta la bellezza/mi commuove per gli occhi; il cuore sale,/per fascini più occulti, ad un estremo/dell'umano possibile sentire". Sono versi di un libraio antiquario triestino, ammaliato dal color canarino della farina di granturco, cantore delle intime gioie quotidiane: **Umberto Saba**.
Poco lontano da Trieste, nell'istriana Parenzo, dove tutti gli anni si svolgono le Polentiadi, si canta ***La mula de Parenzo***: "Se il mare fosse tocio/e i monti de polenta/o mamma che tociade/polenta e bacalà". L'antica e popolare canzone è diventata, di bocca in bocca, di coro in coro, il manifesto degli affamati di tutto il mondo, l'invito a unirsi al riscatto dalle catene della fame: "Polentoni di tutto il mondo, unitevi".

Una pappetta di farina di farro, la puls, era l'alimento della Roma repubblicana

Se il mais ci è stato donato da **Cristoforo Colombo**, sono i Romani che, linguisticamente, ci hanno messo in bocca la polenta. Una pappetta di farina di farro chiamata *puls* era l'alimento nazionale della Roma repubblicana. Se ne cibavano il senato, il popolo e, a briciole, i polli sacri: da come becchettavano l'augure traeva auspici sulla convenienza o meno di una guerra. Quando l'Urbe diventò ricca e opulenta, la *puls* rimase popolare, ma plebea.
Con un cereale più nobile del farro, l'orzo, diventò polenta. Alla lettera: *polenta-ae*, prima declinazione, sfogliare il

Calonghi per credere. **Catone** la preparava nella sua modesta cucina e la preferiva ai cibi esotici. **Apuleio** quasi si strozzò con un boccone di polenta al formaggio mangiato avidamente: "*Ego denique vespera, dum polentae caseatae...*". La *caseata* di Apuleio è l'ava della carbonera, la polenta tradizionale della Valle del Chiese, nata povera perché proviene dal bisogno dei montanari di recuperare gli avanzi del formaggio, ma diventata, oggi che non siamo più povera gente, ricca e saporita in quanto si usano formaggi di malga, burro e salamella.
Una cinquantina d'anni dopo la scoperta dell'America, la coltura del mais è già abbondantemente diffusa in Italia, prima in Veneto, poi in Lombardia e, pian piano, nel resto della Penisola, isole comprese.

Il capofamiglia divideva la polenta in tante fette quante erano le bocche da sfamare

Monoalimento per i servi della gleba (da qui la pellagra), prelibatezza per i loro ricchi padroni che la accoppiavano alla cacciagione o ad altre ghiottonerie della loro pantagruelica dispensa.
Il gaudente romagnolo **Olindo Guerrini** ci ingolosisce con una polenta da pascià: "I tordi più di trenta/in superba maestà/a seder sulla polenta/come turchi sul sofà". I poveri che, saltuariamente, si permettevano un'aringa, condivano le fette con il profumo del pesce essiccato. Legavano con uno spago il clupeide alla lucerna, facendolo pendere al centro della tavola. E mentre l'aringa riempiva la stanza con gli olezzi del Mar Baltico, la massaia versava una colata di polenta sullo spianatoio dove, in poco tempo, si rassodava come il cemento a presa rapida. Il capofamiglia la divideva con il refe, in tante fette che distribuiva alla selva di mani protese, ognuna delle quali corrispondeva a una bocca già aperta come la caverna di Polifemo. A questo punto ognuno, a turno, strofinava la fetta sul pesce.
Poenta, pulenda, polenda, pulëinta... Sono minime le variazioni dialettali con cui le cucine regionali propongono straordinari impasti di farina di granoturco: la taragna delle valli bergamasche; con funghi e salsicce in Trentino; polenta fritta a Napoli; con i ciccioli in Emilia; *concia* (condita) in Valle d'Aosta, talmente grassa di formaggio da essere un pericolo per il colesterolo e per i vegani che transitano nelle vicinanze. La polenta *maridà* (maritata) si trova in tutta la valle del Po: alterna strati di polenta a ragù di carne e spolverizzate di grana.

A Parigi, artisti e scrittori buongustai fondarono la società "I cavalieri della polenta"

La polenta di lucani, calabresi e siciliani si chiama *frascàtula*. Una volta veniva servita con broccoli e altre verdure o con olio e pecorino grattugiato, adesso accompagna pesci, carni e altre bontà. In Sardegna, ad Arborea, l'ex Mussolinia, abitata da famiglie di origine veneta e friulana mandate nel Campidano per colonizzare i terreni paludosi, si tiene in ottobre, da una trentina di anni, la sagra della polenta. La si serve, in ricordo dei luoghi d'origine, cucinata con salsicce, spezzatino, pancetta o con un tetto di soppressa che si scioglie sulle fette abbrustolite.
Ma la fascia di "Miss Polenta", secondo un proverbio che risale al tempo in cui era permessa l'uccellagione, spetta a un piatto lombardo-veneto nato sotto il dominio di San Marco, la polenta con *i osei*: "È il cibo degli dei la polenta con *i osei*". Ne erano talmente convinti **Luigi Den-**

LA POLENTA DI GIOVANNI PASCOLI

Ubbidì Rosa al subito comando.
Sotto il paiolo aggiunse legna, il sale
gettò nell'acqua che fremé ronzando.
Stacciò: lo staccio, come avesse l'ale,
frullò tra le sue mani, e la farina
gialla com'oro nevicava uguale.
Ne sparse un po' nell'acqua,
ove una fina tela si stese.
Il bollor ruppe fioco.
Ella ne sparse un'altra brancatina.
E poi spentala tutta a poco a poco,
mestò. Senza bisogno di garzone,
inginocchiata nel chiaror del fuoco,
mestò, rumò, poi schiaffeggiò
il pastone, fin che fu cotto;
e lo staccò bel bello,
l'ammucchiò nel paiolo, col cannone
di pioppo; e lo sbacchiò sopra
il tarvello.

(Poemetti, Il desinare)

za, compositore campano (sua *Funiculì Funicolà*) e lo scrittore **Luigi Coppola**, che a Parigi fondarono la società "I cavalieri della polenta" riunendo artisti e scrittori buongustai e componendo per quel circolo di ghiottoni il goliardico inno *Salve polenta*. Correva l'anno 1881.
La polenta vanta ottime referenze letterarie. **Alessandro Manzoni** la cucina nei ***Promessi Sposi*** nella notte degli imbrogli. Renzo trova Tonio in cucina "con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno". **Giovanni Pascoli** detta in versi la ricetta della polenta contadina con radicchio selvatico ed erbe amare che le donne portano ancora calda, avvolta in bianco lino, agli uomini che lavorano nei campi.

Con la polenta in bocca si combatterono le guerre risorgimentali

Stupenda, nel ***Pinocchio*** di **Collodi**, la scena in cui il burattino, affamato, sente "un'uggiolina allo stomaco che somigliava tanto all'appetito". Si sarebbe contentato anche di croste di polenta con la muffa, ma, col povero Geppetto in galera, Pinocchio, tornato a casa, "si dette a correre per la stanza e a frugare per tutte le cassette e per tutti i ripostigli in cerca di un po' di pane, magari un po' di pan secco, un crosterello, un osso avanzato al cane, un po' di polenta muffita". Rosaura, donna di garbo di **Carlo Goldoni**, cuoce la polenta condita di formaggio e d'amore per Arlecchino: "Uno da una parte, l'altro dall'altra, con una forcina in mano per cadauno, prenderemo due o tre bocconi in una volta di quella ben condizionata polenta e ne faremo una mangiata da imperadore".
Con la polenta in bocca si combatterono le guerre risorgimentali.
È vero che uno dei canti che spronò l'esercito sardo a varcare il Ticino, ***La bella Gigogin,*** sembra invitare a non mangiar polenta: "*La vén, la vén, la vén a la finestra/ L'è tutta, l'è tutta, l'è tutta inzipriada/la dìs, la dìs, la dìs che l'è malada/ per non, per non, per non mangiar polenta...*". Ma c'è il trucco. Il canto è allusivo. La polenta della canzone è la bandiera austriaca, gialla come la farina di mais, e l'ammalata è la Lombardia stanca del dominio asburgico. La musica de *La bella Gigogin* piacque anche agli austriaci che non capivano il doppio senso. Divenne uno dei pezzi forti della loro banda militare.
Curiosamente, anche i soldati francesi di Napoleone III, arrivati in Italia per combattere a fianco degli Italiani, si impadronirono del motivetto cantato dagli alleati. Così, quando a Magenta, il 4 giugno 1859, le truppe di Gyulai udirono le note de *La bella Gigogin*, segnale convenuto per l'attacco, trovarono dall'altra parte i francopiemontesi che rispondevano con la stessa musica: "*... a 15 anni facevo all'amore/daghela avanti un passo, delizia del mio cuore*".

Morello Pecchioli

POLENTA TARAGNA

Ingredienti: ***350 g di farina di grano saraceno, 250 g di farina gialla, 600 g di formaggio valtellinese semigrasso (meglio se in parte fresco e in parte stagionato), 300 g di burro, 1 panino grattugiato, sale.***

Preparazione: ***mettere l'acqua salata nel paiolo e aggiungere a freddo un terzo del burro. A ebollizione, versare a pioggia la farina gialla e poi quella nera, mescolando continuamente in modo da amalgamare bene l'impasto e renderlo omogeneo e consistente. Durante la cottura (circa 1 ora), unire a pezzetti il rimanente burro e, verso la fine, 2 pugnetti di pane grattugiato e, da ultimo, il formaggio tagliato grossolanamente a pezzi. Dare un'ultima rimestata e, prima che tutto il formaggio si sia sciolto, ribaltare il paiolo su un tagliere di legno (basla).***

La polenta taragna non è solo valtellinese ma diffusa ampiamente in Lombardia (Brescia, Bergamo, Lecco) e in ogni zona viene caratterizzata dalle varie tipologie di formaggi che si aggiungono: formaggella, taleggio, gorgonzola, crescenza.

Cottura a bassa temperatura

di Roberto Zottar
Delegato di Gorizia

Una tecnica diffusa che prevede il ricorso a temperature inferiori e più stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente.

Il metodo di cottura, che attualmente gode di grande diffusione tra gli chef di tutto il mondo e affascina gli appassionati di cucina, è quello CBT, acronimo di "Cottura a Bassa Temperatura" di alimenti sottovuoto. È una tecnica che prevede il ricorso a temperature molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente, e l'impiego di sacchetti di plastica all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato. Da qui deriva la variante francese, con la quale è anche conosciuta questa tecnica: "*sous vide*", cioè sottovuoto. Per apprezzare tale procedimento, è importante capire gli effetti della temperatura nella cottura del cibo. Per esemplificare, consideriamo il caso della carne e vediamo cosa succede quando la cuociamo arrosto, alla griglia, brasata, stufata o bollita. Nella carne, le fibre muscolari, inframezzate a volte da un po' di grasso, sono tenute insieme dal tessuto connettivo, tanto più presente quanto più i muscoli sopportano pesi e fatica. Tale tessuto è costituito da tre proteine: il collagene, la reticolina e l'elastina. Il collagene è la più comune, ed è l'unica delle tre che si scioglie in acqua a temperature tra i 60°-65°C nei mammiferi (nei pesci è circa 45 °C). Con la temperatura, il collagene si de-

natura, altera la sua struttura a fili intrecciati e le fibre si districano e si accorciano e, se il processo avviene in presenza di acqua, si sciolgono formando gelatina. Il tessuto connettivo è duro da masticare e quindi va ammorbidito. Più collagene è presente e più dura risulta la carne. Ecco quindi che, per ogni taglio di carne, con una determinata percentuale di grassi, muscoli e tessuto connettivo, è sempre una questione di trovare il giusto compromesso tra il desiderio di sciogliere il collagene, e quello di mantenere morbide le fibre muscolari. Bisogna quindi conservare morbida la carne, senza farle perdere i succhi, raggiungendo una temperatura, al cuore, inferiore ai 65 °C e, al tempo stesso, sciogliere abbastanza velocemente il tessuto connettivo che tiene insieme le fibre, usando temperature superiori ai 75 °C. A temperature inferiori, il processo è molto più lento.

Bisogna conservare morbida la carne, senza farle perdere i succhi

Se una bistecca di filetto andrà cotta velocemente ad alta temperatura, uno stinco o il "cappello del prete", ricchi di tessuto connettivo, sono più adatti a una cottura umida e lenta per sciogliere il collagene e formare la gelatina che lubrifica le fibre muscolari rendendole morbide al palato. Mettiamo, per esempio, di voler cuocere una costata di maiale in forno: già a 55 °C inizia la coagulazione delle proteine; aumentando di appena 5 °C, il collagene contenuto nella carne inizia a trasformarsi, sciogliendosi e rendendo la carne più morbida. A 70 °C la fibra della carne si contrae ulteriormente e, a 75 °C, la contrazione porta i succhi interni della carne a fuoriuscire. A 80 °C inizia la fuoriuscita dei grassi e, se la temperatura continuasse a salire, a fine cottura ci troveremmo un pezzo di carne durissimo. In altre parole, il tessuto connettivo si deve sciogliere, e questo processo inizia attorno ai 60 °C. Aumentando la temperatura, il collagene si scioglie più velocemente, tuttavia

COME CUOCERE PRATICAMENTE IN CBT

La tecnica CBT, che può essere applicata alle carni, ma che si adatta perfettamente anche alla preparazione di pesce, verdure e frutta, prevede, innanzitutto, l'inserimento degli alimenti all'interno di apposite buste di plastica. Dopo aver facoltativamente condizionato la carne con una marinatura, questa viene messa sottovuoto. Il sottovuoto determina una bassissima pressione all'interno della confezione e ciò ha una serie di conseguenze, la prima delle quali è che gli ingredienti si cucinano a temperature più basse di quelle necessarie a valori normali di pressione atmosferica. La busta viene immersa in un roner, cioè una vasca d'acqua con riscaldatore termostatato, o in un forno a vapore, a una temperatura costante compresa tra i 50° e gli 85 °C, a seconda del taglio scelto. Per esempio, per le carni che devono restare al sangue-rosate (quindi il manzo), le temperature oscillano tra i 45° e i 65 °C, mentre per il pollame e per il suino i valori salgono, anche per motivi di sicurezza alimentare. In camera di cottura la temperatura deve essere uguale a quella che si vuole raggiungere al cuore dell'alimento. E qui viene il bello della cottura sottovuoto: una volta che al cuore si raggiunge la temperatura desiderata, possiamo lasciare, in teoria, il cibo a cuocere anche per vari giorni, senza che si bruci o si asciughi troppo, perché la temperatura rimarrà quella impostata al cuore. Facciamo un esempio. Nella cottura tradizionale di un arrosto, si imposta il forno a 180°. Dal raggiungimento della temperatura calcoliamo mezz'ora per chilo e, considerato che il pezzo utilizzato è di un chilo, in un'ora sarà cotto. Misuriamo la temperatura al cuore e verifichiamo che è giunta ai 70° da noi desiderati. Ma cosa succede se ci dimentichiamo l'arrosto nel forno acceso? Che il pezzo prima continua a cuocere sino al raggiungimento dei 180° anche al cuore e poi si brucia completamente. In CBT, per poter cuocere gli alimenti, si ha bisogno di un tempo molto superiore a quello che di solito si impiega per le cotture tradizionali. Per darvi un'idea, un pezzo di arrosto di manzo, per essere cotto al sangue, deve cuocere a 56°-60 °C per un tempo che può variare dalle 6 alle 14 ore, a seconda della grandezza; un petto di pollo con carni che risultino tenere e succose richiede una cottura a 70°-75 °C per un tempo variabile tra le 1.30 e le 3 ore. Una volta terminata la cottura, la busta va messa immediatamente in acqua e ghiaccio oppure in abbattitore: passaggio indispensabile sia nel caso si voglia conservare l'alimento, sia anche in caso di consumo immediato, perché migliora il risultato della fase successiva della "finitura". A questo punto il cibo si può conservare in frigorifero o nel freezer. Al momento del servizio, va riportato a temperatura di consumo magari con un roner, poi, aperta la busta, il cibo necessita di rosolatura in padella o in forno a temperatura altissima: ciò serve, oltre che per portare l'alimento alla giusta temperatura di servizio, a innescare la cosiddetta reazione di Maillard, quella che permette la formazione della classica crosticina croccante.

Per chi volesse cimentarsi a casa, basta dotarsi di un roner (un centinaio di Euro), di una macchina per il sottovuoto e di buste idonee alla cottura. L'importante è seguire le regole con attenzione, altrimenti si rischiano intossicazioni alimentari. Bisogna utilizzare prodotti perfetti, freschi e non interrompere mai la catena del freddo, seguendo tempi e temperature indicati. Sono princìpi che valgono anche per le tecniche tradizionali ma che con la CBT diventano ancora più importanti.

le proteine dei muscoli si accorciano, "strizzando" fuori dalle fibre l'acqua e i succhi, facendo indurire e asciugare la carne. Paradossalmente, bollendo male la carne in ambiente acquoso, si corre il rischio di ottenere carne asciutta, e da qui l'idea di **Massimo Bottura** per il suo famoso "bollito non bollito" cotto CBT e di colore rosato e non grigio.

Con la bassa temperatura, il calore raggiunge il cuore dell'alimento in maniera lenta

La tecnica CBT non è in realtà una trovata recente: a teorizzarla per la prima volta è stato il fisico americano **Sir Benjamin Thompson**, **Conte di Rumford**, in un saggio di fine Settecento dove spiegava i diversi vantaggi della cottura della carne a bassa temperatura. La riscoperta della CBT si deve, però, allo chef francese **George Pralus** il quale, nel 1974, lavorava nel ristorante dei **fratelli Toisgros**, a Roanne, nella Valle della Loira. Pralus scoprì che la tecnica del *sous vide* permetteva di cucinare una terrina di *foie gras* in maniera nettamente più soddisfacente. La cottura del fegato grasso d'oca è molto delicata e quella sottovuoto, a temperatura controllata, permette di ottenere un prodotto integro nel gusto e nei profumi, con inoltre una diminuzione del calo di peso dovuto alla cottura, elemento di non poco conto per un alimento così prezioso**.** Sono stati poi i "cuochi molecolari" spagnoli, a fine Novecento, a portare la bassa temperatura agli onori della cronaca.
L'obiettivo è di dare agli alimenti una cottura omogenea, non sempre possibile con le modalità tradizionali. Una bistecca cotta alla griglia necessariamente presenta punti di cottura diversi: bruciata all'esterno, ben cotta immediatamente sotto, al sangue fin quasi a essere cruda al centro.
Con la bassa temperatura, il calore raggiunge il cuore dell'alimento in maniera lenta, senza che le parti periferiche del cibo vengano cotte più del necessario.
La CBT è molto amata dagli chef sia perché permette di ottimizzare i tempi di lavoro (consente di cucinare i piatti anche molti giorni prima del servizio e di conservarne il sapore a lungo all'interno del sottovuoto) sia sotto il profilo del *food cost* (la perdita di liquidi e di peso degli alimenti è notevolmente inferiore - gli alimenti CBT perdono al massimo il 10% del loro peso, contro il 30-40% delle modalità tradizionali).

I cuochi molecolari spagnoli hanno portato la CBT agli onori della cronaca

La CBT permette vantaggi in termini di ricchezza di sapore, colore e di mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti. Vitamine e proteine non si degradano, in particolare le vitamine idrosolubili si conservano al meglio. Da un punto di vista organolettico, l'aspetto più interessante è senz'altro la *texture*, cioè la consistenza al palato dell'alimento, perché la cottura prolungata, con temperature contenute, rende le fibre estremamente tenere rispetto alle cotture tradizionali che prevedono tempi ridotti e temperature più alte. La *texture* diversa si apprezza soprattutto nella cottura di un uovo a 62° per 45 minuti: l'albume coagula e il tuorlo rimane cremoso, con un sapore e una consistenza unici e difficilmente replicabili con altri metodi di cottura.

Roberto Zottar

DEFINIZIONE DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA

La CBT può essere tranquillamente definita come cottura sottovuoto a temperatura controllata, o meglio, secondo la definizione che ne dà Allan Bay: è una tecnica di cottura, ma si può definire anche di precottura, di un ingrediente crudo, ma non sempre, messo sottovuoto, cotto in roner, ossia in acqua calda, a meno di 90°, precisa al grado, poi finito in qualche maniera sul fuoco o in forno oppure abbattuto per essere poi conservato in frigorifero o in freezer anche a lungo, fino al momento della finitura.

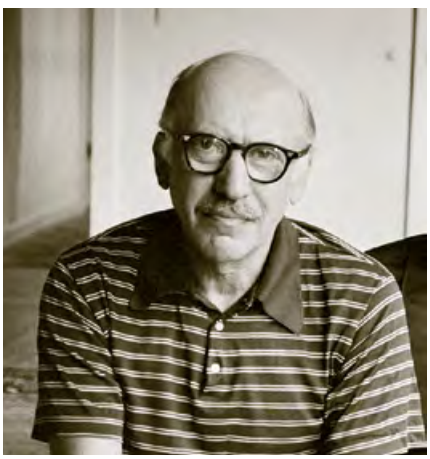
La cucina imperfetta

di Rinaldo Vignati
Università di Bologna

È davvero solo la perfezione che cerchiamo quando ci sediamo al tavolo di un ristorante?

Il lessico della critica gastronomica, come si può vedere prendendo un numero a caso di qualsiasi rivista patinata dedicata al tema, è ricco di vocaboli che esaltano la perfezione dei piatti, il loro carattere impeccabile, privo di difetti e mancanze. Ma è davvero sempre e solo la perfezione che cerchiamo quando ci sediamo al tavolo di un ristorante e ci apprestiamo a mangiare una pietanza? Nelle memorabili pagine di **Aldo Buzzi**, uno scrittore che ha molto amato la cucina, facendone l'argomento principale delle sue divagazioni, compare talvolta la ricerca d'altro.
Forse la frase chiave per comprendere il rapporto con il cibo di questo scrittore (su cui **Luca Gallarini** ha pubblicato ***Le molte vite di Aldo Buzzi. Letteratura, editoria e cultura del cibo***, Ets, 2018) è quella in cui, parlando della frutta e della verdura senza sapore degli Stati Uniti, afferma che "capire i difetti come qualità intimamente legate ai pregi di qualsiasi cosa è di grande importanza per sopportare la vita".

Aldo Buzzi



Non solo capire i difetti ma riuscire ad averne bisogno

Subito dopo aggiunge: "non solo capire i difetti ma riuscire ad averne bisogno" (***Piccolo diario americano***, All'insegna del pesce d'oro, 1974, p. 25). Questa frase può spiegare perché Buzzi abbia poi scritto l'elogio del "pepe 'macinato da tempo', che regna sugli innumerevoli tavoli dei locali più modesti" (***Andata & Ritorno***, All'insegna del pesce d'oro, 1984, p. 31), o abbia confessato il periodico bisogno di un piatto di pasta "alla rovescia": "Corro in una trattoria qualunque, mi siedo, e senza nemmeno leggere la carta ordino uno spaghetto al ragù […] sarà stracotto; e lo chiedo al ragù, che normalmente considero un sugo da evitare, perché in quel

"Memoria visiva" di Pino Cuttaia

momento il ragù è il sugo che desidero. Vorrei perfino gridare al cameriere: 'Mi raccomando, nel piatto freddo!' ma non ce n'è bisogno, il piatto arriverà gelato" (***L'uovo alla kok***, Adelphi, 1972, pp. 37-38). O perché, in uno dei suoi pezzi più ricordati, abbia parlato della ricetta della pastina in brodo della pensione (*ibidem*, p. 116).

La perfezione non lascia spazio alla possibilità di immaginare e desiderare altro

Perché uno scrittore, che conosceva molto bene la storia della gastronomia e le sue raffinatezze, che aveva ampia curiosità e possedeva gli strumenti per apprezzare la qualità delle materie prime e delle preparazioni, dichiarava queste preferenze? Una *boutade* puramente letteraria? Non credo. Lo snobismo pauperista dei borghesi dell'Hostaria de *I nuovi mostri*? Certamente no. Un semplice cedimento alla nostalgia, l'illusione di ritrovare, attraverso il cibo, elementi del proprio passato? Forse, in parte. Credo, però, si tratti di qualcosa di più profondo. Ritengo che Buzzi identificasse la perfezione - ossia quel che non ammette modifiche, che non lascia spazio alla possibilità di immaginare e desiderare altro - con ciò che manca di vita, che è sospeso in una "vita eterna contro natura", come, nel *Piccolo diario americano* (p. 50), dice di certe vecchie architetture "catalogate ufficialmente come belle, intoccabili". E qui è da ricordare come, nelle sue pagine, sia frequente la presenza della morte (molti dei suoi pezzi si concludono con un perentorio *memento mori*, che a volte giunge improvviso, dopo tanto saltare, apparentemente svagato, di palo in frasca).

Al di là della ricerca degli orrori sopra citati, è probabilmente allo stesso "bisogno" di vitali imperfezioni, che si può attribuire la predilezione che lo scrittore dichiarava per la "cuisine des femmes" rispetto alla "cuisine des chefs" (**A. Buzzi**, **M. Nicolao**, ***Lettere sul brodo***, Archinto, 2014, p. 39). La *cuisine des chefs*, ossia quella che abitualmente si chiama alta cucina, mira - lo si diceva in apertura - al raggiungimento della perfezione, nella scelta delle materie prime come nella loro combinazione. Tuttavia, per quanto possa sembrare paradossale, l'imperfezione può essere presente, e deliberatamente ricercata, anche nell'alta cucina. In due modi. In primo luogo, come spazio lasciato al non definito, all'improvvisazione e alla spontaneità. Vari chef ne fanno il centro delle dichiarazioni con cui definiscono il loro approccio. È il caso di **Pino Cuttaia**, il quale, sul sito del suo ristorante ("La Madia" di Licata, due stelle Michelin), afferma di partire dalla "cucina di casa. Il regno del gusto domestico, della cura amorevole, dell'imperfezione perfetta. Perché è lì che si ritrovano sapienza antica e bellezza, quasi inconsapevole".

Adeline Grattard dello "yam'Tcha" di Parigi, una stella, gli fa eco: "sto costruendo un percorso che non punta assolutamente alla perfezione. Semmai, aspiro all'imperfezione. Perché qualche anno fa ho capito che cosa mi rende felice: essere libera. Così anche il mio modo di cucinare cerca la libertà e la spontaneità" ("Cook - Corriere della Sera", 24.10.2018).

Lungo il percorso della creatività, inciampando sull'inaspettato

In secondo luogo, l'imperfezione può essere presente, più sottilmente, come concetto. E in questo caso il riferimento principale è a *Oops, mi è caduta la crostatina al limone*, piatto iconico di **Massimo Bottura**, per il quale si tratta di una "ricostruzione perfetta dell'imperfetto", che parla della "capacità di saper sbagliare e, cogliendo il lampo di luce nelle tenebre lungo il percorso della creatività, inciampando sull'inaspettato, di vedere il mondo da una prospettiva diversa".

Nel piatto *Memoria visiva* di Cuttaia (una fettina di tonno condita con olio e limone) un seme dell'agrume è lasciato al centro del piatto, a ricordo della cucina della madre, che poteva permettersi di non badare a simili dimenticanze.

In un'intervista, il giapponese **Yoji Tokuyoshi**, oggi a capo del ristorante che porta il suo nome a Milano (una stella) e, in passato, secondo di Bottura, alla domanda sull'influenza dello chef modenese sulla sua cucina, rispondeva di averla filtrata attraverso "l'estetica wabi-sabi". Se si parla di "imperfezione", questo è un termine chiave, che si presta ad applicazioni in svariati ambiti dell'attività umana. Legato alla cerimonia del tè, "indica povertà ed essenzialità, ma anche capacità di esprimere il tempo passato e vissuto", la "consapevolezza della relatività e impermanenza di ogni cosa e di ogni essere vivente" (**G. Pasqualotto**, ***Taccuino giapponese***, Lindau, 2018).

Tornando da dove eravamo partiti, verrebbe da dire che, per quanto lontanissimi dal Giappone e dalle sue cerimonie, anche la pasta alla rovescia e il pepe macinato da tempo sapevano comunicare ad Aldo Buzzi questa consapevolezza.

