

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. 314 APRILE 2019/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RW/

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
CHIARA BUCCINI, ELISABETTA COCITO,
SILVIA DE LORENZO, SIMONA FABRONI RUGGERI,
LUCIO FINO, CARMELO FRITTITTA, GABRIELE GASPARRO,
RUGGERO LARCO, GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA, DANILA SARACENO,
GIANCARLO SARAN, FRANCESCO TRIMARCHI,
SARA VENTURINO, ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI

ADOBE STOCK, ANTONINO COTTONE,
RAGNA ENGELBERGS, LUIGI FIORAVANTI PER XENTEK
RUGGERO LARCO, GLORIA NOVI.



EDITORE

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



PERIODICO MENSILE

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

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

STAMPA

DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

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

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

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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
"Natura morta con fiori e frutta" (1890 circa), di
Paul Cézanne, Galleria Nazionale Museo Statale di
Berlino

Focus del Presidente

3 Cameriere! Scusi!
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Il premio Orio Vergani
ad Antonella Clerici
(Silvia De Lorenzo)



6 La lunga e accidentata filiera
dei prodotti alimentari
(Antonio Ravidà)

8 Mangiare è un atto agricolo
(Carmelo Frittitta)

10 Il cibo nei musical
(Sara Venturino)

12 Le rappresentazioni
della zucca in pittura
(Lucio Fino)



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



Tradizioni • Storia

- 14** La tradizione delle uova di cioccolato
(*Gigi Padovani*)
- 16** Tra il Carnevale e la Quaresima
(*Elisabetta Cocito*)
- 18** Settimana Santa in Lunigiana
(*Giuseppe Benelli*)
- 20** Il dolce che sa di primavera
(*Morello Pecchioli*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 22** La Pinza pasquale
(*Roberto Zottar*)
- 24** Storia e storie della torta pasqualina
(*Giancarlo Saran*)



- 26** La Pasqua sulla tavola abruzzese
(*Chiara Buccini*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 28** Tortellini di magro per il cardinale
(*Giovanni Ballarini*)
- 30** Fricassea, un piatto pasquale quasi dimenticato
(*Ruggero Larco*)
- 32** I cibi di Quaresima
(*Simona Fabroni Ruggeri*)
- 33** Il carciofo: un fiore tra le verdure
(*Danila Saraceno*)

Ristorazione e Cuochi

- 35** Cucina erotica in riva allo Stretto
(*Francesco Trimarchi*)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 37** Cattiva conservazione e alterazione degli alimenti
(*Andrea Vitale*)
- 39** Oggi i polli crescono di più
(*Gabriele Gasparro*)

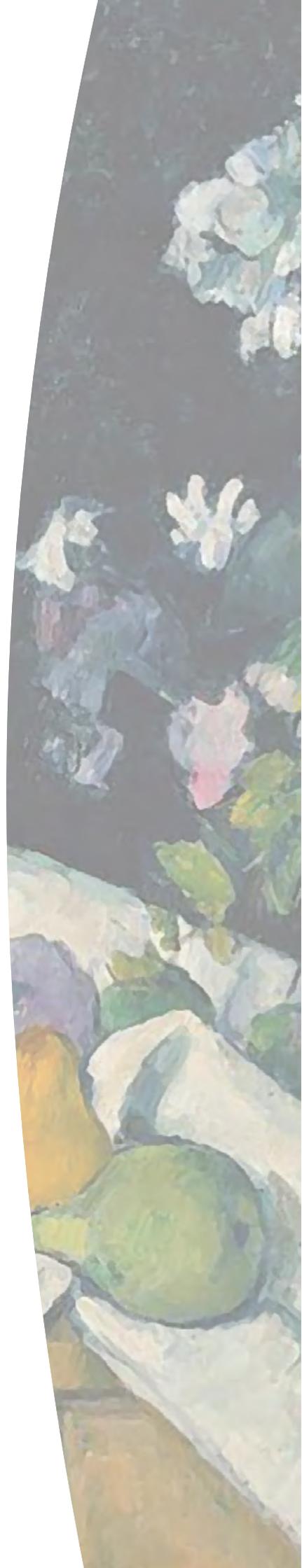


In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Académie Internationale de la Gastronomie
- 42** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 43** Accademici in Primo Piano
- 46** Calendario accademico
- 49** Attività e riunioni conviviali
- 68** Carnet degli Accademici
- 69** Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
- 70** International Summary



Cameriere! Scusi!

Il servizio di sala sta diventando un vero problema per molti ristoranti.

Correvano gli anni Sessanta del secolo scorso e talvolta mi capitava di andare a mangiare nei ristoranti inglesi quando mi trovavo a Londra, ospite di miei lontani parenti. Per non fare brutte figure con la lingua, mi preparavo una serie di frasi tipiche da usare nei locali pubblici, imparate a pappagallo dagli appositi manuali dell'epoca.

Spesso, il personale di servizio proviene da altri Paesi e non conosce a fondo ingredienti e piatti

Alla fine, tuttavia, mi resi conto che era tutto inutile perché la gran parte dei camerieri era italiana. Rara eccezione la trovai nel mitico tempio del roast beef "Simpson's-in-the-Strand". Mi spiegarono i miei parenti che ormai **nessun inglese faceva più il cameriere**. Oggi gli italiani a Londra sono proprietari di molti ottimi ristoranti e il loro posto, come camerieri, è stato preso da altre etnie.

Quello stesso fenomeno sta avvenendo negli ultimi anni anche in Italia. In moltissimi casi, il personale di servizio proviene da altri Paesi e, per quanto volenteroso, **non è in grado**



di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



di capire le sfumature della nostra lingua e non conosce a fondo gli ingredienti e i piatti che deve servire. Tuttavia il problema è più vasto e più grave. È anche comprensibile che ormai le figure del *maître*, dello *chef de rang*, del *commis*, con tutte le loro precise funzioni, siano un po' fuori moda, ma **i servizi abborracciati che si trovano oggi nella maggior parte dei ristoranti sono insopportabili**.

I proprietari dei ristoranti non considerano importante il servizio

Non c'è un locale dove anche con soli due commensali il cameriere non chieda "di chi è lo spaghetti?"; camerieri con lo sguardo a terra o fisso nel vuoto in modo da non essere intercettati per qualche seccante richiesta; tavoli abbandonati per tempi biblici con piatti vuoti davanti ai clienti; lunghi minuti di ansiosa attesa per avere un po' d'acqua o un po' di sale o di pepe che arriva a pietanza finita; nessuno che controlli la sala; portate servite da camerieri sempre diversi; tavoli lasciati incompleti magari con un'unica persona non servita. **Le regole basilari di un buon servizio**, insegnate in tutte le scuole professionali, **sono olimpicamente ignorate**. Ci si chiede che fine facciano tutti i diplomati di "sala" degli Istituti alberghieri. Anche se talvolta il buon senso e un minimo di esperienza dovrebbero essere sufficienti. Evidentemente i proprietari dei ristoranti non considerano il servizio importante, pensano che sia una forza lavoro su cui risparmiare al massimo. Ma non è così. Le guide ci narrano solo i piatti preparati dai cuochi, **ci dovremmo invece tutti occupare di più di come questi piatti vengano serviti**. Cucina e sala sono inscindibili e troppo spesso in Italia la sala piange.



Il premio Orio Vergani ad Antonella Clerici

di Silvia De Lorenzo

*Con garbo
e semplicità,
ma anche con
professionalità,
ha portato
la cucina in TV.*

Antonella Clerici tra Roberto Ariani e Paolo Petroni

Con *La Prova del Cuoco*, già diciotto anni fa, è stata un'antesignana a parlare di cucina sul piccolo schermo. Antonella Clerici lo ha fatto con buon gusto, e con la sua verve, per aiutare le donne che, come sua madre, si chiedevano: "Cosa preparo per pranzo?". Ecco allora che ha voluto, a suo tempo, **una trasmissione che desse ricette semplici**, con un vino a tutto pasto, **come avviene in famiglia**. E se all'inizio è stato difficile far passare l'idea di un programma dedicato alla cucina, gli ascolti hanno dimostrato che, con semplicità e allegria, si può arrivare al cuore dei consumatori. È con competenza e passione che risponde alle domande dei giornalisti e

di Paolo Petroni che le ha appena consegnato l'attestato del premio intitolato al Fondatore dell'Accademia, nel corso della cerimonia che si è svolta, a Milano, all'hotel Principe di Savoia. Hanno fatto gli onori di casa anche i Delegati milanesi **Dino Betti van der Noot** (Milano) e **Giovanni Spezia** (Milano Navigli).

*La vita deve entrare in cucina,
facendo una chiacchiera
o gustando un bicchiere di vino*

Ama parlare di cucina, Antonella, che afferma di essere prima di tutto una buongustaia, ma che ha anche due assi nella manica (di cui rivela in parte i segreti) nella preparazione, a casa sua, del risotto e del vitel tonnè. Le è rimasto il gusto di cucinare quello che c'è nel frigo e quando lo fa (per familiari e amici) "la vita deve entrare in cucina", facendo una chiacchiera o gustando un bicchiere di vino con chi si trova in casa. Questo è lo spirito, ricorda, che ha animato la trasmissione che ha condotto per tanti anni, per la quale ha voluto con sé **Anna Moroni**, la classica cuoca casalinga (ma dalla voce *sui generis*) e **Beppe Bigazzi** (un maestro cui deve molto). Da lui ha imparato tanto, prosegue: "inventore" del km 0, con il suo vasto elenco di artigiani della produzione; cultore delle nostre tradizioni; capace di indicare al consumatore, anche attraverso i suoi libri,





Un momento della conferenza stampa

Antonella Clerici con Paolo Petroni



la strada per coniugare gusto, salute e risparmio.

Tra i giornalisti, **Toni Sarcina**, fondatore del centro culturale enogastronomico Altopalato, e **Fiammetta Fadda** di "Panorama" che le chiede se, dal suo "osservatorio privilegiato" ha percepito un cambiamento del gusto. **"C'è più curiosità, oggi, nel mondo gastronomico: un desiderio di scoprire"**, risponde Antonella, ma sottolinea che poi, nell'ambito della comunicazione, è necessario

filtrare tra mode fini a se stesse e tradizione, quella che non invecchia mai perché è sempre capace di rinnovarsi. Si anima quando sostiene che **il ruolo di un conduttore televisivo consiste anche nel ponderare bene le nuove tendenze**, consigliando di affidarsi sempre agli esperti, quelli veri, in tema di salute, di scelta dei cibi, di regimi alimentari. Affronta anche l'aspetto di come si siano evoluti i programmi che trattano di cucina, i quali, spesso, costituiscono un pretesto per fare solo spettacolo. È, tuttavia, con simpatia che ne mette in risalto la differenza con quello che era lo spirito della trasmissione, che tra le altre, l'ha resa famosa, dove ogni puntata era in diretta, regnava l'allegria e la spontaneità, a volte l'improvvisazione, la semplicità delle ricette casalinghe. Senza copione, era possibile instaurare un rapporto confidenziale con il pubblico, prendendo spunto dalla vita quotidiana. Infine, alla domanda circa la sua frequentazione dei ristoranti, risponde che **le**

piacciono le trattorie, quelle che utilizzano i prodotti del territorio per realizzare piatti locali, tra i quali ama scegliere ciò che preferisce, senza affidarsi a menu degustazione. E a questo proposito, Paolo Petroni sottolinea quanto tutto ciò sia in linea con la filosofia dell'Accademia. Un premio, quello che le è stato conferito, molto appropriato, che la conduttrice sa già dove collocare: nel suo studio, "tra i ricordi più cari".

In diretta e senza copione, si instaurava un rapporto confidenziale con il pubblico

Ha fatto seguito all'evento un pranzo eseguito dalla brigata di cucina dell'hotel, sotto la guida dello chef Stefano Benedetti. Antonella Clerici, insieme al compagno Vittorio Garrone, ha accennato ai programmi futuri e alla sua voglia di mettersi in gioco.



Beppe Bigazzi



Il pranzo all'hotel Principe di Savoia



Il menu



La lunga e accidentata filiera dei prodotti alimentari

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Molti mercati generali funzionano bene, ma la tracciabilità dei prodotti è spesso disattesa.

Tira di là e taglia di qua, sposta, trasporta, importa, esporta. I generi alimentari non hanno pace. **Produttori e consumatori pagano al business conti salati.** Se ne occupano la politica, i sindacati, l'economia, i media. Fra troppe spine e poche rose, si è fuori controllo con intermediazioni parassitarie nella filiera che, pur nell'irrinunciabile rispetto delle liberalità e della concorrenza leale, va accorciata e meglio regolamentata. **Le proteste dei pastori** per un remunerativo prezzo del latte, i salti mortali degli agrumari, dei cerealicoltori, di chi coltiva uliveti e fa l'olio, dei piccoli vignaioli, le insufficienze del Sistema agricolo. E gli indennizzi

per le calamità naturali come siccità o inondazioni, terremoti, incendi (quasi sempre dolosi). E i ritardi, le imprecisioni, le infiltrazioni della malavita. E i braccianti (non soltanto immigrati) sfruttati dal caporalato.

Troppe intermediazioni parassitarie nella filiera

Molti mercati generali funzionano bene, ma altri sono, a dir poco, carenti. La tracciabilità dei prodotti, garantita per legge, spesso è disattesa e l'Italia continua a subire raggiri internazionali con parmi-



Dal mercato alla tavola: ritorno alle origini?

giano e tanti altri prodotti artefatti, falsificati. L'export italiano subisce danni per miliardi. Così si va avanti con l'olio tunisino o gli agrumi algerini fatti passare per italiani, o i prodotti della UE (vedi Spagna, Portogallo, Grecia) con "giochi delle tre carte" negli stand dei mercati generali. Qui, in celle o spazi rigorosamente freddi e bui, si ricorre pure all'acetilene, e **frutti più maturi sono tenuti accanto a quelli acerbi che in tal modo diventano commestibili e commerciabili più rapidamente**, ma non buoni come dovrebbero essere. Trattamenti non dissimili hanno luogo anche durante il trasporto su navi, treni, tir, stive di aerei.

Sono da applaudire i mercati storici (quali Piazza delle Erbe, Vucciria, San Lorenzo, la pescheria catanese, che peraltro hanno straordinaria valenza folkloristica). E sono **encomiabili i mercatini a km 0** promossi da organizzazioni di categoria secondo la stagionalità.

Enorme il divario tra il prezzo pagato al produttore e quello imposto al consumatore

Il pesce non fa eccezione e, nei più grandi mercati ittici italiani compresi nella rete di rilevazione dell'Ismea, durante le aste non tutti i pescivendoli fanno i "finti toniti". In ordine alfabetico sono: Arezzo, Ancona, Civitanova Marche, Civitavecchia, Corigliano Calabro, Goro, Livorno, Manfredonia, San Benedetto del Tronto.

È auspicabile una migliore regolamentazione

Se si evitasse che un chilogrammo di pomodorini di Pachino sia pagato al produttore 10-15 centesimi e poi dal consumatore 2,50-3 euro al mercato o negli scaffali della Grande Distribuzione, tutto sarebbe più accettabile. E se il canto delle sirene alimentari rinunciasse a slogan come quelli su presunti supercibi o supposte "cucine armoniosamente neoclassiche" sarebbe l'ideale.

Spesso si sente ricordare che la cucina italiana deve molto al mercato. Se si intende il debito che hanno i cuochi verso le materie prime della stagione in corso e del territorio più vicino, l'affermazione è corretta. Molti chef premiati dalla critica contemporanea hanno impiantato loro orti a pochi passi dal ristorante e affermano di andare a fare la spesa personalmente. Ci volle il genio di **Paul Bocuse** perché si interrompesse la stagnazione dell'alta cucina francese, grazie alla pubblicazione dell'opera più famosa, *La cucina del mercato* (1976), il manifesto di una cucina basata su semplicità, sobrietà e stagionalità, in contrapposizione allo sfarzo della tradizione. Ma in quel sistema planetario tutto ruota, comunque, intorno allo chef, che è il Re Sole della cucina: a lui si deve la scelta delle materie prime, dei piatti, delle ricette.

Negli ultimi tempi si assiste a un nuovo fenomeno: è il mercato che detta le regole, si va a fare la spesa e si può mangiare il cibo scelto, cotto e ben preparato. In Spagna, a Barcellona, all'ora di pranzo si allungano le code davanti alla pescheria Peix d'Or, nel quartiere centrale Eixample: si entra, si sceglie al banco un pesce, lo si paga a peso e poi si aspetta, dotati di un numero, a uno dei pochi tavoli disponibili. A Roma e Milano, sono in funzione da qualche anno le aree di Mercato Centrale, *food court* un po' all'americana, che consente ai clienti di fare acquisti nelle botteghe artigiane e di gustare i prodotti caldi e freschi preparati sul momento. Lo stesso modello di ristorazione ha appena aperto, ai primi di aprile, a Torino nel Palafuksas, un'ala di Porta Palazzo ristrutturata dal noto archistar e rimasta vuota per molto tempo.

Forse proprio in previsione di questa apertura, in marzo, Eataly Lingotto, dove nel 2003 si è inaugurato il primo degli *store* fondati da Oscar Farinetti, è stata lanciata una nuova modalità di ristorazione, battezzata "Dal banco alla tavola", attraverso le "Cucine del mercato" (Bocuse *docet*). In pratica, dai banchi di cibi freschi si può scegliere che cosa mangiare: si paga un diritto di cucina (5 euro a pezzo) e poi ci si siede ad aspettare nei ristoranti. È curioso notare come l'Amministratore Delegato del gruppo, Andrea Guerra (ex manager Luxottica), abbia dato una sorta di giustificazione "filosofica" di questa nuova offerta: "È l'essenza della cucina italiana - ha dichiarato - non focalizzata sugli chef ma su mamme e nonne. Diamo un segnale politico in difesa della nostra biodiversità".

Dietro tutte queste esperienze c'è un'attenta azione di *marketing*, però è forse anche indice di un mutamento di sensibilità da parte dei consumatori. Che sia finita l'era degli spadellatori e delle chefstar? G. Pa.





Mangiare è un atto agricolo

di Carmelo Frittitta

Dirigente generale Dipartimento agricoltura Regione Siciliana

*Un connubio vincente,
quello tra cibo
e agricoltura,
per una rinnovata
strategia di sviluppo
dell'agroalimentare.*

Mangiare è un atto agricolo è il titolo di un pamphlet di **Wendell Berry**, scrittore e contadino americano, pubblicato nel 2015, che conia in modo efficace un pensiero, articolato e complesso, in cui il mangiare non è atto bensì azione di un insieme di processi che costituiscono l'essenza del fare agricoltura. In effetti, quanti di noi riflettono sul fatto che il cibo consumato sia frutto di un processo che si compone di numerose fasi? Semina o trapianto, coltivazione, raccolta, manipolazione, trasformazione,

confezionamento, logistica, trasporto, vendita, consumo costituiscono un processo di cui il consumatore è spesso ignaro. Come è stato ottenuto il cibo che mangiamo e, soprattutto, dove è stato prodotto, da chi, in quali condizioni, su quali tipologie di suolo, con quali metodi di coltivazione, a quale distanza e, infine, è stato ottenuto in modo etico? Interrogativi che il consumatore ha scelto di non porsi da quando ha delegato all'industria alimentare e alla Grande Distribuzione il compito di intermediare la scelta del cibo da portare in tavola.



Negli anni Cinquanta del secolo scorso, l'avvento della Grande Distribuzione apparve come una enorme conquista: fu in quel momento che il consumatore delegò a essa la scelta di cosa mangiare, in cambio di un apparente risparmio di tempo e di denaro. Erano anni in cui la popolazione media italiana aveva necessità di cibarsi a basso costo. L'industria alimentare sperimentava prodotti sempre più omologati per qualità, essendo l'attenzione focalizzata, principalmente, a contrastare la miseria. Il 27,9% della popolazione aveva un tenore alimentare da nullo a scarso (P. Braghin, *Inchiesta parlamentare sulla miseria 1951/1953*, Torino, 1978). Il consumo medio giornaliero di una famiglia povera era di 2.506 calorie, che in media assumeva 390 grammi di carboidrati, 63 di grassi, 62 di proteine vegetali e 19 di proteine animali.

Il cibo che mangiamo è frutto di un processo che si compone di numerose fasi

Con il boom economico degli anni Sessanta, si registrò una crescita continua e costante nei consumi alimentari. "La dieta degli italiani, che era stata a lungo dominata da cereali, frutta e ortaggi, si arricchì con il forte aumento del consumo di carni sia bovine sia suine. Un incremento costante si registrò anche per il consumo di latte e dei suoi derivati, così come della frutta e degli ortaggi. Ci fu invece un tracollo sia del consumo di granturco (sostituito col frumento) sia del risone" (Luigi Marrone, *L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia dal secondo dopoguerra ad oggi*, Luiss, Dipartimento di Economia e Management, 2017).

Sul fronte dei consumi di prodotti di origine industriale, il consumatore italiano ha mostrato, a differenza di altri, uno **spiccato grado di resilienza preferendo i prodotti freschi** (uova, pane e carne), essendo poco propenso ad abbandonare una tradizione gastronomica fortemente radicata e ancora basata sulla centralità della preparazione dei cibi.



In Italia, l'americanizzazione delle abitudini alimentari è avvenuta solo in parte e le stesse catene del *fast food* hanno dovuto riconoscere una particolarità del nostro mercato, prova ne sono prodotti specificamente ideati per esso, come il **"panino gourmet" di una nota catena internazionale di fast food**, con ingredienti a base di **prodotti Igp /Dop italiani**. Negli ultimi anni, inoltre, si assiste a una maggiore consapevolezza nel consumo di prodotti di cui sia possibile tracciare l'origine, ottenuti con metodi di produzione frutto di prassi consolidate nel tempo, che non disdegnano, però, l'introduzione di innovazioni, soprattutto quelle compatibili con l'ambiente.

L'avvento della Grande Distribuzione apparve come una enorme conquista

La riscoperta del legame prodotto-territorio è alla base di un riposizionamento commerciale di numerose produzioni agricole, che solo alcuni anni fa sarebbero state destinate all'oblio se non fossero state rilanciate grazie a mirate politiche di valorizzazione e tutela.

Il rinnovato legame tra prodotti e consumi sta anche alla base di nuovi modelli di turismo relazionale, che ha fatto riscoprire parti del territorio un tempo neglette e poco attrattive. Si stanno diffondendo anche nuove forme di vendita diretta (mercati del contadino) in cui

si ha la possibilità di intrattenere un rapporto diretto, e non più mediato, con l'agricoltore.

A fronte di una maggiore consapevolezza del consumatore, occorre che la filiera agricola continui a cambiare mediante l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto. A livello di produzione, si sta guardando con grande attenzione all'agricoltura di precisione come strumento per realizzare economie di scala, accrescendone la sostenibilità e la qualità.

Occorre continuare a investire sui sistemi di garanzia basati sul rispetto di norme di produzione e standard di qualità sottoposti ad adeguati controlli.

La tutela dell'origine geografica di un alimento da sola non basta ad affermare un prodotto tanto sui mercati internazionali quanto su quelli di prossimità: occorre che a essa sia legata una disciplina della produzione basata su poche e semplici regole che vanno rispettate da tutti gli attori a garanzia della filiera produttiva.

In Sicilia, regione a spiccata vocazione agricola, le Dop e le Igp sono 63, di cui 32 relative a prodotti dell'agroalimentare e 31 al vino (Regione Siciliana - Dipartimento Regionale Agricoltura). Puntando su questo rinnovato connubio agricoltura-consumatore e sulla crescente consapevolezza di quest'ultimo, il patrimonio agroalimentare italiano potrà continuare a essere una delle principali leve di sviluppo del Paese con potenzialità ancora non del tutto espresse.



Il cibo nei musical

di Sara Venturino

Musicologa, food writer

*Un'inaspettata
"arma di scena" per
raccontare storie
e disegnare
personaggi e scenari,
reali o fantastici.*

Intorno al 1825, il brillante intellettuale e gastronomo francese **Anthèlme Brillat-Savarin** espresse, in un suo saggio, il famoso concetto: "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" - peraltro ribadito anche dal filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach** nel suo: *L'uomo è ciò che mangia* - con l'intento di spiegare come il comportamento delle persone a tavola sia profondamente influenzato dall'ambiente, dalla classe sociale, o etnia, o religione alle quali appartengono. Il concetto fu poi ripreso, negli anni Settanta del secolo seguente, dal sociologo francese **Pierre Bourdieu**.

Le ricette, i metodi di cottura, gli ingredienti si tramandano di generazione in generazione e comunicano culture e tradizioni. Quale mezzo migliore del cibo, dunque, per raccontare storie e disegnare personaggi e scenari, reali o fantastici che siano?

Non sarà sembrato vero, ai molti autori e librettisti dei grandi musical di Broadway, di avere a disposizione un mezzo così potente e duttile, capace di evocare nel pubblico l'empatia e l'immedesimazione proprie di questo genere teatrale.

Sfogliando un po' di letteratura teatrale-musicale dell'ultimo secolo, sono moltissimi i musical che utilizzano il cibo come inaspettata "arma di scena", piegandola a vari scopi: settare l'azione in un tempo e luogo ben precisi; denotare la cultura di riferimento dei personaggi; identificare gruppi ed etnie; sfruttare stereotipi per generare ironia e riflessione; definire i rapporti tra le classi sociali; raccontare particolari periodi storici o magari far nascere l'amore tra due personaggi.

In *Pacific Overtures*, per esempio, **il cibo viene usato per catapultare lo spettatore nel Giappone isolazionista pre-coloniale del 1850**: scene e dialoghi mostrano le usuali attività di coltivazione e allevamento locali, il ruolo storico del riso (tanto importante da essere persino usato per pagare le tasse), e il rituale del tè.

Scene e dialoghi in "Pacific Overtures" mostrano il ruolo storico del riso e il rituale del tè

L'arrivo dei visitatori americani, carichi di generi alimentari sconosciuti, interromperà l'isolamento del Paese, causando una decisa evoluzione nella dieta giapponese dal 1868 in avanti. In questo caso, il cibo simboleggia un fronteggiarsi di culture e il mutamento storico dovuto a nuove influenze.

Una scena dal musical

How to Succeed in Business Without Really Trying



Una scena dal musical *Fiddler on the Roof*

Alcuni musical sono strettamente radicati ai luoghi in cui sono ambientati, e il cibo, in questo caso, è usato **per descrivere paesaggi e stili di vita**, e raccontare personaggi e professioni. È il caso di spettacoli come *Oklahoma!*, *State Fair*, o *Carousel*: in quest'ultimo, in particolare, **l'atmosfera del Maine e della sua cucina tipica pervade tutto il copione**, culminando nella grande scena della "clam-bake", la grigliata di pesce cui partecipa tutto il paese. Lo stesso show, come moltissimi altri, del resto, venne ideato dagli autori durante una cena della Theatre Guild, e richiese **numerose ricerche su ricettari di cucina locale**, da cui vennero tratte molte delle liriche delle canzoni. E che dire di *The Most Happy Fella*, ambientato nella Napa Valley californiana e strutturato come una vera e propria festa per i sensi, con descrizioni dettagliate di cibi e vini, e con la scena portante dello "Sposalizio" (sì, proprio in italiano!) e la canzone "Abbondanza", in cui si racconta il banchetto nuziale. Il protagonista, Tony, è originario del Sud Italia: si canta in italiano, e i cibi tipici della nostra tradizione sono declamati come poesie. E in vena di poesia gastronomica, in questo musical **il passare del tempo è descritto attraverso i grappoli d'uva che mutano colore e le viti che crescono.**

Descrizioni dettagliate di cibi e vini che culminano nel banchetto nuziale

Anche **l'appartenenza di un personaggio a una certa etnia o gruppo sociale** è dimostrata attraverso il cibo, come nel caso di **Tevye** in *Fiddler on the Roof*, che le regole sul cibo kosher e i riti della cena dello Shabbat identificano immediatamente come ebreo in un villaggio russo, o come **Hud** in *Hair*, un uomo di colore che rifiuta di essere stereotipato attraverso i cibi che i bianchi pensano che un nero debba per forza mangiare e apprezzare. In alcuni musical, il cibo descrive **l'avvento di cambiamenti epocali**, nella società e nell'industria. In *The Music Man*, per esempio, si racconta, attraverso le vicis-



situdini di un paesino della provincia americana dei primi del 1900, il lento ma inesorabile affermarsi dell'industria alimentare moderna. In *Face the Music* vediamo una New York in piena depressione anni Trenta, in cui i personaggi cercano di sbarcare il lunario, ma non rinunciano al "comfort food", rappresentato, nell'immaginario dell'epoca, dalla nuovissima catena degli Automat, sorta di self service automatizzati, talmente in voga da attirare anche persone dell'alta società e diventare punto d'incontro cittadino.

Il mondo degli uffici e della grande azienda è poi brillantemente simboleggiato in *How to Succeed in Business Without Really Trying*, dalla sacrale icona della macchina del caffè: satira toccante del mondo del *business* anni Sessanta, in cui impiegati stressati dipendono dalla caffeina in modo spasmodico e irrazionale, e le segretarie sognano di lasciare il lavoro e sposare un dirigente, per accudirlo e fargli trovare una calda cenetta al suo ritorno. Alquanto antifemminista, certo, ma sincera spia della società dell'epoca. In altri casi il musical usa il cibo **per ironizzare sulla società borghese americana** e sul razzismo e l'ingiustizia sociale (*As Thousands Cheers*), o per scioccare il pubblico con una violenta critica al Sistema, basato sul discriminante concetto: "c'è chi mangia e chi viene mangiato" (i pasticcini di carne - umana! - di *Sweeny Todd*). In *My Fair Lady*, assistiamo a **un'acuta analisi sulle gerarchie e la mobilità sociale** nell'Inghilterra di primo Novecento (in certi suoi aspetti ancora attua-

le) letta attraverso i cioccolatini, sogno proibito di Eliza, e perfetta arma di ricatto nelle mani del professor Higgins, cui fa eco, in ambito americano, la stessa tematica, ma questa volta in versione ironica e scanzonata, in *Hello, Dolly!*, con la grandiosa cena agli Harmonia Gardens.

Il mondo degli uffici simboleggiato dalla sacrale icona della macchina del caffè

La **drammatica necessità di mettere il cibo in tavola** è proposta, con ottiche diverse, in molti musical, dagli orfani affamati di *Oliver!*, fino alla pagnotta rubata da Jean Valjean per sfamare la famiglia ne *I Miserabili*, che diviene causa degli eventi che seguono e simbolo di un particolare momento storico e di dignità umana: la storia si conclude con un banchetto di matrimonio, a dimostrazione di una migliorata situazione sociale. Innumerevoli, infine, gli esempi in cui il cibo viene usato **per conquistare romanticamente il partner** (uno tra tutti: *She Loves Me*) o come piccante allusione sessuale (in *Hair*, o in *Hairspray*). In ultima analisi, potremmo concludere che è significativo che una forma d'arte come il musical - da sempre espressione di sentimenti universali e attenta alle tematiche sociali e al mutare dei tempi - abbia, fin dai suoi albori, scelto il cibo come mezzo per esaltare i propri contenuti, sintomo di come davvero questo possa essere considerato un *leitmotiv* trans-culturale, attraverso il tempo e le tradizioni.



Le rappresentazioni della zucca in pittura

di **Lucio Fino**

Accademico di Napoli-Capri

*Per i colori intensi,
la polpa compatta,
il gusto agrodolce,
fu presto riconosciuta
come uno degli ortaggi
più versatili non solo
in cucina.*

*Giovanni da Udine,
Villa della Farnesina, Roma*

Nel XVI secolo, così come per i pomodori o le patate, **la zucca**, proveniente dal Nuovo Mondo, **si impose immediatamente in Europa**, prima nelle corti, poi a livello popolare, **per la sua bellezza**. Si presentava con caratteri straordinari, per le dimensioni imponenti, le forme singolari, i colori intensi, per il suo apparire come robusto contenitore di una polpa compatta e colorata, capace di resistere per lungo tempo in ambienti asciutti, e ricca di semi festosi ai quali si attribuivano capacità medicamentose e la propiazio-

ne del denaro, così come la melagrana o le lenticchie. In più, cremosa, e con il suo gusto agrodolce, la zucca fu presto riconosciuta come uno degli ortaggi più versatili in cucina: accoppiata alla **polenta**, con il **risotto**, dove la polpa morbida si trasforma in una saporita crema che avvolge i chicchi con gusto; **alla brace**, un contorno semplice ma appetitoso che si abbina perfettamente a carne e pesce, o, ancora, nelle **frittelle dolci**, o nella buonissima torta con il cioccolato. Dunque, la zucca apparve subito come un frutto prodigioso, e in breve tempo fu sperimentata tanto in cucina quanto nell'arte.

*Un frutto prodigioso,
sperimentato tanto in cucina
quanto nell'arte*

Tra i primi ad accogliere iconograficamente questa novità, a poco più di vent'anni dalla scoperta dell'America, fu **Raffaello**, quando ebbe l'incarico di progettare, a Roma, per la Villa della Farnesina del banchiere senese **Agostino Chigi**, la **decorazione della loggia** con le storie di Amore e Psiche, tratte dal racconto di **Lucio Apuleio** ne *L'asino d'oro*. In uno dei festoni costituenti il finto pergolato che scandisce le storie affrescate sulla volta della loggia, infatti, Raffaello fece rappresentare a uno dei suoi migliori allievi e collaboratori, **Giovanni da Udine**, una grossa zucca aperta alla base come una cornucopia ricca di semi, e pertanto di denaro. Si trattava di un'immagine che intendeva propiziare una continuità d'abbondanza e for-





Foto di Gloria Novi

tuna all'amico e committente del grande artista.

Nel festone di Giovanni da Udine, è anche suggerita la natura feconda della zucca: infatti, un'altra zucca, questa volta oblunga, e dunque dipinta inequivocabilmente con una forma fallica, è molto prossima a un fico, il frutto che è stato sempre visto dagli artisti come un simbolo del sesso femminile poiché, quando viene scostato un lembo della sua pelle, rivela un interno con le papille rosseggianti. Fichi con questa connotazione sessuale sono registrati ampiamente, per esempio, nella pittura cinquecentesca, dal bolognese **Bartolomeo Passerotti** al fiammingo **Joachim Beuckelaer**.

*Una grossa zucca aperta
come una cornucopia ricca
di semi, e pertanto di denaro*

A metà del Cinquecento, la zucca americana, nelle sue numerose varianti, apparve di frequente nei quadri con scene di genere degli **artisti della Scuola fiamminga**, e in alcuni dipinti dei loro

seguaci in Italia, in particolare nelle loro opere raffiguranti momenti della vita quotidiana, dedicate al mercato o agli interni di cucine.

Tali dipinti, in realtà, nascondevano finalità religiose, propiziatorie o comico-grottesche, legate al rapporto tra materia e sessualità. La zucca, infatti, può alludere al tempo stesso alle rotondità femminili, ma soprattutto, alla gravidanza, come possiamo osservare in qualche dipinto del pittore di Anversa **Pieter Aertsen** o di suo nipote, il già citato Joachim Beuckelaer.

Ne *La fruttivendola* di Aertsen, per esempio, si nota la presenza di frutta e verdura con alcune zucche: il soggetto dell'abbondanza si collega alla fecondità e alla riproduzione umana, come testimoniano la donna e l'uomo abbracciati, in secondo piano, nello specchio della porta. Nel *Mercato* di Beuckelaer, invece, un uomo cinge la donna. L'allusione alla gravidanza è rappresentata dal contatto della stessa con un melone e una zucca, entrambi simboli di fecondità e di prosperità. L'allusione erotica è completata dal rafforzamento delle identità sessuali dei due mercanti. Sulla destra, nell'area

occupata dalla donna, il pittore dipinge frutti tondi, caratterizzati dalla presenza di convessità lineari, mentre dal lato del maschio dipinge cetrioli, teste d'aglio, carote, piselli e baccelli.

*Il tema dell'abbondanza
si collega alla fecondità*

Per finire, nel dipinto *La fruttivendola* dell'italiano **Vincenzo Campi**, è posto in massima evidenza, nel punto superiore dell'esposizione, un cesto ripieno di zucche, una delle quale è tagliata per mostrarne l'interno ricco di semi.

È l'unico frutto del quale viene evidenziato anche l'interno; in un altro dipinto dello stesso artista, *La Pescivendola*, in basso a destra e in primo piano, un polpo avviluppa una zucca, quest'ultima fuori contesto merceologico. Qui i pesci sono rappresentazioni della sessualità maschile, mentre la zucca lo è di quella femminile. Il polpo che abbraccia la feconda zucca è un'immagine traslata dell'accoppiamento umano, che porta alla nascita del bambino.



La tradizione delle uova di cioccolato

di Gigi Padovani

Giornalista, food writer

Un tempo destinate ai più piccoli, sono ora un regalo per tutta la famiglia, con confezioni raffinate e preziose.

Non c'è famiglia italiana che rinunci all'uovo di Pasqua di cioccolato: secondo i calcoli di Cna Alimentari, il fatturato globale vale oltre 200 milioni di euro e nei giorni di festività pasquali si vende più "cibo degli dèi" che in qualunque altro periodo dell'anno. Inoltre, le indagini di mercato affermano che questa specialità, un tempo destinata ai più piccoli, è ora un regalo per tutta la famiglia, con confezioni sempre più raffinate e preziose.

Gli appassionati di cioccolato disdegnano le uova, perché necessitano, per poter stare insieme, di una percentuale di burro di cacao più alta di quella delle tavolette; la massa di cacao si aggira intorno al 50 % e spesso il profumo di vaniglia e zucchero copre in modo eccessivo quello del fondente. Oppure sono realizzate con cioccolato al latte

per venire incontro alle preferenze dei bambini.

Esistono, però, alcuni cioccolatieri artigianali i quali, negli ultimi anni, sono riusciti a creare vere e proprie opere d'arte, con due tipi di tecniche: le tradizionali uova decorate all'esterno con "ghiaccia reale" (tradizione ottocentesca, cioè albume d'uovo e zucchero colorato per disegni con il "cornetto" o *sac-à-poches*), tipiche del Piemonte, oppure con architetture da *design*, modellando l'uovo con forme avveniristiche, lasciandolo in parte aperto.

Alcuni cioccolatieri artigianali, negli ultimi anni, riescono a creare vere e proprie opere d'arte

Perché a Pasqua si consumano le uova di cioccolato? Si tratta di una "invenzione della tradizione", nata centocinquanta anni fa, simile ad altre generate per i cibi di ricorrenza: ne è un esempio il panettone, che divenne il dolce nazionale natalizio soltanto ai primi del 1900, grazie all'industria.

In realtà, le uova sono legate alla Pasqua per ragioni religiose. Nel Medioevo, vi era l'abitudine di dipingere le uova, in base a una simbologia abbastanza evidente: dall'uovo nasce la vita, che si associa con la rinascita di Cristo. Secondo alcuni studi, tale tradizione avrebbe a che fare con il periodo di Quaresima: non soltanto era vietato mangiare carne, ma anche uova, soprattutto tra i fedeli ortodossi. Le galline, però, continuavano a depositarle anche durante i quaranta giorni del "digiuno ecclesiastico", perciò





Uova decorate dal maestro confettiere e cioccolatiere Guido Bellissima

si decise di lessarle facendole diventare dure come sassi. Lentamente, si passò dal sacro al profano, con decorazioni dai colori vivaci che poco avevano a che fare con la passione di Gesù Cristo.

Il vero passo in avanti, tuttavia, fu l'idea della sorpresa racchiusa nell'uovo. Alcuni sostengono che tutto ebbe origine da un gioiello in platino e brillanti a forma d'uovo, che, nel 1883, lo **Zar Alessandro III** di Russia commissionò al maestro orafo **Peter Carlo Fabergé** per la moglie **Marija Fëdorovna**, principessa di Danimarca. Infatti, dopo alcuni anni, comparvero, nelle pasticcerie europee, uova di cioccolato. Oggi, Francia, Regno Unito e Italia si contendono la paternità di quella specialità. Fu un artigiano lattoniere francese a iniziare, nel 1832, a vendere stampi per cioccolatieri in Parigi e in breve tempo, per Pasqua, le vetrine si riempirono di uova e campane, come raccontano gli storici del cioccolato (francesi) **Katherine Khodorowsky** e **Hervé Robert** in un loro saggio. L'azienda inglese Cadbury le produsse su scala industriale nel 1875.

Il vero passo in avanti fu l'idea della sorpresa racchiusa nell'uovo

Le uova pasquali di cioccolato sono, adesso, uno dei grandi *business* degli artigiani cioccolatieri, mentre la Ferrero si è concentrata sugli ovetti per bambini venduti tutto l'anno, con all'interno un piccolo giocattolo: l'invenzione dei "Kinder Sorpresa", creati dal manager **William Salice**, risale al 1974. In Inghil-

terra e in Germania sono preferiti coniglietti e orsetti. Il "Gold Bunny" della Lindt, nato nel 1952, è un'icona svizzera nel mondo. In Francia e in Belgio, continuano la tradizione pasquale delle *cloches du chocolat*.

Secondo un articolo della rivista degli industriali del settore, *Il Dolce*, edita per anni a Torino, in Italia già nel 1927 era scoppiata la mania delle uova di Pasqua in cioccolato, realizzate da Casa Sartorio grazie a una macchina per modellare le forme vuote. Lo testimoniano anche gli splendidi manifesti del futurista **Depero** per la Unica di Torino. Pare che le prime uova di cioccolato siano state confezionate a Torino, già nell'Ottocento, da madama **Giambone**, che aveva una bottega nel centro della città: erano create a mano, con due stampi metallici semisferici.

Il primo gennaio 1991, è scomparso, all'età di 79 anni, un maestro confettiere e cioccolatiere al quale sono legati



Uova svuotate e decorate

tanti artigiani che hanno appreso da lui l'arte di decorare le uova di cioccolato. Il suo nome è **Guido Bellissima**: nato a Messina, si era trasferito all'età di due anni a Torino, cominciando, appena dodicenne, a lavorare nelle aziende dolciarie: prima alla Caffarel, quindi alla Venchi Unica come caporeparto del cioccolato, infine alla De Coster dal 1958. È in questo stabilimento che Bellissima riuscì a esprimere al meglio le sue doti di artista, avviando un reparto di valenti allieve decoratrici che da lui impararono le tecniche più raffinate.

Indimenticabili le enormi uova pasquali di Bellissima, decorate con la "ghiaccia reale"

Negli ultimi anni di vita, tenne corsi di formazione presso l'Istituto d'Arte Bianca Beccari di Torino, che dopo la sua morte gli ha dedicato un'aula. Di Bellissima rimarranno indimenticabili le enormi uova pasquali, decorate con maestria, che per tante primavere hanno lasciato stupefatti i passanti davanti alle vetrine del Caffè Torino in piazza San Carlo: chiese, monumenti, giardini, carrozze, palazzi d'epoca riprodotti in dolce miniatura. E, come d'abitudine, invece della sua firma, in calce a quei capolavori di cento o duecento chilogrammi in cioccolato, c'era soltanto il nome del committente, De Coster. Guido Bellissima, uomo schivo, dal talento irripetibile, che tutti ricordano come l'ultimo grande maestro della vecchia scuola torinese di confetteria, merita un posto importante fra i pionieri del cioccolato.



Tra il Carnevale e la Quaresima

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Di forte significato simbolico sono i riti e i cibi associati a questo periodo dell'anno.

La primavera è il segno della rinascita, sia reale sia simbolica. Dopo l'inverno in cui tutto si ferma e la natura si fa immobile, la vita riprende il suo corso, consentendo anche all'uomo di attingere, dopo un periodo di magra e di alimenti conservati o di scarsa varietà, a ciò che la terra porge nuovamente a piene mani nel ciclo perpetuo della vita. Di forte significato simbolico sono anche i riti e i cibi con le relative regole che le religioni hanno associato a questo periodo.

Il Carnevale evoca, nell'immaginario, la festa dell'abbondanza

Una delle ricorrenze che apre simbolicamente alla vita e ai suoi godimenti è il Carnevale, che evoca, nell'immaginario, la festa dell'abbondanza, del tripudio

alimentare, addirittura l'eccesso. Eppure, se andiamo a leggere il significato etimologico del termine Carnevale scopriamo che esso trae origine dal latino *carne(m) levare*, riferito alla pratica di eliminare dalla tavola la carne e i suoi derivati durante la Quaresima, i quaranta giorni successivi che precedono la Pasqua.

Questa regola fu introdotta nel calendario ecclesiastico già a partire dal IV secolo, dando a essa il significato di partecipazione al dolore di Cristo sulla croce da parte della comunità cristiana. Il sacrificio della rinuncia riguardava la carne perché, nel Medioevo, era il cibo per eccellenza, privilegio delle classi abbienti; e se i medici sostenevano che era il cibo in assoluto più nutriente, gli ecclesiastici dicevano che la carne nutre la carne, con chiari riferimenti sessuali sottesi: un cibo riscaldante e quindi stimolatore degli impulsi.

Tali restrizioni sollevarono la fantasia, in

Pieter Bruegel il Vecchio, *Lotta tra Carnevale e Quaresima*





particolare in ambito monastico, dove nacquero apprezzabili preparazioni a base di formaggio, pesce e verdura, che però rimasero nell'alveo degli alimenti umili, disdegnati dai ceti alti, in quanto rientranti nella categoria dei cibi sostitutivi di quelli di pregio.

I monaci riuscivano a spacciare per penitenziali cibi squisiti

Molta ironia si fece, già durante il Medioevo, su come si riuscissero a spacciare per penitenziali cibi che erano in realtà di gusto squisito. Le uova furono prese come esempio per criticare i tanti modi appetitosi con cui venivano preparate le pietanze di magro nel Monastero di Cluny, da sempre considerato troppo poco severo nei costumi alimentari. Esse non mancavano nelle case contadine, dove erano una risorsa importante. Nei ricettari dell'epoca erano, in effetti, indicati infiniti modi di prepararle: fritte, lesse, in frittata, in pasticcio. La *frittata* era già citata nel testo di **Mastro Martino** del XV secolo, "cotta in bon botiro"; sarà ancora **Artusi** a istruirci, molto tempo dopo, su come preparare una frittata perfetta, da cucinare in eccellente olio toscano.

Anche le fritelle ebbero un loro ruolo. I libri medievali fanno distinzione tra le **fritelle quaresimali** (fritte nell'olio) e quelle **non quaresimali** (fritte nel lardo). Il loro sapore, come per tutti gli altri fritti, è sempre stato condizionato dal grasso utilizzato: dall'intensità dello strutto, dalla lieve asprezza dell'olio o dalla dolcezza del burro, che già nel cor-

so del Medioevo venne ammesso tra i *grassi di magro* in alternativa all'olio. Soltanto secoli dopo, quando si andò a sfumare la rigidità di applicazione della regola, le ricette di pesce, formaggio, verdura e uova persero la loro connotazione umile ed entrarono di diritto nella nostra cucina, arricchendola di

pregevoli e tuttora attuali piatti entrati nella tradizione.

Il Carnevale, pur rappresentando in origine il passaggio dalla dieta carnea a quella non carnea, venne poi delegato a identificare l'ultimo giorno di festa, il martedì grasso, prima dell'inizio della Quaresima e, col tempo, incluse poi tutto il periodo che con quel giorno si andava a concludere: gli odierni giorni di Carnevale.

Tale rito popolare trae origine dagli antichi Saturnali e dall'idea comune di paradiso terrestre, così come già descritto nel poema francese *Pais de Coquaigne* del 1200 e poi ripreso da molti autori, tra cui quello a noi più noto è, probabilmente, il **Boccaccio**. Temi ricorrenti sono il "sogno" dell'eterna giovinezza, della ricchezza, di una sessualità disinibita; ma col tempo prenderà sempre più campo l'esorcizzazione della fame: "la riduzione di Cuccagna a puro e semplice fatto gastronomico, l'assimilazione progressiva di Cuccagna a Carnevale", come afferma Camporesi.

Carnevale e Quaresima, la baldoria che lascia poi spazio alla rinuncia, in una guerra degli opposti che, oltre a un'ampia letteratura, ha stimolato la fantasia di pittori famosi. Non si può non ricordare la *Lotta tra Carnevale e Quaresima* di Bruegel il Vecchio, piena di simboli e di dettagli, alcuni dei quali svelano abitudini e usanze alimentari del periodo in esame. La Quaresima, vestita in modo umile, reca sul capo un'arnia che ricorda che il miele era uno dei cibi permessi; sul

suo carro, pani, ciambelle e fichi, mentre Carnevale, ben pasciuto, ha un pasticcio di carne a mo' di cappello ed è seduto su un barile di birra. La lotta tra Carnevale e Quaresima **stava anche a significare il passaggio tra anno vecchio e anno nuovo**, una rinascita della vita, non necessariamente in contrapposizione. Un periodo dell'anno che collega il profano al sacro e che trova la sua sintesi nella Pasqua con l'esplosione della vegetazione e con il cibo nuovamente emblema della festa: agnelli, capretti, uova, germogli e tenere erbe.

Simboli riconducibili a interpretazioni diverse a seconda dei culti che, però, uniscono tutti a tavola o nei campi per la tradizionale merenda di Pasquetta. Una liturgia laica che unisce alle carni e alle uova le verdure novelle, le focacce dolci, eredità pagane che si mescolano al cristianesimo.

La lotta tra Carnevale e Quaresima ha stimolato la fantasia di pittori famosi

Non è facile immedesimarsi nello sfrenato Carnevale di un tempo, dove i poveri tutto si concedevano, dalle abbuffate agli eccessi, fino allo spreco, se non si è fatta l'esperienza della fame, quella vera. Carnevale come occasione di sperpero, di abbondanza che avvicina il mondo dei poveri a quello dei ricchi: un rituale spettacolare e propiziatorio, emulativo dell'opulenza di cibo che il popolo intravedeva perpetuarsi nelle case nobiliari in occasione dei loro ricevimenti.





Settimana Santa in Lunigiana

di **Giuseppe Benelli**

Accademico della Lunigiana

*La sacralità dell'agnello,
la magia delle uova,
i riti e i giochi.*

Testaroli all'olio

La Lunigiana è un avamposto toscano tra Emilia e Liguria, con castelli di elegante fattura e cibi di squisito sapore. In questa terra, in particolare nella media e alta val di Magra, sopravvivono ricordi precisi della Quaresima di un tempo e permangono riti della Settimana Santa, profondamente legati alle tradizioni alimentari. Nel periodo quaresimale, l'astinenza, in particolare dalla carne, non significa che la religione cristiana disprezzi il cibo, anzi, al contrario, ne sottolinea ancora di più la preziosità e il valore divini. Nei Vangeli, il rinvio costante di Gesù a similitudini e a metafore alimentari è la prova di un linguaggio che esalta la bontà del cibo,

come anticipazione del futuro paradiso. Nei giorni che precedevano passione, morte e resurrezione di Gesù, era consuetudine fare le pulizie di Pasqua. Assumeva un significato particolare la lucidatura degli utensili di rame per la cucina, che spesso diventava una vera e propria ostentazione. Una casa ricca di paioli, tegami, stampi, mestoli, brocche, secchie e teglie, evidenziava il benessere della famiglia. Gli uomini portavano con la carriola i rami nelle anse del fiume Magra, dove le piene avevano depositato la sabbia più fine con cui strofinarli, fino a ottenere la primitiva lucentezza. Dopo le pulizie, aveva inizio la benedizione delle case, con il suono delle campane che annunciava l'uscita del parroco dalla canonica, accompagnato da uno stuolo di chierichetti. Il loro compito era di portare la croce e l'acqua santa, ma soprattutto i cavagni, che si riempivano delle offerte dei parrocchiani: uova, dolci e prodotti della campagna. Nelle case dei "signori" non mancavano mai biscotti e torte dolci, a volte accompagnati da qualche spicciolo.

Assumeva un significato particolare la lucidatura degli utensili di rame per la cucina

Germano Cavalli, massimo studioso di etnografia lunigianese, riporta la testimonianza del suo vecchio parroco di Villafranca: "Ci facevano accomodare nella *sala*, dove ci venivano offerti vino e biscotti fatti in casa e non potevamo mai rifiutare perché, tra la nostra gente, il rifiuto è considerato un'offesa, ma la





sera, dopo tante benedizioni (e altrettante libagioni) facevamo ritorno in canonica alquanto traballanti”.

Il cibo aveva un ruolo importante, il giovedì santo, con la “visita alle Sette Chiese”

Il cibo assumeva un ruolo importante nel giorno del **giovedì santo** con la “visita alle Sette Chiese”. Richiamati al mattino dal suono dei crepitacoli (strumenti in legno dal suono lugubre e ingrato, usati in particolare nel venerdì santo), i fedeli si radunavano presso la chiesa da cui partiva la processione e, preceduti dai portatori dei lanteroni e delle statue dei “gruppi sacri”, si incamminavano al canto della “Preparata”, recitando salmi e preghiere. Dentro quei canti, così pieni di suoni, di vocali e consonanti che giocavano tra loro, c’era la testimonianza resa al mistero, ma anche alla miseria di chi ci ha preceduto.

Le visite ai Sepolcri procedevano tra adorazioni, soste e soprattutto merende e bevute, fino a raggiungere la settima chiesa, quasi sempre a sera inoltrata. Numerosi e coloriti i racconti di episodi non proprio consoni allo spirito della processione. Si narra di abbondanti libagioni, di effusioni amorose, ma soprattutto di liti tra paesi, di statue dimenticate lungo i sentieri dissestati o finite addirittura nelle scarpe per l’instabilità dei portatori ubriachi.

La mattina del sabato santo, le campane venivano slegate e tutti i campanili della val di Magra, suonando a distesa,

annunciavano la resurrezione del Signore. Quel giorno si seminavano gli ortaggi, in particolare basilico e radicchio, perché l’orto seminato il sabato santo sarebbe stato rigoglioso per tutto l’anno. Si imbottigliava il vino e si raccoglievano le uova di giornata per essere colorate e portate a benedire il giorno di Pasqua: a ogni colore corrispondeva un preciso significato legato a un desiderio da esprimere. Il campanile, che annunciava per primo la resurrezione del Signore, propiziava al suo paese un’abbondante raccolta di castagne.

L’orto seminato il sabato santo sarebbe stato rigoglioso tutto l’anno

Il giorno di Pasqua, la presenza di cibi speciali è legata a tradizioni culinarie che risalgono ad antichi rituali. In alta Lunigiana ricorrono alcuni piatti tipici: i tortellini di carne in brodo; i testaroli e i tortelli di “erbi” all’olio (*sguiùn*, scivoloni) e al sugo di carne; l’agnello di Zeri con le patatine, cotto nei testi di ghisa; la pastiera o un buccellato a volte farcito di crema. Ma soprattutto è l’agnello, che per i cristiani rappresenta il corpo innocente di Gesù, il piatto tipico della Pasqua. La pecora zerasca è una razza originaria della Lunigiana, la cui carne, molto tenera, dolce al palato e profumata, possiede una fragranza senza alcun sentore di selvatico. Le pecore, allevate quasi tutto l’anno al pascolo tra i 700 e i 1300 metri, durante la stagione invernale vengono alimentate nell’ovile con il fieno e con foglie di

castagno, cerro, acero, ontano e frassino. La zerasca produce un latte particolarmente ricco di proteine, del quale l’agnello si nutre insieme alle tenere erbe che trova pascolando.

Nel pomeriggio del giorno di Pasqua si svolgevano i giochi dell’uovo, simbolo pasquale per eccellenza, perché indica la nascita, il mistero e la sacralità della vita. Tra i ragazzi, il gioco più diffuso era *Cocchetto*, che consisteva nello sfidarsi battendo il proprio uovo sodo contro quello dell’avversario. Tuttavia, il gioco di gran lunga più interessante, anche perché avveniva nel territorio di Pontremoli soltanto a Pasqua, consisteva nel far rotolare il più lontano possibile un uovo sodo. Ogni concorrente contrassegnava le uova con un colore proprio: l’erba *tacamani* (così detta perché appiccaticcia), messa a seccare per una ventina di giorni nelle *grafie* (essicatoi per le castagne), veniva ridotta in una polvere che, mescolata all’acqua in un paiolo dove si cuocivano le uova, conferiva al guscio un colore rosso cupo, la cui gradazione poteva essere corretta aggiungendo fuliggine oppure squame di cipolla. Il colore azzurro si otteneva dalla cortecchia del legno di frassino, il nero dal carbone, il verde da una svariata quantità di erbe e il marrone dal mallo di noce.

Cavalli scrive che dopo il vespro si sceglieva un pendio dal fondo poco accidentato e senza erba, nel quale veniva ricavata una pista larga da 2 a 3 metri e lunga una trentina. Ogni giocatore aveva a disposizione un solo uovo di gallina, versando al mazziera la quota stabilita. A ogni giro partecipavano da 10 a 15 giocatori, che scrivevano il proprio nome sull’uovo colorato oppure mettevano un contrassegno di riconoscimento. Le uova *a balét* erano accuratamente disposte sulla linea di partenza trattenute da una bacchetta di legno, tolta la quale iniziava il rotolamento lungo il pendio. La somma delle puntate era divisa in tre premi: al primo toccava il 70% della posta, al secondo il 20% e al terzo il 10%. Al termine del gioco, le uova avanzate venivano servite a tavola con radicchio selvatico e questo piatto era la cena tipica del giorno di Pasqua.



Il dolce che sa di primavera

di **Morello Pecchioli**

Giornalista

La colomba ha la forma e il sapore di quei dolci che creano un'intimità con i misteri delle feste.

Pare impossibile, ma la mite, tenera, dolce colomba pasquale spiccò il suo primo volo dalle mani di quel figlio di buona donna di **Alboino**, re dei Longobardi, molestatore di fanciulle e brutale *stalker* della moglie **Rosmunda** che costrinse a bere nel cranio, trasformato in coppa per vino, del defunto babbo **Cunimondo**, da lui stesso ucciso. Pavia, giorno di Pasqua del 572. Racconta la leggenda che, dopo tre anni d'assedio, Alboino entra furibondo nell'atterrita città. Temendo vendette, stupri e saccheggi, i terrorizzati pavesi nascondono chi i gioielli, chi le ultime briciole di cibo rimaste, chi le figlie illibate.

L'unico a non agitarsi, in quel formicaio impazzito, è un fornaio che, tranquillo, impasta e inforna un pane, al quale dà la forma di una colomba, simbolo di pace fin dai tempi di Noè. Una volta cotto, lo porta in dono al feroce conquistatore con

la speranza di addolcirlo. Alboino, tremendo, ma di gusti raffinati in fatto di fanciulle e di cibi, è conquistato dalla dolce colomba e cambia i belluini propositi di vendetta. Giura di rispettare il nome e il simbolo di pace che l'uccello rappresenta. Così, quando i suoi soldatucci gli presentano le dieci verginelle che sono riusciti a rastrellare nonostante gli accorgimenti dei babbi pavesi, ed egli chiede alla prima come si chiami, l'astuta ragazza, casta ma non stupida, gli risponde: "Colomba". Imbeccate, lo stesso fanno tutte le altre colombelle. Alboino, divertito, tiene fede alla promessa rispettando le dieci fanciulle.

Due leggende, ambientate alla corte longobarda, raccontano l'origine della colomba

Una seconda leggenda racconta diversamente l'origine della colomba. Anche questa è ambientata alla corte longobarda. Monza, Quaresima del 612. La regina **Teodolinda**, cattolica, decisa a convertire il suo popolo alla sua stessa fede, riceve a palazzo l'abate irlandese **Colombano**, fondatore dell'abbazia di Bobbio, accompagnato da un drappello di asceti confratelli. Teodolinda li accoglie con tutti gli onori e fa allestire un sontuoso banchetto con vassoi ricolmi di volatili allo spiedo e di grassa selvaggina. I monaci, inorriditi, respingono le carni: in Quaresima vige il precetto dell'astinenza. Ma, prima che la regina si offenda, il santo abate benedice quelle carni rosolate e... miracolo! Quel bendidio si trasforma in bianche e dolci pagnotte dalla forma di colomba.



Non è finita. C'è una terza leggenda. Legnano, 29 maggio 1176. Nel furore della battaglia della Lega Lombarda contro il **Barbarossa** due bianche colombe si posano sul Carroccio, simbolo dell'unione del Comuni. Il segno è di buon auspicio. Sconfitto Federico Barbarossa, per celebrare la vittoria vengono confezionati pani dolci a forma di colomba. L'usanza arriva fino ai giorni nostri. Una leggenda, quest'ultima, inventata di sana pianta in tempi moderni. Farlocca. La ideò **Lucilla Calfus Antonelli**, autrice di letteratura infantile, all'inizio degli anni Trenta del secolo scorso, su commissione di **Dino Villani**, direttore dell'ufficio di propaganda della Motta.

È Dino Villani il vero papà della moderna colomba pasquale

È lui, Villani, il vero papà della moderna colomba pasquale (dadini di cedro candito, glassa di zucchero a granelli, nocciole e mandorle). Villani, giornalista, pittore, incisore, tra i fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina, è stato un mago della comunicazione. Proprio in questi giorni è ricorso il trentennale della sua morte. Oltre alla colomba di Pasqua inventò Miss Italia, la festa della mamma, quella degli innamorati e il piatto del Buon Ricordo. Per risolvere il problema dei forni fermi e dei reparti chiusi dopo la lunga stagione dei panettoni, suggerì ad Angelo Motta, pasticciere-imprenditore milanese, di lanciare un prodotto da forno pasquale: la colomba. Ma non bastava farla buona, bisognava farla conoscere. Villani racconta nel libro *Confessioni di un persuasore*: "Pasqua non è una festa da focolare, ma di gite, di scampagnate e la colomba aveva una notorietà limitata a pochi centri della Lombardia e a una tradizione assai debole e recente. Ricordavo che anche in casa mia, quando si usava ancora preparare il pane casalingo, mia madre e mio padre confezionavano una colombina per farmi star fermo. La ottenevano facendo un nodo con un cannello di pasta e sagomando la testa e la coda che veniva rifinita con la forbice. Due

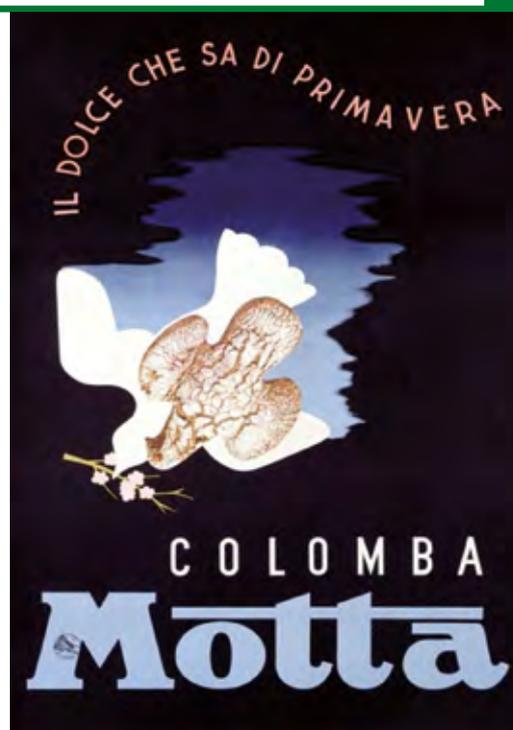
grani di pepe o di veccia costituivano gli occhi".

La tradizione c'era. Si trattava di rinnovarla per invogliare i clienti a comperare le colombe del signor Motta. Villani, primo in Italia a capire il valore della comunicazione integrata, ricorse all'Antonelli per la leggenda, alle scenette radiofoniche di **Marcello Marchesi** e a una truppa di scrittori, attori e giornalisti ai quali spedì una colomba da assaggiare. Risultato: risposte entusiastiche e giudizi positivi. Gratis.

Virgilio Brocchi, romanziere di successo, scrisse: "È raffinata e squisita. Conserva non so qual sapore casalingo ed una genuinità di forma che mi ricorda la casa paterna, quando la colomba pasquale preparata da mia madre portava, in mezzo al petto, l'uovo sodo e nel becco il ramoscello d'ulivo". **Lucio Ridenti**, attore, ringraziò: "Soltanto voi, col vostro panettone in dicembre e la vostra colomba in aprile, ci tenete legati alle tradizioni". **Ernesto Bertarelli**, divulgatore scientifico: "La colomba è una tradizione che risale a Noè, più semplice e meno cruenta dell'agnello. È la dolce colomba della pace e della primavera". **Corrado Alvaro**, scrittore calabrese: "La colomba ha la forma e il sapore dei dolci della nostra infanzia: di quei dolci che hanno un senso e creano un'intimità con i misteri delle feste".

Fu quasi un trionfo. Quasi, però. Mancava il trespolo per far decollare la colomba. Villani lo trovò nello studio di **Cassandre** (Adolphe Jean-Marie Mouron), uno dei cartellonisti più bravi al mondo. Il grafico francese creò il celebre manifesto in cui, su uno squarcio di cielo azzurro, si vede la sagoma di una bianca colomba, che vola con un ramoscello di pesco nel becco, sormontata dal dolce appena sfornato. Sullo sfondo lo slogan dettato da Villani: "Il dolce che sa di primavera".

La colomba è d'origine lombarda? Il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali non ha dubbi e l'ha inserita nella lista dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (Pat) insieme ai *palummeddi* siciliani, biscottoni a forma di colomba a base di zucchero, farina doppio



zero, cannella e decorati con un uovo sodo (*pupi cull'ova*), simbolo della resurrezione. Il Veneto (Villani era veronese) contende, però, la nascita della colomba moderna alla Lombardia. L'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto, pubblicato a Venezia, riferisce che la colomba pasquale "fu creata a Verona alla fine del 1800 seguendo una tradizione secolare diventata un'importante specializzazione agroalimentare dell'industria veronese": la colomba prenderebbe forma dalla *fugassa* (focaccia) veneta, prodotto da forno realizzato con gli stessi ingredienti e la medesima glassa della colomba.

Il grafico francese Cassandre creò il celebre manifesto che fece la fortuna del dolce

Tesi sostenuta da un *big* dell'imprenditoria dolciaria veneta: il vicentino **Dario Loison**, erede di una dinastia di pasticci di Costabissara. La sua azienda, nata più di 80 anni fa dal nonno, sforna colombe per tutta Europa e per una trentina di Paesi nel mondo, Usa, Giappone, Cina compresi. "Ho sempre visto uscire colombe dal forno di famiglia. Papà imparò dal veronese **Borsaro** a fare colombe speziate, secondo l'arte tramandata dai maestri pasticci veneti. La colomba, evoluzione della *fugassa*, è veneta".



La Pinza pasquale

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

*Il dolce sempre
presente nelle case
e nelle famiglie
del Nord-est italiano.*

Bona Pasqua e bone pinze! È questo l'augurio classico che ci si scambia per Pasqua a Gorizia e a Trieste. La pinza o *fujazza* pasquale è certamente il dolce sempre presente nelle case e nelle famiglie in questo periodo. Si tratta di un tipo di pasta brioche, ricca di uova e burro, ma con una lavorazione particolare, non troppo dolce e non troppo soffice, anzi un po' compatta, con profumo di vaniglia, Rhum, anice stellata e scorze di agrumi, di forma rotonda e con tre tagli in superficie che contribuiscono a darle l'aspetto caratteristico. Gli ingredienti utilizzati per la sua preparazione sono: farina, zucchero, burro, uova, latte, lievito di birra, sale e aromi. Il segreto della pinza casalinga, con i suoi tre impasti, sta tutto nell'atmosfera tie-

pida delle cucine, una volta riscaldate a legna, e nell'infinita pazienza delle donne nello sfidare, con ostinazione, i ricchi pani lievitati fino a domarli e a farli crescere! La bravura è di usare meno lievito possibile.

*Il segreto della pinza casalinga
è quello di farla lievitare tre volte*

Una volta, le nonne iniziavano con il primo lievito alle 4 di mattina. Quando il lievito raddoppiava, si aggiungevano uova, burro, zucchero e farina e l'impasto veniva lasciato "rilievitare" per poi aggiungere ancora uova, burro, zucchero e farina per altre due volte. La particolarità, infatti, è costituita dalle varie lievitazioni e dall'incorporazione progressiva degli ingredienti. L'impasto delle pinze, fatto a mano, richiedeva notevole sforzo fisico: i vecchi ricettari consigliavano di lavorare l'ultimo impasto anche per due ore. Si procedeva poi alla pezzatura in pagnotte rotonde di almeno mezzo chilogrammo, che venivano appoggiate in fila su assi di legno coperte da una tovaglia. La cottura della pinza era molto difficile nelle cucine economiche a legna di un tempo e numerosi manuali di cucina, tra cui anche quello di **Caterina Prato** (*Manuale di cucina per principianti e cuoche già pratiche*, Trieste, 1892), consigliavano appunto di far cucinare il dolce dal proprio panettiere. Per riuscire a rostirle bene, si doveva ricorrere al *pec*, cioè il fornaio di fiducia, e quindi, il venerdì santo, le strade delle città erano attraversate da donne che portavano su assi di legno le pinze coperte da un to-





vagliolo e, a parte, un uovo. Le più difficili mettevano una monetina o apponevano segni particolari sulle pinze per essere certe che non venissero reimpastate con quelle di altre famiglie: si sarebbe persa la peculiarità della ricetta! Il *pec* staccava dei numeri di carta: uno era posto sulle pinze e l'altro veniva dato alla "proprietaria" che le aveva portate, in modo che poi si potessero ritirare senza correre il rischio di scambi inopinati. Il *pec* doveva solo usare l'uovo portato per pennellare le pinze e praticare in cima il taglio tipico a Y, dal basso verso l'alto. Ancora oggi, per molte famiglie, è un punto d'onore e un momento di calda convivialità familiare, in occasione della Pasqua, fare la pinza in casa, per sentire il tipico profumo che si spande nell'aria. Naturalmente, i tempi sono cambiati e l'impastatrice planetaria, il forno elettrico e l'accortezza magari di mettere alla base del forno una tavella refrattaria risolvono agevolmente i problemi casalinghi di riuscire a far lievitare adeguatamente il dolce in cottura.

La ricchezza del dolce sta nelle quantità di burro e di uova in rapporto alla farina

La ricetta delle pinze varia da famiglia a famiglia e il numero dei lieviti è spesso ridotto, così come la quantità di burro e di rossi d'uovo, con il rischio di ottenere solo un pandolce lievitato a forma di pinza! La ricchezza della pinza sta proprio nelle quantità di burro e di uova in rap-

porto alla farina. Nelle molte ricette che ho censito, sia da ricettari familiari storici sia da testi pubblicati, ho trovato una notevole variazione di questi ingredienti, fino ad arrivare a una ricetta del 1910, presa a Casseglia (Gorizia) dal ricettario della nobile famiglia **Prandi d'Ulmhort**, che prevede su 3 chilogrammi di farina ben 100 tuorli d'uovo!

La pinza sostituisce tradizionalmente il pane nel *brunch ante litteram* che caratterizza la colazione pasquale delle famiglie, con prosciutto cotto al forno in crosta di pane, uova sode, rafano grattugiato, piatto di gelatina con pezzi di bollito, gubana goriziana o presnitz. Questa tipica merenda pasquale è ancora tradizionalmente diffusa non solo a Gorizia, ma anche in Friuli, Slovenia, a Trieste, in Istria e in Stiria, dove è nota come *Osterjause*, e rappresenta il primo vero banchetto dopo i quaranta giorni di Quaresima.

Dolci simili alla pinza sono presenti in tutto il Triveneto. **Mariù Salvatori de Zuliani** (*A tola coi nostri veci - la cucina veneziana*) riporta la *fugassa de Pasqua venessiana*, la *fugassa pasquale padovana*, la *fugassa de Pasqua trevisana*, tutte molto simili. **Giuseppina Perusini Antonini** (*Mangiar e ber friulano*), oltre a far risalire l'origine della pinza addirittura al tempo dei Romani, documenta la presenza di focacce pasquali a Venezia nel 1185 e a Padova del 1106.

In Austria, a Graz e anche a Vienna, accanto al nome di *Osterpinze*, è presente il termine *Görzer Butterpinze*, cioè pinza al burro di Gorizia. A questo proposito,

per quanto possa valere la citazione, Wikipedia tedesca, sotto il termine *Oster Pinze*, riporta appunto *Görzer Pinze* e richiama il fatto che la ricetta sia giunta a metà del XIX secolo dalla Contea Principesca di Gorizia e Gradisca.

Con la pasta delle pinze, a Pasqua, si confezionano anche i *frati*, o *titole*, nome attestato a Trieste già alla fine del XVI secolo, o *tičica* o *menihi*, in dialetto sloveno, che consistono in trecce di pasta lievitata con un uovo sodo incastonato nell'impasto.

I "frati" sono trecce di pasta lievitata con un uovo sodo incastonato nell'impasto

Rientrano nella tradizione pasquale alcuni pani con uova sode, in genere colorate di rosso, consuetudine comune non solo in più parti d'Italia, ma anche nelle zone del Mar Nero e delle isole greche, già al tempo dell'impero bizantino. Questo dolce accomuna la tradizione cattolica a quella greca e serbo ortodossa. La forma del *frate* richiamava, nella tradizione, quella dei chiodi usati nella crocifissione e le uova tinte di rosso ricordavano i sassi del Calvario, macchiati dal sangue rosso vivo colato dalla croce. Anche la pinza ricorderebbe, secondo alcune fonti documentali, la spugna imbevuta di aceto data dai soldati a Gesù.

Ora godiamoci la preparazione e, soprattutto, quel gusto semplice ma splendido delle pinze pasquali.



Storia e storie della torta pasqualina

di **Giancarlo Saran**

Accademico di Treviso

La caratteristica di questa preparazione sta nel fare tesoro di quello che natura e stagionalità possono offrire.

In una vecchia stampa del 1600, che voleva rappresentare l'Italia attraverso volti e simboli delle varie città, Genova ebbe come ambasciatrice una donna con in mano una *gattafura*, con tanto di didascalia: "**Genova gattafura**" che altro non era se non una torta di verdure e formaggio che poi venne ribattezzata pasqualina. Gattafura, termine dall'etimologia divertente, usato sia da **Bartolomeo Scappi** (il cuoco di Papa Pio V), sia dal lombardo **Ortensio Landi** che, parlando della città della lanterna, ebbe a dire che lì si usava fare "**torte dette gattafure perché le gatte volentieri le furegano**", cioè se le pappavano di soppiatto, e lui stesso confessò che "a me piacquero più che all'orso il miele"... che è tutto dire.

Testimonial al di sopra di ogni sospetto **Giambattista Confalonieri**, segretario al seguito di **Fabio Biondo**, il Patriarca di Gerusalemme, il quale descrisse come "tra le vie che sono di ricreazione fuori le mura si vende quella sorta di vivanda che loro chiamano gattafura". Una preparazione, quindi, dalla tradizione consolidata, presente anche nelle famiglie nobili e borghesi, come testimonia il ricettario dei Doria di Montaldeo che la descrivono come una torta di verdure arricchita di uova e prescinseua (un formaggio tipico dell'entroterra ligure, capace di fare la differenza).

Era detta gattafura, un termine dall'etimologia divertente, usato anche da Bartolomeo Scappi



Infatti, la caratteristica di questa preparazione, che poi verrà ribattezzata torta pasqualina, sta proprio nel fare tesoro di quello che natura e stagionalità potevano offrire, verdure quindi: bietole, ma anche porri, carciofi, cipolle che, in un mix che si poteva riassumere in "**preboggion**", termine che deriva da *preboggi*, "sbollentare", venivano usate per le finalità più diverse: minestre, insalate o torte...

Una citazione a parte la merita la prescinseua, un formaggio caratteristico del Genovesato, una cagliata fresca simile alla ricotta, che può rientrare come ingrediente anche in altre preparazioni quali ravioli di zucca fritti, torte di riso. Anche qui l'etimologia è strettamente locale, derivando da "**presù**", rappreso. In sostanza si trattava di far di necessità virtù utilizzando quel poco latte che le bestie della stal-

la potevano dare il quale, passato qualche giorno, cominciava ad acidificare e a coagulare spontaneamente.

Una torta di verdure arricchita di uova e prescinseua, un tipico formaggio ligure

Una tradizione ben radicata è stata raccontata da **Franco Accame**, in un suo libro, quando descriveva i pastori “che scendevano con costumi di fustagno e i berretti a righe rosse e bianche”, mentre invece le donne “avevano le trecce avvolte sul capo come base per il contenitore dei formaggi”. Evento atteso dalle mamme e dai bambini che si facevano riempire le tazze per una merenda arricchita di zucchero o cannella.

Oramai la pasqualina stava diventando oggetto di culto ed emblema della cucina genovese. Nel 1800, **Martin Piaggio** vi dedica un'ode appassionata “**Mille volte benedetta la manina che sa fare una torta pasqualina**”. Si cominciano a codificare le diverse varianti. Nella forma classica, ingredienti base bietole e prescinseua, che vanno spalmate distinte tra i vari strati di sfoglia, con la prescinseua allungata con due cucchiari di latte, oltre alle uova, naturalmente. Esiste anche la versione alla cappuccina in cui i due ingredienti vanno mescolati assieme a fare un impasto.

La pasqualina stava diventando oggetto di culto ed emblema della cucina genovese

Uno dei grandi segreti della pasqualina è la sfoglia, che deve essere tirata da mano sapiente fino a comporre il tutto in diversi strati. **La simbologia pasquale ne vorrebbe 33**, come gli anni di Cristo. La prassi vuole che si vada da cinque a sette, comunque sempre in numero dispari. Il fascino senza tempo della sua preparazione prevederebbe anche che, per ungere la teglia, e poi i vari strati di sfoglia, si usi una penna di

pollo, intinta nell'olio. Nostalgia romantica di difficile applicazione odierna, ma che aveva un suo indubbio fascino, esaltata da uno splendido articolo pubblicato, il 20 aprile 1930, da **Giovanni Ansaldo** sul quotidiano locale “Il Lavoro”: **Le 24 bellezze della torta pasqualina**, in cui l'incipit la dice lunga: “**I genovesi hanno dato due regali al mondo: l'America e la torta pasqualina**. Se non difendiamo le nostre radici tra poco diranno che la torta pasqualina l'hanno inventata i milanesi”. È un crescendo rossiniano in cui si ammanta di un fascino senza tempo un'antica liturgia culinaria che Ansaldo voleva ben lasciare impressa a futura memoria, dedicata a scia Carlotta, storica ostessa in sottoripa, uno dei quartieri storici di Genova. Come non si può restare ammirati da alcuni passaggi. Per esempio la VI bellezza, dove “la quagliata (prescinseua) che giunge di prima mattina, nei secchi delle sgonnellanti lattaie” o la XVII, in cui si immagina “l'estrema unzione della torta su cui la massaia indugia con la piuma ben oleata” e poi ancora (XVIII) “**la partenza gloriosa e trionfale della torta al forno**, mentre le campane della chiesa squillano in gloria del Cristo risorto”. Infatti, posto che la torta era creata per celebrare assieme la Pasqua in famiglia, le sue dimensioni spesso erano *extralarge*, e quindi fuori misura per i forni domestici. Ecco allora che le donne di casa andavano dal fornaio di quartiere per consegnare la loro creatura e, giusto perché non avvenissero spiacevoli disguidi alla consegna, **ogni torta riportava impresse le iniziali del capofamiglia**, ed è qui che scatta un altro passo d'autore di Ansaldo, che così la descrive alla consegna per tornare al focolare domestico, nella XIX bellezza “il viaggio della torta, tutta avvolta in bianchi lini, come giovinetta sposa”. Qui non si tratta di essere solo appassionati gourmet, ma poeti con uso di cucina.