Allergie e intolleranze alimentari

di Andrea Vitale
Università degli Studi di Milano

Un fenomeno sempre piu diffuso, ma non sempre correttamente interpretato dai consumatori.

Il panorama mondiale, e dunque anche quello italiano del settore dell'alimentazione, si caratterizza per un costante processo di omologazione, che ha assunto proporzioni sempre maggiori nell'ultimo ventennio, causando la diffusione di abitudini alimentari ripetitive e pressoché identiche in tantissime aree geografiche. Tale fenomeno sta generando conseguenze negative sulla nutrizione e la sicurezza globale dei prodotti alimentari ed è ormai opinione corrente, in ambito biomedico, che la perdita di identità gastronomica e la "moda" dei cibi esotici possano generare inadeguatezza nelle scelte dietetiche e agevolare il proliferare di allergie e intolleranze alimentari, "figlie" della ormai quasi inevitabile globalizzazione.
Allergie e intolleranze alimentari che, nell'immaginario comune, vengono spesso confuse e/o, una volta manifestatesi, ricondotte alle medesime cause o conseguenze. Per esempio: "ho mangiato qualcosa di nuovo che mi ha fatto male, dunque sono allergico e/o intollerante", oppure "che strano, ho sempre mangiato aglio e ora, invece, ne sono diventato allergico".

Allergie e intolleranze alimentari vengono spesso confuse e ricondotte a cause sbagliate

In verità, allergie e intolleranze si manifestano, certamente, dopo l'assunzione di determinati cibi e/o sostanze, ma le cause e le conseguenze sono ben diverse!
In ragione della superficiale conoscenza della materia, infatti, una percentuale considerevole di consumatori è convinta di essere allergica a qualche alimento mentre, in realtà, solo dal 2% al 5% degli adulti e l'8% dei bambini è effettivamente afflitto da questa criticità, tenendo anche conto che le allergie alimentari più comuni nei bambini (latte e uova) regrediscono, nella maggior parte dei casi, prima dell'età adolescenziale e che solo il 15% dei bambini allergici continuano a esserlo anche una volta raggiunta l'età adulta.
In cosa consiste un'allergia? Per allergia si intende una reazione infiammatoria verso agenti, generalmente innocui, presenti nell'ambiente, quali componenti dell'aria inspirata (pollini, muffe, polveri dell'ambiente domestico o lavorativo), componenti del cibo, dei farmaci o del veleno di insetti pungitori.
In particolare, concentrandoci sul tema, le allergie alimentari sono definibili qua-

li reazioni avverse a proteine contenute negli alimenti, dovute a un meccanismo immunologico (immunoglobuline o altre cellule dell'apparato immunitario).
I sintomi più comuni delle reazioni allergiche sono: occhio rosso, prurito oculare, lacrimazione, starnuti, secrezione acquosa e congestione nasale; tosse, respiro corto, difficoltà a respirare, respiro sibilante; prurito cutaneo, orticaria acuta; gonfiore e/o prurito a bocca, gola o palato, crampi allo stomaco, nausea, vomito e diarrea. Nell'**allergia alimentare** la risposta può essere molto grave anche assumendo una piccola quantità di cibo e, in rari casi, la reazione allergica non si localizza su un organo ma può scatenarsi generalizzata a tutto l'organismo: il cosiddetto "*shock* anafilattico", cioè un evento che può risultare anche fatale. In genere, infatti, l'anafilassi si manifesta pochi minuti dopo l'incontro con un allergene che attraversa le barriere cutanee/mucose e si diffonde all'intero organismo in tempi velocissimi.

Il Ministero della Salute ha catalogato un gruppo di 14 allergeni alimentari:

- **Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)**
- **Crostacei - Molluschi - Pesce**
- **Uova - Arachidi - Soia**
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
- **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)**
- **Sedano - Senape - Semi di sesamo**
- **Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)**
- **Lupini**

A queste tipologie di allergeni, che potremmo definire "codificati", devono sommarsi circa altre 180 forme di allergie causate dalla cosiddetta *cross contamination*, cioè dal contatto occasionale o inevitabile di alcune sostanze alimentari con altre, durante il processo produttivo, il trasporto o il confezionamento.
Le **intolleranze alimentari** sono invece reazioni avverse a un alimento, che avvengono con meccanismi diversi da quello immunologico e che interferiscono sul metabolismo degli alimenti rallentandolo o, addirittura, inibendolo, in ragione, per esempio, di un deficit soggettivo di un enzima che permette di assimilare una sostanza. I sintomi sono per lo più di tipo intestinale (dolore addominale, meteorismo, nausea, vomito) e sono legati alla quantità dell'alimento assunto mentre, come abbiamo sopra evidenziato, nel caso delle allergie, anche piccole quantità di alimento possono comportare gravi sintomi.

Le intolleranze attualmente accertate sono solo due: al lattosio e al glutine

Si stima che il 15-20% della popolazione riferisca di patire intolleranze alimentari, tuttavia, alla verifica con metodi scientifici, molti di questi pazienti non risultano esserne afflitti e solo una percentuale del 5% avrebbe disturbi a esse dovuti.
Le intolleranze alimentari attualmente accertate sono solo due: l'intolleranza al lattosio e quella al glutine (la celiachia) e a tutt'oggi non vi è uniformità di pensiero sulle cause e sulla loro natura.
Il campo delle intolleranze alimentari è in continua evoluzione, ma ciò che pare assodato è che esse siano responsabili di una minor difesa dell'organismo e che la relazione fra patologia e intolleranza debba considerarsi probabilistica e condizionata da numerosi fattori così variabili - quali tipologia degli alimenti assunti, quantità dell'assunzione e l'eventuale assunzione in concomitanza con altri - che una esaustiva catalogazione delle intolleranze risulta, allo stato, assai complessa e scientificamente difficile da realizzare.
Distinte le due fattispecie, è comunque evidente che l'elemento più pericoloso per un soggetto allergico e/o intolleran-te è il manifestarsi del problema solo una volta che esso è venuto a contatto o ha ingerito l'alimento scatenante. Una forma di prevenzione assoluta del rischio - come abbiamo visto anche molto grave - verso i clienti, per gli operatori del settore alimentare e della ristorazione, non è purtroppo ipotizzabile. Pertanto - come del resto ormai normativamente obbligatorio oltre che possibile allo stato delle conoscenze medico-scientifiche odierne - è necessario che tale prevenzione venga attuata dagli operatori del settore alimentare nei confronti dei soggetti che sono già a conoscenza del proprio stato allergico o intollerante, impiegando la massima trasparenza nella descrizione dei prodotti somministrati o dei cibi indicati sui menu evidenziando, chiaramente, ogni eventuale allergene in essi contenuto, anche solo potenzialmente, così come la presenza di glutine o lattosio.
Questa forma di prevenzione, che possiamo definire "comunicazione documentale", deve comunque essere sempre sostenuta dalla miglior attenzione degli operatori del settore nella preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei cibi, tesa a evitare ogni possibile contaminazione incrociata tra alimenti che, se ignorata e dunque non comunicata, può essere fonte di reazioni, anche gravi, da parte degli ignari consumatori che dovessero risultarne esposti.
Ciò che, quindi, si raccomanda è la più efficace comunicazione, accompagnata dalla sensibilizzazione e formazione degli operatori del settore.

EFSA: amica o nemica *della tradizione gastronomica?*

di Barbara Gallani
Head of Communication Engagement and Cooperation Department - EFSA

La sicurezza alimentare è indispensabile ad assicurare i piaceri della tavola.

L'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha il compito di raccogliere dati e informazioni scientifiche per condurre un'accurata analisi del rischio su tutto ciò che concerne il cibo, la salute delle piante e il benessere degli animali. Nella sede di Parma lavorano gli esperti dei 28 Paesi dell'Unione Europea, provenienti dalle maggiori università, centri di ricerca e dalle autorità responsabili per la sicurezza alimentare a livello nazionale.
La legislazione europea, in campo alimentare, copre tre aspetti principali: ***food safety***: sicurezza/salubrità degli alimenti (diretta responsabilità dell'EFSA); ***food security***: la sicurezza dell'approvvigionamento (legata alle direttive della Commissione Europea e ai trattati commerciali); e ***food quality***: la tutela delle tradizioni agroalimentari locali di qualità. Nei primi anni dell'Unione, le leggi europee erano soprattutto finalizzate ad armonizzare i requisiti per la produzione e commercializzazione di singoli alimenti. Per esempio, qual è la percentuale di cacao che deve essere presente in un prodotto perché lo si possa chiamare cioccolato? L'aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao è possibile o rende un prodotto diverso? Qual è una proporzione accettabile di zucchero e frutta in una marmellata?

A volte, globalizzazione e nuove tecnologie di produzione si scontrano con le tradizioni alimentari

Gran parte delle leggi europee sono quindi mirate a rimuovere gli ostacoli alla circolazione dei prodotti alimentari tra gli Stati membri. Si ricordi, per esempio, l'abolizione della legge italiana che vietava la vendita di pasta prodotta con grano che non fosse *durum*, per tener conto del fatto che nel resto dell'Europa la pasta poteva essere prodotta anche con grano tenero. Un'apposita indicazione in etichetta è ora richiesta per fare in modo che il consumatore possa fare scelte consapevoli e ben informate. Questo esempio fa capire che la globalizzazione dei mercati e l'avanzamento tecnologico dei processi di produzione e conservazione degli alimenti, a volte, si scontrano con le tradizioni alimentari legate alla storia e alla cultura di certi territori.
Per risolvere questa contraddizione, che potrebbe penalizzare alcuni prodotti tra-

dizionali, l'UE ha adottato una normativa rivolta a tutelare le denominazioni geografiche (e di conseguenza i produttori europei) e soddisfare la richiesta dei consumatori di prodotti locali e di qualità.
Questo è l'impegno per la *food quality*, sancita dal Regolamento (UE) n.1151/2012 sulle Dop, le Igp e le Stg. Per esempio, il parmigiano reggiano Dop o la piadina romagnola Igp hanno diversa intensità di legame con il territorio e quindi hanno denominazioni diverse, ma riconoscibili. Tali strumenti hanno ormai assunto una funzione di promozione territoriale, che valorizza le produzioni locali.
Per quanto riguarda la *food security*, il principale strumento legislativo è la Politica Agricola Comune (PAC), nata in seguito ai trattati di Roma (1957). Alla PAC è destinato più di un terzo del bilancio dell'UE, con lo scopo di garantire la *food security*, ossia gli approvvigionamenti a tutti i cittadini europei, in ogni periodo dell'anno, tramite strumenti quali l'acquisto dei prodotti agricoli in eccesso (per il loro stoccaggio) e la sovvenzione finanziaria ai produttori.
Venendo infine alla *food safety*, si può citare la legge 178/2002 European Food Law: "la libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici". Per garantire tale sicurezza e salubrità, c'è un approccio combinato, che inizia dalla valutazione del rischio da parte dell'EFSA. A ciò possono seguire decisioni di natura politica per la gestione del rischio, di competenza della Commissione Europea. Infine, gli Stati membri sono chiamati a garantire l'applicazione delle leggi a livello nazionale.

ALCUNI ESEMPI RECENTI DI TEMATICHE AFFRONTATE DALL'EFSA

Coloranti alimentari. **L'EFSA ha completato il riesame di tutti i coloranti alimentari autorizzati nell'Unione Europea prima del 2009. Tra il 2010 e il 2017, il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sugli additivi (ANS) ha riesaminato la sicurezza di 41 coloranti alimentari, per tenere conto di tutti gli studi scientifici e dati più recenti. È un lavoro in continuo aggiornamento. Il biossido di titanio è un pigmento comunemente usato per conferire un effetto opaco e un fondo di colore bianco. Trova i suoi principali usi alimentari nella pasticceria, nella panetteria e nelle salse, ma si trova anche nei cosmetici e nelle creme solari, oltre ad avere svariati impieghi industriali. Al momento l'EFSA, insieme all'autorità francese, sta valutando la componente di rischio delle nanoparticelle presenti nel diossido di titanio per uso alimentare.**
Caffeina. **È un composto chimico presente nei chicchi di caffè e cacao, nelle foglie di tè, nelle cosiddette bevande energetiche e in alcuni integratori alimentari venduti per le loro proprietà dimagranti. Il consumo eccessivo di caffeina è stato associato a problemi cardiovascolari e, in gravidanza, a un ridotto sviluppo del feto. Quanta caffeina si può consumare senza correre rischi? 400 mg al giorno per gli adulti, 200 mg per donne in gravidanza. Un espresso contiene circa 80 mg, una tazza di tè 50 mg e una barretta di cioccolato 25 mg.**
Lassativi naturali. **I derivati dell'idrossiantracene si trovano naturalmente in piante come alcune specie di aloe e di senna. Gli estratti che li contengono sono usati negli integratori alimentari per il loro effetto lassativo. Nel 2013, l'EFSA aveva concluso che i derivati dell'idrossiantracene negli alimenti possono migliorare la funzionalità intestinale, ma ne aveva sconsigliato l'uso a lungo termine e il consumo a dosi elevate, in ragione di potenziali problemi di sicurezza. Sulla base dei dati disponibili, l'EFSA ha concluso nel 2017 che alcuni derivati dell'idrossiantracene sono genotossici (possono, cioè, danneggiare il DNA). È ora responsabilità della Commissione Europea e degli Stati membri decidere come gestire questa informazione. Vietare? Limitare? Ignorare?**
Intossicazioni alimentari: *Listeria*, *Salmonella*, *Campylobacter*. **I batteri si moltiplicano molto velocemente e in maniera subdola, visto che spesso non alterano le caratteristiche organolettiche dell'alimento. È quindi importante studiare le migliori condizioni per preparare e conservare i cibi correttamente. A questo proposito, è interessante citare uno studio dell'autorità tedesca per la sicurezza alimentare (BfR), che recentemente ha valutato l'influenza dei programmi televisivi sui nostri comportamenti in cucina. I colleghi tedeschi hanno analizzato 100 episodi di programmi noti per vedere se le regole igieniche fossero rispettate. In media hanno riscontrato un errore ogni 50 secondi! I più comuni: riutilizzo dei taglieri senza prima pulirli (per esempio, carne e poi verdure) e pulirsi le mani su uno strofinaccio che poi viene usato per pulire le superfici su cui si cucina. La seconda parte della ricerca ha invece coinvolto alcuni aspiranti cuochi ai quali è stato chiesto di osservare un video su come preparare un piatto a base di pollo e maionese. Un primo gruppo è stato sottoposto a un video senza alcuna infrazione alle regole igieniche; un secondo gruppo a una dimostrazione da parte di un cuoco molto meno attento all'igiene. Non è difficile indovinare che il primo gruppo ha imitato le buone abitudini e il secondo ha commesso molti errori in materia di igiene in cucina.**

L'EFSA studia anche le malattie delle piante e degli animali; senza il suo lavoro scientifico sull'analisi del rischio, la salute dei 500 milioni di cittadini europei e il vasto contributo economico del settore alimentare sarebbero molto più vulnerabili alle problematiche della filiera alimentare. La sicurezza alimentare e la salute degli animali e delle piante sono indispensabili ad assicurare i piaceri della tavola. Sentimenti antieuropei sono presenti in tutti i campi e sono molto sentiti nel settore agroalimentare.

Si parla dei cosiddetti euromiti, che il più delle volte sono **vere leggende metropolitane**. Per esempio, la convinzione che l'Europa proibisca le banane troppo dritte o troppo curve. Le banane sono state sempre divise in base alle loro dimensioni e qualità per stabilire i prezzi sul mercato internazionale. Gli standard erano diversi in differenti Paesi europei, quindi il Regolamento (UE) 2257/94 ha stabilito parametri omogenei per Classe Extra, Prima Classe e Seconda Classe. Nulla è vietato.

L'EFSA ha raccomandato, inoltre, **l'imposizione di limiti per metalli pesanti** quali cadmio, piombo, arsenico e mercurio anche per il pesce, il cioccolato, i crostacei, le alghe, i funghi e i semi. Ciò non significa che questi alimenti siano vietati, ma permette, a chi esegue i controlli, di stabilire se un alimento abbia le caratteristiche di sicurezza necessarie per il suo consumo.

Sentimenti antieuropei sono molto sentiti nel settore agroalimentare

L'EFSA è decisamente dalla parte dei consumatori ed è amica delle tradizioni culinarie locali, come anche delle tendenze globali. È una parte essenziale del sistema europeo per la sicurezza alimentare e ci permette di gustare, con moderazione, ma anche con fiducia, tutte le specialità regionali cui siamo affezionati.

Barbara Gallani

Falsi miti

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

L'Istituto Superiore di Sanità ha cercato di sfatare alcune opinioni scorrette sull'alimentazione.

Convinzioni tramandate nel tempo, radicate nell'immaginario collettivo, non hanno alcun supporto di valore scientifico, ma sono mantenute, il più delle volte, per il rispetto della "saggezza della nonna". **L'Istituto Superiore di Sanità, in una sua sezione "Falsi miti e bufale"** ha cercato di sfatare alcune opinioni scorrette sull'alimentazione.
Fra le molte errate convinzioni, è quella che asserisce che **l'acqua del rubinetto**, con i suoi sali di calcio e magnesio, favorisca lo sviluppo di calcoli renali. Non esistono prove scientifiche in grado di confermare questa correlazione. La formazione di calcoli dipende dalla predisposizione individuale familiare e dalle abitudini alimentari.

L'acqua del rubinetto favorisce lo sviluppo di calcoli renali?

Sempre in tema di acqua, spesso si sente dire che sia preferibile non berla durante i pasti. Non è corretto. Un buon bicchiere d'acqua migliora la consistenza dei cibi e favorisce la digestione.

Non parliamo poi delle **false idee sulla frutta**. Non è vero che mangiare agrumi di sera fa male: un vecchio detto recita "l'arancio la sera è piombo". Se non ci sono problemi specifici di salute, non esistono evidenze scientifiche che indichino il momento giusto della giornata per mangiarli o fattori che interferiscano con la digestione.

Mangiare agrumi di sera fa male?

Un'altra "bufala" è che la frutta, non contenendo zucchero ma fruttosio, può essere mangiata in quantità anche dalle persone diabetiche. Il fruttosio è uno zucchero che, insieme al glucosio, forma il saccarosio, cioè il comune zucchero da tavola. I diabetici non dovrebbero privarsi della frutta, che anzi è un alimento indispensabile per il nostro organismo, ma stare attenti alle quantità e a non assumerla insieme con altri cibi con un elevato indice glicemico.
Chi non ricorda Braccio di Ferro il personaggio dei fumetti che si abbuffava di spinaci e diveniva un forzuto imbattibile? **È opinione diffusa che gli spinaci** siano un alimento utile per i soggetti con problemi di anemia perché contengono elevate quantità di ferro. Il problema è che questo ferro non può essere utilizzato dall'organismo perché è presente insieme a sostanze che impediscono il suo assorbimento.
In Olanda, l'Università di Leida ha svolto una ricerca a campione e ha potuto constatare che gli spinaci garantiscono maggiori riflessi e forza muscolare grazie a una sostanza, la tirosina, che è in grado di ridurre il consumo di ossigeno nelle cellule, necessario per compiere degli sforzi. Quindi non è il ferro il vero segreto degli spinaci. La ricerca è stata avvalorata anche dagli scienziati del Karolinska Institutet di Stoccolma.

Non è il ferro il vero segreto degli spinaci

Cibi ricchi di ferro e utili agli anemici sono, per esempio, fegato, frattaglie, cacao amaro, lenticchie, frutta secca, frutti di mare.

Giunti Editore,
Firenze 2018, pp. 421
giunti.it
euro 35,00

In cucina. Il grande libro *della cucina italiana*

di Alba Pezone

Napoletana trapiantata diciottenne a Parigi, Alba Pezone ha scoperto "la ricchezza e la modernità" della cucina del suo Paese e vi si è dedicata anima e corpo, al punto da avere fondato, nel 2004, la prima e tuttora unica scuola di cucina italiana nella capitale francese: "Parole in cucina". Se la ricchezza della cucina italiana è fuori discussione, un giudizio superficiale e affrettato potrebbe farne apparire inadeguata la modernità. Come può essere definita moderna una cucina accanitamente ancorata alle tradizioni locali e familiari? La realtà è che in un mondo desolatamente avviato sulla strada della globalizzazione, anche in campo enogastronomico, l'attaccamento alla biodiversità finisce per diventare testimone di originalità, di modernità. All'inizio, Alba aveva elaborato un decalogo contenente i comandamenti che non avrebbe mai trasgredito, ma qualche anno dopo si è accorta che di comandamenti ne bastavano due: *ama il buon cibo e condividilo e cerca sempre i prodotti migliori, rifiuta la mediocrità del gusto, cucina solo l'eccellenza*. Del secondo viene dato un ampio esempio nel primo capitolo dedicato al frigo e alla dispensa. Segue l'esposizione delle ricette, in parte raggruppate nei tradizionali capitoli dei libri di cucina (zuppe e minestre, verdure, pasta, risotti, carne e pesce), in parte comprese in più attuali gruppi di preparazioni, come antipasti e aperitivo, *street food*, polenta e gnocchi, pizze. L'originalità la fa da padrona anche a livello di molte delle ricette a denominazione tradizionale e non finisce qui, perché l'opera è corredata da una ricca iconografia, che comprende un certo numero dei piatti descritti nelle ricette e più di dieci tecniche di preparazione fotografate passo a passo. Va segnalato un utile indice analitico, elemento purtroppo poco frequente nell'editoria italiana.

De Ferrari,
Genova 2018, pp. 75
€ 12,00

Pranzo di Natale

Natale a Genova: Storie, Ricette, Curiosità

di Paolo Lingua

Scorrono piacevolmente le pagine di questo *amarcord* sulle tradizioni del Natale genovese: va riconosciuto all'autore il merito di aver saputo combinare in modo armonico le componenti storiche, culturali e gastronomiche, senza rischiare il tedio che a volte creano le esposizioni monotematiche. Si parte dalla vigilia per poi dedicarsi alle varie componenti del menu natalizio, ivi compresi vini e liquori. E, naturalmente, i piatti descritti trovano posto nel ricettario che segue la trattazione. A questo punto il lettore è di fronte a un'autentica novità per le opere di contenuto gastronomico: il capitolo dal titolo *Poesia in cucina*, nel quale trovano posto innanzitutto le ricette per i ravioli e il cappon magro dei poeti dialettali Martin Piaggio, vissuto a cavallo fra il Settecento e l'Ottocento, e Aldo Acquarone, vissuto nella prima parte del secolo scorso (per i non genovesi è allegata una sintesi in italiano). La ciliegina sulla torta è rappresentata dal piacevolissimo *Poemetto* del 1901 dedicato al Natale e presentato nella versione dialettale con traduzione italiana a fronte, opera del poeta e narratore Nicolò Bacigalupo, autore anche, in veste di commediografo, di uno dei maggiori successi di Gilberto Govi (*Manezzi pe' majâ 'na figgia*).

Piemonte

ASTI

Consegna del premio "Giovanni Nuvoletti"

Al Presidente dell'Icif per la formazione di giovani cuochi.

Il suggestivo castello di Costigliole d'Asti, sede dell'Icif (Italian Culinary Institute for Foreigners) ha fatto da elegante cornice alla riunione conviviale natalizia della Delegazione. La cena, organizzata dai Simposiarchi Donatella Clinanti ed Enrico Alloero, è stata curata dagli allievi dell'Istituto sotto la guida dello chef Massimiliano Careri. Il menu è stato un omaggio alla cucina astigiana con i piatti tipici dei convivi natalizi in famiglia. Nel rigoroso solco della tradizione, sono stati gustati, tra gli altri, il vitello tonnato all'antica e l'insalata russa. Rimandano indietro nel tempo la proposta di una minestra a interrompere la sequenza dei piatti asciutti e la presenza dell'arrosto della vena, tipico piatto di casa della domenica. I vini sono stati illustrati con competenza da Alloero. Nel corso della serata, il Delegato ha consegnato al dottor Piero Sassone, Presidente Icif, il premio Nuvoletti per la meritoria e professionale attività di formazione di giovani cuochi, in maggior parte stranieri che, una volta tornati in patria, potranno onorare e promuovere la vera cucina italiana. Elisabetta Cocito (DCST Piemonte), su invito del Delegato, ha brevemente illustrato i nuovi indirizzi dell'Accademia, soffermandosi sulle attività del rinnovato CSFM. Come ha sottolineato il Delegato, è stata una serata dal tratto famigliare e amichevole, che si è conclusa con un brindisi finale con Asti spumante.

VERCELLI

Una *location* d'antan

La cucina esalta le materie prime della tradizione.

Il convivio degli auguri è stato anche l'occasione per applaudire l'ingresso nella Delegazione di tre nuovi Accademici: Carlo Albricci, Carla Gabutti e Matteo Pagetti. A dare loro il benvenuto, anche il CT Piemonte Est Piero Spaini, ospite della serata che si è svolta alla "Trattoria Paolino". Una *location* d'antan, la cui insegna recita: "Trattoria tipica piemontese". In un'atmosfera volutamente retrò, e con una cucina dai sapori decisi che portano indietro nel tempo, si muove lo chef Paolino, l'arma segreta del ristorante: cortese e sfrenato, simpatico e accigliato, sorridente e burbero al tempo stesso. Il Simposiarca Luca Brusotto ha spiegato che non è stato scelto un menu natalizio tipico piemontese, ma uno che ha visto rappresentati gli ingredienti e i prodotti invernali del territorio, dagli insaccati alla zucca, con qualche incursione nel vicino Monferrato, territorio cui Vercelli ha sempre guardato a livello gastronomico, fornitore di prodotti freschi, come il caprino usato nel risotto, e i vini. Con la scelta di esaltare le materie prime della tradizione locale, per richiamare le origini contadine. Tale scelta non ha deluso le attese dei commensali che hanno concluso la serata con applausi, brindisi e una pioggia di auguri. (Raffaella Lanza)

Lombardia

CREMONA

Serata di beneficenza

Un successo per menu, coreografia e servizio.

In occasione del tradizionale scambio degli auguri, la Delegazione è stata ospite del ristorante "Saten" di Piadena, dove i titolari, i fratelli Ceresini, hanno superato se stessi. Da applausi il menu, la coreografia e il servizio. Maurizio Ceresini in sala e il fratello Silvio in cucina hanno reso memorabile la cena a base di pesce, iniziata con un ricchissimo aperitivo in piedi e proseguita con il baccalà mantecato su crema di zucca, calda e croccante, e fritto con le sue verdure per antipasto. Perfetto il risotto alla cardinale di gamberi, seguito dal branzino alla mugnaia di capperi e prezzemolo, servito con tortino di patate e carciofi, una julienne di zucchine per contorno. Deliziose la torta di cioccolato con Sherry e una bavarese all'arancia, che hanno suggellato la cena, degnamente accompagnata da Saten Franciacorta "La Fiorita", Pinot Grigio "Lisneri" e Sherry "Pedro Ximene". Una ricca lotteria, alla quale hanno partecipato Accademici, famigliari e ospiti, sollecitati dal Delegato Marco Petecchi, ha permesso di raccogliere una somma cospicua destinata alle Cucine benefiche di Cremona che, dal 1916, offrono un pasto caldo a chi vive in povertà. Momento centrale e particolarmente atteso è stato la riflessione suggerita, quest'anno, dalla lettura di *Poesia del Natale* di Franco Fortini, che don Andrea Foglia, parroco della chiesa di Sant'Abbondio, riserva da tempo ai partecipanti della riunione conviviale natalizia.

LARIANA

Nella città dei balocchi

Cena in una "bolla" trasparente.

Anche quest'anno Como è stata stravolta dalla ormai classica manifestazione natalizia denominata "Como, città dei balocchi": facciate illuminate, eventi festosi, centinaia di bancarelle che hanno radicalmente modificato le abitudini cittadine. Anche la Delegazione ha voluto partecipare alla manifestazione "giocosa", organizzando, in questa effimera città fantastica, la cena natalizia - denominata "Accademia e Balocchi" - in una "bolla" trasparente installata all'esterno del "Ristorante Caffè Teatro". Piatti della tradizione lombarda e molta allegria hanno caratterizzato la serata. Fra le pietanze servite, molto apprezzati i tagli di salumi Marco d'Oggiono, il ganassino di manzo con purea di patate e un panettone Baj, prodotto per l'occasione in taglia XL.