C'erano ovviamente anche variazioni in corso d'opera. Per esempio, nei rustici delle valli attorno alla città, si poteva usare il *testù*, un tegame sospeso sul fuoco mediante una catena appesa al



soffitto, come si poteva ricorrere alla tecnica del “*sottestare*”, ossia porre la teglia tra le braci, che andavano a ricoprire pure il coperchio, per concedere alla torta una lenta cottura a bassa temperatura, sì da valorizzare al meglio le caratteristiche dei diversi ingredienti.

Tra le 24 bellezze, il viaggio della torta, avvolta in bianchi lini, come giovinetta sposa

Insomma, ne è passato di tempo da quando questa eccellenza genovese veniva descritta come ghiottoneria felina. La letteratura ha molto valorizzato il fascino identitario dei suoi ingredienti, delle sue preparazioni, a partire dalle uova (simbolo della rinascita di Cristo), che andavano adagiate in piccole fossette “**in attesa della prima sfoglia, così come una nuvola ricopre lo splendore delle stelle**”. E come non parlare dell'orlicchio (*l'oexin*), un piccolo debordamento della pasta fuori dalla teglia per indicare la giusta cottura avvenuta, impresso dai polpastrelli della sua autrice.

Una poesia senza tempo, quindi, che non solo dà valore aggiunto alle mille storie della torta pasqualina ma che anche, quando ci si avvicina alla sua scoperta, ne fa apprezzare ancora di più le diverse virtù che si liberano al palato, posto che oramai il suo consumo lo si può godere lungo tutto l'anno e non più solo nella canonica stagione che va dal risorgere della natura primaverile sino alla Pasqua che le ha dato il nome.



La Pasqua sulla tavola abruzzese

di Chiara Buccini

Accademica di Sulmona

*Un trionfo di carne,
formaggio e pasta,
legati da uova
a volontà.*

In Abruzzo, la Pasqua è un momento sentito e vissuto intensamente. Sia sul fronte delle tradizioni religiose e folkloristiche sia su quello della tavola. Non è solo passione e resurrezione di Gesù Cristo ma, come in ogni terra a vocazione soprattutto agricola e di allevamento, il ritorno alla vita. La primavera. Il risveglio della natura. Anche a tavola. Un trionfo di carne, formaggio e pasta, legati da uova a volontà, che saziano ogni palato, non solo per forma ma anche per gusto, per raffinatezza, per ricercatezza e, non ultimo, per fantasia.

Nel pranzo di Pasqua, nell'Abruzzo interno, non può mancare una pirofila piena di carne. L'agnello viene cotto alla brace o **"cacio e ova"**.

*Sono tipiche delle montagne
le preparazioni "cacio e ova"*

Quest'ultimo è un piatto tipico delle colline e montagne abruzzesi, dalle origini antichissime, tramandato fino a oggi, perché caratterizzato, appunto, nel binomio uova e agnello. I boccon-



Torta pasquale abruzzese

Agnello "cacio e ova"

cini di carne sono insaporiti da una crema di pecorino, rigorosamente abruzzese, e uova.

Una tradizione antica, poi, è quella di preparare ai bambini il dolce a forma di pupa o cavallo, cuore della cultura pasquale del territorio, non tanto per la ricetta, es-

sendo essenzialmente semplici paste frolle, ma per il valore storico, tradizionale e sentimentale che rivestono. Le nonne iniziavano già dal giovedì santo a impastare questi dolcetti per i più piccoli, ma puntualmente divorati anche dai grandi. **In particolare, ai bambini si donava il cavallo, alle bambine la pupa.**

La tradizione religiosa vuole che la rottura dei biscotti nel giorno di Pasqua stia a ricordare il momento in cui Gesù spezzò il pane durante l'ultima cena per dividerlo con gli Apostoli, simboleggiando lo stesso gesto di amore. Laicamente, invece, si fa risalire la nascita di pupa e cavallo al 1800, in occasione delle feste ufficiali di fidanzamento dei futuri sposi. La coppia si presentava alle rispettive famiglie, e in questa occasione, in segno di consenso all'unione, i parenti si scambiavano rispettivamente dolci a forma di cavallo per la famiglia della futura sposa, a forma di pupa per quella del futuro sposo.

Una tradizione antica è quella di preparare dolci a forma di pupa o cavallo

Quasi sempre, pupa e cavallo contengono un uovo intero, sodo o crudo, che spunta dal "centro", attaccato tramite due strisce di pasta incrociate: l'uovo ha un valore simbolico che si narra richiami all'augurio di fertilità, unione o rinascita. In ogni zona dell'Abruzzo, però, esistono numerose varianti.



ANTICA RICETTA PER PUPA E CAVALLO

Ingredienti (per 4/6 persone): 350 g di farina 00, ½ cucchiaino di lievito per dolci, 150 g di burro morbido, 60 g di latte, 1 uovo intero e 1 tuorlo, 125 g di zucchero, la scorza di 1 limone, un pizzico di sale.

Preparazione: formare una fontana con la farina e il sale mischiati. Al centro mescolare burro e zucchero, aggiungendo il latte a piccole dosi e le uova. Portare la farina dai lati al centro, mescolando e unendo lievito e scorza di limone, fino a ottenere un composto sodo. Dopo aver fatto riposare l'impasto in frigo per mezz'ora, ricavarne la figura di una pupa o di un cavallo (esistono anche gli stampi che rendono il tutto più semplice, ma la tradizione vuole che vengano create a mano), stando attenti a lasciare da parte un po' di pasta frolla da cui ricavare due strisce, con le quali assicurare un uovo al centro della figura, incrociandole. Decorare a piacere e informare a 180° per 20 minuti, finché l'impasto non diventa dorato in superficie.



Tortellini di magro

per il cardinale

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

Prendendo spunto dal libro di Giulio Andreotti, il menu di magro offerto a Vittorio Emanuele III dal cardinale Svampa in alternativa a quello del pranzo di gala.

Il re d'Italia **Vittorio Emanuele III** decide di recarsi in visita a Bologna il 28 aprile 1904, dove il cardinale **Domenico Svampa**, in un periodo di rapporti tesi fra Santa Sede e monarchia, desidera accogliere il re senza contrariare il Pontefice. Per tale motivo, il cardinale invia in Vaticano l'avvocato **Ambrosini** per chiedere il permesso di ossequiare il monarca italiano e il Papa acconsente all'iniziativa.

Il giorno del banchetto cade nel periodo in cui è prescritta l'astinenza dalle carni

Nell'eccezionale avvenimento, non manca un pranzo di gala al quale è invitato

anche il cardinale Svampa, ma vi è l'inconveniente che il sabato, giorno del banchetto, cade nelle "Tempora di Primavera" periodo nel quale, secondo il rito della Chiesa Romana, è prescritto un digiuno da rispettare con un solo pasto, ma soprattutto con l'astinenza dalle carni. Per questo, ai partecipanti al pranzo di gala, che si svolge nel salone del Consiglio Comunale, e in particolare per il cardinale che siede di fianco al re, e che all'altro lato ha il ministro **Luigi Rava**, è offerta la possibilità di un menu alternativo di magro. Da questo espediente prende il titolo il libro *Pranzo di magro per il Cardinale* nel quale con rigore, e allo stesso tempo con ironia, **Giulio Andreotti** descrive l'incontro fra Domenico Svampa e Vittorio Emanuele III e le reazioni che ne seguirono. Tutto



ciò avviene anche perché Giulio Andreotti ha per moglie **Livia Danese**, il cui zio è il bolognese **Giulio Belvederi**, segretario particolare del cardinale Svampa nel periodo in cui è vescovo di Bologna. Fino a oggi non risulta, però, il menu di magro offerto in alternativa a quello del pranzo di gala, ma non si può negare la possibilità che vi fossero anche i tortellini di magro, secondo una ricetta in uso nelle cucine dei prelati bolognesi per i giorni di magro.

Potrebbe essere stato offerto un piatto di tortellini di magro, forse di rana

Sulla ricetta dei tortellini bolognesi si potrebbe discutere all'infinito, ma non bisogna dimenticare che accanto a quelli per i giorni di grasso, con ripieno di carni e cotti in brodo di carne, esistevano anche i tortellini per i giorni di magro nei quali la carne era sostituita da solo formaggio e spezie, o da pesce o da rane, oppure da vegetali come la cipolla, e cotti in acqua salata o brodo di verdure o anche di sola cipolla. I tortellini di magro dimostrano che, a tavola, Bologna non solo è grassa ma anche dotta e sa adeguarsi alle esigenze ecclesiastiche superando i limiti delle ristrettezze economiche, se non della povertà, con ricette che oggi potrebbero essere recuperate per soddisfare le esigenze dei vegetariani.

Durante il pranzo di gala, in alternativa a piatti di carne, potrebbero essere stati offerti, quindi, tortellini di magro, forse di rana, ben noti e graditi al cardinale Domenico Svampa. Infatti, alla fine degli anni Trenta del secolo scorso, presso la Parrocchia di San Gregorio e Siro in Via Montegrappa, nel centro di Bologna, viveva ancora **Peppina**, l'anziana perpetua e cuoca di fiducia del parroco **monsignor Nardi** presso il quale, non raramente, dalla vicina cattedrale di San Pietro, arrivava ospite di gran riguardo l'arcivescovo Domenico Svampa. Memorabile è il pranzo che un venerdì, giorno di magro, fu preparato per il cardinale. Quel giorno,



infatti, all'illustre ospite fu presentata una zuppiera di fumanti tortellini in brodo, che sollevò la reazione dell'alto prelado. Indubbiamente pensò a un'imperdonabile dimenticanza della cuoca, ma soprattutto a una grave mancanza di controllo del monsignore padrone di casa che, però, rimase muto e, soprattutto, sembrava sorridere. L'imbarazzo fu in breve superato dall'intervento della cuoca che spiegò l'arcano. I tortellini avevano un ripieno di carne di rana, insaporita con abbondante parmigiano e noce moscata, ed erano cotti in brodo di rane. In questo modo, non si contraveniva al divieto di mangiare carne, perché le rane non sono presenti nell'arca di Noè. Vale qui la pena di ricordare l'antica regola ecclesiastica che identifica le carni in quelle degli animali presenti nell'arca e di cui Noè non si ciba, mentre il patriarca con la sua famiglia può cibarsi degli animali rimasti fuori dell'arca: pesci d'ogni tipo, mammiferi marini quali delfini e balene, uccelli acquatici, molluschi, rane e altri anfibi acquatici.

L'antica regola ecclesiastica identifica le carni in quelle degli animali presenti nell'arca di Noè

Secondo tale interpretazione, i monaci dell'Abbazia di Pomposa, anche nei giorni di astinenza dalle carni, si cibano di anatre selvatiche e di folaghe, che ov-

viamente sono rimaste fuori dall'arca, vivendo sulle acque del diluvio. Un'interpretazione un poco ardita, forse, ma in ogni caso molto gustosa e ricordata da **Pellegrino Artusi** il quale, nella ricetta 275 "Folaghe in Umido" afferma che la folaga (*Fulica atra*) si potrebbe chiamare uccello pesce, visto che la Chiesa permette di cibarsene nei giorni magri, senza infrangere il precetto.

Nel passato, i tortellini di magro erano preparati con carni di pesci e cotti in brodi ottenuti da questi ultimi, mentre il popolo meno abbiente poteva ricorrere ai tortellini di verdure e soprattutto di cipolle, queste ultime presenti nel ripieno assieme al formaggio e aromi, e usate per fare il brodo, secondo ricette anche di recente recuperate.

Con la forte riduzione del divieto ecclesiastico di mangiare carne, ma con la diffusione di stili alimentari vegetariani, i tortellini di rane, di pesce e soprattutto di vegetali potrebbero essere usati dai seguaci della nuova religione laica del vegetarianismo che ripudia le carni, ma accetta le uova, il formaggio, il pesce e, ovviamente, anche le rane, ma soprattutto i vegetali.

I tortellini di rana sono oggi rivisitati da cuochi di prestigio, quale **Massimo Bottura**, che li inserisce nella presentazione intitolata "Arca di Noè", con un ripieno che comprende coscia di rana, prezzemolo, parmigiano reggiano, sale e pepe nero, e cotti in brodo ottenuto dalle ossa degli stessi animali.



Fricassea, un piatto pasquale quasi dimenticato

di **Ruggero Larco**

Delegato del Valdarno Fiorentino

Una ricetta semplice, nella quale, oggi, l'agnello è stato sostituito dal pollo.

Fricassea, un piatto gustoso quanto semplice che raramente viene presentato nella giusta occasione: la Pasqua. Eppure questa pietanza anche antica ha rappresentato uno dei piatti più classici nella storia della cucina fiorentina per il giorno della resurrezione. Il nome deriva dal francese *fricassée* (i francesi sono bravissimi nel dare bei nomi alle pietanze, anche se non sono di loro invenzione, basti pensare alle *crêpe*, quelle "crespelle" che Caterina de' Medici portò in Francia con l'orribile nome di "pezzole della nonna"), che, a sua volta, discende dal latino *frixare*, ossia "arrostire bene", secondo Celio Aureliano, medico del V secolo d.C.

Si tratta di una preparazione conosciuta e usata, con qualche variante di ingredienti ma simile nella sostanza, da molti popoli mediterranei, dalla Spagna alla Grecia e anche in Italia ha avuto i suoi cultori e non a torto. Il fatto che sia

stato, e sia, uno dei piatti simbolo della Pasqua cristiana deriva **dall'uso dell'uovo come ingrediente** fondamentale.

Il nome deriva dal latino "frixare", ossia "arrostire bene"

Sempre i nostri antenati asserivano che *omne vivum ex ovo*, tutto ciò che è vivo discende dall'uovo e del resto già la Mesopotamia del III e II secolo a.C. è depositaria del mito dell'*uovo cosmico*, che nella sua essenza primordiale cela in sé lo spirito stesso della vita. La religione cristiana, che affonda le sue radici nella tradizione pagana che l'ha preceduta e da cui tanto ha attinto, considera anch'essa l'uovo come nascita della vita, anzi, rinascita, ed ecco il simbolismo con la resurrezione del Redentore e quindi l'uso di portare in chiesa, la domenica di Pasqua, uova sode per farle benedire e poi mangiarle quale elemento augurale e simbolo di inizio di nuova vita. Del resto, anche nella iconografia cristiana l'uovo viene preso quale simbolismo di rinascita, si pensi alla **Pala di Brera di Piero della Francesca** (1472), dove un uovo di struzzo è appeso alla semicupola racchiudente una conchiglia (altro simbolismo pagano - religioso), a evidenziare sia la perfezione della forma sia la nuova vita.

La Pasqua rappresenta il momento più importante per il cristianesimo tutto, anche se tradizioni più moderne danno una grande rilevanza alla nascita di nostro Signore piuttosto che al momento culminante della sua vita terrena, ossia la sua resurrezione.





La Pasqua è anche la fine della Quaresima, periodo nel quale né carne, né latticini, né uova dovevano essere consumati. Ecco allora anche l'aspetto pratico legato al non spreco: l'abbondanza di uova, dovuta al loro mancato utilizzo, porta a realizzare piatti dove esse primeggiano (si pensi alla torta pasqualina di origini liguri), e quindi il simbolismo religioso da un lato e la necessità di non sprecare, dall'altro, fanno sì che i piatti in cui le uova sono ingrediente fondamentale abbiano il loro risalto proprio nel giorno di Pasqua.

*In occasione della Pasqua,
era la carne di agnello
a essere predominante*

Diverse sono le carni che si prestano alla preparazione della fricassea, ma, in occasione della Pasqua, era la carne di agnello a essere predominante. Del resto, nella storia ebraica e in quella cristiana, l'agnello simboleggia la purezza e l'innocenza e il suo sacrificio era il tributo per risorgere a una nuova vita.

Le parole di **Giovanni Battista** "Ecco l'Agnello di Dio, ecco Colui che toglie i peccati del mondo" sono una chiara dimostrazione dello stretto collegamento, nella nostra religione, di questa tradizione. Nei secoli, il simbolismo si è in parte perso, ma l'usanza è rimasta. Sono comunque le parole di **Beneditto XVI**, in una sua Omelia, che fanno sì che questa tradizione possa essere non più applicata: "Egli però ha celebrato la Pasqua con i suoi discepoli, ... l'ha celebrata senza agnello, come la comunità di Qumran, che non riconosceva il tempio di Erode ed era in attesa del nuovo tempio. Gesù, dunque, ha celebrato la Pasqua senza agnello. No, non senza agnello: in luogo dell'agnello ha donato se stesso, il suo corpo e il suo sangue". A questa importante e altissima

considerazione di Papa Ratzinger, che rende superfluo il sacrificio dell'agnello sotto il profilo religioso, dobbiamo anche aggiungere **la tendenza di questi ultimi anni ad avere un maggior rispetto** per gli animali e, in particolare, **per le esagerate "mattanze"** di questi innocenti e bellissimo piccoli.

È anche attraverso il rispetto dell'animale che possiamo trovare il rispetto di noi stessi, perciò cerchiamo di averne una maggior considerazione, perché con il sacrificio della loro vita danno la possibilità di nutrirci.

Se vogliamo, tuttavia, che la fricassea debba comunque essere preparata, dobbiamo "sacrificare" un animale, e qui si vuole usare la carne di pollo che, superfluo dirlo, nasce veramente dall'uovo. La ricetta che si propone è molto semplice e forse un po' più "povera" delle più note, compresa quella proposta da **Pellegrino Artusi**; infatti, da buoni toscani, non faremo uso di burro ma solo di olio extravergine di oliva, in questo caso del territorio fiorentino, l'oro verde della nostra regione.

LA RICETTA DELLA FRICASSEA

Ingredienti (per 4/6 persone): 1 "buon" pollo, allevato a terra e ruspante, 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, 1 cipolla bianca media, 1 bicchiere di vino bianco (per esempio una buona Vernaccia), sale, pepe, 1 cucchiaino di farina. Per il condimento: 2 tuorli d'uovo (oppure un uovo intero), succo di 1 limone.

Preparazione: pulire il pollo e tagliarlo in pezzi non troppo grandi, separando le cosce dalle controcosce, il petto in due parti, le due ali, ecc. In una casseruola mettere l'olio e farvi imbiondire la cipolla tagliata a fettine sottili. Quando prende colore, porvi a rosolare la carne (ecco il significato di fricassea, da quel *frixare* visto poco sopra). Quando è ben rosolata, aggiungere il vino e far evaporare la parte alcolica. Ridurre la fiamma, salare e pepare, se gradito. Far cuocere coperto per una quarantina di minuti (il tempo di cottura è in funzione del "tipo" di pollo: se è veramente ruspante, e quindi "tosto", può essere necessario un tempo anche maggiore). Se durante la cottura la carne si asciuga troppo, aggiungere poco a poco piccole quantità di acqua calda (o brodo, anche vegetale). Quasi al termine della cottura, aggiungere la farina e lasciare che cuocia affinché addensi il sughetto, ponendo attenzione che non faccia grumi. Intanto, a parte, sbattere i tuorli d'uovo e incorporarvi il succo di limone. Togliere la casseruola dal fuoco e versare questo amalgama sul pollo, mescolando molto bene per far addensare il sughetto. Servire subito molto caldo. Un ottimo contorno possono essere i carciofi al tegame, oppure, se la Pasqua è "alta", anche pisellini freschi.



I cibi di Quaresima

di **Simona Fabroni Ruggeri**

Accademica della Valdichiana-Valdorcio Sud

Alcune ricette quaresimali sono molto gustose, come la napoletana frittata di scammaro o il ligure cappon magro.



La Quaresima ha una tradizione antichissima che affonda le sue radici nei rituali ebraici, essendo menzionata per la prima volta nel quinto canone del Concilio di Nicea del 325 d.C., in cui si raccomandano, ai cristiani credenti, il digiuno e la penitenza per la durata di 40 giorni, come segno di vicinanza spirituale alle sofferenze patite da Cristo. Nei Vangeli di Luca, Marco e Matteo si narra di un periodo di 40 giorni e di 40 notti, postumo al battesimo nel fiume Giordano, nei quali Gesù avrebbe vagato per il deserto digiunando e lottando contro il demone che cercò di indurlo in tentazione per ben tre volte. Dobbiamo ricordare che il numero 40 ricorre spesso nella Bibbia: Mosè trascorse 40 giorni sul monte Sinai prima di ricevere le tavole divine, il diluvio universale durò 40 giorni e 40 sono i giorni impiegati da Elia il profeta prima di raggiungere l'Oreb. Nei 40 giorni che intercorrono tra la fine di Carnevale e la Pasqua di resurrezione, periodo tanto lungo e rigoroso da aver dato origine al modo di dire "lungo come la quaresima", la religione cattolica vieta il consumo di cibi grassi. Fortunatamente, oggi, siamo ben lontani dai tempi in cui "far quaresima" era un dovere cui non

ci si doveva sottrarre, perseguito con una tale rigidità che, sotto il regno di Carlo Magno, chi trasgrediva mangiando carne veniva punito con la pena di morte.

Il Concilio di Nicea raccomandava il digiuno e la penitenza per 40 giorni

La lista degli alimenti proibiti comprendeva prima di tutto la carne e i grassi animali come strutto e lardo; non erano neppure concessi i latticini e i tuorli delle uova, di conseguenza, la cucina del periodo quaresimale era basata principalmente su pane, polenta, ortaggi, legumi e pesce. Tuttavia, alcune ricette quaresimali sono molto gustose. Come la **tipica frittata di scammaro**, ossia di magro, della cucina povera napoletana, i cui ingredienti erano capperi, pinoli, acciughe e olive nere, e il cui nome deriva dal contrario *cammarare*, cioè "mangiare di grasso". Lo scammaro si può usare sulla pasta appena scolata, oppure per la frittata di spaghetti facendoli dorare in una padella da entrambe le parti finché non si formi una crosticina croccante.

Un'altra ricetta di origine ligure è il **cappon magro** chiamato nel 1500 "biscotto farcito", a base di pane aromatizzato con olio e aceto, sovrapponendo poi verdure e pesci di vario tipo.

I siciliani hanno saputo trasformare ricette apparentemente povere in piatti molto saporiti come la famosa **pasta con le sarde** arricchita da finocchietto selvatico, zafferano, uvette e pinoli. Fra i cibi poveri resi famosi dalla Quaresima, spiccano **il baccalà e lo stoccafisso** e qui non voglio dilungarmi con le decine di ricette che hanno reso gustosi e famosi questi pesci; basti ricordare: baccalà alla cappuccina, alla vicentina, il baccalà mollicato, in guazzetto, lo stoccafisso in zimino. Sembra sia nato come dolce quaresimale **il maritozzo**, il cui impasto era arricchito con miele, pinoli e canditi. Un tempo era un dolce matrimoniale, donato dai fidanzati alle promesse spose. Infine, due ricette toscane: **il paneramerino**, tipico fiorentino, che si preparava con farina impastata con olio, rosmarino, uva passa e zibibbo; e i **"quaresimali"**, biscotti realizzati con chiare d'uovo, zucchero e cacao in polvere con la forma delle lettere dell'alfabeto.



Il carciofo: un fiore tra le verdure

di **Danila Saraceno**

Accademica di Siracusa

*Le sue virtù
e la versatilità
in cucina.*

“ Il carciofo dal tenero cuore si vestì da guerriero...”, così **Pablo Neruda** inizia la sua *Ode al carciofo*, incidendo per sempre nella mente di tutti un’immagine che accomuna due peculiarità tra loro in antitesi: la tenerezza e la forza. L’origine di tale dualità si fonda su un mito greco, quello della ninfa **Cynara**, dai capelli color cenere, la pelle rosa e gli occhi verdi con splendide sfumature viola. Aveva un animo buono e gentile ma era anche orgogliosa e volubile, tanto da permettersi di rifiutare **Zeus** che le faceva la corte! Quando il re degli dei si rese conto che non avrebbe mai ceduto alle sue

lusinghe, decise di trasformarla in un vegetale, all’esterno verde e spinoso come il carattere della ragazza e all’interno dolce e tenero come il suo animo, nonché viola come le sfumature dei suoi occhi: il carciofo, appunto!

Esso ha origini antichissime ed era conosciuto e utilizzato già al tempo degli Egizi, sia per scopi fitoterapici sia alimentari. Tra le fonti letterarie abbiamo **Teofrasto**, **Plinio il Vecchio** e **Orazio**, ma è citato nella letteratura moderna anche da **Calvino**, e rappresentato nella pittura e nell’arte, come nelle fontane che si trovano a Napoli, Firenze e Madrid.

In Italia giunse con gli Etruschi: ne abbia-



mo testimonianza sui capitelli e sui basorilievi dei templi egiziani e orientali sui quali sono raffigurate foglie di carciofo. Intorno all'anno Mille, gli Arabi lo scoprirono in Sicilia e lo esportarono in Spagna. Il nome che utilizziamo oggi, infatti, deriva proprio dall'arabo *kharshuf*. In seguito, nel XV secolo arrivò in Toscana, e fu proprio **Caterina de' Medici** a introdurlo in Francia quando sposò **Enrico II** e a diffonderne l'uso in cucina oltre a quello dei broccoli e delle verze. Da allora il carciofo ha ampliato la sua fama conquistando anche il continente americano dove fu introdotto dagli Spagnoli e dai Francesi nel XVIII secolo. A Castroville, in California, si tiene ancora oggi il Festival annuale del carciofo che vide incoronata nella sua prima edizione, nel 1949, una reginetta d'eccezione: **Marilyn Monroe**.

Il carciofo ha ampliato la sua fama conquistando anche il continente americano

Il carciofo resta comunque un ortaggio tipicamente mediterraneo e l'Italia è il maggiore produttore nonché consumatore con 8 kg *pro capite*, seguita da Spagna, Egitto, Perù e America. In particolare modo, il grosso della *cinaricoltura* si concentra nel Meridione, ma è presente anche in altre regioni.

È una pianta erbacea perenne, la cui raccolta avviene generalmente in periodi diversi per le foglie, i fiori e il frutto. Nulla di questa pianta si butta: le foglie si essicano all'ombra e si conservano in sacchi di carta; le radici e i rizomi si essicano al sole e si conservano in recipienti di vetro per essere utilizzati anche per misture erboristiche e medicinali; dai fiori si ricava il caglio per il latte e il resto del frutto arricchisce, con pietanze prelibate, le nostre tavole. Tra le proprietà curative si riconoscono al carciofo quelle di diuretico e digestivo; è inoltre ottimo per abbassare il tasso di colesterolo nel sangue; disintossicare e proteggere il fegato; favorire la secrezione della bile e mantenere la pelle sana e luminosa. È ritenuto fonte di benessere poiché contiene, tra l'altro, il ma-



gnesio, che stimola il metabolismo, rendendolo così un alimento utile anche per ridurre l'affaticamento e la stanchezza, rafforzare il sistema immunitario e aiutare il sistema nervoso e quello muscolare. Contiene, inoltre, acido folico utile in gravidanza e polifenoli che aiutano a contrastare l'ossidazione dei radicali liberi.

In cucina, si presta a essere consumato sia crudo in insalata, sia cotto in vari modi. Tra i tanti antipasti troviamo la **caponata di carciofi**, i carciofi a brodetto, al limone, alla brace, alla villanella, fritti, in pastella, infornati, lessi nell'insalata, prezzemolati, ripieni, a frittata, **sotto forma di polpettate o di sformato**.

Sono indimenticabili protagonisti anche nei primi, a cominciare dal **risotto con carciofi**, per continuare con la pasta, come le linguine con carciofi, vongole e arancia; le tagliatelle con ragù d'agnello e carciofi; i **timballi**, dove sono in perfetta armonia con altri ortaggi come i piselli, e in sublime connubio soprattutto con i gamberi e i crostacei in genere con i quali si sposano in abbinamenti sopraffini. Tra i secondi piatti, ricordiamo il **tortino di sarde e carciofi**, le seppie con i carciofi, i carciofi ripieni con salsiccia, le uova con carciofi, le crocchette di caciocavallo e carciofi, la famosa **frittata di carciofi e asparagi**, le orate e le sarde ai carciofi e la famosissima "**vignarola**" in un ottimo abbinamento con fave, piselli e lattuga. Non meno importanti i **carciofi "col tappo"** dove quest'ultimo è un ripieno saporito legato con l'uovo che forma un "coperchio" sopra il cuore del carciofo. Tutta l'Italia li valorizza inserendoli in piatti tipici, tra i più famosi ricordiamo la Liguria con la torta

pasqualina, il Lazio con il carciofo alla romana, stufato in olio d'oliva, brodo vegetale, aglio, prezzemolo e menta; il famoso **carciofo alla giudia**, fritto intero in olio d'oliva e trasformato in versi da **Luciano Folgore** (1888-1966); il fritto di carciofi in pastella. Nella cucina siciliana poi sono secondi solo alle melanzane!

La Sicilia vanta diverse qualità, tra cui il "catanese" e quello "palermitano" spinoso di Cerda, ma una larga fetta della produzione nazionale è rappresentata dalla piana di Gela e dalla città di Niscemi. Vengono utilizzati in molte pietanze e consumati per festività religiose locali.

Sui Castelli Romani, si cucinano alla "matticella", arrostiti sulla brace di sarmenti di vite

Tra i più famosi quelli alla brace che, nella tradizione di Velletri, vengono chiamati alla "matticella", arrostiti su un tipo particolare di brace fatta con i sarmenti delle viti: essi **sono ancora oggi il piatto tipico della Pasquetta**.

Nella cucina moderna, li troviamo anche nei dolci, la torta ai carciofi, per esempio, è una torta chiusa con un ripieno goloso di ricotta, carciofi e frutta candita; si consumano anche scioppati in una ricetta che li vede abbinati a una meringa di funghi porcini e un cremoso di cioccolato; oppure in una mousse di cioccolato e carciofi. Infine, tè, tisane, infusi e decotti e un ottimo liquore a base di carciofo favoriscono la digestione.

Danila Saraceno



Cucina erotica

in riva allo Stretto

di **Francesco Trimarchi**

Delegato di Messina

È quella dello chef Paolo Romeo che utilizza fiori, germogli e frutti della terra e del mare di Sicilia, capaci di far godere tutti i sensi.

Pesce spada con pomodori, capperi, olive

Grazie anche all'esplosione della *movida* in ogni città o villaggio d'Italia, Messina, la piccola metropoli dello Stretto, vive una stagione di fermento e risveglio della qualità della ristorazione, dopo molti anni di sonnolenta *routine*. Nei primi tre decenni del secondo dopoguerra, l'offerta gastronomica tradizionale aveva raggiunto, grazie a rinomati locali di ristorazione, livelli di eccellenza, testimoniati dal generale apprezzamento che i messinesi e i turisti manifestavano nei confronti della maggioranza dei ristoranti. Erano infatti attivi, in città, il raffinato "Irrera a mare", che raggiungeva i suoi massimi livelli durante la Rassegna cinematogra-

fica internazionale di luglio; lo storico "Pippo Nunnari"; l'eccellente "Ristorante Borgia" e il pluriennale stellato "Alberto" di **Alberto Sardella**.

Tutti quei ristoranti privilegiavano l'impiego di materie prime del territorio locale e del pescato dello Ionio e del Tirreno, rispettandone rigorosamente le disponibilità stagionali, alcune delle quali indicate anche dalla saggezza popolare. Questa imponeva di consumare il pesce spada soltanto nei mesi senza "erre" (da maggio ad agosto), quelli durante i quali veniva cacciato nello Stretto durante la sua risalita verso il Tirreno meridionale, e le costardelle in giugno e luglio.



Risotto con crema di burrata, erba cipollina, tartare di ricciola, clorofilla di prezzemolo e gocce di peperoni



Accanto a questi raffinati ristoranti (ormai scomparsi da decenni), operavano fruttuosamente trattorie e osterie che custodivano la tradizione gastronomica più popolare, esaltandola.

Messina vive una stagione di fermento e risveglio della qualità della ristorazione

Peculiare era ed è, infatti, rispetto al resto della Sicilia, la preparazione del pesce stocco crudo a insalata, della "gghiotta", ragù di stoccafisso o di pesce spada con pomodori, capperi, olive e patate, variante specifica della mediterranea "madalotte". Uniche le "braciolettine", involtini di carne di vitella battuta e riempiti di pangrattato condito, ugualmente preparabili con sottili fettine di pesce spada, filetti di pesce sciabola, filetti di costardelle o aguglie e fettine arrotolate di melanzane o peperoni. Per tacere dei piatti di magro della "vigilia": spaghetti con le acciughe e il pangrattato, "pituni" (calzoni fritti di pasta non lievitata ripieni di verdure, tuma e acciughe) o dei grandi piatti delle feste aristocratiche e popolari quali la pasta "ncasciata" e la "impanata di pesce spada" in crosta

di pasta frolla dolce e l'arancino della Sicilia orientale.

La tradizione, mai dimenticata e sempre presente nelle case di ogni cetto, sembra sopita e svalutata ma, negli ultimi anni, si è rilevato un gran fermento nel suo recupero e rinnovamento. Sembrava prevalere, nei giovani, il gusto per la cucina esotica orientale, spesso travisata e privilegiata rispetto alla tradizione territoriale. Sono sorti, invece, numerosi esercizi di ristorazione che tendono, spesso con successo, a rinnovare, rispettandola, l'arte culinaria peloritana, raggiungendo, frequentemente, risultati di eccellenza grazie alla fantasiosa professionalità di giovani chef. **Paolo Romeo** è uno di questi. Da pochi mesi è rientrato a Messina, sua città natale, dopo un lungo periodo trascorso all'estero e, più di recente, a Genova, calamitato dall'amore per la sua città natale e dai suoi affetti. Se il desiderio di ricostituzione di una bella famiglia (moglie e bambine) è stata la determinante emotiva del suo ritorno, l'ambizioso progetto di lavoro condiviso con la proprietà del ristorante "Grecale", recente-

mente visitato con pieno apprezzamento della Delegazione, è stata del pari importante per la scelta di tornare a Messina, come Romeo stesso ha affermato: "Amo il mio lavoro, e cerco di farlo al meglio provando sempre ad alzare l'asticella, e prediligendo i piatti della nostra tradizione". Lo chef precisa che le sue rielaborazioni in chiave moderna rifuggono dalla chimica e dal cosiddetto "gourmet estremo".

Quando un piatto arriva in tavola, deve piacere già solo a vederlo

Per raggiungere il risultato che si prefigge, Paolo Romeo utilizza quasi ossessivamente solo elementi stagionali e provenienti dalla fertile terra di Sicilia che fornisce, sottolinea, "una vasta scelta di diverse varietà e soluzioni". "Quando un piatto arriva in tavola, ti deve piacere già solo a vederlo, per i suoi colori, la forma, il profumo, per il croccante suono e per il sapore". Forse inconsapevolmente, citando profumi e colori, egli definisce la propria cucina "erotica" essendo i suoi piatti preparati con i fiori, i germogli e i frutti colorati della terra e del mare di Sicilia, ricchi di sensualità e capaci di fare godere tutti i nostri sensi.

Francesco Trimarchi



Cous cous con gambero rosso e bufala ragusana



Cattiva conservazione e alterazione degli alimenti

di **Andrea Vitale**

Università degli Studi di Milano

*Una recente sentenza
ha reso meno rigida
l'applicazione della
pena per la tutela della
salute pubblica.*

Nell'ambito dell'articolo 5 della Legge 283/1962 in materia di **"Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"**, sono definiti i divieti da rispettare nella preparazione, vendita, somministrazione e distribuzione per il consumo di alimenti o bevande. Tali divieti riguardano, tra gli altri, quello di privare, anche in parte, alimenti o bevande dei propri elementi nutritivi oppure mescolarli a sostanze di qualità inferiore, o variarne la composizione naturale; il cattivo stato di conservazione o con cariche microbiche superiori ai limiti consentiti; la presenza di parassiti o sudiciume; l'aggiunta di additivi chimici, di qualsiasi natura, non autorizzati; la presenza di residui di prodotti, usati in agricoltura, tossici per l'uomo. Il Ministro per la Sanità stabilisce, per ciascun prodotto, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo

che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate, tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.

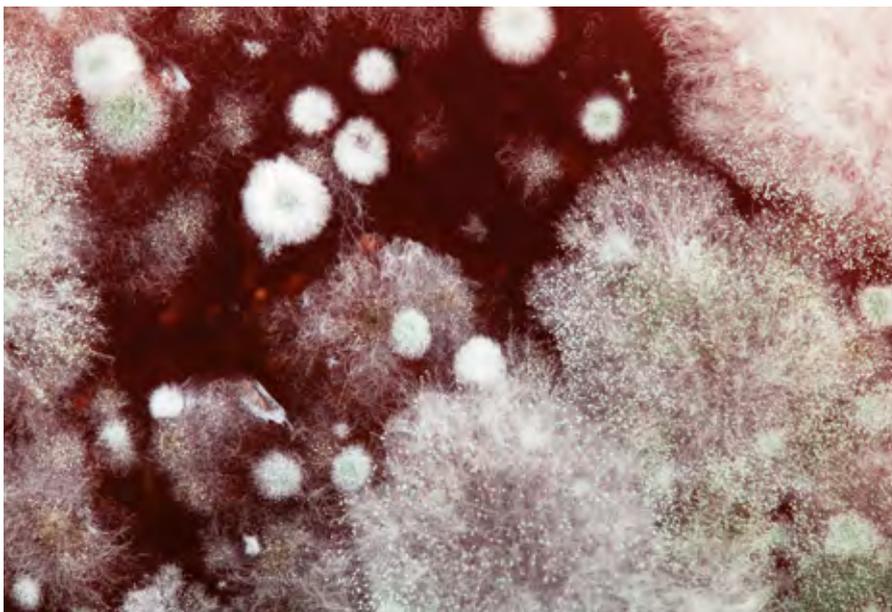
Il successivo articolo 6 si occupa del **trattamento sanzionatorio** per la violazione del succitato articolo 5 e dispone che "Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni del presente articolo e dell'articolo 5 sono puniti con l'arresto fino a un anno o con l'ammenda da € 309 a € 30.987".

Per ben comprendere la portata della norma occorre considerare che la Legge 283/62 prende in considerazione la salute quale bene tutelato dalla Costituzione stessa e, pertanto, essa contiene una serie di ipotesi di reato cosiddette di "pericolo presunto" cioè di reati i quali, anche se non attentano direttamente alla vita del consumatore, comportano, comunque, la violazione di determinati principi.

Formazione di muffe

*La Legge considera
la salute un bene tutelato
dalla stessa Costituzione*

La concreta pericolosità del prodotto passa quindi in secondo piano rispetto alla violazione del divieto e/o prescrizione di legge, sufficiente, di per sé, a configurare la commissione dell'illecito sanzionato. **Non è dunque necessario il "dolo"**, ossia la coscienza e volontà della condotta, **ma è sufficiente la "colpa"** derivante dall'omissione di tutti i comportamenti che avrebbero evitato il generarsi dell'evento. La Corte di Cassazione, con due diverse sentenze, ha altresì precisato cosa debba intendersi per **"stato di cattiva conser-**

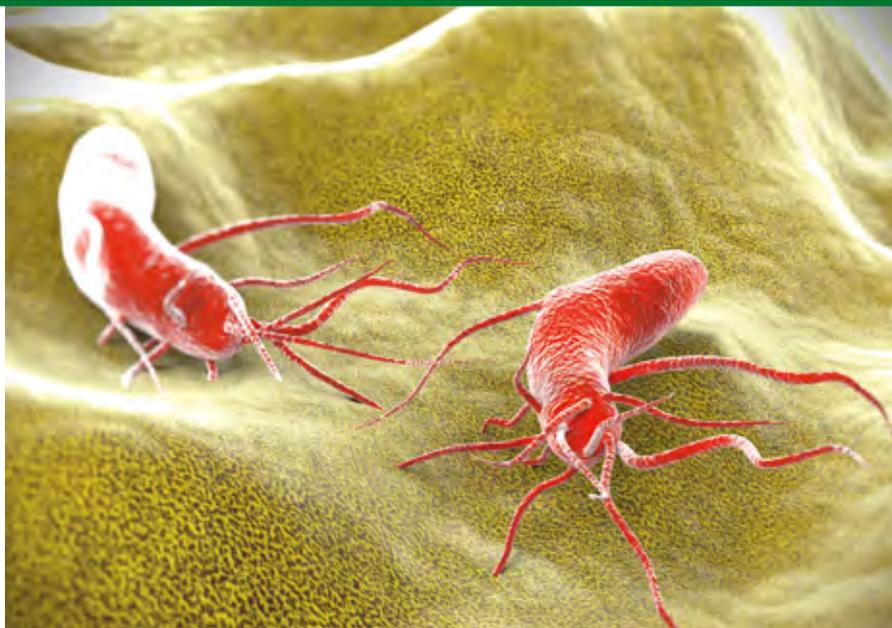


vazione” degli alimenti. Ossia quelle situazioni in cui le sostanze alimentari, pur potendo essere ancora genuine e sane, si presentano mal conservate, vale a dire preparate, confezionate e messe in vendita senza l’osservanza delle prescrizioni dirette a prevenire pericoli di deterioramento, anche senza che si rilevi la produzione di un danno alla salute. In questo caso, la tutela del cosiddetto ordine alimentare è volto ad assicurare che il prodotto giunga al consumo con le garanzie igieniche imposte dalla sua natura.

L’alterazione è un processo degenerativo di un alimento, causato da agenti fisici o chimici

Per **alterazione** si intende, invece, un processo modificativo di un alimento causato da una degenerazione dovuta all’azione di agenti fisici, come la luce e/o il calore, o chimici tra i quali si collocano i microrganismi viventi, batteri, muffe. Nel caso di specie, occorre che la mutazione sia già avvenuta e che dunque il pericolo per la salute pubblica - bene giuridico tutelato dal legislatore - sia attuale ed esistente secondo la presunzione assoluta di legge sulla quale, come già evidenziato, si fonda la *ratio* della norma.

Inquadrate la fattispecie, occorre ora evidenziare che **gli obblighi di legge** gravano sul titolare dell’impresa alimentare, il cui principale compito consiste nel porre in essere l’analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo - secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 - adottando il cosiddetto **“piano di autocontrollo”** e curandone poi l’integrale rispetto. L’inosservanza di tali principi costituisce di per sé un profilo di colpa che, proprio in ragione della *ratio* della norma in esame, diviene sanzionabile in quanto potenzialmente foriero di danno per la salute pubblica. Il titolare dell’impresa alimentare è dunque costituito *ex lege* quale “garante della sicurezza alimentare”; pertanto è tenuto a impedire, “oltre ogni ragionevole dubbio”, il generarsi di ogni possibile even-



to indesiderato e la sua responsabilità penale si sostanzia ove egli sia venuto meno all’obbligo di predisporre tutte le misure e cautele imposte dalla legge o dalla prudenza professionale. Come visto, l’impianto di legge sembra lasciare, e sino a poco tempo fa lasciava, ben poche *chance* interpretative.

Il prodotto deve giungere al consumo senza pericoli di deterioramento

La tutela della salute pubblica impone l’osservanza rigorosa delle regole: pertanto, in caso di riscontrata violazione delle stesse, la responsabilità dell’operatore alimentare non è mai stata messa in discussione, sotto un profilo di oggettività o soggettività, ma punita secondo il criterio di valutazione della colpa mediante la cosiddetta “prognosi postuma”, cioè mediante un metodo di accertamento teso ad accertare quale condotta diligente avrebbe potuto e dovuto tenere il soggetto indagato per evitare l’immissione, nel circuito distributivo, di alimenti non regolari.

Tuttavia, pur nell’ambito di questa “rigidità”, **è intervenuta recentemente una pronuncia del Tribunale di Novara** (n. 1273/2018) che, in un caso di contestazione di un elemento infestante nella pasta somministrata in una scuola (piccola larva), ha ritenuto di non procedere alla condanna del responsabile dell’im-

presa alimentare, argomentando che “vi sono situazioni obiettive in cui il rispetto della norma che vieta di commercializzare un prodotto che non sia stato previamente controllato non è in concreto esigibile”. La portata innovativa di tale pronuncia consiste proprio nell’aver introdotto il principio dell’obiettività in un campo a essa estraneo.

Invero, nel caso concreto, il Giudice ha ritenuto di non condannare il titolare dell’azienda alimentare in quanto, a esito dell’esperita istruttoria, è emerso che **il corpo estraneo era tipico della farina impiegata per produrre la pasta** e che, pertanto, la ditta esecutrice del servizio di ristorazione aveva operato nel pieno rispetto delle procedure di autocontrollo durante lo stoccaggio della pasta, la sua preparazione e somministrazione, e, quindi, nessuna responsabilità poteva esserle imputata nella causazione dell’evento.

L’elemento infestante poteva essersi generato durante il processo produttivo della pasta o successivamente al suo confezionamento, fasi queste del tutto estranee al controllo della società esecutrice del servizio.

In conclusione, da giurista, mi pare che la succitata sentenza rappresenti il giusto temperamento del supremo interesse alla tutela della salute pubblica con l’altrettanto indefettibile principio della punibilità che comporta che la pena sia applicata all’autore del reato, previo accertamento della sua responsabilità personale.

Andrea Vitale



Oggi i polli crescono di più

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Secondo una ricerca dell'Università di Leicester, sono fino a quattro o cinque volte più grandi e pesanti di quelli del passato.



Gli antichi polli ruspanti sono spesso evocati da chi si adatta a consumare quelli di oggi, allevati in batteria, tutti uguali, che si sono cibati dello stesso mangime, cresciuti in fretta e subito avviati al consumo. Eppure, essi sono fino a quattro o cinque volte più grandi e pesanti dei polli di qualche centinaio di anni fa, secondo una ricerca effettuata dal Dipartimento di Geologia dell'Università di Leicester.

I polli crescono più velocemente accumulando muscoli soprattutto nelle cosce e nel petto

La ricerca vede in questi cambiamenti la veloce evoluzione dei consumi umani negli ultimi anni, che sta provocando perfino un cambiamento della biosfera terrestre. Secondo i calcoli dei ricercatori inglesi, oltre 65 miliardi di carcasse di polli macellati ogni anno nel mondo potrebbero essere, nel futuro, un elemento di identificazione geologica dell'era in cui viviamo. Forse si esagera, anche perché molte delle ossa residue

sono riciclate e triturate per usi alimentari in alcune preparazioni, che spesso portano in etichetta la sigla CSM, che significa "carne separata meccanicamente", ivi comprese le ossa, ma il problema indiscutibilmente esiste.

La ricerca inglese, nel sottolineare che polli e galline di allevamento rappresentano la massa di uccelli più importante del mondo, rileva che **il consumo di carne di pollo è in continuo aumento**, tanto da superare, a breve, quello di maiale. Il sistema industriale per la lavorazione del pollo è oggi completamente meccanizzato in ogni fase del ciclo produttivo, tanto da consentire produzioni di enorme quantità. Per esempio, la Tyson Food americana, macella 35 milioni di polli a settimana!

Questi animali, oggi, crescono più velocemente rispetto ai loro progenitori, accumulando muscoli soprattutto nelle cosce e nel petto: sembrano dei giganti rispetto a quelli del passato. Dopo alcuni secoli di stabilità, i polli hanno ripreso a ingrandirsi nella prima metà del Novecento e, contemporaneamente, è aumentata la velocità di crescita, che è tre volte più elevata oggi che in passato. In circa

settanta anni, si è riusciti a ottenere dal pollo una quantità maggiore di carne, con una crescita molto accelerata. Un grosso vantaggio per la produzione e il commercio, tutto a scapito del benessere e della salute degli animali.

Oltre 65 miliardi di carcasse di polli macellati ogni anno nel mondo

Nel tempo, **il pollo è cambiato anche nella sua genetica**. Quello di una volta era onnivoro, oggi, invece, è alimentato da cereali, come mais, frumento, orzo, farina di pesce e scarti rilavorati del processo produttivo, quali gusci di uova, piume, sangue. Fra non molto si ricorrerà a diete a base d'insetti che, a quanto pare, porteranno a un nuovo aumento della velocità di crescita.

Avremo un "super pollo", grande e polposo, a prezzo molto conveniente, ma finora nessuno, e nemmeno i ricercatori di Leicester, è stato in grado di garantire il gusto e il sapore del pollo ruspante dei nostri nonni.



Cinquesensi Editore,
Lucca 2018, pp. 351
€ 20,00



Il Ponte Vecchio,
Cesena 2018, pp. 493
€ 16,90



A tavola con gli amici

un'autobiografia gastronomica

di Leda Vigliardi Paravia

grandi chef ingaggiano “battaglie stellari”, ma chi ha vinto la guerra è Leda. Un concetto espresso nel commento di Arrigo Cipriani a questa raccolta di ricette, che merita più che altro la definizione di autobiografia gastronomica contenuta nel sottotitolo. Su una passione gastronomica nata a Firenze, sua città natale, hanno influito in modo determinante le peregrinazioni legate a vicende esistenziali (Napoli, Torino, Roma, Milano, Parigi, Perugia), che le hanno permesso di entrare in contatto diretto ed elaborare svariati modi di concepire ed esercitare l'arte culinaria. E questo non è poco in un Paese, come l'Italia, dove un acceso campanilismo agisce spesso come fattore che limita l'orizzonte di una visione globale (purtroppo non solo in campo

gastronomico!). Tale multiregionalità salta all'occhio quando si consulta l'indice del ricettario (che vede al primo posto la utilissima “guida alle tecniche e ai segreti”) e risulta particolarmente evidente nel capitolo dedicato ai ragù, dove si elencano dieci diversi modi di cucinare questo basilare complemento della cucina italiana. Considerata nel suo insieme, l'opera di Leda è apprezzabile per la poco comune completezza. In base alle consuetudini cui siamo abituati, si può ragionevolmente supporre che in altre mani l'esposizione di un analogo corredo di ricette avrebbe richiesto un numero di pagine ben superiore perdendo, molto probabilmente, l'efficace chiarezza che nasce dalla ben gestita sinteticità che caratterizza quest'opera.

Enciclopedia enogastronomica della Romagna. Volume II

di Graziano Pozzetto

Dopo il primo volume, dedicato alla tradizione contadina del maiale, e prima del terzo, che uscirà per il prossimo Natale e avrà come oggetto i prodotti tipici e identitari della Romagna, l'autore si cimenta con le cucine e i vini della sua terra e i relativi abbinamenti. All'opera di Graziano Pozzetto si addice pienamente la definizione di enciclopedia, intesa come “compendio del sapere”: il lettore si trova infatti immerso in una riuscita combinazione di storia, cultura, enogastronomia e culinaria, la cui piacevolezza non è inferiore a quella tipica delle preparazioni descritte. Il cammino verso il *clou* della trattazione parte da tre saggi di esperti della materia e si snoda attraverso le testimonianze gastronomiche di “grandi padri della cultura romagnola”, come Alfredo Panzini, Luciano Foglietta, Olindo Guerrini. Un'indagine demoscopica evidenzerebbe che l'esistenza di

dieci cucine, in Romagna, non solo è una novità per il resto d'Italia ma forse non è neanche sufficientemente nota fra gli abitanti della regione. E invece, alla definizione storico-culturale e culinaria di queste dieci cucine è dedicata circa metà del volume. Al di là delle diversità geografiche, esistono anche corpose realtà culinarie trasversali, di cui tratta un ampio capitolo dall'accattivante titolo di “miti e passioncelle dei vecchi romagnoli”. Dei vini si occupa, in modo esaustivo e competente, il sommelier Giancarlo Mondini. Non si può non menzionarne la degna e coerente chiusura: la postfazione di Gian Ruggero Manzoni, il quale, dopo aver descritto le caratteristiche delle sei Romagne da lui individuate, invita a diffidare della settimana, quella della *fusion* kebab-piadina, del formaggio di fossa taroccato, del sushi col cotechino precotto e via indignandosi.



I Premi nazionali assegnati agli italiani

*Su proposta
del Presidente
Paolo Petroni,
i prestigiosi
riconoscimenti per
l'Italia, votati
all'unanimità.*

*Dal menu: uovo delle fattorie dell'Ile de France
con topinambur e tartufo nero*



Nel corso dell'Assemblea Generale dell'Académie Internationale de la Gastronomie, è stato confermato **Presidente il francese Jean Vitaux**, mentre **Paolo Petroni** è stato nominato **Vice Presidente unico**.

Tra i temi all'ordine del giorno, **l'assegnazione dei prestigiosi premi nazionali 2019**. Quelli proposti dalla nostra Accademia sono stati votati all'unanimità.



Da sinistra: il Presidente AEG Rafael Anson, il Presidente onorario AIG Jacques Mallard e il Presidente AIG Jean Vitaux

*La brigata di cucina
di Stéphanie Le Quellec*



Chef de l'Avenir:

Mirko Di Mattia

(Ristorante "Livello 1", Roma)

Chef Pâtissier:

Nicola Di Lena

(Ristorante "Seta - Mandarin Oriental", Milano)

Sommelier:

Francesco Cioria

(Ristorante "San Domenico", Imola)

Littérature Gastronomique:

Allan Bay

(giornalista - scrittore)

Multimedia:

Edoardo Raspelli

(giornalista e "cronista della gastronomia")



È nata la Legazione per lo Stato Città del Vaticano

Foto di Antonino Cottone

Consegna della campana accademica al Legato Monsignor Giovanni Lo Giudice.

Tutto inizia a tavola (e non potrebbe essere diversamente), a due passi da Piazza San Pietro, al **ristorante Arlù**. È qui che il Presidente Petroni presenta ai Delegati romani il **Legato Monsignor Giovanni Lo Giudice**, 48 anni, viso aperto e simpatico, con un'innata propensione alla condivisione della cultura del cibo. "A tavola non si può non amare", afferma, e prosegue: "La condivisione materiale e spirituale di un bene, di un valore porta gli esseri umani ad amarsi e a conoscersi".

Nel presentare il menu, scritto in parte in latino, non per saccenza, ma per sottolineare il connubio tra cultura e cucina, entra subito nel ruolo di Simposiarca illustrando le pietanze, prevalentemente laziali: dalle virtù benefiche del carciofo alla romana, ai tonnarelli cacio e pepe, cibo semplice dei pastori, ai saltimbocca, buoni e leggeri che, appunto, "saltano in bocca", alle puntarelle condite con un'emulsione di alici che ricorda il *garum* dei Romani e di cui Papa Innocenzo III era ghiotto, per finire con la crostata di visciole e ricotta, prodotti tipici del territorio. Paolo Petroni, in apertura del convivio,



esprime **l'importanza per l'Accademia di annoverare una sua rappresentanza per lo Stato Città del Vaticano**. Ringrazia il Consigliere Mimmo D'Alessio che si è prodigato perché ciò avvenisse, e si congratula per la forte passione che traspare dalle parole di Monsignor Lo Giudice e del primo **Accademico della Legazione, Monsignor Michele Francesco Fiorentino**. L'Accademia è partecipazione, prosegue Petroni, invitando le Delegazioni romane ad arricchire i loro prossimi convivii con la presenza dei nuovi amici. Dopo la benedizione del **Vescovo Paolo De Nicolò**, inizia il pranzo, in un'atmosfera lieta e amichevole. Al levar delle mense, il Presidente Petroni consegna la medaglia di Orio Vergani a Lucia Cenci che guida la brigata di cucina e ad Armando Giammaria che dirige il servizio in sala.

Trasferimento dei partecipanti sul colle gianicolense, presso il **Pontificio Collegio Urbano**, per la cerimonia ufficiale di investitura. Il suono della campana che Paolo Petroni consegna a Monsignor Lo Giudice (mai questo gesto simbolico è stato più appropriato) riecheggia nell'ampio salone. Il nuovo Legato si dice orgoglioso di essere entrato a far parte dell'Accademia che riscuote "ampio apprezzamento nel mondo per le sue alte e benemerite finalità". Ribadisce il suo impegno a svolgere attività culturale e a divulgare i valori accademici anche attraverso i prossimi componenti della Legazione "ecclesiastici e laici, uomini e donne". Ricorda, infine, gli innumerevoli episodi legati al cibo nelle Sacre Scritture, attraverso i quali sia il corpo sia lo spirito "sono testimoni e costruttori di un mondo nuovo, buono come il cibo". (S.D.L.)



Da sinistra: Monsignor Michele Francesco Fiorentino, il Vescovo Paolo De Nicolò, Paolo Petroni, Monsignor Giovanni Lo Giudice, Roberto Ariani, Mimmo D'Alessio



Veneto

ALTO VICENTINO, VICENZA

Differenze tra lessato e bollito

In un caso si ottiene un ottimo brodo, nell'altro carne più gustosa.

Le due Delegazioni hanno organizzato una serata dedicata alla consegna del premio "Dino Villani" alla Macelleria-Salumeria Nogara, presso la foresteria delle Cantine Zonin in Gambellara.

Il tema della serata era incentrato sul bollito misto, realizzato dall'azienda vincitrice del premio, che lo propone *take away* con il classico "capel del prete", lingua e cotichino. Prima della cena, il Delegato Vincenzo Rizzi ha spiegato le sfumature fra bollito e lessato secondo la tradizione. Si parla di bollito se la carne viene messa nella pentola quando l'acqua già bolle, mentre se è posta direttamente in acqua fredda, e il tutto è portato a ebollizione, si parla di carne lessata. Nel bollito, la carne mantiene buona

parte dei suoi sapori, risultando così più gustosa e ricca. Nel lessato, i succhi sono rilasciati nell'acqua, con il risultato di avere una carne un po' meno saporita ma un brodo dal gusto decisamente più intenso. Per i lessati e i bolliti, a volte, si usano tagli di carne differenti: dipende dalle tradizioni locali e, come sempre, dai gusti del cuoco.

Gli studiosi di cucina molecolare (chimica degli alimenti) sostengono che acqua fredda o calda non facciano la differenza. Si può ritenere che abbiano le loro buone ragioni e prove scientifiche. Molti cuochi, invece, la pensano diversamente. Probabilmente, sarebbe meglio attenersi alla tradizione e, visto che i risultati nel piatto sono ottimi, continuiamo a seguirla. (Renzo Rizzi)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Pescara, **Angelo Cichelli**, è stato nominato membro dell'Accademia dei Gergofili.

Il Legato di Taiwan, **Giuseppe Izzo**, è stato nominato Presidente della Camera di Commercio Europea a Taiwan.

L'Accademico dell'Area Greca-Terra del Bergamotto, **Giuseppe Nucera**, è stato eletto Presidente della sezione provinciale di Reggio Calabria dell'Associazione degli Industriali.

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

Vini e sapori dei Colli Euganei

Piatti studiati per valorizzare le peculiarità di ciascun vino.

Abbinare a un piatto il vino giusto è un'arte non secondaria della cucina, e nei ricettari è ormai consuetudine indicare l'accostamento adatto a ciascuna preparazione.

La Delegazione ha voluto proporre un esperimento in senso inverso. Partendo dai vini più rappresentativi del territorio, è stato tracciato un percorso di degustazione con l'aiuto di piatti studiati per valorizzare le peculiarità di ciascun vino. La serata è stata ospitata dal Muvi, il museo del vino di Vo', piccolo Comune che rappresenta il cuore pulsante della viticoltura euganea: qui la vite e la produzione di vino sono connaturate con la terra e ne hanno disegnato il paesaggio. Dopo una breve visita

agli spazi del museo, gli Accademici si sono ritrovati a degustare i sette vini più importanti dei Colli Euganei sotto la guida del sommelier Vito D'Amanti, il quale, di ciascun vino, ha fornito una descrizione tecnica e al tempo stesso affascinante, illustrando le ragioni organolettiche che giustificavano l'abbinamento del piatto. Un incontro, insomma, che ha celebrato il territorio, e con esso il terreno stesso, dato che è proprio la composizione della terra - vulcanica, calcarea - a dettare le caratteristiche dell'uva. Ne è risultata una lezione a tratti impegnativa e pure graditissima, che ha offerto agli Accademici e ai numerosi ospiti l'occasione di un dibattito molto vivace e partecipato. (Susanna Tagliapietra)

Emilia Romagna

BOLOGNA

Menu rossiniano

Per celebrare l'anniversario della nascita del grande Maestro.

Presso le prestigiose sale del Circolo della Caccia di Bologna si è svolto il convivio sul tema "Le Nozze di tartufo e mortadella", per celebrare la nascita del celebre compositore Rossini avvenuta il 29 febbraio 1792. Il professor Piero Mioli, storico della musica, ha presentato il maestro Stefano Malferrari, del Conservatorio G.B. Martini, il quale ha eseguito al pianoforte alcune musiche di Rossini: *Ouf! Les petites pois...*; *Petit caprice (dans le style d'Offenbach)*; *Un petit*

train de plaisir. A seguire, il convivio, con menu rossiniano e gli interventi di Daniele Vimini, Vicesindaco di Pesaro e Presidente del Rossini Opera Festival; di Jadranka Bentini che riassume *L'inquilino di strada Maggiore e piazza Rossini* e Cristina Bragaglia che racconta Rossini gourmand e gourmet. Oltre cento commensali hanno gustato un menu rossiniano di ottima fattura. Una serata tra musica, cultura e buona tavola molto riuscita e apprezzata. (Guido Mascioli)



PARMA

Le paste ripiene

Dall'Estremo Oriente all'Europa.

La Delegazione, tentando un approccio filologico al tema dell'anno, ha svolto un incontro presso un ristorante cinese di tradizione cantonese, "Grand Hyant Xu", a Parma, dove è stata attuata una degustazione di sei varietà di paste ripiene dell'Estremo Oriente. Se la tradizione delle paste ripiene italiane è rintracciabile a partire dal XII secolo, quella cinese risale alla dinastia Han (206 a.C.-220 d.C.). Tale tradizione ha colonizzato anche le culture limitrofe che, infatti, designano le paste ripiene con denominazioni di origine cinese. Le teorie sulle origini delle paste ripiene italiane sono divise in due correnti: quella che afferma che siano un prodotto autoctono, oppure che derivino da fenomeni di contaminazione, avvenute attraverso

la via della seta o con le invasioni che, in varie ondate, hanno portato popolazioni orientali fino alle soglie dell'Europa. Quest'ultima ipotesi non è tuttavia attendibile per la tempistica: all'epoca, infatti, le paste ripiene erano già in uso in Europa, e in particolare in Italia. Viceversa, i contatti che avrebbero consentito tale trasmissione potevano risultare da scambi commerciali, o dai pellegrinaggi a Gerusalemme, o essere un'eredità delle crociate.

La forza delle paste ripiene nasce in origine dall'utilità del riciclo degli avanzi. Al di là del contenuto, nella maggior parte a base di carne trita unita a ingredienti vari, ciò che ha fatto la fortuna di questo piatto è la versatilità.

(Gioacchino Giovanni Iapichino)

Toscana

VALDELSA FIORENTINA

I pompieri, per una volta, hanno acceso i fuochi

Una serata di solidarietà.

Loro lavoro è spengerli, ma stavolta i fuochi li hanno accessi per una causa nobilissima: una cena all'insegna della solidarietà. I Vigili del Fuoco del distaccamento di Petrazzi sono stati sfidati ai fornelli dalla Delegazione per la sesta edizione "Cuochi per un giorno". Il duello all'ultima portata si è consumato ai Poderi Arcangelo di San Gimignano, dove ai divertiti commensali è stata servita una cena da leccarsi i baffi.

Hanno cominciato gli Accademici con uno sformatino di finocchi su crema di zucca gialla. I pompieri hanno risposto con cannoli salati al pecorino Dop con crema di funghi. Sul primo piatto, menzione d'onore per il risotto al colombaccio dei Vigili del Fuoco definito "eccezionale" (che ha battuto le mezze maniche al sugo finto). Gli Accademici si sono, però, rifatti con un ottimo

cinghiale con le mele. Molto apprezzati anche i bocconcini di daino con mousse di cardi cucinati dai cuochi in divisa. *Ex aequo* sui dolci: deliziosa la schiacciata fiorentina dei VVF, gustosa la sbriciolona alla crema degli Accademici.

Chi ha vinto? Hanno vinto la solidarietà e il divertimento, ha affermato il Delegato Alessandro Signorini, ma anche la valorizzazione culturale della cucina tradizionale territoriale.

Durante la serata sono stati raccolti circa 1.300 euro, distribuiti fra l'associazione AIL per la lotta contro le leucemie e i linfomi e il centro anziani di Certaldo. Anche il ricavato dalla vendita dei centrotavola (bellissimi vasetti di ceramica con bulbi) è stato donato all'associazione genitori ragazzi disabili di Certaldo.

(Alessandro Signorini)

Marche

MACERATA

Festeggiati i cinquant'anni di una storica riunione conviviale

A Loro Piceno, gli Accademici della regione si sono ritrovati all'insegna della cultura e della buona cucina.

Esattamente 50 anni fa, la prima Delegazione delle Marche (creata in Ancona nel 1967) si riunì per la prima volta in provincia di Macerata, a Loro Piceno. Venne scelta la "Trattoria il

Girarrosto" dove aveva raggiunto notevole fama il cuoco Donato Albani. Al termine della seduta, che ebbe un grosso successo per la squisitezza dei piatti, l'allora Delegato, il giornalista Vittorio Burattini,

decise di consegnare ad Albani un "Diploma di plauso" con la motivazione di aver perpetuato "gli antichi splendori della cucina italiana". Tutti firmarono quella "storica" pergamena.

Scomparso Albani, il ristorante fu rilevato dai coniugi Liliana Morganti ed Enrico Tirabasso che continuarono la tradizione di un'ottima cucina, dando al locale la denominazione "Al Girarrosto". Essi hanno sempre conservato in bella vista quella "storica" pergamena. È per questo che la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale a Loro Piceno per celebrare, dopo 50 anni esatti, l'evento del 1969.

Gli Accademici delle Delegazioni marchigiane sono stati accompagnati nella visita alla suggestiva cucina seicentesca delle suore Domenicane che avevano il convento (ora deserto) nel castello di Brunforte e poi al museo delle due guerre. Hanno preso parte all'evento il CT Floro Bisello, il DCST Marche, Benedetto Ranieri, oltre ad alcuni Delegati della regione. Il saluto del Sindaco di Loro Piceno, Ilenia Catalini, è stato portato dal Vicesindaco Federica Lambertucci.





Lazio

RIETI

La cucina del futuro

Cotture innovative che non tolgono il gusto del cibo.

Un menu sofisticato quello servito dall'Istituto Alberghiero di Rieti, diretto dalla professoressa Alessandra Onofri, agli Accademici guidati da Francesco Maria Palomba. Gli alunni, con il professor Guercilena, e il biologo de la Rosa, del Future Food Institute, hanno dimostrato che cotture innovative non tolgono il gusto del cibo.

La cena si è improntata su fermentazioni, Scoby (Symbiotic Colony of Bacteria and Yeast) e stampante alimentare 3D.

Nell'aperitivo, le alici sono state marinate in una coltura simbiotica di batteri che producono acido acetico; un melone fermentato in acqua di pomodoro e cipolle e barbabietola fermentata nella salsa di soia.

Per l'antipasto è stato creato un pancake di spirulina con la stam-

pante alimentare 3D completato con una trota marinata a secco con sale e zucchero, caviale di limone, ottenuto con la tecnica della sferificazione in olio.

Per il cuscus sono stati utilizzati vegetali fermentati e affumicati. La zuppa di pesce è stata realizzata con la tecnica della vasocottura. Nel "petto di faraona cotto a bassa temperatura", la cottura è stata effettuata a 65°C.; nel "cannellone di coda alla vaccinara" la coda è stata cucinata secondo la ricetta tradizionale. Con la salsa sgrassata, filtrata, e l'aggiunta di particolari pectine, si è ottenuta una lamina gelatinosa che ha formato un cannellone.

Il dolce è stato un abbinamento tra cioccolato bianco e cavolfiore: il tutto affumicato a freddo per dare più dinamicità nel gusto. (Francesco Maria Palomba)

Abruzzo

PESCARA

Il Montepulciano: dalla vigna alla tavola

La storia, gli abbinamenti e il suo uso in cucina.

Il vino è un compagno quasi imprescindibile delle riunioni conviviali. Nella regione, il Montepulciano domina nei calici, ma può essere protagonista anche nella preparazione di piatti appetitosi. La Doc Montepulciano d'Abruzzo è stata istituita nel 1968 e ha compiuto 50 anni nel 2018. Questo pregevole vino, tra i primi tre Doc prodotti in Italia, ha conquistato un posto di primissimo piano nel panorama vinicolo nazionale e internazionale. Il Movimento Turismo del Vino e le Delegazioni abruzzesi hanno celebrato, con un'ampia partecipazione di Accademici, il cinquantennale del Montepulciano con un incontro gastronomico/culturale che si è tenuto a Sulmona, epicentro della valle Peligna, verosimilmente terra d'origine del Montepulciano d'Abruzzo e con l'intento di sottolineare l'indis-

solubile connubio tra questo vino e i piatti della tradizione. Nell'occasione, le varie Delegazioni hanno inteso istituire una riunione conviviale ecumenica abruzzese, con lo scopo di celebrare ogni anno un piatto tipico della gastronomia regionale e il Montepulciano ha rappresentato il primo tema celebrativo. Il convivio della Delegazione si è svolto presso il ristorante "Nini", preceduto da relazioni tematiche. Il dottor Maurizio Odoardi ha raccontato la storia del Montepulciano partendo dalle testimonianze archeologico-letterarie sulle origini del vitigno sino alla Doc. Il dottor Fabio Pietrangeli, sommelier, ha sottolineato l'abbinamento con il cibo e le possibilità dell'uso in cucina del Montepulciano.

Agli Accademici è stato donato il volume *L'Abruzzo della vite e del vino*, scritto dai due relatori.

Campania

NAPOLI-CAPRI

I fratelli Salvo aprono una succursale a Napoli

La famosa pizzeria di San Giorgio a Cremano ha un clone nel seicentesco Palazzo Ischitella.

Nel continuo sforzo di unire cultura e buona tavola, quale migliore occasione di quella offerta dai fratelli Francesco e Salvatore Salvo di San Giorgio a Cremano, che hanno pensato di aprire una succursale della loro pizzeria a Napoli, nel sei-

centesco Palazzo Ischitella. Ciò ha fornito il pretesto all'Accademico Lucio Fino per una amena quanto dotta conversazione sul palazzo in questione. Esso venne quasi distrutto pochi anni dopo essere stato costruito, durante i moti di Masaniello. I suoi resti furono allora

acquistati dai principi d'Ischitella, una famiglia di origine portoghese, che ne fecero una delle più lussuose dimore napoletane. L'ultimo discendente della famiglia combatté in Russia con Gioacchino Murat e dopo fu Ministro della guerra con Ferdinando II di Borbone.

Preferì ritirarsi nelle sue terre d'origine, quando Garibaldi entrò a Napoli. A fine secolo, fu acquistato da Don Mariano Vacca, proprietario dei famosi caffè "Europa" e "Donzelli" e dell'ancor oggi attivo "Gambrinus", il quale lo trasformò nell'Hotel d'Angleterre. Sottoposto a severi lavori di ristrutturazione, del vecchio palazzo vennero conservati, per fortuna, i tre

portali con le colonne attraverso i quali si giunge nei locali moderni e confortevoli della sunnominata pizzeria.

La qualità delle farine, l'abilità dei due fratelli e la cortesia e la sollecitudine di tutto il personale hanno deliziato gli Accademici con una fantasia di pizze e frittiture che, come si diceva una volta, "sarebbe potuta andare davanti al re". Ideatrice e Simposiarca della serata Santa Di Salvo. (Claudio Novelli)





Puglia

BARI

A tavola non si invecchia

Un incontro sui vari aspetti della civiltà della tavola.

La Delegazione ha avuto la gioia di ospitare Mimmo D'Alessio, Delegato onorario di Chieti e membro del Consiglio di Presidenza, per la presentazione del suo sintetico ma prezioso lavoro dal titolo *A tavola non si invecchia*. Nella prestigiosa cornice del Circolo della Vela, l'autore è stato ascoltato da un numeroso pubblico di Accademici, ospiti e soci del circolo. Dopo la presentazione del Delegato, la brillante introduzione dell'Accademico Francesco Viterbo, che ha affrontato tematiche relative alla cultura della tavola, alla storia della gastronomia e al

rapporto tra il cibo e la salute. Quella di Mimmo D'Alessio è stata poi un'autentica lezione di etica e di galateo accademici che ha affascinato l'uditorio, condotta con chiarezza e fluidità espressiva: dalla globalizzazione alla cucina etnica, dalla difesa dei sapori autentici alla stagionalità dei prodotti, dal cosiddetto chilometro zero alle mode culinarie. È seguito un dibattito vivacizzato dagli interessanti interventi degli Accademici Alma Tarantino e Vittorio Marzi. Una gustosa cena tipica, servita nel ristorante dello stesso circolo, ha concluso la bella serata. (Vincenzo Rizzi)

TARANTO

Consegna del premio "Massimo Alberini"

Un riconoscimento che premia cultura, passione, qualità ed eccellenza.

La Delegazione ha consegnato il premio "Massimo Alberini" alla Gastronomia e Catering di Grazia Pulpito e Luigi Scarciglia. La serata si è svolta alla presenza del direttore dell'associazione dei commercianti Ascom Confcommercio, Angelo Colella, del console del TCI, Giovanni Colonna, del presidente della cooperativa dei mitilicoltori, Cosimo Dandria, oltre a rappresentanti dei media locali. Il Delegato Francesco Pastore ha brevemente ricordato i principi fondanti dell'Accademia, mentre il Segretario della Delegazione, Amedeo Cottino, ha esposto i motivi che hanno portato a proporre il premio per questo singolare esercizio commerciale. Dopo la cerimonia ufficiale della consegna, il titolare Luigi Scarciglia ha ringraziato l'Accademia e ha voluto brevemente ripercorrere la sua lunga

esperienza lavorativa nel settore agroalimentare, basata sulla continua ricerca nel territorio di aziende e prodotti artigianali tipici e di nicchia, che rivestono caratteristiche di genuinità, qualità ed eccellenza. Ha poi illustrato il menu che, per l'occasione, ha preparato con i suoi cuochi, spiegando per ogni portata gli ingredienti base e le cotture. La cultura e la grande passione di Luigi Scarciglia hanno messo in risalto l'importanza dell'assegnazione dei premi accademici quale riconoscimento e stimolo per gli operatori del settore a fare sempre meglio.



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

APRILE

10 aprile-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"

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

MAGGIO

4 maggio - **Alcamo - Castellammare del Golfo**
Convegno "Dall'olivo all'olio"

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

10 maggio - **Brescia**
Convegno "Gli animali nell'arte del cibo"

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

11 maggio - **Modena**
Convegno "Il caffè in cucina: attualità gastronomiche"

11 maggio - **Pinerolo**
Convegno "Cioccolato, una storia di secoli"

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

18 maggio - **Viareggio**
Consulta Accademica



Sicilia

CALTAGIRONE

Le torte nella tradizione siciliana

Dalla dolce cassata al timballo del Gattopardo.

Presso il ristorante "Villa D'Andrea", la Simposiarca Emanuela Foti ha introdotto il tema sulle torte dolci e salate, evidenziando che nella tradizione siciliana il termine torta è inteso prevalentemente in relazione alle preparazioni dolci, mentre le torte salate sono strettamente legate all'arte panificatoria. La preparazione dolce per eccellenza, che rappresenta la Sicilia, è la cassata, dolce di ricotta di origine araba, mentre la torta salata è rappresentata dalle focacce confezionate con pasta di pane cotta sul fuoco. Ogni provincia ha la sua focaccia tipica: a Palermo lo sfincione, a Trapani la rianata, a Messina la focaccia messinese, a Ragusa la scaccia e l'impanata, a Catania la schiacciata; e ancora la sfigghiulata nella Sicilia occidentale e l'nfigghiulata in quella orientale; la vastedda con sambuco nel Parco dei Nebrodi. Degni di citazione

sono infine i timballi, involucri di pasta frolla che racchiudono preparazioni a base di pasta o riso, intervallati da strati di condimento, una delle portate-simbolo delle tavole della festa, di cui il più famoso è il timballo del Gattopardo descritto nel romanzo. A conclusione della relazione, è seguita un' apprezzata degustazione, coordinata con cura dai proprietari del ristorante, e condotta competenza e impegno. (Emanuela Foti)



MODICA

Mille sfumature di rosso

Dalle pietanze ai vini.

La Delegazione ha organizzato, con l'Inner Weel Ragusa Contea di Modica, presieduto dalla professoressa Beatrice Antoci Boncoraglio, una serata dedicata al "Rosso". L'Accademico Carlo Scollo ha piacevolmente conversato sul vino rosso, mentre il gemmologo Giuseppe Caschetto ha intrattenuto parlando di rubini e di coralli. È stata una serata molto riuscita e coinvolgente alla quale hanno partecipato un centinaio di persone riunite presso "Il Valentino", un ristorante sito nell'agro modica-



no nelle vicinanze della ridente frazione agricola di Frigintini, famosa per la bontà del suo olio. Dopo un approfondito scambio di idee tra i due relatori e il pubblico, è seguita una cena ove sono state proposte pietanze che presentavano un tocco di rosso e ben si abbinavano ai vini rossi, naturalmente. Da segnalare per l'originalità il brasato di vitello al Nero d'Avola con contorno di cuturro, grano duro integrale spezzato. (Carlo Ottaviano)

Europa

Principato di Monaco

PRINCIPATO DI MONACO

Stelle piemontesi brillano nel Principato

In cucina lo chef stellato Christian Milone.