MILANO

Cena dedicata alla *cassoeula*

La più tradizionale preparazione del freddo inverno milanese.

Gli Accademici si sono ritrovati all'antica trattoria "San Galdino", a Zelo Surrigone, per una serata dedicata alla *cassoeula*. Un locale popolare, gestito da una famiglia che cerca di mantenere in vita le tradizioni locali, situato a fianco di una chiesetta quattrocentesca poco conosciuta, i cui affreschi rivelano chiari influssi leonardeschi. Per quanto riguarda il menu, niente da dire sugli antipasti, che hanno trovato tutti d'accordo: salumi crudi e cotti, tra i quali eccellenti sanguinacci e cotechini alla vaniglia che hanno stupito chi non li aveva mai gustati. La *cassoeula*, come sempre, ha suscitato commenti di diverso tenore: un'ulteriore dimostrazione di come, su certe ricette e sulla loro esecuzione, i pareri degli Accademici possano essere differenti e, in una certa misura, divergenti. D'altra parte, come ha sottolineato Carlo Valli, non c'è una sola *cassoeula:* le variazioni, piccole o meno, sono tantissime ed è difficile che tutti si trovino d'accordo al cento per cento. Convergenza totale nell'apprezzamento degli altri piatti serviti: peperoni, insalata russa, pancetta, nervetti, salame cotto, lenticchie e zabaione. Prima di sedersi a tavola, gli Accademici hanno ammirato ancora una volta gli affreschi luineschi della chiesetta, in via di recupero, e alla fine hanno ringraziato gli "osti" Gianni, Gianna e Paolo, che li hanno coccolati con la loro rustica cordialità.

MILANO DUOMO, LECCO, MONZA E BRIANZA

Celebrato un piatto antico in un locale di tradizione

La cassoeula di Pierino Penati.

Un piatto della tradizione come la *cassoeula* non può essere servito in un locale che non sia di tradizione. E allora, cosa di meglio di "Pierino Penati", locale storico, a Viganò Brianza. Trovata la ricetta da presentare e il locale adatto a eseguirla, gli Accademici non possono restare insensibili alla proposta dei Delegati Maria Luisa Mandelli di Milano Duomo, Claudio Bolla, di Lecco, competente per territorio, e Doda Fontana, di Monza e Brianza, cui si è aggiunto come gradito ospite il Delegato di Viareggio Versilia Alberto Petracca. I due Simposiarchi, Nicola Barbera e Livio Fasiani, illustravano ricetta, ristorante e menu. Vaniglia, lesso e lenticchie, foiolo in coppa, polenta e parmigiano, pane, caprino e pancetta cotta, verdure e zucca fritte, bicchierino di nervetti e cipolle. E poi la *cassoeula*, accompagnata da polenta macinata a pietra. Costine, salamella, cotiche, zampetto, orecchietta, con l'imbarazzo della scelta nella composizione del piatto per la soddisfazione dei cultori. Ad aiutare la digestione veniva servito il "segretino", un bicchierino di grappa, da bere prima dell'arrivo della *cassoeula*, per renderla meno pesante. Concludeva il pranzo il tradizionale panettone, valorizzato da un pregevole zabaione. Il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati ha ricordato quanto sia importante celebrare piatti antichi e di tradizione in locali altrettanto degni di perpetuarne il ricordo in modo rispettoso, compito che Pierino Penati ha svolto in modo mirabile.

MONZA E BRIANZA

Viaggio tra le regioni italiane

Alla ricerca delle loro peculiarità enogastronomiche.

Il tema delle torte fa pensare al forte legame che le tradizioni italiane regionali possiedono con il concetto di cucina. Lo chef ha considerato la torta come una tematica da legare a un viaggio tra le regioni dell'Italia alla ricerca delle loro peculiarità enogastronomiche. Per l'aperitivo si parte dalla Liguria con la torta di acciughe. La forma è quella di una millefoglie ma con leggerezza e spumosità date dalla ricotta, cui è stato aggiunto una coulis di pomodoro. Per l'antipasto si passa in Puglia con la torta rustica: i sapori prevalenti sono quelli del caciocavallo e del prosciutto cotto. Pochi ingredienti, ma che la rendono gustosa e protagonista.

In Italia non può mancare la pasta e non si poteva che pensare a alla Campania, che è stata capace di giocare con questo ingrediente, riutilizzandolo con il timballo di maccheroni. Sapori interessanti e succulenti grazie a funghi, pomodori, fegatini e creste di pollo, tartufo nero così come suggeriva l'antica ricetta campana.
Il menu è proseguito con la tortiera di patate e funghi, tipica della Puglia, per inserire un piatto classico ma dai sapori più tenui che preparasse a un secondo tipico del Trentino - Alto Adige: il *gröstl*, un tortino dai sapori autunnali, ripieno di carne di manzo bollita, accompagnato dalle patate speziate, un vero viaggio in montagna. Ultima tappa, una sofficissima torta alla ricotta della Sardegna, delicata e spumosa, e una torta al gianduia del Piemonte, dai sapori autunnali.
(Doda Fontana)

PAVIA

La via Francigena

Tra fede, turismo e gastronomia.

Un cammino di fede, ma anche un'opportunità di sviluppo economico per il turismo, in particolare quello del gusto. Ecco cosa può essere la via Francigena per i territori attraversati, fra i quali la provincia di Pavia. Questa è la motivazione che ha stimolato la Delegazione a promuovere un convegno che si è svolto, con una folta partecipazione di pubblico, nella prestigiosa Aula Foscolo dell'Università di Pavia.
Come ha ricordato la professoressa Renata Crotti dell'Università di Pavia, la via Francigena, intrecciandosi con altri cammini, aiuta a leggere un passato importante e a capire la dimensione europea in chiave storica. "L'Europa deve cercare le sue radici nel Medioevo cristiano, epoca nella quale si sono costituiti i sistemi di valori ancora oggi alla base della società europea". Il Delegato del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco, DCST Toscana, ha focalizzato la sua relazione sull'ospitalità e l'alimentazione dei pellegrini, ricordando, per quanto attiene al cibo nel tratto toscano, la base dei piatti più poveri: la miscela di acqua e farina. Essa dà origine a due piatti semplici, i testaroli e i pici, ma anche alla zuppa nella sua forma primigenia. Terzo relatore, l'Accademico Alberto Cevini, con un *excursus* sui vini in epoca medievale. La rinascita della viticoltura, dopo la caduta dell'Impero romano, avviene attorno alle abbazie, essendo il vino necessario anche per la liturgia della Messa. I lavori sono stati chiusi dal Vice Presidente Vicario dell'Accademia, Gianni Fossati, che ha espresso compiacimento per l'iniziativa culturale della Delegazione pavese.
(Giuseppe Rossetti)

Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

Da Ra Crodes a Ra Toura

Dalle Crode alla Tavola: il tema del convegno organizzato dalla Delegazione.

Il convegno ha costituito un'occasione per ripercorrere le tappe della storia dell'ospitalità e della cucina ampezzana, che negli ultimi centocinquanta anni ha vissuto una grande evoluzione, dovuta alla nascita e alla successiva espansione del turismo, che ha portato, in questa valle, all'aumento di presenze anche molto eterogenee. Ciononostante, la cucina ampezzana ha saputo mantenere intatte le proprie radici territoriali, giungendo a un felice connubio fra tradizione e innovazione. In veste di relatori, otto Accademici della Delegazione, che hanno ripercorso la storia, non solo culinaria, del territorio. È stata una splendida occasione di incontro, confronto e coordinazione: alla Ciasa de Ra Regoles, sede del convegno, la sala era gremita e il pubblico attento.
L'importante riunione conviviale, che ha seguito i lavori, organizzata dai Simposiarchi Luigino Grasselli e Maurizio Pozzan, ha avuto come cornice lo splendido panorama che si gode dalla terrazza del ristorante "El Camineto" della famiglia Melon, che ha ottenuto il meritato Diploma di Cucina Eccellente. Il momento centrale è stato quello dedicato al passaggio della campana tra un commosso Delegato storico Luigino Grasselli e la nuova Delegata Monica De Mattia. La cerimonia si è svolta con allegria, affetto e un pizzico di sincera emozione, alla presenza di Renzo Rizzi, Segretario del Consiglio di Presidenza, che ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni; Roberto Robazza, DCST Veneto e Franco Zorzet, CT Veneto.
(Monica Sardonini Hirschstein)

Allegoria del Tempo

Nel Natale passato, presente e futuro.

Allegoria, *allegoréin*; "parlare diversamente/un altro parlare", dove per altro si intende proprio quel rimando simbolico e valoriale che permette, all'oggetto scelto, di rappresentare un concetto sia esso metafisico, filosofico o morale, diventando simbolo di un qualcosa che lo trascende. Ed ecco allora che, nel corso della serata, si è parlato del Tempo, con un viaggio attraverso il cibo. Una proposta che esce dal contesto della tradizione, ma non del tutto; una rielaborazione di elementi che vengono da diversi luoghi d'Italia - il tonno dalla Sicilia, le melanzane dalla Calabria, il baccalà dal Veneto, per citarne alcuni -, che conduce nel presente della cucina oggi, con uno sguardo su quella di domani. Ma anche piatti della tradizione che portano nel passato, a toccare le nostre radici e che si ripresentano come calore e conforto nelle atmosfere di Natale. Un Tempo sospeso quello di Natale: esso è un augurio, un buon auspicio, una certezza verso il futuro che è incerto e ancora non ci appartiene.

La riunione conviviale, attraverso il cibo, prova a costruire una trama pregnante, densa e allusiva: è un racconto, che non si ferma a quanto troviamo nel piatto, ma si sofferma sul Tempo. Inizia con *A Christmas Carol* di Charles Dickens, meravigliosa fiaba dalla quale la cena prende spunto; da Scrooge, vecchio e avaro, che incontra gli spiriti del Natale passato, presente e futuro. Un racconto che ha come unico desiderio quello di regalare un pezzetto di Natale sospeso; un altro Natale da portare con noi. (M. S. H.)

Emilia Romagna

BOLOGNA

Gli spaghetti con il tonno

La trentesima ricetta depositata alla Camera di Commercio di Bologna.

L'occasione, al pari della *location*, era solenne, ma, a poco a poco, l'atmosfera è divenuta familiare e calorosa. Si trattava della cerimonia di deposito della ricetta degli spaghetti con il tonno, la cui autenticità era stata attestata con atto notarile.

Come hanno sottolineato sia il Delegato Guido Mascioli, sia la Segretaria Generale della CCIA, Giada Grandi, la registrazione, grazie ai risultati di una ricerca storica condotta dagli Accademici della Delegazione, sottraeva all'oblio un piatto che, anche se amato da buongustai e chef, è stato sempre poco considerato dai gastronomi, forse per la semplicità della preparazione. Dopo che la Vice Delegata Cristina Bragaglia ha ricostruito la storia della ricetta, hanno preso la parola i rappresentanti di associazioni che hanno accompagnato il cammino di recupero e registrazione del piatto. Gli spaghetti con il tonno, fino a qualche anno fa, comparivano sulla tavola dei bolognesi il venerdì, in quanto piatto di magro. È probabile che essi abbiano fatto la loro comparsa solo all'inizio del 1900, dopo l'apparizione delle prime latte di tonno sott'olio e la diffusione della pasta di semola in Emilia. La preparazione del sugo col tonno poggia poi su consuetudini alimentari attestate, come il misto di cipolla e pomodoro, un amalgama gustoso, in cui i tre ingredienti si fondono con la consistenza della pasta. L'incontro si è chiuso con la consegna della riproduzione di un bando del 1599, riguardante l'attività di osterie e locande, sapientemente illustrato dallo storico dell'alimentazione Giancarlo Roversi.
(Cristina Bragaglia)

Toscana

LUNIGIANA

Nella nuova sede dell'Istituto Pacinotti

Un edificio adeguato alla formazione di oltre 200 allievi.

La Delegazione ha visitato, su invito della Dirigente scolastica, professoressa Lucia Baracchini, la nuova sede dell'Istituto Pacinotti, la scuola alberghiera del territorio con la quale la Delegazione ha istituzionalizzato da anni un rapporto di collaborazione. Dopo il benvenuto del professor Alessandro Barontini in rappresentanza della Dirigente scolastica, l'Assessore Maria Rita Beccari ha portato il saluto istituzionale del Comune di Bagnone. Il Delegato si è complimentato per il nuovo edificio del quale il professor Barontini ha illustrato le particolarità tecniche. Dopo la visita alle aule didattiche, ai laboratori e alla cucina, gli Accademici hanno gustato l'aperitivo con squisite torte d'erbi. È seguita la cena, con un menu di pesce di altissimo livello, attentamente studiato dagli allievi di cucina sotto l'attenta guida del professor Andrea Mitola. Tutti i piatti sono stati molto graditi: dall'antipasto di soppressata di polpo, finocchio e arancia, agli gnocchetti di zucca conditi con cavolo nero e baccalà, al filetto di trota gratinato alle erbette su insalatina di carciofi. Apprezzati anche i vini in abbinamento. L'ottimo dolce, una torta di frangipane

ai frutti di bosco, è stato il piatto primo classificato al concorso indetto dalla Delegazione con l'Istituto Pacinotti. Molto gradevole la disposizione della sala. Meritati i lunghi plausi ai bravi allievi di cucina e sala e ai loro insegnanti, seguiti dallo scambio di auguri e doni natalizi. (Ragna Engelbergs)

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Come un pranzo in famiglia

Il tema e l'atmosfera che hanno caratterizzato la giornata.

Ancora una volta le porte della splendida Abbazia di Spineto, a Sarteano, si sono aperte per la riunione conviviale degli auguri. Marilisa Cuccia, Simposiarca della giornata, ha infatti voluto organizzare l'incontro come un pranzo in famiglia. Questo è stato il tema e l'atmosfera che hanno caratterizzato la giornata. Prima di andare a tavola, il Delegato Giorgio Ciacci ha riunito gli Accademici per una breve relazione sulle attività svolte nell'anno e sui progetti per il prossimo. Ospiti graditi, Leda Vigliardi, Delegata onoraria di Parigi, e Luciano Franchi, Delegato onorario di Siena Valdelsa. È intervenuto, inoltre, Ettore Beligni, pastry chef sarteanese di 28 anni, vincitore della finale italiana di "C3", la Chocolate-Chef-Competition a Milano, e secondo classificato alla stessa competizione mondiale a New York. Beligni ha raccontato la sua esperienza, e risposto alla numerose domande, dimostrando professionalità, concretezza e semplicità di modi. A tavola, dopo i deliziosi paccheri con zucca, salsiccia e funghi, Marilisa ha descritto la storia del bollito misto e presentato il piatto, sottolineando come esso caratterizzi le riunioni in famiglia durante le feste. La scelta dei tagli di carne, la cottura adeguata, la presentazione, le diverse salse e i sali in accompagnamento hanno conquistato tutti.
A seguire, un consommé digestivo allo zenzero come da tradizione. Infine, oltre a panettone e pandoro artigianali, Beligni ha presentato a sorpresa una sua torta al cioccolato e crema di nocciole, che ha raccolto unanime consenso. (Giorgio Ciacci)

Marche

FERMO

Convegno sul baccalà di Sant'Antonio

A Montelparo, ogni anno, si distribuisce il baccalà preparato secondo un'antica ricetta.

La Delegazione ha organizzato un convegno dal titolo "Il baccalà di Sant'Antonio Abate: storia, tradizione, cultura", con il patrocinio del comune di Montelparo, alla presenza di un folto e qualificato pubblico. Il Delegato Fabio Torresi ha sottolineato il ruolo della tradizione che conferisce identità e originalità a luoghi e paesi. Il Sindaco Marino Screpanti ha auspicato una proficua e non occasionale collaborazione con la Delegazione. Il priore, parroco padre Agostino Maiolini, che ha ospitato il convegno nella propria chiesa, ha dissertato sul significato religioso della rievocazione e sulle tradizioni che legano il Santo protettore degli animali alle comunità agricole e a quella, in particolare, di Montelparo, ove gode di particolare venerazione. Il montelparese dottor Giuseppe Mariucci, con dovizia di aneddoti, ha ripercorso la storia della rievocazione dal 1703 sino ai giorni nostri. È seguito l'intervento del giovanissimo presidente (per successione) del comitato organizzatore, Matteo Lupi, il quale ha illustrato tutte le peculiarità legate alla preparazione del baccalà di Montelparo partendo dall'approvvigionamento delle materie prime e delle qualità richieste per poter essere utilizzate. Il professor Tommaso Lucchetti, partendo dalla storia del baccalà, ha anche ricordato preparazioni, ricette e modi di cottura, rintracciabili nei ricettari conventuali del Fermano. Ha concluso la signora Milena Pantaloni la quale, dal libro *Sillabario del Tempo* di Guglielmina Rogante di Grottazzolina, ha letto il racconto breve *Storia di Baccalà*. (Fabio Torresi)

MACERATA

Dove sta andando la ristorazione?

Si rischia di perdere il legame con la tradizione del territorio.

Nel corso di un incontro con Accademici della regione, si è affrontato il tema: "Situazione della ristorazione nelle Marche". L'Accademico di Ancona Piergiorgio Angelini ha fatto notare che, pur avendo il territorio ottimi prodotti e svariate ricette, non c'è una ristorazione che sappia valorizzarli al meglio. E questo è un difetto dei cuochi "pseudo-creativi". Qualcuno ha sollevato il quesito: "Dove sta andando la nostra ristorazione? Si moltiplicano i punti di ristoro ma la qualità rimane mediocre". Il Delegato di Ascoli Piceno, Vittorio Ricci, ha spiegato che spesso i cuochi giovani ignorano la tradizione. Il Delegato di Fermo, Fabio Torresi, ha sottolineato che "Il legame con la tradizione si sta perdendo perché la ristorazione spesso viene fatta negli chalet in riva al mare, con piccole cucine in cui si preparano piatti per più di cento persone. Nell'entroterra, invece, c'è più rispetto per le tradizioni".
Il Delegato di Ancona-Riviera del Conero, Sandro Marani, ha ricordato che: "In provincia di Ancona, grazie a Uliassi e Cedroni, siamo all'eccellenza. Essi sono fautori dell'innovazione ma partendo dalla tradizione".
L'Accademico Giuseppe Pandolfi ha sostenuto che spesso la ristorazione è subalterna al cliente che segue le mode vegetariane, vegane, senza glutine, e si diffondono droghe come zenzero, curcuma, cardamomo, dimenticando la cucina mediterranea patrimonio dell'umanità. (Ugo Bellesi)

Lazio

ROMA

Cena nel centro storico

Via Mario de' Fiori, intitolata al pittore del 1700 che amava dipingere fiori.

Per la riunione conviviale del tesseramento, la Simposiarca Cinzia Sebastiani ha scelto il ristorante "al 34", situato nel centro storico di Roma. Per questa sua posizione, il locale è frequentatissimo, specialmente da gente dello spettacolo e della politica. Il Delegato Gabriele Gasparro ha svolto un breve intervento nel quale ha tracciato la storia di via Mario de' Fiori dove si trova il locale. Ha, inoltre, riferito su alcune iniziative in programma per i primi mesi dell'anno. Con l'occasione, sono state anche consegnate le insegne di Accademico ad Antonio Grieco, illustre clinico romano. Il menu proposto è stato particolarmente gradito, anche perché ben relazionato alla serata, con temperatura molto fredda. Buoni il carciofo e il fiore di zucca grigliati; ottimi gli strascinati alla gricia, tartufati: una pasta fresca fatta con acqua e farina, il cui condimento tradizionale della gricia è stato arricchito dall'abbondante gusto del tartufo. I bocconcini di vitello su un letto di polenta, buoni e adatti al clima invernale. La massima votazione è stata riservata al dessert: il sufflè al cioccolato con il cuore caldo. (G. G.)

ROMA AURELIA

Ospite il Delegato di San Paolo

All'osteria "Palmira", cucina tipicamente laziale.

Gerardo Landulfo, Delegato di San Paolo, il Delegato di Roma Aurelia Salvatore Di Giulio e la Consulta erano a cena da Claudio Rocchi, all'osteria "Palmira". Lo chef Rocchi, di Amatrice, ha rappresentato il Lazio a San Paolo, in occasione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", organizzata dal 2012 dalla Delegazione brasiliana. In quell'occasione, operò nel ristorante dello chef Rafael Jannuzzi, italo brasiliano, anche lui in cucina da "Palmira", e rimasto poi a Roma per un "soggiorno formativo" sulla tradizione amatriciana. La cena era tipicamente laziale: crostino di fegatini, polpettine di bollito, trippa alla romana, midollo spinale fritto ("schienali"), carciofi alla giudia; gnocchi "ricci" di Amatrice alla gricia; agnolotti alla vaccinara; abbacchio "brodettato"; spezzatino di vitella con piselli, puntarelle, patate "arrescallate"; crostata di ricotta e visciole; torta di mele.
Landulfo ha riferito del grande successo riscosso dalla "Settimana della Cucina Regionale Italiana", dove, nel 2018, venti chef italiani, uno per regione, hanno proposto ricette dei luoghi di provenienza: ben 500 menu diversi. Alcuni di essi, come Claudio Rocchi, hanno anche tenuto lezioni all'Università per promuovere la nostra cucina tradizionale e i prodotti regionali. Rocchi ha descritto con entusiasmo la sua esperienza a San Paolo e la calorosa accoglienza ricevuta.
Alla riunione conviviale erano presenti diversi ospiti, tra i quali gli Ambasciatori presso la Santa Sede di Brasile Luiz Felipe Mendoça-Filho e della Comunità Europea Jan Tombìski.
(Raffaella Della Fortuna Lico)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

MARZO

7-28 marzo - ***Bologna***
VI Rassegna cinematografica "Sequenze di gola"

16 marzo - ***Cagliari Castello***
Convegno "Gusto: interpretazione e territorio"

20 marzo-6 novembre - ***Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca***
Ciclo di conferenze "L'Odissea del cibo, dal campo alla tavola: il valore dei nostri alimenti"

23 marzo - ***Cefalù***
Conferenza "I grani duri siciliani, storia, antropologia, gastronomia" (Rassegna VIGEN)

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

30 marzo - ***La Spezia***
Convegno "La salute a tavola"

APRILE

5 aprile - ***Brindisi***
Convegno "La cucina aristocratica nel regno di Napoli: Vincenzo Corrado e le sue opere"

6 aprile - ***Coordinamento Territoriale del Veneto***
Convegno "Le paste fresche, ripiene e gli gnocchi"

6 aprile - ***Faenza in collaborazione con le Delegazioni della Romagna***
Convegno "Il cibo tra arte e ceramica"

12-14 aprile - ***Cremona***
Manifestazione "Formaggi e sorrisi"

27 aprile - ***Ragusa***
Convegno "La norcineria negli Iblei"

MAGGIO

4 maggio - ***Trieste***
Convegno "La scienza dei sapori"

11 maggio - ***Empoli e Versilia Storica***
Convegno "La Dieta Mediterranea: dall'Empolese alla Versilia"

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

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Riunione conviviale "del tempo nuovo"

Nel primo incontro dell'anno, un contributo per non dimenticare il passato.

Tragici eventi, grandi ingegnose realizzazioni, lotte contadine, trasporto popolare pionieristico: un mix di storici richiami propri del territorio. Tutto ciò ha marcato la prima riunione conviviale dell'anno, nella quale cultura e cucina si sono sovrapposte in un armonioso confronto, catturando e coinvolgendo Accademici e ospiti. Ecco che si parla, a centoquattro anni dal disastroso terremoto della Marsica, degli ingenti danni materiali e umani e della cucina di sopravvivenza.
Anche per questo, l'artistico tradizionale menu riporta la foto dei resti del Castello Orsini - Colonna di Avezzano: un accademico contributo per non dimenticare! Ed ecco il richiamo all'ardita opera del pincipe Torlonia, che ha consentito, alla fine del 1800, il prosciugamento del secondo lago più grande d'Italia e la messa in valore, nel tempo, di una fiorente agricoltura. Rievocata la figura di Elia Micangeli che aveva istituito nel Cicolano, subito dopo il terremoto, un servizio di trasporto civile, le "Autolinee Micangeli", e che pensò di effettuare collegamenti nella Marsica.
Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha ricordato Giuseppe Cristofaro, recentemente scomparso, sottolineando gli indubbi meriti nella conduzione della Delegazione per lunghi anni. Ha dato poi conto dell'attività svolta nel passato anno.
La cucina del locale ha mantenuto un ottimo livello sia per le materie prime utilizzate sia per le sapienti elaborazioni. Interessante l'intervento del CT Gianni D'Amario, al quale il Delegato ha donato il nuovo guidoncino della Delegazione. (Ilenia Lucci)

TERAMO

Per il giorno di San Martino

I sapori dell'autunno, comprese le caldarroste con il vino novello.

La Delegazione ha svolto una riunione conviviale presso il ristorante "La Locanda del Cervo", ubicato a Crognaleto, un piccolo paese dell'entroterra teramano. Immerso tra i colori caldi dell'Appennino autunnale, dall'ambiente accogliente e ben curato, il locale è a conduzione famigliare, dall'aspetto rustico di casolare di montagna. Caratteristico il camino lungo quanto un'intera parete dove, al termine della riunione conviviale, hanno cominciato a scoppiettare le caldarroste accompagnate dal vino novello.
Nessuna migliore ambientazione, dunque, per il giorno di San Martino, ancora più per le teste di cervo alle pareti che hanno alimentato aneddoti sull'ambivalenza della festività in questione. Il pranzo ha avuto come protagonisti i sapori dell'autunno: i commensali hanno assaporato zuppa di ceci e castagne, pappardelle al ragù di cinghiale e gnocchi alla boscaiola e, infine, un ricco e saporito arrosto di agnello e arista di maiale. Un plauso per il Simposiarca Vincenzo Cappelletti che ha scelto sapientemente sia il locale sia il menu, del quale sono stati particolarmente apprezzati sia la zuppa, sia l'agnello.

Molise

ISERNIA, SULMONA

Così Rossini

Un personaggio amante dei piaceri della tavola.

Il nome della riunione conviviale degli auguri vuole commemorare "così Rossini" e vede la collaborazione con la Delegazione di Sulmona e la presenza di illustri ospiti di di Benevento e Campobasso. L'Hotel Europa ha ospitato questo vivace incontro e in mattinata, in una sala riservata, viene ricordato Rossini con l'esecuzione di alcuni brani delle sue opere più note, con voci e pianoforte. Dal brillante saper raccontare di Otello Renzi, concittadino del compositore, interessanti aneddoti sul grande musicista rivelano un personaggio amante dei piaceri della tavola, del buon vino, della vita. Dopo molti interventi e piacevoli relazioni da Isernia e Sulmona, si arriva alla descrizione dei suoi piatti preferiti. I più citati sono sette, come le note, ma innumerevoli i suggerimenti e le proposte per una cucina esigente e raffinata. La riunione conviviale, presso il ristorante "Marantò" di Isernia, presenta nel menu, affidato alla perizia dei maestri di cucina, piatti ispirati alle sue scelte, dove è immancabile la presenza dell'amato tartufo, di cui parla con passione Giovanna Maria Maj, ricordandolo come prodotto di eccellenza del territorio molisano. Ottimi vini affiancano le pietanze e un colorato dolce conclude questo incontro che permette di scambiarsi un caldo, affettuoso augurio per le vicine feste.
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

Basilicata

MATERA, POLLINO-POLICASTRO

Tradizione di focacce e torte ripiene salate

Con la semola di grano duro, preparazioni di ottima qualità.