Il ristorante della Société Nautique di Monaco ha ospitato il giovane e talentuoso chef Christian Milone, titolare della stellata "Trattoria Zappatori" di Pinerolo. Si dichiara figlio d'arte, riconoscen-

do al padre, fondatore del locale, il merito di averlo avviato a una disciplina culinaria rigorosamente territoriale e casalinga, base sulla quale egli ha avuto modo di restare fedele alla tradizione, approfondendo,

nel contempo, una ricerca gastronomica innovativa, che gli è valsa una stella Michelin. L'obiettivo dello chef è la bon-



tà del cibo, inteso come specchio della tipicità territoriale, specialmente quando, come nell'attuale situazione, le sue proposte varcano i confini ambientali. Inoltre è resa esplicita l'intenzione di ricorrere a un limitato uso di grassi, immessi nelle preparazioni soprattutto a fine cottura, a dimostrazione che, in cucina, l'elaborazione può coniugarsi armonicamente alla leggerezza. La serata si è aperta con soffici bocconcini verdi dal cuore

di bianco stracchino, crema di patate con scorza agrumata, castagne all'agro e sfoglie di parmigiano farcite della sua

stessa crema. Coraggioso e creativo il primo piatto: orzotto dal colore scintillante di barbabietola, personalizzato dai sentori di senape, cedro e lampone; classico il sottiletto marinato col suo fondo al pepe verde. Per finire, un dessert tutto sabauo, riproposto in veste molto attuale: il recipiente di vetro eletto ad accogliere una base di bunet, ghiotto budino di cioccolato e amaretti, sormontato da panna cotta con caramello.



Turchia

ISTANBUL

Nella residenza dell'Ambasciatore

Sul tema "Rossini alla Scala", la serata è stata dedicata alla musica e alla gastronomia.

In occasione della Settimana della Cucina Italiana, la riunione conviviale della Delegazione si è tenuta presso il Palazzo Venezia, residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Turchia S.E. Luigi Mattiolo.

Per onorare anche il 150° anniversario della morte di Gioachino Rossini, la serata, sul tema "Rossini alla Scala", è stata dedicata alla musica e alla gastronomia.

Lo chef Carlo Bernardini ha creato un menu speciale per l'evento; la soprano Simge Büyükedes, che

è stata una studentessa di Leyla Gencer, ha eseguito un breve concerto durante il cocktail.

La cena è iniziata con un discorso della Delegata Dilek Bil salutando S.E. Luigi Mattiolo ora designato Ambasciatore presso la Repubblica Federale di Germania. Si è proseguito con il benvenuto alla nuova Console Generale italiana di Istanbul, Elena Sgarbi, ospite del convivio.

In chiusura di serata, allo chef è stato consegnato il piatto d'argento dell'Accademia.



Nel Mondo

Cina

HONG KONG

Celebrato il pomodoro

Consegnato anche il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Grissini".

Nella cornice del ristorante "Grissini", si è svolta la riunione conviviale inserita nella Terza Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La Delegazione ha dedicato la serata al pomodoro e ai numerosi marchi di tutela giuridica del territorio che rendono questo prodotto un insostituibile protagonista della cucina e dell'economia italiane. Il

pomodoro è stato celebrato con allegria e gusto nei piatti magistralmente eseguiti dallo chef Alessandro Cozzolino, campano doc, recentemente premiato come chef dell'anno, grazie proprio a una pasta al pomodoro. La riunione conviviale è stata anche l'occasione per celebrare l'assegnazione del prestigioso Diploma di Buona Cucina al ristorante.

Stati Uniti d'America

LOS ANGELES

Cena di benvenuto alla nuova Console Generale

Silvia Chiave consegna il premio "Nuvoletti" allo chef siciliano Antonio Murè.

La Delegazione, in occasione del martedì grasso, ha organizzato un convivio speciale per dare il benvenuto alla nuova Console Generale Silvia Chiave, proveniente da Tunisi, e, nel contempo, consegnare il premio "Giovanni Nuvoletti" allo chef siciliano Antonio Murè nel suo ristorante "Barrique". Tale premio rappresenta il meritato riconoscimento a un professionista che dal 1995 ha portato a Los Angeles la sua grande cultura culinaria. Il

suo locale è stato più volte visitato dalla Delegazione per la bontà delle preparazioni che continuano a sorprendere i clienti con la genuinità dei sapori e un tocco romagnolo-siciliano della cucina, figlia anche del periodo di formazione di Murè in Romagna. Prima dei dolci, la Delegata Francesca Harrison e la Vice Delegata-Tesoriera hanno invitato la Console Generale Silvia Chiave a prendere la parola e a procedere alla consegna del premio allo chef.

La serata, particolarmente riuscita anche in termini di partecipazione di soci e loro amici, si è conclu-

sa con la foto di gruppo e con lo sfoggio di graziose mascherine multicolore.





VALLE D'AOSTA

AOSTA

5 febbraio 2019

Ristorante "Vetan" di Antonella Montrosset, anche in cucina. ●Frazione Vetan Dessous 77, Saint Pierre (Aosta); ☎0165/908830; info@lovevetan.com, www.lovevetan.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: foglioline croccanti di polenta; sfera di salignon su letto di miassa (farina di polenta bramata), brustolina (polenta bianca) con baccalà mantecato; ciotola di brossa con polenta bramata; "avanzi d'autore", polenta concia (farina di polenta macinata a pietra), preparata il giorno prima e rifatta al forno con cipolle gratinate e bocconcini di patate, accompagnata da boudin al forno; "amorpolenta" (farina di polenta mista bramata e macinata a pietra) con zabaione caldo.

I vini in tavola: Refli, vino spumante brut; Cornalin, 2014 (Clos Blanc di Blanc Alberto, Jovençon).

Commenti: Il Simposiarca Consultore Vasco Marzini ha fatto sì che la polenta, alimento tanto semplice e povero quanto duttile, facesse da *fil rouge* per tutta la serata. Lo chef, Antonella Montrosset, sfruttando le peculiarità delle diverse farine di mais e dei differenti metodi di macinazione, ha deliziato i suoi ospiti sbizzarrendosi nel preparare vari tipi di polenta abbinandoli, in modo assolutamente equilibrato, a numerosi alimenti e ingredienti dai sapori diversi.

MONTEROSA

15 gennaio 2019

Ristorante "La Tradition des Alpes" di Hervé Gaspard, anche in cucina. ●Via Menabreaz 37, Châtillon (Aosta); ☎0166/563744, cell. 338/21006668; 4quattrosrls@gmail.com, www.la-traditiondesalpes.it; coperti 30. ●Par-

cheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,76; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di zucca su fonduta al champchevrette e troillet; bottoni di pasta ripieni di boudin e mele saltati con burro valdostano al timo; filetto valdostano alla Wellington con puré di patate km 0; semisfera al cioccolato fondente ripiena di crema pasticciera alla nocciola, lamponi e caramello salato.

I vini in tavola: Soave 2016 (Ca' Rugate); Müller 2016 (La Crotta di Vignerons); Fumin Valle d'Aosta Doc 2017 (Les Crêtes); Moscato d'Asti (Ca' del Baio).

Commenti: La riunione conviviale è stata eccellentemente organizzata dal Consultore Maryse Barbieri in un locale storico di Châtillon riaperto nel 2017. Sono stati proposti piatti con ingredienti di ottima qualità, freschi, di stagione e a km 0. Il giovane chef ha presentato in sala tutte le preparazioni sottolineando la particolarità di ognuna. Gli ospiti hanno particolarmente apprezzato la sfoglia morbida dei bottoni con un ripieno di boudin stupendo; l'ottima cottura del filetto alla Wellington ricoperto da una sfoglia leggerissima. Il dessert, creazione dello chef, ha esaltato il palato degli Accademici con il contrasto del dolce con il caramello salato.



PIEMONTE

ALBA LANGHE

17 febbraio 2019

Ristorante "La Crota" di Danilo Lorusso, anche in cucina. ●Via Fontana 7, Roddi d'Alba (Cuneo); ☎0173/615187, cell. 335/5487280; info@ristorantelacrotalanghe.it, www.ristorantelacrotalanghe.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame cotto al forno; fritto misto piemontese; plin

in brodo; toma; torta di nocciole e zabaione.

I vini in tavola: Alta Langa Limited Edition 2015 (Fontanafredda); Pelaverga 2017 (Cadia).

Commenti: Una bellissima giornata di sole primaverile, per ricominciare il cammino accademico nel nuovo anno, è stata il preludio al tipico "pranzo della domenica" dedicato al fritto misto piemontese. Aperitivo in terrazza e, con la guida di chef Danilo, la riscoperta degli autentici sapori di un piatto, 24 portate, fra i più impegnativi e tipici del territorio.

ALESSANDRIA

25 gennaio 2019

Ristorante "Napoleon" della famiglia Lentoni: papà Giorgio e le figlie Eleonora e Luciana, in cucina Marco Stucchi. ●Via Urbano Rattazzi 11, Alessandria; ☎0131/52016, anche fax; ristorantenapoleon@libero.it, www.ristorantenapoleon.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 1°-11 gennaio; due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame cucito a mano di Varzi; subric di spinaci; vitel tonnato classico; peperone cotto al forno con bagna cauda; capunet; sformatino tiepido di cardo con fonduta; polentina con ciapilaia; rabaton alessandrini; gnocchi di patate al ragù di salamini di vacca di Mandrogne; pernice di manzo brasata con polenta taragna; bunet e crema chantilly allo zabaione e nocciole tostate con cioccolato fondente caldo.

I vini in tavola: Grignolino e Barbera Superiore di Casorzo; Roero Arneis.

Commenti: Convivio riuscito in questo ristorante che si richiama alle tradizioni alessandrine e che è diventato il custode di alcuni piatti classici del Monferrato, in particolare della Fraschetta, una zona pianeggiante intorno ad Alessandria. La famiglia che gestisce il ristorante è ormai alla terza generazione. Sono stati serviti alcuni piatti notevoli quali i capunet, la polentina con ciapilaia (carne tagliata fine col coltello), i rabaton (involtilini di verdura di stagione e ricotta bolliti prima e gratinati poi nel forno) e gnocchi che gli Accademici hanno ben gradito.

CIRIÈ

21 febbraio 2019

Ristorante "Ruatta" di Daniela Ruatta, anche in cucina. ●Via Devietti Goggia 80, Frazione Malanghero, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9247860; ruatta@libero.it; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame crudo Dop; battuta di fassone al coltello; bollito misto composto da: gallina, cotechino, brut e bon, scaramella, muscoletto, testina, lingua, salse calde e fredde a sorpresa; cappelletti in brodo; frutta spadellata.

I vini in tavola: Spumante Brut de Noir rosé (Cleto Chiari); San Luigi Dogliani 2016 (Marziano Abbona); Moscato (Bosio).

Commenti: Menu di antica tradizione piemontese: sua maestà il bollito "Edizione 2019". Il cuore del convivio è stato dunque il bollito accompagnato dalle salse, preparate dallo chef Daniela, e preceduto da due antipasti; eccellente la battuta di fassone. Ottimi i cappelletti in brodo che sono stati serviti dopo il bollito secondo tradizione, sottolineata dagli interventi del Delegato Franco Gerardi e dell'Accademico Filippo Brunero. In sala, il servizio diretto dal signor Walter è stato preciso e attento in un ambiente caldo e accogliente. Di buona struttura e tannicità, fresco il Dogliani che ha accompagnato le carni, con una buona armoniosità.

NOVARA

16 gennaio 2019

Ristorante "Civico27Novara" di civico27Novara srl, in cucina Andrea Cannà. ●Baluardo Lamarmora 27, Novara; ☎0321/1835811; info@civico27novara.com, coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: battuta di fassone al coltello, vitello tonnato, crostoni di polenta con crema di gorgonzola, tagliata con rucola e spinaci; bucatini all'amatriciana; cubotti di carne di taglio diverso con patate fritte; crema di mascarpone con amaretti e scaglie di fondente.



PIEMONTE segue

I vini in tavola: Bianco delle Dolomiti Igt 2017 (Weinberge); Nebbiolo delle Colline Novaresi 2015 (Platinati).

Commenti: Riunione conviviale riservata ai soli Accademici per informare sulle iniziative dell'Accademia. Il Delegato ha tracciato un resoconto dell'anno appena trascorso e presentato il programma del 2019. Ogni membro della Delegazione ha potuto esprimere le proprie opinioni. Il ristorante scelto è in centro città, specializzato nel servire carne di razza fassona piemontese. Agli Accademici è stata riservata la sala superiore, adatta per queste occasioni. Tutti hanno giudicato buoni e corretti i piatti serviti, soprattutto quelli di carne. Servizio veloce. Buoni i vini.

NOVARA 8 febbraio 2019

Ristorante "La Locanda della Staffa" di Mario e Rebecca Nicolini, in cucina famiglia Nicolini. ●Cascina Ravanaga, Via Sempione, Marano Ticino (Novara); ☎0321/923494, cell. 340/2572368; info@nicolinibanqueting.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 20 agosto; giorno di chiusura lunedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino di pane con acciuga del Cantabrico e burro di montagna, polpette valesiane, tartufino di gorgonzola e noci, baccalà mantecato su chips di mais, salame vecchio Varzi al coltello; mo-scardini in olio cottura su passata di fagioli di Lamone e puntarelle; cocottine gratinate con uovo bio, spinaci e pâté di foie gras; cappellacci di piccione con il loro intingolo; lombata di cervo, riduzione al Nebbiolo e frutti rossi, rosti di patate e porcini; meritata al marron glacé.

I vini in tavola: Brut metodo classico Jadore rosé (Ca'Nova, Bogogno); bianco Doc Francesca (Il Roccolo, Mezzomerico); Vespolina 2017 (Croia, Mezzomerico); Mot Ziflon 2015 (Brigatti Suno); Nebbiolo vendemmia tardiva 2013; Passito Siduri, (entrambi Il Roccolo, Mezzomerico).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata per degustare e conoscere meglio i vini delle Colline Novaresi dell'Est. Relatore il dottor Guido Invernizzi, maestro sommelier e profondo conoscitore dei vini

del territorio. Il menu è stato studiato per esaltare l'abbinamento vini/cibo. Presenti i titolari delle cantine dei vini degustati. Molto positivi i commenti degli Accademici con preferenza per i cappellacci di piccione. Incantati dall'oratoria del relatore, prodigo di spiegazioni e note tecniche sui vini, tutti hanno constatato la validità di questi prodotti, vitigno Nebbiolo, esportati per il 70% della produzione.

PINEROLO 25 gennaio 2019

Ristorante "Centro" delle famiglie Pampiglione e Dellacroce, in cucina Stefano Chinaudo. ●Via Vittorio Emanuele 8/c, Cerenasco (Torino); ☎011/9809247, cell. 392/3737253; ristorantecentrocerce@yahoo.it, www.ristantecentrocerce.it; coperti 300+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni dopo l'Epifania, primi dieci giorni di agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame nostrano, carne cruda, insalata russa, anguilla marinata, peperoncini ripieni; gran fritto misto alla piemontese salato e dolce; sorbetto.

I vini in tavola: Cortese dell'Alto Monferrato Doc (Angelo Vigna); La Monella Barbera vivace (Giacomo Bologna).

Commenti: In un ristorante nel centro di un piccolo comune della pianura, è stato celebrato un rito antico, quello del fritto misto. Un piatto unico generoso, storicamente consumato nelle campagne dopo la macellazione: quando nulla veniva buttato, le frattaglie, dopo essere state mondate, impanate e fritte, erano consumate nel corso di un convivio familiare. Con il passare degli anni, sono state inserite nel fritto misto nuove portate, come le bistecche e le verdure. Al semolino dolce sono state affiancate fette di mela e bignè. Agli Accademici il cuoco ha servito 15 portate salate e 7 dolci; tutte sono state apprezzate per fragranza, temperatura e, nonostante il fritto, leggerezza.

TORINO 8 febbraio 2019

Ristorante "Edit Restaurant" di Convidio spa, in cucina Christian e Manuel

Costardi. ●Via Cigna 96/15, Torino; ☎011/19329700; hello@edit-to.com, www.edit-to.com; coperti 44. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panino "come una volta"; spugna con mayo vegana alla birra; patate e baccalà; diversamente tonnato; risotto gin, limone e caffè; fassone morbido e patate; meringata 2.0.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Superiore 2017 (Frozza, Colbertaldo di Vidor); Verdicchio di Matelica 2017 (Collestefano, Castelraimondo); Grignolino del Monferrato Casalese 2016 (Auriel, Ponzano Monferrato); Langhe Nebbiolo 2016 (Giuseppe Cortese, Barbaresco).

Commenti: Un recupero di un insediamento industriale con trasformazione in più forme di ristorazione: ristorante gastronomico, caffè con forno, pub, cocktail bar, birrificio e cucine in affitto. Una sfida concettuale e geografica per la famiglia Brignone, che ha investito in un progetto di ristorazione ampio, basato sul moderno concetto della condivisione, in un quartiere-scommessa, la nuova Spina 4, per ora con buoni riscontri. La Delegazione ha organizzato la cena degli auguri in un momento di transizione in cucina, con la brigata dei fratelli Costardi in procinto di lasciare il posto al giovane e qualificato Matteo Monti. La valutazione non avrebbe legame con la strada già da ora intrapresa dalla proprietà, per cui sarà necessaria a breve una nuova visita.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 30 gennaio 2019

Ristorante "Bar Sport" della famiglia Priano, in cucina Andrea Priano. ●Via Alessandro Colombo 35, Cisano sul Neva (Savona); ☎0182/595020, cell. 329/1532647; coperti 100. ●Parche-

ggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ravioli di borragine al burro e salvia; gnocchi al pesto; misto di carni in casseruola con erbe aromatiche; coniglio con pinoli, timo e olive taggiasche; torta di zucca gialla con zenzero e ricotta; tiramisù.

I vini in tavola: Pigato e Rossese Doc 2017 (Fausto De Andreis, Cissano sul Neva).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno dedicata alle paste fresche, paste ripiene e gnocchi. Piatti italiani di rara bontà e di maestria in cucina. Il Delegato ha pensato di proporre una trattoria storica dell'immediato entroterra, che ha onorato come sempre la scelta. Gnocchi al pesto eccellenti, per preparazione e armonia, pesto superlativo, del resto la famiglia Priano è originaria di Genova Pegli; stesso apprezzamento per i ravioli, perfetti per sapore e delicatezza. Classicamente eseguiti sia il misto di carni sia il coniglio, un po' meno buoni i dolci, ma nel complesso ottima serata, ottimo il servizio, preciso, puntuale e simpatico e ottimo inizio di anno accademico!

GENOVA 7 febbraio 2019

Ristorante "Dega" di Andrea de Galleani, anche in cucina. ●Via Ilva 1h rosso, Genova; ☎010/543356; www.degaristorante.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capasanta, foie gras e patata viola; ravioli di burrata, pomodoro confit e gambero; seppia ripiena a bassa temperatura; dolce de leche, sale maldon e cacao.

I vini in tavola: Rensosu bianco (Dettori); Principiante di Santa Colomba.

Commenti: Presentazione dei nuovi soci Gaetano Manuti e Luca Prandini. Atmosfera elegante e ambiente curato. Servizio molto attento, cordiale e soprattutto molto disponibile. Dopo una *mise en bouche* con acciuga fritta e prescinseua molto delicata, è stata servita la capasanta, ottima per l'e-



quilibrio dei sapori. Superlativi i ravioli, soprattutto per la sottigliezza della sfoglia e per le materie prime utilizzate. Ottima la seppia ripiena, assai gustosa e molto bella nella presentazione. Il dolce de leche, molto delicato, non troppo dolce e mai stucchevole. La cucina si è rivelata di ottimo livello.

GENOVA-GOLFO PARADISO 28 febbraio 2019

Ristorante "La Loggia" di Emanuela e Federica Demarchi. ●Via Aurelia 31, Camogli (Genova); ☎0185/770791, anche fax; coperti 40. ●Parcheeggio comodo; ferie 15 giorni a fine febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coppa, salame, tris di torte salate, focaccina allo stracchino e focaccina al gorgonzola; pansoti con salsa di noci; tagliata di manzo con carciofi trifolati; schiacciata di mele con Grand Marnier e gelato.

I vini in tavola: Lagrein (Kellerei Kaltner).

Commenti: Discendenti da una storica famiglia di macellai dell'entroterra, i titolari hanno deciso fin dall'inizio di dedicare la loro cucina unicamente alla carne. Con il rispetto della stagionalità, hanno riscosso un grande successo proponendo un secondo di manzo accostato ai carciofi trifolati: tanto tenera e gustosa è risultata la carne quanto perfetta e ben servita la verdura. E poiché il ristorante trova la propria collocazione sulla costa alta sopra Camogli, la specialità camogliana dei pansoti, che ha radici sicuramente medio-orientali, ha avuto l'apprezzamento di tutti. Buona la scelta di servire un ottimo Lagrein a tutto pasto.

SAVONA 17 febbraio 2019

Ristorante "Mola" di Ottavio Cadei, in cucina Francesco Di Ciuccio. ●Via Marconi 17a, Varazze (Savona); ☎019/932469; coperti 80. ●Parcheeggio scomodo; ferie 1° ottobre-15 novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare, acciuga ripiena e frita, gambe-

ro in salsa di gamberi; moscardino affogato; trancio di quiche lorraine; bouquet con crema ai carciofi; maltagliati con cime di rapa e totanetti; risotto con scampi al Cartize; orata al forno, patate e carciofi; passaggio di totanetti fritti; torte di mele, di ricotta, al cioccolato.

I vini in tavola: Pigato di Ortovero 2017 (Viticoltori Ingauni); Passito La Bella Estate 2012 (Terre da Vino).

Commenti: Il locale è ubicato all'estremo levante della cittadina, ai piedi della collina dei Piani di Invrea, in una zona un tempo destinata alla molitura delle olive. L'interno è arredato con sobrietà. L'antipasto multi assaggio è semplice e delicato; gustosi i maltagliati, mentre non soddisfacenti il risotto che pecca di un eccesso di Prosecco non sufficientemente sfumato, così come il pesce alla ligure, accompagnato da patate semicrude. Gradevoli le torte, buona la qualità dei vini. Il servizio ha risentito dell'eccesso di clientela domenicale. Da riprovare in gruppo ristretto e di giorno feriale, perché la qualità del cuoco c'è.

TIGULLIO 29 gennaio 2019

Ristorante "Cantine Cattaneo" di Enrico Bo e Nadia Massucco, in cucina Enrico Bo. ●Via Cantine Cattaneo (Vicinale della Madonnetta), Sestri Levante (Genova); ☎0185/487431, anche fax, cell. 348/7624301; info@cantinecattaneo.it; coperti 30. ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capesante su crema di broccolata; jus di vitello e tartufo bianco; ravioli di erbe di campo con ricotta di cabannina e ragù di cannocchie; morone avvolto in guancia di patanegra; gianduiotto liquido.

I vini in tavola: Trento Doc (Letrari); Antica Falanghina Sannio 2017 (Vandari); Colline del Novesato Igt Berette 2016 (La Ricolla di Daniele Parma); Alto Adige Pinot Nero rosé 2017 (Fran Haas).

Commenti: Nel corso della serata, sono stati sottolineati gli ingredienti dei piatti e in particolare è stato fatto riferimento alla ricotta cabannina, produzione tipica del-

la Val d'Aveto, che prende il nome appunto dalla località di Cabanne.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 23 gennaio 2019

"Trattoria Milani" della famiglia Milani, in cucina Liliana. ●Via Centenario 101, Lonato (Brescia); ☎030/9103200, fax 030/9103251; info@milanis.com, www.milanis.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheeggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cotechino di famiglia con lenticchie e polentina fresca; sorbir di agnoli; tagliatelle con salmi di lepre; coniglio arrosto e stracotto, insalata mista, radicchio di campo, patate al forno; torta di mele della casa.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese (Torrevilla); Cabernet Sauvignon (Avanzi); spumante.

Commenti: La trattoria è stata recentemente premiata dalla Regione Lombardia come locale storico del territorio. È una struttura a conduzione familiare: riferimenti in cucina sono mamma Liliana e papà Bruno, in sala i figli Simona e Massimo si occupano del servizio e del personale. La cucina propone da oltre cinquant'anni piatti tipici della zona di Mantova e Brescia, come i tortelli di zucca, il sorbir d'agnoli, la selvaggina e la carne alla griglia. Particolarmente apprezzato dagli Accademici il coniglio, piatto forte del locale. Una menzione anche per i piatti a base di pasta fresca rigorosamente fatti in casa.

ALTO MILANESE 22 gennaio 2019

Ristorante "Da Terry" di Ristorante da Terry srl. ●Via Fratelli Bandiera 44, Legnano (Milano); ☎0331/442342; co-

perti 60+30 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti di salumi con focacce; orecchiette con salsiccia e zafferano; scialatielli all'amatriciana; grigliata mista di carne con contorni; tiramisù casalingo.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Colline dei Filari); Montepulciano d'Abruzzo (Maistro Loggia).

Commenti: Il commento, pressoché unanime, sulle vivande proposte, può essere riassunto da una annotazione di uno dei commensali che si riporta testualmente: "ambiente semplice ma apprezzabile per ordine e pulizia, servizio puntuale, buona la qualità del cibo, in particolare sono degne di nota le orecchiette e la grigliata di carni". Nota forse un po' stonata è stato il vino rosso (servito troppo freddo) e, per alcuni commensali, la quantità eccessiva di cibo. Il Delegato ha, come di consueto, ringraziato per l'ospitalità offerta dal ristorante.

ALTO MILANESE 12 febbraio 2019

Ristorante "Verde Basilico" di Daniela Belgioioso. ●Via XXIX Maggio 110, Legnano (Milano); ☎0331/441956, cell. 338/1188811; daniela.belgioioso@gmail.com; coperti 60. ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti di salumi con focacce; pizza ripiena; verdure fritte; "cassoeula", polenta e gorgonzola; tiramisù.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese Doc (Il Pozzo); Prosecco 2017 Doc (Corner).

Commenti: Grazie al Simposiarca Norberto Albertalli, gli Accademici hanno soddisfatto la voglia di "cassoeula". Dopo un antipasto a buffet molto vario e ben presentato, si è passati alla degustazione del piatto lombardo per eccellenza sul quale, come al solito, si sono intrecciati i più svariati commenti positivi e negativi, anche se il filo conduttore è stato una certa mancanza di carattere e, come un commensale ha sottolineato: "cucina onesta ma senza spunti interessanti". Il Delegato ha infine rilevato che,



LOMBARDIA segue

nonostante tutto, i piatti erano stati vuotati con richiesta anche di bis. Degno di nota il dolce, sia per la bontà sia per la presentazione.

LODI

19 gennaio 2019

"Trattoria del Cacciatore" di Trattoria del Cacciatore snc. di D. Bonati D. e S. Doldi, in cucina Stefano Doldi. ●Via E. De Filippo 1, F.ne Pezzolo, Tavazzano con Villavesco (Lodi); ☎0371/761990; trattoriadelcacciatorepezzolo@gmail.com, www.trattoriadelcacciatorepezzolo.it; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a cena. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame, lardo, prosciutto crudo e coppa accompagnati da giardiniera, carciofini sott'olio, pâté di fegato, frittelline di pane; raspadura; trippa; grana in tre stagionature; torta di amaretti e mele.

I vini in tavola: Gutturino Piacentino sia frizzante sia fermo (Costabinielli); Moscato Dolce (Calvi Carluccio, Castana).

Commenti: Tradizionale riunione conviviale dedicata alla trippa, piatto tipico in occasione della celebrazione del Patrono della città, San Bassiano. Locale semplice, ristrutturato nel tempo; all'interno bello ed efficace il camino acceso, un po' freddo l'ambiente. Buoni i carciofini fatti in casa, il pâté rustico e le frittelline di pane; piuttosto anonimi i salumi. Ottima la raspadura, soffice, profumata e ben sfogliata. Un po' dolce e poco incisiva la trippa, non perfettamente in linea con le caratteristiche della tradizione, comunque apprezzata e offerta in abbondanza. Gradevole la degustazione del grana, piacevole al gusto, meno nella consistenza. Apprezzati il dolce e il buon servizio.

LODI

8 febbraio 2019

Ristorante "Castello" della famiglia Magnani, in cucina signora Magnani. ●Piazza Castello 2, Lodi; ☎0371/420396; booking@hotelcastelloodi.com, www.hotelcastelloodi.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 6,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mondegghili, polpettine e salame; uovo marinato con fonduta e bacon croccante; risotto con salsiccia e zafferano; piccione al Porto in 3 cotture; zuppa inglese; croccante casalingo.

I vini in tavola: Chardonnay Trentino (Gaierhof); Ripasso (Zenato).

Commenti: Uno dei pochissimi ristoranti sopravvissuti nel centro cittadino, con un bell'ingresso, rinnovato recentemente in chiave moderna e adatto ad aperitivi e momenti conviviali. Semplice il resto del locale. Ottimi i minuscoli mondegghili serviti come benvenuto della cucina. I piatti a seguire, pur risultando gradevoli, non suscitavano emozioni particolari. L'uovo marinato scompariva sotto la buona fonduta; il risotto allo zafferano risultava impallidito dall'abbondante mantecatura. Qualche perplessità ha suscitato la preparazione del piccione. Ottima la zuppa inglese preparata secondo tradizione e il croccante casalingo in chiusura. Giusto l'abbinamento dei vini e buono il servizio.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

17 gennaio 2019

Ristorante "Osteria del Giuse" di Giuseppe Achilli. ●Hotel Italia - Via Mazzini 4, Stradella (Pavia); ☎0385/40612; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ravioli in brodo; bollito misto (biancostato, cappello del prete, gallina, lingua, testina, gansino, salamino) con salsa verde, salsa rossa, mostarda di Voghera; torta di mele e pinoli alla Grappa, accompagnata da gelato alla crema.

I vini in tavola: Buttafuoco, Luogo della Cerasa 2014 (Picchioni).

Commenti: La serata dei bolliti è sempre gradita da quasi tutti gli Accademici e si sta pensando di "istituzionalizzarla" organizzando, ogni anno, una riunione conviviale a Stradella, dal Giuse, che del bollito ha fatto il punto di forza del suo ristorante. Grazie al carrello riscaldato, le carni arrivano in tavola sempre ben calde, come il brodo degli ottimi ravioli, ancora una volta preparati a regola d'arte. Il menu è ormai un

classico, ma cosa c'è di meglio della salsa verde e di quella rossa per accompagnare il bollito? La mostarda di Voghera che non manca mai? Forse... ma le salse saporite e con quel poco di piccante... hanno sempre il loro "bel perché".



TRENTINO - ALTO ADIGE

ROVERETO

28 gennaio 2019

Ristorante "Locanda delle Tre Chiavi" di Sergio Valentini e Annarita Di Nunno. ●Via Clementino Vannetti 8, Isera (Trento); ☎0464/423721; info@locandadelletrechiavi.it, www.locandadelletrechiavi.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultime due settimane di giugno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,71; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettina di carne impanata e frita; fanzello di Terragnolo con speck, mortandela della Val di Non e luganega, con cavolo cappuccio condito al comino; zuppa di broccolo di Torbole; baccalà dei frati con polenta di Storo; torta Linzer e zabaione al Vinsanto.

I vini in tavola: Trento Doc brut Nature, (Marco Tonini, Isera); Il Ciliegino La Vigne 2015 (Marco Spagnolli, Isera).

Commenti: Una brigata di cucina tutta femminile ha presentato un menu assolutamente trentino. Gli assaggi di salumi del territorio ben si sposavano con la freschezza del cavolo cappuccio crudo. Piatto commendevole la zuppa di broccolo di Torbole, cucinato separatamente al vapore e inserito a pezzettoni in una vellutata di foglie dello stesso: l'unica maniera di assaporare intatto il suo delicato sapore. Discreto il baccalà, ma criticato l'uso della polenta di contorno a un piatto che già incorporava le patate. Ottima la torta Linzer. Vino di gran qualità. Bella serata, organizzata dai Simposiarchi Santo Bonfiglio e Giancarlo Rudari.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

8 febbraio 2019

"Agriturismo Casa de Bertoldi" di Luisa Dalla Bernardina, anche in cucina. ●Via Pedecastello 40, Villa alla Costa, Belluno; ☎0437/925076; www.casadebertoldi.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: radicchio in pastella; musetto con polentina, pancetta e ossocollo; minestra di fagioli con tagliatelle; arista con le mele; costicine con le verze; cappucci e purè della Luisa; budino della nonna; crostata e torta di mele.

I vini in tavola: Prosecco e Cabernet della casa.

Commenti: Un'occasione per festeggiare l'inverno con i prodotti della macellazione del maiale, ma anche una piacevole serata in compagnia. Luisa, la padrona di casa, ha dimostrato che è sempre in grado di stupire i commensali, aggiungendo anche un tocco di raffinatezza nella presentazione dei piatti e nella preparazione della tavola. Brindisi con uno "spritz" a base di bitter prodotto secondo la ricetta dello Spezier Riva, che non ha nessun tipo di colorante aggiunto. Considerando che anche l'amaro finale era sempre dello Spezier, si può affermare di aver cenato in completa "autarchia"! Giudizi unanimi, soprattutto nell'elogiare musetto, ossocollo e pancetta per il sapiente equilibrio di gusto.

CORTINA D'AMPEZZO

2 febbraio 2019

Ristorante "Cristallo Resort & Spa" di Cristallo Resort & Spa, in cucina Marco Pinelli. ●Via Menardi 42, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/88111; info@cristallo.it, www.cristallo.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 31 maggio - 7 ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione



7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di Bavaria di fantozziana memoria; risotto alla "Pantera Rosa" con quenelle di panna acida e uova di salmerino gigante; arrosto per gli "Amanti" con millefoglie di patate e radicchio di Treviso; "Sapori e dissapori".

I vini in tavola: Prosecco Superiore, Cuvée del Fondatore; Grani Rosa di Nero, Gran Cuvée; Dogato 2015 Cabernet Sauvignon; Superiore di Carizzate Docg dry (tutti Azienda Agricola Graziano Merotto di Valdobbiadene).

Commenti: La cena, con numerosi ospiti di altre Delegazioni, è stata preceduta, dopo un breve saluto della Delegata Monica De Mattia, da un interessante intervento di Franco Zorzet, CT Veneto, e dalla visione di oltre 40 spezzoni di film aventi come oggetto il cibo e la cucina. Il menu, proposto dai Simposiarchi Chiara Caliceti, Maurizio Pozzan e Silvana Savaris, era costituito da pietanze effettivamente consumate nei vari set cinematografici oppure particolarmente gradite dagli attori protagonisti. La selezione dei piatti è stata molto equilibrata. Ottimo l'abbinamento con i vini, impeccabile il servizio. A conclusione, un interessante intervento del cuoco accompagnato in sala dalla brigata di cucina.

LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST 24 gennaio 2019

Ristorante "Antica Trattoria Da Costa" di Cristina Costa e Paolo Casabelli. ●Via Guglielmo Marconi 11, Tormine di Mozzecane (Verona); ☎ 045/7930033, cell. 340/2136580; costacristina@virgilio.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 luglio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta e "saltarei"; risotto con le rane; coniglio al forno; rane fritte; contorni di stagione; sbrisolona fatta in casa.

I vini in tavola: Bianco frizzante (Tabarini, Custozza); Lugana (Bulgarini, Pozzolengo); Lambrusco (Caprari, Reggio Emilia).

Commenti: La cena organizzata dai Simposiarchi Ermanno Murari e Nico-la Verlatto si è aperta con un antipa-

sto semplice ma molto apprezzato. È seguito il piatto che da decenni costituisce il biglietto da visita della trattoria e che le ha permesso di conseguire numerosi riconoscimenti: il risotto con le rane. Un piatto oramai poco diffuso ma molto interessante, sia per il sapore delicato ed equilibrato sia per le caratteristiche nutritive. Eccellente il coniglio, cotto lentamente in forno di ghisa, e gustose le rane fritte. Conclusione con la torta sbrisolona fatta in casa, anch'essa molto apprezzata. Buoni i vini.

TREVISO-ALTA MARCA 1° febbraio 2019

"Antica Trattoria Coan" di Maurizio De Nardi e Vittorio Giust, in cucina Vittorio Giust. ●Via Cadorna 14, Cordignano (Treviso); ☎ 0438/999154; info@trattoriacoan.com, www.trattoriacoan.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a marzo e 3 settimane a settembre; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane "conso" condito con olio e aromi; musetto con polenta; pasta e fagioli con maltagliati; "costesine coe verze"; pera abate al Cabernet Franc; crostoli.

I vini in tavola: Verdiso 2018; Refosco 2017 Doc (entrambi azienda Saladin); Torchiato di Fregona 2015 Docg (Cantine Piera Dolza).

Commenti: Una vecchia trattoria all'insegna della cucina tradizionale, per godere un menu tipicamente trevigiano e invernale. All'accoglienza ha trionfato il musetto arricchito con cren appena grattugiato. La pasta e fagioli da molti è stata definita perfetta, di densità giusta. Per le costicine di maiale "sposate" alle verze, unanime consenso nel definirle molto gustose e affatto grasse. Il dessert ha ricordato un piatto di casa d'altri tempi. Anche i crostoli, asciutti e cotti perfettamente, hanno confermato l'abilità e la sensibilità della cucina. Durante la cena sono stati affrontati argomenti relativi all'attività dell'anno.

VERONA 29 gennaio 2019

Ristorante "Cantina Battisti" della famiglia Battisti, in cucina Filippo Albertini. ●Via Provinciale 18, Vago di Lavagnolo (Verona); ☎ 0456/152230; www.

cantinabattisti.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 7 giorni a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi della Lessinia di Corrado Benedetti; tagliolini in brodo e fegatini; carrello dei bolliti e degli arrostiti con pearà, salse e contorni; carrello dei formaggi della Lessinia serviti con mostarda e miele; torta di Salvaro con mele e crema calda.

I vini in tavola: Valpolicella Classico; Valpolicella Superiore (Valpantena).

Commenti: Apprezzato, in modo unanime, il menu servito in occasione della cena dedicata al bilancio delle attività. I tre eredi, Giampietro, Luciano e Marco, rimanendo nel solco della tradizione famigliare, hanno dimostrato immensa passione e grande professionalità. Davvero degni di nota il carrello dei bolliti, servito con la pearà, e la selezione dei formaggi della Lessinia di Corrado Benedetti. Ambiente famigliare con un servizio veloce e cortese.

VICENZA 23 gennaio 2019

"Trattoria Leoncino" della famiglia Tecchio, in cucina Luca Borgia. ●Via Tavernelle 72, Altavilla Vicentina (Vicenza); ☎ 0444/572032; info@trattorialeoncino.it, www.trattorialeoncino.it; coperti 90+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-5 gennaio, 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera; lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sopressa su cubo di polenta Marano; spuma di patata e cotechino; lingua di vitello cotta 14 ore a 74° in cocchio di farina, caffè e carbone; zuppa di verza con orzo perlato; "ossi de mas-cio"; piedini di maiale gratinati, con senape e pane aromatizzato; sorbetto al cedro; frittelle e "zaleti" vicentini di Carnevale.

I vini in tavola: Extra brut metodo classico (Bellaguardia, Montecchio Maggiore); Otello Nero di Lambrusco Emilia Igt (Ceci, Terrile Parma); Recioto di Gambellara vivace Docg (Natalina Grandi, Gambellara).

Commenti: Dopo 15 anni, la Delegazione è ritornata al Leoncino per

rinnovare la tradizione degli "ossi" di maiale. Il Siniscalco Mauro Bolla ha presentato il caratteristico menu e raccontato la storia del locale risalente al 1890. La titolare Sabrina, quarta generazione Tecchio e figlia dell'indimenticato Piero, per gli amici/clienti "Tiraca", mantiene salda la linea classica della trattoria (baccalà alla vicentina e mitico carrello del bollito sono intoccabili), ma lascia spazio al giovane cuoco Luca Borgia per arricchire il menu con spunti creativi. Apprezzati gli "ossi" serviti bollenti, ma anche l'innovativa preparazione della lingua e i piedini gratinati. Ottimo il connubio cibi-vini.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 7 febbraio 2019

Ristorante "Al Ponte" della famiglia Rizzotti. ●Viale Trieste 124, Gradisca d'Isonzo (Gorizia); ☎ 0481/961116, fax 0481/93795; info@albergoalponte.it, www.albergoalponte.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini della casa; tortino soffice di cipollotto con crema di montasio; fagottino con funghi e castagne; cjarsons carnicci; stinco di vitello con cicoria e patate al forno; sfogliatina con crema tiepida; strudel di mele; crostoli.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumantizzata (Butussi); Friulano (Bortoluzzi); Cabernet Sauvignon (Luisa).

Commenti: Il Simposiarca Claudio Verdimonti ha scelto un ristorante storico della provincia, puntando sulla sua cucina legata, per piatti e/o per ingredienti, al territorio. Presenti i Delegati di Udine e di Trieste, il Consigliere di Presidenza Renzo Mattioni, nonché, ospite e relatore d'eccezione, Flavio Pressacco. Professore emerito dell'Università di Udine, figura poliedrica ed eclettica, ha



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

intrattenuto su "Il Crudo e Il Cotto. La cultura che dà da mangiare". Tra i piatti proposti, quello più apprezzato è stato il classico stinco di vitello al forno; buono il giudizio anche per i dolci, pure espressione del territorio.

PORDENONE 1° febbraio 2019

Ristorante "Al Gallo" di Andrea Spina e Diletta Pitton. ●Via S. Marco 10, Pordenone; ☎0434/521610, anche fax; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a febbraio; 2-3 settimane ad agosto.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzancolle in kataifi; capesante con guanciaie e rosa di Gorizia; gnocchi con mazzancolle e zafferano; bacalao su purè di sedano rapa, perle di mosto e chips di topinambur, in vasocottura; bonnet con bicchierino di Rhum.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Rau-scedo); Friulano (Mosca Brazzano, Cormons).

Commenti: Locale in pieno centro storico, che ha ospitato la Delegazione in questo primo evento all'insegna del tema annuale. La proposta del ristorante è stata una cucina legata alla tradizione del territorio con spunti moderni. I piatti forti, come gli gnocchi di patata e zucca con scampi e zafferano locale, si sono contesi i voti con un fantastico bacalao cotto in vasocottura. La serata è stata ulteriormente impreziosita con una degustazione di Rhum a cura dell'architetto Sambin che ha posto l'attenzione verso questo liquore e i suoi fantastici misteri. Il ristorante predilige una cucina di mare con forti legami territoriali.

UDINE 15 febbraio 2019

Ristorante "Al Campanile" delle sorelle Duca, in cucina Annalisa ed Elisabetta Duca. ●Via Fredda 3, Località Scodovacca, Cervignano (Udine); ☎0431/32018; betti.duca@gmail.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mini-toast con spuma di salame e di bietine selvatiche; sigari ripieni di crauti

e salsiccia nostrana; panzerotto ripieno di formadi frant e cavolo friulano; orecchiette di pasta fresca con speck di Sauris e rosa di Gorizia; gulasch alla triestina; "pistuns".

I vini in tavola: Vini della casa del territorio di Aquileia.

Commenti: Appuntamento in una trattoria storica, situata sull'antica fascia di confine dell'Impero Austro-Ungarico, gestita da sette generazioni dalla stessa famiglia. Cucina di stampo mitteleuropeo, tradizionale e molto semplice, ma frutto di un'attenta ricerca. In una sala gremita, dopo una apprezzatissima relazione di Roberto Zottar sulle origini e la storia del gulasch e sui dolci poveri della tradizione, i commensali hanno assaggiato diverse pietanze della tradizione. Molto divergenti i giudizi, forse condizionati dai gusti personali, ma apprezzamento unanime per il gulasch e il dolce. Gentilissime le padrone di casa, Annalisa e Betty, che hanno ringraziato il Simposiarca Basevi e gli Accademici.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 15 gennaio 2019

Ristorante "Da Sandro al Navile" di Alma srl, in cucina Alessandro Rizzi. ●Via del Sostegno 15, Bologna; ☎051/6343100, fax 051/6347592; dasandroalnavile@hotmail.it, www.dasandroalnavile.it; coperti 130+15 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: millefoglie con ricotta all'erba cipollina; crema di carciofi con julienne di frittata alla santoreggia e carciofi saltati; coniglio disossato al frantoio con ruchetta e foglia morta (fettine di filetto cotte direttamente su ceramica con citrone, bacche di pepe rosa, scaglie di parmigiano con carciofi freschi); gelato mantecato all'aceto balsamico di Modena invecchiato 12 anni.

I vini in tavola: Prosecco dell'Oltrepò Pavese (Bersano); Sangiovese Doc (Principe Spalletti).

Commenti: La Delegazione si è riunita numerosa nel tradizionale incontro di inizio anno per discutere tante proposte di attività per il 2019. Il piacere della convivialità è stato ottimamente curato dalla Simposiarca Elisabetta Bastia che ha scelto un menu davvero indovinato. Il locale, che fa parte della tradizione bolognese più antica, ha dato ottima prova con un servizio attento e cordiale e una cena assai gradita da tutti.

BORGO VAL DI TARO 9 febbraio 2019

Ristorante "Da Gelsy" di gestione familiare, in cucina Gelsomina Villani. ●Località Fopla, Solignano (Parma); ☎0525/58160; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polentina stesa con pasta di salame; salame fritto; fegato in retella; savarin di riso farcito con frattaglie di maiale; tagliatelle con ragu di maiale; piedini e ossa di maiale; cotechino con purè; cotiche con fagioli; costine con verze; zabaione caldo al cucchiaino.

I vini in tavola: Lambrusco; Spumantino (entrambi Cantina Monte delle Vigne).

Commenti: La trattoria caratterizza la storia gastronomica del territorio, e la "maialata" è un punto chiave, espressione di una cultura locale e della tradizione parmense. Una celebrazione delle carni suine che, tramandata da generazioni, quando il norcino uccideva il maiale e le famiglie si riunivano per festeggiare l'evento, si ripropone annualmente nella continuità della tradizione contadina. La "resdora" Gelsomina è testimonial di questa cucina cui riesce a conferire, con sapienti cotture, sapori e gusti unici. Una magia di abbinamenti con spezie e verdure che hanno riscosso il pieno successo dei commensali e confermato appieno la valutazione assegnata nel passato.

CARPI-CORREGGIO 29 gennaio 2019

Ristorante "Il Grano di Pepe" di Rino Duca, anche in cucina. ●Via Roma 178,

Ravarino (Modena); ☎059/905529, cell. 391/3172377; rino.duca@gmail.com, www.ilgranodipepe.it; coperti 26. ●Parcheggio comodo; ferie agosto 15 giorni; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: alici alla grano di pepe; risotto di Porticello; tonno alla palermitana; cannolo siciliano con sorbetto di pistacchio.

I vini in tavola: Pignoletto Doc 2018 Rio.

Commenti: Riunione conviviale con consegna del Diploma di Buona Cucina allo chef Rino Duca. Locale importante ed esclusivo all'incrocio di tre province, Modena, Bologna, Ferrara, in una zona agroalimentare e industriale importante dell'Emilia. Il Delegato Pier Paolo Veroni ha presentato agli Accademici il consuntivo e il programma per il 2019 con tutte le varianti e opzioni possibili. Dopo un gradevole approfondimento, si è passati al convivio, alla consegna dei carnet e alle valutazioni di rito.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA 15 febbraio 2019

Ristorante "Ippocampus" di Adriano Rizzelli, in cucina Adriano Rizzelli e Lucia Migliorini. ●Via Mori 2300, Località Gallo Bolognese, Castel San Pietro (Bologna); ☎051/946831, cell. 340/9240900; ristoranteippocampus@gmail.com; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di patate e zucca con fonduta di formaggio; tortellini in brodo; tagliatelle all'ubriaca; arrosto misto di carni bianche (pollo, faraona, coniglio); tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino; patate arrosto; ravioli di ananas con gelato al limone/menta e riduzione di fragole fresche.

I vini in tavola: Falconero metodo ancestrale; Terrebianche metodo ancestrale (entrambi Terraquilia).

Commenti: La riunione conviviale è iniziata con un'esposizione del professor Luigi Nanni, enogastronomo, che ha interagito con gli Accademici parlando amabilmente



di abbinamento vino-cibo e delle caratteristiche dei vini serviti, "metodo ancestrale" rifermentati in bottiglia, molto interessanti. È piaciuto il cestino di parmigiano con tortino di patate e zucca; i tortellini della tradizione sono stati serviti rigorosamente. Una piacevole scoperta le tagliatelle all'ubriaca, caratteristica del locale. Interessante il perfetto amalgama dell'arrosto di carni. Bellissima l'idea del raviolo di ananas con ripieno di gelato.

CESENA

23 gennaio 2019

Ristorante "Bottega Cento9" di Giacomo Ricci, in cucina Giuseppe Cucione. ●Via Viareggio 109, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎338/9134800; bottegacento9@libero.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di manzo con verdure tiepide; tartare di manzo; tagliatelle con lardo di patanegra e pioppini; cappellacci ripieni di formaggio, al ragù di cardi e formaggio di fossa; nodino di vitello in oliocottura con porri e cardi fritti; bocconcini di filetto di manzo con fonduta di formaggio e cardoncelli grigliati; cremoso di cioccolato fondente con gelatina di mandarino e croccante salato.

I vini in tavola: Terramossa 01 rosé; Carpineta Sangiovese Superiore; Don Pasquale Sangiovese Superiore (tutti Cantina Podere Palazzo).

Commenti: Il Simposiarca Gino Riciputi ha scelto un locale dall'ambiente familiare e semplice, che ha fatto sentire gli Accademici bene accolti e stimolati a tanta curiosità per la cucina. Una caratteristica subito evidente

è stata l'originalità dei piatti pur nella tradizione. Particolarmente gradevoli gli ingredienti legati al territorio. Assai apprezzata una tartare di manzo tagliata a coltello, con perizia, da Matteo, padre del gestore, durante la degustazione degli aperitivi. Entusiasmo, competenza e cortesia hanno fatto stare bene e apprezzare le pietanze e gli ottimi vini. Veramente una bella serata, una cucina fatta con garbo e sapori della tradizione, con un pizzico di innovazione.

FAENZA

1° febbraio 2019

"Trattoria La Cartiera" della famiglia Liverani. ●Via Firenze 455, Faenza (Ravenna); ☎0546/43052; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame, prosciutto, coppa d'estate, fetta di formaggio di mucca, giardiniera; baccalà "in umido" realizzato come una cotoletta, poi ripassato in sugo al pomodoro e fetta di polenta; baccalà alla griglia; cipolline in agrodolce; dolci alla carta (tiramisù, panna cotta, latte brulé, panna al forno, zuppa inglese, mascarpone).

I vini in tavola: Chardonnay; Sangiovese Superiore il Nespolino (entrambi Nespoli).

Commenti: La Cartiera o meglio si dice a Faenza "La Cartèra", è luogo di ricordi e di grande tradizione per i faentini. Si apprezza un'atmosfera del passato con un approccio e uno stile immutati sia nella persona sia nei modi. Il luogo dove si va per "mangiare" e non dove si va "a cena". Personale sommario, ma gentile e corretto, piatti senza particolare cura della presentazione, ma

di sostanza. Porzioni abbondanti, come ci si aspetta in una trattoria "di una volta". Gradevole l'antipasto, apprezzato il baccalà, in entrambe le declinazioni: in umido, più delicato, e alla griglia, con più accentuata sapidità ben attenuata dalle cipolline. Bene abbinati i vini.

FORLÌ

8 febbraio 2019

Ristorante "Scarpina" di Gianpaolo Radice. ●Viale Roma 32, Forlì (Forlì Cesena); ☎0543/402434; www.scarpina.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di polenta ai frutti di mare; risotto agli scampi, lime e zenzero al profumo di vaniglia; treccia di branzino in carta fata con carciofi, patate e olive taggiasche; sfogliatina con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Vermentino Toscano (Ribusieri); Sangiovese Superiore (Ballardini).

Commenti: È stato un gradito ritorno e, nonostante alcune critiche espresse all'amico Gianpaolo Radice (il tortino, anche se di sapore molto gradevole, non era molto coordinato), la riunione conviviale è risultata positiva nel suo complesso, addirittura con un piatto, la treccia di branzino, da applausi. Molto buoni i vini. La serata è trascorsa con un clima gioioso e in amicizia, ormai una caratteristica consolidata nella Delegazione.

IMOLA

25 gennaio 2019

Ristorante "Osteria Callegherie" di Leonardo Mantovani, in cucina Antonio Di Cesare. ●Via Callegherie 13, Imola (Bologna); ☎0542/33507; osteria@callegherie.it, www.callegherie.it; coperti 26. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in gennaio e in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi croccanti, crema soffice di porri, patate e maggiorana; cavatelli fatti in casa con biancostato e fonduta di cacciocavallo; taglio di cinghiale, cavolo nero, pancetta e cipolline in agrodolce; mousse al cioccolato bianco

e latte di cocco, vellutata all'arancia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Torbato Terre Bianche brut (Sella & Mosca); Ficoligno, Insolia e Viognier (Baglio di Pianetto); Gutturino Superiore (Luretta); Zibibbo (Baglio Baiata, Alagna).

Commenti: Gli eleganti ambienti dell'Osteria hanno ospitato la riunione conviviale di inizio anno, riservata ai soli Accademici, per trarre un bilancio dell'annata trascorsa e condividere la messa in cantiere del programma delle riunioni. Il menu, concordato dal Simposiarca Michele Gamberini, ha ampiamente soddisfatto a partire dal piatto dei carciofi risultato eccellente. Piacevoli e ben accompagnati dal ragù di biancostato i cavatelli. Il cinghiale è risultato leggermente tiepido in alcuni piatti; ottimo il dolce. Bene anche l'abbinamento con i vini e il servizio. Al termine, la Delegazione ha espresso il suo plauso consegnando a Leonardo Mantovani e al cuoco Antonio Di Cesare il Diploma di Buona Cucina 2018.

IMOLA

15 febbraio 2019

Ristorante "Campanaccio" di Luciano Mongardi e Maria Grazia Liberti, in cucina Luciano Mongardi. ●Via Emilia Ponente 40/1, Imola (Bologna); ☎335 6384918; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 giugno; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi romagnoli e piadina; crostone mediterraneo con pomodoro fresco e mozzarella di bufala; tagliolini con ragù di castrato; grigliata con fegato, galletto, costine di maiale e bacchette di castrato; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pecorino Irata (Clara Marcelli); rosso Calaòne (Cà Orologio).

Commenti: È la cucina del territorio la protagonista del ristorante, che vede ai fornelli, da quasi mezzo secolo, la famiglia Mongardi. In avvio, un ampio ventaglio di salumi con piadina e ravviggiolo seguito da un crostone. Poi è toccato ai tagliolini col ragù di castrato ottenere il massimo consenso degli Accademici. Nella grigliata, ben cotti e di buon sapore il fegato e il galletto, seguiti dalle bacchette di castrato.





EMILIA ROMAGNA segue

La tradizionale zuppa inglese, come da ricetta imolese, ha concluso la riunione conviviale che si era aperta con la presentazione del nuovo Accademico Alfredo Di Maio e con il saluto al rientrante Paolo Panighi. Al termine, plauso al cuoco Luciano e alla moglie Maria Grazia in sala.

MODENA 14 gennaio 2019

Ristorante "Ristretto" di Artioli, in cucina Silvia Cottafavi e Silva Reinante. ●Vicolo Camillo Coccapani 5, Modena; ☎059/8396497; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto con salume e frittelle di baccalà; lasagna tradizionale; cotechino artigianale del salumificio Antica Ardegnina con pure; rollé di coniglio cotto a bassa temperatura con cavolo nero e topinambur servito con funghi affumicati; zuppa inglese; crostata di amarene brusche di Modena Igp.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese extra brut (Angelo Ballabio); Sangiovese di Romagna Assiolo (Coste Archi); Lambrusco di Sorbara Doc "Omaggio a Gino Friedmann" (Cantina Sociale di Carpi e Sorbara); Monbazillac 2015 (Château de Thibaut).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un moderno locale sito al centro di Modena. Per l'occasione, si sono avuti due Simposiari: Paolo Vasco Ferrari e Augusto Ascari. È stato scelto un menu misto tra specialità locali e piatti più generici. Molto apprezzati la lasagna e il cotechino, meno il coniglio. Ottimi i dolci e graditi anche i vini. Valutazione media, probabilmente perché era in funzione contemporaneamente il bar. Buono il rapporto qualità-prezzo. Il locale merita per la qualità della cucina mentre sicuramente è un po' deficitario per ambiente e servizio non del tutto idonei.

MODENA 11 febbraio 2019

Ristorante "Stefani" di Marcello Stefani, in cucina Stefani. ●Via Sant'Antonio 120, Colombaro di Formigine, Formigine (Modena); ☎059/553632; www.trattoria-stefani.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì sera e sabato

pranzo. ●Valutazione 7,19; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di baccalà; calzagatti fritti (polenta e fagioli); cotenne e fagioli; polenta con ragù o funghi o 4 formaggi, grigliata mista (costaiola, salsiccia, pollo, tagliata di manzo); patate arrosto; cipolline all'aceto balsamico; stracchino della duchessa; amaretti.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Pietrarossa Bellei (Pezzuoli); Lambrusco Grasparossa (Moretto "Il Tasso"); Sangiovese Love (Cesari).

Commenti: Simposiarca Giulio Romano. Menu tipico modenese: il primo è consistito in polenta da condire in tre modi diversi; ricca la grigliata. Ottimi i dolci, e apprezzati anche i vini proposti. Naturalmente l'ambiente e il servizio sono adeguati a una trattoria dove, come qualche Accademico ha sottolineato, il prezzo della cena era ai limiti superiori.

RIMINI 30 gennaio 2019

Ristorante "Spiga d'Oro" di Massimo Maioli e Monica De Marchi, in cucina Massimo Maioli. ●Via Molino 31, Ponte Santa Maria Maddalena, Novafeltria (Rimini); ☎0541/923008, anche fax; info@ristorantespigadoro.it, www.ristorantespigadoro.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio - inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì (eccetto festivi). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: ritagli di golette e animelle con cipolla; fegatelli in rete e alloro in padella; testina di maiale tiepida; ciccioli; polenta con ragù di salsiccia e fagioli; tagliatelle con ragù di salsiccia; grigliata con costine, braciola, salsiccia e pancetta; cavolo verza; erbe; pure di patate; zuppa inglese; ciambella.

I vini in tavola: Lambrusco rosato (Vecchia Modena); Sangiovese Superiore (Tenuta Pandolfi); Albana di Romagna.

Commenti: Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha organizzato la "cena del maiale", nel rispetto delle tradizioni stagionali del territorio. Gennaio è il mese dedicato alla macellazione del maiale. In passato l'evento era degnamente festeggiato con una mangiata a base delle parti meno

facilmente conservabili di questo animale. Il tema della serata, introdotto dal Simposiarca, è stato ampiamente dibattuto dai commensali, con piacevoli interventi, in una sala riservata, apparecchiata e decorata con gusto. I piatti sono stati tutti apprezzati, in particolare la testina di maiale tiepida e la polenta con ragù di salsiccia e fagioli.



TOSCANA

APUANA 30 gennaio 2019

Ristorante "Hotel Sergio" di Sergio Bedini e c. snc. ●Via Provinciale Carrara Avenza 180, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/858938; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: torte di verdure; polenta incatenata alla carrarina; gnocchi di patate con ragù bianco di cinta senese; galletto comest con barbe; carciofi fritti; biscotti di casa con Vinsanto.

I vini in tavola: Spumante brut Arturo Bersano; rosso di Bolgheri.

Commenti: Sergio è ormai diventato un punto fisso per la Delegazione, in tema di cucina strettamente territoriale. Anche questa volta il locale non ha deluso e i piatti serviti hanno riscontrato il gradimento dei commensali; degni di nota i biscotti, interpretazione casalinga dei cantuccini toscani. In particolare, sono state apprezzate la celerità e la precisione del servizio.

EMPOLI 12 febbraio 2019

Ristorante "Galeone" di Franco Cenci e Maria Rosa Varvaro, entrambi anche in cucina. ●Via Curtatone e Montanara 67, Empoli (Firenze); ☎0571/72826, cell. 335/6914678; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusu-

ra domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con carciofi e grana, seppie con verdure alla catalana, totani con erbe aromatiche e pane croccante; maccheroncini con pesto di pistacchi e totani; paccheri con polipetti, gamberi, noci e pomodorini; branzino al forno sotto sale con verdure saltate; sfogliatella alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Miol (Bortomiol); Sauvignon 2017; Ribolla Gialla 2017 (entrambi Cantina Pitars).

Commenti: Prima riunione conviviale dell'anno riservata ai soli Accademici e organizzata in un ristorante empoiese che opera sul territorio da decenni, ma visitato dalla Delegazione per la prima volta. Il Delegato ha illustrato ai numerosi Accademici il programma per il 2019, anno importante per la Delegazione in quanto ricorre sia il trentennale dalla sua costituzione, sia il cinquecentesimo anno dalla morte di Leonardo da Vinci. Le portate sono state molto apprezzate; ottimi il pesce al sale e il dessert di sfogliatella alla crema.

LIVORNO 29 gennaio 2019

Ristorante "In Vernice" di Soc. in n.co "Wine Risto" di Pietro Gentini e Carlos Rubio, in cucina Carlos Rubio. ●Via Sproni 32/34, Livorno; ☎0586/219546; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,46; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di melanzane con mozzarella di bufala e ricotta con pomodoro, millefoglie di pane carasau con mousse al parmigiano, cipolla caramellata e friggittelle; tagliolini al farro con ragù di fagiolo in bianco e olive taggiasche; risotto Carnaroli (cascina Daneto) con formaggio castelmagno, chips di topinambur e nocchie tostate; scelta tra: tagliata di carne fassona; guancia di maiale brasata al Chianti; coniglio in pasta fillo con crema al tartufo e taleggio.

I vini in tavola: San Lorenzo, Chianti 2017 Docg (Melini).

Commenti: Gli Accademici hanno degustato una doviziosa e apprezzata sequenza di portate, valutate molto bene. I commensali sono stati chiamati a scegliere fra tre



invitanti secondi piatti, cui si sono dedicati in gruppi di numero pressoché paritetico: le medie di voto sono risultate allineate, a comprova della qualità delle tre diverse offerte. Nel corso della lieta serata, la Consultrice Sabrina Domenici ha allietato con una applaudita conversazione su "I vini speciali".

LUCCA

29 gennaio 2019

Ristorante "Celide" di Simona Greculeasa, in cucina Francesco Mazzaccheri. ●Viale Giuseppe Giusti 7, Lucca; ☎0583/469261, cell. 392/0556922; ristorante.celide@yahoo.it, www.ristorante-celide.it; coperti 65+35 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di baccalà: frittellina, guancia croccante, mousse, carpaccio, cecina, porro, code di gambero croccanti, pasta kataifi, puntarelle, salsa di alici; tagliolini con il branzino, pomodorino fresco e pinoli; branzino in crosta di sale aromatico con patate arrosto e verdure al forno; fritto di gamberi calamari e verdure; sorbetto al limone; semifreddo al croccantino con caramello salato e salsa fondente.

I vini in tavola: Renadoro, Vermentino di Gallura (Vigneti Zanatta); Rolhüt Blauburgunder; Pinot Nero (Peter Zemmer).

Commenti: Si comincia con la fantasia di baccalà proposto in chiave colorata, una tavolozza da non pasticciare ma da gustare in sequenza quasi liturgica. I tagliolini sono "ricchi", accarezzano il palato lasciando ben intendere la presenza del condimento. Grandi branzini in crosta di sale ancora interi, sembrano divi al festival del cinema, tanti sono i flash dei telefonini. Il film non tradisce le attese, carni morbide al giusto punto di cottura. Un fuori programma non coglie impreparati: fritto di gamberi calamari e verdure. Il semifreddo al croccantino accontenta tutti rendendo ancora più piacevole la cena.

LUNIGIANA

31 gennaio 2019

Ristorante "Osteria da Bussè 1930" di Paolo Caponi, in cucina Lorenzo Mo-

sti. ●Piazza Duomo 31, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/831240, cell. 340/7465839; paolo_caponi@libero.it, www.osteriadabusse1930.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pattona con salame lardellato, testa in cassetta con focaccia alle erbe, torta d'erbi e torta di patate e porri; buona zuppa di una volta; testaroli al pesto con olio di frantoio; cotichino con purè; amor (cialda farcita con crema).

I vini in tavola: Durella Igt Val di Magra (Podere Benelli, Oppilo di Pontremoli); Podere La Costa Igt Val di Magra; Passito di Pòllera (entrambi fattoria Ruschi Noceti, Pontremoli).

Commenti: Per la festa di San Geminiano, Patrono di Pontremoli, la Delegazione si è ritrovata per una prima visita "da Bussè", per decenni caposaldo della cucina pontremolese, passato da poco a una nuova gestione. Simposiarca della serata l'Accademico Roberto Bergamaschi con un menu sulla scia dei ricordi. Paolo Caponi, nuovo patron, e lo staff, tutti giovani, hanno dato il massimo in cucina e in sala: ci sono buoni propositi per riprendere l'eredità della famiglia Bertocchi e interpretarla in chiave moderna. Un locale da seguire con attenzione. Un momento memorabile di vita accademica con l'entrata di Rolando Paganini in Delegazione e l'applaudita relazione di Giuseppe Benelli.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE

1° febbraio 2019

Ristorante "Enoteca Giovanni" di Giovanni Rotti, in cucina Sandro Clamor. ●Via Garibaldi 25, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/71695; info@enotecagiovanni.it, www.enotecagiovanni.it; coperti 55+35 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 15-28 febbraio, 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tartine e pizzette; crostino con fonduta valdostana e tartufo bianco di S. Miniato; risotto con radicchio trevisano e vino rosso; brasato con pommes purée e spinaci; tarte tatin con gelato supercrema; torta al cioccolato e sale di Maldon; cialde di Montecatini.

I vini in tavola: Prosecco G; Dolcetto d'Alba (Bruno Giacosa); Barbera d'Alba Francia (Giacomo Conterno); Moscato.

Commenti: Simposiarchi Edoardo e Francesco Ghieri, per una bella serata di convivialità e amicizia in occasione della consegna del Diploma di Buona Cucina. Meritato riconoscimento al titolare che, da cinquant'anni, con le capacità sue e dei collaboratori, onora anche la tradizione d'ospitalità di Montecatini. Sulle tavole, un ottimo menu in cui vanno segnalati il risotto, perfetto per consistenza e cottura, l'ottimo brasato e i dolci, tra cui la curiosa e squisita torta. Molto apprezzati i vini con un elogio corale alla Barbera. Una serata perfetta per i commensali e un'ottima prova per il locale. Il Delegato Giovannini ha consegnato l'apprezzato Diploma al titolare, applaudito con la sua valida brigata.

MUGELLO

7 febbraio 2019

Ristorante "Antica Osteria di Montecarelli" di gestione familiare, Paola Giovannardi, in cucina Samuele Magherini. ●Via Montecarelli 13, Località Montecarelli (S.S. della Futa), Barberino Mugello (Firenze); ☎055/8423166, cell. 338/5276903; anticaosteriadimontecarelli@hotmail.com; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16 agosto - 2 settembre e 25 dicembre - 2 gennaio; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di acqua cotta; tortellini in brodo; passatelli in brodo; bollito misto con salsa verde, salsa di cipolle e salsa di frutta dell'Antica Osteria; purè di patate; torta di mele; schiacciata alla fiorentina; biscottini di Samuele.

I vini in tavola: Frascole, Chianti Rufina Docg 2015 (Frascole); Vinsanto (fattoria Monterecci).

Commenti: Nell'ambiente semplice e colorato dell'Antica Osteria, Paola Giovannardi ha accolto la Delegazione con la sua innata gentilezza. Anche per la serata dedicata al bollito, la cucina di Paola e del figlio Samuele è risultata come sempre curata, con cibi genuini e accuratamente selezionati in ossequio ai dettami della tradizione. Soddisfazione per i piatti serviti è emersa dall'alta votazione finale. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

Al termine di una cena molto partecipata, con la gradita presenza del Segretario Generale Roberto Ariani e della Delegata della Versilia Storica Anna Ricci, è stato fatto omaggio alla titolare della vetrofania e del piatto dell'Accademia.

SIENA VALDELSA

19 gennaio 2019

Ristorante "Fattoria Poggio Alloro" dei fratelli Fioroni Soc. ●Via S. Andrea 23, San Gimignano (Siena); ☎0577/950153, fax 0577/950290, cell. 335/8346907; info@fattoriapoggioalloro.com, www.fattoriapoggioalloro.com; coperti 150+130 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 - 26 dicembre; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di affettati misti toscani, donzelle fritte, crostino con lardo, tortino di verdure, vellutata di zucca gialla e patate; tagliatelle fresche all'uovo con ragu di carne chianina; grigliata mista di maiale e bistecca di chianina; insalata mista e patate arrosto; torta della nonna e cantuccini.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg 2017; Chianti Docg 2016 (entrambi fattoria Poggio Alloro).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata nel ristorante di una fiorentina azienda agricola, in ora meridiana, per godere dell'incantevole vista. Nella sala, riservata in esclusiva, il fuoco in un grande camino ha contribuito a rendere l'atmosfera calda e accogliente, permettendo di gustare appieno il menu che comprendeva ingredienti pressoché totalmente prodotti dalla fattoria. Gli Accademici hanno apprezzato, particolarmente, la grigliata e le bistecche, di perfetta consistenza e cottura. Ottimo l'abbinamento dei vini ed efficiente il servizio. La successiva visita guidata alle cantine e alle stalle ha consentito di verificare l'impegno e il sacrificio necessari per garantire una filiera produttiva di alta qualità.

VALDARNO FIORENTINO

25 gennaio 2019

Ristorante "Osteria de' Giusti" della famiglia Giusti Vannetti. ●Piazza Amendola 2 (adiacente uscita A1



TOSCANA segue

Incisa-Reggello, Reggello, Località Ciliegi (Firenze); ☎ 0558/635754; info@osteriadegusti.it, www.osteriadegusti.it; coperti 90+60 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai.** ● **Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: schiacciatine con lardo e prosciutto; gran fritto misto; dolci alla carta.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Prima riunione del 2019 riservata ai soli Accademici per affrontare gli impegni annuali e decidere l'elenco dei Simposiari per tutto l'anno. Appuntamento fisso all'insegna del piatto unico, il gran fritto: fettine di vitello, pollo, coniglio e costine di agnello per le carni; patate, cipolle, zucchine, melanzane (comunque quanto offre il mercato del giorno), peccato quest'anno un po' troppo pastellate, oltre alle fette di pane tenute nell'uovo e fritte anch'esse. Gradite sono state le bistecche (fiorentina) fritte! Bisteccone alte due dita, di circa 2 kg l'una, tenute nell'uovo 12 ore, impanate e fritte al momento: tenere, morbide e saporitissime.

🏠 VALDELSA FIORENTINA 23 gennaio 2019

Ristorante "Pizzeria Il Parco" di Concetta De Cristofaro e Lorenza, in cucina Concetta De Cristofaro. ● **Via Agnoletti 316, Certaldo (Firenze);** ☎ 057/1652410, anche fax, cell. 339/2762861; www.pizzeriailparco.it; coperti 70+30 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo.** ● **Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express.**

Le vivande servite: pizze salate e dolci; frittelle e cenci.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Serata ricca di Accademici pur dopo le feste natalizie. Pizza a gogo. Particolarmente apprezzata la pizza Il Parco. La gestione garantisce un buon rapporto qualità-prezzo. La Simposiarca Paola Ciampolini si è soffermata sull'utilizzo delle materie prime e sulla lenta lievitazione della pasta. Il Delegato Alessandro Signorini ha poi fatto un piccolo *excursus* sugli impegni della Delegazione nei mesi a venire.

🏠 VERSILIA STORICA 15 febbraio 2019

Ristorante "Il Posto" di Simone Andreano. ● **Piazza Carducci 12, Pietrasanta (Lucca);** ☎ 0584/791416; coperti 45. ● **Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura a pranzo (dal lunedì al giovedì).** ● **Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: vellutata di fagioli schiacciati con sparnocchi cotti nella sua bisque; paccheri con puntarelle di cicoria, acciughe e pomodoro confit; cuore di baccalà su vellutata di ceci con cavolo frascone e polenta croccante; millefoglie al cucchiaino.

I vini in tavola: Selezione di vini delle Cantine Tenuta l'Altra Donna.

Commenti: Particolarmente apprezzato è stato l'utilizzo dei fagioli schiacciati, tipici della campagna versiliese, e del cavolo frascone, coltivato in Alta Versilia. La serata è stata piacevole: il Simposiarca, Tesoriere Bruno Toni, ha illustrato la storia del locale, mentre la Delegata Anna Ricci ha salutato gli Accademici e gli amici. Il patron del locale, Simone Andreano, ha presentato personalmente ogni portata, con grande soddisfazione dei commensali, il cui giudizio è stato positivo. Grande cura nella scelta degli ingredienti, nella preparazione e nella presentazione.

🏠 VIAREGGIO VERSILIA 24 gennaio 2019

Ristorante "La Darsena" di Iuri Giannini, in cucina Michela Barsotti. ● **Via Virgilio 150, Viareggio (Lucca);** ☎ 0584/633262, cell. 333/39407; info@trattorialadarsena.it, www.trattorialadarsena.it; coperti 45+20 (all'aperto). ● **Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera (inverno), domenica a pranzo (estate).** ● **Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: polpo con patate viola; frittella di bianchetti; triglia all'arancia; spaghetti alle arsele; pici alle cicale; gran fritto di calamari, gamberi e paranza; bomboloncini alla crema e cioccolata.

I vini in tavola: Il Segreto brut; Vermentino (Tenuta Mariani-Massarosa).

Commenti: Il locale è nato nel 1988, nel cuore della zona vecchia

del porto di Viareggio, come trattoria tipica aperta a pranzo. Negli anni si è trasformato in ristorante di alta qualità mantenendo la tradizione del mangiar bene viareggino, diventando un punto di riferimento anche per le crudità di mare e per le catalane di crostacei. La filosofia del direttore di sala Iuri Giannini: "Non un lavoro, ma una profonda passione" e la cucina di Michela Barsotti hanno offerto agli Accademici piatti di buona fattura con un pesce di qualità eccellente.

🏠 VOLTERRA 26 gennaio 2019

Ristorante "Il Girasole" di gestione familiare, in cucina Loretta Di Fiore. ● **Via E. Fermi 48, Pomarance (Pisa);** ☎ 349/6389062; barpizzeriailgirasole@hotmail.com; coperti 35+10 (all'aperto). ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì.** ● **Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: affettati, formaggi e crostini; ravioli fatti a mano con ragù di anitra o burro e salvia; cinghiale in umido con olive nere; arista con patate; dolci al cucchiaino.

I vini in tavola: Vini delle campagne volterrane a chilometro zero da produttori indipendenti.

Commenti: Questo piccolo ristorante, che è anche pizzeria, aperto da pochi mesi, serve una vasta zona che si estende a Larderello, Pomarance, Montecerboli. Il menu semplice ma di ottima fattura è servito con simpatia e sveltezza. Tenuto conto della semplicità del luogo e dei piatti, gli Accademici hanno trascorso una piacevole riunione conviviale.



MARCHE

🏠 FERMO 10 febbraio 2019

Ristorante "Villa Funari" di Villa Funari sas, in cucina Anna Maria Smerilli. ● **Via della Repubblica 18, Servigliano**

(Fermo); ☎ 0734/750114, anche fax, cell. 333/7206051; info@villafunari.it, www.villafunari.it; coperti 60. ● **Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì.** ● **Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.**

Le vivande servite: insalatina di maiale, trippa di suino ai profumi, fagioli con le cotiche, zampetti di maiale in porchetta, frittata rognosa; tagliatelle tirate a mano con ragù di maiale; grigliata di costine, braciole, fegatelli, salsicce di carne e di fegato; cavolo ripassato; zuppa inglese e vino cotto.

I vini in tavola: Falerio (Cantine di Castignano); Rosso Piceno (Dianetti).

Commenti: Riunione conviviale rievocativa del rito della "salata", incentrata sui piatti che tradizionalmente venivano consumati nell'occasione, selezionati dalla Simposiarca Stefania Luciani. Gli antipasti hanno riproposto le preparazioni con le parti meno nobili del maiale che, nella cucina tradizionale, rappresentavano piatti unici per l'elevato contenuto di grassi e calorie, tanto che alcune sono diventate oramai desuete nel gusto. Buoni apprezzamenti soprattutto per la pasta tirata a mano delle tagliatelle; nella norma la grigliata accompagnata da un ottimo cavolo ripassato. Unanimesi consensi e votazione piena per la zuppa inglese finale, accompagnata dal vino cotto.

🏠 MACERATA 27 gennaio 2019

Ristorante "Al Girarrosto" di Liliana Morganti, anche in cucina. ● **Via Giacomo Ridolfi 4, Loro Piceno (Macerata);** ☎ 0733/509119, cell. 333/4448159; coperti 120. ● **Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.** ● **Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.**

Le vivande servite: affettato misto con salumi del territorio, formaggio pecorino con melanzana; tagliatelle sottilissime con ragù di carne; vincisgrassi della tradizione maceratese; faraona allo spiedo "con pilota"; patate arrosto, insalata mista; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco Marche Igt; rosso Marche Igt (entrambi Muròla); Vino cotto di Loro Piceno.



Commenti: La seduta accademica è stata dedicata alla rievocazione di un'analoga riunione conviviale nello stesso locale, nel gennaio 1969, dagli Accademici della prima Delegazione creata nelle Marche. In quella circostanza i commensali firmarono tutti una pergamena, custodita in un quadro, che il ristorante conserva ancora. Analogamente una nuova pergamena firmata dagli Accademici è stata donata ai nuovi titolari. Il menu è stato fedelissimo alle tradizioni gastronomiche locali e ha avuto l'apprezzamento di tutti. Presenti moglie e figli del notaio Nicola Marchesini.



UMBRIA

FOLIGNO

29 gennaio 2019

Ristorante "La Locanda di Zucca" di Alessandro Zuccarelli anche in cucina. ●Via F. Frezzi 5, Foligno (Perugia); ☎0742/351061; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì - venerdì a pranzo. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: barbatta aceto e salvia; pizza con gli sfrizzoli; selezione di salumi umbri con torta al testo; fagioli con le cotiche; polenta con sugo di salsicce e spuntature; padellaccia con verza e patate ripassate; grigliata mista tradizionale con insalata di arance; frappe e castagnole.