Le due Delegazioni si sono riunite a Pomarico, nel ristorante "Lancione". Il DCST Ettore Bove ha intrattenuto i commensali sul tema dell'anno. La Basilicata ha una consolidata tradizione di focacce e torte ripiene salate, disponendo della semola di grano duro, che consentiva la produzione di prodotti a basso costo e di ottima qualità dal punto di vista nutrizionale. Spesso, le focacce contenevano solo spezie (pepe nero per la strazzata di Avigliano), erbe aromatiche o prodotti dell'orto (finocchietto selvatico o sponzali - cipolla raccolta prima dell'ingrossamento del bulbo - per il ceccio o la *f ccazz vulda t* di Montescaglioso).
Nell'Alta Val d'Agri, la pizza col riso ha una tradizione risalente a un secolo fa, quando nella zona se ne sperimentò la coltivazione. Nel menu: la *scarcella*, torta pasquale buona anche fredda, ripiena di uova, salame piccante e "scallato", cioè scottato, un formaggio fresco ottenuto dal latte di pecora e caglio, che viene reimmerso nel siero portato ad alta temperatura; *o' gruss*, focaccia ripiena di cipolla, pomodoro e semi di finocchietto selvatico.
La cena comprendeva anche orecchiette con acciughe, capperi, uvetta e mollica di pane fritta, e un baccalà infornato. Sulla tavola i *p rcidd*, piccole forme di pane condite con olio e semi di finocchietto selvatico. Ottima la focaccia dolce, ripiena di ricotta di pecora e polvere di cannella.
(Marilena Tralli)

POTENZA

Diploma di Buona Cucina al ristorante "Sotto la Torre"

Per aver costruito una realtà di ottimo livello in un territorio in cui non mancano criticità.

Pranzo per lo scambio degli auguri, svoltosi presso il ristorante "Sotto la Torre" di Satriano, con la consegna, al proprietario Antonio Camera e allo chef Giuseppe Isoldi, del Diploma di Buona Cucina 2018, per aver costruito una realtà di ottimo livello in un territorio ricco di risorse ma in cui non mancano criticità.
Gli Accademici hanno apprezzato sia la sobria eleganza del locale, sia la professionalità del servizio. Ad accogliere gli ospiti, la Delegata Annapaola Vergari e il Simposiarca Enzo Cuomo. Il menu ha proposto sapori decisi e insieme ricercati, dall'uovo a bassa temperatura, su fonduta di formaggi e arricchito dal tartufo lucano, eccellenza della regione, ai due primi: un riso Carnaroli "Zaccaria" ai crostacei, con burrata di bufala, pistacchi e cime di rapa, e un insolito raviolo aperto, con sfoglia al cacao, provola e porcini su passata di zucca e parmigiano liquido. Un classico, il baccalà, molto diffuso nell'entroterra fin dall'antichità, perché facile da trasportare e conservare anche nei luoghi più lontani dal mare. Pare sia stato Federico II di Svevia, amante del merluzzo salato, a farlo giungere dai remoti mari del Nord Europa. Lo chef ne ha proposto una versione rivisitata, in cui il peperone crusco, che tradizionalmente lo accompagna, è stato presentato in più consistenze, assieme alla cipolla rossa di Tropea in agrodolce, su letto di crema di fagioli coco bianco. Una ricercata piccola pasticceria dello chef e il panettone artigianale di Tricarico, in vari gusti, hanno concluso il pranzo.
(Rosanna Santagata)

Calabria

VIBO VALENTIA

Una serata speciale

Piatti preparati con il cuore, nella fattoria dedicata ai ragazzi diversamente abili.

Considerare la diversità un valore significa porre le basi per la costruzione di una società in cui l'uguaglianza, la libertà e la fraternità costituiscano la struttura di un futuro più giusto e dignitoso per ogni essere umano. A breve distanza dal centro storico dell'antica Hipponion, l'associazione di volontariato "La Goccia" ha realizzato una fattoria didattica denominata "Junceum", che ha come obiettivo l'integrazione di minori diversamente abili. La cucina della fattoria utilizza i prodotti dell'orto coltivati da coloro che con il sorriso regalano la gioia di vivere. Asini, capre, maialini neri e animali da cortile offrono quotidianamente la possibilità di recuperare il benessere perduto a chi si prende cura di loro.
Una tavola elegantemente imbandita, in una sala da pranzo allestita con una mostra di quadri a testimonianza delle numerose attività realizzate, ha allietato la degustazione dei piatti preparati con il cuore. Il menu: fiori di zucca in pastella, frittelle di pane, frittatine con cipolla e con erbette; zuppa di ceci e fagioli, pane caldo con olio e origano; mezze fileja con pomodoro fresco e basilico servite con ricotta salata e stracceti di melanzane; polpettine di carne in umido con scorzetta di limone; cipolle in agrodolce, verdure di stagione, parmigiana di zucchine; per concludere, cheesecake alle more di gelso e frutta fresca. Il tutto accompagnato da vino rosso e limoncello dell'azienda. Gli Accademici hanno vissuto, con ragazzi speciali, una serata indimenticabile.
(Eleonora Cannatelli)

L'importanza del Natale

Una festa che coniuga spiritualità e convivialità.

Nella splendida cornice dell'Hotel "501" di Vibo Valentia, recentemente ristrutturato dalla famiglia Sabatino, si sono incontrati gli Accademici per la riunione conviviale natalizia. I piatti della tradizione sono stati preparati dallo chef Filippo Zungri e abbinati ai vini dai sommelier Vincenzo Pezone e Michele Mandaradoni. Il menu: zeppoline e canapè; vellutata di zucca con crostini profumati al rosmarino e mandorle; spaghetti con vongole veraci e friarelli; baccalà fritto; frittura all'italiana (cavolfiori, ricotta, salvia, carciofi, crema fritta, zucca); misticanza di verdura; babà della signora Pina e buffet di dolci e torroni della tradizione di Soriano Calabro.
La Delegata Ernesta Pasquale Monteleone ha invitato alla riflessione sull'importanza del Natale, momento particolarmente significativo nella tradizione della cucina italiana. L'Accademica Eleonora Cannatelli, Simposiarca, ha descritto come il cibo rappresenti il veicolo attraverso il quale il Dio dei cristiani si fa uomo e sceglie la convivialità, il pane e il vino, per celebrare il sacrificio che diventa salvezza. Nel presepe il popolo esprime la propria devozione con i frutti della terra e del proprio lavoro e l'amore riempie di significato ogni azione legata ai preparativi della festa più bella dell'anno. In ognuno di noi, ha sottolineato, riaffiora il ricordo dei piatti della tradizione preparati con particolare cura perché era Natale.

Sicilia

CALTAGIRONE

Il culto di San Giacomo

Un convegno sulle tradizioni gastronomiche galiziane e siciliane.

L'importante convegno di studi sul culto di San Giacomo Apostolo, promosso dal Centro Italiano di studi compostellani, coordinato in Sicilia dall'Accademico Massimo Porta e patrocinato dal Comune di Caltagirone, dalla Regione e dalla Xunta de Galicia, ha visto la significativa collaborazione della Delegazione. L'Accademica Colomba Cicirata, nella sua relazione, ha curato il tema delle tradizioni gastronomiche galiziane e siciliane legate al culto jacopeo. Al convegno hanno partecipato il Presidente della Regione, Nello Musumeci, e il Direttore della Xerencia Xacobeo, Rafael Sanchez Bargiela. La *lectio magistralis* è stata tenuta dal Presidente del Centro Italiano di studi compostellani Paolo Caucci von Saucken, su: "Senso, valore e memoria del pellegrinaggio a Santiago de Compostela". L'occasione ha permesso di istituire la "rete" istituzionale jacopea fra le città siciliane protette da San Giacomo.
Nel corso del convegno, sono stati confrontati la storia, i riti e la gastronomia di due regioni, la Galizia e la Sicilia, le quali, pur geograficamente assai distanti, si ritrovano nel segno di San Giacomo. A chiusura del partecipato convegno, la Delegazione ha offerto il buffet preceduto dal concerto dei maestri Davide Sciacca e Giuseppe Sciuto. (Massimo Porta)

CATANIA

Nella splendida villa del 1700

Antiche ricette del territorio e caute innovazioni.

Ambiente elegante e raffinato e un clima di calda ospitalità per la cena degli auguri a "Casa a Trigona", splendida villa residenziale del 1700, situata alle pendici dell'Etna. La dimora, sapientemente ristrutturata e immersa in un rigoglioso giardino, è stata la cornice ideale per un menu costruito con abilità nel rispetto della qualità, coniugando gradevolmente antiche ricette del territorio e caute innovazioni. In apertura, una golosa accoglienza: panellini, quadrotti di macco, frollini con mousse di ricotta, mortadella e pistacchio di Bronte e croissant salati con sesamo nero al profumo di tartufo. A seguire, tocchetti di cacio con riduzione di aceto balsamico e crema di pere, e un antipasto composto da tortino di polenta con broccoletti e piacentino ennese, foglietta con zucchine, piacentino e speck e flan di zucca con croccante di guanciale. Originali i "rummuli", crêpe di farina di ceci, alle due ricotte con verdure di campo e salsiccia; a seguire, uno stracotto di vitello glassato con purè di patate al finocchietto selvatico. Per dolce, un tortino al mandarino su cialda di biscotto croccante. Il tutto accompagnato da vini delle Cantine Firriato e da Prosecco Bortolomiol. In chiusura, una gradita sorpresa: una tagliata di frutta di stagione e un trionfo di panettoni e pandori serviti con salse morbide e setose. Alla riuscita della serata ha inoltre contribuito la proprietaria Lula Grassi, la quale, con la consueta classe, ha accolto la Delegazione e si è prodigata per rendere piacevole l'incontro.
(Marcella Strazzuso)

MARSALA

Festeggiato il successo del libro *I grani duri siciliani*

Presentato anche a Parigi in occasione della Settimana della Cucina Italiana.

La veranda Liberty di Villa Favorita è l'ambiente ideale per celebrare le festività natalizie imminenti. Ospite della serata, il Delegato di Cefalù Nicola Nocilla, che ha curato, insieme a Giuseppe Silvestri, la pubblicazione *I grani duri siciliani*, presentata dalla Delegata Antonella Bonventre Cassata che ne ha evidenziato il valore culturale. Qui, partendo dagli aspetti paesaggistici ondeggianti di spighe dorate, ci si addentra poi nell'evoluzione storica, antropologica, sociale, produttiva, gastronomica e nutrizionale del grano, nelle sue diverse varietà.
Il libro è stato presentato anche a Parigi, nell'ambito degli eventi organizzati dalle due Delegazioni parigine dell'Accademia, in occasione della III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, tra i quali quello presso l'Ambasciata d'Italia, con il trionfo di prodotti italiani e siciliani.
Nel clima parigino delle eccellenze italiane, il grano si è imposto come protagonista di quelle della Sicilia.
Per tornare alla riunione conviviale natalizia, questa si è conclusa, dopo l'ottima cena, con un brindisi augurale e a Nicola Nocilla sono stati rivolti i compiacimenti più calorosi per il successo parigino. Il suo libro è stato offerto, a fine serata, a tutti gli Accademici, come dono natalizio.
(Antonella Bonventre Cassata)

MESSINA

La Delegazione promuove la crescita di giovani chef

Istituite due Borse di Studio e Lavoro per i migliori diplomati in Enogastronomia.

La riunione conviviale degli auguri, onorata dalla partecipazione di S.E. il Prefetto di Messina, dottoressa Maria Carmela Librizzi, e del Sindaco di Taormina, professor Mario Bolognari, ha visto una larghissima partecipazione di Accademici. Fra questi diversi Delegati della Sicilia Orientale, Gianclaudio Tribulato di Catania, Vittorio Sartorio di Ragusa, Angelo Tamburini di Siracusa, e poi il Consultore di Caltagirone Franco Rapisarda e il CT Ugo Serra. Nell'occasione, con decisione pienamente condivisa, sono state istituite due Borse di Studio e Lavoro da destinare ai due migliori diplomati nell'indirizzo scolastico di Enogastronomia dell'Istituto di Istruzione Superiore "Antonello" di Messina. Le due Borse saranno assegnate da una commissione costituita dalla Vice Delegata Patrizia Marullo Rizzo, dal Consultore Borda Bossana, dal Segretario Giovanni Rossi e dalla Dirigente scolastica professoressa Maria Muscherà, che ha espresso la propria gratitudine per l'iniziativa. Le Borse di Studio e Lavoro saranno finalizzate all'approfondimento professionale dei vincitori, dal punto di vista storico e culturale dell'arte cucinaria siciliana, ancorché della produzione, conservazione, valorizzazione dei prodotti tipici della Sicilia e del loro utilizzo in cucina, grazie alla cooperazione di un'associazione di chef di respiro europeo, denominata gli "Ambasciatori del Gusto".
(Francesco Trimarchi)

RAGUSA

Riunione conviviale al Teatro

Cena siciliana ricordando i monzù.

Affollata riunione conviviale degli auguri a Ragusa Ibla, ospiti della famiglia Scucces, proprietaria del Teatro di Palazzo Arezzo di Donnafugata. Vicky e Costanza Di Quattro, insieme a Clorinda Arezzo, si sono occupate della parte teatrale con la *pièce* dell'attore Claudio Batta, dedicata al cibo e a tutto quello che oggi rappresenta. *Catering* curato da Maurizio Tasca del "Caffè Sicilia", assegnatario quest'anno del prestigioso premio accademico "Massimo Alberini", autore di una cena siciliana che ha ricordato quelle dei monzù. Menu a base di pesce, sempre ricordando la tradizione, con pesce azzurro, baccalà e ricciola alla siciliana con pomodorini e capperi.
Insieme agli ospiti - i Delegati di Catania e Val di Noto - e Accademici ragusani al completo, la serata si è svolta in un clima di cordialità e simpatia. Il Delegato Vittorio Sartorio ha ringraziato i commensali, e in particolare i Consultori, per l'anno trascorso in armonia sviluppando un'attività in linea con le direttive della Presidenza.
(Vittorio Sartorio)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Novara, ***Francesco Martelli****, ha ricevuto il riconoscimento di "Novarese dell'anno".*

L'Accademico di Nuoro, ***Angelo Mocci****, è stato eletto Presidente dell'Ordine degli Avvocati della Provincia di Nuoro per il quadriennio 2019-2022.*

L'Accademico onorario della Gallura, ***Salvatore Mulas****, è stato nominato, dal Consiglio dei Ministri, Capo Dipartimento dei Vigili del Fuoco.*

Diploma di Cucina Eccellente alla "Locanda Don Serafino"

Un percorso sensoriale di altissimo livello con i piatti storici della Locanda.

Gli Accademici ragusani si sono riuniti per un pranzo di alto livello nella splendida cornice barocca di Ragusa Ibla, ospiti della "Locanda Don Serafino" della famiglia La Rosa. Prima del pranzo, il Delegato Vittorio Sartorio ha accolto nella Delegazione il neo Accademico Emanuele Gucciardello e ha consegnato un dono agli Accademici di altre Delegazioni intervenuti. Accolti dal proprietario Pinuccio La Rosa, dallo chef bistellato Vincenzo Candiano e dal direttore Fabio Cordisco, i commensali hanno iniziato un percorso sensoriale di altissimo livello. Piatti storici della Locanda, come l'uovo con salsa di pomodoro, sono stati riproposti per l'occasione. Si è proseguito con una degustazione attenta ai prodotti del territorio ibleo e rispettosa della tradizionale cucina di carne propria dell'altopiano ragusano. I vini in abbinamento erano della Cantina di Paolo Calì, altra eccellenza del territorio. Al termine del pranzo, unanimemente riconosciuto come "eccellente", si è proceduto alla consegna del Diploma, sicuramente meritato, alla proprietà e allo chef. (V. S.)

Europa

Germania

MONACO DI BAVIERA

Passaggio della campana

Cucina regionale siciliana all'"Osteria Italiana".

Serata contrassegnata dal passaggio della campana, alla presenza del Console Generale d'Italia dottor Renato Cianfarani, tra il Delegato uscente Max Wieland, al quale è andato il ringraziamento di tutti gli Accademici per l'impegno profuso, e Bernardo Zanghi, carismatico ex Delegato. La riunione conviviale, che si è svolta nel più vecchio locale italiano di Monaco, se non della Germania: "Osteria Italiana", già premiato con il Diploma di Buona Cucina 2010, ha avuto per tema la cucina regionale siciliana con un menu elaborato dai Simposiarchi Bernardo Zanghi e Ferdi Dalla Villa, che ha riscosso un ampio consenso tra gli Accademici e gli ospiti. Tutte le portate sono state ampiamente apprezzate, a cominciare dal carosello degli stuzzichini: arancini di riso, polpettine di melanzane, spiedini di polpo, e dai rigatoni con pesto di pistacchi di Bronte, procurati direttamente alla fonte dal neo Delegato. Meritano, tuttavia, una citazione a parte i freschissimi e gustosissimi medaglioni di pesce spada su caponata di melanzane. Lodevole l'abbinamento dei vini e come sempre eccezionali il servizio e il rapporto qualità-prezzo.

VALLE D'AOSTA

AOSTA
11 dicembre 2018

Ristorante "Auberge de la Maison" della famiglia Garin, in cucina Jean Marc Neuville. ●Via Passerin d'Entrèves 16/A, Courmayeur (Aosta); ☎0165/869811, fax 0165/869759; info@aubergemaison.it, www.aubergemaison.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dopo Pasqua per circa 20 giorni, novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: medaglione di foie gras fait maison, pain brioche e piccola gelatina al Chambave Muscat; risotto allo Champagne mantecato alla scamorza affumicata; filet mignon di porcellino alla birra trappista; sabayon al Moscato d'Asti con torcetti.

I vini in tavola: Spumante Blanc Fripon, sans année, extra dry (Cave Mont Blanc); Chambave Muscat 2016 (Maison Anselmet); Champagne Veuve Pelletier, sans année brut (Vueve Pelletier); Lo Rodzo de Filippo (La Plantze); Asti Spumante 2017 (Walter Bera).

Commenti: Una particolare menzione al foie gras fait maison, pain brioche e piccola gelatina al Chambave Muscat. Un amarcord all'infanzia dello chef Jean Marc Neuville. Un ricordo fedele delle lunghe preparazioni del fegato grasso natalizio con suo nonno e suo padre, nella grande cucina familiare di Tolosa, associato al Chambave Muscat, nei calici e nella gelatina. Vino simbolo della Valle d'Aosta con la storia pluricentenaria del nobile Giorgio di Challant, che nell'anno 1494 offriva il Muscat de Chambave al Re di Francia Carlo VIII. Già cinque secoli fa i re di Francia si deliziavano con il vino valdostano.

MONTEROSA
21 dicembre 2018

Ristorante "Snowflake" di James Mcneill, in cucina Giacomo Lovato. ●Strada Giomein 46, Breuil-Cervinia Valtournenche, (Aosta); ☎0166/940992; info@principedellenevi.com, www.principedellenevi.com; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie aprile - ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,95; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di fassona, maionese alla nocciola, bignè di parmigiano e tartufo nero; gnocchi di patate con ragù d'agnello, carciofi e ricotta salata; rombo alla plancia con topinambur e funghi cardoncello; cioccolato e lampone.

I vini in tavola: Neige d'Or Valle d'Aosta Dop 2016 (Les Crêtes); Seigneur Mayolet 2015 (CoEnfer).

Commenti: Serata degli auguri organizzata ai piedi del Cervino nel ristorante "Snowflake" dell'hotel Principe delle Nevi, dove James McNiell ha accolto gli Accademici con un sorprendente aperitivo nel tunnel sotterraneo allestito a esposizione dei migliori vini regionali e italiani. Eccellente la tartare di fassona con maionese alla nocciola, bignè di parmigiano e tartufo nero. A seguire, un graditissimo piatto di gnocchi di patate con ragù d'agnello. Dai 2.050 metri di quota, veniva poi ricordato il mare, con un pregiatissimo rombo alla plancia contrastato dai funghi. Infine, un articolato cioccolato con lampone riusciva a lasciare in bocca un sapore particolare e assai gradito. Ottimi i vini.

PIEMONTE

ALBA LANGHE
14 dicembre 2018

Ristorante "La Madernassa" di Adriano Luciana, in cucina Michelangelo Mammoliti. ●Località Lora 2, Guarene (Cuneo); ☎0173/3611716, cell. 335/1430810; info@lamadernassa.it, lamadernassa.it; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fine velo di albume, tuorlo confit al prosciutto crudo di Cuneo, tartufo bianco; Carnaroli riserva San Massimo cotto in estrazione di sedano rapa, infusione leggera alla bagna cauda, cardo gobbo e fava di tonka; manzo cotto in carpione, jus profumato all'alloro; biscuit al cacao, pralinato alle nocciole, crema di pane della tradizione; cremoso di noce pecan, latticello, cuore di tartufo bianco d'Alba.

I vini in tavola: Brut (Tasca d'Almerita); Arneis 2017 (Antica Cascina Conti del Roero); Nebbiolo Monsù 2016 (Giuseppe Negro).

Commenti: Eccellenza, rigore e passione assieme a un gusto equilibrato, ricercato e creativo: non ci sono altri commenti per giudicare i piatti serviti in occasione della riunione conviviale natalizia della Delegazione per il tradizionale scambio di auguri.

ALESSANDRIA
8 dicembre 2018

Ristorante "I Due Buoi" di I Due Buoi ristorante, in cucina Jumpei Kuroda. ●Via Cavour 32, (Alessandria); ☎0131/517105 - 0131/517171; info@iduebuoi.it, www.iduebuoi.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: chips di riso Venere, verdure in tempura, baccalà mantecato e limone; uovo poché, tapinambur e tartufo nero; agnolotti del plin in brodo di manzo; stracotto di fassona e contorno di stagione; cioccolato soffice e gelato al caramello salato; panettone.

I vini in tavola: Cortese (Acquesi); Timorasso 2015; Grignolino 2012 (entrambi La Ghersa); Moscato d'Asti Casarito (Acquesi).

Commenti: La riunione conviviale natalizia è stata organizzata nella splendida sala Belle Epoque e in questa occasione gli Accademici hanno potuto gustare piatti della tradizione alessandrina/monferrina (agnolotti del plin e stracotto di fassona) bene realizzati dallo chef giapponese Kuroda, ormai da più di dieci anni in Italia. All'introduzione del Delegato è seguito il giudizio dietetico del Vice Delegato Borsino e quello sull'abbinamento cibi/vini dell'Accademica Silvia Miglietta. Al brindisi finale con auguri, la moglie del Delegato ha consegnato, come ogni anno, il tradizionale dono natalizio alle signore.

BIELLA
14 dicembre 2018

Ristorante "Il Patio" di Sergio e Simone Vineis, Michela Rosco, in cucina Sergio e Simone Vineis. ●Via Oremo 14, Pollone (Biella); ☎015/61568, cell. 393/4452765; info@ristoranteilpatio.it, www.ristoranteilpatio.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food; battuto di fassone piemontese con verdure marinate e polvere di pistacchi; uovo d'oro con cardi e spuma di parmigiano; marenghi di cavolfiore con acciughe, nocciole e polvere di lamponi; bue di Natale con zucca speziata; panettone tiepido con salsa di cachi.

I vini in tavola: Fontanassa Spumante di qualità brut, (Fonatanassa); Verdicchio di Matelica Terra Vignata 2017 (Borgo Paglianetto); Ravello Selva delle Monache bianco 2017, Costa d'Amalfi (Ettore Sammarco); Nebbiolo, Castello di Montecavallo 2011, Coste della Sesia (Montecavallo); Moscato d'Asti La Caudrina 2017 (Romano Dogliotti).

Commenti: Lo chef sa combinare tra loro gli ingredienti scelti, esaltandone il sapore e presentandoli in modo coreografico dando risalto ai colori. Per il convivio degli auguri, ha proposto un menu rivisitato della tradizione piemontese preceduto da un invitante aperitivo. Tra i piatti degni di nota, meritano una menzione la ciliegia di foie gras presentata su un parallelepipedo di gelatina marmorizzata, l'uovo d'oro, un uovo in camicia avvolto in una panatura fragrante, e il bue di Natale per la sua morbidezza. I vini in abbinamento sono stati illustrati dalla sommelier Michela Rosco e dalla Delegata Bertotto. Bello l'allestimento della sala con rami di abete, mele rosse e candele bianche.

CUNEO-SALUZZO
7 dicembre 2018

Ristorante "Antiche Mura" di Paolo Fraire e Sabrina Aschieris, in cucina Paolo Fraire. ●Via Palazzo di Città 75,

Saluzzo (Cuneo); ☎0175/218825; info@antichemuraristorante.it, www.antichemuraristorante.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura mercoledì; giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cotechino su crema di lenticchie e patate croccanti; uovo cotto a 62° su fonduta di toma d'alpeggio e tartufo bianco d'Alba; tajarin di pasta fresca saltati al burro e tartufo bianco d'Alba; petto di faraona in crosta di mandorle su giardinetto di verdure e patate arrosto; bavarese di marron-glacé e gelato ai cachi.

I vini in tavola: Gavi; Dolcetto d'Alba; Chianti.

Commenti: La riunione conviviale dedicata agli auguri natalizi si è felicemente svolta presso questo ristorante condotto con professionalità e cortesia da Paolo Fraire, in cucina, e Sabrina Aschieris, in sala. Il locale si caratterizza per l'originalità dell'offerta gastronomica e un ottimo rapporto qualità-prezzo. Arduo il compito di definire una "classifica" fra i piatti proposti, tutti molto apprezzati dagli Accademici, che hanno assegnato voti lusinghieri a ogni portata. Molto apprezzati i tartufi d'Alba di fine stagione, pertanto ancora più profumati, con i quali sono state arricchite, secondo tradizione, le pregevoli tagliatelle (tajarin) preparate a mano.

IVREA
12 dicembre 2018

"Trattoria Moderna il Simposio" di Adriano Presbitero e Viviana Olocco, in cucina Viviana Olocco. ●Via Circonvallazione 4/F, Banchette d'Ivrea (Torino); ☎0125/610210; info@trattoriamodernailsimposio.it, www.trattoriamodernailsimposio.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 25 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmone al burro bianco e Vermouth, capperi e limone; uovo con crema al parmigiano e tartufo bianco; agnolotti della tradizione al sugo d'arrosto; stracotto di manzo c.b.t., cavolo verza e patate in crema; semifreddo alle castagne, marroni, cachi e meringa; panettone con Asti spumante.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg extra dry (Baldi); Caluso spumante Docg Aurora 2013 extra brut (Orsolani); Langhe Nebbiolo Doc Bricdelbaio 2016 (Ca' del Baio); Moscato passito Dindarello 2017 (Mavulan); Asti spumante Docg La selvatica (Caudrina).

Commenti: Tra i menu proposti da Viviana e Adriano, non volendo rompere gli equilibri, ci si è limitati a sceglierne uno integralmente. La Delegazione ha optato per la tradizione, sapendo che tra quei nomi familiari avrebbe trovato posto il loro tocco di creatività: e così è stato. A partire dalla varietà di stuzzichini dell'aperitivo (il miglior voto), è stato tutto all'altezza della fama del ristorante. Sempre notevole la proposta di vini, appropriato l'abbinamento del Moscato passito al dessert. Apprezzato il servizio.

NOVARA
16 dicembre 2018

Ristorante "Pinocchio" della famiglia Bertinotti, in cucina Piero Bertinotti. ●Via Matteotti 147, Borgomanero (Novara); ☎0322/82273, fax 0322/835075; bertinotti@ristorantepinocchio.it, www.ristorantepinocchio.it; coperti ristorante 35 - banchetti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di agosto e 10 giorni dopo Natale; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet di antipasti e gnocco fritto con salumi; sformato di cardi su coulis di fonduta e lamelle di tartufo bianco; agnolotti ai tre arrosti nel loro intingolo di cottura; tacchinella farcita con marroni; panettone biscottato al forno con zabaione caldo al Marsala.

I vini in tavola: Brut metodo classico (Montalbera); Pelaverga di Verduno Doc (Poderi Roset); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Pranzo di Natale con menu della tradizione. Dopo un ottimo calice di brut con stuzzichini e gnocco fritto, viene servito, ai tavoli elegantemente imbanditi, uno sformato di cardi con tartufi. Molto apprezzati gli agnolotti, da sempre una specialità dello chef, ben ripieni e ben conditi. Vengono presentate le tacchinelle che oltre a essere belle sono anche perfette nella cottura e nella scelta del ripieno. Molti richiedono un bis. Si conclude con un classico del locale: zabaione caldo al Marsala servito nel polsonetto in rame. Eccellente. Si passa alla presentazione dei graditi ospiti, Elisabetta Cocito e Paola Bernascone di Vercelli, e poi ai commenti sui piatti e agli auguri di Natale.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
12 dicembre 2018

Ristorante "Zucca" della famiglia Beltrami, in cucina Marinella Vittoni Beltrami. ●Via Bolco 7, Arola (Verbania); ☎0323/821114, cell. 347/6855540; info@ristorantezucca.it, www.ristorantezucca.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì; sempre a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di cappone con castagne e melagrana; cotechino valsesiano, fonduta e crema di mele al cren; cannellone di carni bianche; faraona farcita con salsiccia, purea di zucca e riduzione al Barolo chinato; torta di nocciole e zabaione; panettoni dei Maestri Pasticcieri Italiani AMPI.

I vini in tavola: Carolus Colline Novaresi bianco 2017, Cantalupo (Ghemme); Barblin Barbera Colline Novaresi 2016, Boniperti (Barengo); Moscato d'Asti Biancospino 2018 (La Spinetta).

Commenti: La serata ha confermato le qualità e le aspettative, sia nelle forme sia nei contenuti, che si sostanziano in una cucina basata su ingredienti e ricette tanto specifiche della casa quanto riconoscibili nella loro presentazione. Nessuna maschera costruita per lo stupore, ma grandi aromi e abbinamenti in equilibrio di profumi e sapori. Tradizione senza ripetizioni; creazione senza astrazioni. Il senso della misura ha in sé un'eleganza che rende superfluo il lusso e fa sì che ogni portata sia parimenti apprezzata. Così una cena degli auguri gode dell'atmosfera più vicina e consona al vero spirito del Santo Natale. Permettendosi anche le golosità dei panettoni di due campioni mondiali di pasticceria.

VERCELLI
4 dicembre 2018

"Trattoria Paolino" di Paolo Talarico, in cucina Paolo Talarico con Massimo e Mattia. ●Piazza Cavour 5, Vercelli; ☎0161/214790; paolo@trattoriapaolino.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie una settimana a gennaio, agosto; giorno di chiusura domenica a cena; lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté di fegatino di vitello; cotechino ubriaco su crema di patate; Carnaroli con zucca e caprino monferrino; guancia di manzo brasata su polenta otto file; torta di nocciole Igp Piemonte con crema di vaniglia e cioccolato.

I vini in tavola: Grignolino d'Asti Doc Montalto 2017 (Pier Francesco Gatto); Barbera del Monferrato Doc 2017 (Vicara); Moscato d'Asti Docg (Cascina Castlet).

Commenti: La cena degli auguri è stata l'occasione per accogliere i nuovi Accademici Carlo Albricci, Carla Gabutti, Matteo Pagetti alla presenza del CT Piemonte Est Piero Spaini. Luca Brusotto nelle vesti di Simposiarca. Lo chef non ha deluso le attese dei commensali servendo in tavola un pâté di fegatino di vitello e un cotechino cotto nel vino come antipasti; un risotto di zucca e caprino, per sottolineare i rapporti di buon vicinato tra Vercelli e il Monferrato, e una guancia di manzo brasata accompagnata da una polenta morbida. Il dolce, volutamente, non è stato al cucchiaio: una torta di nocciole accompagnata da una doppia crema, di vaniglia e cioccolato.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
10 dicembre 2018

Ristorante "Veranda del Grand Hotel" della Società Thalassio, in cucina Roberto Balgisi. ●Via Antonio Gramsci 2, Alassio (Savona); ☎0182/648778, cell. 334/5949218; ristorante@ghalassio.com, www.grandhotelalassio.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6 gennaio - 15 marzo; giorno di chiusura

LIGURIA segue

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

Le vivande servite: cardi con fonduta di blue di capra; battuta di fassona con bagna cauda; peperone e tonno; prosciutto di galletto affumicato; cappelletti in brodo di cappone con bottarga di uovo; cappone farcito alle castagne con gateau di patate; panettone della festa con zabaione e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Doc extra dry (Andreola); Dolcetto di Alba, Bosset 2016 Doc (Marchesi di Barolo); Pinot Bianco Doc 2017 (Tiefenbrunner); Moscato d'Asti Docg 2017 (Pico Maccario).

Commenti: Nella storica cornice del Grand Hotel, si è svolta la riunione conviviale degli auguri. Dopo una relazione del Delegato Roberto Pirino, il menu, concepito dal Delegato con il capo cuoco, ha permesso agli Accademici di provare buone emozioni. Ottimi gli antipasti, molto buono il brodo di cappone e squisiti i cappelletti; un po' meno riuscito il cappone ripieno, eccellente il panettone. Vini adeguati alla serata, peccato solo per la mancanza di non aver servito il vino bianco ad alcuni tavoli benché sia stato fatto notare: dunque servizio fortemente penalizzato per questa distrazione. Per il resto, una bella serata svoltasi in amicizia e sincero spirito natalizio.

GENOVA
20 dicembre 2018

Ristorante "Giotto" di Duetorrihotels Spa ●Via XX Settembre 35, Genova; ☎010/592541; ristorazione.bristolpalace@duetorrihotels.com, www.hotelbristolpalace.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amouse bouche; gamberi rossi di Mazara, appena scottati, su vellutata di ceci e crostini di pane di Triora; scrigni agli scampi, pesto di mandorle, crumble di pomodoro secco e bottarga; salmone in crosta di mandorle su letto di patate viola; tarte tatin con crema alla vaniglia e caramello; panettone genovese e pandoro di Verona.

I vini in tavola: Spumante brut Millesimato rosé (Vigna Dogarina); Pinot Grigio (San Osvaldo); Montej rosso Barbera Doc (Sparina); Moscato d'Asti (Cà Bianca).

Commenti: Riunione conviviale natalizia in questo elegante e raffinato locale del centro cittadino. Ambiente curato nei particolari e con un servizio molto attento. Dopo un brindisi accompagnato da sfiziosi amouse bouche, si è passati a un gustoso antipasto a base di gamberi serviti su una vellutata di ceci. A seguire, una pasta ripiena di scampi servita con una delicata salsa di mandorle e successivamente un salmone in crosta di mandorle su un delizioso letto di patate viola. La cena si è conclusa con un ottimo dessert e i dolci della tradizione natalizia, cui è seguito il brindisi degli auguri.

GENOVA-GOLFO PARADISO
18 dicembre 2018

Ristorante "La Pineta" delle famiglie Gardella e Isola, in cucina Fulvio Guardella. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802772, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: galantina alla genovese con mostarda di Cremona e sformatino di borragine con formaggio "San Sté"; ravioli alla genovese con fondo bruno; chateaubriand cotto alla brace con sformato di patate e carciofi; tortino con crema pasticciera e nocciole nostrane e friandises di Natale.

I vini in tavola: Grignolino Doc; Nebbiolo Doc (entrambi Cantine del Parroco); Malvasia.

Commenti: Grande partecipazione per la cena degli auguri. Lo chef ha preparato un menu in gran parte a km 0, tenuto conto della carne di qualità cabannina, razza autoctona delle alture del Levante ligure e del formaggio di Santo Stefano d'Aveto, utilizzato per lo sformatino. Apprezzati i ravioli con un fondo bruno che si avvicina molto al classico "tuccu" ligure. Gradito lo chateaubriand servito senza salsine per permettere di gustare appieno la bontà della carne. Ottimo il dessert, preparato in casa. Generosa scelta di frutta secca, agrumi e l'immancabile fetta di pandolce genovese per rispettare la tradizione natalizia. Perfetto l'abbinamento degli ottimi vini.

SAVONA
16 dicembre 2018

Ristorante "Lilliput" di Angelo Nan, in cucina Valerio Grillo. ●Via Zuglieno 49, Noli (Savona); ☎019/748009, cell. 349/6734306; lilliputnoli@libero.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 10 gennaio al 25 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia al formaggio; panissa; frittatine; frittelle di baccalà; crostacei; verdure e pesci in crema di limone; fagottino del marinaio; bacialli al rosmarino; pescato del giorno al cartoccio; semifreddo allo zabaione con salsa d'arancia; charlotte al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Costa Alta brut di Conegliano; Pigato (Punta Crena Varigotti); Torcolato 2010 (Miotti).

Commenti: Il convivio degli auguri si è tenuto nella culla storica della Delegazione: un ristorante con ampia terrazza, posto in bella posizione panoramica sulle alture che dividono Spotorno e Noli. Un ricco aperitivo di croccanti frittini liguri rende ben disposti a gustare una delicata insalata di mare seguita da un altrettanto delizioso fagottino di pesce in pasta fillo. I bacialli (gnocchetti), specialità della casa, sono di una leggerezza unica. Il cartoccio che segue svela una spigola straordinaria per freschezza e delicatezza. Delizioso il dessert che chiude in dolcezza un convivio di animata allegria, alla graditissima presenza del CT Paolo Lingua. Vini adeguati. Servizio rapido e cortese.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE
18 dicembre 2018

Ristorante "L'Oca Giuliva" di Emanuele Bellan, anche in cucina. ●Via Cottolengo 4, Pogliano Milanese (Milano); ☎02/93549106; ristorantelocagiuliv@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gambero, pompelmo, melone bianco, olio al peperoncino; baccalà in olio cottura, peperone piquillo e crema di cipolle confit; ravioli al cotechino con salsa di lenticchie e riduzione di Barbera; terrina di carni da bollito con salsa verde ai pistacchi, mostarda e castagne dolci; tiramisù natalizio.

I vini in tavola: Ortrugo frizzante dei Colli Piacentini Doc (Cantina di Vicobarone).

Commenti: In occasione della cena degli auguri, si sono uniti anche i soci di un club Lions. Il patron Lele ha accolto gli ospiti con il consueto sorriso e si è prodigato, data l'occasione speciale, in una serie di portate realizzate con elementi tipici del periodo natalizio e del Capodanno. La sua fantasia e bravura hanno reso possibile di presentare ai commensali piatti che, pur nella loro semplicità, hanno fatto esprimere pareri estremamente positivi. Il servizio in alcuni momenti è stato approssimativo a causa dell'eccessivo numero di avventori. A fine cena, però, il patron Lele ha riscosso un applauso più che meritato.

BRESCIA
10 dicembre 2018

Ristorante "La Sosta" della famiglia Mazzolari, in cucina Ezio Colombo. ●Via S. Martino della Battaglia 20, Brescia; ☎030/295603; info@lasosta.it, www.lasosta.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana dell'anno, una settimana a Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata alla Rossini; risotto alla Rossini; tournedos di bue Rossini; torta Guglielmo Tell.

I vini in tavola: Lugana Doc; Lugana brut; Garda Doc rosé; Condolcezza 2017 (tutti Olivini).

Commenti: Riunione conviviale pre-natalizia: "Rossini e la musica del cibo". Il cibo per Rossini era come il pentagramma ove nei quattro spazi è stato inserito il preludio, cioè l'antipasto, continuando con i primi due atti, il primo e il secondo piatto, per terminare con il terzo e

ultimo atto con la torta Guglielmo Tell. Lo stretto legame che esiste fra musica e cibo ha permesso di aprire alla musica e alle arie più suggestive delle sue opere, interpretate da una soprano, un tenore e una pianista, che tra un piatto e l'altro sono riusciti ad aprire quattro altrettante finestre, coniugando e interagendo con un mondo culinario scaturito dalle ricette di Rossini che il cuoco ha sapientemente realizzato.

MONZA E BRIANZA
13 dicembre 2018

Ristorante "Lear Gourmet" di Ingrid Papini, in cucina Maurizio Di Prima. ●Via Col del Frejus 3, Briosco (Monza e Brianza); ☎0362/967759, cell. 339/3506552; ingrid@leargourmet.it, www.leargourmet.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: canapè con salame Marco d'Oggiono; arancini di riso; canapè con gorgonzola dell'azienda agricola di proprietà; insalata di petto di cappone con mele verdi, castagne, melagrana; stravecchio e olio al mandarino; risotto Acquerello con carciofi, ragù di animelle di vitello e perle di parmigiano; quaglia arrosto ripiena di luganega e broccolo fiolaro di Creazzo con budino di zucca e funghi pioppini; mottarello al torroncino e cioccolato bianco con crema inglese al cacao e mandarino.

I vini in tavola: Perlugo; Dominè (entrambi Pievalta Castelli di Jesi); Nebbiolo (Occhetti Langhe).

Commenti: Il ristorante, dopo sorti alterne dovute al succedersi di varie gestioni, è ritornato agli antichi splendori grazie alla nuova padrona di casa Ingrid Papini e al giovane chef di origine siciliana, Maurizio Di Prima. Il menu, concordato con la collaborazione degli Accademici Alberto Montrasio, Massimo Viscardi, Guido Droghetti e Federica Longoni, ha confermato l'intelligenza culinaria del giovane, valido interprete della cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna, grazie anche al pregevole utilizzo delle materie prime. Molto curati gli aperitivi, sapientemente impostati il primo e il secondo, particolarmente gradita la quaglia ripiena. Buona la scelta dei vini.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
19 dicembre 2018

Ristorante "Artegusto" di Ambra Padovan e Luciana Tedoldi. ●Via San Pietro 20, Gazzuolo (Mantova); ☎0376/97901; info@artegustosanpietro.it, www.artegustosanpietro.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio e due a ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di cavolfiore e carote con fonduta di latteria Lagoscuro; caserecce ai porcini con battuta di fesa di pezzata rossa friulana; involtini di maialino al mandarino e mele campanine; torta agli amaretti, torta paradiso con zabaione, crostata di frutta.

I vini in tavola: Bolle senza frontiere; Nosiola (Pojer e Sandri); Lambrusco (Cantina della Volta); Sangiovese (Casale).

Commenti: Anche quest'anno la Delegazione si è riunita per scambiarsi gli auguri negli storici e accoglienti locali di questo ristorante e la serata di festa è stata l'occasione per consegnare il premio Massimo Alberini 2018 ai titolari del Panificio Casalani Gianfranco di Rivarolo del Re ed Uniti. La cena è iniziata con un flan di cavolfiore e carote su fonduta, per proseguire con una pasta ai porcini con battuta di pezzata rossa e con gli ottimi involtini al mandarino e mele campanine. Il dessert è stato predisposto dal panificio Casalani con torte eccellenti quali la torta agli amaretti e la torta paradiso accompagnata dallo zabaione.

VARESE
3 dicembre 2018

Ristorante "Osteria degli Angeli" di Johnny Resemini. ●Via Brusa 5, Malnate (Varese); ☎0332/427614; osteria.degliangeli@libero.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,49; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tarte tatin di cipolla caramellata, con gelato al gorgonzola e polvere di panettone; risotto agli agrumi di Sicilia, piccola tartare di salmone e gelée allo spritz; "il Re di Bologna" con fondue al parmigiano reggiano 36 mesi e tartufo nero di Norcia; anatra all'arancia, disossata e ripiena con pera martin sec all'Amarone, spinaci al burro salato e mostarda di Cremona; semifreddo al torrone del nostro pasticciere.

I vini in tavola: Fiano appassito del Salento 2017; Blanc de Blanc Bacio della Luna 2017; Amarone Igt 2015.

Commenti: Il termine Osteria è puramente casuale, poiché il livello qualitativo dell'offerta del locale è da considerarsi altissimo nelle vivande, nella scelta dei vini, nell'arredamento e nell'accoglienza. Ottima la tart tatin delicata ma gustosa; cotto e mantecato al punto giusto il risotto (forse un po' originale la tartare di salmone); molto buoni i tortellini proposti dai titolari, data la loro provenienza emiliana, e superba l'anatra disossata con pere e spinaci, ma soprattutto gli abbinamenti hanno fatto della cena un grande momento accademico. D'obbligo la consegna allo chef del piatto dell'Accademia.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
14 dicembre 2018

Ristorante "La Stazione di Salice" di Gerolo e Albertazzi srl, in cucina Francesco Corona. ●Via Diviani 7, Godiasco - Salice Terme (Pavia); ☎0383/944501; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì; martedì a pranzo. ●Valutazione 7,52; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi nostrani (salame di Varzi Dop, coppa, pancetta); selezione di formaggi di Pizzocorno con miele e confetture della Stazione; acciughe di lampara marinate e pan brioche, crema di peperoni e riccioli di burro; risotto al gorgonzola di capra e pere; punta di vitello al forno con salsa ai funghi porcini e patate al rosmarino; sbrisolona di frutta secca con crema al mascarpone e frutti di bosco.

I vini in tavola: Pinot Nero vinificato in bianco; Bonarda; Cabernet; Moscato (tutti Brega).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata una serata molto piacevole e gradita dagli Accademici vogheresi e dagli ospiti, a partire dagli antipasti con gli ottimi salumi, i formaggi di Pizzocorno e le acciughe che (insieme al baccalà) sono sempre state il "pesce" dell'Oltrepò. Perfetto anche il risotto, saporito ma delicato, e un po' più normale, seppur buono, l'arrosto. Anche la "sbrisolona" di frutta secca è piaciuta a tutti. Qualche appunto sui vini. Alla fine, come da tradizione, l'omaggio alle signore (barattoli di ottima mostarda Barbieri), scambi di auguri, abbracci e tutto quanto fa Natale.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
15 dicembre 2018

Ristorante "Schlosswirt Forst" di Luis Haller, anche in cucina. ●Via Venosta 4, Lagundo (Bolzano); ☎0473/260350; coperti 32. ●Parcheggio comodo; ferie da inizio gennaio a fine marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pâté e pane fatto in casa; duetto di vitello tonnato su gambero croccante e chutney ai fichi; salmerino alpino su risotto allo Champagne e croccantino di pane di segale; sella di cervo con birra scura e lampone; duetto di bue tirolese "filetto ed entrecôte" con crema di pastinaca, spinaci in foglia e zucca; sfera di cioccolato fondente con panpepato e panettone su prugna al vin brulé.

I vini in tavola: Campo di Sasso Insoglio del Cinghiale 2017 Igt (Tenuta di Biserno Bibbona); Stoan 2016 Tramin (Kellerei Tramin-Termeno, Strada del Vino).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri non poteva avere una cornice migliore ma, soprattutto, uno chef de cuisine più preparato per soddisfare le aspettative. Luis Haller ha incantato il palato dei commensali con un crescendo di sapori raffinati, gradualmente svelatisi nel sapiente susseguirsi dei piatti. Una tartare delicata, un gambero croccante, un risotto profumato ma, soprattutto, un filetto di cervo morbido e delizioso, preparato con indiscussa maestria. A questo va aggiunta la sorpresa di un doppio abbinamento, prima quello con

TRENTINO - ALTO ADIGE segue

le birre di casa, suggerito dallo chef, e poi quello con i vini proposti dal sommelier. Una grande serata, davvero piacevole, trascorsa in armonia e vera amicizia.

VENETO

BASSANO DEL GRAPPA-ALTOPIANO DEI 7 COMUNI
14 dicembre 2018

Ristorante "L'Osteria de la Tana" di Alessandro Dal Degan, anche in cucina. ●Via Kaberlaba 19, Asiago (Vicenza); ☎0424/1760249, cell. 344/1708004; info@latanagourmet.it, www.latanagourmet.it; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio e ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lingua di vitello salmistrata con radici amare, salsa verde e Asiago stravecchio; tortelli di pernice in consommé ristretto; cappone al forno con purè di patate di Rotzo e salsa alla radice di tarassaco; panettone classico di Gesmàkh con crema al Rhum.

I vini in tavola: Vespaiolo Strada Riela Igt Veneto (Firmino Miotti, Breganze); Vulcaia Fumè 2015 Sauvignon del Veneto (Inama, Soave); Syrah Cicogna 2015 Igt Veneto (Cavazza, Montebello Vicentino); Torcolato 2010, Col Dovigo (Col Dovigo, Breganze).

Commenti: Nel 2009, in pieno centro, il locale nasce dalle ceneri di un vecchio pub all'interno dello Sporting Hotel di Asiago. Nel dicembre del 2014 si trasferisce all'interno della storica struttura "Casa Rossa", il primo edificio a essere destinato a ristorazione al termine della Grande Guerra. Così diventa la "Tana Gourmet" dedicata alla cucina di ricerca, rispettando le radici, il passato e valorizzando al massimo i prodotti. L'Osteria de la Tana, nasce un paio d'anni fa con la missione di valorizzare la grande ricchezza della tradizione con i piatti della memoria.

CORTINA D'AMPEZZO
23 dicembre 2018

Ristorante "SottoVip" di Hotel Europa srl. ●Corso Italia 207, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3222; info@hoteleuropacortina.it, www.hoteleuropacortina.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° aprile - 30 maggio e 1° ottobre - 30 novembre; giorno di chiusura lunedì o il martedì secondo stagionalità. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno, granella di pistacchio e dressing di agrumi; baccalà mantecato con chips di polenta taragna; polpo rosolato su vellutata di ceci; melanzane ripiene alla calabrese; montasio stravecchio, pecorino sardo e pecorino di fossa con mostarde di frutta; passatelli in brodo; tortelli di zucca mantovani; faraona alle prugne con radicchio trevigiano e patate al cartoccio; zelten trentino; panettone con crema al mascarpone e al cioccolato.

I vini in tavola: Albarola dei Colli di Luni 2017; Pinot Bianco 2017 (Casa delle Rose); Pinot Nero 2015 (Antico Broilo); Moscato d'Asti 2017 (Angelo Negro).

Commenti: Allegoria del tempo. Partendo da questa idea, Monica De Mattia e Marzia Del Favero hanno organizzato la riunione conviviale costruendola su di un viaggio attraverso il tempo: il Natale presente e quello futuro. La serata è iniziata con il Natale futuro, attraverso una vera e propria rielaborazione di prodotti tipici di diversi luoghi d'Italia. Il viaggio nel tempo è continuato attraversando la porta che metaforicamente ha condotto i commensali al Natale del presente, quello della tradizione. Particolarmente apprezzati gli antipasti; ottimi i tortelli di zucca, mentre qualche nota stonata ha contraddistinto i passatelli in brodo. Eccezionale l'abbinamento con i vini, come anche il servizio.

VERONA
LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST
19 dicembre 2018

Ristorante "Vittorio Emanuele ristorante caffè" di Roberto Amadei, in cucina Fabio De Guidi. ●Piazza Bra 16, Verona; ☎045/9235850; info@ristorantevittorioemanuele.com, www.ristorantevittorioemanuele.com; coperti 110+250 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di zucca su fonduta al pecorino romano; ravioli al monte veronese con burro noisette e aceto balsamico extra vecchio; filetto di manzo all'Amarone con ratatouille di verdure; sfogliatina di Villafranca con crema al mascarpone; pandoro di Verona Bauli.

I vini in tavola: Monte Soejo (Tenuta Chiccheri); Rosso Veronese (Sartori selezione); Valpolicella Superiore ripasso Regolo (Sartori); Cuvée del fondatore (Tenuta Chiccheri).

Commenti: Un piacevolissimo brindisi al nuovo anno ha caratterizzato il convivio dedicato agli auguri di Natale. L'incontro si è svolto presso il ristorante Vittorio Emanuele, situato nella centralissima piazza Bra. Il Delegato di Verona, Fabrizio Farinati, ha accolto l'amico Delegato Umberto Parodi e la sua Delegazione. Condivisione dei temi cari all'Accademia e amicizia hanno reso davvero indimenticabile la serata.

VICENZA
12 dicembre 2018

Ristorante "La Locanda di Piero" di Renato Rizzardi, anche in cucina. ●Via Roma 34/36, Montecchio Precalcino (Vicenza); ☎0445/864827, fax 0445/864828; info@lalocandadipiero.it, www.locandadipiero.it; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica; sabato e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di tacchinella alla senape integrale di Maielle, gelée alla melagrana e noci tostate al sale di Maldon; zuppa di faraona con funghi porcini, verza riccia e sfoglia croccante ai semi di sesamo; tortelli di fagiano nel loro intingolo con tartufo nero umbro, polvere di cipolla tostata e formaggio vezzena; quaglia e tastasal con salsa agrodolce e lenticchie, mostarda vicentina e polenta di mais Marano; torta 10 veli all'arancia amara e cioccolato fondente con crema allo yogurt e Rosolio di Carlotto.

I vini in tavola: Alto Adige Doc metodo classico brut rosé (Kettmeir Caldaro); Opimio Pinot Bianco Friuli Aquileia Doc 2015 (Tenuta Cà Bolani, Cervignano del Friuli); Pinot Nero Breganze Doc 2017 (Maculan, Breganze); Torcolato Breganze Doc 2014 (Firmino Miotti, Breganze).

Commenti: Un alto numero di Accademici e graditi ospiti sono convenuti in questa storica cucina per l'incontro di Natale. Durante la cena, organizzata con cura dal Siniscalco Gaetano Marangoni, hanno ricevuto il caloroso benvenuto tre nuovi soci: Roberta Melli, Franca Miotti e Francesca Simonetto. Un plauso a Renato Rizzardi per la sapiente preparazione e maestria di ogni piatto. Nei tortelli al tartufo nero e nella innovativa preparazione della quaglia e tastasal, lo chef ha pienamente coniugato cottura, qualità e sapori. La serata di festa ha soddisfatto tutti i commensali e si è conclusa con la consegna a Renato Rizzardi e Sergio Olivetti del Diploma di "Cucina Eccellente 2018".

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
16 dicembre 2018

Ristorante "Al Cjant dal Rusignul" della famiglia Sgubin, anche in cucina. ●Località Mernico 2, Dolegna del Collio (Gorizia); ☎0481/60452, fax 0481/634356; info@ferrucciosgubin.it, www.ferrucciosgubin.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1° - 15 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli antipasti; strucolo di radicchio in straza; tortelli di fagiano e tartufo; cappone in doppia cottura: petto a cottura "sorvegliata" e coscia arrosto; flan di panettone; torrone della casa.

I vini in tavola: Ribolla brut; Pinot Bianco; Schioppettino; Picolit (tutti dell'azienda agricola di proprietà).

Commenti: Il locale, che rappresenta la tradizione della cucina

locale del Collio, negli ultimi anni, grazie anche all'apporto delle nuove generazioni, è riuscito a rinnovarsi sia nei locali sia nelle tecniche di cottura. Il piatti hanno rispecchiato la piacevole tradizione del pranzo di Natale in famiglia, con un guizzo di gustosa innovazione. Dopo l'aperitivo e il saluto e gli auguri del Delegato Roberto Zottar, il professor Vincenzo Orioles, Ordinario di Glottologia e Linguistica dell'Università di Udine, ha piacevolmente intrattenuto con una simpatica relazione sul tema "Cibo e parole, un gustoso affiancamento".

PORDENONE
14 dicembre 2018

Ristorante "Alessandro e Margherita" di Alessandro Davià e Margherita Casule. ●Via Amalteo 8, Nave (Pordenone); ☎0434/98250; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive sarde; selezione di affettati sardi; crostini di pane carasau con crema di pecorino; zuppa gallurese; maialino su letto di sughero con contorni di stagione; agnello con carciofi; seadas al miele; biscottini di Margherita alla pasta di mandorle accompagnati dal Mirto sardo.

I vini in tavola: Vermentino e Cannonau della casa.

Commenti: Invasione pacifica in un ristorante specializzato in cucina sarda, per la riunione conviviale natalizia organizzata da Alfredo Taiariol e Giorgio Viel. Ottima scelta che ha permesso di gustare le specialità regionali, confezionate con sapienza da Margherita, originaria dell'isola, dove continua ad approvvigionarsi delle materie prime e dei prodotti di base. Ricca la scelta di antipasti che hanno preceduto la zuppa gallurese, apprezzata e gustosa. Ottimo il maialino arrosto servito su un piatto di sughero e altrettanto stuzzicante l'agnello con carciofi. Conclusione in gloria con le seadas e i biscottini. Indovinata la scelta dei vini. A tutti un piccolo presente natalizio.

TRIESTE
12 dicembre 2018

Ristorante "Antica Trattoria Suban" della famiglia Suban, in cucina Federica Suban. ●Via Comici 2, Trieste; ☎040/54368; anticatrattoria@suban.it, www.suban.it; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7-15 gennaio; 1°-15 agosto; giorno di chiusura martedì; da lunedì a venerdì a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: krapfen con salmone e smetana; crostini con pâté di fegato; crostino con Liptoy; carpaccio di manzo marinato; rollatina di faraona su letto di puntarelle; gnocchetti di cappone in brodo; risotto con midollo e Champagne; sorbetto; pancia di vitello ripiena di castagne con purè di patate e sedano rapa; panettone artigianale con salsa inglese e cioccolato; frittole, biscottini, clementine e frutta secca.

I vini in tavola: Franciacorta Prima Couvée (Monterossa); Pinot Noire Tradition 2017 (Terlano); Valpolicella Ripasso Capitel San Rocco 2016 (Tedeschi); Moscato d'Asti 2016 (Paolo Soracco).

Commenti: La Consulta della Delegazione, organizzatrice della cena degli auguri, ha pensato all'atmosfera calda e accogliente dell'Antica Trattoria Suban. La scelta è stata molto apprezzata dai numerosi Accademici, come pure lo sono stati i piatti proposti. Un anticipo di Natale gustato con piacere, dall'aperitivo ai deliziosi e particolari antipasti, ai tipici gnocchetti di cappone e al vitello con le castagne, all'ottimo sorbetto. In chiusura il panettone, ma artigianale e affiancato dalle frittole e dai biscottini, tipicamente mitteleuropei. Perfetto l'abbinamento con i vini. Ottimo il servizio.

UDINE
14 dicembre 2018

Ristorante "Zago" della famiglia Zago, in cucina Luigi Zago. ●Via San Giuseppe 51 - Località Laipacco, Tricesimo (Udine); ☎0432/1573985; www.luigizago.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto della laguna: alzate con le frivolezze; bignè salati con salmone affumicato; musetto con purè di lenticchie; crema delicata di topinambur con gamberi croccanti e guanciale di Sauri; broccoli con guazzetto di seppioline nostrane e radicchio tardivo; scaloppa di rombo chiodato con puntarelle e patate di Godia e pennellata di cicoria cimata; zuppa di cioccolato e Rhum; gelato al miele e nocciole; mandorle tostate e caramellate.

I vini in tavola: Etna metodo classico Blanc de Noir Gaudensius (Firriato); Chardonnay (La Viarte); Jiasik bianco (Borgo San Daniele); Moscato d'Asti Dop (Paolo Saracco).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri ha avuto come tema il mercato del pesce e le scelte dei consumatori. Presenti numerosi ospiti, tra i quali una rappresentanza del Ducato dei Vini Friulani e il Vice Delegato di Gorizia. Tutti hanno avuto modo di esaminare vari tipi di pescato "sezionato", allevato e fresco, così da poter apprendere qualche segreto per un'oculata scelta. La cena ha riscosso un discreto consenso, fatto salvo qualche appunto alla consistenza dello sformato di broccoli e al rombo, servito ad alcuni commensali in quantità un po' scarsa o troppo salato. Indovinati gli abbinamenti con i vini; servizio puntuale e cortese e gradito intervento dello chef che ha intrattenuto gli ospiti.

EMILIA ROMAGNA

CESENA
12 dicembre 2018

Ristorante "Monnalisa - Grand Hotel Da Vinci" della famiglia Batani - Select Luxury Hotel. ●Viale Carducci 7, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/1877700; ghdavinci@selecthotels.it, www.grandhoteldavinci.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cremoso di topinambur al timo con filetti di soglioline in crosta di mais; composizione di pesci e molluschi del nostro mare gratinati su carta papiro; tagliolini ai crostacei di mare, pomodorini datterini e basilico greco; bianco di spigola alla plancia, elisir di vongole e carciofi in tempura; mousse al mascarpone, cioccolato Ivoire e arancio croccantino al pistacchio e passion fruit.

I vini in tavola: Vivo (Mionetto); Chardonnay (Villa Chiopris); extra dry millesimato (Aneri).

Commenti: Grande accoglienza nel salone di ingresso, con un aperitivo con oltre 50 proposte da assaggiare in piedi. Nel classicheggiante salone allestito per la riunione conviviale degli auguri, è stato introdotto, dal Delegato Gianluigi Trevisani, l'argomento principale: la solidarietà verso il prossimo meno fortunato che, in occasione del Natale, viene maggiormente sentita da tutti. Quest'anno la scelta è caduta sull'Unicef, rappresentato dalla responsabile provinciale Chiara Morale, che ha spiegato scopi e attività, anche attraverso filmati e foto. Applausi di consenso e commozione evidente fra gli Accademici.

IMOLA
16 dicembre 2018

Ristorante "San Domenico" di Valentino e Natale Marcattilii, Massimiliano Mascia, in cucina Valentino Marcattilii e Massimiliano Mascia. ●Via G. Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎0542/29000, fax 0542/39000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio; 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì; sabato e domenica a pranzo (giugno e agosto). ●Valutazione 8,6; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di fagiano e fegato d'oca con purea di mele golden e gelatina al Porto; filetto di baccalà confit con polenta morbida e guazzetto di vongole veraci e olive taggiasche; uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga, parmigiano dolce e tartufo di stagione; riso mantecato all'olio extravergine con lardo di Dozza e strigoli di fosso; carré di agnello al timo in salsa di pepe nero e uva Zibibbo; la nostra pasticceria; mousse di marroni di Castel del Rio con sorbetto di cachi e menta.

I vini in tavola: 2014, Trento Doc brut (Altemasi); San Michelin 2017 Custoza Superiore (Gorgo); Bolgheri rosso 2016 (Michele Satta); Moscato d'Asti 2016 (Saracco).

EMILIA ROMAGNA segue

Commenti: Gli incantevoli locali addobbati in ogni angolo hanno accolto gli Accademici imolesi nella serata dedicata al fraterno scambio di auguri. Dopo l'aperitivo nelle storiche cantine, il millefoglie di fagiano e fegato d'oca ha entusiasmato il palato, aprendo la strada a grandi piatti come il filetto di baccalà, l'uovo in raviolo, il riso con gli strigoli e un succulento carré di agnello. Dopo la dolce mousse di marroni, il Delegato ha espresso il plauso degli Accademici per i piatti, per i vini abbinati e per l'accoglienza. Presenti il Vice Presidente Severino Sani e il Consultore Gianni Carciofi.

LUGO DI ROMAGNA
14 dicembre 2018

"Ristorante al Maneggio" di Simonetta Leoni, anche in cucina. ●Via Argine destro Lamone 1, Traversara di Bagnacavallo, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0544/417496, anche fax, cell. 335/8349488; simonettaleoni@hotmail.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca con formaggio di capra; spinacini freschi con uovo e tartufo; cappellacci al formaggio e tartufo; tagliata di filetto al rosmarino e patate al forno; panettone artigianale e pera caramellata.

I vini in tavola: Brut (Berlucchi).

Commenti: Serata degli auguri. La *location* è molto caratteristica e curata. I piatti sono quelli storici del locale, serviti con cura e adeguata quantità. Serata sicuramente gradevole e apprezzata dagli Accademici, unanimi nei complimenti alla chef. Il prezzo è piuttosto elevato ma la qualità degli ingredienti, l'ampia lista dei vini ben articolata e l'originalità del menu permettono di esprimere un'ottima valutazione.

RIMINI
12 dicembre 2018

Ristorante "Quartopiano" del Gruppo Società Gas Rimini spa, in cucina Silver Succi. ●Via Chiabrera 34c, Rimini; ☎0541/393238; info@quartopianoristorante.com, www.quartopianoristorante.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi 10 giorni di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino ai carciofi con mazzancolle scottate e chips di carciofi; cappelletti ripieni di pesce in brodo rosso di paganelli; trancio di rombo gratinato ai pinoli, crema di bietole, limone e bottarga; tortino tiepido di castagne, gelato alle fave di Tonka, crema inglese e melagrana.

I vini in tavola: Rebel Spumante brut rosè; Albana di Romagna Docg 2016; Cagnina Vendemmia tardiva (tutti Colombarda).

Commenti: La serata si è svolta in un caldo clima prenatalizio e ha riunito tutti gli Accademici in un sentito abbraccio augurale. Dopo uno scoppiettante aperitivo, lo chef ha curato un menu di pesce con gustosi abbinamenti, come il tortino ai carciofi con le mazzancolle e il trancio di rombo gratinato, quest'ultimo particolarmente apprezzato. I cappelletti in brodo di paganelli hanno animato il confronto sulle paste ripiene, suscitando commenti tra gli apertamente favorevoli e altri che hanno espresso alcune perplessità. Molto gradito il dolce. La cena degli auguri ha concluso degnamente un anno ricco di interessanti e piacevoli incontri all'insegna dell'amicizia e della buona tavola.

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
14 dicembre 2018

Ristorante "Dal Cacini" di La società del Cacini sas, in cucina Marco Ticciati. ●Via del Crocifisso 3, Suvereto (Livorno); ☎0565/828313, cell. 366/1901523; ilcacini@gmail.it, www.ilcacini.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spiedino di calamari con insalata iceberg ai capperi; vellutata di zucca con gamberi rosa; cozze piombinesi alla marinara; pasta di grano antico Senatore Cappelli (coltivato e macinato a Suvereto, azienda agricola Il Felciaione, Mulino Pietra del Cornia) con salsa di nasello e porri; palombo al cartoccio con cavolfiore al rosmarino; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Filemone 2017 Igt Toscana, Vermentino; Bauci 2016 Igt Toscana, Viogner, barrique (entrambi La Fralluca, Suvereto); Moscato d'Asti Docg.

Commenti: Gradito ritorno in questo ristorante che, con maturata esperienza, propone un menu di pesce come da spesa giornaliera. Sorpresa tra le sorprese: le cozze di Piombino, primo allevamento in Toscana, premiato dalla Coldiretti e molto apprezzate per consistenza e gusto. Ottima anche la vellutata di zucca e la proposta del palombo, pesce povero, ma nobilitato dalla cottura in cartoccio e senza pelle! Buona la piccola pasticceria e quanto altro proposto. Un merito particolare al ristoratore per l'adozione della filosofia della filiera corta, per la scelta della pasta e dei vini, tutto di produzione locale. Piacevolissima cena degli auguri.

EMPOLI
12 dicembre 2018

Ristorante "Villa Dianella" di Conti Passerin D'Entrèves srl, in cucina Alessio Bagnoli. ●Via Dianella 48, Vinci (Firenze); ☎0571/508166, fax 0571/904615; info@villadianella.it, www.villadianella.it; coperti 120+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: torta Manfredi con fegatini di pollo dalla ricetta di Renato Fucini; passatelli in brodo di cappone; tacchino ripieno di salsiccia e castagne con patate al forno; frutta caramellata con panna e lingue di gatto.

I vini in tavola: Sereno e Nuvole Vermentino Igt 2017; Chianti Dianella Docg 2017; Le Veglie di Neri Igt rosso (tutti Cantine Dianella).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata egregiamente organizzata dall'Accademico Luca Giraldi nella splendida cornice di Villa Dianella, dimora storica e del poeta Renato Fucini. Dopo un ricco aperitivo di benvenuto nelle cantine della villa, gli Accademici e i numerosi ospiti hanno cenato nel salone principale attorno a un unico maestoso tavolo "imperiale". L'attore Andrea Giuntini ha letto brani scelti dal racconto *Scampagnata* di Fucini; il Simposiarca ha poi commentato con note originali ogni singolo piatto servito. Ottimo il menu con prodotti da filiera corta: particolarmente apprezzate la torta Manfredi e la frutta caramellata; molto buono il rapporto qualità-prezzo.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
5 dicembre 2018

Ristorante "Carlino" della famiglia Andreucci, in cucina Loredana Gai. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/644270; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie 6 - 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappelletti in brodo; riso cacio e pepe; prosciutto al forno con patate e cardoni in umido e fritti; bavarese alle castagne e befana di castagne e nocciole (pasticceria Lucchesi di Barga).

I vini in tavola: Rossi e bianchi toscani; Prosecco.

Commenti: La cena degli auguri si è svolta presso un ristorante ottimamente addobbato dalla Simposiarca Wassiliky Lambrou. In un ambiente accogliente e familiare, il Delegato ha fatto gli auguri a ospiti e Accademici, durante la degustazione dell'apprezzato menu, con dolce finale della premiata pasticceria Lucchesi di Barga. Gli Accademici hanno presentato ricette per la formulazione di un menu da proporre in una riunione conviviale del 2019.

LIVORNO
11 dicembre 2018

Ristorante "Il CalaScirocco dell'Hotel Rex" della Soc. Coronado sas di Cinzia Bratto. ●Via del Littorale 164, Antignano (Livorno); ☎0586/1864369, cell. 329/2198306; info@calascirocco.it, www.calascirocco.it; coperti 160+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,17; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con polpetti cacciuccati, crostini con seppie agli agrumi, cozze al tramonto, baccalà sotto pesto; gnocchi ai crostacei; risotto ai frutti di mare; pescato di giornata al forno con contorni di verdure grigliate e patate arrosto; panettone e pandoro con tazza di crema.

I vini in tavola: Vermentino Di Macchia 2016 Igt (azienda F. & S. srl, Grosseto); Passito Zibibbo delle Terre Trapanesi (offerto dall'Accademico Mario Di Stefano).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina, per la tradizionale cena degli auguri, ha invitato gli Accademici in un ristorante dove il Simposiarca Gianfranco Porrà aveva convenuto con la titolare una cena basata sul pesce, allietata al suo terminare dall'ottimo Zibibbo portato dalla Sicilia dall'Accademico Mario Di Stefano, il quale ha poi completato il servizio con una piacevole conversazione sulla storia del vino Marsala. Apprezzata la cucina, in particolare il risotto ai frutti di mare, nonché il pesce al forno, pescato di giornata. Nel corso della serata, distribuito da Gianfranco Porrà un volume del CST Toscana.

LUCCA
16 dicembre 2018

Ristorante "Antica Locanda Stefani" di Benedetto Stefani, in cucina Gian Marco Stefani. ●Via del Borgo 56, Lucca; ☎0583/379031; info@trattoriastefani.it, www.trattoriastefani.it; coperti 180+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a luglio, 1 settimana a novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucca caramellata, caprino e mandorle tostate; crema di fagioli, salsa al pecorino, verza croccante e salsiccia; raviolo di patate con crema di ceci e tartufo bianco; carrè di vitello al forno con patate sotto la cenere e rapini saltati; semifreddo alla nocciola su biscotto morbido fondente e croccante salato; panettone di Casa Stefani.

I vini in tavola: Brut millesimato (Manfredi); Igt bianco Arrendevole e Carmignano Docg (Tenuta La Borriana); Moscato (Cantine Manfredi).

Commenti: La locanda propone piatti con un'anima accattivante, ripescando nella tradizione del bisnonno Benedetto, ma dando nuova freschezza al sapore di casa. Le portate riportano tutte una valutazione più che discreta: l'*entrée* soddisfa efficacemente i più, deludendo qualche Accademico. I ravioli al tartufo raccolgono consensi unanimi per l'armonia dei sapori; il carrè di vitello colpisce per la tenerezza e delicatezza delle carni. Il semifreddo si presenta benissimo, ma al palato ci si aspettava di più. Vini discreti ma buono l'abbinamento, diverso per ogni portata. Un menu in cui le nuove tendenze si saldano con la tradizione ma lasciano comunque il giusto spazio al panettone e agli auguri.

MUGELLO
20 dicembre 2018

Ristorante "Rivasud" di Alessio e Fabio Molinati, in cucina Fabio Molinati. ●SS. 65 Cafaggiolo - Lago di Bilancino, Barberino di Mugello (Firenze); ☎055/8479405, cell. 347/0111198; alemola@hotmail.it, www.rivasud.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sbriciolona con carciofini e crostini di fegatini al Vinsanto; pappardelle al ragù di cinghiale con olive e pistacchi di Bronte; filetto di cinta senese al pepe verde; patate al forno; assaggio di dolci della casa (mousse di ricotta con miele e noci; torta al cioccolato; tiramisù; panna cotta).

I vini in tavola: Rosso Rivasud 2016 (Bolgheri); Assieve Pinot Nero 2015 (Podere Fortuna); Vino Spumante Asti.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta in un vecchio casale ricco di atmosfera, vicino al lago di Bilancino, dove i fratelli Fabio e Alessio Molinati propongono piatti della tradizione locale e toscana. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato le pappardelle, con sfoglia tirata a mano, al ragù di cinghiale, e l'assaggio dei quattro dolci della casa. Non all'altezza delle aspettative il filetto di cinta senese. Graditi i vini. Servizio attento e cortese. Dopo la consegna della nuova Guida *Le Buone Tavole della Tradizione*, la serata si è conclusa in un clima festoso con un piccolo omaggio ad Accademici e ospiti e un brindisi di buon augurio.

VIAREGGIO VERSILIA
13 dicembre 2018

Ristorante "Il Merlo" della famiglia Torcigliani, in cucina Angelo Torcigliani. ●Viale Sergio Bernardini, 660 Lido di Camaiore, Camaiore (Lucca); ☎0584/1660839, cell. 338/3721892; ristoranteilmerlo@gmail.com, www.ilmerlocamaiore.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: soppressata di maialino di latte farcita con salsa tartara; olive di Itri marinate con arancia e rosmarino; carciofo e guanciale croccante, fonduta di toma d'alpeggio; pâté in crosta al Merlot; raviolini del plin; maialino laccato al miele di zafferano, crema di patate e scalogno; panettone Baked Alaska.

I vini in tavola: Durello brut Lessini Doc; Chianti Classico (Istine, Radda in Chianti).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per gli auguri delle feste. Non poteva essere scelta migliore, per la qualità del menu e la piacevolezza dell'ambiente, un locale che ha una lunga storia. A partire da un negozio di alimentari di Camaiore, è stato trasformato poi in un'enogastronomia con tradizionali prodotti del territorio, che a sua volta ha prodotto un ristorante di grande qualità da due anni trasferitosi sul mare. Il merito di tutto questo va ad Angelo Torcigliani, l'erede della famiglia e cuciniere, come ama definirsi, capace di dare un'impronta di livello all'attuale ristorazione versiliese. La serata è stata apprezzata ampiamente da tutta la Delegazione.

MARCHE

ASCOLI PICENO
15 dicembre 2018

Ristorante "Le Scuderie" di Ceppo Rustico snc, in cucina Davide Fabi Cannella. ●C.so Mazzini 226, Ascoli Piceno; ☎0736/258779, fax 0736/247792, cell. 366/4126372; info@lescuderieristorante.com, www.lescuderieristorante.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto d'anatra in salsa ponzu con terrina di melanzane all'agro e cenere al sesamo; uovo al saccoccio, tartufo e parmigiano; patata matta (crema di patate, limone e caffè); ossobuco in raviolo; carré di maialino croccante a bassa temperatura con insalata di cavolo cappuccio; mela rosa dei Sibillini.

I vini in tavola: Pecorino rosso; Piceno Superiore (Cantine O.C., Offida).

Commenti: Per lo scambio degli auguri, il Simposiarca Andrea Gentili ha scelto un suggestivo interno di una stupenda dimora medievale del casato dei Malaspina, soprattutto per degustare la rinomata cucina dello chef Davide Fabi Cannella che, seppure giovane, ha acquisito una notevole notorietà. È infatti ciò che hanno constatato i tantissimi Accademici intervenuti. Hanno ottenuto entusiastici consensi, tra gli antipasti, l'uovo al saccoccio e il carré di maialino, cotto a fuoco lento. Non di meno lo squisito dessert, con la particolare mela rosa dei Sibillini.

FERMO
23 dicembre 2018

Ristorante "Locanda i Piceni" di Giampiero Giammarini, anche in cucina. ●Piazza M. Savini 1, Ortezzano (Fermo); ☎0734/778000, anche fax, cell. 333/6775236; www.locandaipiceni.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì (da settembre a giugno). ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: oliva fritta; insalata di gallina chaud con giardiniera e panna acida; sformatino di gobbi con fonduta di pecorino; crêpes con ripieno di parmigiano 34 mesi in brodo di cappone; ravioli della tradizione con tartufo; brasato di guance di vitella al Rosso Piceno con purea di patate e olio extravergine 2018; lombetto di agnello in crosta di pistacchio con carciofo alla romana; crostatina di

MARCHE segue

ricotta Fontegranne con gelato al pistacchio di Bronte; datteri freschi e mandarini di Bagheria; cannoli e torroni siciliani.

I vini in tavola: Passerina spumante extra dry (Podere dei Colli, Montalto Marche); Spumante metodo classico brut Montilli (Casale Vitali, Montelparo); Pecorino Fanesia (Terra Fageto, Pedaso); Rosso Piceno (Sgaly, Ortezzano); Zibibbo.

Commenti: Riunione conviviale degli auguri magistralmente interpretata dallo chef e impeccabilmente organizzata dal Simposiarca Cristofaro La Corte. Unanimi i consensi degli Accademici e degli ospiti per i piatti serviti e la successione dei vini. Il buon bere e il buon mangiare sono stati solo un complemento all'atmosfera empatica, amicale, natalizia e festosa che ha segnato la giornata. Alessandro Marziali e Milena Pantaloni hanno scaldato gli animi con letture di Rodari, Merini e Rogante. Eccellente il dolce e il fristingo preparato dallo chef, ma stupefacenti i cannoli e torroni siciliani, il gelato al pistacchio di Bronte, i datteri e i mandarini rivelatori delle origini del Simposiarca.

MACERATA
23 dicembre 2018

Ristorante "Mira Conero" della famiglia Leonardi, in cucina Sauro Leonardi. ●Via Scossicci, Porto Recanati (Macerata); ☎071/7501328, cell. 333/6950493; info@miraconero.it, www.miraconero.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,85; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di crocchette di baccalà, zucchine e cavolfiore; pasta e ceci con le vongole; spaghetti con tonno e alici; baccalà con patate, cipolle e pomodorini al forno; anguilla alla brace; parmigiana di gobbi e insalata di stagione; gelato/tartufo con panna e amarena; panettone gigante.

I vini in tavola: Verdicchio brut metodo classico Musa (Colognola); Verdicchio di Matelica Villa Merilla 2016 (Marco Gatti); Montepulciano Cantamaggio 2016; Passito di Verdicchio (Colognola).

Commenti: Serata dedicata, per la prima volta, ai piatti di magro della vigilia. I Simposiarchi Elisabetta Giorgetti, Francesca Misiani e Vincenzo Bianchi hanno concordato un menu rispettoso della tradizione, facendo affidamento sul baccalà, sul tonno e alici, sull'anguilla, nonché su verdure di stagione. Unica innovazione l'inserimento delle vongole nella pasta e ceci (perfettamente riuscita). Ottimo il gelato/tartufo (specialità di Porto Recanati) e squisito il panettone. Interessante la ricerca storica sulle tradizioni del Natale realizzata dall'Accademica Elisabetta Giorgetti.

UMBRIA

FOLIGNO
22 dicembre 2018

Ristorante "Villa Roncalli" di Maria Luisa Scolastra, anche in cucina. ●Viale Roma 25, Foligno (Perugia); ☎0742/39191; info@villaroncalli.com, www.villaroncalli.com; coperti 80+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,65; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate con tartufo bianco fresco, salsa vellutata di parmigiano, olio fruttato e cavolfiore di casa Roncalli; parmigiana di gobbi, quenelles di spinaci e chianina; zuppa in brodo chiarificato di cappone con cappelletti alle tre carni; tacchinella farcita con tartufo nero, casselle strascinate con olio nuovo e patata di Colfiorito, castagne caramellate con salsa di arancia; tronchetto di Natale, crema chantilly, salsa di cacao amaro al Gran Marnier, gelato di torrone; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Tener (Villa Banfi); Trebbiano Spoletino Trevium 2017 (Antonelli); Rosso d'Arquata 2011 (Adanti); Moscato di Pantelleria Kabir 2016 (Donnafugata).

Commenti: Simposiarche Luisa Vincenti Mattonelli e Claudia Valentini. La chef, ancora una volta, ha stupito sapendo coniugare la tradizione e l'innovazione, creando piatti eccezionali. Il tortino di patate, squisito, è stato eseguito con una ricetta della mamma, rielaborata con maestria. La tradizionale parmigiana di gobbi è stata condita con un sugo perfetto! I cappelletti fatti a mano sono risultati buonissimi. La tacchinella farcita è stata gradevolissima al palato e ha ricevuto unanime consenso. Anche il tradizionale tronchetto, servito con un eccellente gelato al torrone, è risultato gradevolissimo. La piacevole serata si è conclusa con la consegna del meritato Diploma di Cucina Eccellente alla chef.

GUBBIO
2 dicembre 2018

Ristorante "La Dolce Vita" di Giampaolo Cipiciani e Ionlia Dikaia, anche in cucina. ●Località Santa Cristina, Gubbio (Perugia); ☎333/1550316, cell. 331/7691005; rist.ladolcevita@libero.it, www.ristoranteladolcevita.it; coperti 300+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - venerdì, gli altri giorni su prenotazione. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mousse di rapa rossa su velo di pane tostato, isola di salumi con torta al testo, selezione di formaggi con confetture e miele, fagiolina del lago con olio nuovo, bruschette con olio, polenta con guanciale, frittatina alle erbe; cappellacci di bufala con tris di formaggi; gnocchi fatti in casa con pomodoro rustico, zucchine e barbozzo; tagliata di controfiletto di chianina in bella vista; orto a tavola; pan di Spagna con crema di latte, castagne e amaretti.

I vini in tavola: Cabernet Syrah (J. P. Chenet); Orvieto Classico (Carpino); Vocante (Duca Odoardo); Moscato (Baglio Belvedere).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta presso un ristorante immerso nel verde delle colline umbre. I due gestori vantano oltre 20 anni di esperienza nel settore, e dalla loro attitudine e passione si può comprendere l'amore che nutrono per questo mestiere e che inevitabilmente trasmettono al cliente. Durante la cena, l'Accademica Mariella Rossi ha intrattenuto con un'interessante relazione sulla storia della cucina del Medio Oriente. Cena ottima relativamente al menu, servizio, cordialità del titolare. Apprezzata la qualità degli antipasti "à la main" e il servizio degli arrosti "a vista", che depongono per una vera sicurezza dell'opera della cucina. Buono il rapporto qualità-prezzo.

GUBBIO
14 dicembre 2018

Ristorante "Ai Cappuccini" di Maria Carmela Colaiacovo, in cucina Ivano Monni. ●Via Tifernate, Gubbio (Perugia); ☎075/9234, fax 075/9220323; info@parkhotelaicappuccini.it, www.parkhotelaicappuccini.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con pecorino e marmellata, cubotto di ceci, crostino con pâté di fegatini e cipolla caramellata, pralina di baccalà, carciofo fritto, arancino di riso con porcino, sformato di cardi con fonduta di formaggio e tartufo di Gubbio; crema di zucca gialla con polpettine di carne dorate e scaglie di parmigiano; fettuccione di pasta fresca al petto d'anatra e tartufo; controfiletto di vitello farcito con verza, patate e guanciale; pomodoro gratinato, zucchine al forno, patata arrosto; semifreddo di castagne e salsa di caramello.

I vini in tavola: Grechetto dell'Umbria Igt 2017 (Colpretone); Rosso di Montefalco Doc 2015 (Rocca di Fabbri); Moscato Docg (Waldo).

Commenti: L'ambiente elegante e l'atmosfera soft hanno fatto da cornice alla riunione conviviale natalizia, che si è svolta in un clima di amicizia e cordialità tra gli Accademici. Puntuale e cordiale il personale di sala. Apprezzati il fettuccione di pasta fresca e il semifreddo di castagne, mentre ha un po' deluso il secondo. Buono il rapporto qualità-prezzo.

PERUGIA
11 dicembre 2018

Ristorante "Relais San Clemente" della famiglia Simonetti. ●Strada Passo dell'Acqua 34 - Ramazzano, Perugia; ☎0755/915100; info@relais.it, www.relais.it; coperti 240. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da Epifania a Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcini di baccalà fritti; verdure di stagione pastellate; fagotti di pasta sfoglia con ricotta al tartufo; piccoli

sandwich con galantina e insalata russa; scaglie di parmigiano e uva; tartine con salmone affumicato; cappelletti in brodo di cappone; parmigiana di cardi; tacchinella ripiena; spinaci ripassati all'olio di oliva; semifreddo al torroncino; torciglione; panettone; pandoro.

I vini in tavola: Eburneo Igp 2017; Rosso Spina Igp 2016 (entrambi Cantina La Spina, Marsciano); Moscato d'Asti Docg 2017 (I Vignaioli di Santo Stefano, Santo Stefano Belbo).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri organizzata in un grande e suggestivo complesso sorto come monastero benedettino. Menu caratterizzato da piatti tipici della tavola natalizia. Buono e ricco il buffet di benvenuto. Riserve sono state espresse sui cappelletti, che facevano rimpiangere la casalinga chiusura a mano e la sfoglia porosa e irregolare che regala al brodo i sapori del ripieno sfuggito dal cappelletto, come pure sulla tacchinella. Apprezzati il semifreddo e i dolci della tradizione, fra i quali spiccava un ottimo torciglione, la mitica anguilla del Lago Trasimeno.

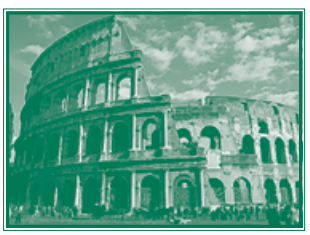
TERNI
16 dicembre 2018

Ristorante "Piermarini" della famiglia Piermarini, in cucina Marco e Primo Piermarini. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744/780714, anche fax, cell. 335/5456128; info@saporipiermarini.it, www.saporipiermarini.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 settembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 8,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto Igp; baccalà fritto in pastella con crema di peperoni; pane con frutta secca e pecorino morbido; fritturine calde di varie verdure; frattaglie di agnello; zuppetta di roveja con olio Moraiolo; crema di lenticchie e suprema di faraona al profumo di arancia; polenta con fonduta e guanciale; petto di anatra con emulsione di balsamico e verdure brasate; cremoso di patate e tartufo nero pregiato; tagliatelle al tartufo bianco; agnello arrosto Piermarini; misticanza con i raponzoli; "panpepatini dell'Accademia".

I vini in tavola: Brut, Champagne (Lucienne Lalardier); Sauvignon Vieris 2014 (Vie de Romans); Nobile di Montepulciano 2013 (Poliziano).

Commenti: I *finger food* della Valnerina erano caldi e fragranti in un variegato buffet in piedi. Nel segno della solida tradizione, il prosciutto tagliato a mano e servito sul pane del forno a legna del ristorante; novità il cremoso di patate, impreziosito dal vero tartufo nero invernale, e il petto d'anatra. Menu semplice: tagliatelle di giusta larghezza e spessore rigorosamente tirate a mano, e splendido tartufo bianco selezionato dall'Accademico Giammarco Urbani. L'agnello al forno, che Piermarini riserva agli Accademici, presenta ottima cottura, carne morbida, profumata e saporita. Particolare ringraziamento a Roberto Ariani, che ha onorato la Delegazione con la sua presenza.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
21 dicembre 2018

Ristorante "Ideale" di Eugenio Capparella e C. srl ●Via Aurelia Sud 27, Civitavecchia (Roma); ☎0766/23615; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di gamberi, insalatina di carciofi e grana, cartoccio di frittura con cappellotti, calamaretti e gamberi rosa; tonnarelli con fiori di zucca, scampetti e vongole; risotto alla pescatora; ricciola padellata con olive Kalamat e rosmarino; carciofo alla romana; zuppa inglese civitavecchiese; biscottini e ciambellette tradizionali civitavecchiesi; cesti di clementine.

I vini in tavola: Prosecco di Asolo Docg (Astoria); Est, Est, Est di Montefiascone Doc Foltone (Stefanoni); Cuvée brut Fashion Victim; Moscato dolce Fashion Victim (entrambi Astoria).

Commenti: La riunione conviviale organizzata dal Delegato onorario Massimo Borghetti, in occasione degli auguri di Natale, si è svolta in un clima altamente familiare. Dopo un aperitivo di benvenuto, accompagnato da rustici caldi e freddi, il menu ha trovato alto gradimento. Ottimi i tonnarelli, giusti nella cottura e nel condimento; apprezzato il classico risotto alla pescatora ben tenuto nella cottura; giudizio positivo anche alla ricciola padellata, preparata con cura e nella giusta proporzione degli ingredienti che hanno ben aromatizzato il tutto. Unanime, quindi, la valutazione positiva. Alla conclusione della serata il Delegato ha rivolto un discorso augurale.

VITERBO
20 dicembre 2018

Ristorante "L'Altro Gusto" di Rosetta Giannetti, in cucina Daniele Biscetti. ●Via delle Maestre 2, Viterbo; ☎0761/220973; laltrogusto@alice.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: petto di fagiano scaloppato con caramelle di pasta fillo al limone; ravioli di ricotta e susianella viterbese su vellutata di zucca; guancia di vitellone brasata; purè di patate; dolci vari natalizi.

I vini in tavola: Champagne (Serge Mathieu); Ribolla Gialla (Zorzetting); Civitella Rossa (Mottura); Moscato d'Asti.

Commenti: Serata degli auguri al ristorante nel centro storico della città, noto e gradito agli Accademici. Lo chef Daniele Biscetti ha deliziato la Delegazione con un menu semplice ma allo stesso tempo raffinato. Molto graditi la guancia di vitellone brasata e, nei dolci natalizi, un esperimento di panettone artigianale realizzato insieme ad altri chef e pasticcieri della città. Ottimi i vini; servizio premuroso; prezzo favorevole. Conclusione con scambio festoso di auguri e consegna del tradizionale omaggio natalizio, come di consueto un attrezzo di cucina e un prodotto locale.

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA
19 dicembre 2018

Ristorante "Il Casale" di Gianni Nucci & C snc. ●Via Musciano 29, Aielli (L'Aquila); ☎0863/7833393, cell. 348/7361638; ilcasaleaielli@libero.it, www.ilcasaleaielli.it; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinza del Casale, panzerotti, ricottina al forno, fantasie dello chef; pasta e ceci; fettuccine allo zafferano, tris di funghi e pachino; tacchinella con salsa glassata, patate al forno e broccoletti ripassati; pan di Spagna, sogno di un'epoca; delizia di frutta.

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

Commenti: Buono il menu, che si richiamava all'antica tradizione del locale, rivisitata. Reidratati in acqua i ceci secchi, lavati e successivamente bolliti con l'aggiunta di pasta all'uovo: hanno espresso fragranza e sapore. Apprezzate le fettuccine allo zafferano ben amalgamato con ottima salsa di funghi e pachino. La tacchinella, disossata e condita con erbe aromatiche locali, risente, in positivo, della cottura a bassa temperatura. Molto apprezzato il dolce per il raffinato gusto, che ha ben accompagnato il brindisi finale con le parole del Delegato Franco Santellocco Gargano sull'ottimo anno accademico trascorso e l'augurio di un brillante 2019.

PESCARA
14 dicembre 2018

Ristorante "Alcione" di Pizzeria Ristorante Alcione srl. ●Viale della Riviera

ABRUZZO segue

24, Pescara; ☎085/34297; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti di Natale; baccalà su passata di ceci; ravioli di scampi e rape; rombo con patate e carciofi; capitone natalizio alla griglia; semifreddo di parrozzo con piccola pasticceria di "cacionetti" e frutta secca.

I vini in tavola: Soave Monte Fiorentine Doc 2017; Spumante rosé (azienda agricola Ca' Rugate); Moscato d'Asti (Gianni Doglia).

Commenti: Riunione conviviale natalizia, che ha visto una corale partecipazione di Accademici. Dopo l'introduzione del Delegato, il dimissionario, "per raggiunti limiti d'età", Vincenzo Villa, ha voluto accomiatarsi dalla Delegazione con calorose e accorate parole. Mentre l'aperitivo e l'antipasto sono stati ben valutati, non altrettanto può dirsi dei ravioli che hanno visto pareri decisamente contrastanti e ciò perché molti hanno ritenuto azzardato l'abbinamento delle rape con gli scampi, con preminenza eccessiva delle prime. Molto apprezzati il rombo, per morbidezza e profumo, e il capitone, come pure il dessert. Eccellente l'abbinamento dei vini.

TERAMO
7 dicembre 2018

Ristorante "Corte dei Tini" di gestione familiare, in cucina Achille Facciolini. ●Strada Statale 81, Villa Vomano (Teramo); ☎0861/324898, cell. 329/6276056; info@cortedeitini.com, www.cortedeitini.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottini di scrippelle con cardo; vellutata di ceci e castagne; orecchiette teramane con emulsione di zucchine e bacon; tacchino alla canzanese al pepe rosa con giardiniera e melagrana; dolci di Natale: sfogliatelle, calcionetti, pepatelli.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Doc Dama (Marramiero); Montepulciano d'Abruzzo Docg (Strappelli).

Commenti: Una *location* perfetta per trascorrere una piacevole serata tra amici. Il menu ha previsto piatti in sintonia col periodo natalizio, come il fagottino di scrippelle con cardo: una commistione evocativa sia del timballo sia della stracciatella in brodo, due grandi tipicità teramane, e il tacchino alla canzanese come vuole la tradizione dal 1800. Alcuni Accademici, nel corso della serata, si sono cimentati nella lettura di testi sul Natale e Mario De Bonis, grande amico di Eduardo De Filippo e autore del libro *Eduardo visto da vicino*, ha intrattenuto col racconto di alcuni aneddoti della famiglia De Filippo e la declamazione di una sua poesia sul presepe.

MOLISE

CAMPOBASSO
16 dicembre 2018

Ristorante "Casale Kolidur" di Barak Lev. ●Contrada Campo dei Fiori 9, Guardiaregia (Campobasso); ☎0874/785400; info@molisediscovery.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ceviche di trota al mojito e carpaccio di trota salmonata; involtino di verza; falafel zaziky; tris di ravioli; chitarrina con pinoli tostati e vongole; trancio di trota con flan di patate dolci; crostata di ricotta al cacao e arancia con crema di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco Blanc de Blanc (Villa Sandi); rosso Montepulciano (Cantine D'Uva, Larino).

Commenti: Piatti inconsueti per la scelta del pesce del vicino Biferno quale protagonista e grazie alla coraggiosa interpretazione dello chef. Ottima la lavorazione delle materie prime nella preparazione degli antipasti, innovativi e perfetti nella presentazione, molto apprezzati. Buoni i ravioli, sia per la consistenza della pasta sia per la particolarità dei ripieni diversi. Meno gradite la chitarrina alle vongole, troppo asciutta e poco condita, e un anonimo trancio di trota: necessitava di maggiore cottura. Tra un piatto e l'altro, la Simposiarca Loredana Capozio è intervenuta con commenti e curiosità. Vini piacevoli ma non entusiasmanti. Da sottolineare il servizio molto curato e l'ambiente caldo.

TERMOLI
14 dicembre 2018

Ristorante "Svevia" di Vincitorio - Talia, in cucina Massimo Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎0875/550284; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a febbraio, 1 settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi nostrani, baccalà e ortaggi pastellati, crostini misti, fiadoni salati; scampi e mazzancolle alla catalana molisana "acqua sale"; crema di cicerchie, molluschi, frutti di mare, mandorle e peperoncino crusco; ravioli di burrata ai ricci di mare; scorfano rosso in brodetto e patate al vapore; fritto di molluschi; dolce "Terra mia"; vassoietti di dolci natalizi.

I vini in tavola: Ariò Prosecco di Conegliano Superiore extra dry Docg (Antica Quercia); Testarossa Cerasuolo Igp (Pasetti); Nysias Falanghina del Molise Doc (Cantina Salvatore).

Commenti: Quale sede migliore se non quella scelta dal Delegato e dal Segretario, per la serata degli auguri, ottimamente riuscita. Regno di Massimo Talia, appassionato di cucina marinara locale, alla quale si dedica con professionalità per

trasformare i prodotti, freschi e genuini del territorio e del mare, in gustosi piatti che affascinano la vista e appagano il palato. Gli auguri del Delegato hanno dato il via all'ottima cena: un crescendo di profumi, sapori e colori. Accattivante la sapidità dei crostacei alla "catalana molisana"; ottimi i molluschi e i frutti di mare al vapore con un'antica crema di cicerchie arricchita dal piccantino dei peperoni cruschi. Ben cotto lo scorfano. Impeccabile il servizio.

CAMPANIA

AVELLINO
16 dicembre 2018

Ristorante "Bmode" di Daniele Doria. ●Via Aldo Pini 10, Avellino; ☎0825/1930779; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio, 1 settimana ad agosto ; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi irpini; mozzarella di bufala; tortino di patate e funghi porcini; parmigiana di melanzane; risotto zucca e tartufo; baccalà al forno con le patate; struffoli.

I vini in tavola: Campi Taurasini Doc Imperfetto (Sullo, Castel Vetere sul Calore); Fiano Passito (I Gaudi).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta in un locale dall'ambientazione moderna e sobria. Dopo i saluti ai numerosi Accademici e ai graditi ospiti, la Delegata ha tenuto una breve e toccante conversazione sul valore dell'autentico spirito del Natale. Il gradevole e apprezzato menu è stato improntato su piatti preparati con ingredienti di ottima qualità, con prodotti stagionali tipici del territorio irpino. Molto cordiale l'accoglienza del proprietario Daniele Doria e dei suoi collaboratori, professionali e cortesi. Una menzione particolare va al comfort acustico del locale, aspetto purtroppo ancora poco curato dalla maggioranza dei ristoratori.

PUGLIA

BRINDISI
16 dicembre 2018

Ristorante "Osteria Piazzetta Cattedrale" di Roberto Marino, in cucina Marilea Santoro. ●Largo Arcidiacono Teodoro Trinchera 7, Ostuni (Brindisi); ☎0831/335026, cell. 339/7651080; info@piazzettacattedrale.it, www.piazzettacattedrale.it; coperti 25. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 10 gennaio - 20 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino con fiori di zucca; cestino con crema di asparagi, capocollo croccante e gambero rosso; frittella di verdure alla menta; tortelli Senatore Cappelli con caciocavallo podolico e cicorielle selvatiche; filetto di agnello locale con funghi cardoncelli, erbette; patate cotte in cenere; tortino con pere e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Primitivo Rosse Masserie (Torrevento).

Commenti: Pranzo tradizionale degli auguri natalizi, organizzato presso un'osteria ricavata da alcuni locali del vecchio castello, poi divenuto convento. L'ambiente della sala, la cura dei particolari oltre alla gentilezza dei gestori hanno favorevolmente colpito quale iniziale benvenuto. La riunione conviviale ha confermato l'impressione: i piatti serviti sono risultati ben equilibrati nei sapori, composti da materie prime locali di qualità. Particolare menzione hanno ricevuto i tortelli e il dolce. Doveroso tributo finale alla cuoca Marilea, moglie del gestore. Sevizio rapido e competente.

CASTEL DEL MONTE
FOGGIA
FOGGIA-LUCERA
15 dicembre 2018

Ristorante "Tenuta San Francesco" di Tenuta San Francesco. ●S.S. 16 Km 736 - Barletta-Trinitapoli, Barletta (Barletta - Andria - Trani); ☎0883/639001, fax 0883/1950859; info@tenutasanfrancesco.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scrigno di patate con cotechino, velo di lenticchie e peperone crusco di Senise; carpaccio tiepido di vitello con cuore di carciofo confit, cipolla rossa di Acquaviva e fonduta al pecorino nostrano; risotto con funghi cardoncelli, salsiccia di Minervino, timo e polvere di tarallo al grano arso; calamarata con zucca, capocollo di Martina Franca e ciliegino infornato; arista di maialino steccata con fichi, noci in riduzione al Nero di Troia e flan alle rape di Minervino; la "passionata" e golosità natalizie.

I vini in tavola: Puglia (Casal Trinità); Greco Igp Doc; Colle dei Grillai Doc (Carpentiere).

Commenti: Particolare successo ha avuto la festa degli auguri, con una riunione congiunta, entusiasticamente voluta dal CT Puglia Nord. All'indirizzo di saluto da parte di Ciriaco Danza è seguito l'intervento del Delegato Antonio Giorgino. Lo spazio culturale della riunione è stato riservato a una eccezionale riflessione sul significato del Natale, così come inteso da San Francesco d'Assisi, da parte del teologo francescano Padre Piergiorgio Taneburgo. Il menu, particolarmente curato dagli chef, è stato apprezzato da tutti, per cui il Delegato di Castel del Monte ha consegnato loro la vetrofania e il guidoncino. È seguito, a conclusione della apprezzata riunione, il brindisi augurale da parte dei tre Delegati.

VALLE D'ITRIA
7 dicembre 2018

Ristorante "Four Seasons" di Cosimo Guarino, anche in cucina. ●Piazza Garibaldi 17, Martina Franca (Taranto); ☎080/4301599; www.four-season.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera; mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pettoline della tradizione al baccalà, olive celline e pomodori secchi, cavolfiore; sformatino di cardi selvatici con briciole di tarallo e pomodorini confit; rosetta soffiata con baccalà mantecato; tortelli di magro fatti a mano al profumo di timo; conchiglione di Gragnano farcito con baccalà e patate gratinati al forno; baccalà fritto su crema di zucca e mandorle tostate; tortino di carciofi con fonduta di caciocavallo locale; pasticceria mista delle feste con paste di mandorle, strufoli e carteddate.

I vini in tavola: Spumante brut; Verdeca Faraone; Susumaniello VersoSud (I Pastini).

Commenti: Gradevole serata conviviale per lo scambio degli auguri. La cena è stata preceduta da un'interessante relazione su "Gli alimenti nella iconografia della Valle d'Itria" tenuta dalla dottoressa Cristina Ancona. Tutti i piatti serviti, ben presentati e ispirati alla tradizione delle "vigilie" sono stati apprezzati, in particolare il baccalà mantecato, i tortelli con ricotta per la sapiente fattura; interessante l'accostamento della zucca al baccalà fritto. Ottimi i vini, ben abbinati. Graditi ospiti il CT Alessandro Corso e il Presidente del Festival della Valle d'Itria Franco Punzi. A conclusione, la Delegata Enza Buonfrate ringrazia la dottoressa Ancona e lo chef evidenziando un servizio professionale e premuroso.

BASILICATA

MATERA
2 dicembre 2018

Ristorante "Fontan di Noce" di Giuseppa 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 (Marineto); 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.

MATERA
16 dicembre 2018

Ristorante "Vitantonio Lombardo" di Vitantonio Lombardo, anche in cucina. ●Via Madonna delle Virtù 13, Matera; ☎0835/335475, cell. 347/6283979; info@vlristorante.it, www.vlristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie dieci giorni a gennaio e dieci giorni a luglio; giorno di chiusura martedì; mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno cotto per metà con lasagnette di fagioli, briciole d'olio gelato, gelato di cipolla e salsa di soia; millefoglie: Basilicata coast to coast; zitoni di Gragnano con la braciola e il suo sugo; guancia di manzo al cucchiaio, salsa all'Amaro Lucano, zucca e sfoglia di peperone; torretta di cioccolato, mascarpone e arancia.

I vini in tavola: Verbo Malvasia Igt Basilicata bianco 2017; Verbo Doc Aglianico del Vulture 2015; Vignali Moscato Spumante aromatico (tutti Cantina di Venosa).

Commenti: Il piatto che più fa festa sulle tavole è la pasta al forno e Vitantonio Lombardo l'ha ben interpretato, dall'antipasto al dolce: ha servito sfoglie di fagioli con tonno appena scottato e un gustosissimo gelato di cipolla rossa, una

BASILICATA segue

lasagna in bianco con funghi, polpa di spigola e besciamella di fumetto, sfoglie croccanti di peperone per la guancia di manzo e infine lamelle di cioccolato per il dolce all'arancia. Gli zitoni al sugo di braciola hanno riportato all'antica tradizione, sebbene non incassati nella teglia ma ripieni singolarmente di ragù e ricotta: profumi di un passato ancora vivo nelle grandi occasioni. Cucina eccellente, servizio ottimo, ambiente raffinato.

SICILIA

CANICATTÌ
19 dicembre 2018

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicattì (Agrigento); ☎cell. 320/7014347; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuccìa; caponata di melanzane; tortino di cavolfiore; panelle; gateau di patate; tortino di riso; maialino in crosta di patate; bavarese all'arancia; cuccìa dolce.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Viticultori Associati, Canicattì); Spumante.

Commenti: In occasione della cena degli auguri, la Delegazione ha organizzato, nell'accogliente ristorante riservato agli Accademici, una conferenza sulle tradizioni storico-gastronomiche locali nel giorno della festa di Santa Lucia. Dopo il saluto di benvenuto, in particolare al nuovo Accademico Giuseppe Rubino e l'introduzione della Delegata Rosetta Cartella, Gaetano Augello, scrittore e storico, ha relazionato brillantemente sul tema. Le Accademiche Carmen Augello e Mirella Munda hanno illustrato alcune ricette e letto poesie. Simposiarca l'Accademico Archimede Corbo. Il menu, in armonia con il tema, è stato presentato dalla nutrizionista Erika, figlia della titolare. Al termine dell'ottima cena, lo scambio degli auguri.

SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
12 dicembre 2018

Ristorante "Galaia City" di Antonio Buzzo, in cucina Ignazio Cardia e Salvatore Sais. ●Viale Armando Diaz 37, Cagliari; ☎070/7566090; tozverical@live.it; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate con guanciale e lardo; carpaccio di tonno; carpaccio di pesce spada; tortino di melanzane; tonno al pecorino primo sale; panissa con spiedini funghi e pecorino; cassulli e maccheroni al ragù di tonno pesto e salsa di pomodoro; pilau - fregola ai crostacei; baccalà al vapore con patate e cipolle; tonno alla tabarkina; canestrelli; panettone artigianale.

I vini in tavola: Prosecco spumante Doc Valdobbiadene; Sa Costa Igt Ogliastra; Alustìa Igt Ogliastra (entrambi Antichi Poderi di Jerzu); Moscato di Cagliari Doc (Cantina Sociale Monserrato), Moscato Doc.

Commenti: La riunione conviviale, organizzata da Fausto Chiarolini, Salvino Leoni e Giangiacomo Pisotti, aveva come obiettivo la valorizzazione delle tradizioni culinarie di Carloforte. Per l'occasione il menu è stato realizzato su pergamena con una antica foto della cittadina e con le pietanze in idioma tabarkino e in italiano. Giangiacomo Pisotti ne ha illustrato le origini e le influenze Nord africane, genovesi e sarde, che la rendono unica. Salvino Leoni ha descritto le pietanze scelte con Tonio Buzzo, figlio d'arte e carlofortino doc, tra i piatti natalizi della cittadina. La qualità e la freschezza delle materie prime, la perfetta preparazione, i vini e il servizio sono stati apprezzati appieno.

EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
17 gennaio 2019

Ristorante "Federico II" di Cleto Esposito, anche in cucina. ●Krieglergasse 14, Vienna; ☎0043/17104086; www.federicosecondo.at; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a gennaio; Pasqua; Ferragosto; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lampascioni; marasciuoli; parmigiana di borragine; puntarelle con acciughe; insalata misto mare; salmone marinato agli agrumi; carpaccio di polpo; mozzarella di stornarella; scialatelli allo scoglio; orecchiette con le cime di rapa con acciughe e peperoni; grigliata di pesce; caprese.

I vini in tavola: Falanghina 2018 (Feudi di San Gregorio).

Commenti: Molto piacevole l'accoglienza in questa trattoria a conduzione familiare che propone un'autentica cucina pugliese di stampo tradizionale. Assai apprezzati i piatti che Esposito propone utilizzando ingredienti tipici della sua terra, che troppo spesso vengono trascurati o dimenticati. Ottimi gli antipasti di verdure e di crostacei come le orecchiette fatte in casa e gli scialatelli. Molto gradita anche la caprese di squisita fattura. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la genuinità e la qualità dei prodotti utilizzati. Buono il rapporto qualità-prezzo. Si consiglia una lista di vini più ricca e rappresentativa.

BULGARIA

SOFIA
18 dicembre 2018

Ristorante "Irituali" di Irina Tencheva, in cucina Savvas Karipogliu. ●96 Evlogi I Hristo Georgievi Corso, Sofia; ☎0035/9898716969; www.irituali.com; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto misto alla romana a base di zucchine, carciofi, cavolfiori; lasagna; abbacchio (agnello giovane) con le patate; pangiallo laziale.

I vini in tavola: Castelli Romani bianco; Castelli Romani rosso.

Commenti: Il tema della cena degli auguri è stato la cucina della regione Lazio. L'Accademico Niccolò Zanotelli, che è stato il Simposiarca della serata, ha presentato la storia e le curiosità sulla cucina regionale del Lazio e il menu della cena. Il Delegato ha presentato ad Accademici e ospiti la nuova edizione delle *Buone Tavole 2019* e ha invitato gli ospiti a partecipare alle prossime riunioni conviviali accademiche. Il punto culminante della cena è stato l'eccellente dessert "pangiallo laziale".

FRANCIA

PARIGI
19 dicembre 2018

Ristorante "Osteria Ferrara" di Fabrizio Ferrara, anche in cucina. ●7, rue du Dahomey, Parigi; ☎0033/0143716769; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Parma "Devodier"; bruschetta, seppia saltata, carciofi di Sicilia, cedro diamante; risotto di Vialone nano, zucca di Mantova, salsiccia siciliana; filetto di ombrina, radicchio tardivo e frutta secca; tartelletta al riso Carnaroli "gli aironi" alla vaniglia, emulsione al pistacchio di Sicilia.

I vini in tavola: Prosecco Superiore brut San Fermo (Bellenda); Verdicchio di Matelica 2017 (Collestefano); Ferdinando Principiano, Dolcetto 2017 (Dosset).

Commenti: Positivo il giudizio dei numerosi Accademici adunati per la riunione conviviale di Natale nell'accogliente osteria dello chef Fabrizio Ferrara, i cui talenti culinari si esprimono con fantasia e finezza in proposte gastronomiche che associano tradizione e originalità. Molto curata la ricerca di prodotti autentici di alta qualità, attraverso i quali la cucina italiana di eccellenza trova concreta espressione. Varia e interessante la selezione di vini italiani. L'arredamento retrò e caloroso del locale, il servizio premuroso e i prezzi contenuti completano le qualità di questo ottimo ristorante.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
15 gennaio 2019

Ristorante "Il Gattopardo Cucina e Vini" di Grazia Addesso. ●Nordendstrasse 58, Monaco di Baviera; ☎ 0049/8924290450, fax 0049/8924290451; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di seppia con verdura alla giardiniera; pasta alla Norma; coniglio in agrodolce con patate al forno e verdure; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Prosecco (Andrero); Grillo (Mongreno); Nero d'Avola Igt (Cusumano).

Commenti: Un menu prettamente basato sulla tradizione della cucina siciliana in un ristorante/trattoria a conduzione familiare e ben gestito da anni dalla proprietaria. La riunione conviviale, validamente organizzata dai neo Accademici Edoardo Gatti e Christian Cont, ha proposto un menu semplice ma molto curato dove hanno primeggiato (con la richiesta di bis) una validissima pasta alla Norma e il coniglio in agrodolce, mentre qualche perplessità tra gli Accademici ha sollevato il ripieno del cannolo. Servizio molto accurato e "familiare", valida la scelta dei vini.

PAESI BASSI

UTRECHT
15 dicembre 2018

Ristorante "Residence Rhenen" di Paul Roorda, in cucina Barry ter Schegget. ●Veenendaalsestraatweg 50, Elst (Utrecht); ☎0031/8542888; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante con crema di cavolfiore, lardo di Colonnata, cous cous perlato e maionese all'aragosta e vaniglia; filetto di quaglia; risotto tartufato in brodo di sedano rapa; preparazione a duetto di cervo brasato e filetto con crema di castagne e salsa al tartufo nero; cannoli al limone; parfait alle amarene e torta al pistacchio.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg 2016 (Panizzi); Valpolicella Ripasso Doc 2015 (Monte del Frá); Amarone Docg 2014 in Jèroboam (Stefano Accordini); Pass the cookies (Lenardo Vineyards).

Commenti: Sebbene non sia un tipico ristorante italiano, molti dei piatti serviti sono ispirati dalla cucina nostrana. Il Delegato ha sottolineato che è una tendenza in molti locali olandesi. Le pietanze servite sono state molto elogiate sia per le combinazioni di sapori originali, sia per la presentazione. Il tutto completato da un ottimo servizio a tavola. Un complimento per la scelta dei vini, su tutti un perfetto Amarone. Dopo il saporito dolce, come da nostra tradizione di Natale, il classico taglio del panettone. Un gigantesco dolce da ben 5 chili donato dall'Accademico Maurizio Sterle: così grande da essere sufficiente anche per tutti gli altri ospiti.

UNGHERIA

BUDAPEST
17 gennaio 2019

Ristorante "Gustolato" di Carlo Valore. ●Hercegprimas u. 13 1051, Budapest; ☎0036/16137648; www.gustolato.com; coperti 45. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cubo di anatra allo zafferano con pâté di olive taggiasche e riduzione di vino rosso e sfizi della casa; tartare di manzo argentino con fonduta di gorgonzola e arancia; tagliatelle bicolore al ragù di cervo con crema di pecorino; guancia di manzo sous vide servita nel suo ragù con cime di rapa saltate; tortino alla pera e pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg Sesto Senso (Andreola); Negroamaro del Salento; Salice Salentino Doc Riserva (entrambi Cantina Cantele).

Commenti: La riunione conviviale di gennaio è sempre dedicata a un consuntivo dell'anno passato e per informare gli Accademici circa i programmi del primo semestre dell'anno nuovo. Il menu prescelto dal Vice Delegato Alessandro Balli con il gestore è stato incentrato sulla carne: particolarmente gradita la tartara di manzo argentino e la guancia di manzo, qualche perplessità sulle tagliatelle. Di buona qualità i vini in abbinamento. Nonostante il folto numero di commensali, il servizio in sala è stato abbastanza buono, pur con qualche incertezza nella cucina tra una portata e l'altra. Ottimo rapporto qualità-prezzo. A fine serata, un lungo applauso per ringraziare lo staff.

NEL MONDO

AUSTRALIA

SYDNEY
4 dicembre 2018

Ristorante "Isaacs" di Riccardo Roberti, anche in cucina. ●99 Redfern Street Redfern, Redfern (Sydney); ☎0061/2996993710; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 6,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: olive verdi siciliane con pane; maiale speziato con salsicce di finocchio con salsa di pomodoro; funghi portobello arrostiti con purea di zucca, burro con salvia; calamari fritti; tagliatelle con ragù d'agnello e pecorino; pesce con fagiolini, pancetta; porchetta con finocchi arrostiti e rosmarino; insalata con erbe e nocciole; cannoli siciliani; tiramisù nero e bicchierino di Averna.

I vini in tavola: 2016 Soave Classico (Coffelle); Primitivo Volere 2015 (Petraventosa).

Commenti: L'ultimo convivio della Delegazione per il 2018 è stato da Isaacs in Redfern. Nonostante lo chef sia nato in Australia, ha presentato piatti ispirati alla provincia abruzzese del padre, come dimostrato nel ragù di agnello con tagliatelle, basato sulla famosa pasta alla chitarra con ragù di castrato. Il piatto più apprezzato è stato il tiramisù. La valutazione ha sofferto del pessimo servizio di quella sera.

BRASILE

RIO DE JANEIRO
20 dicembre 2018

Ristorante "Bergut Vinho e Bistrò" di André Grimberg. ●Avenida Erasmo Braga 299, Rio de Janeiro; ☎0055/2122201887; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura n.d. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberoni impanati; ravioli al fegato grasso d'oca e aceto balsamico; spalla di agnello e patate farcite con grana padano; panettone servito con zabaione.

I vini in tavola: Nuà metodo classico brut; Fazzoletto Barbera.

Commenti: In un piccolo ristorante rilevato anni addietro da André Grimberg dal padre José, gli Accademici hanno, con gioia e molta soddisfazione, trascorso la serata degli auguri. Al menu varie aggiunte offerte dal proprietario André, tra le quali un tipico piatto brasiliano per onorare il Natale carioca. Tutto eccezionalmente buono, sapori graditi, ogni piatto è stato applaudito dai commensali. Cortesia, simpatia e generosità del titolare

NEL MONDO segue

vengono segnalate con gratitudine, insieme a varie richieste di ripetere la serata appena possibile. Insieme ad altri graditi ospiti, l'ingegnere Robson Ramos, nuovo Ministro di Stato dei Trasporti.

SAN PAOLO
13 dicembre 2018

Ristorante "Ristorantino" di Ricardo Trevisani, in cucina Henrique De Marchi Schoendorfer. ●*Rua Melo Alves 674, San Paolo;* ☎*0055/1130630977, cell. 0055/11970961234; www.ristorantino.com.br; coperti 70+16 (all'aperto).* ●*Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera.* ●*Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: tartare di tonno con caviale di limone; fregola ai frutti di mare; spalletta di capretto di latte cotta a bassa temperatura con verdurine bio; semifreddo al panettone.

I vini in tavola: Pinot Grigio Igt Veneto (Torresella) 2017; Est! Est!! Est!!! Dop Montefiascone (Falesco) 2015; Chianti Classico Docg Riserva (Castello di Querceto) 2009; Moscato d'Asti Docg (Fontanafredda) 2016.

Commenti: Il Simposiarca Isidoro Guerrerio, con l'aiuto qualificato della moglie Maria Rosa, si è impegnato per organizzare questa bella riunione conviviale in uno dei locali più prestigiosi della città. Prima delle ottime ricette preparate dallo chef Henrique Schoendorfer, gli Accademici sono stati sorpresi con crostini di ciauscolo marchigiano e un assaggino di tortelli di zucca. Il servizio di classe è stato guidato personalmente dal proprietario Ricardo Trevisani. La serata si è conclusa con un brindisi augurale per il Natale e con il simpatico saluto di Filippo La Rosa, nuovo Console Generale d'Italia a San Paolo.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
7 dicembre 2018

Ristorante "Pollen" di Gardens By The Bay, in cucina Steve Allen. ●*Flower Dome, 18 Marina Gardens Dr, €01-09, Singapore;* ☎*0065/66049988; info@pollen.com.sg, www.pollen.com.sg; coperti 80+45 (all'aperto).* ●*Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: arancini al parmigiano, marmellata di pomodoro e olive nere; crocchette ai funghi con peperoni piquillo; tartare di tonno, avocado e alga nori; capesante, tartufo e pane al lievito naturale; ciliegine di pâté di fegato di pollo con gelatina di barbabietola rossa; tortellini al salmone e aragosta; lombo di agnello al forno con gratin di caprino e pistacchio; gamberoni tigre alla griglia con salsa di pomodoro e vaniglia; panettone e pandoro.

I vini in tavola: Semillon Sauvignon Blanc 2016; Shiraz 2016 (entrambi Pinical Estate Riverina); Il Fresco brut Doc (Villa Sandi).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri. Otto portate *butler served*. Eccellenti. Canti natalizi del Coro della Kodaly Academy of Music. Ottanta partecipanti con tanti ospiti entusiasti del clima natalizio, dell'unicità della *location*, degli addobbi natalizi e dei 18/20 °C di questa immensa serra che segue le stagioni e la loro temperatura! Un grazie all'Accademica e Simposiarca Theresa Foo per aver facilitato questo evento unico e allo chef che ha servito piatti mediterranei meticolosamente preparati e splendidamente serviti. Menu in omaggio al tema della III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Eccellenti il panettone e il pandoro artigianali accompagnati dalle tradizionali bollicine.

STATI UNITI D'AMERICA

CHICAGO
23 gennaio 2019

Ristorante "Monteverde Ristorante & Pastificio" di Sarah Grueneberg e Meg Sahs, in cucina Sarah Grueneberg. ●*1020 West Madison Street, Chicago;* ☎*001/3128883041; www.monteverdechicago.com; coperti 60+16 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: crostino al carciofo e topinambur; insalata verde (*green mountain salad*); burrata e prosciutto; tortelli di zucca; gnocchetti con pesto; spaghetti al pomodoro; scarola saltata in padella; budino al caramello; biscotti perduti (meringa e cioccolato).

I vini in tavola: Bianco di Morgante, Nero d'Avola bianco (Morgante); Cervidoni, Montepulciano (Tavignano).

Commenti: Inizio anno all'insegna della pasta fatta in casa. Il ristorante è piccolo e affollato, per cui la prima cena conviviale dell'anno è stata limitata a 15 Accademici, candidati Accademici e coniugi. Il Simposiarca Leonardo De Biasi ha parlato dell'origine dei sughi al pomodoro nella cucina italiana. I partecipanti hanno lodato la creatività della chef Grueneberg e, in particolare, hanno apprezzato i crostini al carciofo, i tortelli di zucca e il dessert. Molto gradito il vino bianco siciliano prodotto con uva nera. Il Delegato Michele Gambera ha annunciato che 5 nuovi candidati presenteranno domanda di ammissione all'Accademia.

NEW YORK
12 gennaio 2019

Ristorante "10 Corso Como" di Gianluca Sardo, in cucina Jordan Frosolone. ●*1 Fulton St, New York;* ☎*001/2122659500; www.10corsocomo.nyc; coperti 50.* ●*Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: supplì di riso al formaggio, polpettine di carne al sugo, antipasto di vitello tonnato; rigatoni cacio e pepe; ravioli di spinaci alla toscana (sugo di carne); branzino al vapore; spinaci saltati, purè di patate, fagioli cannellini; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Primario (Ruge); Soave 2017 (Latium); Nebbiolo Langhe 2016 (Guidobono).

Commenti: Grande serata di celebrazione di fine anno per la Delegazione, in un locale appena aperto a South Street Seaport. L'elegante evento in smoking è stato coordinato con il cuoco Jordan Frosolone e con la Simposiarca Roberta Marini. I 51 Accademici e ospiti sono stati accolti con *hors d'ouvres* di supplì di riso e polpettine al sugo, seguite da un ottimo vitello tonnato con la novità dei capperi secchi. Il tutto in un ambiente moderno, ma accogliente, di *avant garde* milanese. I rigatoni cacio e pepe hanno riscosso gran successo. Il branzino al vapore, delicato, ha ottenuto il massimo dei voti. Molti Accademici entusiasti e pronti a ritornare.

NEW YORK
16 gennaio 2019

Ristorante "Cardoncello DiVino" di Christian Ferrulli, in cucina Max Cosentini. ●*43 W 27th Street, New York;* ☎*001/9174095995; info@cardoncellodivino.com, www.cardoncellodivino.com; coperti 50.* ●*Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura n.d.* ●*Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: panzerotti pomodori e mozzarella, bombette di maiale e formaggio; funghi cardoncelli con patate, caciocavallo e tartufi; orecchiette con pesto, cime di rapa e burrata affumicata; braciole di manzo con purea di fave e cicoria; pasticciotto.

I vini in tavola: Lunalba Chardonnay; Colcimelo 2017 Martinafranca Doc; Campirossi 2013 Salento Primitivo Igp (tutti Miali).

Commenti: Osteria nuova nella zona NoMad. Direttore e cuoco pugliesi. Ambiente piacevole e accogliente con cucina a vista. Il menu era concentrato sulla Puglia rappresentando le varie zone del territorio, da Bari alla Valle d'Itria, finendo al Salento, compresi anche piatti che si trovano in tutta la regione. Il menu ha ricevuto un largo consenso, particolarmente graditi gli antipasti, i cardoncelli e il pasticciotto.

SAN FRANCISCO
15 gennaio 2019

Ristorante "AltoVino" di Claudio Villani, in cucina Nick Kelly. ●*1358 Mason Street, San Francisco;* ☎*001/4158345766; info@altovinosf.com, www.altovinosf.com; coperti 60+10 (all'aperto).* ●*Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: olive ascolane con coda di bue; bruschette di fegatini di pollo e di foie gras; tagliatelle di farina di castagne con ragù di maiale e porcini; bistecca alla fiorentina con fagioli "corona", radicchio stufato, gremolata; torta di pera e mandorle.

I vini in tavola: Etna brut rosé 2015 (Murgo); Roero Arneis 2017 (Ermanno Costa); Montecucco, Livio Sassetti 2015 (Pertimali); 2011 Brunello di Montalcino in Magnum (Villa le Prata); Dindarello 2017 (Maculan).

Commenti: Splendida riunione conviviale, per inaugurare l'anno accademico, che il Delegato ha voluto organizzare nel miglior ristorante italiano, aperto nel 2018 nella regione della Baia. Il proprietario e sommelier Claudio Villani e lo chef Nick Kelly hanno presentato, ai numerosi commensali, il meglio tra i piatti del ristorante accompagnandoli con ottimi abbinamenti di vini. Di grande fattura le tagliatelle di farina di castagne fatte in casa che si sposano con un ragù di spalla di maiale e porcini. A fine serata, tra i meritati applausi dei convenuti, il Delegato ha donato al gestore il piatto dell'Accademia.

URUGUAY

MONTEVIDEO
6 dicembre 2018

Ristorante "La Commedia" di Marcelo Lacaño. ●Calle El Viejo Pancho 2414, Montevideo; ☎00598/27068655; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 1°- 7 gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro e ai funghi; parmigiana di melanzane e zucchine grigliate; spaghetti gamberetti e capperi; saltimbocca alla romana; tiramisù.

I vini in tavola: Viognier riserva 2017; Red blend 2017 (entrambi Stabilimento Famiglia Deicas).

Commenti: La Delegazione si è riunita numerosa, con la compagnia di alcune consorti, che hanno dato maggior rilievo all'evento. Il giudizio per la cena, nonostante la preoccupazione del Simposiarca e Accademico Emanuele Scalici, è stato vario: buone le bruschette; la parmigiana di melanzane era forse un po' troppo cotta; i saltimbocca non erano del tutto ortodossi. Ottimi gli spaghetti ai gamberetti. Molto buono anche il tiramisù. Ottimi vini locali. Come al solito, l'attenzione del proprietario è stata da applaudire e, come dimostrano i voti ottenuti, il risultato è stato del tutto soddisfacente.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Adriano Benzi - Accademico di Alessandria

"Pubblicità - Publicité" di Adriano Benzi e Rosalba Dolermo
Catalogo della Mostra Acqui Terme, Palazzo Robellini, 14 luglio - 2 settembre 2018
(Acqui Terme: edizioni Smens - Vecchiantico, 2018)

"Romano Levi. Artista e poeta" di Adriano Benzi e Rosalba Dolermo
Catalogo della Mostra Acqui Terme, Palazzo Robellini, 15 luglio - 3 settembre 2017
(Acqui Terme: edizioni Smens - Vecchiantico, 2017)

"I menu raccontano. Storie in tavola" di Adriano Benzi e Rosalba Dolermo
Catalogo della Mostra Acqui Terme, Palazzo Robellini, 16 luglio - 4 settembre 2016
(Acqui Terme: edizioni Smens - Vecchiantico, 2016)

"Menu. Arte con Gusto" di Adriano Benzi
Catalogo della Mostra Acqui Terme, Palazzo Robellini, 12 luglio - 30 agosto 2015
(Acqui Terme: edizioni Smens - Vecchiantico, 2015)

Maurizio Fazzari - Delegato di Londra

"La cucina toscana. Mammas Rezepte" di Alvaro Maccioni
(Monaco: Christian Verlag, 1999)

"Italia. The recipes and customs of the regions"
di Antonio Carluccio (Londra: Quadrille Publishing Limited, 2005)

Piergiulio Giordani Pavanelli - Direttore Centro Studi Territoriale Emilia

"Il perfetto maestro di casa" di Francesco Liberati
(Ristampa anastatica. Roma, 1668) (Sala Bolognese: Arnaldo Forni Editore, 1974)

"I dodici mesi dell'anno" incisioni in rame di Giuseppe Maria Mitelli
(Ristampa anastatica) (Sala Bolognese: Arnaldo Forni Editore, 1981)

"Del cibo pitagorico ovvero erbaceo Per uso de' nobili, e de' letterati"
di Vincenzo Corrado
(Ristampa anastatica. Napoli, 1781) (Sala Bolognese: Arnaldo Forni Editore, 1991)

"Il credenziere di buon gusto" di Vincenzo Corrado
(Ristampa anastatica. Napoli, 1777) (Sala Bolognese: Arnaldo Forni Editore, 1991)

"Disegni del convito fatto dall'Ill.mo Sig. Senatore Francesco Ratta"
(Ristampa anastatica. Bologna, 28 febbraio 1693)
(Sala Bolognese: Arnaldo Forni Editore, 1991)

"L'Apicio overo il Maestro de' Conviti" di Gio. Francesco Vasselli
(Ristampa anastatica. Bologna, 1647) (Sala Bolognese: Arnaldo Forni Editore, 1998)

NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Lariana
Tommaso Pulsoni

Mantova
Daniela Ferrari ● Lucilla Ferrari ● Auretta Monesi

Milano Navigli
Francesco Arcelli Fontana ● Roberto Fotino

Voghera-Oltrepò Pavese
Daniele Rossetti

VENETO

Venezia
Alessandra Cavedon Giammarco

EMILIA ROMAGNA

Imola
Alfredo Di Maio

Salsomaggiore Terme
Andrea Rossi ● Alberto Spisni

TOSCANA

Lunigiana
Rolando Paganini

Valdichiana-Valdorcia Sud
Pasquale Mario Passalacqua

MARCHE

Ancona
Nella Impiglia

Ascoli Piceno
Annarita Cinaglia ● Luigi Gentile ● Loredana Nazziconi ● Tiziano Palma ● Sergio Maria Remoli ● Giuseppe Ferruccio Squarcia

UMBRIA

Gubbio
Mauro Cardoni ● Rolando Pannacci

LAZIO

Rieti
Gianluca Di Blasio

Roma
Antonio Grieco

ABRUZZO

Pescara
Alessandra D'Attilio

CAMPANIA

Salerno
Annamaria Armenante ● Elisa Giannone ● Domenico Sannino

PUGLIA

Bari
Maria Lisa Clodoveo

SICILIA

Catania
Giuseppina Bellone ● Paolo Bosco ● Adriana Lentini Magnano di San Lio

Siracusa
Maria Valvo

Trapani
Vincenzo Venza

CINA

Shanghai
Luca Gasparri ● Enrico Rossi ● Guido Tamburi ● Monica Zerega

FRANCIA

Parigi
Barbara Rega

GERMANIA

Francoforte
Marco Buemi

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Emilio Martelli ● Giovanni Paolo Risso

ROMANIA

Bucarest
Tina Savoi

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Marco Zucchet

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Rocco Truffo

TUNISIA

Tunisi
Accademico onorario: Silvia Finzi
Vincenzo Cinieri ● Roberto Papetti

TRASFERIMENTI

VENETO

Venezia Mestre
Giovanni Gambaro *(da Roma Aurelia)*

EMILIA ROMAGNA

Imola
Paolo Panighi *(da Lugo di Romagna)*

TOSCANA

Lucca
Alessandro Pollastrini
(da Garfagnana-Val di Serchio)

BASILICATA

Potenza
Alfonso Santojanni *(da Pollino-Policastro)*

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Monterosa
Consultore: Felice Francesco Verthuy

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio
Vice Delegato: Gian Luca Casarelli
Consultori: Damiano Biondi ● Mario Ventura

CALABRIA

Crotone
Delegato: Sergio D'Ippolito

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Consultore: Gian Paolo Cossu

NON SONO PIÙ TRA NOI

LAZIO

Viterbo
Mario Quatrini

PUGLIA

Bari
Sergio Cagnazzo

SARDEGNA

Sassari Silki
Francesco Vargiu

GUATEMALA

Guatemala
Angelo Telò

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga,
Ilenia Callegaro,
Marina Palena

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

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

● **La Rubrica "Dalle Delegazioni" è ora denominata "Eventi 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 conviviali svolte nei pubblici esercizi (per le quali va utilizzata la scheda apposita); né 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.

● **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.

FOCUS

see page 3

THE DICTATORSHIP OF THE CHEFS

Mind-boggling inflexibility and imposed limits on the number of diners per dish.

In the beginning was the *Chateaubriand*, representative dish of French and international cuisine, today, sadly, vanished from restaurant menus. According to legend, it was invented by the personal cook of the viscount François-René de Chateaubriand around the mid-19th century. This is a cut of the finest-quality meat, namely the centre cut of the tenderest fillet of beef weighing approximately 500 grammes, seared and classically served with boiled vegetables and Béarnaise sauce (also vanished: which cook is able to make it nowadays?). It would therefore be sacrilege to cut it into halves or thirds to obtain one meagre portion: **hence the requirement that it be ordered for two people**, as required by menus of yore. A perfectly justified rule.
Among the various forms of 'chef pressure', one may recall the obsolete 'dish of the day', often prepared using surplus ingredients that must be sold off quickly, but sometimes, meritoriously, employing products that are seasonal or available at a fair price at that moment.

Among the various forms of 'chef pressure', current habit of imposing a two-person minimum on risotto

Very similar is the concept of 'daily menu', which, however, does not specify the number of diners who may order it. Truly irritating, instead, is the very widespread current habit of imposing a two-person minimum on risotto. This happens in a cross-section of restaurants from the middling to the luxurious. This absurd imposition prevents a lone guest from enjoying a good risotto. It is technically incomprehensible, caused merely by organisational issues in the kitchen and a **lukewarm desire to meet guests' needs**. But by now, freshly made food has almost vanished from restaurant kitchens, where everything is assembled in advance.
Particularly embarassing are the much-celebrated 'tasting menus', which, with the pretext of showcasing the chef's abilities and class, impose a dozen dishes or more, from starters to desserts, without the possibility of substituting or removing anything, forcing the entire table, mind you, not

merely two people, to order that menu, which in high-ranking restaurants can cost 170-200 Euros, with added wine pairings, by the glass, often costing just as much.

Particularly embarassing are the much-celebrated 'tasting menus'

Some chefs, perhaps understanding this unease, **are beginning to offer two or three tasting menus with increasing prices**. What is amazing is the complete lack of flexibility and the regulations regarding the number of diners. Yet today 'starred' restaurant kitchens boast an impressive number of cooks (all decked out in chef's hats, once the sole prerogative of the chef de cuisine, who today wears it no longer) almost equalling the number of diners. The real problem, however, is that **the custom of preparing fresh dishes on demand is being lost**, yielding to the tendency of advance preparation because of the sophisticated machinery now available in kitchens; and all too frequently, these many cooks form something resembling an assembly line. Recently, a noted Milanese restaurant, acclaimed for its Milanese cutlet, has qualified it with 'minimum two people'. How staggeringly original. Ordering it, one understands why: a monumental, delicious cutlet suitable not for two but four people. Woe to the ill-fated guest who arrives alone to enjoy this prized Milanese delicacy - whom it would be meet and proper to accommodate in some way.

Paolo Petroni

VERMOUTH'S GREAT COMEBACK

see page 4

Vermouth has three centuries of history, but is back in vogue. It was reborn in Turin, explains journalist and food writer Gigi Padovani, where a Turin Vermouth Institute was created in April 2017, aiming to obtain European-level recognition as GI: Geographical Indication.

HOW THE LUNCH BREAK IS CHANGING

see page 7

Turin Academician Elisabetta Cocito traces a brief history of the lunch break, particularly focusing on its current nature. To understand new trends better, one must analyse the behaviour of young people, curious consumers who love the food of any culture and influence tomorrow's markets.

ITALY RE-ASCENDS THE PODIUM OF THE *COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE*

see page 9

Once more, Italian pastry chefs have mounted their discipline's most challenging podium: that of the Pastry World Cup, held in Lyon on the 27th and 28th of January. The bronze medal for 2019 was won by the youngest-ever team.

IGP-RANKED MODICA CHOCOLATE

see page 10

Since 2010, the Quality Consortium for Modica Chocolate has been undertaking an extraordinary journey leading to the recognition of Modica chocolate as a gold-certified PGI (Protected Geographical Indication) product. Modica Academician Grazia Dormiente recounts the history of Modica chocolate's distinctive artisanal processing techniques, dating from the 18th century.

RICHLY STORIED VINES. THE MIOTTI FAMILY OF BREGANZE

see page 12

The enchanting history of Firmino Miotti, doyen of the Torcolat vintners, and of his wine cellar is recounted in a charming recent publication: *The Miottis. Family, Wines, Friends* by Vicenza Academician Toni Di Lorenzo. This unusual 'guest book', which paints a vivid portrait of an era, is reviewed by Treviso Academician Giancarlo Saran.

THE PHILOSOPHY OF FOOD AND DINING

see page 14

Perceptions of food and of eating in general, however differentiated according to varying availability, have not been consistent throughout history. Ravenna Romea Academician Francesco Donati recounts how the pleasures of the table changed from ancient Rome to the Middle Ages, from the Renaissance to the present.

SINFUL DELIGHTS BY GIUSEPPE VERDI

see page 16

Giuseppe Verdi was a dedicated lover of *maccheroni* with Muscovy duck sauce, whose consumption he was permitted only once while visiting the spa in Montecatini to benefit from its medicinal waters. He enjoyed these at the home of his physician and friend Pietro Grocco.

WHOLESOME AND AFFORDABLE FOOD FOR THE POOR

see page 18

Between the 18th and 19th centuries, increasing conscientiousness regarding civil society's responsibility in the face of poverty motivated scientists and other scholars to identify healthy and affordable food for the poor. Many illustrious luminaries were involved, including Antoine Augustin Parmentier, later lauded as "The Homer, Virgil and Cicero of the potato".

SOLDATI AND ZAVATTINI'S DISCOVERY OF *TESTAROLI DI PONTREMOLI*

see page 20

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli describes Mario Soldati's first encounter with *testaroli* pasta in the summer of 1959, when, alongside Cesare Zavattini, he roamed Italy for the television programme *Chi legge? Viaggio lungo le rive del Tirreno* (*Who Reads? Journey along the Tyrrhenian coast*). Instantly enamoured, Soldati defined this as "the most succulent, simple, delicious pasta in the entire universe".

CULINARY TRADITIONS AND THE VENERATION OF ST JAMES

see page 22

Caltagirone Academician Colomba Cicirata describes a food itinerary wending its way

from distant Galicia to Sicily, noting traditional foods along the route connected with the veneration of St James. Consuming the foods of St James, whether Galician or Sicilian, today means re-tying the fine yet tenacious thread binding humans, religion and myth.

LU COPPU DE BACCALÀ IN MONTELPARO

see page 24

Montelparo is a small farming town in the Marche region's Valdaso area, atop a hill in the Fermo territory near the Apennines. Each year in mid-January the feast of St Anthony the Great, accorded great importance in this agricultural town, is marked by the celebration of *lu coppu*, namely the distribution of a dish based on salt cod (*baccalà*), prepared according to an ancient recipe. This tradition originated in the early 18th century.

SAINT POLENTA, THE MOTHER TERESA OF FOODS

see page 26

Polenta, declares the journalist Morello Pecchioli, is not only food but also roots, family, affectionate bonds, community. The humble polenta, the Mother Teresa of foods, has rescued millions from hunger, filling the stomachs of the poor. Polenta also figures extensively in literature, being cited in Manzoni's *The Betrothed* and by Goldoni. Pascoli rendered its recipe in verse, and it appears in Collodi's *Pinocchio*.

LOW-TEMPERATURE COOKING

see page 29

A cooking method currently popular among chefs worldwide, and the object of cooking enthusiasts' fascination, is LTC, meaning 'Low-Temperature Cooking' (including vacuum cooking). Gorizia Delegate Roberto Zottar explains the effect of temperature on food cooking, citing some examples.

IMPERFECT CUISINE

see page 32

The language of food critics is rich in words exalting the perfection and impeccability of a dish. But is perfection truly what we seek when sitting down to dine in a restaurant? Rinaldo Vignati, of Bologna University, attempts to provide an answer.

FOOD ALLERGIES AND SENSITIVITIES

see page 34

Food allergies and sensitivities are increasingly common and frequently misunderstood, misinterpreted and wrongly attributed. Andrea Vitale of the Franco Marenghi Study Centre explains the substantial differences between allergies and sensitivities and the importance of maximum transparency in the food sector concerning labelling of any potential allergen present in food.

EFSA: FRIEND OR FOE OF GASTRONOMIC TRADITION?

see page 36

Barbara Gallani, Head of Communication Engagement and Cooperation Department at the EFSA (European Food Safety Authority), explains that agency's main activities. The EFSA is responsible for collecting scientific data to perform a precise risk analysis regarding all matters relevant to food, plant health and animal welfare.

FOOD MYTHS

see page 39

The Istituto Superiore di Sanità, Italy's National Institute of Health, has attempted to combat various food myths in its website's "Myths and Falsehoods" page. Rome Delegate Gabriele Gasparro provides various examples of such myths, including the belief that tap water increases the risk of kidney stones.

Translator:
Antonia Fraser Fujinaga
Summarized:
Federica Guerciotti