I vini in tavola: Peperosa; Rosso bastardo (entrambi Signae Cesari-Sartori); Simon de Brion (Terre Margaritelli).

Commenti: La Simposiarca Antonella Vagaggini ha proposto al cuoco di sviluppare un menu secondo il tema della serata "La tradizionale spolpatura del maiale". È stato ampiamente rispettato, con tante portate e anche abbondanti che hanno letteralmente spiazzato gli Accademici. Degno di nota il primo piatto, la polenta con un buon sugo di salsicce e spuntature. Apprezzato l'abbinamento dei vini ai piatti della

tradizione e la proposta delle frappe e delle castagnole che ha proiettato in pieno clima carnevalesco. Il servizio e l'ambiente sono risultati piacevoli e accoglienti, in un palazzo del centro storico della città.

PERUGIA

19 gennaio 2019

Ristorante "Collins" del Sina Brufani di Sina Hotels, in cucina Marco Faiella. ●Piazza Italia 12, Perugia; ☎075/5732541; sinabrufani@sinahotels.com, www.sinahotels.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brustengolo salato con capocollo, polentine al tartufo, tigelle assortite, tortino di patate con veli di chianina; tagliatelle d'uovo d'oca con carciofi e guanciale croccante; filetto di vitello sanato alle erbe aromatiche con pure di fagiolina del lago e verza saltata coppata; composta di frutta, assaggi di torcoli di San Costanzo, pralineria.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Colli del Soligo); Montefalco bianco Doc 2016 (Scacciadiavoli); Saliato, Colli Perugini Doc 2012 (Chiorri); Vinsanto Amelia Doc 2011 (La Palazzola).

Commenti: Per festeggiare San Costanzo, patrono di Perugia, e il "torcolo" a lui dedicato - di cui la Delegazione ha formalmente codificato la ricetta venti anni fa - è stata organizzata una riunione conviviale nelle splendide sale del Sina Brufani. La Simposiarca, Marilena Moretti Badolato, ha sapientemente illustrato il menu, concordato curando la stagionalità dei prodotti nel rispetto della tradizione. Ottimi il filetto di sanato, profumato e di morbida succulenza, il pure di fagiolina del Lago Trasimeno come pure la pralineria al cioccolato dello chef, superbe dolcezze appena composte. Per il dessert degustazione con valutazione dei torcoli di quattro diverse pasticcerie.

TERNI

23 gennaio 2019

Ristorante "L'Écurie" di Barbara Marchetti e Valerio Finamore, in cucina Fabio Arcangeli. ●Via Silvestri 18, Terni; ☎0744/1940039, cell. 347/0056324; marchetti.barbara@gmail.com, www.lecurietermi.it; coperti 55+15 (all'aper-

to). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo 65° alla carbonara; tortelloni tirati a mano ripieni di farona alla leccarda e polvere di salvia; brasato di guancia al Nebbiolo; cremoso al fondente 75% monorigine e crema all'arancia.

I vini in tavola: Erre Gialla, Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali Doc 2017 (Marco e Sara); Priavino Dolcetto d'Alba (Voerzio); Langhe Nebbiolo Doc 2016 (Sottimano).

Commenti: Per la "riunione conviviale d'inverno" i Simposiarchi Federico Carli e Giuseppe Malvetani hanno scelto un ristorante nel centro di Terni. I titolari hanno gentilmente accolto gli Accademici in un ambiente raffinato. Dopo un aperitivo di benvenuto, il menu a tavola si è aperto con l'uovo 65° alla carbonara, che ha riscontrato giudizi positivi da parte degli Accademici, con un contrasto armonioso ed equilibrato di sapori. Più controversi i giudizi sui tortelloni; molto buono il brasato di guancia al Nebbiolo. Dessert buono ma non raggiunge le vette delle precedenti portate. Vini scelti accuratamente in abbinamento dei piatti. Personale cortese, servizio attento e curato. Serata ben riuscita.



LAZIO

CIVITAVECCHIA

18 gennaio 2019

Ristorante "Forma" di Gianluca Formichella, anche in cucina. ●Via Trieste 9, Civitavecchia (Roma); ☎0766/672647; coperti 38. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo morbido, spuma di patate e tartufo, manzo tonnè; risotto del bosco con porcini, castagne e polvere di lampone; guanciale di manzo mille e una spezia (guancia brasata, cremoso di

fave secche e verza marinata); canolo ripieno di mousse al cioccolato bianco e lampone.

I vini in tavola: Cuvée Silver Fashion extra dry (imbottigliato da A.V.P.G. srl Travo); Bianco Doc Grillo 2017 (Cantina Europa Sca, Petrosino).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Accademico Aldo Vignati. Lo chef ha suggerito un menu tradizionale e innovativo: infatti, pur essendo Civitavecchia, tradizionalmente, basata su cucina di mare, in questo caso una cucina rivolta alla parte collinare ha riscontrato un positivo giudizio da parte degli Accademici. Delicato e giusto nei tempi di cottura l'uovo morbido che ben si è accompagnato alla spuma di patate e tartufo; ottimo il risotto alleggerito dal sapore delicato del lampone. La votazione migliore è andata al guanciale di manzo per la morbidezza della carne, dovuta ai giusti tempi di cottura. La serata si è conclusa con il saluto del Delegato Giancarlo Drosi.

ROMA

29 gennaio 2019

Ristorante "Ristorante al 34" di gestione familiare. ●Via Mario de' Fiori 34, Roma (Roma); ☎06/6795091; ristorante34@yahoo.it; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiore di zucca e carciofo grigliati; strascinati alla gricia con tartufo; bocconcini di vitello con carciofi e polenta; soufflé al cioccolato con il cuore caldo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pecorino d'Abruzzo (Villa Medoro).

Commenti: Simposiarca l'Accademica Consultore Cinzia Sebastiani. Il Delegato Gabriele Gasparro ha svolto un breve intervento tracciando la storia di via Mario de' Fiori e ha riferito su alcune iniziative in programma per i primi mesi. Con l'occasione sono state consegnate le insegne di Accademico ad Antonio Grieco. Il menu è stato particolarmente gradito, anche perché ben relazionato alla serata molto fredda. Buoni il carciofo e il fiore di zucca grigliati; ottimi gli strascinati, il cui condimento tradizionale della gricia è stato arricchito dall'ab-



LAZIO segue

bondante gusto del tartufo. Buoni i bocconcini di vitello, adatti al clima invernale. La massima votazione è stata riservata al dessert.

ROMA EUR 28 gennaio 2019

Ristorante "Casa Maggio" di Maurizio Maggio ed Egizia Massacci. ● Via Giuseppe Lucchetti Rossi 44, Roma; ☎06/52833022; info@casamaggio.it; www.casamaggio.it; coperti 90+150 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine di carne e bruschettine; ravioli di chianina con funghi chiodini e fondo bruno; casarecce alla carbonara vegetariana (peperoni gialli, zucchine, pecorino); bombette di capocollo ripiene di provola, scarola con olive e uvetta; cheesecake al forno con salsa alle fragole.

I vini in tavola: Casal di Serra Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc (Umani Ronchi, Osimo); Nero Buono Lazio Igt, Pietra Pinta (Agri Iuvenia Soc. Coop. Agricola, Cori).

Commenti: Riunione conviviale "sperimentale", organizzata dalla giovane Simposiarca Ilaria Ciamarone, allo scopo di accostare gli Accademici a mode e tendenze gastronomiche dei giorni d'oggi. Relatore il dottor Francesco Marinelli, affermato biologo nutrizionista, che ha brillantemente illustrato gli aspetti salutistici delle nuove tendenze culinarie. Il giudizio complessivo sulla cucina è risultato pienamente sufficiente con una certa preferenza per le bombette che qualcuno ha però ritenuto troppo pesanti. Graditi i ravioli e la cheesecake. Meno convincenti le casarecce, dal gusto poco definito e con un condimento non sufficientemente legato alla pasta. Apprezzata la scelta dei vini. Servizio efficiente.

ROMA EUR 19 febbraio 2019

Ristorante "La Querida" di Centro Equestre Castelfusano S.S.D. ● Viale del Circuito 68, Castelfusano, Roma; ☎06/50917866; coperti 160+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio - 6 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi, mozzarella di bufala, tortini di riso Venere, cuscus, spezzatino in salsa piccante con fagioli, parmigiana di melanzane, sformatini, verdure grigliate; spaghetti al Barolo; degustazione di carni arrostiti (italiane, argentine, prussiane, scozzesi e danesi); patate arrosto, cicoria ripassata in padella e spinaci con aceto balsamico e parmigiano; mix di dolci.

I vini in tavola: Cademusa, Chardonnay Terre di Sicilia Igt; Nero d'Avola Doc (Cantine Ermes Soc. Coop. Agricola - Santa Ninfa).

Commenti: Riunione conviviale in un locale, suggerito dalla Simposiarca Serena Pagliari, specializzata nelle carni di varie origini e tagli. Tutti i piatti hanno riscosso notevoli apprezzamenti: per la quantità di proposte, la qualità e la pregevole fattura. Spettacolari gli spaghetti al Barolo. Migliorabile il servizio, un po' rallentato dall'affollamento del locale, ma soprattutto perché l'eccezionale varietà delle portate, trattandosi di un menu degustazione, servite quasi tutte a centro tavola, non ne ha consentito un'agevole partizione. Ottimo l'abbinamento dei vini. Nel corso della serata ha fatto ingresso nella Delegazione la neo Accademica Anna Maria Galanti.



ABRUZZO

ATRI 15 febbraio 2019

Ristorante "La Campana d'oro" di gestione familiare, in cucina Bettina Pavone. ● Piazza Duomo 23, Atri (Teramo); ☎085/879820, cell. 331/2515420; lacampanadoro2016@gmail.com; coperti 110+80 (all'aperto). ● Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pecorino stagionato con confettura di uva Montepulciano, prosciutto crudo Castel Castagna, formaggio fritto, crema di fave con cicoria ripassata, vellutata di ceci; chitarra alla teramana;

tagliata di scottona con riduzione di Montepulciano, patate al forno; crostata di uva Montepulciano.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Mammuto (Del Colle); Montepulciano d'Abruzzo (Cantina amatoriale di Alberto Rasetti).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al Montepulciano, nella celebrazione del suo cinquantennale di vino Doc. Il relatore, professor Alberto Rasetti, dopo un breve excursus storico, ha invitato i commensali a fare una conoscenza-valutazione del vino servito, a osservarne il colore, a ricercare il profumo dei frutti, dei fiori e delle spezie. Durante la cena sono stati proposti e messi a confronto due Montepulciano di diverse annate. Serata molto gradevole, dove le vivande sono state scelte in giusta sintonia con l'abbinamento dei vini. Da lodare l'impegno del ristoratore, attento alle esigenze della Delegazione.

AVEZZANO E DELLA MARSICA 26 gennaio 2019

Ristorante "Forchetta Volante" di La Forchetta Volante srl ● Via Cassinelli 2, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/22391, cell. 371/0175358; www.forchettavolante.it; coperti 25. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica; dal lunedì al mercoledì a pranzo; dal giovedì al sabato la sera. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: salame coralli e salame strolghino, coppa, fiocco di culatello, con gnocco fritto; formaggi pecorini del caseificio "Chiusa della Corte della Valle Roveto", con miele di castagno biologico, salsa senapata e chutney all'ananas; consommé con pasta rasina al parmigiano reggiano 30 mesi; chitarra con ragù di faroana in punta di coltello e funghi porcini; stinco di vitello al forno a lenta cottura, patate Igp del Fucino al forno e cicoria; tarte tatin alle mele.

I vini in tavola: Vini e spumanti della Cantina del Fucino.

Commenti: Atmosfera distesa e accattivante, con approfondimenti storico-culturali. Bene la Simposiarca Marina Scansani nella puntuale descrizione delle singole portate. Ricco e vario l'aperitivo con le sue delicate stuzzicherie. Il consommé, con la sua delicata pasta, l'ha fatta da padrone riscuotendo il maggior

consenso, primeggiando anche sulla chitarra, dalla singolare delicatezza del sugo bianco di faroana impreziosito da funghi porcini. Buono lo stinco di vitello marinato con verdure. Gustose le patate Igp del Fucino. Anche il dolce ha soddisfatto i palati più esigenti. Decisamente positivo questo tradizionale convivio di inizio anno, che il Delegato Franco Santellocco Gargano ha voluto definire "del nuovo tempo".

CHIETI 29 gennaio 2019

Ristorante "Santa Chiara" di Akira srl, in cucina Domenico Scotti del Greco. ● Via Roma 10, Guardiagrele (Chieti); ☎393/9127278; domenicoscottidelgreco@gmail.com; coperti 65. ● Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brioche con haché di cavallo; baccalà mantecato; zuppa di lenticchie alla vaniglia con crostini; laganelle al ragù di saliccia; agnello del Parco della Majella con patate e cicoria; sfogliatina con crema pasticciera; spumone al croccante di mandorle; cioccolato d'Abruzzo al vino dolce.

I vini in tavola: Spumante brut rosé (Il Feuduccio); Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015; Gesmino Passito bianco Dop 2015 (Pasetti).

Commenti: Il 2019 si apre per la Delegazione con una riunione conviviale alla ricerca dei sapori genuini di Guardiagrele, borgo medievale ai piedi della Majella, che presenta peculiarità gastronomiche uniche all'interno della provincia. Ospiti dello storico ristorante, a ridosso delle mura cittadine, gli Accademici hanno apprezzato un menu di altri tempi, con ingredienti rigorosamente guardiesi, compiacendosi per la competenza, la puntualità e la speditezza della brigata di cucina e di sala. I piatti, illustrati dal Simposiarca Paolo Rullo, hanno riscosso un generale plauso per la capacità evocativa e l'accuratezza nel mantenere preparazione e presentazione nei canoni della tradizione pedemontana abruzzese.

PESCARA 18 gennaio 2019

Ristorante "La Taverna Antica" di Franca D'Intino. ● Largo Madonna



dei 7 dolori 56, Pescara; ☎085/413256; info@latavernaantica.com; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: vellutata di fagioli con pancetta croccante; "cif e ciab"; formaggio fresco fritto; polentina invernale; lenticchie; "sagne e ceci"; gnocchi al sugo di spuntature di maiale; porchetta di maialino con rape e fagioli; cannolo con la crema; tagliata di frutta di stagione.

I vini in tavola: Cerasuolo Doc 2018; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017.

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata ai legumi e alla squisita carne del maiale. La partecipazione è stata molto ampia, anche per ascoltare le conversazioni di due studiosi della materia: l'Accademico Leonardo Seghetti e il professor Francesco Galiffa, che hanno ampiamente illustrato sia il vasto utilizzo dei legumi nella tradizionale cucina abruzzese, sia il rito dell'uccisione e dell'utilizzo del maiale. Il menu, attentamente studiato dal Simposiarca Carlo Marsilio, è stato realizzato in modo impeccabile: eccellenti la vellutata di fagioli e il "cif e ciab", ottimi i primi piatti; delicatissimo e tenero il maialino. Eccellente l'abbinamento dei vini.

SULMONA 15 febbraio 2019

Ristorante "San Filippo 63" di Alberto Di Placido e Fabrizio Centofanti, anche in cucina. ●Piazza Garibaldi 40, Sulmona (L'Aquila); ☎0564/661002, cell. 349/7733760; alfasrl63@gmail.com; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì a pranzo, giovedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia al Montepulciano con cacio ricotta; crostini con lardo e alici; pallotte cacio e uova; gnocchetti vino e farina con guanciale di maiale nero e carciofi di Cupello; stracotto di maiale nostrano al Montepulciano su purè di sedano rapa e cialda di polenta bramata; cheesecake di ricotta con gelée al Montepulciano.

I vini in tavola: Selezione di vini della Cantina Margiotta di Pratola Peligna.

Commenti: Pur rispettando la tradizione locale, i due giovani chef Alberto e Fabrizio, con tecniche innovative, hanno saputo interpretare a pieno il tema della serata: il Montepulciano. Molto interessanti gli gnocchetti, notevole anche lo stracotto, molto buono e particolare il dolce. Francesca Margiotta, proprietaria dell'omonima cantina, ha saputo interessare gli Accademici con un excursus storico culturale sul Montepulciano d'Abruzzo dal vitigno ai vini. Si è creata così, in una piacevole atmosfera, un'interessante discussione che ha coinvolto tutti, arricchita di notizie e particolari inediti. Una serata da ricordare, conclusasi con il saluto del Delegato alla brigata di cucina.

VASTO 23 gennaio 2019

Ristorante "Fuoco 26" di gestione familiare, in cucina Sergio ed Elisabetta Presenza, Davide Lazzarotto. ●Contrada Piane Sabelli, 26, Casalbordino (Chieti); ☎087 3916288, cell. 329 0512527; sergio.presenza@gmail.com, www.fuoco26.it; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima decade di ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedino di salsicce miste; "cif e ciab"; focaccine con ciccioli; tonnarelli con sfilacci di maiale al ragù bianco; rotolo di pancetta croccante con mandorle e amarene accompagnato da insalata di agrumi e finocchii; "tòtere" con crema pasticciera.

I vini in tavola: Pecorino Cuvée (Agriverde, Ortona); Montepulciano Abruzzo Doc; Blasfemorosso Igp Terre di Chieti (entrambi Cantina di Prunio, Francavilla).

Commenti: Quello del maiale è un appuntamento classico, ma decisamente interessante, considerate le molteplici varianti dei piatti che possono scaturirne a seconda delle tradizioni locali. La riunione conviviale, perfezionata dal Simposiarca Luca Fidia Jubatti, ha colto nel segno per aver fornito inattese elaborazioni della materia prima, in un piacevole susseguirsi di gusti e sapori nostrani rivisitati da due giovanissimi chef: Elisabetta Presenza e Davide Lazzarotto, che hanno stupito anche nel dessert con il "tòtere", cannolo cilindrico di pasta, farina, olio e zucchero, farcito con crema pasticciera.

Buono l'apprezzamento per l'ottima riuscita della serata.

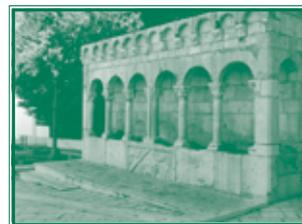
VASTO 15 febbraio 2019

Ristorante "Lo Scarabeo" di gestione familiare, in cucina Gabriele Forgiione. ●Corso Giuseppe Mazzini, 3, Cupello (Chieti); ☎0873/316422, cell. 333/3011108; forgionescarabeo@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagioli alla pigната; spiedino alla polpa di ventricina; crostino con formaggio arrosto; sagne fritte con ceci; controfiletto al Montepulciano con patate sotto la coppa; pere speziate con vino rosso.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc (Zaccagnini, Bolognino); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Tollo); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Roxan, Rosciano); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Pasetti, Francavilla al Mare).

Commenti: Il 50° del Montepulciano d'Abruzzo Doc è stato in assoluto il protagonista della serata, con degustazione di annate recenti e vetuste, guidata da Beniamino di Domencia che ha descritto le caratteristiche ampelografiche ed enologiche del vino. Il Simposiarca, neo Accademico Giuseppe Torricella, ha descritto il menu di pietanze rappresentative del territorio abbinato sempre al vino Montepulciano, usato dallo chef Forgiione in un succulento controfiletto e nel dessert con le pere speziate. Il dibattito è stato integrato da specifiche note storico/commerciali del Delegato Rocco Pasetti.



MOLISE

CAMPOBASSO 2 febbraio 2019

Ristorante "Raggio d'oro" di Antonio Testa, in cucina Paola Lentini. ●Contrada Terrapiana, San Giuliano del

Sannio (Campobasso); ☎0874/79223, cell. 339/4472578; raggiodoro@live.com; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine al lardo di Colonnata; salsiccia di cinghiale; focaccia; pappardelle con lepre in salmi; lepre con polenta; fagioli in agrodolce con cicoriette; quaglie al forno con patate; crostino di ananas, mandorle e miele; tris di dolci della casa.

I vini in tavola: Franciacorta Docg (Berlucchi); Tintilia del Molise Doc (Catabbo); spumante brut Trento (Ferrari).

Commenti: Una riunione conviviale piacevole e apprezzata per il consueto appuntamento invernale con la selvaggina. Interessante interpretazione del menu da parte dello chef Paola Lentini che ha dimostrato una buona conoscenza delle materie prime. Accurata la presentazione dei piatti: ricco e apprezzato l'antipasto; intrigante ed equilibrato il piatto di pappardelle. Tutti i secondi sono stati illustrati e commentati dal Simposiarca Renato Eliseo. Graditissimo il dessert. Ottimo l'abbinamento cibo- vino. Servizio premuroso.



CAMPANIA

BENEVENTO 12 gennaio 2019

Ristorante "Cristina" di Alfonso Carfora, in cucina Pasquale Vigliotti. ●Via Benevento 104, Montesarchio (Benevento); ☎0824/835888, anche fax, cell. 338/4911710; info@cristinaparkhotel.com, www.cristinaparkhotel.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà islandese in leggera pastella su vellutata di patate e carciofi con misticanza



CAMPANIA segue

invernale; mezzi paccheri trafilati al bronzo con broccoli di Montesarcho, mitili di mare e nastri di caciocavallo di pezzata rossa; faraona con passatina di cicerchie, cavolo verza e chutney di mela annurca; zepoline dolci e piccole sfogliatelle.

I vini in tavola: Falanghina Taburno 2017 (Masseria Frattasi); Fidelis Aglianico Taburno 2014 (Cantina del Taburno); Quid spumante (La Guardiense).

Commenti: Situato al piano terra del Cristina Park Hotel, l'elegante ristorante si affaccia su un grande giardino impreziosito da una scenografica illuminazione notturna. La riunione conviviale è stata organizzata su un unico tavolo imperiale con una raffinata *mise en place*. La cucina si caratterizza per una moderna interpretazione delle materie prime, in particolare gli ortaggi del territorio sannita e il pregiato caciocavallo di pezzata rossa prodotto a Roccabascerana (Avellino). Eccellente la realizzazione della faraona con una salsa agrodolce di accompagnamento, che ha saputo esaltare la mela annurca Igp proveniente da Sant'Agata de' Goti. Simposiarca la Delegata onoraria Milly Pati Chica.

NAPOLI

30 gennaio 2019

Ristorante "Mangiafoglia" di Stefano Civita, in cucina Costanza Fara. ●Via Carducci 42, Napoli; ☎081/414631; info@mangiafoglia.it, www.mangiafoglia.it; coperti 50. ●Parccheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica; martedì sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcini di mozzarella; alici fritte; tartufini di ricotta con pesce spada affumicato; carpaccio di seppioline aromatizzato agli agrumi su letto di finocchi; mezzo pacchero con baccalà, pomodoro e olive nere di Gaeta; bocconcini di agnello in umido su cremino di ceci di Cicerale; bonet: cremino freddo di cioccolata amara con amaretto.

I vini in tavola: Frenesia spumante di Falanghina; Falanghina del Sannio Doc 2016; Ambrato di Montemalo, Greco 2017; Aglianico del Sannio Doc 2015; Passito di Falanghina 2018; (tutti Cantina Rosso Vermiglio).

Commenti: Simposiarca della serata è stato il Consulore Paolo Romanello che ha disquisito, con grande competenza enologica, sui vini che hanno accompagnato mirabilmente i piatti, lodandone l'eccellente abbinamento. In particolare l'Aglianico. I numerosi Accademici hanno manifestato il loro maggior gradimento per le seppioline dell'antipasto, per il secondo e per il dolce, ritenendo eccezionale il rapporto qualità-prezzo. Il Delegato Vittorio Alongi, al termine, si è complimentato con il proprietario, consegnandogli il guidoncino e la vetrofania, e con la cuoca che ha ricevuto alcune pubblicazioni dell'Accademia.

NAPOLI

9 febbraio 2019

Ristorante "Meatin" di Luca Nappi, in cucina Silvio Celebre. ●Via Timavo 25-27, Napoli; ☎081/18893517; info@meatin.it, www.meatin.it; coperti 50. ●Parccheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trippa al sugo, polpettine di giovenca con finocchio arrostito e vellutata di friarielli; zuppetta di orzo, fagioli dente di morto di Acerra, crema di zucca e carpaccio di funghi; guancia di manzo brasata in Taurasi per 4 ore con contorno di spinaci saltati e purea di patate alla Robuchon; tiramisù all'amaretto con crema allo zenzero.

I vini in tavola: Aglianico del Taburno Docg 2015 (fattoria La Rivolta); Passito di Pantelleria Bukkuram Sole di agosto (Marco De Bartoli).

Commenti: Il Delegato Vittorio Alongi aveva chiesto indicazioni agli Accademici per le riunioni conviviali. Su suggerimento dell'Accademica Manuela Fiore è stato scelto questo locale elegantemente sobrio, in legno, cristallo e acciaio. I convitati hanno manifestato il loro altissimo gradimento per i piatti degustati; in particolare per la guancia di manzo brasata per la quale, molti, si sono lamentati per non poter assegnare il voto 10. Il Delegato, al termine della riunione conviviale, si è complimentato con Manuela per l'ottima scelta e con gli artefici dell'apprezzatissimo pranzo, ai quali ha consegnato il guidoncino, la vetrofania e alcune pubblicazioni dell'Accademia.



PUGLIA

FOGGIA

1° febbraio 2019

Ristorante "Conte Castiglione" di Genaro Dello Mastro, anche in cucina. ●Via Narciso 5, Foggia; ☎333/6627170; coperti 50. ●Parccheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: lasagnetta bianca con funghi e verdure; pasta alla siciliana; filetto di maialino su pure; dolci della casa.

I vini in tavola: Vino rosso e bianco.

Commenti: Il menu è stato servito in modo adeguato. Vi è cura nella scelta del cibo privilegiando possibilmente piatti e ricette locali, il tutto di alta qualità con prevalenza di pietanze a base di carne, pesce e contorni vari, nell'occasione integrato da dolci della casa molto buoni e curati. Il filetto di maialino su pure è stato servito in maniera definita speciale.

FOGGIA-LUCERA

27 gennaio 2019

Ristorante "Acquolina Food Boutique" di Alessandro Forgelli, in cucina Rocco Verderosa. ●Via Tratturo Camporeale km 1.200 - Mirage Village, Foggia; ☎329/8040437; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì; sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: flan di zucca gialla con fonduta di cacio podolico; carpaccio di maialino marinato con composta di cipolla caramellata; tortino di polenta con carciofo al parmigiano; gnocchi mantecati con pomodoro secco, olive taggiasche, timo, mandorle tostate e ricotta salata; filetto di spigola mandrolato con coulis di patate agli agrumi; torta caprese al limone; frutta di stagione.

I vini in tavola: Rosato (Casa Primis).

Commenti: Inaugurazione dell'anno accademico della Delegazione con una relazione del professor Antonio Blanco, Docente della Facoltà di Biotecnologie dell'Università degli Studi di Bari sul tema "Frumento duro per paste alimentari di qualità", amico stimato del Delegato Nardelli. Interessante e molto esaustiva la relazione, corredata da immagini esplicative, che ha scatenato molte domande sulla qualità delle paste in commercio. Le portate del menu sono state ben presentate e hanno incontrato il favore dei partecipanti al convivio. Alla chiusura del pranzo, il Delegato ha consegnato allo chef il guidoncino, complimentandosi per il menu.

TARANTO

27 gennaio 2019

Ristorante "Locanda San Giuseppe" di Locanda San Giuseppe srl, in cucina Gaetano Moccia. ●Via Della Torre Nuova 3, Taranto; ☎099/5937941, cell. 331/4283468; locandasangiuseppetaranto@yahoo.it, www.locandasangiuseppetaranto.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo al nero con olive e melanzane; seppie ripiene; gamberi con lardo di Colonnata in crosta di miele; cavatelli ceci e vongole; risotto ai frutti di mare; filetto di gallinella al gratin; patate al forno; sorbetto al limone; dolce di ricotta con pere; tiramisù.

I vini in tavola: Vini Cantina Piccola Botte.

Commenti: Per la riunione conviviale è stato riproposto l'abbinamento culturale della città vecchia con i suoi antichi sapori. Una formula che piace sempre più agli Accademici, oltre a essere uno stimolo per una maggiore conoscenza e un recupero del patrimonio sia storico sia culturale del borgo antico. I coniugi Franco e Luana propongono una ristorazione mirata al recupero delle antiche pietanze, in special modo quelle più povere e a volte dimenticate. Dopo una visita tra le storiche bellezze artistiche e la religiosità popolare, gli Accademici con alcuni ospiti



hanno "religiosamente" gustato il menu proposto che è stato molto apprezzato, con un plauso particolare al cuoco.



BASILICATA

MATERA

18 gennaio 2019

Ristorante "Stano" di Valerio Stano, in cucina Franco Stano. ●Via Santa Cesarea 67/69, Matera; ☎0835/344101, cell. 349/1317022; info@stanoristorazione.it, www.stanoristorazione.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crocchette di fave ripiene di cicorielle campestri; cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti al forno; tagliolini fatti in casa con cicerchie e cipolla fritta; tubetti e fagioli borlotti al pomodoro; baccalà in umido con pomodori secchi, olive e peperoni cruschi; delizie al pistacchio di Stigliano; schiumette con le mandorle.

I vini in tavola: Manfredi rosso Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture Doc (Cantina Terra degli Svevi); Passito di Pantelleria.

Commenti: Il dottor Tato Sarra ha letto la relazione di Carmela Bagnato, Accademica e Segretario Generale dell'Associazione Italiana di Dietetica, sull'importanza dei legumi nella nostra alimentazione. La Delegata di Matera ha commentato il dipinto di Annibale Carracci: *Il Mangiafagioli*. Originale la versione in crocchette panate e fritte del tradizionale purè di fave e cicorie, ben abbinate alle cipolle succulente; di gusto antico la cicerchia con la cipolla fritta (da tenere a bagno a lungo per eliminare la latirina: sostanza neurotossica); cremosa e saporita la classica pasta e fagioli; delicate le delizie alla crema di pistacchio di Stigliano, leggerissime le meringhe con le mandorle.

POTENZA

9 febbraio 2019

Ristorante "La Villa Resort" di Gabriele Zamperoni. ●Via Europa 10, Pignola (Potenza); ☎0971/309203, cell. 339/7230933; lavillaresort.pignola@gmail.com; coperti 50. ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di montasio e asiago con radicchio alla piastra; polenta gialla con montasio e funghi, polenta bianca con baccalà; risotto all'asparago bianco; pasta e fagioli alla veneta; baccalà alla vicentina; tiramisù alla trevigiana.

I vini in tavola: Prosecco (de Vidor); Refosco dal Peduncolo Rosso (Borgo Stajnbach).

Commenti: A Pignola, "paese dei cento portali", è possibile trovare un angolo di Veneto, grazie a Gabriele Zamperoni che con la moglie, pignolese doc, ha inaugurato un ristorante di cucina veneta e locale. La Delegazione potentina ha potuto apprezzare un menu dai sapori forti e decisi che tanto hanno in comune anche con la tradizione lucana. La polenta in diverse varianti, con montasio, funghi e baccalà in due versioni (veneziana e vicentina), un'ottima pasta e "fasioi de Lamón", specie Igp del Bellunese con radicchio di Treviso e risotto all'asparago bianco. Dopo un eccellente "tiramisu aea trevisana" gli Accademici hanno gustato il "café in tegamin de rame", bevanda di caffè, miele, Cognac, vino e Grappa.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

2 febbraio 2019

Ristorante "L'Oleandro" di gestione familiare, in cucina Stefano Custozza. ●Via Madonna del Leandro 9B, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎cell. 340/1296051; anstec37@hotmail.it; coperti 70. ●Parccheggio privato del ri-

storante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con curcuci; zuppa di patate e cavolo con scurcittie; frittelle di vari pezzi e tagli; salsiccia alla brace; insalata di agrumi; dolce alla crema di agrumi.

I vini in tavola: Rosso dell'Etna (Cantine Tramontana).

Commenti: Preceduta da una saggia introduzione di bruschette con curcuci, costruiti con i resti della preparazione del maiale, si procede con la classica *entrée* della cucina settecentesca francese, costituita dalla zuppa di verdure, qui rivisitata nella tradizione della zona grecanica reggina con l'aggiunta di pelle di maiale, che precede un sontuoso secondo di carne di maiale, cucinato nel rispetto della tradizione locale.

COSENZA

2 febbraio 2019

"Da Piscitella Ristorante Pizzeria" di Francesco Provenzano, in cucina Silvana Gaccione. ●Contrada San Lorenzo snc, Lappano (Cosenza); ☎0984/651255, cell. 328/9381875; coperti 65. ●Parccheggio comodo; ferie dal 10 al 20 agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpette di carne, gelatina, bruschetta con "scarafuogli", verza ripiena, fegato con velo e alloro, salsiccia con broccoli di rapa, "provatura" di salsiccia, pancetta croccante; verza, cotiche, "frittelle", orecchie, piede, lingua e cuore; ossa; insalata di cavolo cappuccio; uovo fritto con "scarafuogli"; finocchi e agrumi; pan di Spagna ricetta antica con crema al cioccolato al cucchiaino; "chiacchiere"; fichi al forno.

I vini in tavola: Dovì rosato spumante metodo classico brut; Magliocco Terre di Cosenza rosso Dop (entrambi Ferrocinto).

Commenti: In ogni famiglia calabrese, tra i mesi di gennaio e febbraio, si rinnova da secoli il tradizionale rito della macellazione del maiale. Fino a non moltissimi anni fa, non esisteva un nucleo familiare che sfuggisse a questo appuntamento divenuto, nel tempo, un segno di ideale passaggio tra la fine dell'inverno e l'inizio

della primavera. Una festa e un'occasione di famiglia da socializzare con parenti, amici e vicini di casa invitati alla cosiddetta "quadara". La riunione conviviale della "festa del maiale" ha avuto il pregio di recuperare i valori più autentici di questi aspetti di cultura popolare, grazie alla scelta del menu e alle relazioni svolte dai Simposiarchi Pietro Vivona e Francesco Gentile.

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI

13 gennaio 2019

Ristorante "Il Lupo Cattivo" di Cataldo, in cucina Carmine Cataldo. ●Contrada Cavuria 69, Gerace (Reggio Calabria); ☎0964/355143; il.lupocattivo@libero.it; coperti 100. ●Parccheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: soffritto di maiale; fegato arrostito; salsiccia alla brace; maccheroncini al ragù di maiale con polpette di carne "lacciata"; cortecce di grano con ricotta e "micciunati"; frittelle tradizionali con insalata di agrumi e finocchi; gelato al bergamotto; susumelle.

I vini in tavola: Gaglioppo.

Commenti: Accogliente *location*. Servizio ai tavoli scorrevole. Preceduti da un ricco antipasto tipico delle tradizioni familiari dei luoghi, anche i primi piatti sono stati ispirati dal *genius loci* gastronomico. La pietanza principale, le frittelle con tutti i pezzi e i tagli del maiale, è stata all'altezza della fama di cui gode il locale. Leggermente migliorabile il dessert. Buon rapporto qualità-prezzo.



SICILIA

CANICATTI

31 gennaio 2019

Ristorante "Zamù" di Salvatore Giardina. ●Viale della Vittoria 204, Canicatti (Agrigento); ☎0922/856944; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parccheggio co-



SICILIA segue

modo; ferie Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofo ripieno su fonduta di pecorino; pizze gourmet al tartufo siciliano; al pistacchio; al piacentino; al cantabrico; tortino al pistacchio; macedonia di frutta con gelato al mango.

I vini in tavola: Spumante V38AG Riserva brut (Milazzo).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Lidia Macaluso in un ristorante nato dall'unione di due storici locali "Zallico" e "Moulin Rouge", arredato con gusto, moderno ed elegante, curato nei dettagli. Speciale la cena a base di ottime pizze gourmet abbinate a calici di birra artigianale. Il servizio è garantito dal personale attento e disponibile. Splendidi i titolari che hanno accolto gli Accademici con cordialità e gentilezza.

ENNA

6 febbraio 2019

Ristorante "Fuli" di Denny Bellomo. ●Piazza Piersanti Mattarella 17, Enna; ☎0935/531022; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta alla siciliana, frittata di finocchietti, caponata, tuma scoppiata; paccheri al ragù di maialino nero su fonduta di formaggio; coniglio selvatico della casa, costolette di cinghiale alla griglia, patate al forno, insalata di arance tarocco con cipolla novella; dolce della casa "giufà", tagliata di frutta.

I vini in tavola: Gatto Nero (Cantine Funaro).

Commenti: Menu di caccia locale: maialino nero allevato allo stato brado, cinghiale e coniglio selvatico. Ambiente elegante e familiare. Ai fornelli la madre Nuccia, ai tavoli i figli, attenti e premurosi. Cucina casalinga, piatti curati e di buona presentazione. Particolarmente apprezzato il coniglio in casseruola con aromi della campagna, a ricordare sapori e profumi lontani. Buono il dolce della tradizione, il "giufà" di soffice pasta siringata, arrivato in tavola ancora fumante. Sana allegria tra i tavoli. Unanimi i complimenti ai due Simposiarchi Toti Tudisco e Fabio Montesano.

MESSINA

17 gennaio 2019

Ristorante "Grecale" di Kajiki srls, in cucina Paolo Romeo. ●Via XXVII Luglio 112 (invernale), Via Canalone 124, Località Torre Faro, Messina; ☎090/6402915, cell. 347/0335126; info@grecalemessina.it, www.grecalemessina.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di cernia con puttanesca di gamberi e gelato di pane di tumminia; panella liquida con croccante di seppia e nuvola di porro; risotto con burrata, erba cipollina e tartare di ricciola; tortello con crema di topinambur e carciofi; variante di triglia; arance e finocchi in insalata con gelato al mandarino.

I vini in tavola: Peloro bianco e Peloro rosso (Cantine Casematte, Messina).

Commenti: Molto apprezzate le entree fra cui spiccavano le acciughine fritte servite su uno stecco; degne del massimo gradimento le fantasiose preparazioni degli antipasti rigorosamente legate al mare siciliano. Eccellente il risotto, pari per squisitezza al delicato tortello arricchito da sfoglie millimetriche di carciofi croccanti. Delicato e saporito il secondo che presentava, nel suo guazzetto, una piccola triglia in sandwich fra i suoi filetti non spellati e una variante dell'arancino di riso alla triglia. Vini godibili, servizio cortese e impeccabile. Il Delegato ha ringraziato la brigata di cucina e di sala, donando allo chef il piatto in silver e la vetrofania.

MESSINA

13 febbraio 2019

Ristorante "Casa e Putia" di Adriana Sirone, in cucina Enzo Saija. ●Via San Camillo 14, Messina; ☎090/2402887; info@casaeputiaristorante.it, www.casaeputiaristorante.it; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto - settembre; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: caponata di mele, miele di ape nera siciliana; grissino di "La Sicilia in Dispensa"; macco di fave spezzate di Monreale con quenelle di ricotta di pecora,

olio di minuta e finocchietto selvatico; paccheri, due consistenze di carciofi, fonduta di caciocavallo ragusano; pancia di maialino nero dei Nebrodi arrotolata al piacentino ennese, chips di cipolla rossa; soufflé al cioccolato di Modica e farina di grano antico siciliano, gelato al pistacchio verde di Bronte.

I vini in tavola: Heilà rosso, Nero d'Avola e Perricone Igt Terre Siciliane biologico (Alcesti).

Commenti: Apprezzata la proposta di Casa e Putia con punte di assoluta eccellenza per la caponata di mele e per il macco di fave contaminato da una fresca quenelle di ricotta. Qualche distinguo relativo ai paccheri e alla pancia di maialino, che però ha conseguito una notevole valutazione dalla maggioranza anche grazie alla gradevolezza delle chips di cipolla. Altrettanto gradevole il vino biologico e squisito il dessert. La cucina di stringente adesione alla tradizione e che impiega elementi primitivi e antichi procedimenti fa ritrovare i sapori della memoria e si è meritata la consegna del guidoncino.

MODICA

6 gennaio 2019

Ristorante "Donna Luisa" di Marco Distefano. ●Via F. Mormina Penna 12, Scicli (Ragusa); ☎0932/1836054, cell. 388/3652221; coperti 38+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7 gennaio - 28 febbraio; novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: macco di fave con crostini, caponata e prosciutto; risotto con sanape e prosciutto; filetto di manzo alle pere; cous cous con ricotta.

I vini in tavola: Currivu (Cantina Marilina).

Commenti: La Delegazione ha iniziato l'anno visitando un accogliente locale della cittadina barocca di Scicli. Sono state presentate, concordate con il Simposiarca Aurelio Boncoraglio, pietanze tradizionali rivisitate dal maestro di cucina Marco Ficili, a eccezione di un innovativo dessert, un cous cous con ricotta vaccina. Tutte le pietanze hanno deliziato il palato dei commensali, Accademici e ospiti, in particolare è stato apprezzato il dessert, oltre

che per la squisitezza, anche per la sua originalità.

RAGUSA

17 febbraio 2019

Ristorante "I Settetornanti" di Terra Iblea Soc. Coop., in cucina Antonio Pennisi. ●km 5,4, SS115, 97015 Ragusa-Modica, Ragusa Ibla (Ragusa); ☎331/6174242; terraiblea.ragusa@gmail.com, www.isettetornanti.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppetta di fava cottoia; caponata, selezione di salumi e formaggi, arancino al ragù; strozzapreti con salsiccia, finocchietto selvatico e capuliatto; fettuccine al carrubo ibleo; brasato di vitello alle mandorle; patate speziate; parfait di mandorle con fonduta di cioccolato di Modica.

I vini in tavola: Perricone (Feudo Disisa).

Commenti: Grande affluenza per la prima riunione conviviale dell'anno in questa struttura che presto diventerà anche una fattoria didattica. Menu curato e con prodotti a km 0 ben realizzati e presentati. Ottime le fave e la caponata. Buono il dolce. Servizio curato dai ragazzi della cooperativa sociale coordinati dal dottor Salvo Borrelli, come un padre per tutti loro. Giornata toccante da tutti i punti di vista. Gli Accademici hanno visitato la struttura realizzata interamente con fondi etici. La proprietaria dottoressa Francesca Bruno ha accolto la Delegazione con garbo e ha spiegato le motivazioni alla base della nascita di questa bella realizzazione.

SIRACUSA

27 gennaio 2019

Ristorante "Al Castello" di Gianluca Baffo e Lia Giudice, in cucina Marco Trepiccioni. ●Via Libertà 1, Brucoli-Augusta (Siracusa); ☎0931/981986; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera (inverno). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mini hamburger di pesce spada, mango in salsa guacamole; sformatino di zucca



rossa con cuore di provola e gamberoni in crosta di mandorla; fagottino di pesce spada e mentuccia; risotto con carciofi e gamberi; filetto di spigola in crosta di mandorla e zucchine con tagliatelle di verdure; sorbetto di limone di Siracusa; torta "al Castello".

I vini in tavola: La Segreta bianco e rosso Doc Sicilia (Planeta); L'Ocra Passito Igt Terre Siciliane (Firriato).

Commenti: Il Consultore Simposiarca Danila Saraceno ha relazionato in modo brillante e accattivante su: "Il Fiore tra le verdure: il Carciofo", trattando aspetti mitici, letterari, gastronomici, poetici e salutistici di questo prezioso ortaggio. È stato servito il pranzo: una sequenza di pietanze molto curate e ben confezionate. Infine, il Delegato Angelo Tamburini ha consegnato il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia allo chef Marco Trepiccioni e al maître Tony Gitto.

SIRACUSA 17 febbraio 2019

Ristorante "Memento 7" di Santi Fileccia, in cucina Santi Zagame. ●Via Ariosto 20, Florida (Siracusa); ☎cell. 389/6353409; memento7fileccia@gmail.com; coperti 70. ●Parcheeggio zona pedonale; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di melanzana con quenelle di ricotta iblea; cavatelli al sugo di maiale con tocchetti di salsiccia e di carne; bracioline di carne con patate aromatizzate al forno; chiacchiere; porchetta di ricotta del maestro-pasticciere Lo Giudice.

I vini in tavola: Nativo, Merlot-Cabernet Doc Sicilia (Donnadicoppe, Gibellina); Solacium, Moscato di Siracusa Doc (Pupillo, Siracusa).

Commenti: Simposiarca il Consultore Biagio Bonfiglio che ha brevemente relazionato su "A Tavola con Re Carnevale" e presentato il menu in sintonia col tema e nel rispetto della tradizione. Il Delegato Angelo Tamburini, a introduzione del convivio, ha letto *Il Testamento del Maiale* nel quale, in forma documentale e quasi notarile, lo stesso maiale detta le sue ultime volontà! Sono state proposte in tavola, in maniera sollecita e cortese, le pietanze: una sequenza armonica

gustosa. Infine il Delegato Angelo Tamburini consegna il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia al proprietario Santi Fileccia, al maestro di cucina Santi Zagame e al maître Nino Zappulla.



SARDEGNA

ALGERO 15 febbraio 2019

Ristorante "Osteria delle Quattro Stagioni" di Tore Ricci e Patrizia Usai, anche in cucina. ●Via Carducci 14, Alghero (Sassari); ☎349/3099443; osteriadellequattrostagioni@gmail.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpi e fagioli; razza in agliata; moscardini alla diavola; insalata di mare; marinatura di tonno, carbonara di tonno; fusilli gragnanesi con seppie e favette; trancio di ricciola su crema di carciofi; tentacolo di polpo grigliato su purea di patate e zafferano; tris di dolci.

I vini in tavola: Bramassa Vermentino di Sardegna; Regium Cannonau dell'Ogliastra.

Commenti: Locale raccolto, ben apparecchiato con due tavolate che occupano tutta la sala riservata agli Accademici. Il menu realizzato con tutti prodotti di mare freschi. Immane, nell'antipasto, la razza in agliata e i moscardini alla diavola. Ben presentati, insieme agli altri componenti, in un piatto unico assolvono bene la loro funzione di essere gradevoli e non consumare l'appetito. Questo viene ulteriormente sollecitato da un curioso e buon accoppiamento di uovo e tonno alla moda di carbonara, ben apprezzato da tutti. Buono il polpo, ottimi i dessert. Ben abbinati vini. A fine cena, incontro con lo staff di cucina cui sono andati i complimenti di tutti. Impeccabile il servizio.

GALLURA 15 febbraio 2019

"Antica Trattoria" di Maria Antonietta Canu, anche in cucina. ●Via delle Terme, Olbia (Sassari); ☎0789/24053; anticatrattoriaolbia@tiscali.it, www.anticatrattoriaolbia.com; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheeggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cordula e piselli, trippa e cinghiale in agrodolce; zuppa gallurese; capretto con finocchietto selvatico; ravioli di ricotta e palline di ricotta con uva passa e miele.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg S'eleme; Cannonau di Sardegna Kiri (entrambi Cantina del Vermentino di Monti).

Commenti: Quella tradizionale gallurese è una cucina semplice, ma di sostanza. L'interpretazione che ne offre l'Antica Trattoria, nel cuore del centro storico di Olbia, non tradisce le attese. Lo ha verificato la Delegazione che ha scelto proprio un bagno di tradizione visitando il locale di Maria Antonietta Canu. Ospite il Sindaco di Gavoi Giovanni Cugusi che, a proposito di tradizione, ha parlato del fiore sardo, tipico formaggio del paese barbaricino. Menu corto ma efficace.

NUORO 23 febbraio 2019

Ristorante "Sos Arcos" di Bruno Bomboi. ●Via Alcide De Gasperi 6, Siniscola (Nuoro); ☎0784/877545, cell. 345/3400010; sosarcos@gmail.com; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie 1° settembre - 31 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: formaggio ovino fuso su letto di carasau; salumi del territorio; lumachelle striate con "bagna" piccante; supa thiniscolesca; umido di capra selvatica al profumo di armidda; pinzimonio con verdure di stagione; sa pompia intrea.

I vini in tavola: Vernaccia giovane delle vigne di Siniscola; Cannonau/Carignano 2018 prodotto in proprio.

Commenti: Grazia Deledda racconta come, durante le feste, i vecchi pastori e i contadini sedevano insie-

me intorno a grandi fuochi e, dopo aver mangiato piatti di carni arrosto e formaggi, bevevano e cantavano per tutta la notte le storie antiche dei campi. Quello proposto per la riunione conviviale è un menu povero eppure delle feste, con tre portate tipiche: la supa thiniscolesca, l'umido di capra selvatica, piatti di tutti i giorni, ma arricchito dalla "pompia" intera. L'ambiente dignitoso, la *mise en place* all'altezza, il servizio educato, premuroso e discreto, buoni i tempi tra le pietanze. Una menzione particolare per i "Vini dell'Oste".



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA 21 febbraio 2019

Ristorante "Cantina Friulana" di Gerhard Rauscher, in cucina Michael Baumann. ●Bartensteinstrasse 3, Vienna; ☎0043/18906493, cell. 0043/6781252597; osteria@cantinafriulana.at, www.cantinafriulana.at; coperti 50. ●Parcheeggio comodo; ferie 9 agosto-2 settembre; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto alla triestina; frico con polenta; cjalsons su crema di radicchio di Treviso; brodetto gradese; ghibanizza.

I vini in tavola: Friulana 2017 (Tenuta Luisa).

Commenti: I piatti sono apparsi relativamente vicini a quelli originali o, per lo meno, sono stati rivisitati con accenti locali. Da apprezzare sicuramente l'audacia e lo sforzo di presentare preparazioni abbastanza sconosciute all'estero, per quanto la vicinanza geografica dovrebbe renderli più famigliari. Molto apprezzati l'antipasto e il dolce. Servizio ottimo. Ambiente che riproduce la tipica osteria friulana. Molto gradevole e perfettamente abbinato il vino.



EUROPA segue

BELGIO

BRUXELLES
31 gennaio 2019

Ristorante "Napul'è" della famiglia Piscopo, in cucina Giuseppe Aiello. ●Avenue d'Auderghem 56, Bruxelles; ☎0032/24203440, cell. 0032/496274520; cep.sprl@gmail.com; coperti 43. ●Parcheggio comodo; ferie metà luglio - metà agosto; 22 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo; domenica; lunedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane su salsa di pomodoro e pesto di basilico; pasta e patate, con provola in cialda di parmigiano; tracchiulella di maiale e salsiccia arrostita, con contorno di friarielli e zucchine in scapece; pastiera napoletana e caprese.

I vini in tavola: Sannio Doc Taburno 2016 (Serrone); Aglianico del Taburno Riserva Docg 2012 (D'Erasmus).

Commenti: L'idea di aprire un ristorante tipicamente napoletano è nata alle sorelle Piscopo dopo aver vissuto qualche anno a Bruxelles per seguire il padre, venuto a lavorare nelle istituzioni europee. Il ristorante garantisce ai clienti freschezza e qualità dei piatti con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Le preparazioni, tipiche napoletane, da questo il nome Napul'è, sono ricche specialità dai profumi e sapori unici.

FRANCIA

PARIGI
20 febbraio 2019

Ristorante "Caffè Bellucci - Officina Schenatti" di Ivan Schenatti, anche in cucina. ●45 rue de la Boétie, Parigi; ☎0033/0145632479, cell. 0033/674909314; ivanschenatti@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di fasso-na al coltello con tartufo nero, uova in camicia cotte a bassa temperatura; ravioli farciti di germano reale ripassati in padella, crema di cime di rapa; capesante al lardo di Colonnata e tartufo nero, crumble di timo; lenticchie ai legumi; zuccotto di castagne.

I vini in tavola: Grillo Terre Siciliane 2018; vino Nobile di Montepulciano 2014 Docg.

Commenti: Brillante la prestazione dello chef Schenatti, formato alla scuola del grande Marchesi e in Parigi già collaboratore di Mori Venice Bar. Nella sua Officina, di recente trasferita nel centralissimo quartiere Boétie/Champs Elysées, Schenatti offre una ricercata scelta dei migliori piatti della cucina italiana, realizzati con prodotti di alta qualità, di sicura e diretta provenienza. Frequente rinnovo del menu in accordo con le stagioni; ottima cantina e bella squadra di collaboratori completano le qualità d'eccellenza dell'Officina Schenatti.

PARIGI MONTPARNASSE
18 febbraio 2019

Ristorante "I Lazzari" di Daniele Scalzi, anche in cucina. ●44, Rue de la Montagne de Sainte Geneviève, Parigi; ☎0033/142031433; danysca75@hotmail.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frivolezze napoletane e scugnizzi alle melanzane; scialatielli al tonno e pistacchio; spigola alla scarola al cartoccio; babà napoletano; fragole e panna.

I vini in tavola: Prosecco Doc (De-seo); Falanghina 2017; Aglianico 2017 (entrambi Casa d'Ambra).

Commenti: Serata molto riuscita anche grazie alla grande passione e professionalità dello chef "napoletano verace" e di tutta la sua famiglia. Un

grazie alla Simposiarca Laura Adorni che, con l'entusiasmo e la passione di sempre, ha presentato il menu "Capri", appositamente studiato per esprimere al meglio il tema. Ogni portata ha riscosso notevoli apprezzamenti sia per la qualità dei prodotti utilizzati (freschi e provenienti direttamente dalla Campania e dall'Italia) sia per la pregevole fattura degli stessi. Un grande applauso è andato alla pizza napoletana, che all'unanimità è stata dichiarata una delle migliori di Parigi. Buoni i vini scelti.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
19 febbraio 2019

Ristorante "Piccola Italia" di Fabio Iorio, in cucina Christian Iorio. ●Aberlestrasse 14, Monaco di Baviera; ☎0049/89761844; piccolaitaliadafabio@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie Pasqua e Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con stracciatella e 'nduja; carciofi gratinati accompagnati da pecorino calabrese primo sale e marmellata di cipolle di Tropea; filei calabresi al sugo di carne; filetto di agnello con patate 'mbacchiuse e cipolla di Tropea; tartufo di Pizzo, bocconotti e guanti calabresi.

I vini in tavola: Alarico 2016; Bianco Santachiara 2017 (Cantine Tenu-ta Terre Nobili).

Commenti: Accoglienza "familiare" e simpatica, garbato allestimento

dei tavoli unitamente a un servizio professionale e accurato hanno contribuito alla buona riuscita della riunione conviviale improntata alla cucina regionale calabrese, validamente organizzata dalla neo Accademica Isabella Grieco. Il menu della serata è stato caratterizzato dai piatti semplici e veri della cucina tradizionale calabrese. Particolarmente apprezzato il tartufo di Pizzo e il fatto che la carne usata per fare il sugo dei filei sia stata successivamente portata ai tavoli, come da tradizione popolare. Ottimo l'abbinamento dei vini e il rapporto qualità-prezzo.

PAESI BASSI

UTRECHT
16 febbraio 2019

Ristorante "San Siro" di Ralph Boonstoppel e soci, in cucina Kevin Heimgartner. ●Oudkerkhof 9, Utrecht; ☎0031/302321683; info@sansiro.nl, www.sansiro.nl; coperti 90+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fegato d'anatra all'aceto balsamico e cipolle caramellate; carpaccio di pesce spada con acciughine, verdure all'agrodolce e maionese nera; tortelli alla zucca, spinaci e pecorino fresco con salsa ai porcini; ossobuco alla milanese e risotto; panna cotta al cioccolato con gelato all'arancia sanguinella.

I vini in tavola: Treviso, extra dry Spumante (Le Rive); Pecorino Marche 2017 (Pontemango); Corvina-Merlot Cabernet 2017 (Farina); Barbera d'Asti 2017 (La Tota); Pinodise Franciacorta (Contadi Castaldi).

Commenti: La cena di San Valentino si apre con una perfetta amuse al fegato d'anatra presentata in modo molto elegante. Apprezzatissimo il carpaccio di pesce spada, freschissimo e tagliato in fettine a mano. I tortelli alla zucca hanno ricevuto diversi complimenti, ma hanno anche offerto la possibilità di aprire alcune giuste discussioni sulla composizione ripieno/salsa. A seguire un gustoso ossobuco, con il piccolo peccato veniale sul risotto. Il dessert è stato apprezzatissimo, così come l'ottima scelta dei vini che hanno accompagnato le por-





tate. Luca Consoli ha intrattenuto i commensali raccontando un'interessante storia su usi e costumi di San Valentino.

REGNO UNITO

LONDRA

21 gennaio 2019

Ristorante "Camillo Benso" di Federico Bonetti, in cucina Santo Pate e Stefano Stecca. ●8/10 Blenheim st, Mayfair, London W1S 1LQ, Londra; ☎0044/2076298889; info@camillobenso.co.uk, www.camillobenso.co.uk; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini caldi e freddi; tartare di tonno; lasagnetta mare e monti; sogliola alla mugnaia; cannoli siciliani.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio (Serra degli Ilici); Fiano degli Ilici 2017; Montepulciano d'Abruzzo 2016 (La Valentina); Dulcis Alba Passito di Zibibbo (Tenute Poma).

Commenti: Atmosfera elegante e servizio attento. L'aperitivo, servito nella suggestiva sala sottostante, ha ricevuto il plauso di molti soprattutto per le piadine farcite. Ottime la tartare e le lasagnette; buono e fresco il pesce. Ineccepibile l'accostamento dei vini. Un menu nel complesso leggero e gustoso, nato dalla collaborazione dei due chef che hanno interpretato piatti della tradizione con un tocco di contemporaneità. Il cannolo con la croccante cialda farcita di fresca ricotta è stato un omaggio alla Sicilia. Bello il locale e ottimo il rapporto qualità-prezzo. Fuori menu sono il Passito e le paste di mandorla di Avola offerte dalla Simposiarca Roberta Messina.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO

29 gennaio 2019

Ristorante "Antica Trattoria da Giulio" di Francesco Ceccoli. ●Via X Gualdaria 124, Ventoso, San Marino; ☎0549/963780, cell. 334/2777114; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie

n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappelletti ripieni in brodo; mix di carni bollite (stinco, girello, campanello del prete, lingua, coda, cartilagini in agrodolce); contorni di verdure di stagione lessate, tartare e salse verdi, delle api, di mela cotogna piccante; crostate di marmellata alle ciliegie e alle pesche; torta di mele; torta al cioccolato farcita con arancia e granelli di pistacchio.

I vini in tavola: Valdragone rosso; Valdragone bianco (entrambi Consorzio Vini Tipici di San Marino).

Commenti: Giudizi lusinghieri e condivisi dagli Accademici e ospiti per la prima riunione conviviale della Delegazione, che ha visto protagonista il tema dell'anno "Le paste fresche, ripiene e gli gnocchi" illustrato dal Delegato Andrea Negri unitamente ai programmi futuri. Molto apprezzati i cappelletti ripieni in brodo e le carni selezionate dei bolliti provenienti dalla Terra del Titano Bio. Buoni il servizio e il rapporto qualità-prezzo che hanno completato il convivio con soddisfazione dei partecipanti i quali hanno espresso i propri complimenti al gestore per aver proposto una schietta cucina della tradizione avvalendosi di ingredienti di prima scelta.



NEL MONDO

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

4 febbraio 2019

Ristorante "Borbone" di Savio Vasi, anche in cucina. ●Calle Virgilio Diaz Ordoñez € 56, Santo Domingo; ☎001/8095406260; borboneventos@hotmail.com; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di mare; tagliolini al nero di seppia allo scoglio; capasanta e canestrini gratinati con verdure lessate; scampi alla busara con peperoni alla griglia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Val d'Oca); Kerner Doc 2017 (Abbazia di Novacella).

Commenti: Convivio tutto a base di mare con prodotti del Mediterraneo utilizzati superbamente dallo chef. Spettacolare l'antipasto, sia per il sapore sia per la presentazione su vassoio lungo con composizione accattivante. Tagliolini eccellenti, con abbondanti frutti di mare. Capasanta e canestrini serviti su un vassoio quadrato e posizionati a croce con cilindro di verdure lessate seguiti dagli eccellenti scampi; questi due piatti, mai assaggiati da alcuni, hanno suscitato l'ammirazione degli Accademici. Per finire, un'ottima zuppa inglese (con Alchermes!). Ottimo servizio in un ambiente decoroso con un rapporto qualità-prezzo incredibile.

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

18 gennaio 2019

Ristorante "La Bussola" di Loris e Giuseppe Massimini e Nicolò Bertolini, in cucina Carlo Castellini. ●5B Portsdown Rd, Singapore; ☎0065/91145087; info@labussola.sg, www.labussola.sg; coperti 32+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 6,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure grigliate; ceci e fagioli; parmigiana di melanzane; linguine ai peperoni; tris di mini hamburger vegetariani; Pistocchi classica (torta al cioccolato fondente).

Commenti: Riunione conviviale tenuta all'ora di colazione e ristretta ai soli Accademici, per condividere e pianificare l'attività per il 2019. Non sono stati serviti vini. La Bussola è l'unico ristorante vegetariano italiano a Singapore. Ambiente gradevole e giovane, un po' scomodo da raggiungere. I commensali si sarebbero aspettate più verdure fresche nel menu. Servizio da mettere

a punto. I piatti sono stati parzialmente apprezzati, si dovrà lavorare sul rapporto qualità-prezzo.

TUNISIA

TUNISI

17 febbraio 2019

"Trattoria Italiana" di SMMS srl, in cucina Silvia Neri. ●Rue Taher Ben Ammar, Menza 9, Tunisi; ☎00216/71886224; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie Ramadan; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: burrata e cardoncelli alla griglia; ravioli alle melanzane con salsa e pecorino piccante; filetto di cavallo, verdure grigliate e insalata di finocchio; mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Chateau Defleur Red Carignan Syrah (Domaine Nefris Grombalia, Tunisia); Barolo chinato (Ceretto).

Commenti: Riunione conviviale piacevolissima all'insegna dell'amicizia e dell'allegria. Locale accogliente, familiare, riservato in esclusiva alla Delegazione, tavola ben apparecchiata. Discreta la partecipazione degli Accademici con graditissimi ospiti tra i quali suor Anna Fenu, da anni fulgido esempio di dedizione ai bisogni dell'Africa. Il servizio ben curato e un menu variegato hanno favorito l'apprezzamento dei piatti bilanciati e gradevoli. Particolarmente graditi la burrata e il filetto di cavallo. Ottimo l'abbinamento cibo e vino. Durante la serata, il Delegato Luigi Collu ha presentato il nuovo Accademico Roberto Papetti e l'Accademica onoraria Silvia Finzi.





NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

 **Aosta**
Kim Nicoli

PIEMONTE

 **Alessandria**
Margherita Cravanzola

 **Ciriè**
Giovanni Caudera ● Giuseppe Spataro

 **Vercelli**
Carlo Albricci ● Agostino Gabotti ●
Gianni Marino

LIGURIA

 **Genova**
Gaetano Manuti ● Luca Prandini

LOMBARDIA

 **Milano Navigli**
Chantal Anna Pedote

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Rovereto**
Franco Zambiasi

VENETO

 **Padova**
Oreste Liporace

EMILIA ROMAGNA

 **Bologna dei Bentivoglio**
Alberto Benati

 **Carpi-Correggio**
Giovanni Bulgarelli ● Oreste Massari ●
Monica Medici

 **Faenza**
Maria Teresa Samorini

 **Imola**
Sergio Negroni

 **Lugo di Romagna**
Palmina Bevoni

 **Piacenza**
Silvio Lacchini

 **Ravenna Romea**
Paolo Palazzi ● Adriano Tumiatti

TOSCANA

 **Empoli**
Carlo Bruni ● Carla Giovannelli

 **Valdelsa Fiorentina**
Dante Nesi

 **Valdichiana-Valdorcina Sud**
Vincenzo Poerio

MARCHE

 **Ancona-Riviera del Conero**
Giuseppe Secondo Pandolfi

 **Fermo**
Mario Vitali

LAZIO

 **Rieti**
Tiziana Castellani

 **Roma Aurelia**
Accademico onorario: Luigi Pio Scordamaglia

 **Roma Castelli**
Alessandro Caiola

 **Roma Eur**
Rosanna Cerquetti Traverso ●
Riccardo Ciabrone

ABRUZZO

 **Vasto**
Giuseppe Torricella

PUGLIA

 **Taranto**
Sergio De Florio

CALABRIA

 **Crotone**
Riccardo Proto

SICILIA

 **Alcamo-Castellammare del Golfo**
Adele Eleonora Licalsi

 **Catania**
Fiorella Carapezza

 **Cefalù**
Giuseppe Galardi ● Salvatore Gattuso

 **Messina**
Daniela Faranda

SARDEGNA

 **Nuoro**
Giuseppe Sedda

AUSTRIA

 **Vienna**
Richard Jenic

BULGARIA

 **Sofia**
Maria Cappone

CANADA

 **Toronto-Ontario**
Accademico onorario: Claudio Taffuri

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Donata Anderloni ● Luca Antonietti ●
Filippo Pizzamiglio

FRANCIA

 **Parigi**
Muriel De Szilbereky

REPUBBLICA CECA

 **Praga**
Michele Ciriaco ● Guido Filippi ●
Robert Gauci ● Vojtech Munzar ●
Tristano Testa

ROMANIA

 **Bucarest**
Massimo Gelmetti

STATI UNITI D'AMERICA

 **New Jersey**
William Ranucci

NUOVE LEGAZIONI

LEGAZIONE PER LO STATO CITTÀ DEL VATICANO

Legato: Giovanni Lo Giudice
Accademico: Michele Francesco Fiorentino

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

 **Milano**
Carlo Coppola Libetta (*da Padova*)

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Trento**
Serena Capitani (*da Siena*)

EMILIA ROMAGNA

 **Imola**
Giuseppe Galanti • Gian Mario Sangiorgi
(*da Castel San Pietro-Firenzuola*)

LAZIO

 **Roma Valle del Tevere-Flaminia**
Alessandro Speciale (*da Palermo Mondello*)

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

 **Bergamo**
Vice Delegato: Paolo Fuzier
Consultori: Lodovica Pelliccioli •
Giovanni Luca Severgnini

TRENTINO - ALTO ADIGE

 **Merano**
Delegato: Emanuele De Nobili

ABRUZZO

 **Pescara**
Consultori: Giuseppe Di Croce •
Emanuele Panunzio

CAMPANIA

 **Caserta**
Consulatore: Mario Sanza

SICILIA

 **Caltagirone**
Consulatore-Segretario: Vincenzo Di Stefano

STATI UNITI D'AMERICA

 **Houston-Texas**
Delegato: Davide Mei
Vice Delegato: Charles D. Jr Maynard
Consulatore-Segretario: Michael Reyna
Consulatore-Tesoriere: Larry George
Consulatore: John Mastroianni

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

 **Mantova**
Lodovico Castiglioni

ABRUZZO

 **Sulmona**
Teresa Pizzoferrato

REGNO UNITO

 **Londra**
Silvana Dunbar Roake

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

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Perugia

"Monaci a Tavola. La Regola di San Benedetto e le consuetudini alimentari" di Nadia Togni (Todi: Tau Editrice, 2018)

Delegazione di Riccione-Cattolica

"Foodology. Guida scientifica semiseria all'analisi sensoriale di un piatto" di Michela Diffidenti (Milano: Gribaudo edizioni, 2017)

"La grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni" di Niki Segnit (Milano: Gribaudo edizioni, 2017)

Giuseppina Falletta - Accademica di Lodi

"I quaderni di Archestrato Calcentero. Divagazioni archeogastronomiche in terra di Sicilia" di Marco Blanco (Cremona: Bonferraro Editore, 2016)

Maurizio Fazzari - Delegato di Londra

"A Tavola con Giuseppe Verdi. Buon appetito maestro" di Antonio Battei (Parma: Luigi Battei, 2009)
"A tavola nel Risorgimento. Avvenimenti passioni aneddoti e ricette che hanno riunito gli italiani"

e la grande cucina nazionale" di Elma Schena, Adriano Ravera (Scarmagno: Priuli & Verlucca, 2011)

Antonio Masella - Accademico del Pollino-Policastro

"A Tavola con Orazio. Guida gastronomica ai simposi dell'antica Roma" di Leonardo Allegretti, Maria Schirone (Napoli, RCE Multimedia, 2016)

"Il piatto lucano sulla tavola e nella storia" di Leonardo Allegretti, Maria Schirone (Napoli, RCE Multimedia, 2008)

Mariarosa Padovani - Accademica di Lodi

"Gli Aristopiatti. Storie e ricette della cucina aristocratica in Italia" di Lydia Capasso, Giovanna Esposito (Milano: Guido Tommasi Editore, 2015)

Un sentito ringraziamento a Fiammetta Fadda, Accademica di Milano, per la donazione dalla sua collezione di oltre sessanta volumi che arricchiscono la nostra biblioteca



FOCUS

see page 3

WAITER! EXCUSE ME!

Service is becoming a real problem for many restaurants.

Last century, during the Sixties, I would occasionally dine in English restaurants while visiting distant relatives in London. To avoid linguistic embarrassment, I would prepare an array of common phrases to deploy in public venues, having learnt them by rote from the phrase books then available. However, I eventually realised that this was unnecessary, since nearly all waiters were Italian. A rare exception was represented by that legendary temple of roast beef, Simpson's-in-the-Strand. My relatives explained that Englishmen no longer worked as waiters. In today's London, Italians likewise no longer work as waiters, but are instead the owners of excellent restaurants, yielding their erstwhile positions to other nationalities.

Service personnel often hails from other countries, and is not well acquainted with dishes and ingredients

The same phenomenon has also been occurring in Italy in recent years. Service workers frequently come from other countries, and, however well-intentioned, are not always well-versed in the nuances of our language or even intimately familiar with the ingredients and the dishes that they are



tasked with serving. The problem, though, is broader and more serious. It may be comprehensible that by now such figures as the maître d'hôtel, the chef de rang and the commis, each with precisely delineated responsibilities, have somewhat fallen out of fashion; but the haphazard service found in most restaurants today is unconscionable.

Today's restaurant mainstays are waiters who invariably ask "who ordered the spaghetti?" even while serving a table for two; waiters fixedly staring at the floor or into space to avoid being ambushed with some irritating request; tables abandoned for aeons with diners facing empty plates; interminable minutes of anxiously awaiting some water, salt or pepper, which arrives when the food is already finished; nobody monitoring the room; each dish served by a different waiter; and piecemeal service, often leaving one diner foodless at a group table. The basic rules of good service, taught in all professional restaurant schools, are seraphically ignored. One wonders what has become of all the 'front-of-house' graduates churned out by hotel schools - even though

Restaurant owners do not consider service important

common sense and a modicum of experience should often be sufficient. Evidently, restaurateurs do not consider service important, viewing it as an area for maximum cost-cutting. But this is ill-advised. Restaurant guides only report on the dishes prepared by the cooks; yet we should all be more concerned with how these dishes are served. The kitchen and the front of house are inseparable, but all too often, in Italy, the dining hall is left forlorn.

Paolo Petroni



**ORIO VERGANI PRIZE
FOR ANTONELLA CLERICI**
see page 4

With graciousness and simplicity, but also professionalism, she was one of the first presenters to bring cooking to television, already eighteen years ago, through the programme *La Prova del Cuoco* (the Italian *Ready Steady Cook*). The award ceremony was held in Milan, at the Principe di Savoia hotel, during a well-attended press conference. President Paolo Petroni emphasised how much Antonella Clerici, with her verve and infectious friendliness, contributed to honouring and promoting traditional Italian cuisine.

**THE LONG AND WINDING FOOD
SUPPLY CHAIN**
see page 6

The food supply chain should be shortened for increased efficiency, guaranteeing legally mandated traceability, quality and a fair price for consumers. Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, emphasises the huge differential between prices charged by producers and by consumers, caused by too many middlemen in the supply chain, and hopes for better market regulation.

EATING IS AN AGRICULTURAL ACT
see page 8

The food we eat results from a process with many phases. An alliance between agriculture and food suppliers is a winning strategy promoting renewed agribusiness development, says Carmelo Frittitta, General Director of the Sicilian regional

government's Department of Agriculture. It is not enough to monitor geographical origin; this must be supplemented by quality control of production methods based on streamlined rules whose respect by all participants guarantees a healthy supply chain.

FOOD IN MUSICALS
see page 10

Last century's musical theatre is replete with musicals employing food as unexpected 'stage weaponry' to tell stories and illustrate characters, real or imagined. Sara Venturino, musicologist and food writer, describes Broadway musicals in which food becomes a potent and flexible tool causing the public to empathise and identify with the action.

PUMPKINS IN PAINTING
see page 12

In the 16th century, the New World's pumpkin gained popularity in Europe for its beauty, its unique and impressive shape, and its intense colours. This prodigious fruit found a foothold not only in the kitchen but in art. Napoli-Capri Academician Lucio Fino describes various artistic masterpieces representing pumpkins, beginning with Raphael and continuing with the Flemish School.



**THE TRADITION
OF CHOCOLATE EGGS**
see page 14

No Italian family will dispense with chocolate Easter eggs, and in recent years,

various artisanal chocolatiers have created veritable masterpieces. The journalist and food writer Gigi Padovani tells the history of chocolate eggs and their consumption: this tradition was invented approximately 150 years ago, connected with Easter for religious reasons whereby the egg symbolises birth and life.

**BETWEEN CARNIVAL
AND LENT**
see page 16

Rituals and foods, with the accompanying customs which religions have associated with spring, have strong symbolic significance. Turin Academician Elisabetta Cocito describes them, starting from Carnival as a celebration of abundance and continuing with the restrictions of Lent which motivate creativity in the kitchen, especially in monasteries.



**HOLY WEEK
IN LUNIGIANA**
see page 18

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli describes the rituals associated with the food traditions of Lent and Holy Week in Lunigiana: afternoon snacks while visiting cemeteries, coloured eggs and games, Easter lamb in Zeri, and *testaroli* pasta and herb *tortelli* with oil.

**THE SWEET WHICH TASTES
OF SPRING**
see page 20

The journalist Morello Pecchioli recounts two legends set in the Longobard court which claim to explain the origin of dove-

shaped Easter cakes. But the true father of the modern *colomba*, the dove-shaped Easter cake, is the journalist Dino Villani, one of the Academy's founders, who suggested a baked Easter delicacy to Angelo Motta, of the nationally renowned Motta bakeries, to solve the problem of inactive ovens after the production of Christmas *panettone* had ended.

THE EASTER PINZA

see page 22

A sweet which is always present around Easter in north-eastern Italian homes. As Roberto Zottar explains, this is a type of brioche, rich in eggs and butter, but processed in a specific way, neither too sweet nor too soft, with an aroma of rum, vanilla, star aniseed and citrus zest. The secret is threefold leavening, using as little yeast as possible.

HISTORY AND STORIES OF PASQUALINA

see page 24

Treviso Academician Giancarlo Saran tells the story and several anecdotes regarding *pasqualina* cake, originally named *gattafura*, referring to the belief that cats were eager to steal it. Its defining feature is the stuffing of seasonal vegetables enriched with eggs and *prescinseua*, a cheese particular to Liguria. Traditionally, its flaky pastry must be hand-worked into 33 layers, as many as Christ's years on earth.

THE EASTER TABLE IN THE ABRUZZI

see page 26

Indispensable on the Easter luncheon table in the hills and mountains of the Abruzzi are grilled lamb or *cacio e ova*. This last has very ancient origins and consists of lamb flavoured with a cream of sheep's cheese and eggs. Another venerable tradition is represented by biscuits shaped like dolls and horses, with a hard-boiled egg in the centre, to distribute among children on Easter Sunday.

LENTEN TORTELLINI FOR THE CARDINAL

see page 28

Inspired by Giulio Andreotti's book *Pranzo di magro per il Cardinale (The Cardinal's Lenten Luncheon)*, the Academy's Honorary President Giovanni Ballarini speculates regarding the Lenten menu offered by Cardinal Svampa to the Italian King Victor Emmanuel III at a gala dinner during Lent. This may have included Lenten *tortelli* pasta, without the flesh of land animals or fowl, and possibly containing frog meat instead, according to a recipe used by priests in Bologna.

FRICASSEE: AN ALMOST FORGOTTEN EASTER DISH

see page 30

This flavoursome and simple food, explains Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco, is one of the historical classics of Florentine Easter cuisine, also found in other Mediterranean cuisines. Egg is a fundamental ingredient thereof. It can be made with various meats, but for Easter, lamb predominates, nowadays often replaced by chicken.

LENTEN FOODS

see page 32

During the 40 days preceding Easter, Catholicism forbids rich foods. Lenten fare traditionally revolves around bread, polenta, vegetables, legumes and fish. However, Simona Fabroni Ruggeri, Academician for Valdichiana-Valdorcia Sud, points out that some Lenten recipes are very flavoursome, such as the Neapolitan *frittata di scammaro* (fried pasta), the Ligurian *cappone magro* seafood salad, and Sicilian pasta with sardines.

THE ARTICHOKE: A FLOWER AMONG VEGETABLES

see page 33

Syracuse Academician Danila Saraceno enumerates the virtues and versatile culinary uses of artichokes. Known since

antiquity, it was already used by the Egyptians both in food and plant-based medicine. Legend has it that the nymph Cynara, kind-hearted but proud and moody, refused the advances of Zeus, who transformed her into a green and spiny flower with a tender and sweet heart retaining the purple nuances of her eyes: the artichoke.

EROTIC CUISINE ON THE STRAITS OF MESSINA

see page 35

Messina is enjoying a Renaissance of restaurant culture, observes Messina Delegate Francesco Trimarchi. Among its protagonists is Paolo Romeo, a young chef who, perhaps unwittingly, presents his cuisine as 'erotic', using sprouts, flowers and the multicoloured fruits of the Sicilian lands and sea, rich in sensuality and able to resonate with all the five senses.

IMPERFECT STORAGE AND FOOD DEGRADATION

see page 37

Protecting public health requires punctilious adherence to regulations. Their contravention must invariably be punished following assessment of responsibility and culpability through a so-called 'post-mortem diagnosis'. However, explains Andrea Vitale of the University of Milan, a recent decree has loosened the penalties for failing to protect public health.

TODAY'S FOWL GROW LARGER

see page 39

According to a study from the University of Leicester, fowl today are up to four or five times larger and heavier than their counterparts years ago. Over time, even their genetics have changed: once omnivorous, they are now predominantly fed grains and food scraps. In the future, affirms Rome Delegate Gabriele Gasparro, there will be 'superfowl' subsisting mainly on insects.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti