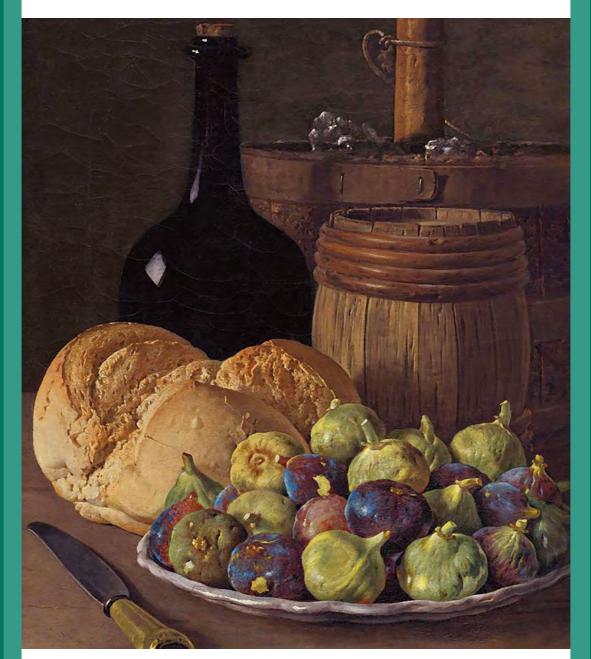
# CIVILTÀ ELLA TAVOLA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



#### **ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



www.accademia1953.it



SETTEMBRE 2019 / N. 318

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIUSEPPE ANASTASIO, GIOVANNI BALLARINI,
UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
ROBERTO BONATI, ROBERTO BRANCONI,
GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO,
RENZO DALL'ARA, SILVIA DE LORENZO,
PIETRO VINCENZO FRACANZANI, GABRIELE GASPARRO,
VITTORIO MARZI, MARILENA MORETTI BADOLATO,
PAOLO PETRONI, ADRIANA PRIVITERA,
MICHELE SALAZAR, GIANCARLO SARAN,
ANGELO TAMBURINI, ALDO E. TAMMARO,
FRANCESCO TRIMARCHI, ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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.



### **Sommario**



#### L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

e da Luigi Bertett, Dino Buzzati Traverso, Cesare Chiodi, Giannino Citterio, Ernesto Donà Dalle Rose, Michele Guido Franci, Gianni Mazzocchi Bastoni, Arnoldo Mondadori, Attilio Nava, Arturo Orvieto, Severino Pagani, Aldo Passante, Gian Luigi Ponti, Giò Ponti, Dino Villani, Edoardo Visconti di Modrone, con Massimo Alberini e Vincenzo Buonassisi.



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con fichi e pane" (1770), di Luis Egidio Meléndez. National Gallery of Art di Washington D.C., USA

#### **Focus del Presidente**

Da un'idea elitaria alla più grande Accademia del mondo (Paolo Petroni)



#### Attualità • Costume • Società

Il Commissario Montalbano buongustaio di provata esperienza (Michele Salazar)



- Tipsy, Nio e gli altri (Elisabetta Cocito)
- 8 Le pentole in soffitta (Vittorio Marzi)

#### Tradizioni • Storia

- Tullio Gregory filosofo del gusto (Giuseppe Benelli)
- 12 Il grano saraceno (Roberto Bonati)



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.



#### Territorio Turismo Folklore

- 14 Il Morlacco del Monte Grappa (Giancarlo Saran)
- Prodotti di eccellenza dell'agricoltura maceratese (Ugo Bellesi)



- La fagiolina del lago Trasimeno (Marilena Moretti Badolato)
- 20 La cucina delle Eolie ieri e oggi (Francesco Trimarchi)

### Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

- Le patate fritte di Baudelaire (Giovanni Ballarini)
- 24 La canapa scende in campo (Adriana Privitera)



- 26 Il sambuco, una pianta speciale (Giancarlo Burri)
- La ricchezza del mare Jonio nelle ricette siracusane (Angelo Tamburini)
- (Renzo Dall'Ara)
- La dolcissima cipolla ramata di Montoro (Giuseppe Anastasio)

#### Ristorazione e Cuochi

Ballotta, Vergani e la ricetta del torresano (Pietro Vincenzo Fracanzani)

### Salute • Sicurezza • Legislazione

Gli alimenti spariranno? (Andrea Vitale)



- La pancera di Brillat-Savarin (Roberto Branconi)
- Quanti problemi per lo zucchero (Gabriele Gasparro)



#### In libreria

Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

#### Le rubriche

- **41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
- 45 Calendario accademico
- 47 Accademici in Primo Piano
- 48 Attività e riunioni conviviali
- 67 Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



### Da un'idea elitaria alla più grande

### Accademia del mondo

#### di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

### Il contributo degli Accademici è essenziale allo sviluppo della nostra missione.

uando Orio Vergani, nel 1953, pensò di dar vita all'Accademia Italiana della Cucina, aveva in mente, come modello di riferimento, il **Club des Cent** (il Club dei Cento), un'esclusiva associazione francese fondata nel 1912 da **Louis Forest**. I suoi membri si riunivano a pranzo ogni giovedì, di solito da **Maxim's**, e il menu era organizzato da un "Brigadier" (il nostro Simposiarca) sempre diverso. Alla fine, i piatti venivano valutati. Avevano anche una loro guida ai ristoranti distribuita, però, solo ai suoi membri. Essere ammessi non era facile. Si doveva essere presentati da due soci (come in Accademia) ma poi si veniva accettati dopo il responso di una severa Commissione esaminatrice che valutava gli aspetti umani, morali e di conoscenza delle materie gastronomiche ed enologiche. Vergani quindi, all'inizio, pensava a un Club ristretto ed elitario. L'idea, tuttavia, era troppo valida e stimolante per restare circoscritta a un gruppo di amici milanesi, così, in breve tempo, la sua creatura "gli prese la mano" e crebbe in numero dando vita a molte Delegazioni regionali. Vergani ne fu molto contento, aveva creato un'associazione unica al mondo. Inizialmente, la vita si svolse essenzialmente attraverso conviviali in vari ristoranti, mentre i rari convegni erano di tipo nazionale. Successivamente, iniziò una seconda fase,



Una Conviviale del Club des Cent

orientata alla cultura della cucina, che si sviluppò attraverso numerosi convegni a livello locale e le pubblicazioni di libri e guide ai ristoranti; anche la nostra rivista "Civiltà della Tavola" fu completamente ristrutturata e ammodernata. **Nel 2003**, giunse il riconoscimento, da parte del Ministero dei Beni Culturali, quale **Istituzione Culturale della Repubblica Italiana**.

I nostri convegni debbono uscire dallo stretto ambito accademico per giungere al grande pubblico

In questa terza fase siamo adesso impegnati in una nuova sfida, che ci vede uscire dall'autoreferenzialità. I nostri sforzi, i nostri lavori debbono andare oltre lo stretto ambito accademico per giungere all'esterno, al grande pubblico. Il sito Internet, le App sugli smartphone, la guida alle buone tavole, il ricettario nazionale, la nuovissima rivista, sono tutti strumenti che ci portano ovunque nel mondo. Anche i molti convegni e gli studi che vengono condotti a livello locale, spesso con il contributo dei Centri Studi Territoriali, debbono trovare una loro funzione nei confronti delle problematiche di oggi.

### Incidere sulle realtà gastronomiche del territorio, valorizzando prodotti e luoghi del cibo

La storia e i ricordi sono elementi imprescindibili, ma occorre anche pensare al nostro patrimonio agricolo, ai nostri formaggi, alla pesca di mare e di lago, ai luoghi del cibo; occorre indicare le nostre eccellenze, e incidere sulle realtà gastronomiche del territorio. I nostri premi (uno su tutti il premio "Dino Villani") sono poco usati e poco conosciuti. Gli Accademici non debbono essere solo soci che pagano una quota; quando sono entrati in Accademia non sono stati esaminati da una Commissione, come nel Club des Cent, ma debbono sentirsi come se lo fossero stati. Gli Accademici debbono essere tutti portatori di una missione, non meri commensali (e talvolta anche poco assidui) alle riunioni conviviali. Il loro contributo è essenziale allo sviluppo della missione accademica.



## Il Commissario Montalbano

### buongustaio di provata esperienza

di Michele Salazar

Accademico di Reggio Calabria

In memoria di Andrea Camilleri, *le gustose pietanze* citate nei libri della fortunata serie e un'intervista rilasciata alla nostra Rivista nel 2011.



I Commissario Salvo Montalbano, protagonista della fortunata serie di romanzi e racconti di Andrea Camilleri, trasferiti in pregevoli e seguitissime fiction televisive, è un buongustaio di provata esperienza. Si rimpinza di **polpi** alla napoletana, preparati nella trattoria sulla strada di Fiacca, "da Filippo", con i passuluna di Gaeta e la chiapparina di Pantelleria (Un mese con Moltalbano, Mondadori, 1988); di **polpette di pesce**, con cipolle, peperoni, uova sbattute, sale, pepe, pangrattato, cumino e coriandolo; di pasta ai granchi di mare, specialità di Tanino a Mazara del Vallo (Il ladro di merendine, Sellerio, 1996), di pasta al nívuro di siccia, triglie di scoglio, frittura di calamaretti, orate al forno nella trattoria "da Enzo", vicino al bar di Marinella (La gita a Tindari, id., 2000); di pasta alla carrittera (Il cuoco dell'Alcyon, id., 2019); e di pesce alla griglia come primo e come secondo piatto, alla trattoria "San Calogero" (L'odore della notte, id., 2001). Montalbano non ama cucinare, a diffe-

renza di tanti suoi colleghi, ottimi cuochi per hobby. Non sono pochi, infatti, gli investigatori privati o i commissari di polizia che hanno a che fare con il cibo nella letteratura poliziesca. Basterà qui ricordare miss Jane Marple, immortale creatura di Agatha Christie, che scopre con intelligenza e grande intuito i colpevoli di delitti di ogni specie, muovendosi con agilità tra bevande e pietanze, da ottima buongustaia, come il suo collega Hercule Poirot.

I piatti che Montalbano gusta a casa o al ristorante hanno fatto il giro del mondo

Montalbano consuma dunque i pasti come si è detto - in trattoria o nella sua abitazione in località Marinella quando ci pensa Adelina, cuoca provetta e premurosa. Ella sa bene che il commissario è impegnatissimo nel suo difficile e delicato lavoro e si prende cura di lui "a distanza", preoccupandosi di fargli trovare qualcosa di pronto per il pranzo e per la cena senza dirgli nulla, a sorpresa, variando sempre le pietanze e tenendo conto dei gusti del suo assistito, come una mamma premurosa quale forse immagina di essere, tant'è che è gelosa di Livia, la fidanzata di Salvo, quasi che fosse di costei la suocera. Adelina, giorno dopo giorno, lascia nel frigorifero la succulenta sorpresa della caponatina, "sciavuròsa, colorita, abbondante"; le acciughe in insalata, condite con molto sugo di limone e olio d'oliva (La voce del violino, Sellerio, 1997); i calamaretti bolliti (Il cane di terracotta, id., 1996); il coniglio alla cacciatora e gli involtini di carne (Il giro di boa, id., 2004); l'insalata di mare (La vampa d'agosto, id., 2016).

Un'infinità di altri gustosi piatti, attraverso le storie del Commissario Montalbano, hanno girato il mondo nelle pagine dei libri di Andrea Camilleri e nei filmati televisivi, contribuendo, come si legge nella motivazione del Premio Orio Vergani, conferito nel 2011 allo scrittore e all'interprete del suo personaggio, l'attore Luca Zingaretti, alla diffusione della civiltà della tavola e della buona cucina tradizionale italiana.

### Gli arancini di Camilleri

Nella sua casa di Roma, il cui indirizzo, guarda caso, porta il nome di un formaggio, Andrea Camilleri ha risposto alle domande dell'intervista, mostrando il suo profondo legame con la gastronomia tradizionale siciliana che, ancora non molto tempo fa, si esprimeva anche, in casa sua, in una annuale riunione con gli amici nella quale si celebrava il rituale degli arancini fatti a regola d'arte.

• Tra gli obiettivi dell'Accademia Italiana della Cucina c'è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana. Lei come si pone di fronte al cibo e alla gastronomia: predilige la cucina tradizionale o le piace anche sperimentare?

Per quello che mi è permesso, visto il regime al quale da diversi anni mi sottopongono i miei dottori (!) prediligo la cucina tradizionale, ma se potessi sperimenterei. Leggo a volte di nuovi cuochi o di nuove ricette che sembra prescindano dalla cucina ma siano più ispirati all'architettura o all'arte contemporanea. Mi affascinano molto.

- Come è nato per lei il gusto per la tavola, e quando? Da sempre, da bambino. Mia nonna era una straordinaria cuoca che ha abituato "male" tutta la famiglia. Devo dire però che mia madre e oggi mia moglie hanno seguito la tradizione.
- Il gusto per la tavola è un tratto non secondario della personalità di Montalbano, il suo personaggio più famoso. Lo era anche per Maigret e Nero Wolfe. Mangiare bene aguzza l'ingegno?

Certamente mangiare bene aguzza l'ingegno. È possibile comunque che alcuni investigatori usino la tavola come una sorta di inconscio risarcimento per le situazioni mortali con le quali si vengono a confrontare. Di certo in Europa capita spesso che finiscano la giornata davanti a un piatto prelibato, in America invece usano del buon whisky o una bionda mozzafiato...

• Torniamo a Montalbano. Lei non si limita a dire che il commissario va a mangiare, ma scende nel particolare dei piatti che gusta sia al ristorante sia a casa. Si tratta sempre di piatti della tradizione siciliana: quali ama di più (lei e Montalbano) e perché?

È una domanda che mi fanno spessissimo e alla quale non saprei rispondere. I piatti della mia vita cambiano di anno in anno, di età in età. Rimangono come fari nella notte gli arancini che richiedono, nella mia ricetta familiare, un'elaborazione di almeno 2 giorni di lavoro.

• Provando a stilare un ipotetico menu con i piatti più citati nei libri con Montalbano, questo sarebbe composto, per antipasto, da una caponatina, per primo piatto dalla pasta 'ncasciata, per secondo da triglie di scoglio



olio e limone o fritte, per dolce dai cannoli giganti. Sono i piatti della cucina siciliana che anche lei preferisce o sono quelli "da non dimenticare", da salvaguardare? Ce ne sono altri che secondo lei rischiano di scomparire e andrebbero valorizzati o salvaguardati?

Ritengo che negli ultimi anni la Sicilia stia facendo un ottimo lavoro di promozione dell'enogastronomia, penso ai prodotti, ai vini e ai cuochi che valorizzano il territorio in maniera assai positiva e concreta.

- Montalbano, a volte, si sofferma sulla preparazione "canonica", a regola d'arte, per esempio degli arancini o dei cannoli, per i quali chiede se sono realizzati ancora avvolgendo la pasta su una canna. Ha quindi un palato raffinato e un'elevata cultura gastronomica?

  No è abituato forse male come me.
- Montalbano pranza ogni giorno al ristorante: niente fast food. Cosa rappresenta il rito del pasto per lui/lei?
   Mangiare ha un suo tempo, esige una scansione temporale e quindi io sostengo la comodità del mangiare. Mangiare non è solo nutrirsi ma anche obbedire a un rituale di vita.
- Per l'Accademia Italiana della Cucina la convivialità è un elemento importante della civiltà della tavola; Montalbano, invece, quando mangia non vuole parlare: sacralità del cibo? esaltazione del gusto?

No è diverso, non è che Montalbano ami mangiare da solo, può mangiare in compagnia, anzi...ma parla esclusivamente tra una portata e l'altra. Mentre sta gustando un piatto preferisce concentrarsi su quello che sta facendo.

• Il premio "Vergani" che le è stato conferito, anche attraverso il suo personaggio, ha in sintesi la motivazione di premiare le persone che hanno grandemente onorato, con la loro attività in qualsiasi campo, la cultura gastronomica e la civiltà della tavola. In che modo lei ci si riconosce?

lo scrivo continuamente della civiltà del cibo.

Silvia De Lorenzo



### Tipsy, Nio e gli altri

#### di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

I robot intelligenti servono ai tavoli dei ristoranti, preparano cocktail al bar e accolgono i clienti in albergo: quale futuro per gli umani? a civiltà delle macchine ha completamente modificato la nostra vita, le modalità di consumo e, conseguentemente, la struttura del nostro lavoro.

Come agli albori della rivoluzione industriale, oggi la società sta attraversando un altro momento di crisi, se non addirittura di mutazione antropologica, a causa del continuo aumento delle macchine "intelligenti", sempre più in grado di sostituirsi all'uomo, capaci di compiere, non assistite, grandi quantità di lavoro. In prospettiva, esse possono comportare, almeno questo è il timore,

una progressiva diminuzione del numero degli occupati.

Per quanto riguarda specificamente il nostro campo di interesse, ossia il settore legato all'alimentazione e alla ristorazione, si possono citare significativi esempi, alcuni in essere già da alcuni anni e altri di recente introduzione.

### Il robot è capace di preparare centinaia di hamburger in un'ora

Ecco allora apparire, **nelle catene di fast food**, il robot capace di preparare centinaia di hamburger nello spazio di un'ora, **affettando le verdure e il pane e assemblando il tutto**.

A Torino, ha recentemente destato interesse la creazione di **Tipsy**, il robot barista in grado di preparare un cocktail dosando alla perfezione gli ingredienti e shakerandoli con maestria. Tipsy ha cominciato il suo lavoro su qualche nave da crociera della Royal Carribean per poi continuare la sua carriera in alcuni bar dei casinò di Las Vegas. Il costo di Tipsy è per ora elevato e il numero in attività ancora ridotto, ma tale da aver comunque suscitato le preoccupazioni dei barman dei casinò i quali, prevedendone una futura diffusione tanto da far temere per il loro posto di lavoro, hanno chiesto maggiori garanzie di tutela.

Anche per Nio potrebbe prospettarsi una brillante carriera. Nio è l'acronimo di Needs ice only, e già il suo nome racconta qualcosa di sé: si tratta di **cocktail monodose di vario tipo** (Negroni, Vodka sour) in busta cui, appunto, è sufficiente aggiungere il ghiaccio per goderseli. Nio



Il robot Xiao Ai, "Gran Caffè" di Rapallo



è nato da un'esigenza di Google di ridurre il personale di servizio necessario per l'organizzazione di un evento mondiale che avrebbe coinvolto moltissime persone e, quindi, richiesto la disponibilità di prodotti di veloce preparazione. Nio sta suscitando l'interesse delle compagnie di viaggio, dell'hotellerie a grandi numeri, **degli organizzatori di matrimoni** e feste aziendali, per il notevole risparmio in costi del personale, e così si torna al punto dolente. Anche la semplicità di utilizzo non è un elemento da trascurare. così come il packaging allettante che sta suscitando l'interesse perfino dei singoli privati, che possono farsi recapitare a casa confezioni, pure di pochi pezzi, per soddisfare le esigenze di una serata in compagnia, avendo la certezza di un prodotto che non riserva sorprese e senza correre il rischio di improvvisarsi barman magari con risultati deludenti.

Altri esempi possono essere il portiere robot che accoglie alla reception dell'albergo o il cameriere automa che serve la pizza.

Xiao Ai è un robot alto un metro e settanta, che consegna ai tavoli le ordinazioni

Al "Gran Caffè" di Rapallo (Genova), ho fatto la conoscenza di Xiao Ai, un robot alto un metro e settanta, munito di grembiule e bandana colorata al collo, che consegna ai tavoli le ordinazioni fatte dai clienti a un cameriere "umano". La comanda pronta viene posta su **un vassoio nelle "mani" del robot che, scorrendo su rotaia, la porta al tavolo** cui deve essere consegnata e, una volta consumata, ritorna per ritirare il vassoio e ringraziando si congeda. Xiao Ai arriva direttamente dalla Cina e, insieme a un suo gemello, **può servire fino a 60 tavoli**.

Il titolare del Caffè precisa che, al momento, le due macchine, intelligenti, hanno una funzione di semplice intrattenimento e nessun dipendente sarà sostituito dai servizievoli e gentili robot.

In una prospettiva ancora più avveniristica, la società cinese di e-commerce JD.com ha inaugurato, a Tianjin, il primo ristorante quasi tutto gestito da robot. Nei 400 mq del XCafe, che può accogliere 100 coperti, tutti i processi, dalle ordinazioni alla preparazione delle pietanze, fino all'impiattamento, sono

affidati a intelligenze artificiali. In cucina c'è, però, ancora un umano ogni cinque robot, per evitare intoppi.

Credo che il nostro Paese avrà un solo modo per difendersi dal depauperamento dei posti di lavoro dovuti all'invadenza dell'automazione, puntando sulla nostra tradizione, sposandola, tuttavia, con l'innovazione, e sulla capacità di unire abilità artigianale e tecnologia. All'estero viene sempre ricono-

sciuta l'attenzione alla personalizzazione di un prodotto, di un'attività di qualità e non standardizzata.

Se è pur vero che le tecnologie hanno comportato un aumento delle performance di attività preprogrammate, è la prima volta nella storia che esse investono, tramite l'intelligenza artificiale, un campo immateriale: la mente. Come ricorda, però, Roberto Cingolani, fisico, scienziato esperto di nanotecnologie, se al posto di un'intelligenza artificiale si adotta l'intelligenza "naturale", il risultato, nel nostro caso, per esempio, nella creazione di un piatto, non sarà mai uguale a se stesso; la nostra intelligenza, caratterizzata da imprevedibilità ed emotività, ci renderà sempre diversi dall'Al.

Le macchine antropomorfe tenteranno di riprodurre vista, udito, tatto, ma difficilmente riusciranno, almeno per ora, a sostituirsi alla sinergia di mente, cuore, corpo che è alla base della creatività.





### Le pentole in soffitta

#### di Vittorio Marzi

Accademico di Bari

Una triste profezia per la prestigiosa tradizione della cucina italiana.

ell'introduzione del volume I signori del cibo, viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta (Ed. Minimum Fax, 2016) a cura di Stefano Liberti, autore di reportage di politica internazionale su diversi perio-

"Ouesta inchiesta cerca di ricostituire il processo che ha portato il cibo a diventare una merce, scambiata sui mercati internazionali da aziende che ne controllano la produzione, la trasformazione e la commercializzazione. Gran parte del settore alimentare è ormai in mano a pochi grandi gruppi, che ne gestiscono meccanismi e modalità di produzione, imponendo le proprie strategie industriali e **definendo**, in ultima istanza, il **sapo**re di quello che mangiamo.

I Padroni del cibo (Ed. Feltrinelli, 2007), a cura di Raj Patel, esperto di politiche alimentari, riguarda un'indagine che svela, per la prima volta, i retroscena della guerra in corso per il controllo delle nostre risorse alimentari, consentendo solo a un gruppo di grandi corporation di trarre profitto dall'intera catena alimentare mondiale. È stimata intorno al 70% la percentuale degli alimenti venduti

in tutto il mondo dai primi 10 colossi multinazionali dell'alimentazione.

Nel 1800 l'industria conserviera inizia a mettere i cibi in scatola

È noto che fin dalla seconda metà del 1800. sempre più crescente è divenuto il ruolo dell'industria conserviera, nata per evitare le gravi perdite degli alimenti, nel passato facilmente deperibili. Non si riusciva a salvare nulla: il caldo, l'umidità, i parassiti devastavano ogni provvista, anche per la mancanza di efficaci mezzi di difesa.

Secondo gli storici dell'alimentazione, si attribuisce al francese Nicola Appert (1749-1841), soprannominato il "padre della scatoletta", il merito di aver messo a punto la tecnica della conservazione dei cibi in scatola. Certamente, in quegli anni di frequenti carestie e guerre, i risultati delle ricerche di Appert furono di rilevante importanza e costituirono la premessa di un notevole sviluppo, in tutto il mondo moderno, dell'industria delle conserve alimentari.

Tra i nomi storici della scienza conserviera, vanno ricordati il tedesco Justus von Liebig (1803-1873), padre degli estratti di carne e inventore dei dadi per brodo; lo svizzero Henry Nestlé (1829-1890), ideatore della farina lattea; l'italiano Francesco Cirio (1836-1900), padre dell'industria conserviera nazionale; lo svizzero di origine italiana Julius Maggi (1846-1912), ideatore di minestra di verdure e di dadi per brodo, ai quali si aggiunge un lungo elenco di personaggi meritevoli per i loro contributi di idee nella conservazione di vegetali, pesci e carne.



Nella fase iniziale dell'industria conserviera, gli alimenti in scatola hanno presentato una propria fisionomia di sapori e non l'alternativa al prodotto fresco. Un classico esempio è il tonno in scatola, che assume caratteristiche di sapori del tutto diverse da quello fresco. Spesso, sono considerate leccornie alcune raffinate specialità gastronomiche, quali il pâté de foie gras, il caviale malossol, le escargot de Bourgogne: "Infatti, a lungo, nella tradizione della cucina, hanno prevalso le ricette regionali di origine nobiliare borghese e contadina, legate alle tipiche produzioni locali".

A partire dagli anni Cinquanta del Novecento, caratterizzati da un intenso processo di industrializzazione, profondi mutamenti si sono verificati nella società civile per il richiamo verso attività più remunerative e l'abbandono dei campi, con fenomeno di crescente spopolamento delle aree interne di colline e montagne verso le grandi città. È da constatare che l'aver conseguito la sufficienza alimentare non è bastato a fermare questo flusso migratorio, come da una condivisibile motivazione: "La città agisce come una pompa aspirante sui lavoratori dispersi per le campagne e a poco a poco li affascina, li attira, per i maggiori salari, per il lavoro meno aspro, per i comodi che offre, per la maggiore intimità, varietà, libertà dei rapporti sociali".

### La forte crescita dell'industria alimentare ha portato all'uniformità dei consumi

La grande città ha provocato notevoli cambiamenti nelle abitudini alimentari: il lavoro che costringe a vivere fuori casa per una buona parte della giornata, l'occupazione extradomestica della donna, la perdita della consuetudine del consumo dei pasti con la famiglia unita, l'aumento dei "single", la maggiore capacità di spesa del consumatore, la grande distribuzione sono tutti fattori che hanno contribuito alla forte crescita dell'industria alimentare, favorita da un'efficiente e convincente azione pubblicitaria, con conseguente tendenza all'uniformità dei consumi.

Il risultato è stato la formazione di una schiera sempre più folta di consumatori, che affida la propria alimentazione all'acquisto del cibo quotidiano fuori casa. La città è divenuta un grande mercato di derrate alimentari.

A questo proposito, quasi profetica appare la pubblicazione, di ben cinquanta anni fa, del volume Le pentole in sof*fitta* (G. Solci, EDI Europa, 1967) nella cui presentazione il celebre attore Ugo Tognazzi enfatizzava l'importante ruolo della scatoletta nel futuro: "Una dispensa aperta, la quale offre allo squardo, in ammirevole e ordinata scenografia, centinaia di scatolette multicolori, suddivise per generi (da una parte le verdure conservate, dall'altra le marmellate; da una parte i cibi sott'olio, dall'altra i sottaceti, eccetera), oltre tutto è infinitamente decorativa. È un piacere, anzi un orgoglio, aprire una dispensa e trovarla completa".

### I piatti precucinati hanno definitivamente mandato le "pentole in soffitta"

Ormai, "i piatti precucinati" sono pietanze ad alto valore nutritivo, completo e bilanciato, pronti per essere consumati in sostituzione del pasto tradizionale. Essi hanno sollevato l'umanità dalle antiche e laboriose fatiche domestiche e hanno definitivamente mandato le "pentole in soffitta".

In una interessante relazione tenuta all'Accademia dei Georgofili nel maggio 1996, "L'evoluzione dei consumi alimentari e ali effetti suali assetti organizzativi dell'agricoltura" (A. Pacciani, G. Belletti, A. Marescotti, Atti vol. XVIII) si evidenziava che anche il nostro Paese aveva raggiunto la cosiddetta "fase di sazietà", cioè una fase tipica delle società avanzate, caratterizzata da una stazionarietà dei consumi alimentari sia nel complesso sia in relazione ai principali elementi nutritivi e alle categorie merceologiche rilevate

In realtà, si rileva una fortissima dinami-



cità dei consumi alimentari sia all'interno delle grandi categorie merceologiche (per esempio latte e derivati, per cui si assiste a una forte crescita degli yogurt e dei formaggi freschi e a una diminuzione del burro). Particolare attenzione è rivolta dal consumatore alla modalità con cui si accede agli alimenti. Allo stesso tempo, crescente è la richiesta dell'elevato contenuto del servizio incorporato time saving, che corrisponde all'esigenza del minor tempo disponibile alla preparazione dei pasti da parte della società moderna, per cui una forte crescita ha conseguito la ristorazione collettiva e la ricerca di prodotti più semplici da consumare (consumer ready), come anche la facilità dell'approvvigionamento. Secondo le statiche, la modalità di acquisto dei prodotti alimentari stimata in circa il 95% nei supermercati, ipermercati e centri commerciali ed è appena il 4-5 % nei mercati rionali e nei negozi al dettaglio.

Giustamente da tempo, per una serie di interferenze sul cibo anche da parte medica, è stato mestamente osservato che ormai l'alimentazione sta entrando sotto le regole degli allevamenti intensivi "in batteria", tutto questo con il pericolo di perdere per sempre una grande tradizione di delicati profumi misti a dolci sapori. È un pericolo da scongiurare considerando il ruolo importante della cucina italiana nella valorizzazione del nostro patrimonio culturale a livello mondiale.

### Tullio Gregory filosofo del gusto

#### di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

"Dalla cultura tradizionale e regionale è possibile tornare a conoscere e apprezzare la civiltà del gusto".

12 marzo di quest'anno è scomparso a Roma, all'età di novant'anni, il filosofo Tullio Gregory. Alla storia della filosofia ha dato contributi fondamentali con le sue ricerche sul platonismo medievale, Cartesio, i Libertini, l'atomismo secentesco, Montaigne. Particolarmente noto il manuale per i licei firmato con Francesco Adorno e Valerio Verra. edito da Laterza. L'insegnamento universitario alla Sapienza e il suo lavoro all'Enciclopedia Treccani e all'Accademia dei Lincei hanno rappresentato l'impegno principale della sua vita di studioso. Il tratto più originale della sua personalità si è espresso nella fondazione del Lessico Intellettuale Europeo, dove ha concentrato la sua attenzione sui problemi lessicali della storia delle idee. In una lunga esistenza di studi accademici "al servizio della ragione", sembra apparire strana la sua passione per la cucina, di cui ha scritto in più occasioni. Grande gourmet, ha difeso la gastronomia "in quanto fatto culturale",

tanto da trattare con egual rigore - come scrive **Antonio Gnoli** - "il cogito cartesiano e la storia del pomodoro, Montaigne e Luigi Carnacina, l'io penso e l'io mangio". Alla storia del "pomo d'oro" si era dedicato in occasione dell'inaugurazione del Museo del Pomodoro di Collecchio, ripercorrendo le vicende dell'ortaggio diventato onnipresente. E da difensore della tradizione in cucina si è impegnato a redigere i "Menu filosofici" del Festival della Filosofia di Modena.

Ha ideato menu filosofici, legandoli alla tradizione gastronomica modenese

Proprio in questa veste l'ho conosciuto a Modena, nell'ambito del Festival, di cui è stato uno dei fondatori nel 2001 con l'amico Remo Bodei. Per diciotto anni Gregory ha ideato menu sul tema filosofico scelto ogni anno, che riusciva a legare alla tradizione gastronomica modenese. Anche quell'anno aveva creato un percorso che declinava il tema "La verità è servita" in otto menu. Con eleganza e piglio severo, il "Professo-

re" illustrava, come un grande direttore

d'orchestra, i piatti che venivano proposti e la filosofia che ne era sottesa. Precisi e puntuali i riferimenti culturali ma, soprattutto, grato il riconoscimento ai cuochi, che rappresentano "la gloriosa stirpe di antichi sacerdoti". "Fare il cuoco non richiede meno professionalità di uno che fa il filosofo". Mangiando accanto a lui, discorrendo della sua biblioteca di circa trentamila volumi e del suo carrello dei bolliti recuperato da



una trattoria emiliana, appena ha scoperto le mie origini lunigianesi, mi ha parlato di sua madre originaria di Vezzano (La Spezia), il paese incantato della *Brace dei Biassoli* di Mario Tobino, che abbraccia dall'alto la confluenza del fiume Magra con la Vara.

Per Gregory la cucina modenese è importante per la sua storia "insieme aristocratica e democratica", che si concretizza nel trionfo della pasta sfoglia: dalle lasagne ai tortelli e ai tortellini. Il maiale poi è l'animale enciclopedico per eccellenza, servito in tutte le sue variazioni: gnocco fritto e tigelle con lardo, gramigna al torchio con salsiccia, cotechino e piedini di maiale in agrodolce. L'assioma "nulla si crea e nulla si distrugge, ma tutto si trasforma" viene esemplificato dal maiale di cui si macellano le parti nobili e quelle popolari, senza buttare via niente. Il bollito misto, accompagnato da salsa verde e mostarde locali, conquista i massimi vertici, mentre i profumi di gloria sono quelli degli arrosti misti di galletto, faraona e coppa di maiale. Ai più golosi consiglia un intermezzo di metamorfosi gloriose con croccanti fritture di carne, calzagatti, verdure, frutta e crema. Chi ama il pesce può tuffarsi nella gloria del baccalà, dell'anguilla e dei pesci poveri, necessari ai nostri stanchi pensieri.

### Analizza il gusto nei suoi continui riferimenti simbolici

Nel suo articolo *Per una fenomenologia del gusto*, Gregory analizza il gusto nei suoi continui riferimenti simbolici, in cui il cibo "si colloca in un cosmo intellettuale e fantastico ove si incontrano uomini e dei, sacro e profano, morti e viventi, caricandolo di valori che trascendono la sua natura materiale".

Il filosofo preferisce il gusto dei cibi "nella loro stabilità, nel loro giacere seducenti sulle nostre tavole, **per divenire oggetto di esperienze tutte sensoriali"**. **Il vino**, miracoloso simbolo di convivialità e civiltà, la cui scoperta le grandi mitologie attribuiscono a Dioniso e a



Noè, rappresenta "la sapienza, la saggezza, il verbo stesso di Dio". La storia nel vario configurarsi ed esprimersi del gusto del banchetto, della tavola imbandita, rispecchia le strutture di ogni cultura, segno di amicizia e rispetto. "A tavola - scrive - si vive un processo di civiltà che è cultura ed è stato così dal Simposio di Platone e dall'Ultima Cena in poi. La tavola è il luogo di tolleranza per eccellenza, dove si parla liberamente e trionfa la Ragione. È anche un punto di incontro. Oggi tutto questo rischia di sparire. Abbiamo il fast food, mentre scompare il rito dello stare a tavola in famiglia con genitori e figli che parlano della giornata trascorsa. Spesso vediamo a tavola gruppi di persone sole, chine su tablet e smartphone mentre la ty è accesa. Una solitudine social".

Meglio la cucina creativa o quella tradizionale? Il filosofo non ha dubbi: "La prima è una cucina dell'improvvisazione. L'altra è la sola che valga. Perfino la Francia, che ha inventato l'orrenda nouvelle cuisine, si è ricreduta e ora reclamizza la cucina tradizionale". Del resto, la creatività è dote rara in cuci**na**, come in altri campi del sapere: "se non sei Einstein, muoviti con le leggi di Newton, e non strafare". La cucina tradizionale è in rapporto al territorio e alle stagioni, al contrario la cucina creativa "mette tutto sul conto e niente nel piatto". La verità è che assistiamo a un netto peggioramento del gusto, nel tentativo di demitizzare una grande tradizione gastronomica. "Di qui l'apologia del minimalismo, dell'esercizio calligrafico, della **fascinazione del piatto vuoto**, del valore simbolico del frammento. Cucina che deve'suscitare la meraviglia', la sorpresa: un nuovo barocchismo, distruggendo la grandiosità dei servizi, ha portato al nichilismo gastronomico".

"Una variegata civiltà tradizionale, ove si sono rifugiati autentici artigiani del gusto"

In questo nichilismo trova spazio l'ideale della bellezza anoressica e filiforme. "Qui - scrive Gregory - il cibo ha perso ogni valore, trasformato in un insipido grafismo. All'estremo opposto, il trionfo dei fast food avvilisce il gusto con maleodoranti tritati e squallide fritture. Sta nel mezzo una variegata civiltà tradizionale, spesso di origine contadina, ove si sono rifugiati alcuni autentici artigiani del gusto come esperienza sensoriale totale, interessata alla realtà del cibo, nella sua fisicità e nei suoi valori". Ed è muovendo da qui, da questa cultura tradizionale e regionale che è possibile tornare a conoscere e apprezzare la civiltà del gusto. Così a tavola, per Gregory, è possibile trovare "quella verità intera, piacevole, morbida, profumata che possiamo non solo contemplare ma gustare, come volevano i mistici medievali". In questo modo, nel piacere del convito, "abbiamo la manifestazione e il trionfo dell'assoluto, del bene, del buono, del bello nelle sue storiche determinazioni".



### Il grano saraceno

**di Roberto Bonati** *Accademico di Lecco* 

Un non cereale, non grano e nemmeno saraceno. er dar seguito e spiegazione all'irriverente sottotitolo, dico subito che il cosiddetto grano saraceno è una pianta erbacea annuale che appartiene alla famiglia botanica delle *Polygonacee*, come il rabarbaro; non ha quindi alcuna affinità con le graminacee, ma la trasformazione dei suoi semi in farina lo colloca nel limbo degli pseudocereali (cereale= classificazione letteraria, storica e non botanica) insieme all'amaranto, la quinoa, la chia.

Nemmeno l'aggettivo "saraceno" è appropriato se con esso ne volessimo indicare l'origine geografica, vagamente araba o mediorientale.

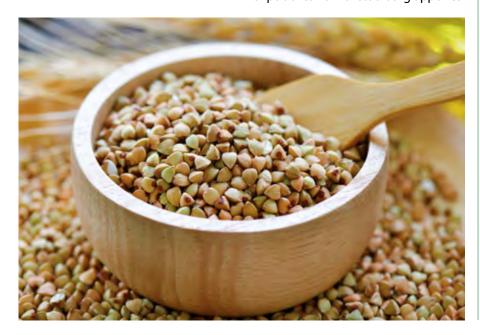
Le tesi del botanico svizzero **Alphonse** de **Candolle** (1883), che portavano a collocare l'origine della pianta in un territorio compreso tra la Siberia e la Manciuria, sono state recentemente riviste alla luce di pubblicazioni di studiosi giapponesi

(Ohmi Ohnishi, 1991 e altri), i quali hanno spostato sulle montagne del Sud della Cina (provincia dello Yunnan) l'origine, databile circa 5000/6000 a.C., confermando comunque la provenienza asiatica. Le migrazioni protrattesi nel corso dei millenni hanno introdotto la coltivazione prima in Russia e poi in Europa in epoca tardo-medievale (Hughes e Hensen, 1934 - Campbell, 1997). Il primo dato certo si deve a una documentazione riportata in un registro datato 1436 (Pritzel) che elenca i prodotti agricoli della regione di Gadebush Mecklenburg - Germania Settentrionale e tra essi il Bukweten (termine antico che vale l'odierno Buchweizen "grano saraceno").



Perché saraceno se l'origine è asiatica? Heinrich von Ludwig Lehmann, nel suo diario di viaggio nella valle dell'Adda alla fine del XVIII secolo, racconta di Buchweizenfeldern "campi di grano", che "in zona chiamano Heidekorn" (Heide "pagano", Korn "chicco"): si pensa quindi che il termine saraceno (o turco come avverrà in seguito per il mais) volesse evocare una origine genericamente remota. La gente di Valtellina lo chiama furmentùn (in evidente distinguo dal seme più piccolo e pregiato del frumento), fràina e anche farina negra.

Il grano saraceno è stato coltivato in diverse zone dell'arco alpino (dalle valli piemontesi al Friuli), sull'Appennino settentrionale, là dove condizioni ambientali difficili rendevano impossibi-



Bozze delle illustrazioni per l'edizione de "I Promessi Sposi" del 1840 / n. 063, "Renzo si reca da Tonio..."

le la coltivazione di cereali. Ancora oggi sporadiche iniziative ne promuovono la coltivazione sui colli marchigiani, a Isola del Piano, o in Garfagnana, puntando sull'apprezzamento di riconosciute proprietà nutraceutiche e sull'interesse espresso dal settore degli alimenti dietetici privi di glutine.

L'introduzione alle nostre latitudini è avvenuta dal Nord; coltivato, come ricordato sopra, in Germania al confine con la Polonia, ben presto giunse in Francia, in Austria, nei Grigioni e nei territori montani in cui l'asprezza del terreno e del clima lasciavano ben pochi margini alla scelta di come campare.

Il Fagopyrum, memore delle sue origini siberiane, ben si adatta fino ai 1.200 m s.l.m., ai freschi climi estivi delle Alpi; ha un ciclo vegetativo di 80/100 giorni, non ha necessità di particolari tipi di terreno ed è una pianta che non teme la concorrenza delle infestanti. Le prime testimonianze sul territorio alpino datano XVI secolo e si collocano nelle regioni del quadrante Nord-orientale.

#### La sua presenza in Valtellina è documentata in modo certo nel 1616

La sua presenza in Valtellina è documentata nel 1616 in modo certo, seppur non puntuale, da una descrizione a opera di **Giovanni Guler von Weineck**, governatore grigionese della Valle dell'Adda, il quale, elencando i prodotti del Terziere di Mezzo, menziona il grano saraceno. In data 14 agosto 1654 viene redatto l'atto "Beni incantati al signor Paulo Besta" e curato dal notaio Pietro Faij in cui si specifica in "form.ne" quanto coltivato nel terreno "in la Della, acquistato dalli signori De Bernardini" (Carta 40, atto notarile Faij Pietro, anno 1653-1654, Teglio - Archivio di Stato Sondrio n°5004).

Una testimonianza letteraria è fornita dal Manzoni quando in un passo de I Promessi Sposi (Cap.VI) racconta di Renzo che, cercando Tonio, "lo trovò con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo con una mano, l'orlo di un paio-



lo... dimenava, col mattarello ricurvo, una piccola polenta bigia di grano saraceno". Nonostante la concorrenza con il mais, che inizia a diffondersi in Lombardia dopo il 1630, secondo lo storico dell'agricoltura **Luigi Messedaglia**, il grano saraceno mantiene una buona diffusione fino a raggiungere il massimo della produzione verso la fine del 1800 (a 1864: impiantati in Valtellina 572 ha - E. Mori, Il libro del grano saraceno, Bolzano, 2018). La disponibilità di cereali di qualità superiore, il lento e inesorabile abbandono della montagna, a cominciare proprio da quei luoghi meno vocati al coltivo che avevano esaltato le umili esigenze del grano saraceno, la difficoltà di poter godere di una meccanizzazione ormai largamente diffusa hanno portato all'abbandono delle superfici coltivate nonostante l'introduzione, dopo il secondo conflitto mondiale, di una varietà più redditizia proveniente dalla Francia (frances o furest o curunin).

### Teglio, in provincia di Sondrio, è considerata la capitale italiana del grano saraceno

Da qualche anno si intravedono timidi tentativi di rilancio: a Teglio, considerata la capitale italiana del grano saraceno, sono stati seminati circa 18 ha (2018); buona parte del raccolto proviene da seme selezionato polacco, mentre il resto è ottenuto da due varietà autoctone che faticosamente alcuni appassionati, veri highlander locali fedeli alle tradizioni e inossidabili ai richiami del consumi-

### smo e della globalizzazione, **stanno** selezionando con l'aiuto di genetisti e ricercatori.

La selezione è particolarmente complessa per la presenza di *Fagopyrum Tataricum*, una particolare specie di origine siberiana, introdotta alla fine del 1700 dall'abate Ignazio Bardea, che avrebbe dovuto garantire rendimenti strepitosi sia per i possibili tre raccolti annuali sia per la resa per ettaro. Purtroppo, la natura infestante della specie e l'inferiore qualità della farina (ammanta di amaro le preparazioni in cui si nasconde) la fanno considerare una iattura piuttosto che un'opportunità da coltivare.

La ricerca di una semente autoctona pura deve passare attraverso la selezione e l'eliminazione manuale delle piante infestanti e dei semi che sfortunatamente dovessero mischiarsi; una pratica esercitata in passato da mani infantili, ma che oggi è pressoché inapplicabile.

La caparbietà dei valtellinesi è proverbiale; l'opera dei componenti delle quattro/ cinque famiglie rimaste a coltivare grano saraceno e la consulenza di docenti universitari di Milano Bicocca, Pavia e Padova hanno portato a evidenziare (genoma alla mano) l'assoluta unicità di due varietà telline che sono state battezzate nustran di Teglio e Curunin di Baruffini.

Che sia l'elemento decisivo per un forte incentivo alla coltivazione, per la produzione di materia prima di qualità superiore, per un rilancio dell'accoglienza turistica?

Gli estimatori di pizzoccheri, di *chisciöl* e di *sciatt*, preparati con farina locale e non, importata chissà da dove, già stanno scalpitando.



### Il Morlacco del Monte Grappa

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un formaggio identitario del territorio, dalle origini meticce.

I Morlacco, per certi versi, è un formaggio meticcio, la cui storia, nei secoli, si è sovrapposta a usi e costumi provenienti dall'oltremare serenissimo (i Morlacchi di area balcanica) con un forte radicamento in quella zona che gravita sul Monte Grappa. Qui l'alpeggio è sempre stato atto di eroica resistenza in un ambiente in cui la ricchezza della flora (e quindi degli aromi che poteva regalare il pascolo in altura) si scontrava con una endemica scarsità di risorsa idrica, contraltare necessario alla pastorizia consequente. Delle vicende morlacche si sono occupati in molti. In un'agile pubblicazione, che descriveva la pedemontana, Giuseppe Valerio Bianchetti, nel suo Asolando uscito nel 1881, giunto a Borso del Grappa, lo citò in quanto "senza essere la capitale della Morlacchia, pur va famosa per il formaggio Morlacco". Passano i decenni e, ne "La cucina italiana", il suo etimo viene liquidato con un

conseguente "Morlacco, come a dire formaggio alla morlacca". Non è da meno **Bepi Maffioli**, uno dei padri nobili della moderna letteratura gastronomica: "si è sempre chiamato così", cui si aggiunge puntuale **Corrado Barberis**, nel 1991, il quale, all'interno del saggio *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, ne dà una spiegazione *sui generis* "per la probabile presenza dei Morlacchi sul Grappa".

Si avvicina al nodo centrale della questione l'Accademico di Treviso **Fernando Raris**, nel suo *Formaggio veneto*, uscito nel 1999: "viene chiamato così perché inizialmente preparato all'usanza dei Morlacchi". Il cerchio si chiude con l'uscita, nei mesi scorsi, di un testo che trova finalmente la quadra di tanto appassionato dibattere ed è *Vero Morlacco*, curato da **Danilo Gasparini**, trevigiano, docente di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova, voluto da un appassionato produttore quale Mauro Toniolo, ovviamente di Borso del Grappa.

I Morlacchi producevano, ai tempi della Serenissima, un formaggio fresco, salato

Risaliamo a monte, che in questo caso è il Grappa. Negli anni della Serenissima repubblica, ai mercati veneziani giungevano prodotti dai vari territori, tra cui anche i formaggi che producevano i Morlacchi, una delle ultime etnie nomadi, dediti alla pastorizia in un'area che corrisponde più o meno alle attuali Croazia, Bosnia e Albania. Popolo orgoglioso e battagliero, che tornava uti-





Cima del Monte Grappa

le ai veneziani in quanto baluardo contro le frequenti scorribande turche. Il loro formaggio era fresco, salato e quindi spesso prendeva le vie del commercio verso la terraferma in quanto costava meno di altri prodotti più pregiati che giungevano a Rialto quali, per esempio, el piasentin (simile all'odierno grana) o il veronese.

Il formaggio dei Morlacchi era utile anche come merce di scambio tra gli impresari veneziani interessati al legname che giungeva in laguna, tanto che, ai boscaioli, tra i vari capitolati del contratto, venivano inviate anche forme di formaggio salato istriano, il cosiddetto formaggio navigato. E qui è il momento di trasferirsi dalle rotte adriatiche e salire in alpeggio per completare la biografia morlacca. Come già ricordato, il Grappa non era una montagna facile per i malgari e quindi, nell'economia del tempo, la lavorazione del latte prevedeva subito la trasformazione in burro per un necessario incasso immediato. Quello che rimaneva era un prodotto caseario che vedeva un consumo prevalentemente domestico, abbinato il più delle volte alla polenta, utile quindi per sbarcare il lunario, dalla colazione della mattina alla frugale cena del tramonto. Era un'epoca in cui non c'era un Morlacco, ma mille, quante le malghe sul Grappa. Al tempo, le mandrie bovine erano composte prevalentemente dalla **razza burlina**, giunta dal Nord assieme al popolo cimbro, idonea per l'alpeggio in quelle vallate in quanto molto duttile anche in condizioni non ideali. Il parto dei vitellini privo di complicazioni e quindi alla portata di ogni malgaro. Latte di pregiata qualità, pur se di minore quantità rispetto ad altre specie. Tanto è vero che il formaggio che si produceva in quota veniva anche chiamato **burlacco**, con buona pace dei lontani padri nomadi balcanici. Tuttavia, con l'evoluzione del quadro socioeconomico, molti alpeggi vennero abbandonati. Le mandrie burline scesero dalle 15.000 dei primi del secolo scorso, alle poche centinaia degli ultimi anni. Molti pascoli diventarono macchia boschiva e anche il destino dell'eroico Morlacco vedeva scenari di estinzione prossima ventura.

Sul Grappa, esperti pastori fecero sì che il Morlacco risorgesse a nuova vita

Sui pascoli del Grappa, tuttavia, resistevano ancora gli ultimi mohicani del Morlacco, come da felice intuizione di Renato Malaman. Pastori di lunga esperienza, ma anche giovani appassionati i quali decisero che una storia così non poteva andare dispersa. Ed ecco che il Morlacco è risorto a nuova vita, considerato non solo il pregio della resa lattea burlina, ma anche di come il **Grappa** possa ritenersi uno dei luoghi più ricchi e variati per la flora alpina, dando un prodotto che si può ben riassumere con quanto scritto da Caterina Pinarelli, "quando chiudiamo gli occhi, assaggiando del Morlacco, possiamo pensare a un prato di montagna, ricco di fiori". Mentre in passato, per necessità oggettive, il Morlacco era una sorta di sottoprodotto del burro, ora le nuove generazioni di

casari ispirati, quali, per esempio, il quarantenne Ivan Andreatta che in malga ci vive tutto l'anno, sono giunti alla conclusione che "la produzione del Morlacco richieda passione e pazienza. Bisogna saper aspettare, seguire i ritmi della natura". Strategia del rispetto dei tempi che ha portato a risultati concreti. L'aprirsi di nuovi mercati, ma anche il giusto riconoscimento a tanto lavoro, come quando Girolamo Savio salì sul podio con il suo Morlacco proclamato formaggio veneto dell'anno, a Caseus Veneti del 2013. Un formaggio di frontiera, il nostro Morlacco di Iontana ispirazione balcanica, giunto sino a noi dalle rotte serenissime lungo l'Adriatico, che ora si può degustare nelle sue diverse varianti. Vi è quello **fresco**, ma anche lo **stagionato** (da uno a tre mesi) dalla pasta più soda, una complessità aromatica eclettica, che va dal pascolo ai sentori di nocciola. Vi è poi anche quello "increà", una storia nella storia, come ben testimonia uno degli ultimi mohicani, versante casoin (cioè commerciante), Franco De Pieri, di Treviso.

Un tempo, quando il pascolo era generoso, e si arrivava al terzo sfalcio, prima di tornare in pianura, con la maggior produzione che ne derivava, il malgaro metteva da parte alcune forme e le lavava accuratamente con quell'acqua ricca di argilla che si trovava scendendo a valle.

Lavato con l'acqua ricca di argilla, la sua crosta preservava i sentori d'alpeggio

Si formava una crosta che preservava i sentori d'alpeggio. Tradizione voleva che, la vigilia di Natale, questa forma venisse aperta, liberando i suoi profumi, nel ricordo della stagione appena passata e quale beneaugurio per quella a venire. Ne ha fatta di strada quindi il Morlacco. Un tempo definito "formaggio dei poareti" per divenire ora materia prelibata e ricercata nelle migliori elaborazioni culinarie, a partire dai risotti, ma anche in altre eclettiche e gustose ricette.



# Prodotti di eccellenza dell'agricoltura maceratese

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

Ortaggi, legumi, cereali, funghi, zafferano e la famosa mela rosa arricchiscono di sapori i piatti del territorio. uando si parla delle eccellenze di un territorio ci si riferisce, quasi sempre, ai piatti della tradizione o ai prodotti dell'artigianato alimentare, come i salumi o i formaggi. Ci si dimentica regolarmente delle eccellenze che offre la natura, anche queste, però, sempre grazie al lavoro dell'uomo. Limitandoci a esaminare soltanto i prodotti pregiati della provincia di Macerata, ci renderemo subito conto di quanti siano i cibi di alta qualità che provengono direttamente dall'agricoltura.

Citiamo subito i **carciofi di Montelupone**. Dal sapore leggermente amarognolo, il carciofo monteluponese si consuma **anche crudo in insalata**; cotto in padella con prezzemolo e aglio; con il pomodoro per primi piatti; in umido con le seppie o fritto. C'è anche la sagra che risale al 1958. Abbiamo poi i **cardi di**  **Trodica** (Morrovalle), le cui piantine si rincalzano nella terra per farle imbianchire. Si consumano **fritti, oppure lessati**, ma anche **alla parmigiana** messi al forno a strati, o **al gratin** con besciamella e formaggio.

Meritano la menzione i **finocchi di San Claudio** (Corridonia), bianchissimi, dal sapore dolce. Si mangiano crudi in insalata ma anche lessati e conditi con olio e limone, oppure gratinati al forno. Non vanno dimenticati i **sedani di Cingoli** (che per bontà rivaleggiano con quelli di Treia). Si impiegano nelle insalate ma, soprattutto, come ingrediente di base per molti sughi (insieme a carota e cipolla).

I piselli sono piccoli ma molto dolci: si abbinano ottimamente con le seppie

Ci sono ancora i piselli di Potenza Pi**cena**, dove un tempo (a partire dal 1959) si teneva anche una celebre sagra, in cui si servivano i piselli cotti con la barbaglia o fatti in porchetta con il finocchio selvatico ma, soprattutto, si preparava il piatto noto come "seppie e piselli". Si tratta di piselli piccoli ma molto dolci. Nota è anche la fava di Potenza Picena con baccelli lunghi e voluminosi e semi grossi e piatti. È ottima da mangiare fresca con il formaggio o anche cotta in porchetta con finocchio selvatico. Nell'area del parco dei Sibillini, si coltiva la roveja di Castelsantangelo sul Nera. Si tratta di un pisello selvatico, una volta destinato all'alimentazione degli animali. Oggi questi piselli vengono seccati e macinati per diventare una





farina con cui si possono preparare polente o pizze e addirittura le tagliatelline. Famoso è anche il **fagiolo di Laverino** (Fiuminata), ricordato tutti gli anni con una festa che si tiene ai primi di novembre. Il seme è bianco, piccolo, allungato, con una buccia sottilissima, il che lo rende **molto pregiato**, anche per il sapore dolce e delicato.

Sempre nell'area dei Sibillini, troviamo il **fagiolo monachello**. Il seme è ovale, di colore bianco con una macchia nera dorsale, che può sfumare nel rossiccio. Nella zona bianca, a volte, compaiono puntini neri. La forma è allungata e raggiunge un centimetro e mezzo.

Molto pregiato è il **granturco quarantino del Maceratese**, che, nelle **due varietà gialla e rosso scura**, si coltiva in territorio di Treia. La sagra si tiene ogni anno in località Santa Maria in Selva di Treia.

Con gli antichi cereali si preparano pasta, pane e dolci, ma anche zuppe e minestroni

Le pannocchie si consumano cotte alla griglia, mentre la farina è preziosa per confezionare ottime polente, ma anche pane, focacce e dolci. I chicchi del **farro di Castelsantangelo sul Nera**, quando non vengono lessati per essere consumati conditi in vario modo, sono macinati e la farina si utilizza per fare pasta, pane e dolci, ma anche gallette e fette biscottate.

Una larga produzione di **orzo** pregiato si riscontra in varie **zone collinari** dell'entroterra maceratese. Un tempo, i chicchi venivano torrefatti e usati come surrogato del caffè. Ma da sempre essi servono per **zuppe e minestroni**, mentre, macinati, sono utilizzati per confezionare pane o dolci da cuocere al forno.

La provincia di Macerata vanta anche un variegato patrimonio di **funghi**. Ne sono state scoperte numerose varietà nella vasta area della selva dell'Abbadia di Fiastra. Il galletto (detto anche finferlo) si trova nei boschi di faggi e castagni. I porcini si incontrano nei boschi di latifoglie del comune di Castelsantangelo sul Nera. I turini, invece, si trovano nelle radure di montagna, ai margini dei boschi nelle quote più alte. C'è anche una sagra del fungo, giunta alla sua 49ª edizione a Cessapalombo, dove si possono gustare funghi fritti, trifolati e in tante altre ricette come nel risotto e con le tagliatelle, con i vincisgrassi e con l'aanello al forno.

Anche i tartufi non si trovano solo ad Acqualagna nel Pesarese ma pure nel Maceratese. Il **tartufo bianco** è reperibile nell'area pedemontana da Visso a Sarnano e a Monte San Martino, ma anche nell'area camerte fino ad Apiro. Il **tartufo nero** si trova soprattutto nell'alto Chienti, a Pievetorina, Montecavallo e in tutto il bacino del fiume Nera. Lo **scorzone** (tuber aestivum) si incontra sotto faggi, querce, in

terreni leggeri, asciutti e calcarei. I cavatori locali, quando riescono a fare un buon bottino di tartufi, spesso preferiscono venderli ai commercianti di Norcia se neri e a quelli di Acqualagna se bianchi. Ciò perché nelle due località si spuntano prezzi più alti in quanto considerati più pregiati.

Non possiamo dimenticare, tra i prodotti di eccellenza, lo **zafferano**. Un tempo aveva creato la ricchezza di molti commercianti di Camerino, poi la coltura è stata quasi abbandonata ma è tornata in auge per iniziativa dell'Università di Camerino. Ora i pastori inseriscono lo zafferano anche nel formaggio pecorino. Altro prodotto di eccellenza è la **castagna**. Vi sono castagneti tra Sarnano e Castelsantangelo sul Nera ma anche tra Castelraimondo e Pioraco-Poggio S. Vicino e Apiro.

Tra Monte San Martino e Matelica, nelle zone collinari e montane della provincia, la famosa **mela rosa** matura in autunno e si conserva per tutto l'inverno, mantenendosi sempre integra e profumata. Ha aroma molto gradevole e si impiega per **dolci casalinghi, marmellate e composte.** Stava per scomparire poi è stata "salvata" e ora la produzione è piuttosto nutrita.

Un tempo erano famosi i **fichi di Recanati** e la varietà ancora si conserva ma non è stata valorizzata come meriterebbe. Tali fichi, **essiccati e farciti con mandorle e nocciole**, servivano per confezionare i **"salametti di fichi"** che oggi vengono prodotti un po' ovunque. Con la varietà recanatese si preparano ottime marmellate e composte.





### La fagiolina del lago Trasimeno

#### di Marilena Moretti Badolato

Accademica di Perugia

È un legume piccolo come un chicco di riso al quale ottimamente si accompagna.

iccolina, bianca, polposetta, con una certa *allure* un po' retrò. È la fagiolina del lago Trasimeno. Con un piccolo puntino nero, quell'occhio che I'ha fatta assomigliare da sempre al chicco di riso, con cui spesso si è sposata, "assumendone" quindi il nome e diventando "risina". Un matrimonio d'interesse: ottima lei, buono lui, entrambi salutari, per un'armoniosa unione nel **piatto**. E da lì sono nati tanti modi di interpretarla, sempre unica però e originale, scevra da ogni tradimento, se non per qualche scappatella con l'amico farro o con l'orzo, entrambi antichissimi amici di piatto, per quelle zuppe salutari che sanno di buono. Si riconosce subito in bocca, lontana da tante imitazioni perché è una più piccola e oblunga perla di sapore, da non confondere con le copie che girano, non autoctone lacustri, lievemente più grandi, oppure tonde, meno polpose e sicuramente più sfatte nel piatto. Come tutti i prodotti regionali, parla del suo areale che è quello soltanto, con i suoi venti e la sua terra e il lago a donare la giusta umidità.

Dismessa nel dopoguerra, quando il boom ha portato altro da mangiare e si voleva quasi dimenticare quello che, gioco forza, ci aveva nutrito quando non avevamo altro, e il gusto finalmente si è sentito li-





Zuppa di fagiolina del Trasimeno

bero di poter spaziare verso più colorati, più gai, più grassi cibi vestiti di opulenza. Lei, tuttavia, è tornata. Recuperata dai richiami del salutare, che oggi cerchiamo, circondati da cibi troppo artefatti. Richiamata anche da quei piatti poveri che possono nutrire con dignità e amore in tempi di crisi, quelli che parlano di come eravamo, certi e sicuri di mangiare tutto ciò che era buono e faceva bene.

Una polposa perla di gusto che si può consumare anche da sola, con un filo d'olio

Ricoltivata, accompagnata al riso, da sempre, ma anche da sempre gustata da sola, questa bianca piccola, polposa realtà, con un filo d'olio extravergine crudo (magari quello "Dolce Agogia", cultivar tipica del Trasimeno) o insieme a una fetta di pane che spesso avanzava e a una macinata di fresco e profumato pepe nero, a ricordarle dove è nata, il Mediterraneo. Perché la fagiolina è un legume di cui già **Teofrasto** ricorda la coltivazione in Egitto e in Grecia nel 300 a.C. e che Plinio il Vecchio cita nella sua Naturalis Historia come phaseolus coltivato dagli Etruschi, stanziali nella zona preziosa tra Perugia, Chiusi e Cortona, città importanti di una potente Dodecapoli, e zona fertilissima per la morfologia del territorio e per il microclima. Il Trasimeno, l'ager clusinus orientale, era venerato dagli Etruschi come specchio d'acqua concluso, che univa la terra al cielo, e dal colore del quale, oltre che dal volo degli uccelli, traevano auspici. Sulla vita quotidiana di questa popolazione nella zona lacustre (tra la fine dell'VIII secolo e il I secolo a.C.) sono state effettuate varie ricerche repertate da una varietà di pezzi conservati al Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria e al Museo di Corciano.

La raccolta è molto faticosa perché effettuata manualmente per non rovinare la buccia sottile

La fagiolina si semina in primavera e si raccoglie da luglio a ottobre, in una raccolta scalare e manuale molto faticosa, che va avanti ogni giorno per un paio di settimane. Segue la battitura: le piantine si sistemano nell'aia, si fanno essiccare e si battono con forche e bastoni, poi con i vagli si separano i semi e infine si insaccano. Le macchine potrebbero rovinare, durante il raccolto, quella sua buccia così sottile che la rende unica e irripetibile.

Seme piccolo, buccia sottile e pasta compatta, sapore gradevolmente erbaceo e burroso, e così facile da cucinare. Non ha infatti bisogno di ammollo, semplicemente va lavata e poi lessata per circa 40 minuti. Un capolavoro di biodiversità, che fino agli anni Cinquanta del 1900 era coltivata da quasi tutte le famiglie contadine del bacino del lago, costituendo il principale apporto proteico della loro alimentazione. Poi lentamente, con il progressivo abbandono delle campagne e per le difficoltà della sua

produzione, se ne è rischiata l'estinzione. Solo grazie alla sinergia tra alcuni agricoltori, l'Università degli Studi e la Provincia di Perugia, si è ripresa la sua coltivazione.

Nel 2002, i pochi produttori della zona hanno dato vita al "Consorzio Fagiolina del Trasimeno". Le popolazioni di fagiolina coltivate nel territorio presentano una certa variabilità e si riscontrano quattro tipologie di seme: colore bianco-panna e privo di occhio (è il tipo più coltivato, 90%); bianco con l'occhio; colorato con l'occhio: senza l'occhio. Nel tipo colorato, le sfumature avorio, salmone, rosso, nero, marrone, costituiscono un miscuglio affascinante che può raggiungere 21 screziature diverse. È un'ottima fonte di proteine, dal contenuto di fibra molto alto e, ancora più interessante, la fibra alimentare solubile è fino al 200% più alta di quella degli altri fagioli. La fagiolina bianca ha un gusto molto delicato e si può abbinare a gamberi, persico, baccalà, in zuppe, minestre e con il riso. La policromatica è preferibilmente utilizzata nelle classiche ricette dei fagioli, cioè con la salvia, la salsiccia, il prosciutto crudo, il pomodoro, il cotechino. Ottima lessata e frullata a crema sopra pane bruscato, o in una gustosa frittata o come farcia di innovativi ravio-Ioni. Bella se abbinata a filetti di pesce persico, ambedue lessati e conditi in insalata, per un effetto monocromatico, o invece con il tartufo nero umbro per un effetto optical.

Con questo legume si possono preparare addirittura i dessert, come lo **sformato di fagiolina con zabaione**, guarnito di cioccolato fondente.

A Porto di Castiglione del Lago, si celebra, verso la fine di agosto, la grande "Festa della fagiolina". Un'occasione per bere, assaporando i piatti del lago, un ottimo bicchiere di gamay, antico vitigno autoctono e da poco riscoperto in produzioni mono varietali e anche in versione rosata, e per gustare persino il gelato artigianale alla fagiolina con cereali soffiati e olio extravergine. Per accompagnare non solo gli inverni in corroboranti zuppe riscaldanti, ma anche le calde estati in riva al Trasimeno.



### La cucina delle Eolie ieri e oggi

#### di Francesco Trimarchi

Delegato di Messina

Un territorio affascinante dove la ristorazione ha una tradizione e una vocazione ultrasecolari. ette magnifiche isole vulcaniche adagiate a disegnare una Y nel Tirreno meridionale, a poche miglia da Milazzo e dalla costa occidentale della Calabria, visibili da quasi tutta la costa settentrionale della Sicilia. Testimoni di civiltà ultramillenarie, teatro del mito omerico del dio dei venti, cui devono il nome, sono divenute meta privilegiata del turismo nautico e naturalistico.

**Lipari** è l'isola maggiore e "capitale" dell'arcipelago che include, nel comune, le isole di Vulcano, Panarea, Alicudi, Filicudi e Stromboli, con circa 10.000 abitanti. **Salina**, detta dai Greci "*Dydime*" per le due alture gemelle vicine ai 1.000 metri e non

di rado innevate, ha, al pari delle altre sei sorelle, una storia risalente all'età del bronzo che l'ha vista quasi desertificarsi dopo l'invasione araba e le razzie del pirata Barbarossa. Si è ripopolata nel XVII secolo, grazie alla fertilità del terreno e dei pregiati vitigni che producono la celebrata **Malvasia**. Salina ha poco meno di 2.500 abitanti divisi in tre comuni, Santa Marina, Leni e Malfa; è diventata sede di una viticultura estesa e intensiva grazie ai lungimiranti investimenti di alcune delle imprese vitivinicole più importanti d'Italia e ha visto accendersi i riflettori della stampa sul talento della giovanissima chef Martina Caruso, insignita dei più presti-

Sgombro confit, zuppa di olive verdi, bufala e capperi canditi





Nacatuli

giosi riconoscimenti nazionali e internazionali, fra cui il **Diploma di Cucina Eccellente 2019**.

La ristorazione eoliana ha una tradizione e una vocazione ultrasecolari: a Lipari, all'inizio del 1900, la vedova Maria Luisa Travaglia apre un'osteria con cucina denominata "Trattoria Belvedere", che il commerciante marchigiano **Cesare Bernardi**, divenuto suo marito, trasforma, nel 1910, con il nome "**Filippino**" che conserva e rinverdisce una solida tradizione di appartenenza all'arcipelago.

### La cucina eoliana è frutto di una somma di contaminazioni stratificate nei secoli

Essa si esalta nelle piccole isole, feconde di ingegni ma ricche solo della fatica dei minatori della pomice e dei lavoratori della terra e del mare, spesso isolate dai venti e dalla furia del mare, divenute solo di recente meta privilegiata di un turismo di élite e popolare, grazie anche alla ricchezza archeologica, all'eredità culturale ultramillenaria e all'incomparabile bellezza dei luoghi. A nostro avviso, non si può tuttavia parlare di tradizione cucinaria eoliana, che è invece frutto di una somma di contaminazioni stratificate nei secoli e di ripetuti spopolamenti e ripopolamenti.

La cucina eoliana degli ultimi due secoli non distingueva la mensa aristocratica da quella del popolo minuto se non per l'utilizzo della "ssammatura", prodotto di scarto della lavorazione del pane, la quale, cotta nel forno a legna, si farciva con pomodorini "a pennula" (appesi a seccare), capperi, origano e "tunnina", palamita sflilettata e conservata sott'olio, per preparare il celebre pani cunzatu.

Pomodori freschi e conservati (a pennula), tutti gli ortaggi, i fichi secchi, i legumi, in particolare la cicerchia, costituivano la base dell'alimentazione povera e non solo; precipua la preparazione del **coniglio all'eoliana** con il vino cotto,

e speciale quella di uova in camicia in acqua bollente con pomodori e nepitella.

### Il pescato di pregio era destinato al mercato esterno

Paradossalmente, nella cucina "tradizionale" eoliana, il pescato di pregio era destinato al mercato esterno. I professionisti della pesca, quasi tutti originari della costa catanese, abitavano un vasto quartiere di Lipari e dedicavano la propria attività alla pesca e al commercio fuori delle isole. Erano quasi sconosciuti, sulle mense delle isole, il pesce spada, il dentice e il pagaro; abbondante, invece, la disponibilità di pesce azzurro e di totani, tipicamente preparati con un ripieno di pangrattato condito, simile a quello delle acciughe a beccaficu, diffuse in tutta la costa della Sicilia.

**Latte, formaggi e ricotta erano solo di capra**, essendo sporadica la presenza di bovini, ed era rara l'utilizzazione di carne vaccina se non per il pregiato falsomagro "fausumagru".

Tipici i dolci delle feste, nacatuli per Natale, giggi per Carnevale, spicchiteddi per tutto l'anno assieme alle semplici "catineddi di pasta squadata". Parlare quindi di cucina tradizionale eoliana, riferendosi ai prelibati prodotti della ristorazione moderna, sembra quasi una mistificazione prodotta dal mercato. La maggior parte degli eoliani, dal XVIII secolo in poi, risiedevano infatti in campagna e sopravvivevano grazie a una povera agricoltura.

La cucina aristocratica godette di contaminazioni sin dal XVIII secolo, con l'importazione di stoccafisso e baccalà,

largamente impiegati nella cucina messinese, associata al contemporaneo consumo della cioccolata calda, all'uso parigino e veneziano, e della granita di limone, come documentato dallo storico e filologo liparitano Giuseppe lacolino, da poco mancato. Della possibilità di far colazione nei caffè, con granita di limone e inzuppandovi biscotti, riferisce nelle sue memorie il colto anarchico **Amedeo** Boschi, confinato a Lipari per motivi politici alla fine del 1800, come riportato dallo storico liparese Giuseppe La Greca. La granita di limone poteva essere preparata anche in luglio e agosto grazie alle neviere ricavate in un'altura di Lipari.

### Oggi la cucina gode di sapori e profumi della tradizione, fra cui spicca il cappero

Vorremmo quindi sostenere, con quanto sopra sommariamente enunciato, che non esiste una cucina eoliana? Certamente no. Ormai da molti decenni Lipari e le Eolie hanno sviluppato una cucina peculiare che offre al residente e al turista una rielaborazione originale della cultura isolana. Le polpette di pesce, le paste fresche ripiene di pesce, le contaminazioni di **pesce e legumi** rappresentano alcune fra le pietanze originali eoliane che utilizzano i prodotti della terra nella preparazione del pescato. Il pesce pregiato è ormai entrato nella cultura isolana ma è preparato utilizzando sapori e profumi della tradizione, fra cui spicca lo specialissimo cap**pero** che cresce spontaneo ma che è oggi coltivato e raccolto, ponendo attenzione alla qualità e alle dimensioni del bocciolo. Il cappero, che è il fiore non ancora sbocciato, se impollinato, diventerà frutto, il carnoso e prelibato **cucuncio**, presente su ogni mensa isolana e in ogni esercizio di ristorazione, dopo una sapiente salatura "dinamica", in quanto richiede frequenti rimescolature e, talora, un ricambio del bagno di marinatura.

Secondo Martina Caruso, creatrice di un gelato al cappero marinato nello zucchero, esso conferisce a ogni piatto un sapore specifico, non semplice sapidità.



### Le patate fritte di Baudelaire

#### di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

Molti ne rivendicano la scoperta, a testimonianza del successo di questo cibo.

hi ha inventato le patate fritte? È come cercare chi ha inventato l'acqua calda, ma così non è perché diversi vantano questa se non importante, almeno gustosa scoperta. Della sicurezza delle patate fritte molto si è scritto. È inoltre comunemente risaputo, o almeno così si ritiene, che la frittura nel grasso, già nota nell'antica Grecia, dove sono state anche trovate le padelle, in Europa abbia avuto una diffusione soltanto nel Medioevo, ben prima dell'arrivo della patata, un ortaggio di scarso sapore e che può trarre beneficio, secondo il detto che anche una ciabatta è buona, se ben fritta.

Va comunque precisato che la presenza di molti padri delle patate fritte fa sorgere il dubbio che nessuno lo sia, mentre è certo che testimonia il successo di questo cibo perché nessuno vuole essere padre di un fallimento. La presunta scoperta delle patatine fritte è oggetto di una contestazione, se non guerra, franco-belga.

La presunta scoperta delle patatine fritte è oggetto di una disputa franco-belga

I belgi fanno riferimento a un manoscritto del 1781, nel quale si racconta che i valloni amano friggere i piccoli pesci della Mosa e poiché d'inverno il fiume gela, rendendo impossibile la pesca, al posto del pesce friggono le patate tagliate a forma di piccoli pesci. Per questo, in uno degli edifici più antichi di **Bruges, nel palazzo Saaihalle**, ex Loggia dei mercanti genovesi, vi è **il museo delle patatine fritte** (*Frietmuseum*) dedicato alla storia di questo tubero e alla produzione



di patatine fritte belghe. I francesi, da parte loro, sostengono che le patate fritte siano state inventate a Parigi nel 1789, **durante la Rivoluzione francese**, in seguito a una campagna voluta da **Antoine Parmentier** per la promozione di questo ortaggio in Francia.

Per l'Italia, alle patate fritte non fanno cenno i diversi trattati di cucina dell'epoca e tra questi quelli di Antonio Giuseppe Pagani (1785), Don Felice Libera (manoscritto trentino del XVIII secolo), Vincenzo Corrado (1801), Vincenzo Agnoletti (1832), Francesco Chapusot (1846), certamente perché, anche se esistono, le patate fritte sono un cibo popolare.

Che esse siano popolari o democratiche lo dimostra la testimonianza di **Charles** Baudelaire (1821-1867) il quale, passeggiando lungo un viale di Parigi, mangia patate fritte contenute in un cono di carta come raccontano i biografi del poeta. "Un jour, Baudelaire prenait un bain de soleil sur le quai d'Anjou, tout en croquant de délicieuses pommes de terre frites qu'il prenait une à une dans un cornet de papier, lorsque vinrent à passer, en calèche découverte, de très grandes dames amies de sa mère, l'ambassadrice, et qui s'amusèrent beaucoup à voir ainsi le poète picorer une nourriture aussi démocratique" (Un giorno, Baudelaire stava prendendo il sole sul quai d'Anjou, mentre sgranocchiava deliziose patatine fritte che prendeva una a una in un cartoccio di carta, quando passarono, in una carrozza aperta, tre dame amiche di sua madre, l'am-



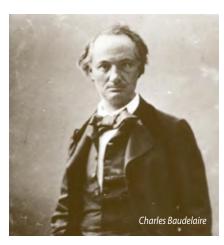
basciatrice, che si divertirono molto a vedere il poeta mangiare un cibo così democratico).

L'America vanta il merito di avere industrializzato quelle rotonde, sottili e croccanti

Anche l'America vanta la scoperta se non delle patate fritte almeno di una loro particolare varietà: sottilissime e croccanti, attribuendone il merito a George Speck, conosciuto anche come George Crum (1824 - 1914), nonostante vi siano ricette similari in libri di cucina degli Stati Uniti della prima metà del XIX secolo. A George Crum va comunque il merito di avere industrializzato le patate fritte rotonde, sottili e croccanti dando vita alla leggenda secondo la quale, un giorno, il facoltoso finanziere Cornelius Vanderbilt, che mangia presso la Moon's Lake House, vicino Saratoga Springs dove lavora George Crum, manda indietro ben tre volte un piatto di patatine fritte perché insoddisfatto della cottura.

Allora Crum taglia le patate a fette sottilissime e le frigge in modo da renderle talmente croccanti da non poterle mangiare con la forchetta ma soltanto con le mani e condendole con molto sale. Per questo il ristorante diviene famoso. In seguito, George Crum apre un ristorante tutto suo e inizia a commercializzare le patatine fritte che nel 1920 saranno confezionate in buste. Sempre negli Stati Uniti, a metà del XX secolo, nascono alimenti derivati della patata e simili alle patate fritte e tra questi le *Pringles*, oggi vendute in tutto il mondo con un fatturato annuo di circa un miliardo di dollari. Nate con il nome di Pringle's Newfangled Potato Chips, poi semplificato in **pringles**, sottili e croccanti hanno un contenuto di patate inferiore al cinquanta per cento e hanno una forma particolare, geometricamente definita come un paraboloide iperbolico, che permette di adattarsi alla conformazione della lingua e quindi a un perfetto assaporamento della loro croccantezza che ne ha assicurato il successo. Oggi le patate fritte, nelle diverse tipologie, fanno parte dell'alimentazione di tutto il mondo, mantenendo il loro carattere popolare di cibo da strada in un cono di carta.







### La canapa scende in campo

#### di Adriana Privitera

Accademica di Caltagirone

### Ritorna dal passato una pianta dai mille volti.

a canapa ha accompagnato l'umanità nel corso dei secoli. La sua coltivazione risale al Neolitico, circa 10.000 anni fa: reperti sono stati trovati sia nell'isola di Taiwan sia in alcune caverne dell'odierna Romania. Nel 2700 a.C, i Cinesi la utilizzavano come farmaco: così si evince da un trattato di farmacologia firmato dall'imperatore cinese Shen Nung. I Greci la commercializzavano; i Fenici la utilizzavano per le vele delle navi.

Nel XVIII secolo, la dichiarazione d'Indi-

pendenza degli Stati Uniti d'America venne scritta su carta di canapa; nello stesso secolo Henry Ford costruì un prototipo di automobile (Ford Hemp Body car) in cui parte della carrozzeria era realizzata con fibra di canapa; il motore funzionava a etanolo, bio-diesel ricavato dalla canapa a emissione bassa, con ossido di carbonio prodotto che è circa l'80% in meno rispetto al diesel normale. I tessuti di canapa erano ricercati e la coltivazione rendeva il 10% in più rispetto a quella del cotone.

**Nel 1937**, per gli effetti psicotropi della pianta, **fu approvata una legge in USA che ne proibiva la coltivazione**.

Anche in Italia essa si ridusse progressivamente, infatti, mentre nel 1970 erano ancora coltivati 36.000 ettari, in 10 anni essi si ridussero a 400 (legge Cossiga contro gli stupefacenti). Tra il 1994-1995, la sola coltivazione ufficiale della canapa è

stata quella dell'ENEA (Ente per le Nuove Tecnologie, Energia e Ambiente), organismo sotto lo stretto controllo delle forze dell'ordine.

In Italia, nel 2017, sono stati imposti nuovi limiti sulla canapa industriale

Da alcuni anni è stata autorizzata la coltivazione della "canapa industriale", destinata alla ricerca, alla bonifica dei terreni, alla produzione di fibre tessili, di materiali per la bioedilizia, di oli combustibili, alimenti e cosmetici. Il rilancio di questa coltura è stato accelerato dalla legge 242 del 2016 che autorizza la coltivazione della Cannabis sativa purché si tratti di semi certificati con varietà registrate presso la UE e che producono piante con tenore di THC (delta-9-Tetraidrocannabinolo)<0,2%, con una tollerabilità, per l'agricoltore, che arriva allo 0,6% secondo i nuovi limiti imposti dalla legge sulla canapa industriale il 16 gennaio 2017. Ogni condotta che va oltre tali limiti, fatta eccezione per i soggetti autorizzati (CREA-CIN di Rovigo e Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare di Firenze), rimane penalmente perseguibile.

Di questa straordinaria pianta, che appartiene alla famiglia delle *Cannabaceae*, **esistono tre specie**: *Cannabis sativa*, che cresce in Asia, America e Africa; *Cannabis indica* che arriva dal Pakistan e dall'India; *Cannabis ruderalis* che origina dalla Siberia e dal Kazakistan.

Il frutto della *Cannabis sativa*, comunemente chiamato "seme di canapa" non contiene THC, responsabile dell'effetto





psicoattivo della *Cannabis*, che è presente nelle inflorescenze e non nei frutti. Le **proprietà nutrizionali** dei prodotti alimentari della canapa **sono sorprendenti**. Dai semi derivano il latte vegetale, l'olio e la farina. Essi possono essere interi o decorticati: i primi contengono 23% di proteine, 34% di carboidrati, 31% di grassi, di cui saturi solo 3%; i secondi contengono: 33% di proteine, 12% di carboidrati, 44% di grassi di cui il 5% saturi.

### I semi di canapa contengono tutti gli amminoacidi essenziali

I semi di canapa contengono tutti gli amminoacidi essenziali che devono, cioè, essere assunti con l'alimentazione perché l'organismo non è in grado di sintetizzarne in quantità sufficiente. Tra questi, un particolare valore ha l'arginina. Nel 1998, il premio Nobel per la medicina è stato assegnato a Louis J. Ignarro, biochimico statunitense, per aver scoperto il legame tra il monossido di azoto e il suo precursore, l'arginina. Nell'organismo, il rilascio del monossido di azoto determina sia un effetto di vasodilatazione, migliorando la circolazione sanguigna, sia una inibizione dell'adesione, aggregazione e attivazione delle piastrine. I semi di canapa, quindi, sono utili nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Essi sono anche ricchi di vitamine del gruppo B che migliorano la funzionalità epatica e incrementano le difese immunitarie; contengono anche vitamina E, potente antiossidante che, liberando le cellule dai radicali liberi, agisce come uno spazzino.

I semi sono inoltre ricchi di calcio, potassio, zinco, magnesio. In essi la quantità di grassi saturi, responsabili di dislipidemia, è contenuta, mentre i grassi essenziali (che devono essere introdotti con la dieta) omega 6 e omega 3 sono presenti con un rapporto ottimale 3:1 o 4:1. Gli acidi grassi essenziali contribuiscono alla costruzione delle membrane cellulari; intervengono nella produzione di ormoni mediatori dell'infiammazione; proteggono il sistema nervoso dall'invecchiamento; ottimizzano lo sviluppo e la crescita embrionale del bambino. Gli omega 6 e omega 3 proteggono il cuore e il cervello da patologie cardiovascolari, aterosclerosi, trombi ed emboli.

Poiché, purtroppo, l'alimentazione degli italiani è sbilanciata con eccesso di omega 6, sarebbe necessario ridurre il consumo di semi di girasole, germe di grano, semi di soia, mais, olive, relativi oli, aumentando l'apporto di omega 3 con assunzione di pesce azzurro, semi di chia, di kiwi, di lino, di mirtillo rosso, olio di canapa e semi di canapa.

Un rapporto alterato, sbilanciato verso gli omega 6, comporta, infatti, una infiammazione cronica sistemica, fattore di rischio per malattie autoimmuni come

artrite reumatoide, retto colite ulcerosa, morbo di Crohn.

La farina di canapa apporta oltre il 12% di calorie in meno rispetto alla farina 00

L'olio di semi di canapa, ottenuto dalla spremitura a freddo dei semi di *Cannabis sativa*, va utilizzato a crudo, deve essere conservato in bottiglie scure che lo preservino dalla luce e, una volta aperta, la confezione va conservata in frigorifero. L'olio riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue, ha effetti positivi sulla pelle, utile nella cura di dermatiti e acne; per i suoi effetti antiinfiammatori è utilizzato nella cura di artrosi, artrite, patologie autoimmuni.

La farina di canapa è un alimento ricavato dalla macinatura dei semi: essa apporta oltre il 12% di calorie in meno rispetto alla farina 00: il 49% dell'energia proviene dalle proteine, mentre, nella farina 00, l'89% delle calorie è fornito dai carboidrati complessi a base di glucosio; le proteine non contengono la gliadina e la gluteina: l'alimento è pertanto tollerato dai celiaci. Gli amminoacidi essenziali, presenti nella farina, soddisfano i rapporti raccomandati dalla Fao/Oms necessari ai bambini di età compresa tra i 2 e i 5 anni. Diverse sono le preparazioni con i semi di canapa: dal latte a una polpa chiamata okara, dalla quale, una volta pressata, si ottiene una sorta di "tofu di canapa". Potrà essere utilizzato per la preparazione di ricette salate, come ingrediente aggiuntivo nelle crocchette di patate o di carote o nella realizzazione di torte rustiche ripiene di verdure.

#### **PASTA DI CANAPA CON ZUCCHINE**

Ingredienti: 320 g di pasta di canapa, 300 g di zucchine, 1 bicchiere d'acqua, sale, peperoncino, zenzero.

Preparazione: lavare le zucchine, tagliarle e porle in una padella antiaderente aggiungendo sale, peperoncino e zenzero. Cuocere per circa 20 minuti. Una volta cotta la pasta, versarla nella padella con le zucchine amalgamandola con il condimento. Aggiungere un filo di olio di canapa a crudo per rendere il piatto ancora più sano e salutare.



### Il sambuco, una pianta speciale

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

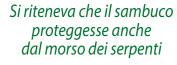
Tra leggende, impieghi terapeutici e utilizzi gastronomici, sono innumerevoli le testimonianze della sua versatilità.

ono nelle sommità dei rami ombrelle tonde, cariche di bianchi fiori, dai quali nascono gli acini che nel nero porporeggiano racemosi, pieni di copioso e vinoso succo". Così il medico senese Pietro Andrea Mattioli (Discorsi di Pier Andrea Mattioli sull'opera di Dioscoride, 1577), con l'eleganza della prosa rinascimentale, offriva una prima descrizione scientifica del sambuco, elevandolo a vera e propria panacea. Il **sambuco comune** (Sambucus nigra L.), che cresce spontaneo in luoghi incolti e umidi, ai bordi delle strade e lungo i fossi, è presente in tutta l'Europa Centrale e da tempo antichissimo, tra leggende,

impieghi terapeutici e utilizzi gastronomici, innumerevoli sono le testimonianze della sua versatilità.

Al sambuco venivano attribuite proprietà magiche, capaci di proteggere dagli spiriti maligni: il fusto non doveva mai essere tagliato con cattiveria o bruciato, per evitare che si sprigionassero le forze maligne assorbite dalla pianta.

Il legno era il preferito dalle streghe e maghi delle favole e delle leggende popolari per la realizzazione di bacchette magiche: persino il celebre mago **Albus Silente**, nella saga di Harry Potter, fece grandi prodigi con la sua, tanto da guadagnarsi la fama di mago più potente del mondo.



"Si piantino dei rametti di sambuco, si colgano le melagrane in un giorno sereno lasciando loro i peduncoli che si inseriscano nei rametti di sambuco" era la ricetta di **Columella** (*De re rustica*) per conservare le melagrane puniche.

Si riteneva che il sambuco proteggesse anche dal morso dei serpenti e che il suono di un flauto, ricavato da un suo ramo, potesse vanificare sortilegi, come nel *Flauto Magico* di **Mozart**.

Giovanni Verga nomina il flauto di sambuco nella novella Cavalleria rusticana (1880), raccontando: "Così, verso il tramonto, quando il pastore si metteva a suonare con lo zufolo di sambuco, la cavalla mora si accostava masticando il trifoglio".





Un tempo era definito "farmacia degli dei" perché portatore di sette doni officinali: radice, fusto, corteccia, foglie, fiori, frutti, germogli, e per tale motivo, prima di raccogliere qualcosa da questo albero, occorreva inchinarsi davanti a lui sette volte.

Il parroco **Sebastian Kneipp**, cui si deve la riscoperta dell'idroterapia (*Meine Wasserkur*, 1886) affermava: "davanti all'arbusto del sambuco devi solo toglierti il cappello, **perché è una pianta veramente preziosa**".

Ancora oggi si utilizzano a scopo curativo, sotto forma di sciroppi, decotti e tinture, tutte le parti della pianta. Grazie alla presenza di importanti principi attivi quali flavonoidi, saponine, triterpeni, polifenili, glucosidi e acidi organici, il sambuco è infatti dotato di rilevanti proprietà: diaforetiche (stimola la sudorazione consentendo una naturale termoregolazione in caso di febbre), antinfluenzali (grazie alle proprietà antibatteriche contrasta gli agenti patogeni causa di raffreddori, tossi, bronchiti), antinfiammatorie (agisce efficacemente contro cistiti e prostatiti), diuretiche (facilita il ricambio idrico dell'organismo stimolando l'attività fisiologica di depurazione molto utile in caso di gotta), **analgesiche** (di grande aiuto in presenza di mal di testa e mal di schiena se di natura infiammatoria).

Dell'uso cosmetico testimonianze dell'epoca romana riferiscono l'utilizzo delle sue ceneri per schiarire i capelli e, nel primo trattato di cosmetica della storia (*De Ornatu Mulierum*, XIII secolo) della medichessa della Scuola Medica Salernitana **Trotula De Ruggiero**, veniva proposta una tintura, a base di corteccia di sambuco, fiori di ginestra, zafferano e tuorlo d'uovo, per far biondi i capelli.

Oggi si utilizzano essenzialmente i fiori, sia per preparare lozioni tonificanti per il viso e altre parti del corpo, sia per realizzare maschere decongestionanti e normalizzatrici della secrezione sebacea.

Interessanti sono gli impieghi gastronomici dei fiori, da Maestro Martino a Carlo Cracco

Fiori e bacche del sambuco sono commestibili a patto di evitare di raccoglierli allo stato verde, perché tossici, ma a parte le confetture realizzate con le bacche (raccolte da agosto a metà settembre), decisamente più interessanti sono gli impieghi gastronomici dei fiori (raccolti tra metà aprile e inizio giugno). A partire dalle "Frictelle de fior de sambuco" o la "Menestra de fior de sambuco" di Maestro Martino (Libro de arte coquinaria, 1465), alla "Pietanza di fiori di sambuco" e la "Torta di sambuco" di Bartolomeo Sacchi, (De honesta voluptate et valetudine, 1474), fino ai regionali e antichi "Pani cu savucu" (Palazzo Adriano, in provincia di Palermo), "Uastedda cco sammuccu" (Troina, Enna) e "Pan de mèj" (Milano e provincia).

Un curioso uso domestico consiste nella preparazione di una specie di spumante casalingo, già suggerito da Castore Durante (Herbario nuouo, 1585): "... i fiori di sambuco posti secchi in un sacchetto e messi nella botte quando bolle il mosto, spremendo ogni sera il sacchetto, danno al vino odor di moscatello e buon sapore". I fiori di sambuco hanno conquistato anche i grandi chef dei nostri giorni, come risulta da prelibatezze quali il "Musetto di maiale con ciliegie e sambuco" di **Antonia Klugmann**, il "Piccione in salmì in brodo profumato ai fiori di sambuco" di **Riccardo Agostini** o le "Melanzane con fiori di sambuco" di Carlo Cracco.

E come non citare lo sciroppo di sambuco, utilizzato da tempi antichi per preparare una squisita bevanda rinfrescante e oggi nobilitato dall'utilizzo nel popolarissimo sparkling cocktail estivo Hugo (6 cl di Prosecco, 3 cl di sciroppo di sambuco, 6 cl di selz, foglie di menta). È doveroso ricordare l'esistenza di una specie simile al sambuco, il Sambucus ebulus (noto anche come ebbio), i cui frutti sono sempre tossici: da evitare qualsiasi uso della pianta!

#### **SCIROPPO DI SAMBUCO**

Ingredienti: 15-20 grappoli di fiori di sambuco, 4 limoni non trattati, 2 litri di acqua, 2 kg di zucchero, 50 g di acido citrico.

Preparazione: rimuovere le impurità dai fiori di sambuco e con l'aiuto delle forbici eliminare il più possibile le parti verdi. Versare i ciuffetti di fiori in un recipiente molto capiente, coprire con lo zucchero, aggiungere l'acqua, l'acido citrico e i limoni tagliati a metà. Lasciare macerare i fiori di sambuco e i limoni per 24 ore, mescolando di tanto in tanto per facilitare la solubilizzazione dello zucchero. Dopo le 24 ore, rimuovere i limoni e filtrare attraverso una garza. Travasare lo sciroppo in bottiglie di vetro scuro, opportunamente sterilizzate, e chiuderle con il tappo a corona.



### La ricchezza del mare Jonio

### nelle ricette siracusane

di Angelo Tamburini

Delegato di Siracusa

Le acque molto pescose garantiscono un gran numero di piatti marinari.

I pesce ha sempre fatto parte dell'alimentazione delle popolazioni costiere del Siracusano, che si nutrivano essenzialmente dei prodotti ittici pescati nel tratto di mare della loro provincia, e i pescatori locali avevano le loro tecniche antiche per far arrivare, tra le vie del centro abitato, un buon pescato fresco.

Nel porto aretuseo si potevano osservare oltre ai caratteristici **buzzetti** (piccole e **veloci imbarcazioni con l'occhio apotropaico** risalenti alla tradizione d'età greca) anche le **bulestri** e le **sciabiche** (dalle quali derivavano le omonime reti da pesca), poste di fianco alle nasse e ai conzi. Nella **Grotta dei Cordari di Siracusa**, in uno dei luoghi più suggestivi dell'area archeologica della **Latomia del Paradiso** (così denominata da **Caravaggio** durante il suo soggiorno a Siracusa), si fabbricavano le **reti di canapa**.

Vari tipi di imbarcazioni e di reti assicuravano un abbondante e variegato pescato

I pescatori, inoltre, costruivano un particolare tipo di rete utilizzando le resisten-



ti piante dei pantani e dei fiumi del territorio e, durante la pesca, non si allontanavano troppo dal porto, poiché il mar Jonio poteva divenire rapidamente pericolosissimo, a causa dei forti venti. Essendo acque davvero molto pescose, coloro che avevano trascorso tutto il giorno in barca ritornavano con una fantasiosa varietà di alimenti marini, pertanto, nel Siracusano, si diffuse ben presto l'abitudine di comporre nelle cucine la **zuppa di pesce** (o zuppa di mare) che rimane fra le tipicità più rinomate della tradizione.

Con gli anni, il settore della pesca ha subìto, nel territorio, una decrescita, ma ancora oggi si può certamente affermare che i siracusani seguitino a prediligere una cucina di pesce.

Il mar Jonio ha una peculiarità: è ricco di scogliere e può raggiungere facilmente grandi profondità e offre un pescato diversificato e le tavole siracusane, quindi, abbondano, da sempre, di un gran numero di piatti marinari.

A largo della costa si pesca il pelagico **pesce azzurro** (alimento noto per i suoi benefici omega 3): tra le bancarelle dei mercati siracusani si possono trovare, in grandi quantità, acciughe ('u masculinu), sardine ('i saddi), sgombri ('i sgummi), **aguglie** ('a ugghi) e altri esemplari dal dorso azzurro-verde e dal ventre argenteo. Un altro pesce pelagico ben noto ai siracusani è la lampuga ('a lampuca), ma si pesca spesso anche la grande aquglia imperiale. Non mancano i pesci abissali come la **spatola** ('a spatula), definita da Archèstrato autoctona di questi luoghi, oppure lo squalo palom**bo** ('u pisci palummu).

Tradizione marinara millenaria è la **pesca del tonno**, nello specifico del **tonno rosso** (le numerose vestigia di tonnare sparse nei centri costieri ne sono la più palese e interessante testimonianza di archeologia industriale), un tempo largamente diffusa e adesso regolamentata, come quella del **pesce spada**. Fra i preparati in cucina da provare il **tonno con la cipolla e i peperoni** (*tunnina c'a cipuddata e 'i pipi*).



Nei fondali più bassi vivono invece pesci costieri come le **spigole**, le **orate** tutti molto apprezzati dai siracusani. Da sottolineare, a tal proposito, che a **Pachino** sorge **il più esteso allevamento ittico italiano di spigole e di orate**.

Tra gli anfratti rocciosi e sabbiosi, si trovano anche prelibati molluschi

Tra le rocce del mare siracusano si pescano saraghi, corvine, dentici, occhia**te, triglie e murene**, solo per elencare alcuni degli alimenti marini più noti. Tra gli anfratti rocciosi e sabbiosi, si trovano anche numerosi molluschi: calamari, polpi, totani e seppie. Tra i crostacei si segnalano particolarmente le aragoste e il gambero rosso; caratteristici del luogo sono anche i **ricci di mare** che un tempo si mangiavano proprio sul mare con il pane tipico siracusano ('u scollu). Dal punto di vista nutrizionale, i frutti di mare non hanno molti aspetti in comune con il pesce, fatta eccezione per il contenuto proteico: quello dei crostacei varia dal 13 al 25%, mentre quello dei **molluschi** è mediamente più basso (11-18%). In entrambi i casi le proteine in questione hanno alto valore biologico e sono mediamente più digeribili rispetto a quelle della carne. Altri aspetti che vanno sottolineati sono l'elevato contenuto in ferro di cozze e ostriche e quello di altri minerali quali zinco e rame. I frutti di mare, in particolare i molluschi, erano considerati cibo prelibato già nell'antichità: granchi, cozze, vongole, lumache e lumachine di ogni genere sono stati per millenni oggetto di un'economia di sussistenza che ha assicurato cibo gratuito a molte famiglie: per la raccolta non era necessario possedere attrezzature, né barca, né reti e neppure canne da pesca: bastavano le mani e un secchio. In cucina, infine, si è dovuto compiere il vero miracolo: trasformare creature spesso non immediatamente commestibili, in prelibati cibi.

Alcune ricette sono autentici capolavori, come quelle dedicate ai polpi; ma soprattutto la **caponata** a base di **pesce capone** (da cui il nome). Tra le pietanze tradizionali, a Siracusa, la preparazione del pesce alla matalotta (dal monzù Madelotte e risalente alla dominazione degli Angioini); altre ricette dimostrano un'immaginazione inesauribile nell'escogitare i modi di cucinare un frutto, emblema della semplicità, come la cozza. Nell'alimentazione marinara siracusana si impiegano anche i molluschi gasteropodi (con il guscio), come 'i vuccuna (i bocconi, ovvero i murici) e le patelle (che vengono generalmente consumati crudi ma possono ben condire gli spaghetti). Senza dimenticare il gusto delle uova dei pesci: nello specifico si tratta delle uova del tonno, del pesce spada e del cefalo, dalle quali, essiccate, si ricava la prelibata bottarga.



### "Tiràr al sfoi"

#### di Renzo Dall'Ara

Accademico di Mantova

Per tirare la sfoglia, nel Mantovano, si usa la "canèla", un cilindro di legno lungo più di un metro. a Valle Padana è una sfoglia continua, variamente interpretata, che a Mantova diventa al sfoi, maschile, mentre il sale è la sal, femminile, ma la sostanza non cambia, anche nel tiràr al sfoi: niente matterello corto, a due manici, nell'area mantovana, ma piuttosto uno strumento inquietante, la canèla, cilindro ligneo, del diametro di 3-4 centimetri e lungo 1 metro e 20 circa, di assai più difficile impiego.

Le algide geometrie umanistiche di Leon Battista Alberti, oltre che sulla città di Mantova, hanno lasciato il segno nella sfoglia, che generazioni di donne mantovane hanno avuto la straordinaria capacità di costruire: infatti è rigorosamente circolare, nel diametro variabile. Dopo, come altrove, si procederà arrotolando la sfoglia, previa lieve infarinatura. Quindi, il procedimento del taglio, nel formato previsto.

Più facili e prevalenti nel consumo, in questi anni 2000, sono le **foiàde**, per gli altri italiani **fettuccine o pappardelle**: cioè strisce larghe almeno un centimetro,



Capunsei

destinate al matrimonio con ragù, sughi, condimenti i più vari.

Le tagliatelle mantovane sono filiformi, per cuocerle nel brodo di pollo o di carne

Procedimento di sesto grado superiore quello delle *taiadèle*, le tagliatelle, che per i mantovani sono filiformi, per cuocerle nel brodo di pollo o di carne. Altro formato che conserva una sua attualità sulle tavole, i *maltaià*, da non tradurre in maltagliati, termine che l'industria della pasta secca riserva alle pennette con i bordi in obliquo. Si taglierà il rotolo di sfoglia a triangoli, ricavandone così losanghe, da cuocere poi nel brodo, ideale se denso con i fagioli. Rapporto non facile a tavola: si può capire il termine mantovano *straciamùs*, meglio mettersi un bavaglione.

Dovesse rimanere impasto e assicurandosi che sia molto sodo e compatto, si può ottenere la **pasta trìda**, o rasìda o tridarin. Insomma, si trita, o meglio si passa la palla di pasta **su una grattugia**, lasciando poi seccare il trito, destinato al brodo.

Tuttavia, la sfoglia, si sa, accetta qualsiasi forma di ripieno e nel Mantovano l'interpretazione privilegiata è quella dei *tortèi*, al plurale e senza specificazioni, intendendosi sempre di zucca, più grana, amaretti e senapatissima mostarda mantovana, da condire con burro fuso e salvia.

I "capunsèi", parenti stretti dei knödel, animano specifiche sagre paesane a tema

Impasto sempre è, ma del tutto diverso, quello dei *capunsèi*, parenti stretti dei tirolesi e trentini *knödel*. Ebbene, a Cereta, frazione del comune di Volta Mantovana, troverete via Borgo Tirolo a testimoniare *l'insediamento di una comunità tirolese*, presumibilmente alla fine del 1700. Portavano la loro cucina, di radici più lontane, la Boemia, che tradizionalmente

dava cameriere alle famiglie nobili del Tirolo. Impastavano il pane, ridotto a cilindri avvolti nel tovagliolo, tagliati poi a gnocchetti ed ereditati anche dai tirolesi di Cereta. Sono entrati nell'uso comune, fuori zona, da quando si producono nei negozi di pa-

sta fresca e compaiono nei menu dei ristoranti. Animano specifiche sagre paesane a tema, con riconoscimenti di De.Co., più la variante di Ponti sul Mincio, che li chiama strangolini. Per condirli, qualsiasi cuoco ci mette del suo, siano asciutti o in brodo di carne. Adottati ormai in tutta la collina morenica mantovana sotto il Garda come espressione tipica del territorio. Si parte da un chilo di pane secco, meglio se grattugiato in proprio, aggiungendo sale e noce moscata, in una ciotola. In un tegame a parte, sciogliere un etto di burro, senza brunirlo, da

versare poi nel pane, manipolando per amalgamarlo al meglio. A parte si sarà preparato brodo di carne che, bollente, andrà a scottare l'impasto, poi steso in piano per raffreddarlo. Aggiungere tre uova, formaggio grana, formando una palla. Tappa seguente il frigorifero, per almeno un paio d'ore. L'impasto consolidato si taglierà per ricavarne manualmente cilindretti lunghi, da sezionare infine nei *capunsèi* nella dimensione preferita, destinati al sugo come piace o anche in brodo, pronti in cottura, quando galleggiano.

### **TORTÈI DI ZUCCA**

Ingredienti: 1 zucca, 150 g di amaretti secchi, 150 g di uva passa, mostarda mantovana di mele senapata, 200 g di grana padano o parmigiano reggiano.

Preparazione: dividere la zucca in grosse fette da cuocere al forno per eliminare poi la buccia. Unire alla zucca gli amaretti, l'uva passa, la mostarda e il formaggio grattugiato. Passare al tritatutto dai fori medi, se non si vuole procedere a coltello. Amalgamare il ripieno manualmente, avvolgerlo in un panno e farlo riposare una ventina di minuti. Tagliare la sfoglia a quadretti, in ognuno dei quali dividere a piccoli quantitativi il ripieno e saldare i bordi premendo. Cuocere i tortèi in acqua bollente salata, scolarli e condirli con burro fuso e abbondante grana.





## La dolcissima cipolla ramata di Montoro

di Giuseppe Anastasio

Delegato di Salerno

## Una varietà autoctona dall'intenso profumo aromatico.

la perfetta geometria delle leggere striature viola, tipicamente longitudinali, che segnano l'unione tra i differenti strati delle tuniche.

Ha consistenza croccante, eccellente tenuta alla cottura ed è molto digeribile

In cucina ha una consistenza croccante e un'eccellente tenuta alla cottura; inoltre, il suo basso contenuto di solfuri la rende molto digeribile. L'apprezzamento del consumatore e il successo presso grandi chef si devono alla sua dolcezza, al sapore delicato e all'intenso profumo aromatico; essendo povera di solfuri, mentre si taglia non produce lacrimazione, al contrario delle più comuni cipolle. Il suo ciclo produttivo ha inizio con la semina in pieno campo nel mese di settembre. Tra gennaio e febbraio, raggiun-

to il necessario sviluppo delle piantine, si dà avvio alla fase del trapianto, che è eseguito manualmente e vede all'opera esperte maestranze, che sistemano, su file parallele, fino a trecento piantine a ettaro. I primi di luglio, sempre a mano, la raccolta può iniziare. La conservazione, poi, avviene in modo naturale e a temperatura ambiente in piccoli locali, presenti nei terreni stessi, che fanno da ricovero: sono i cosiddetti "pagliai" costruiti in legno, che mantengono il prodotto in condizioni abbastanza ventilate e alla giusta umidità.

L'ultima fase consiste nell'intreccio, che avviene utilizzando le foglie delle cipolle ormai secche che, sapientemente inumidite, sono unite le une alle altre fino a formare la "**tipica treccia**".

Come proprietà benefiche, consente di tenere sotto controllo la pressione arteriosa e il colesterolo; è antinfiammatoria; allevia le irritazioni cutanee e previene il diabete.

gni piccolo angolo d'Italia custodisce gelosamente i frutti della sua terra, impossibili da replicare altrove. Le caratteristiche dell'humus, quelle microclimatiche e le tradizioni lentamente sviluppate e tramandate nei secoli determinano le eccellenze ortofrutticole del territorio e la loro fama. spesso, supera le zone limitrofe e a volte i confini nazionali. È il caso della "cipolla ramata" della piana di Montoro, un comune della Valle dell'Irno, area a cavallo tra le province di Salerno e Avellino. Si tratta di una varietà autoctona di guesta pianura, contraddistinta da inimitabili caratteristiche, con un sapore dolce e aromatico. La denominazione del prodotto è, evidentemente, da ricondurre alla **sua forma** secondo la selezione che ogni singolo agricoltore attua, tra il globoso a trottola e il globoso tendente al piatto. Il rivestimento esterno è costituito da tuniche tipicamente ramate. Internamente è di colore bianco: se si osserva in sezione, è possibile ammirare



### Ballotta, Vergani e la ricetta del torresano

#### di Pietro Vincenzo Fracanzani

Delegato onorario di Colli Euganei-Basso Padovano

A Torreglia, il Fondatore dell'Accademia conobbe l'oste Toni Carta nel cui locale si fermava anche a dare consigli in cucina.

I primo a parlarmi del rapporto tra Orio Vergani e il Veneto fu Massimo Alberini, giornalista, studioso di enogastronomia, che era presente in occasione della fondazione dell'Accademia. Alberini, invitato nel 1998, per il 45° della fondazione della Delegazione patavina, ospite de "La Bulesca", dove aveva con Giovanni Chimetto reinventato "la gallina a la canèvera", commemorando il nostro Fondatore ne ricordò alcuni soggiorni nella città di Sant'Antonio, cui il laico Orio era devotissimo, e nei Colli Euganei, percorsi in lungo e in largo partendo da Abano Terme dove egli faceva le cure termali.

Nel territorio euganeo, Vergani apprezzava erbine spontanee per frittatine e risotti

Nelle pagine del "Corriere della Sera", Vergani divulgava con la sua penna raffinatissima quelle che chiamava "visioni d'altri tempi": dagli incanti medievali di **Arquà Petrarca**, agli itinerari euganei tra boschi e uliveti, monasteri e ville venete, campiture di vigneti. Poi c'era **Padova**, con il "Caffè Pedrocchi", le piazze delle Erbe e dei Frutti, e i negozi sotto il Salone (così i padovani chiamano l'enorme sala del pa-

lazzo civico) dove si vendono le migliori specialità del campo padovano e veneto. Nel territorio euganeo, oltre alla pregevole qualità delle **razze avicole della** "corte", con la gallina, quella dal ciuffo cotonato, la padovana, ci sono le erbine spontanee, i "bruscandoli", rosole e rosolacci, sciopeti, ortiche, tutti ghiotti ingredienti per frittatine, ma anche per zuppe e risotti, che Orio Vergani apprezzava grandemente. A soddisfare il suo esigente palato ci pensava un oste di Torreglia, Toni Carta, detto Ballotta, soprannome da cui veniva nominato il suo locale. A

Torreglia, la cui etimologia rimanda a taurilia, ossia a torri di difesa trasformate poi in colombaie, si trova il prototipo della villa veneta, la cosiddetta Villa dei Vescovi: il primo trapianto del gusto della classicità romana nell'entroterra veneto, architetto

il Falconetto, precursore di Palladio. Arte, cultura, enogastronomia: un trinomio molto caro a Vergani, che da "Ballotta" si cimenta anche come cuoco, secondo le testimonianze fotografiche ancora conservate nel locale. Una delle specialità era ed è il "toresano" o pic-



**cioncino**, che a Torreglia viene preparato lardellato e al forno.

Vi è un paese del vicino territorio vicentino, Breganze, che rivendica la primogenitura del "toresano". **Toni Carta**, sollecitato anche da Orio Vergani, **si rivolse addirittura al pretore** per avere il riconoscimento, oggi diremmo della Dop. Andò a finire che **il magistrato sentenziò che sia Torreglia sia Breganze avrebbero potuto fregiarsi del titolo di paese d'origine** del pennuto.

Vero è che l'Amministrazione Comunale di Torreglia ha dedicato, nel 2008, una via del paese a Orio Vergani, con la didascalia "giornalista, scrittore, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina".

Crediamo che di lassù, Orio guardi divertito ai tanti commensali che degustano ancora quel piccioncino che lo deliziava.

#### TORRESANO AL FORNO CON POLENTA

Ingredienti: 4 torresani (colombini), 4 rametti di rosmarino, qualche foglia di salvia, un ciuffo di prezzemolo, 4-6 bacche di ginepro, 12-15 fettine di pancetta stesa, vino bianco, burro, sale, pepe.



Preparazione: mondare i torresani e farcirli con rosmarino, salvia, prezzemolo e bacche di ginepro, insieme ai fegatini e parte della pancetta. Salare, pepare e rivestire ciascun torresano con alcune fettine sottili di pancetta, porli in una teglia unta d'olio e infornarli a 180° per 45 minuti, irrorandoli di vino bianco.

Servirli con polenta morbida e con il loro sugo di cottura, insaporito con una noce di burro.



### Gli alimenti spariranno?

di Andrea Vitale

Università degli Studi di Milano

L'industria agroalimentare lavora per una selezione commerciale che impoverisce le tavole e i campi.

ecentemente la Fao ha pubblicato il rapporto di uno studio condotto a livello mondiale, intitolato "Stato della biodiversità mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura", che ha fornito risultati in un certo qual modo sconcertanti sullo stato attuale e sul probabile scenario cui andrà incontro la produzione agricola e alimentare.

Dal rapporto, che si basa sull'analisi di dati forniti da 91 Paesi, emerge che la biodiversità alla base dei nostri sistemi alimentari sta scomparendo e ciò per effetto della globalizzazione e dei moderni sistemi di distribuzione che privilegiano le grandi quantità e la standardizzazione dell'offerta.

Economie di scala, razionalizzazione, standardizzazione rappresentano ormai i diktat ai quali il mondo agricolo deve attenersi per non essere estromesso dal-

le logiche dominanti del sistema di trasformazione e distribuzione del cibo su larga scala.

Il "grido d'allarme" lanciato dalla Fao non può essere ignorato

Il "grido d'allarme" lanciato dalla Fao non può essere ignorato se pensiamo a quanto sta accadendo in Italia proprio sotto i nostri occhi.

L'agricoltura italiana è organizzata in oltre 1.500 medie, piccole o piccolissime aziende agricole che si avvalgono, in maggior parte, di 3-6 addetti e che rappresentano l'ultimo baluardo alla tutela della varietà della nostra produzione e alla conservazione del patrimonio alimentare tradizionale che ha da sempre contraddistinto il nostro Paese.

Tuttavia, realisticamente, la maggior parte di queste aziende o micro aziende è destinata a estinguersi in quanto la produzione non è in grado di garantire loro non solo una remunerazione adeguata, ma neppure di coprire i costi di produzione, oppure è destinata a soccombere alle predette logiche di mercato per sopravvivere.

Si pensi, per esempio, che le statistiche constatano che, in questo secolo, in Italia sono scomparse dalla tavola tre varietà di frutta su quattro e che, nonostante esistano numerose varietà di fagioli, di mele e di peperoni, l'omologazione tecnologica del sistema agroalimentare ha favorito un appiattimento delle piante coltivate.

Coldiretti ha infatti evidenziato che, "in Italia, nel secolo scorso, si contavano

Biodiversità a rischio: patata turchesa abruzzese



8.000 varietà di frutta, mentre oggi si arriva a poco meno di 2.000. Di queste, 1.500 sono considerate a rischio di scomparsa".

Sempre dal rapporto della Fao apprendiamo che delle circa 6.000 specie di piante coltivate per il cibo, meno di 200 contribuiscono in modo sostanziale alla produzione alimentare globale e solo 9 rappresentano il 66% della produzione totale.

### Per il pane si utilizzano farine confezionate in laboratori industriali

Un altro esempio significativo riguarda un alimento essenziale come il pane cosiddetto comune. Nella stragrande maggioranza dei casi, si utilizzano farine confezionate in laboratori industriali che ne hanno completamente omologato il sapore e che hanno di fatto estromesso dal mercato le farine di cereali "antichi" come il farro, l'orzo, l'avena, destinate, per l'appunto, alla preparazione di prodotti "di nicchia" che di certo non consentono ai loro produttori di porsi in modo realmente competitivo sul mercato.

Queste le ragioni per le quali le Università di Foggia, Milano e Marsiglia, da oltre due anni, studiano la possibilità, ormai concreta, di panificare con farine di fave, di ceci, piselli e fagioli che, oltre a essere altamente proteiche, assicurano una quantità stimata sufficiente per molti anni ancora.

La perdita di biodiversità riguarda, purtroppo, l'intera filiera agroalimentare e colpisce altrettanto duramente il settore zootecnico.

Nel settore zootecnico, quasi due milioni di animali sono scomparsi negli ultimi dieci anni

Sempre Coldiretti ha stimato che ben 1,7 milioni tra mucche, maiali, pecore e capre sono scomparsi negli ultimi dieci anni e che, col tempo, saranno minacciate di



estinzione ben 38 razze di pecore, 24 di bovini, 22 di capre, 19 di equini, 10 di maiali, 10 di avicoli e 7 di asini. E tutto questo perché, solo in Italia, negli ultimi anni, circa il 38% delle piccole aziende agricole ha chiuso, mentre il numero

delle aziende agricole "grandi" e "molto grandi" è aumentato complessivamente del 44%.

La produzione mondiale di bestiame si basa infatti solo su circa 40 specie animali: un piccolo gruppo che fornisce la stragrande maggioranza di carne, latte e uova. L'industria agroalimentare lavora dunque per una selezione commerciale che impoverisce le tavole e i campi.

È evidente che tutto ciò comporta e comporterà non soltanto, come predetto, l'estinzione di razze animali non più funzionali al sistema - il problema, con ancor maggiore complessità, riguarda infatti anche moltissime specie ittiche - ma anche la scomparsa di alimenti la cui produzione risulta incompatibile con l'estinzione delle tradizioni legate al territorio.

Fattispecie, quest'ultima, ancor più grave, se pensiamo che uno dei tanti patrimoni del nostro Paese è sempre stato quello di garantire una grande varietà di produzioni agricole e alimentari strettamente connesse al "territorio di produzione" e saldamente ancorate alle tradizioni popolari ma anche, senza timore di smentita, alla civiltà delle nostre tavole. Quest'ultima tanto significa per l'Accademia di cui ci pregiamo di fare parte e attraverso la quale ci piace amplificare quotidianamente il nostro

messaggio: prendiamoci sempre più cura delle piccole e piccolissime aziende di produzione e trasformazione alimentare perché lì dimora non solo la storia ma anche il futuro prossimo degli alimenti e la tutela della biodiversità.



Mela campanina dell'Emilia



Zucchina trombetta ligure



# La pancera di Brillat-Savarin

#### di Roberto Branconi

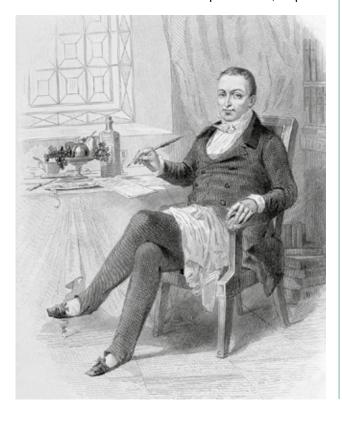
Accademico di Viareggio Versilia

I curiosi consigli dell'autore della Physiologie du goût, nella XXII méditation relativa al "trattamento preventivo o curativo dell'obesità". el 1825 Brillat-Savarin compose la sua opera di fondatore della moderna gastronomia: la *Physiologie du goût*. In questo breve scritto ci occuperemo della XXII *méditation* contenuta, appunto, nel libro. Egli inizia raccontando che un certo monsieur Louis Greffulhe, poi diventato Conte per nomina di S.M., si era rivolto a lui per avere consigli su come dimagrire.

L'autore gli risponde, allora, che dovrà seguire con rigore le sue regole di comportamento almeno per un mese. M. Greffulhe accetta di buon grado. Purtroppo, dopo un mese, il Conte torna da lui e dichiara che pur avendo seguito alla lettera le sue prescrizioni, ha perso

poco più di tre libbre (una libbra francese, al tempo, era 489,5 g), quindi qualcosa meno di un chilo e mezzo. Tuttavia, egli si lamenta che gli è costato moltissimo in termini di gusto, godimento e abitudini, concludendo, quindi, che rinuncia e si affida alla Provvidenza. Scrive B. Savarin che il Conte, in seguito, divenendo sempre più corpulento, morì alla giovane età di 40 anni.

Dopo questa che suona e risuona come una funesta ammonizione, la sua riflessione prosegue affermando che tutte le cure dell'obesità hanno in comune tre assunti fondamentali: discrezione nel mangiare, moderazione delle ore di sonno, esercizio fisico a piedi o a cavallo. "Ci vuole molta volontà ad alzarsi da tavola avendo ancora appetito, un boccone tira l'altro e, a dispetto dei Dottori, si fa come i Dottori (e qui c'è una frecciatina verso la classe medica del tempo!). Proporre agli obesi di alzarsi di buon mattino è come trafiggere il loro cuore; diranno che la loro salute si oppone e, se lo fanno, non riescono a combinare niente per tutta la giornata. Le donne diranno di avere gli occhi cerchiati... tutti sono disponibili a vegliare riservandosi di dormire fino a tarda mattinata". E, quindi, una risorsa viene già esclusa. "Andare a cavallo è costoso" e, per di più, Brillat-Savarin afferma un po' indelicatamente (ma lo perdoniamo essendo egli vissuto quasi due secoli fa) che "... una graziosa obesa andrebbe a cavallo a condizione che il cavallo sia bello, vivace ma docile, che lei indossi un abito da amazzone nuovo e all'ultima moda e che sia accompagnata da un bel ragazzo gentile". Condizioni, egli afferma, che sono molto rare da verificarsi tutte





insieme! Per quanto concerne quello che oggi chiamiamo footing, continua affermando che "L'esercizio a piedi si presta a ben maggiori obiezioni e resistenze. È faticoso, si suda e ci espone a malattie polmonari; la polvere sporca, le pietre bucano le calzature delicate".

Viene introdotta l'idea del regime dietetico, molto vicina alla dietologia odierna

Quale altra via, si domanda quindi, va seguita? Viene introdotta l'idea del regime dietetico, di fatto molto vicina alla dietologia odierna (ovviamente priva delle attuali conoscenze mediche e tecniche): la moderazione nel consumo di quelli che lui chiama "farinacei", intendendo sostanzialmente i carboidrati, e la riduzione di alimenti calorici come i grassi. Tuttavia, ciò che rende la riflessione di Savarin sorprendentemente attuale, dopo circa 200 anni, sono due proposte: l'uso della pancera, oggi diremmo "snellente", e della auiauina, cioè la china come rimedio. Sono riflessioni attuali non certo perché precorrano le cognizioni scientifiche odierne, ma perché testimoniano come la psicologia delle persone, in tema di controllo del peso corporeo, non sia molto cambiata. Anche adesso si possono vedere in diverse trasmissioni televisive varie tutine o pancere "snellenti" e, in ambiti anche più ampi, pubblicità di estratti di piante o alimenti esotici che "fanno dimagrire"



in modo sostanzialmente magico, cioè senza che la persona debba cambiare alcunché del suo stile di vita.

La "ceinture anti-obésité" come la chiama Savarin, doveva accompagnare tutti i regimi dietetici e i consigli da lui proposti, e doveva essere indossata inflessibilmente notte e giorno, pena l'annullamento dei risultati raggiunti fino a quel punto. Essa conteneva e comprimeva moderatamente il ventre ed era adattabile man mano che il dimagrimento **procedeva**. La necessità di indossare tale cintura, secondo Savarin, era che la colonna vertebrale, che forma "una delle pareti della cassa intestinale", è rigida e non flessibile. Gli intestini, nell'obesità, premono quindi sulla pelle della pancia che si può distendere... indefinitamente (!).Tale pancera, dunque, produceva, nell'idea dell'Autore, due effetti benefici: impedire un cedimento del ventre al peso eccessivo degli intestini, e fornire la forza necessaria per ritrarsi quando tale peso sarebbe diminuito.

Chi aveva usato la china aveva mantenuto la buona forma raggiunta

Esaurito il tema della pancera, arriviamo alla china: quinquina. Essa viene proposta, ma con qualche dubbio, e quindi l'Autore invita i medici a sperimentarla. Egli afferma che chi, al tempo, aveva utilizzato polveri di varia e incerta natura o rimedi tradizionali, aveva poi ripreso i

chili persi, mentre chi aveva usato la china aveva mantenuto la buona forma raggiunta. La sua conclusione era, dunque, che ciò fosse dovuto alla sua assunzione. Il meccanismo di azione viene spiegato in questo modo: la china aumenterebbe il metabolismo e fornirebbe alla circolazione del sangue una "attività che dissipa il gas destinato a diventare grasso". Anche i tannini in essa contenuti arresterebbero le "capsule" destinate a ricevere i grassi (si noti che la scoperta delle cellule animali a opera del biologo tedesco T. Schwann è del 1839 mentre Savarin mori nel 1826 e dunque ebbe una formidabile intuizione).

Il consiglio sulla china prosegue affermando che, un mese prima di seguire un regime dietetico appropriato, chi vuole dimagrire dovrebbe bere, alle sette del mattino e due ore prima del pranzo, un bicchiere di vino bianco secco in cui deve essere aggiunto un cucchiaino da caffè di china rossa.

Probabilmente, la maggior parte degli italiani del XXI secolo avrebbe qualche difficoltà a bere vino bianco alle sette del mattino con un cucchino di china, e forse anche ben due ore prima del pranzo... Comunque e in conclusione, vorrei far notare quanto le riflessioni dell'Autore testimonino la grande attualità della sua opera, come stimolo per riformulare, studiare e coltivare, oggi, tutto ciò che ruota, ed è quindi connesso, alla sua adorata Settima Musa, Gasterea, la Gastronomia, che ispira gentilmente tutte le nostre attività culturali e conviviali.



# Quanti problemi per lo zucchero

#### di Gabriele Gasparro

Delegato di Roma

Sia gli alimenti zuccherati, sia le indicazioni "senza zucchero aggiunto" creano molta confusione nei consumatori.

o chiamano killer bianco: è tra i numeri uno che attentano la nostra salute. Forse aveva ragione Totò il quale, nella sua *Malafemmena*, paragona il viso "ddoce comme o' zucchero" all'inganno e alla falsità.

Il suo consumo eccessivo è causa di obesità e di sviluppo di una serie di malattie che vanno dall'ipertensione, al diabete fino a certi tipi di cancro.

Nei consumi moderni, lo zucchero, quale "silenzioso killer", è presente nella quasi totalità dei cibi, specialmente nelle preparazioni dell'industria alimentare. **Particolarmente colpita è la popola**- zione infantile, che in Italia conta una percentuale di bambini obesi o in sovrappeso che arriva al 30% (dato che ci colloca al terzo posto in Europa dopo Grecia e Spagna), mentre per gli adulti il valore è addirittura del 45,1%.

Il problema è affrontato in altri Paesi in maniera drastica, come ha fatto l'Inghilterra con una forte tassazione sui prodotti con contenuto di zucchero, compresi i succhi e le bevande. Si sta movimentando una forte campagna di opinione, negli ambiti scientifici, per indurre il Governo a imporre una maggiore tassazione sui prodotti zuccherini.



Secondo l'Osservatorio epidemiologico cardiovascolare dell'Istituto Superiore di Sanità, gli italiani assumono circa 100 g al giorno di zuccheri semplici, pari al 20,7% delle calorie. Si tratta del doppio rispetto a quanto consigliato dall'Oms, che raccomanda di non superare il 10% delle calorie quotidiane. Il consumo di bevande zuccherate di ogni cittadino è di circa 50 litri l'anno, e secondo alcune stime l'assunzione calorica che ne deriva ammonta a 49 kcal al giorno a persona, pari a circa 12 grammi di zucchero. Molte società scientifiche e illustri clinici e scienziati dell'alimentazione stanno aderendo a una petizione de "Il fatto alimentare" per chiedere al Ministero della Salute di introdurre in Italia una tassa progressiva del 20% sulle bevande zuccherate. Questa tassa, già adottata in Gran Bretagna, e in molti altri Paesi



come la Francia e il Belgio, potrebbe generare un incasso di 470 milioni di euro, da investire in campagne di educazione alimentare.

Tali decisioni certo non aggradano l'industria dolciaria e quella delle bevande, che si ritengono prese ingiustamente di mira. La reazione dell'industria è particolarmente vivace in Inghilterra dove, in effetti, le leggi attuate sono particolarmente restrittive, specialmente per i prodotti dolciari, per i quali non si devono favorire i consumi per mezzo di comunicazioni pubblicitarie o nell'esposizione degli articoli nei supermercati, per esempio negli scaffali bassi accessibili ai bambini o in evidenza in prossimità delle casse.

A livello dei consumatori il problema non è molto evidenziato, ma sarebbe opportuna una sensibilizzazione ad ampio spettro, specialmente nelle scuole e presso le famiglie.

L'indicazione "senza zucchero aggiunto" spesso maschera la presenza di altri dolcificanti

Sempre più spesso, poi, incontriamo difficoltà nell'interpretare le etichette dei prodotti alimentari che proclamano le diciture "senza zucchero", "senza zucchero aggiunto", "a basso contenuto di zucchero". Tali indicazioni dovrebbero dare sicurezza per le esigenze salutistiche, ma è così?

Secondo la legge, l'indicazione "senza zucchero aggiunto" dovrebbe significare che non è stato aggiunto zucchero, ma a volte vengono impiegati succhi di mela o d'uva concentrati, o malto di mais, che sono sostanze dolcificanti. La dicitura "senza zucchero" dovrebbe riguardare solo i prodotti contenenti al massimo mezzo grammo di zucchero per 100 g o ml di prodotto.

Spesso i produttori giocano sulla confusione, per dare una patina salutistica ai prodotti e magari illuderci che abbiano poche calorie.

Secondo una ricerca che ha analizzato merendine, biscotti, succhi, cioccolato,



confetture, che dichiaravano "senza zucchero aggiunto" o addirittura "senza zucchero", si è trovato un po' di tutto: soprattutto sostanze ricche di zuccheri usate come dolcificanti ed edulcoranti artificiali. Dopo un'analisi di oltre 100 prodotti trovati perlustrando gli scaffali di negozi e supermercati, sono stati segnalati all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ben 40 prodotti con diciture ingannevoli riguardo al contenuto in zucchero. Ecco gli stratagemmi principali cui i produttori fanno ricorso.

Le leggi sono chiare, ma spesso vengono aggirate con diversi stratagemmi

La legge è chiara: per usare la dicitura "senza zucchero aggiunto", il prodotto non deve contenere non soltanto zucchero (saccarosio), ma neanche nessuna sostanza usata quale dolcificante, per esempio, come si diceva in precedenza, succo di mela o succo d'uva concentrati, malto di mais, sciroppo di riso... Tali concentrati sono di per sé ricchi di zuccheri (anche se non di saccarosio) e quindi, alla fine, il consumatore si illude di comprare un prodotto con poche calorie, mentre gli zuccheri possono arrivare anche al 30%.

Spesso, inoltre, in etichetta **si gioca con le dimensioni dei caratteri**: la parte "senza zuccheri" si nota molto più della

parola "aggiunti". La dicitura "con fruttosio" a volte inganna, perché questo zucchero ha un'immeritata fama salutistica e spesso costituisce soltanto una piccola parte degli zuccheri totali del prodotto. Scrivere "senza saccarosio", vuol dire giocare con il termine scientifico, per nascondere che se non c'è saccarosio, ci sono però zuccheri di altro tipo (glucosio, maltosio, fruttosio...), che nutrizionalmente non sono migliori.

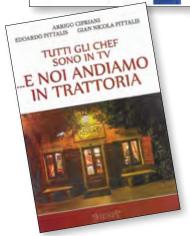
Leggere sempre l'elenco degli ingredienti per scegliere il prodotto giusto

Quando sulla confezione di un prodotto c'è la scritta "senza zuccheri aggiunti", girare la confezione e leggere la lista degli ingredienti. Se sono contenute sostanze come quelle già sopra citate gli zuccheri ci sono. Le bibite "senza zucchero" contengono edulcoranti artificiali, che le rendono sconsigliabili in particolare a bambini e donne in gravidanza. Tra gli edulcoranti, meglio evitare ciclammato e saccarina, e avere cautela anche con acesulfame k (è facile superare la dose giornaliera raccomandata). I prodotti da forno (biscotti, merendine e simili) che vantano l'assenza di saccarosio possono contenere maltosio, fruttosio e dolcificanti artificiali (polioli); questi ultimi, se si supera la dose massima ammissibile, possono provocare dissenteria.



### Golem Edizioni, Torino 2019, pp. 277 € 20,00





Biblioteca dei Leoni, Villorba (Treviso) 2019, pp. 166 € 14.00

n ristoratore e due giornalisti, padre e figlio, si sono messi di buzzo buono per cercare di allontanare dall'orizzonte dei ristoratori italici e dei loro potenziali clienti la chimera impersonata dalla "Guida che chiamiamo dei copertoni francesi". Un tentativo che mira a restituirci il piacere di consumare un pasto in un ambiente in cui siamo stati accolti con familiare cordialità, con tavoli, sedie e stoviglie che rispondano

## Mario Soldati. La gioia di vivere

#### A cura di Pier Franco Quaglieni

on si può immaginare un sottotitolo più appropriato di "La gioia di vivere" per una raccolta di scritti dedicata a un personaggio poliedrico come Mario Soldati, con l'intento di renderne godibile la figura a una vasta platea di lettori e, aggiungiamo, soprattutto a quelli che non lo hanno conosciuto. L'opera si apre con un saggio del curatore, amico personale di Soldati, e prosegue con una serie di contributi dedicati alla sua personalità e alle sue attività. Il fatto che tali contributi siano più di trenta (ivi compresi quelli dedicati alla passione per l'enogastronomia) dimostra, molto meglio di quanto possano fare le parole, che quando si usa l'aggettivo poliedrico, per definire il Nostro, non si fa altro che rendere un doveroso omaggio alla realtà. L'interesse e la piacevolezza della lettura continuano con la testimonianza della cugina Claudia e con una serie di giudizi sintetici, ma succosi, espressi da personaggi della sua epoca, per completarsi nella parte conclusiva, che contiene altri scritti di Quaglieni, fra cui un'intervista all'ottantottenne amico Mario, e alcune brevi riflessioni dello stesso Soldati su svariati temi a lui cari. Molti si lamentano della superficialità o dell'aridità che pervade l'epoca contemporanea e della carenza di valori fondanti nella nostra società. È probabile che chi lo fa abbia ragione: un motivo di più per far sì che figure quali Mario Soldati non cadano nell'oblio, ma che continuino a indicarci la via che porta alla gioia di vivere.

# Tutti gli chef sono in tv

... e noi andiamo in trattoria

#### di Arrigo Cipriani, Edoardo e Gian Nicola Pittalis

solo ai dettami di una sana ergonomia (un bicchiere e non "una fragile coppa di vetro consacrata" tanto alta da interporsi fra noi e il nostro dirimpettaio) e di una equilibrata sonorità; e, ultimo ma più importante, una cucina che rispetti le tradizionali abitudini del nostro apparato gustativo. Una meticolosa rassegna del ruolo svolto dalla TV nell'informazione e nell'educazione gastronomica illumina i lettori sull'importanza di questo formidabile mezzo di comunicazione e suscita nei meno giovani la nostalgia di qualche inevitabile amarcord. Tutto questo a patto che, come sta succedendo, non si esageri, al punto che il cliente di un ristorante si meravigli alla vista dello chef che abitualmente "incontra" sul piccolo schermo e giunga alla stessa conclusione degli Autori: "non ne possiamo più". Il capitolo dedicato alla glorificazione della tradizione è una degna introduzione alla descrizione delle trattorie sperimentate dagli Autori, ognuna corredata da una ricetta. Come il famoso piccolo passo sulla superficie lunare di cinquant'anni fa, quest'opera può in realtà rappresentare un grande progresso sulla strada di un consapevole rapporto col mondo della ristorazione. Liberi di sperimentare, per carità, ma senza dimenticare che il vero progresso non consiste nella sostituzione del vecchio, ma nella oculata aggiunta del nuovo.



#### Lombardia

#### **■ MANTOVA**

## Consegna del premio "Massimo Alberini"

Il Panificio Freddi, in attività da quasi cento anni, produce pani e pasta fresca d'eccellenza.

l successo della serata era nell'aria già durante l'aperitivo. Gli ospiti: il Vice Presidente Vicario Gianni Fossati, il CT Giuseppe Masserdotti e i destinatari del premio "Massimo Alberini", Fabio e Rosanna Freddi. Il luogo: Rivalta, nel mezzo della riserva naturale delle Valli del Mincio, con vista sui canneti e cariceti. Il ristorante: "Ferruccio", che sembra destinato a diventare un punto di riferimento per chi, a Mantova, cerca una cucina gradevolmente innovativa, pur nel rispetto della tradizione. Lo chef: Francesco Germani.

Dopo il benvenuto del Delegato Omero Araldi, Gianni Fossati ha portato il saluto affettuoso del Presidente Paolo Petroni, non senza ricordare il compianto Delegato e

Presidente Franco Marenghi. È seguita la consegna del premio "Massimo Alberini" al "Panificio Freddi", azienda alla terza generazione, alle soglie del centenario di attività, indirizzo ormai noto non solo ai mantovani, ma meta di turisti gastronomici in cerca di eccellenze. Gianni Fossati ha invitato gli Accademici a tenere viva la memoria di Massimo Alberini, che egli considera il simbolo dell'amicizia e dell'onestà intellettuale, del rigore culturale e della passione accademica in un periodo caratterizzato, spesso, da una sorta di desertificazione culturale. Alberini giganteggia ancora e il premio assegnato, a nome della Delegazione, a Fabio Freddi onora, insieme al premiato, il suo ricordo antico.

## Veneto

#### ■ ALTO VICENTINO

#### Maca fame dolce e salato

Il primo si prepara con pane raffermo, uvetta, frutta secca; il secondo, denominato el macafame, con farina, brodo, luganeghe e cotenna.

el Vicentino, si può rinvenire ancora la torta di pane, conosciuta sin dal tempo della Repubblica di Venezia. Tale dolce, che ha come base il pane raffermo e il latte, nella provincia assume vari nomi a seconda del luogo e degli ingredienti utilizzati (dal maca fame, a torta moia o bagnata, fino a torta putana). È stato questo l'argomento trattato nel corso della serata svolta al ristorante "Macafame" in Zanè. Il nome maca fame fa intuire "ammacca la fame" perché una fetta è più che sufficiente per una colazione o un corposo spuntino. Il dolce nasce principalmente dall'esigenza, in un ambiente rurale povero, di utilizzare al meglio gli avanzi, ed è preparato in numerose varianti come, per esempio, uvetta, mandorle, nocciole, pinoli, mele e fichi secchi. Veniva un tempo cotto nelle pentole di terra, sul focolare, sotto la cenere. Ora è realizzato per lo più con latte, uvetta, canditi e frutta secca e, naturalmente, con il pane raffermo. Ogni famiglia aveva un segreto rappresentato da un alimento particolare che poteva essere un liquore come Grappa, Anice o Rhum.

Con lo stesso nome, ma decisamente salato, nel Vicentino si poteva trovare nelle osterie el macafame, ben unto e pesante, i cui ingredienti erano: farina de formenton (nera di grano saraceno o grezza di mais), ristretto di brodo di pollo e carne, lardo, luganeghe, pangrattato, uovo, sale e pepe, grana grattugiato, cotenna di lardo. Alcuni lo preparavano utilizzando l'acqua di cottura del cotechino. (Renzo Rizzi )

## 🟛 COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO, PADOVA

## A tavola con l'asparago di Pernumia

Serata dedicata alla tecnica e alla storia della coltivazione del pregiato ortaggio.

a primavera è stagione di asparagi: nella bassa provincia di Padova si trova Pernumia, una delle nicchie qualitative più importanti di coltivazione del prezioso ortaggio.

La Delegata dei Colli Euganei-Basso Padovano, Susanna Tagliapietra, ha avuto il piacere di ospitare, nel territorio della propria Delegazione, i vicini Accademici di Padova, guidati da Edmondo

"Dodo" Matter. La serata è stata dedicata alla tecnica e alla storia della coltivazione del pregiato asparago.

Dall'Accademico di Padova Giampaolo Guarnieri è stata offerta in lettura la cronaca di un parroco padovano di campagna che racconta la coltivazione dell'asparago nella metà del 1800, con la descrizione delle tecniche, per l'epoca, sofisticate e frutto di co-



stanti sperimentazioni nelle case e negli orti delle famiglie. Renato Malaman, giornalista de "Il Mattino di Padova" e vero punto di riferimento della pubblicistica enogastronomica del Veneto, ha completato la narrazione con un interessante intervento sul

## Eventi e Convegni delle Delegazioni

merito storico della provincia di Padova nel riconoscimento della eccellenza di questo squisito prodotto e sulla rilevanza, per l'economia locale, dei numerosi posti di lavoro occupati nella filiera della coltivazione. (Susanna Tagliapietra)

## **■ UDINE**

### "Diamo un taglio alla sete"

Serata di solidarietà in favore dell'iniziativa benefica di un gruppo di enologi friulani.



a Delegazione ha organizzato, presso l'Agriturismo "I Comelli" di Nimis, una serata di solidarietà in aiuto di una missione dei Padri Comboniani nelle zone più sperdute dell'Africa. Un missionario friulano, fratel Dario Laurencig, conduce infatti da anni, in zone africane estremamente soggette alla siccità, la ricerca dell'acqua per costruire pozzi artesiani e permettere alle popolazioni locali di dissetarsi e di migliorare le proprie condizioni igienico-sanitarie. Per supportare tale attività, è stata avviata una particolare iniziativa da parte di un gruppo di enologi friulani: riferendosi al significato locale della parola "taglio", ossia "bicchiere di vino", essi producono, imbottigliano e vendono ogni anno una certa quantità di vino bianco e rosso, derivato da uve italiane, il cui ri-

cavato viene devoluto per intero alla missione di fratel Dario, proprio per dare un "taglio" (questa volta in senso letterale) alla sete di quelle sfortunate popolazioni. La Delegazione ha deciso così di contribuire a questa generosa iniziativa. Il Simposiarca Bepi Pucciarelli e Paolo Comelli, uno dei titolari dell'azienda, hanno illustrato le attività di fratel Dario Laurencig in Turkana e proiettato i filmati che ne dimostrano le indiscusse doti di "rabdomante", grazie alle quali riesce a individuare, nei più aridi deserti, le falde acquifere che scorrono a decine di metri di profondità. Dopo il convivio a base di piatti tipici friulani, i partecipanti hanno potuto acquistare, presso la cantina dell'azienda agricola, bottiglie del vino, denominato "Vitæ", per sostenere la meritevole causa. (M. P.)

#### Friuli - Venezia Giulia

# **■ GORIZIA, MUGGIA-CAPODISTRIA,** PORDENONE, TRIESTE, UDINE

#### Convivio del Solstizio d'estate

Celebrati i vini friulani direttamente in cantina.

a tradizionale riunione conviviale del Solstizio d'estate ha visto riunite quest'anno le cinque Delegazioni in un ambiente naturale molto suggestivo. Presso le Cantine Jermann di Ruttars (Gorizia) si è celebrata una delle eccellenze gastronomiche regionali: il vino.

Gli Accademici sono stati guidati dai giovani Silvia e Felix Jermann in un'accurata visita alla tenuta e alle imponenti cantine, costruite con l'uso delle più attuali e raffinate tecnologie.

Tra moderni tini in acciaio, antiche botti in rovere di Slavonia e raffinate barrique, sono stati illustrati i processi di produzione del vino dalle pregiate vigne circostanti e le tecniche di maturazione e di affinamento che conferiscono ai prodotti dell'azienda

qualità e ricercatezza che soprattutto i mercati esteri apprezzano. Al termine della visita, gli Accademici si sono ritrovati per una ricca degustazione delle principali etichette aziendali, accompagnata da un buffet predisposto dall'organizzazione di catering capitanata da Federica Gallinaro. L'apprezzamento per la serata, in un clima di serena convivialità, è stato unanime.

I Delegati hanno ringraziato la famiglia di viticoltori per la disponibilità e si sono complimentati per la magnificenza della sede, costruita nel massimo rispetto dello splendido ambiente circostante, per l'eccellenza dei prodotti degustati, nonché per la perfetta e generosa organizzazione di accoglienza. (Massimo Percotto)



#### Toscana

#### **■ MUGELLO, PRATO**

## Il tortello di patate in due versioni

Messe a confronto le diverse preparazioni di un piatto povero, nato come risposta a una fame antica.

li Accademici delle due Delegazioni, con la gradita presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, hanno dedicato una riunione conviviale alla cucina dei rispettivi territori. Per la realizzazione del menu, con piatti della tradizione mugellana e pratese, due cuochi di Prato sono stati ospitati a Scarperia (Firenze) dai cuochi del ristorante "Fattoria Il Palagio". In omaggio al tema dell'anno è stato preparato il tortello di patate, nella versione della Val di Bisenzio, al ragù di carne, e in quella tradizionale del Mugello, secondo la ricetta certificata, al ragù di anatra.

L'origine del piatto si deve al fortunato incontro tra un involucro composto da due strati sovrapposti di pasta, di uso comune già nella cucina italiana del tardo Medioevo, e la patata, giunta dall'America nel corso del XVI secolo, che a poco a poco si è sostituita alla castagna, quale ingrediente primario del ripieno.

Affascinante l'excursus storico-gastronomico del Delegato di Prato Giampiero Nigro su questo tubero andino: dall'iniziale difficile diffusione, al grande interesse nell'uso alimentare, alle numerose ricette nel *Trattato delle patate* di Vincenzo Corrado.

Gli Accademici hanno potuto apprezzare nel ripieno, macchiato di ragù nel tortello pratese e di pomodoro in quello mugellano, oltre che in una diversa consistenza della sfoglia all'uovo, le differenze più sensibili di questo piatto povero, nato come risposta a una fame antica, che rappresenta ancora oggi un momento di festa. (Monica Sforzini)



#### Marche

#### **■ FERMO**

### Convegno sulla colazione

Uno dei pasti più importanti della giornata, per gli aspetti salutistici e nutrizionali.

a Delegazione, con il patrocinio del Comune di Fermo e del Conservatorio G. B. Pergolesi, ha organizzato un evento incentrato sulla colazione, uno dei pasti meno celebrati fra quelli della giornata, ma di notevole importanza sia per gli aspetti salutistici e nutrizionali, sia per la sua evoluzione nella storia recente, legata ai mutamenti economici e sociali. L'iniziativa si è tenuta in riva al mare, presso la sede e con la collaborazione del club nautico Pesca Sport di Fermo e si è aperta all'alba con un concerto del duo di violoncelli Donato Reggi e Valentina Verzola.

Al termine dell'esibizione musicale, è sta consumata la colazione. A seguire, si è tenuto il convegno sul tema con gli interventi dell'Accademico di Ancona Piergiorgio Angelini; del Delegato di Macerata Ugo Bellesi; del dottor Paolo Foglini Vice Presidente del Laboratorio per la Dieta Mediterranea; del professor Tommaso Lucchetti Docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Parma; di Gian Marco Ripà export manager della Torrefazione Caffè del Faro; dell'enogastronomo Otello Renzi; di Paolo Cesaretti brand manager Cooperlat Trevalli e di Sandro Marani CT delle Marche.

La partecipata manifestazione si è chiusa con una riunione conviviale in riva al mare, a base di mezzemaniche al sugo di pannocchie e alici a scottadito, preparate dai soci del club. (Fabio Torresi)

#### **■ MACERATA**

### Qualità e sicurezza alimentare

La lotta contro le adulterazioni condotta dal Nucleo antisofisticazione delle Marche.

a Delegazione ha dedicato una serata al tema "Qualità e sicurezza alimentare a garanzia della salute dei cittadini". Protagonista dell'incontro, svoltosi nel ristorante "Il tiglio in vita" di Porto Recanati, è stato il Maggiore dei Carabinieri Sandro Sborgia, Comandante del Nucleo antisofisticazione delle Marche, che ha tenuto una interessante conversazione sulle problematiche relative alle contraffazioni.

"La raccomandazione principale - ha detto il relatore - è quella di controllare sempre le etichette. Queste debbono essere chiare ed esplicite sui contenuti del prodotto". Poi il discorso è proseguito sulle adulterazioni nell'olio, sulle norme che regolano la pesca, sulla qualità del pesce (se fresco, se d'allevamento o congelato), sugli animali da cortile, sui medicinali, sulla globalizzazione, sui prodotti acquistati tramite internet,

## Eventi e Convegni delle Delegazioni

sulle uova, sui prodotti biologici, passando in rassegna i settori dell'attività quotidiana del Nas delle Marche. "Si tratta di un lavoro diuturno - ha sottolineato il Maggiore Sborgia - che si svolge sia nei luoghi di produzione e di confezionamento dei cibi sia in quelli in cui vengono consumati. Non soltanto, quindi, nelle industrie alimentari ma anche nei ristoranti e negli esercizi commerciali. Le sanzioni sono molto pesanti perché si arriva pure alla chiusura

delle aziende". Un lavoro prezioso, che rende i prodotti alimentari italiani tra i più sicuri nel mondo. Essi sono i più richiesti ma anche i più costosi, perché l'alta qualità ha un costo. Molte sono le contraffazioni: si va dai prodotti adulterati, all'inserimento, in etichetta, della non veritiera dizione "materie prime italiane". Bisogna leggere le etichette ma anche non farsi trarre in inganno dal prezzo troppo basso come l'olio extravergine di oliva venduto a 3 euro. (Ugo Bellesi)

#### Abruzzo

#### **AVEZZANO E DELLA MARSICA**

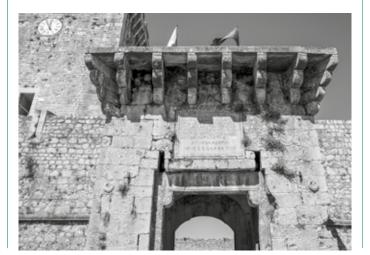
### Inno alla luna al Castello di Ortucchio

Una serata-evento che ha unito enogastronomia e cultura.

I castello Piccolomini di Ortucchio ha ospitato Accademici e numerosi amici in una serata-evento che ha unito enogastronomia e cultura. La torre mastio di questo raro esemplare di castello lacustre era un tempo faro per i pescatori del lago, prima che la tenacia del Principe Alessandro Torlonia riuscisse a liberare dalle turbolente acque il vastissimo territorio. In tempi recenti, il castello è stato completamente restaurato ed è ora gestito dalla Pro Loco Ortigia. Si deve proprio al suo Presidente, l'Accademica Paola Mariani nel ruolo di Simposiarca, la concretizzazione dell'evento accademico. Alla riunione conviviale è preceduto il "Concerto alla Luna" con l'Accademica llenia Lucci, soprano e Direttore artistico, accompagnata al pianoforte da Guido Cellini. Un programma musicale curato nei dettagli per inneggiare la luna. La poesia "Alla Luna", nell'interpretazione dell'Accademica Alessandra

Mosca, ha catturato i partecipanti, coinvolti dai versi di Giacomo Leopardi. Un pomeriggio e una serata da annoverare in positivo, condotta dal Delegato Franco Santellocco Gargano, che ha chiuso l'evento, cui ha partecipato anche il Sindaco di Ortucchio, Raffaele Favoriti, con l'omaggio dei prodotti della Cantina del Fucino ai protagonisti.

(Franco Santellocco Gargano)



#### Lazio

#### **■ ROMA EUR**

## Le quattro stagioni in musica e cucina

Un viaggio tra compositori e sapori dal 1600 a oggi.







cicli della natura, il ritmo del susseguirsi dei giorni: attraverso l'occhio della musica e dei compositori che hanno affidato alle note il compito di raccontare le emozioni delle stagioni della vita. Scoprire come l'arte dei suoni possa farsi espressione delle sfumature di una stagione, sapendone tradurre i colori, i profumi, le caratteristiche, come in un buon piatto. Non a caso si usa la parola "note": qualcosa che dalla musica alla parola, dal tratto scritto al profumo, dal sapore alla suggestione, evoca sensazioni, ricordi, emozioni. Le note frizzanti di un valzer di

primavera, le calde sonorità estive di una canzone appassionata, l'atmosfera crepuscolare di un bosco d'autunno in una pagina pianistica, il freddo di un inverno tutto bianco tra le righe del pentagramma: musica e cucina sposano i cicli della natura, in armonia con il tempo e le stagioni, Strauss, Gershwin, Debussy, Chopin, Ciaikovskij, Piazzolla, per citarne alcuni: un viaggio tra compositori e sapori dal 1600 a oggi. Nella splendida cornice del Circolo Tennis Eur, il Maestro Gaia Vazzoler, concertista e musicologa di fama internazionale, e il suo pianoforte hanno incantato i numerosi Accademici in un fantastico viaggio attraverso le quattro stagioni dell'anno, interpretate nei secoli dai più valenti compositori della storia della musica. Similmente, Daniele Santo, patron del ristorante del Circolo, ha sapientemente tradotto, in un intrigante menu, il succedersi, sempre nuovo, delle stagioni.

Una particolare nota di merito anche per la Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carolis, la quale ha curato questo splendido connubio tra musica e cucina. (Claudio Nacca)

# Consegnati i premi "Massimo Alberini" e "Giovanni Nuvoletti"

Premiate due eccellenze del territorio.

l il "Vivere l'Accademia" il tema della riunione con-■ viviale organizzata dalla Delegazione, con una applauditissima relazione del Segretario Generale Roberto Ariani, che ha efficacemente illustrato le principali attività dell'Accademia, volte alla salvaguardia delle tradizioni della cucina italiana e della cultura della civiltà della tavola: le riunioni conviviali, i convegni, il monitoraggio del territorio, i produttori, le ricette tradizionali, la collaborazione alla rivista. Nel corso della serata, è stato consegnato il premio "Massimo Alberini" alla bottega gastronomica "Alla Chitarra Antica" della famiglia Minicucci, che dal 1965, nella centralissima via Sulmona di Pescara, produce pasta fresca

e preparazioni tipiche regionali dolci e salate.

Il premio "Giovanni Nuvoletti" è stato conferito a "La Bilancia" della famiglia Di Zio, attività avviata come trattoria nel 1974 in Loreto Aprutino, a metà strada tra il litorale adriatico e il Parco Nazionale del Gran Sasso e i Monti della Laga; ristorante oggi punto di riferimento della Delegazione. I premi sono stati consegnati dal Delegato di Pescara Giuseppe Fioritoni e da Roberto Ariani, alla presenza di una nutrita rappresentanza di Accademici pescaresi in compagnia di familiari e amici. (Alessandra D'Attilio)



#### Basilicata

#### **■ POTENZA**

## Il fascino dei palmenti

Grotte scavate nel tufo, usate dai contadini per la lavorazione e la fermentazione dell'uva.

al latino paumentum, l'atto del "pigiare", i palmenti sono un esempio di architettura rupestre, diffusa in alcune località della Basilicata, che ultimamente è stata valorizzata in chiave turistica. Grotte scavate nel tufo venivano un tempo usate dai contadini per la lavorazione e la fermentazione dell'uva. Alla riscoperta del territorio, la Delegazione ha organizzato una gita nel paese di Rapolla, ai piedi del Vulture, terra di vini Doc, dove i palmenti emergono dalla roccia con le loro porte di ferro o legno multicolori, rincorrendosi e aggrappandosi gli uni agli altri, affacciati sull'abitato di fronte, lungo un nastro di strada contorto. È in uno di questi, recuperato da una ristorazione per piccoli numeri, che gli Accademici hanno potuto gustare le preparazioni, tipicamente lucane, della signora Marisa Paradiso. Ad accogliere la Delegazione, l'architetto Antonio Cascarano, che proprio in un'antica grotta produce due tipologie di Aglianico: Camerlengo, che dà anche il nome all'azienda, e Antelio, nonché un bianco "Accamilla", e un rosé di Aglianico "Juiell", ottenuto con pressatura soffice al torchio di uve Aglianico al 100%. Personaggio istrionico, Cascarano si è ispirato, per il nome della sua cantina, al Cardinale che, con il consenso e la gratitudine del Papa, donò a Rapolla molta terra da coltivare, al tempo di Federico II. (Rosanna Santagata)

#### **CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019**

#### **SETTEMBRE**

15 settembre

#### Valdichiana-Valdorcia Sud

Premio "Franco Marenghi" 2019

#### 21 settembre - Merano

Venticinquennale della Delegazione Convegno "Arte e bellezza in cucina"

25 settembre - 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"

28 settembre - **Isernia** Premio per gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Agnone 28 settembre - **Vercelli** Convegno "La cucina della risaia tra innovazione e tradizione"

#### **OTTOBRE**

#### 17 ottobre - Cena Ecumenica

"La pasta fresca, ripiena e gli gnocchi nella cucina della tradizione regionale"

#### 17 ottobre - Modena

Premi "Sandro Bellei" per gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Serramazzoni

#### 21-27 ottobre - **San Paolo**

8ª Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo (IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo)

24 ottobre - **Milano** Consulta Accademica

#### **NOVEMBRE**

16 novembre

#### Garfaanana-Val di Serchio

Convegno "Alimentazione onnivora, vegetariana, vegana. Alimentazione tradizionale e alternativa a confronto"

18- 24 novembre IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

20 novembre - **Parigi** Seminario sull'Olio toscano (IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo)

22 novembre - **Imola** 

Incontro "Dal cinema alla cucina. Le passioni di vita di Gianluigi Morini, impiegato di banca"



Sicilia

**MARSALA** 

## Protagonista del convegno: il pesce

Sull'isola di Mothia, un incontro tra cultura, tradizioni e gastronomia.

a laguna dello Stagnone, in cui è posizionata Mothia con lle altre due isolette, ha dato vita a uno scenario di rara bellezza naturale per l'evento che ha posto il pesce in primissimo piano. Erano presenti il CT Sicilia Occidentale, Rosetta Cartella, e il Delegato di Cefalù, Nicola Nocilla. La Delegazione ha ritenuto che Mothia fosse il luogo ideale per festeggiare il pesce, sia perché quest'isola fa parte della cultura e della storia dei marsalesi, sia per segnalare con orgoglio il pesce dello Stagnone, che non teme confronti, nel sapore e nella fragranza. Si è iniziato con la visita al museo Lilibeo, guidati dall'archeologa Maria Grazia Griffo, che si è soffermata, in particolare, sui reperti riguardanti



la cucina del pesce. Subito dopo, si è svolto il convegno. La Delegata ha aperto la seduta dando la parola a Rosetta Cartella, la quale ha svolto una bella introduzione sul pesce e sulla Dieta Mediterranea. La dottoressa Griffo, con insigne competenza, ha illustrato il tema "Tradizioni millenarie della cucina del pesce a Mothia" e il professor Arturo Caravello, uomo di mare e gastronomo del pescato, ha trattato il tema: "Vita di mare e gastronomia del pesce nel Mediterraneo". Il pesce ha trionfato come un grande attore su un palcoscenico prestigioso.

(Antonella Bonventre Cassata)

#### **■ MESSINA**

# Diploma di Cucina Eccellente a Martina Caruso

Nei suoi piatti si apprezzano tutte le sfumature delle isole e del mare che le circonda.

l Diploma di Cucina Eccellente 2019, attribuito a Martina Caruso del "Signum" di Malfa, Isola di Salina, le è stato consegnato, a conclusione della riunione conviviale, dal Delegato di Messina che ne ha evidenziato l'inesausta ricerca, iniziata da adolescente, e perfezionata da professionista, ma che rimane ancorata ai colori e ai profumi della macchia mediterranea. Equilibrio e dinamicità sono gli ingredienti fondamentali dei suoi piatti, nei quali si apprezzano tutte le sfumature delle isole e del mare che le circonda. Non sono descrivibili gli equilibrati sapori di alcuni piatti come la bagnacauda di ricci di mare crudi e la sublimazione di pesci poveri quale lo sgombro, oltre alla straordinaria contaminazione del pesce sciabola con il peruviano "Leche de Tigre" fatto di succo di lime, peperoncino e zenzero. Martina rivela sempre nuove chiavi di lettura del suo lavoro. "Assaggiare cose nuove è la mia linfa", dichiara, e confessa di degustare, come boccone perfetto, la triglia impanata e fritta, immersa nel brodo, con zenzero versato su un crudo di triglia a cubetti, accompagnato da un'oliva nera spezzettata. Nella sua continua sperimentazione, la giovanissima chef utilizza spesso il verbo "cambiare". Se infatti gli antenati avevano imparato a conservare per l'inverno i frutti della terra di primavera e estate, Martina sta provando a sperimentare il percorso inverso, imparando a utilizzare, da aprile a ottobre, i frutti dell'inverno. (Francesco Trimarchi)

#### Premio "Dino Villani" al maiorchino

Un antico e raro formaggio esclusivo dei Peloritani.

l premio "Dino Villani 2019" è stato attribuito al maiorchino, antico e raro formaggio esclusivo dei monti Peloritani, prodotto da Tiziana Buemi, Novara di Sicilia. Il maiorchino può essere prodotto solo da febbraio a giugno, con latte crudo di pecora e capra (70% e 30%). La preparazione inizia con la filtrazione della miscela di latte che viene coaqulato in rame, riscaldandolo a 39 °C. Rotta la cagliata, la pasta ottenuta a 60 °C, raccolta manualmente o con un telo, è posta nella fascera, detta "garbua", e successivamente appoggiata su un piano denominato "mastrello". La pasta, bucherellata

con un sottile punteruolo detto "minacino", per lo spurgo del siero, è poi pressata nella fascera e successivamente cosparsa di sale grosso per circa 30 giorni e stagionata per 8 mesi.

Le prime notizie del maiorchino risalgono al XVI secolo e sono relative a una sagra paesana, denominata "della Maiorchina", dalla varietà di frumento "maiorca", foraggio base delle greggi libere di pascolare, culminante nella "ruzzola", una gara fra pastori consistente nel far rotolare le forme lungo le strade del paese in discesa. Il maiorchino grattugiato, per molti decenni, è stato il prezioso



complemento delle paste asciutte del Messinese e fondamentale componente della farcia di pangrattato condito, utilizzata per gli involtini di carne, pesce e ortaggi, oltre a essere l'ingrediente fondamentale della pasta"rcasciata" alla messinese. (F. T.)

#### Europa

#### Principato di Monaco

#### **PRINCIPATO DI MONACO**

# Sapori e suggestioni napoletane nel Principato

Storia ed evoluzione della cucina partenopea.

el dehors del ristorante della Societé Nautique, si svolge la riunione conviviale che ha per tema la cucina napoletana, interpretata per l'occasione dallo chef Francesco Parrella, del "A' Taverna do' Re", garante dell'autentica tradizione gastronomica partenopea.

La serata, allietata da numerosi ospiti e autorità italiane e monegasche, tra cui l'Ambasciatore d'Italia Cristiano Gallo, è introdotta da un'interessante contestualizzazione del menu all'interno della storia della cucina napoletana, che vanta antichissime origini, come attestano le vivande effigiate nei mosaici di Pompei, nonché prestiti e contaminazioni dovuti al susseguirsi, nei secoli, delle vicende politiche che hanno determinato contatti con le culture spagnola e francese, testimoniati anche linguisticamente da indicatori lessicali come sartù, gattò, ragù... È al letterato settecentesco Ippolito Cavalcanti che si deve la raccolta e il riordino dell'eterogeneità delle ricette, selezionate e sistemate in un canone che ha fatto storia, dal quale sono tratte le attuali proposte dello chef Parrella. Si avvicendano così preparazioni derivate da tale tradizione, a partire dalla parmigiana di melanzane, seguita dai mezzanelli alla genovese napoletana. Sorpresa dello chef, una pasta e fagioli con le vongole, a celebrare le felici nozze di terra e mare, seguita dal filetto di pesce spatola fritto. In chiusura, la pastiera napoletana, regina della pasticceria partenopea.

I classici gastronomici sono armonizzati da un intero repertorio di canzoni, intonate dal vivo dal duo "The 2 Singers"- napoletani veraci



#### Svezia

## ■ STOCCOLMA, COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO

#### Cucina italiana in Svezia

Un incontro-dibattito sulla situazione attuale della ristorazione.

a Delegazione italiana si è recata in visita alla Delegazione di Stoccolma. Particolarmente suggestiva l'ambientazione scelta: cena conviviale a bordo di un elegante battello con una breve navigazione nelle acque del Mälaren, arcipelago sulle cui sponde si adagia la splendida città di Stoccolma. Tema dell'incontro: la ristorazione italiana in Svezia. La relazione del Delegato Tony Anello ha preso le mosse dal doveroso riconoscimento del lavoro che, per anni, i ristoratori italiani hanno svolto con tenacia e passione, arrivando a formare una generazione di clienti oggi competenti. Purtroppo, però, la ristorazione italiana autentica sta diventando un ricordo: da alcuni anni la situazione è cambiata radicalmente e i ristoranti gestiti da italiani sono stati venduti per raggiunti limiti di età, stanchezza, assenza di proseliti, a persone di altre nazionalità, che di italiano hanno mantenuto solo il nome del locale e l'indicazione dei piatti in carta. Molto sta facendo l'Accademia nel divulgare i pregi e le tradizioni dell'enogastronomia italiana, e molto ancora può essere fatto dai singoli, anche rinunciando a posizioni individualiste in nome di una ritrovata solidarietà culturale. Il vivace dibattito che è seguito si è concluso con l'auspicio di un sempre più frequente scambio tra Delegazioni italiane ed estere. (Tony Anello, Susanna Tagliapietra)

#### **ACCADEMICI IN PRIMO PIANO**

L'Accademico di Pescara, **Massimo Di Cintio**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Pescara Nord per l'anno rotariano 2019-2020.

L'Accademico di Ragusa, **Emanuele Gucciardello**, è stato eletto Presidente del Rotary Club di Vittoria per l'anno sociale 2019-2020.

L'Accademico di Pavia, **Gabriele Rossetti**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Pavia Ticinum.

L'Accademico di Ragusa, **Antonio Scollo**, è stato eletto Presidente regionale Anag (Assaggiatori Grappa e Acquaviti) per la regione Liguria per gli anni 2019-2022.

Il Delegato di Bucarest, **Luigi Zaccagnini**, è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia.



#### **VALLE D'AOSTA**

**AOSTA** 7 maggio 2019

"Trattoria degli Artisti Pam Pam" di Iris e Susy Stevenin, in cucina Susy Stevenin. •Via Maillet 5/7, Aosta; ≥0165/40960; trattoriartisti@hotmail. it, www.trattoriadegliartisti.it; coperti 30+24 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 1°-15 giugno e 1°-15 novembre; giorno di chiusura domenica e lunedì. •Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformato di zucca su fonduta e guanciale croccante; carpaccio di pesce spada all'arancia con pinoli e uvetta; ravioli alla zucca, crema di bleu d'Aoste e polvere di crudo di Bosses; filetto di branzino gratinato allo zenzero e salsa allo zafferano valdostano; cheesecake all'arancia e cioccolato bianco.

I vini in tavola: VdA Doc Müller Thurgau 2018; VdA Doc Petite Arvine 2018; VdA Doc Cornalin 2018; VdA Doc Gewürztraminer (tutti Feudo S. Maurizio, Michel Vallet); Claretum Sancti Ursi (vino medievale, ricetta del 1400).

Commenti: Il Simposiarca Giorgio Galli ha proposto una "cena arancione" che ha visto come protagonisti tre ingredienti caratterizzati da questo colore, ossia la zucca, l'arancia e lo zafferano. Tre ingredienti che ben si sono combinati con i piatti proposti dalla chef Susy. In particolare l'oro rosso (lo zafferano), utilizzato per l'occasione, è coltivato in Valle d'Aosta da almeno una decina d'anni. La cena si è conclusa con un'ottima cheesecake all'arancia accompagnata da un particolare vino medievale, molto speziato, realizzato seguendo un'antica ricetta del 1400. Il vino è stato presentato dalle due produttrici rigorosamente in abito medievale.



#### PIEMONTE

ALESSANDRIA 18 maggio 2019

Ristorante "Aurora Girarrosto" della famiglia Cerchi, in cucina Giorgio e Stefania Cerchi. •S.S. per Genova 13, Tortona (Alessandria); ©0131/863033; info@ auroragirarrosto.com, www.auroragirarrosto.com; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana dopo Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di filetto di bue con tuorlo d'uovo e asparagi alle erbe fini; sfogliatina calda con funghi porcini, prosciutto cotto al Madera, fonduta e tartufo nero; agnolotti ai tre stufati dell'Aurora Girarrosto; risotto mantecato al Buttafuoco e crema di formaggio; manzo glassato e flambato al forno con i contorni di stagione; millefoglie alla crema chantilly e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Barbera barricato; Cortese di Gavi (Mutti, Tortona).

Commenti: Dal Iontano 1948, anno di fondazione, tre generazioni si sono avvicendate nella conduzione di questo ristorante che è diventato un punto di riferimento nella provincia di Alessandria. Grandi i piatti, dai primi, con i tradizionali agnolotti, ai tre arrosti, all'ormai famoso carrello dei dolci, che hanno allietato il palato degli Accademici i quali hanno dato voti molti alti sia alle portate sia al servizio, puntuale e veloce. Le carni dei secondi sono sempre ben selezionate in nome di una ricerca della qualità attenta e consapevole. L'Aurora è certamente un nome e una garanzia di ottima cucina di grande tradizione con qualche innovazione che non guasta.



Ristorante "Osteria Paschera dal 1894" della famiglia Rovera, in cucina Manuela Rovera. ●Frazione Paschera-San Defendente 62, Caraglio (Cuneo); ☎0171/817286; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fettine di carne cruda con insalata russa; flan di melanzane con salsa di peperoni; tagliatelle al ragù; piccioni in casseruola (culumbot); arrosto con contorno (patate e carote); torta di nocciole e zabaione; le delizie di Carlin.

I vini in tavola: Furmentin; Dolcetto Colombè.

Commenti: Sapori d'altri tempi, cucina tradizionale, stagionalità degli ingredienti caratterizzano l'Osteria, fondata nel 1894, e oggi condotta con dedizione e cortesia sabauda da Manuela e Carlo. La verdura è di produzione propria, come l'aglio, nella varietà storica di Caraglio, che ha accompagnato la carne cruda offrendo profumi e aromi delicati. Specialità della casa i "culumbot", piccioni cotti in casseruola; non meno degno di nota l'arrosto di vitello, secondo la tradizionale ricetta piemontese. Durante la serata è stata consegnata all'Accademico Pier Bordiga la medaglia d'argento per i suoi 50 anni di Accademia. Congratulazioni Pier e auguri!



Ristorante "Taverna degli Acaja" di Giancarlo Pilutza e Fabrizio Finotti, in cucina Fabrizio Finotti. ●Corso Torino, 106, Pinerolo (Torino); 20121/794727, anche fax; acaja@tavernadegliacaja.it; www.tavernadegliacaja.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-8 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante, topinaumbour e grue di cacao; fagottini di pasta all'uovo di cioccolato e stracchino di capra; anatra al Banyuls con aria dell'Equador; il cibo degli dei in diverse consistenze con bicierin di Barolo chinato.

I vini in tavola: Riesling; Barbera.



Commenti: La sfida per il cuoco era tutt'altro che semplice: preparare un menu equilibrato per la cena, ispirato al tema del convegno sul cioccolato, organizzato per il pomeriggio dalla Delegazione. Il rischio era quello di servire piatti eccessivamente caratterizzati o, al contrario, troppo Iontani dall'obiettivo. Anche grazie alle indicazioni fornite dal Simposiarca, Paolo Avondetto, il risultato è stato raggiunto. I commensali, presente anche il Consultore Nazionale Mauro Frascisco, hanno apprezzato la capacità della cucina di servire piatti raffinati, insoliti, ma decisamente molto armoniosi. Gradita la scelta dei vini selezionati per la loro capacità di ben armonizzarsi ai cibi.

> material mat 7 maggio 2019

Ristorante "La Cucina di Lido" di Lido Baggiani, anche in cucina. •Corso Novara 35, Torino; 2011/2075527; ristorante.dalido@gmail.com; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine luglio; giorno di chiusura domenica e lunedì. •Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di trippa; vellutata di patate e gamberi; polpo alla griglia; risotto di mare; piccolo cacciucco alla livornese; gelato alla vaniglia con frutta fresca.

I vini in tavola: Arneis; Greco di Tufo.

Commenti: Il "giovane" Lido, 73 anni ben portati, poco più di un decennio fa ha aperto la sua attuale cucina, forte di una lunghissima esperienza risalente all'età giovanile, non solo nei ristoranti, ma anche in gastronomia. Ha mantenuto la forte impronta della sua terra toscana, dedicandosi in via prioritaria alla preparazione di piatti a base di pesce. Gli Accademici hanno apprezzato una cucina semplice, ma accattivan-



te e sincera, poco incline a tecnicismi ed esasperazioni estetiche; deriva da un'antica sapienza nell'acquisto della materia prima, di encomiabile freschezza, e da tecniche di cottura dal sapore familiare, per piatti che riconducono a modelli e canoni ben consolidati nella mente.

> **TORINO** 22 maggio 2019

Ristorante "Opposto" di Gruppo Amici Miei - Marco Bonomi srl a socio unico, Direzione Andriy Dovzhenko, in cucina Eugenio Mamaliga. 

Piazza Vittorio Veneto, 1, Torino; 2011/8120744; info@ ristoranteopposto.it, www.ristoranteopposto.it; coperti 90+40 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocadillos di agnello e di verdure; flan di asparagi con fonduta di raschera; tajarin al ragù di selvaggina con parmigiano croccante, profumo alla salvia; angus argentino alla brace con cipolle di Tropea al cartoccio, patate e coste colorate alla plancia; tiramisù secondo l'Opposto.

I vini in tavola: Il Cascinone Alasia Brut, Alta Langa metodo classico Docg (Araldica); Langhe Nebbiolo Doc Ochetti S.A.(Renato Ratti, La Morra).

Commenti: Piazza Vittorio è un meraviglioso anfiteatro aperto, di là dal Po, sulla Gran Madre e sulla collina; nei tramonti delle serate di primavera appare in tutto il suo splendore, animata da una incessante movida sino a tarda notte. In questo contesto, ricco di numerosi luoghi di ristorazione varia e assai mutevole per connotazione e proprietà, la Delegazione è andata esplorando alla ricerca di proposte culinarie anche minimamente degne di cotale splendore. L'Opposto ha accampato fondate ambizioni ma, alla prova dei fatti, non ha soddisfatto appieno le alte esigenze degli Accademici, con una cucina priva di adeguata identità e con un servizio farraginoso, nonostante la buona volontà.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 30 maggio 2019

Ristorante "Antica Trattoria del Boden" di Davide Piana, Francesca Salvemini, in cucina Davide Piana. ●Piazza Boden 11, Ornavasso (Verbania);

20323/835976, cell. 345/5552299; anticatrattoriaboden@libero.it, www. trattoriaboden.it; coperti 70. 

Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: mantecato vaccino alle nocciole con bugie salate; Walser bis: pfifulti (gnocco di patate ripieno di tomino e crudo vigezzino); tafulti (quadrotti di pasta di pane saltati in padella con burro, aglio e salvia); gnocchi all'ossolana con farina di castagne e polpa di zucca con funghi porcini; ganascino con purè (da quanciale ossolano); fiocca (dolce formazzino a base di uova, zucchero, panna montata e latte).

I vini in tavola: Prosecco Val d'Oca; Barbera d'Asti Docg; Chardonnay Doc (entrambi Tenuta La Crosa).

Commenti: Con riferimento alla più antica tradizione alpina Walser, Davide Piana, alla guida della trattoria a monte di Ornavasso, è sicuramente uno dei più appassionati e agguerriti suggeritori di ricette "rustiche", ma non per questo meno originali e stimolanti, sia per il palato sia per la storia della cucina montana. Le proposte servite in tavola, unite a cortesia e accoglienza in sala, hanno assolto il compito richiesto al cuoco e ai suoi collaboratori, che prevedeva una insolita sovrapposizione di "primi" piatti, seppur assai diversi fra loro, stemperata tuttavia da dosi contenute e gradite.

> ■ VERCELLI 25 maggio 2019

Ristorante "Villa Paolotti" di gestione familiare, in cucina Maurizio Ferraris. Corso Valsesia 112, Gattinara (Vercelli); 2016/833234; info@villapaolotti.it, www.villapaolotti.it; coperti 35. 

Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. •Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insolita bruschetta; mazzancolle di "Porto Santo Spirito" con insalata russa senz'uovo; sfogliatina di asparagi e maccagno; ravioli di oca con il loro sugo di cottura; filetto di maialino con salsa all'Erbaluce Passito "Valdenrico" e timballo di patate ratte; piccola crema bruciata all'orzo; zuppetta di fragole e rabarbaro con gelato alla camomilla.

I vini in tavola: Miranda s.a. Centovigne (Cantine del Castello di Castellengo); Coste della Sesia Doc Nebbiolo Velut Luna 2016 (Paride laretti).

**Commenti:** È un "piccolo mondo antico": si ha la percezione che il tempo scorra più lentamente. Sabrina Marrano, giornalista e Direttore de "L'Opinionista", ha condotto gli Accademici nel convivio di primavera alla scoperta di Gattinara, terra di vino dal profumo inebriante. Si è anche soffermata sul modo particolare di cucinare dello chef Maurizio Ferraris e della moglie Consuelo, con un'attenta ricerca delle materie prime e con l'inserimento dei fiori di campo nei vari piatti proposti. Prima del convivio, gli Accademici hanno visitato, degustando diverse etichette dei famosi vini in essa contenuti, l'Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte.



**LIGURIA** 

**EMOVA** 16 maggio 2019

Ristorante "Rossocarne" di Mauro Tedone e Paola Righi. •Via Ravecca 75, Genova; ≈010/2530518; inforossocarne@gmail.com, www.rossocarne. it; coperti 25. Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: misto di salumi e formaggi del territorio; battuta al coltello di cabannina; tagliatelle al tocco di carne; tagliata di cabannina con alcuni condimenti a piacere, come il saporito pesto ligure, la salsa di pistacchio e la cipolla rossa caramellata con granatina e verdure grigliate al momento; tiramisù e canestrelli.

I vini in tavola: Valpolcevera rosso (Bruzzone).

Commenti: Materia prima eccellente; la cura e l'attenzione al



LIGURIA segue

territorio si percepiscono subito. I salumi e i formaggi di produzione propria sono stati apprezzatissimi. Graditi gli assaggi di carne di cabannina battuta al coltello, che il ristoratore ha preparato al momento. Il primo piatto, con un sentore di legna nel sugo fatto all'antica maniera, ha generato confronto tra gli Accademici. La tagliata, ottima e cotta alla perfezione. Il tiramisù, preparato con ricotta, pur essa di cabannina, è stato molto gradito. Servizio attento e puntuale. Buona carta dei vini.

#### **■ LA SPEZIA**

16 maggio 2019

Ristorante "Terrazo di Portovenere" di Carlo e Antonio Ricciotti. ●Via II Traversa Olivo, Porto Venere (La Spezia); 
20187/791435, cell. 346/21803907; 
coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio e novembre; giorno di chiusura mai. 
Valutazione 7,1; prezzo da 46 a 65 €; 
carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe marinate al limone, insalata di polpo e patate; muscoli alla marinara; risotto ai frutti di mare; trofie al ragù di gallinella; filetto di branzino all'isolana con patate, capperi e pomodorini; crostata di frutta fresca.

I vini in tavola: Vermentino (II Torchio).

Commenti: La Delegata Marinella Curre Caporuscio ha introdotto la serata presentando il ristorante, che ha una vista mozzafiato su Porto Venere e offre specialità della cucina ligure. Simposiarca il Vice Delegato Roberto Galli al quale son andati i complimenti per la scelta del locale. Particolarmente apprezzata la cena a base di specialità marinare, ma soprattutto le trofie al ragù di gallinella. A conclusione della serata, la tradizionale consegna ai titolari del ristorante del guidoncino e della vetrofania dell'Accademia.

## RIVIERA DEI FIORI 17 maggio 2019

Ristorante "Nazionale" di Marco Agnese. •Via IV Novembre 35, Chiusavecchia (Imperia); ≈0183/52414; coperti 45. •Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: ravioli di erbette con burro e salvia; tagliatelle condite con pomodoro fresco e ragù di carne; gnocchi di patate con radicchio rosso e speck; coniglio ripieno alla ligure; tagliata con rucola e verdure; bigné di produzione casalinga con crema; frutta fresca.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba 2017 (Le Querce); Barbera d'Asti Loreto 2017 (F. Molino).

**Commenti:** Una trattoria tradizionale, gestita da oltre un secolo sempre dalla stessa famiglia, con Marco e Selma in cucina e Silvia in sala. La serata è stata preceduta da un aperitivo-antipasto nella cantina

dell'azienda vinicola "Laura Aschero", a Pontedassio, dove Bianca Rizzo ha illustrato le tecniche di produzione di Pigato, Vermentino e Rossese, tutti Doc Riviera dei Fiori. L'aperitivo ha stupito per una serie di stuzzichini di molto interesse. La successiva cena è iniziata subito con tre primi di indubbio rispetto, con i ravioli a farla da padroni. Ottimo anche il coniglio ripieno. Degno di nota il rapporto qualità-prezzo. Efficiente il servizio, simpatici i gestori e i loro aiutanti.

## **SAVONA** 19 maggio 2019

Ristorante "Blue" di Luli, in cucina Lulzim Dedej. •Calata Sbarbaro 30, Savona; ≈019/826758, cell. 347/2358635; coperti 35+35 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata tiepida di mare, capesante gratinate; risotto con crostacei e carciofi; sorbetto alla mela verde; pescato al forno con verdure di stagione; fragole con gelato.

I vini in tavola: Vermentino 2018 (M. Donata Bianchi).

Commenti: Il locale è prospiciente la vecchia darsena del porto di Savona, con bella vista dal dehors sulle barche da diporto all'ormeggio. L'interno è stato di recente rinnovato con cura. Si inizia con una leggera insalatina di mare seguita da gustose cappesante gratinate; apprezzato il risotto con crostacei e carciofi, così come il pescato al forno di grande delicatezza. Gradito il dessert, di qualità il vino. Cortese ed efficiente il servizio. Un ristorante di sicuro riferimento.



## LOMBARDIA

# ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 29 maggio 2019

Ristorante "Rose e Sapori" di Rose e Sapori srl, in cucina Riccardo Bioni.
●Lungolago C. Battisti, 89, Desenzano del Garda (Brescia); ☎030/9144585, fax 030/9143782; info@roseesapori. eu, www.ristoranteroseesapori.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedi (se non festivo). ●Valutazione 6,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo in camicia su croccante di pasta kataifi, asparagi verdi e bagoss di Bagolino; bigoli al torchio con le sarde e pane di Altamura croccante; trancetto di tonno scottato con insalata di verdure novelle primaverili; selezione di sorbetti di produzione propria.

#### **CENA ECUMENICA 2019**

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

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che,sulle mense, il menu sia composto in armonia con il tema scelto. I vini in tavola: Lugana brut metodo classico (Olivini); Lugana Sirmione; Chiaretto (entrambi Cantina Avanzi).

Commenti: La Delegazione si è riunita in una piacevole serata cui ha dato un forte contributo il bellissimo panorama del Lago di Garda che si gode dalla sala. Attento alle nuove e sempre più riconosciute tendenze alimentari, Rose e Sapori presenta in carta interessanti variazioni di menu per vegani, vegetariani e celiaci (con una cucina dedicata). Lo chef Riccardo Bioni ha intrattenuto gli Accademici illustrando la filosofia del locale, che utilizza materie prime del luogo e più esotiche, e ha parlato delle sue esperienze professionali in ristoranti prestigiosi.

#### **ALTO MILANESE**

28 maggio 2019

Ristorante "Osteria dul Tarlisu" di Mauro Demolli, anche in cucina. •Via Ugo Foscolo 4, Busto Arsizio (Varese); ≈0331/631728; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** affettati misti, formaggi freschi, polpettine, verdure in pastella, vitello tonnato, nervetti, gnocco fritto, alici del mar Cantabrico; risotto alla monzese; gnocchi al sugo di carne; dolci a scelta.

I vini in tavola: Sangiovese Antica Osteria (Lorenzo Giogardini, Castelfidardo).

**Commenti:** L'osteria richiama il nome della maschera carnevalesca bustocca e vorrebbe proporsi come

tipico per i piatti tradizionali lombardi/bustocchi. Purtroppo la stagione avanzata non ha consentito la preparazione dei piatti invernali super calorici e quindi lo chef si è proposto con un antipasto vario ma poco impegnato e con due primi commentati in modo contrastante dagli Accademici. Gli gnocchi, preparati in casa molto bene, ma con un sugo "piatto" e un risotto con salsiccia snaturato da un eccesso di noce moscata. I dolci sono stati apprezzati da tutti, in modo particolare la crema del Tarlisu ha strappato l'applauso finale. Gli Accademici torneranno in inverno per saggiare le capacità dello chef.

## **VOGHERA-OLTREPÒ**PAVESE

24 maggio 2019

Ristorante "Osteria del Campanile" di Manolo Crivelli. ●Via Cadelazzi 1, Torrazza Coste (Pavia); 20383/77393, cell. 347/8452526; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura a cena (lunedì - giovedì). ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi d'Oltrepò; tartare di fassona piemontese; fiore brisé con erbette e "Ultrapadum" de "I Piccoli Borghi"; muffin alle erbe fini su crema di carote; ravioli della tradizione; risotto agli asparagi, zafferano e pancetta croccante; filettino di maiale in crosta di erbe aromatiche; parfait alla vaniglia con coulis di frutti rossi.

I vini in tavola: Chardonnay (Finigeto, Montalto Pavese); Bonarda Riva di Sass (Quaquarini, Canneto Pavese); Pinot Nero Terrazze (Mazzolino, Corvino S. Quirico); Sangue di Giuda (Ca' del Gé, Montalto Pavese).

Commenti: Locale piacevole, fedele a quanto si intende per osteria, rustico quanto basta ma con le tavole ben apparecchiate senza gli orribili tovaglioli di carta o di quel materiale definito "tessuto non tessuto" che spesso si trova in ambienti di questo tipo. Anche la cucina funziona bene, capitanata da Maurizio Toscanini, giovane cuoco molto promettente; ottimi gli antipasti e i ravioli. Un po' troppo "al dente" e poco saporito il risotto, ma il filetto di maiale era perfetto, nonostante qualche critica sul colore leggermente (per qualcuno troppo!) rosato della carne. Buoni i vini rigorosamente dell'Oltrepò. La cortesia di Manolo e del personale addetto ai tavoli ha completato il quadro.



#### **TRENTINO - ALTO ADIGE**

**BOLZANO** 16 maggio 2019

Ristorante "Ansitz Rungghof" della famiglia Mauracher, in cucina Manuel Ebner. ●Via Ronco 26, Cornaiano - Appiano sulla Strada del Vino (Bolzano); 
20471/665854, fax 0471/671276; info@rungghof.it, www.rungghof.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane da metà febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo; ravioli di lepre con asparagi bianchi, spugnole e tartufo nero; maiale iberico con asparagi verdi e agretti, purea di pastinaca, pomodoro confit, acetosa e fave; sorbetto di sambuco, ricotta e limone.

I vini in tavola: Pinot Bianco Berg 2017 (Tenuta Ignaz Niedrist); Cabernet Doss 2016 (Cantina di Cornaiano).

**Commenti:** Il ristorante, in un ambiente molto curato, è immerso nel verde e ha una vista magnifica sul-

la valle sottostante. Manuel Ebner vanta la sua formazione in locali stellati; ha una cucina molto ricercata con tecniche all'avanguardia, senza dimenticare il gusto e la ricerca di ingredienti di alta qualità. La buona tartare, in armonia di sapori, è stata presentata in maniera originale a ciuffetti, accompagnata da cavolfiore, aglio fermentato, senape, pane di segale, cavolo selvatico; anche i sapori dei ravioli erano ben bilanciati e il tutto risultava gradevole al palato; delicato il maiale iberico; eccellente il sorbetto di sambuco e limone con ricotta.

#### **MERANO**

21 maggio 2019

Ristorante "Eden's Park - The Mindful Restaurant" di Angelika Schmid, in cucina Philipp Hillebrand. ●Via Winkel 68/70, Merano (Bolzano); 
© 0473/236583; info@villa-eden. com; coperti 16. ●Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio - 1 marzo; 14 - 23 dicembre; giorno di chiusura domenica - mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmerino marinato su emulsione di beurre blanc, pelle croccante, caviale, daikon e acetosella; gyoza, shitake, miso, barba di frate saltata, dashi di anguillla affumicata, olio di papavero e ponzu; agnello, purple curry, pak choi, melanzana; trancio di canapa e papavero; gelato al caramello salato, croccante di nocciola, spuma di fieno e pino mugo.

I vini in tavola: Spumante Castel Monreale brut e rosé metodo classico (Castello Rametz, Merano); Pinot Bianco Sirmian 2017 (Nalles-Magrè, Nalles); Cabernet Riserva Castello Cru 2015 (Castello Rametz, Merano).

Commenti: Nell'ambiente esclusivo e raffinato di Villa Eden, ha preso avvio questa nuova iniziativa di Angelika Schmid che si avvale di un team giovane e innovativo. Il motto "piacere leggero, piacere cosciente" è alla base dei principi che Philipp Hillebrand ha scelto per la sua cucina delicata e aromatica. L'uso di svariati prodotti di altissima qualità e di ingredienti locali consente di produrre sensazioni inedite. E di questo si sono resi conto gli Accademici mentre assaporavano il salmerino, arricchito da sapori nuovi, e proseguendo con l'attenta degustazione di piatti raffinati, gustosi,



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

dai profumi esotici, eccitanti, con accostamenti talora arditi, il tutto presentato in modo ineccepibile.

maggio 2019

Ristorante "Osteria al Moro" della famiglia Fontanari. ●Via 3 Novembre 28, Pergine Valsugana (Trento); 20461/532108; info@osteriaalmoro. it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica e lunedi; sempre la sera. ●Valutazione 8,01; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lucanica nostrana, formaggi tipici, mostarde, pane casereccio; sformatino alle erbette di campo con "capusi en salada"; piccola tartare di carne salada; nervetti di vitello con cipolla; canederli alla trentina in brodo; minestra di trippe; capretto nostrano al forno con polenta e asparagi con uova; "torta de pomi e ambleti con marmelada de ua fraga".

I vini in tavola: Blanc De Sers brut (Casata Monforts); 708km (Cembran); Moscato Giallo (Gaierhof).

**Commenti:** Nello storico Palazzo Wolkenstein di Pergine, è una vera istituzione. Risale al 1800 e i diversi proprietari ne hanno saputo mantenere viva la tradizione nella struttura e nelle vivande. È aperta solo a mezzogiorno: decisione lodevole poiché cucinar bene due volte al giorno è difficile. La scelta dei Simposiarchi Francesco Pompeati e Nino Fioroni si è dimostrata davvero felice. I piatti serviti, tutti ben strutturati, derivano da una solida cucina familiare, cui si unisce l'indubbia competenza professionale e la non comune cortesia. I cibi e i vini, richiamando piacevoli e genuini sapori antichi, hanno riscosso la totale approvazione degli Accademici trentini.



#### **VENETO**

**ALTO VICENTINO** 25 maggio 2019

Ristorante "Macafame" di Menegante snc di Andrea, Carlo e Piero Menegante, in cucina Piero Menegante e Cristina Busin. ●Via Monte Pasubio 224, Zanè (Vicenza); ☎0445/714349; info@macafame.it, www.macafame.it; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-6 gennaio e 1 settimana in aqosto; giorno di chiusura domenica

e festività. •Valutazione 7,55; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/ Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini (ciaverie di Piero) con baccalà mantecato, polenta e coratella di capretto, mini lingue con prosciutto veneto di Attilio Fontana e asparagi marinati; trota dell'Astico marinata in carpione; paglia e fieno alla fratellanza; agnello all'aglio ursino con patate e piselli; maca fame della tradizione vicentina.

I vini in tavola: Nostrum Lessini Durello Spumante Doc Millesimato 2014 metodo classico 36 mesi (Casa Cecchin); Fra i Broli Merlot Doc Colli Berici 2015 (Conte Piovene Porto Godi); Torcolato di Breganze Doc 2014 (Firmino Miotti).

Commenti: Incontro piacevole alla scoperta dei prodotti di nicchia della Valdastico. Il Simposiarca Mario Calgaro ha organizzato, con il titolare del locale, un buon menu, con la trota marinata in carpione come regina e l'agnello da contraltare, oltre al piatto principe: la paglia e fieno alla fratellanza, un ragù in bianco composto da un amalgama di carni profumate con erbe di stagione e spezie nostrane. All'inizio, gli spuntini vari, di ottima qualità, e, al termine del pranzo, il famoso maca fame, dolce tradizionale dell'Alto Vicentino, realizzato da Piero Menegante utilizzando una

vecchia ricetta di famiglia. Più che buono anche l'accostamento dei vini del territorio con i piatti.



Ristorante "La Taverna" di Nadia Menegatti e Felice Tiozzo, in cucina Felice Tiozzo, in cucina Felice Tiozzo. •Via Felice Cavallotti 348, Chioggia (Venezia); ≈041/401806, anche fax; info@tavernachioggia.com, www.tavernachioggia.com; coperti 35+20 (all'aperto). •Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledi. •Valutazione 6,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta e seppie nere in "tocio"; fantasia di cicchetti chioggiotti: capasanta al forno, sardoni in saore, pâtè di pesce, pescespada affumicato, spiedino di mozzarella e alici, moscardini, gamberetti, gamberoni e uova di seppia al vapore; brodetto alla chioggiotta; risotto di pesce; frittura di laguna con verdure; torta con crema al limone e mousse di pistacchio.

I vini in tavola: Franciacorta brut Zero (La Fiorita); Soave Classico San Michele 2017 (Ca' Rugate); Cerasuolo d'Abruzzo Solarea 2013 (Agriverde).

Commenti: Prima visita della Delegazione a questo locale tipico, situato in una caratteristica calle del centro storico. La cena, basata sui piatti della tradizione lagunare, ha avuto un andamento altalenante, con alcune portate molto apprezzate e altre oggetto di parecchie discussioni. Le ottime seppie e il fritto ben preparato sono stati i piatti maggiormente graditi, così come la piacevole fantasia di cicchetti, mentre hanno avuto votazioni discordanti il brodetto e, soprattutto, il risotto, giudicato eccessivamente carico di limone. Molto buoni i vini che hanno accompagnato la cena e applausi alla fine per lo chef Felice e la moglie Nadia che da una decina d'anni gestiscono questo storico locale.





ria.it; coperti 35+10 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. •Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine, patate bravas e uova sode; involtino croccante di faraona e verdure con insalata di spinaci e sesamo; battuta di carne fassona su crostone integrale; tagliolini gratinati con asparagi, pancetta e bruscandoli; coniglio al forno, olive, crocchette di patate e salsa al curry; cheesecake al bicchiere ai frutti di bosco e crumble.

I vini in tavola: Prosecco Sur Lie (Stramaret, Funer di Valdobbiadene); Incrocio Manzoni Igt delle Venezie 2017 (Case Paolin, Volpago del Montello); Recantina Doc Montello e Colli Asolani 2016; Merlot Doc Montello e Colli Asolani 2016 /La Ida, (entrambi Agnoletti, Volpago del Montello).

Commenti: Apprezzata "l'aria" rustica dell'ambiente e la qualità complessiva dei piatti: qualche buona idea e qualche spunto da migliorare, ma nel complesso una delle migliori cucine sperimentate nelle riunioni conviviali. È emersa una costante attenzione nella ricerca di proporre piatti abbastanza semplici, sempre legati a stagionalità e tradizione, in maniera non banale e sensibile alle nuove tendenze. Buona la scelta dei vini e degli abbinamenti. Un locale che merita sostegno anche come aiuto a superare le piccole criticità riscontrate. L'atmosfera amichevole, da osteria, è stata un ottimo "condimento" per la serata.

**WERONA** 30 maggio 2019

"Trattoria Dai Tomasi" di Antonella Tavella, anche in cucina. ●Via Monti Lessini 20, Vago di Lavagno (Verona); 

©045/983400; info@trattoriadaitomasi.com, www.trattoriadaitomasi.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto e 24 dicembre - 6 gennaio; 
giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte 
accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di mortadella; burrata con bisi di Colognola ai Colli; riso Vialone nano con asparagi di Mambrotta; filetto di Sorana scaloppato con contorno di patate ed erbette di campo; torta di mele con gelato e crema.



I vini in tavola: Durello (Cavazza); Soave (Pieropan); Valpolicella 2016 (Corte Scaletta).

Commenti: La Delegazione ha celebrato i trentacinque anni di appartenenza all'Accademia di Cesare Muttoni. Il Delegato, Fabrizio Farinati, ha consegnato il Diploma e la spilla a chi l'ha preceduto nell'incarico e rappresenta, oggi, un saggio e brillante esempio per tutti gli Accademici. Tra gli ospiti: Franco Zorzet, CT Veneto e Delegato di Venezia Mestre; Germano Berteotti, Consultore Nazionale e Delegato di Rovereto. Inoltre, la Delegazione ha approfondito il tema del "Controllo e Certificazione dei vini a denominazione" con la presenza del dottor Guido Giacometti.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

**uDINE** 11 maggio 2019

Ristorante "La Buteghe di Pierute" di Paola Maieron. •Via Damarie 2, Località Illegio, Tolmezzo (Udine); 

20433/41140; coperti 60. •Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di zucchine; cjalçons carnici (ravioli ripieni); salsicce alla piastra; frico di patate con polenta; strudel di mele. I vini in tavola: Friulano e Merlot della casa.

Commenti: A margine del convegno "Le Vie dei Mulini" e dopo una visita ai vecchi opifici affacciati sulla via d'acqua che attraversa lo splendido paese di Illegio, grazie all'impeccabile organizzazione di Silvia Marcolini, Accademici e ospiti si sono ritrovati per un pranzo semplice e informale presso questa vecchia e tipica osteria con cucina, sapientemente ristrutturata e in funzione solo da pochi anni. Dopo la presentazione della nuova Accademica Viviana Viviani, sono state servite alcune pietanze tradizionali accompagnate da vini provenienti dal Collio Friulano. La particolare atmosfera e l'ottima accoglienza, unite a un servizio cortese e puntuale, hanno reso molto gradito il convivio.

**DINE**18 maggio 2019

Ristorante "Al Sole Hotel Ristorante" della famiglia Romanin, in cucina Tiziana Romanin. ●Via Belluno 14, Forni Avoltri (Udine); ☎0433/72012; forniavoltrialsole@libero.it, www.alsoleromanin.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettine all'antica; frico croccante; verdure pastellate; lidrìc di mont sottolio e fritto; tocj in verde con trota salmonata, ricotta affumicata e ont; zuppetta al Buon Enrico con caprino e briciole di pane croccante; cjalçons della casa; capretto al forno con patate e "frito"; crostoli; gelato alla vaniglia con frutti di bosco.

I vini in tavola: Ribolla Gialla spumante; Friulano e Merlot (Rocca Bernarda); Verduzzo di Ramandolo: Sauternes.

Commenti: Convivio organizzato da Silvia Marcolini in ricordo dell'Accademico Pietro Adami, nel locale da lui preferito per lo studio e l'approfondimento della storia e delle tradizioni della cucina carnica. Presenti la signora Sandra, il figlio e il nipote, sono state ricordate le metodologie di ricerca e lo spirito umanistico di Pietro Adami, doti che gli hanno consentito di pubblicare importanti articoli e monografie sull'argomento. La proprietaria e cuoca Tiziana Romanin ha dimostrato maestria nella ricerca degli ingredienti e un'esecuzione impeccabile, unite a un'accoglienza e a una disponibilità non comuni. Diligente il servizio e perfetto l'abbinamento con i vini. Giudizi ai massimi.



**EMILIA ROMAGNA** 

BOLOGNA 28 maggio 2019

Ristorante "Il Ciclope" di Il Ciclope srl. •Via Andrea Costa 190, Bologna; 
2051/6142293, fax 051/439862; ilciclopesrl.bologna@gmail.com; coperti 90. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/
Visa/MasterCard.

Le vivande servite: degustazione di vari tipi di pizza: mozzarella di bufala, pomodorini e basilico; prosciutto crudo, rucola e grana (con impasto integrale); mozzarella friarielli e salsiccia; romana (acciughe e capperi); Norma (melanzane e ricotta affumicata); bolognese (mortadella e pistacchi); gelato alla crema con le fragole.

Commenti: Per una serata informale, la Consulta ha identificato un locale da tempo conosciuto per la sua pizza nel forno a legna. Il ristorante ha aperto i battenti nel 1978 EMILIA ROMAGNA segue

e, da allora, ha sempre mantenuto la stessa gestione. Semplice ed essenziale nell'aspetto e nel servizio, il locale propone una pizza molto gustosa, croccante e morbida nello stesso tempo, assolutamente digeribile e con gusti assai sfiziosi che molti Accademici e ospiti hanno gradito. Buona anche la pizza con impasto integrale. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

# ■ BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 23 maggio 2019

Ristorante "l'Umarell" di Lorenzo Zucchini anche in cucina. •Via Castiglia 5/d, Località Idice, S. Lazzaro di Savena (Bologna); ☎051.6259027; www. ristorantelumarell.it; coperti 80+50 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 agosto-4 setembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. •Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** tagliolini rossi al pesto di pistacchio e pomodorini confit; cotoletta alla petroniana e fritto misto all'italiana; zuppa inglese.

I vini in tavola: Franciacorta, Franca Contea brut; Barbera frizzante, La Monella (Giacomo Bologna); Albana dolce, Fratta minore.

Commenti: La serata, caratterizzata da una piacevole convivialità, è stata organizzata dal Simposiarca Sergio Zucchini. La Vice Delegata Rosanna Scipioni ha intrattenuto sull'esito del ciclo di conferenze organizzate dalle Delegazioni bolognesi, in collaborazione con l'Accademia Nazionale dell'Agricoltura, sul tema "L'odissea del cibo, dal campo alla tavola: il valore dei nostri alimenti", un excursus monotematico di natura agronomica, nutraceutica e gastronomica dei prodotti della terra. Dopo un gradevole approfondimento, la serata si è conclusa con la rituale votazione.



Ristorante "San Demetrio Restaurant" di Davide Zignani, in cucina Stefano Brighi. •Via Garampa 2831, Cesena (Forlì Cesena); 20547/396379; info@sandemetrioristorante.it, www.sandemetriorestaurant.it; coperti 70+100 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; qiorno di chiusura



a pranzo; martedì. •Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: degustazione di crudi (carpacci e crostacei); misto a vapore; tataki di tonno; chitarrina alla carbonara di vongole, asparagi e bottarga; gratinato misto; sorbetto.

I vini in tavola: Millesimo extra brut metodo classico (Bersi Serlini in Franciacorta); Pinot 64 - metodo classico; Blanc de Blanc metodo classico di Albana (Monticino Rosso); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Tavignano).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta presso un nuovo locale sulle colline cesenati, dal quale si può godere un panorama spettacolare. Ottima scelta del Simposiarca Gustavo Girotti, non solo per l'ottima collocazione del locale ma anche per il menu di pesce, ricco di piatti di buon livello e tipicità del territorio con una nota di interessante innovazione. Particolarmente apprezzati in questo menu, la degustazione di crudi, il misto a vapore e il gratinato misto. Ottimo il sorbetto. Veramente di gran classe la scelta dei vini in abbinamento.



Ristorante "Fita" di Maria Domenica Zotti, anche in cucina. ●Via Roma 3, Borgo Tossignano (Bologna); 20542/91183; info@fitaborgo.com, www.fitaborgo.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard. Le vivande servite: sformatino formaggio, pere e saba; tagliatelle al ragù; tenerissima di manzo alla brace con verdure fresche; fagioli all'uccelletto; patate e verdure al forno; fragole con gelato alla crema.

I vini in tavola: JPB 1 frizzante bianco Trebbiano (Vigne dei Boschi); Achelo rosso Doc 2017 (La Braccesca di Cortona).

Commenti: Cambiano le gestioni ma la qualità e le radici di una cucina, che premia le carni di buona qualità cotte sulla brace di un camino posto al centro della sala principale, proseguono sul solco antico del piacere. Ai fornelli, per la pasta e gli intingoli, c'è la signora Maria, tra i cui antenati figura il fondatore Fita. In sala e alla griglia, l'esperto figlio Riccardo. La cena è ben decollata con il gradimento del gustoso sformatino cui è seguito un piatto di tagliatelle che ha soddisfatto per la sfoglia ben tirata e l'ottimo ragù di carne. Plauso per la classica tenerissima di manzo e per le fragole col gelato. Succoso e torbido il Trebbiano; equilibrato e senza asperità il rosso Achelo.

## PIACENZA 10 maggio 2019

Ristorante "La Palta" di gestione familiare, in cucina Isa Mazzocchi. ●Frazione Bilegno 67, Borgonovo Val Tidone (Piacenza); ≥ 052/862103; info@lapalta.it, www.lapalta.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** filetto di boccale alla mugnaia con salvia fritta

ripiena; raviolini alle vartize con pancetta la Giovanna ai profumi dell'orto; tasca di vitello ripiena di asparagi con salsa di pane e ripieno di cotechino; piccola pasticceria; crostatina di cioccolato bianco con fragole; sorbetto ai fiori di sambuco.

I vini in tavola: Oltrepò metodo classico Cuvée storica (Giorgi 1870); Pinot Bianco Vorberg Riserva 2015 (Cantine Terlano); Faro 2016 (Cantina Le Casematte); Sauternes (Chateau Piada 2015).

Commenti: Noto ristorante stellato nelle campagne piacentine. Lo chef Isa Mazzocchi propone una cucina raffinata e delicata che riesce, con estro, a coniugare con i sapori "forti" del territorio. La sala è gestita dalla sorella Monica e dal marito di Isa, nonché sommelier, Roberto Gazzola. Serata particolarmente apprezzata dagli Accademici sia per la cucina di Isa, che ancora una volta non ha tradito le aspettative (una menzione speciale per i raviolini alle vartize), sia per l'ottimo abbinamento dei vini.

## RICCIONE-CATTOLICA 29 maggio 2019

Ristorante "Buca 18" di Selenia, Melania e Gianmarco Cutillo, in cucina Selenia Cutillo. •Via Ca' di Conca, 151, San Giovanni in Marignano (Rimini); cell. 338/9379160; buca18restaurant@gmail.com; coperti 35. •Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 2 settimane a novembre; giorno di chiusura a pranzo; martedì. •Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/Master-Card

Le vivande servite: uovo 61 cotto a bassa temperatura, su fonduta al parmigiano e asparagi; tartare di fassona, uovo di quaglia in camicia, gelato alla senape di Digione; raviolo di ricotta di bufala con spinaci dell'orto, passata di pomodoro, fonduta di parmigiano; picanha con patate e spinaci dell'orto; crema al limone, meringa, gelato alle fragole e croccante di mandorle.

I vini in tavola: Bakàn, Montepulciano d'Abruzzo Docg 2018; Pecorino d'Abruzzo 2018 (entambi Torri Cantine); Birichin, Romagna Cagnina (Agricola Muratori).

**Commenti:** Il "Buca 18" apre nel 2017 dalla iniziativa dei tre fratel-

li Cutillo: Melania, Selenia e Gianmarco che rilevano una trattoria già esistente. La serata è risultata gradevole, con apprezzamento, in particolare, per l'uovo a bassa temperatura e per la qualità della tartare. Grande soddisfazione per i ravioli di ricotta di bufala e spinaci provenienti dall'orto del ristorante. l prodotti a km 0 si sono fatti sentire e valere. L'ambiente è curato e la cucina ha tocchi di originalità. Si apprezza e si vede la ricerca della materia prima di qualità eccellente. Ci sono margini di miglioramento sia in cucina sia in sala, ma c'è volontà di farlo.

## maggio 2019

Ristorante "Chiosco di Bacco" di Roberto e Daniela Cenni. •Via Santarcangiolese 62, Torriana, Rimini; 20541/678342, cell. 333/3060279; info@chioscodibacco.it, www.chioscodibacco.it; coperti 60. •Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì e mercoledì. •Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** vitalbe a sorpresa, uova a 75° con piselli e tartufo; coniglio nostrano con mela e finocchio selvatico; riso Carnaroli, asparagi selvatici, crema di parmigiano e guanciale croccante; asado di romagnola cotto a bassa temperatura con salsa barbecue affumicata e maionese all'erba cipollina; carciofo croccante in olio extravergine; ghiacciato all'olio extravergine; tiramisù scomposto.

I vini in tavola: Sangiovese Superiore Dop 2016 (Fattoria La Saiana); Rebola passito biologico 2015 (Valle delle Lepri).

Commenti: Il Simposiarca Marco Amati ha organizzato la cena in questo caldo e accogliente locale. Il menu ha proposto piatti molto curati, realizzati con prodotti di stagione. Apprezzate le ottime carni, in particolare l'asado di romagnola, confermando il noto utilizzo di materie prime di indiscutibile qualità. Buoni anche i vini. Nel corso della serata, sono stati presentati due nuovi Accademici, che hanno ricevuto una calorosa accoglienza da parte di tutta la Delegazione.

## **TERRE MODENESI** 27 maggio 2019

"Trattoria la Pieve" di gestione familiare, in cucina Isabella Ricci. ●Via Frignanese 1302, Vignola (Modena); 
2059/771614, cell. 347/1081998; nuo-

vatrattorialapieve@gmail.com; coperti 110+80 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: borlenghi gourmet: borlengo tradizionale; borlengo con lardo, aglio, rosmarino, grana, salsiccia; borlengo con lardo, aglio, rosmarino, grana, salsiccia e cipolla; borlengo lardo, aglio, rosmarino, grana e aceto balsamico; borlengo con nutella; borlengo con amarene; borlengo al Grand Marnier e zucchero; tigelle al pesto a volontà.

I vini in tavola: Lambrusco di Castelvetro; Pignoletto della casa.

Commenti: Serata piacevole e allegra, durante la quale il borlengo, abituale cibo invernale d'origine carnevalesca e contadina, ha mutato di condimento, partendo dalla tradizionale "cunza", lardo, aglio, rosmarino e parmigiano reggiano, per concludere con il Grand Marnier, passando tra cipolla, salsiccia, grana con aceto balsamico e nutella. Per ingannare l'attesa tra una variante e l'altra, sono state gustate caldissime crescentine con il condimento usuale. La Simposiarca, Laura Simoni Bompani, ha sapientemente illustrato le origini antiche e le diverse collocazioni geografiche, su monti e colline compresi tra Secchia e Panaro, dei vari ingredienti, e dei diversi attrezzi per cuocere.



#### **TOSCANA**

COSTA DEGLI ETRUSCHI
24 maggio 2019

Ristorante "Sole Luna" di Alberto Pernice ditta individuale, in cucina Cabiria Carducci. •Viale Italia 42, Castagneto Carducci Marina (Livorno); cell. 339/8796443, 333/8138848; albertopernice@libero.it; coperti 40+40 (all'aperto). •Parcheggio zona pedonale; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno al coltello e variazione di gamberi biondi crudi; mini hamburger di mare e alice croccante su cipolla caramellata; strigoli grandi con vongole e polpa di pesce bianco; risotto ai crostacei con carpaccio di gamberi; bollito non bollito di pesce con verdure benessere; cream tarte con frolla Milano, crema pasticciera e frutti di bosco.

I vini in tavola: Franciacorta (La Montina); rosato Caccia al Palazzo; Vermentino Caccia al Palazzo; Passito di Malvasia (tutti Tenuta Di Vaira, Bolgheri).

Commenti: Il punto di forza del locale è una joint-venture tra la cucina, rappresentata dalla giovane chef, e la sala, cui si dedica lui, esperto sommelier professionista. Due passioni, sempre aggiornate, cordialità e buona gestione. Molto apprezzata l'accoglienza, con un dolce dedicato, una cream tarte con lettere dell'acronimo AIC. Menu ben articolato, ottimi i prodotti e ben lavorati. Caso non comune il perfetto abbinamento cibo/vino, con un plus di assaggio di altri due vini. Un piatto su tutti il bollito non bollito: una cottura sottovuoto che preserva al palato sapori integri e pieni di gusto.

#### ■ GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 16 maggio 2019

Ristorante "Da Lorietta" di gestione familiare, in cucina Gianluca Mazzei, Rita lacconi. ●Cerretoli, Via della Fontana 6, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62191; dalorietta@ virgilio.it, www.dalorietta.it; coperti 160+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16 ottobre - 15 novembre; giorno di chiusura mercoledi. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ravioli burro e salvia; risotto ai funghi porcini; tordelli al ragù di carne; carré di vitella al forno con patate; sformato di verdure; insalatina dell'orto; coppa di gelato con fragole.

I vini in tavola: Bianco e rosso delle Colline Lucchesi.

**Commenti:** Nel 1990, la famiglia Mazzei-Andreucci acquistava l'edificio delle elementari dismesse di Cerretoli in Castelnuovo di Garfagnana, riadattandolo a ristorante,



TOSCANA segue

iniziando così l'attività di ristorazione sotto la guida della titolare Lorietta Andreucci, puntando su cibi genuini e della tradizione garfagnina. Portate tipiche, infatti, sono: i tortellini in brodo e al sugo di carne, le tagliatelle al ragù di carne, i ravioli burro e salvia e i maccheroni, con pasta rigorosamente fatta in casa. Nei secondi si eccelle nel pollo e coniglio fritto e nelle carni al forno.

**LIVORNO** 28 maggio 2019

Ristorante "Bagni Lido" di C.L. di Luca e Cristina Brondi. ●Viale Italia 126, Livorno; ☎0586/501153; coperti 140+400 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,82; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti di mare con sformatini di carpaccio di pesce spada e altro; linguine con le vongole; triangoli di pesce; pescato del giorno all'isolana e stuzzichini di frittura di paranza; cheesecake al cioccolato.

I vini in tavola: Falanghina 2017 (Fremondo).

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici al ristorante dei Bagni Lido, esistente dal 1932, raccomandato dal Tesoriere Enrico Baracchino. Sotto la gestione della famiglia Brondi, è maturata una meritata fama di buona cucina, come è stato accertato, forchette alla mano, dagli Accademici, ai quali ha fatto compagnia la Delegata di Volterra, Maria Rita

Landini. Particolarmente graditi gli antipasti, le linguine alle vongole e il pescato all'isolana. Ottimo l'abbinamento con il vino Falanghina. La rituale conversazione accademica è stata svolta dal Delegato sul tema "Leonardo gourmet".



26 maggio 2019

Ristorante "Molin della Volpe" di gestione familiare. •Via Provinciale per Pescaglia, Località Gello, Pescaglia (Lucca); ☎ 0583/359045, cell. 347/0518551; info@molindellavolpe. it, www.molindellavolpe.it; coperti 220+100 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. •Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettati misti e crostini misti di terra; tagliatelle di farro al ragù di coniglio; pollo e coniglio fritto (da allevamento naturale); verdurine fritte e insalata mista; tortino di farina di castagne e cioccolato con salsa.

I vini in tavola: Sangiovese bio (Micante).

Commenti: Serena, Luca e Susy gestiscono il locale con professionalità e garbo. Susy accoglie e segue gli Accademici, per tutta la serata, con grande attenzione. L'antipasto tipico è ben accolto, ma lascia i più indifferenti. Le tagliatelle ricevono il plauso di molti Accademici. È un ritorno al passato, un ritrovare sapori ormai dimenticati. È il fritto di pollo, coniglio e verdure che entusiasma i commensali: difficile pensarne uno migliore, sia

per qualità sia per la perfetta frittura. Si chiude col tortino nel quale la farina di castagne, tipica del territorio, è riproposta in una veste più elegante e raffinata. Tutto accompagnato da un buon Sangiovese bio.

#### MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

16 maggio 2019

Ristorante "Meucci" di Luna Bianca sno di Eugenio e Annalisa Bindi, in cucina Carmine Tartaglia, Simone Ghilardi, Maria Perrupato, Luca Bettini. ●Via Matteotti 79, Ponte Bugginese (Pistoia); ☎0572/635017, cell. 331/4178927; ristorantemeucci@gmail.com; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 18 agosto - 3 settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fondina di mare su letto di insalata di campo con finocchi e pomodorini; risotto ai frutti di mare; rigatoni al tonno fresco; filetto di branzino ai carciofi; gelato di crema con frutti di bosco caldi.

I vini in tavola: Extra dry Prosecco (De Faveri); Vermentino di Lunae 2018 (Bosoni); Moscato d'Asti Docg Prunotto (Antinori).

Commenti: Prima positiva prova dei giovani Accademici Gemma Puccini e Maurizio Bandini, cui hanno partecipato il Delegato di Empoli, Massimo Vincenzini, e il suo Vice Delegato, Gianni Barresi. Un sicuro menu di pesce, di piena soddisfazione per Accademici e ospiti: tutto, dall'insalatina ai primi, al perfetto secondo, al vino, è stato assai apprezzato. I Simposiarchi hanno tratto spunto dal dessert per ricordare, anche con un breve scritto, i numerosi gelatai che da Ponte Buggianese sono emigrati per anni in tutto il mondo, diffondendo il gusto di questa preparazione. Dopo il saluto dell'ospite Vincenzini, il Delegato Giovannini ha ringraziato la folta platea.



Ristorante "Locanda del Borgo" di Tenuta Decimo Società Agricola srl. ●Località Villa Decimo 38, San Gimignano (Siena); ☎057/953073; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6-31 gennaio; giorno di chiusura sabato e domenica (novembre-marzo); a pranzo (aprile-ottobre). •Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostone con salsiccia e pecorino, crostone al burro con pâté di fegatini, tortino di verdure, schiacciata al pomodoro fresco; tortelli di patate e funghi porcini; pici al pesto di pomodori secchi, pistacchi e rucola; costareccio di maiale al forno; patate arrosto; millefoglie alla crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi (Il Palagione).

Commenti: In questo locale, all'interno di un agriturismo, con una splendida vista su San Gimignano, è stata organizzata una riuscita riunione conviviale che ha avuto nelle votazioni finali il miglior risultato degli ultimi tempi. La cucina tradizionale toscana è stata qui ben interpretata e, fra tutti, è emerso il costareccio di maiale al forno, costituito da una costata intera, arrotolata, con all'interno un gustoso filetto. Molto gradito anche il dolce e apprezzato l'abbinamento del vino. Curato l'ambiente ed efficiente il servizio.

## **VALDARNO FIORENTINO**24 maggio 2019

Ristorante "Enoteca Fuori Piazza" di Roberto Agresti e Walter Turrini, in cucina Walter Turrini. ●Via I Maggio 2, Greve in Chianti (Firenze); 2055/8546313; info@fuoripiazza.it, www.enotecafuoripiazza.it; coperti 45+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì nel periodo invernale. ●Valutazione 8,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di ceci neri con lardo di Colonnata; terrina di fegatini con pane alle noci, riduzione di Vinsanto; fusilloni integrali con radicchio, gorgonzola e mandorle; agnello del Galles al forno con salsa a base di salvia e rosmarino; patate arrosto; zuccotto allo Strega.

I vini in tavola: Rosé Scuro 2018; Chianti Classico Docg 2016 (entrambi Val delle Corti).

**Commenti:** Locale caratteristico del territorio grevigiano. Nasce come enoteca per poi diventare



ristorante di qualità grazie alle preziose mani di Walter Turrini, cui si accoppia la conoscenza dei vini di Roberto Agresti. Ottima scelta, quindi, da parte del Simposiarca Max Ferranti che ha selezionato un menu assolutamente accattivante e ottimamente riuscito. Dal cece nero, raro quanto saporito, all'agnello del Galles. Eccellente nell'antipasto sia lo sformatino sia la terrina di fegatini, superba. Strepitosi i fusilloni integrali, buono lo zuccotto rivisitato allo Strega. Ottima la scelta dei vini. I ristoratori grazie alla qualità della cena hanno ricevuto il quidoncino e la vetrofania.

## **VALDELSA FIORENTINA** 8 maggio 2019

Ristorante "Murella" di Maria Pia Dublino, in cucina Francesca. ●Via Repubblica 17, Località Castelnuovo d'Elsa, Castelfiorentino (Firenze); 
20571/688000, cell. 339/6519493; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ottobre, novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** caponata; formaggi tipici; spaghetti con le sarde; arancini e panelle; cannolo siciliano; cassata siciliana.

I vini in tavola: Nero d'Avola.

Commenti: Aperto nel 2019 da Maria Pia Dublino, il locale è a conduzione familiare. La cultura gastronomica siciliana ha fatto da padrona nella riunione conviviale organizzata dall'Accademica Bartaloni. Pietanze dell'isola, importate in Toscana, simbolo di identità e motivo di vanto fra i piatti tipici della cucina palermitana. Ristorante rinomato anche per i suoi fritti toscani (verdura e animali da cortile). Punteggio e partecipazione più che positivi. Ad maiora ai gestori.

#### VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

5 maggio 2019

Ristorante "La Fontanella" di Danilo Squarcia. •Via Roma 38, San Casciano dei Bagni (Siena); ☎0578/58300, cell. 338/5097409; coperti 60+20 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e a pranzo (lunedì-venerdì). •Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di carciofi con crema di fave e porri; raviolini di faraona; maialino in porchetta con purè; sfogliatina di pere con gelato artigianale.

I vini in tavola: Nicoleo bianco 2017 Podernuovo (Giovanni Bulgari); Cinque Mori rosso 2013 (Giacomo Mori).

Commenti: Pranzo in pieno spirito accademico: locale di vecchia tradizione, molto accogliente, elegante l'apparecchiatura. Ottimo il lavoro della cucina, curata la scelta degli ingredienti. Piatti presentati in modo sobrio, servizio efficiente e accurato. Particolarmente apprezzati i raviolini di faraona: perfetta la pasta di un verde tenero, sottilissima, ricordava manualità antiche; applaudito il maialino di latte arrostito con una deliziosa crosticina dorata. Grande e appassionato il lavoro dei Simposiarchi Barbara Levi e Giorgio Ciacci. Brillante l'intervento dell'architetto Walter Capezzali, studioso di storia del costume, di cerimoniali e arte del ricevere.

# **™ VOLTERRA ™ PISA ™ PONTEDERA VALDERA**18 maggio 2019

Ristorante "Santa Vittoria" di Katiuscia Montagnani, in cucina Maria Crisante. ●Località Molino d'Era S.P. km 7,850, Volterra (Pisa); ☎058/33071, cell. 348/5613670; info@agriturismosantavittoria.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte

Le vivande servite: affettati misti nostrali; verdurine sott'olio fatte in casa; crostini; ravioli fatti in casa tartufo e noci; tagliolini al piccione; coniglio e pollo fritto con carciofini; dolce.

I vini in tavola: Vini locali.

Commenti: L'agriturismo è situato su una stupenda collina nei pressi di Volterra, nel cuore della Toscana. In questa bella cornice si è svolto, in un clima di festosa amicizia, un incontro con le Delegazioni limitrofe. Tutti i piatti del menu, proposti dal Delegato, hanno ottenuto un plauso da parte degli Accademici. Ottimi gli antipasti di crostini con funghi e tartufo rigorosamente della zona. Eccezionali i primi, con i ra-



violi fatti in casa con tartufo e noci e gli splendidi tagliolini al piccione. Segue coniglio e pollo fritto con carciofini fritti di produzione propria. Il menu gustoso e ben presentato dal personale, non numeroso, ma attento ed efficiente.



MARCHE

**FERMO** 19 maggio 2019

Ristorante "Didacus" di Didacus, in cucina Roberto Fioravanti e Marco Massucci. ●Via dell'Accoglienza 2, Lapedona (Fermo); ☎0734/936623; info@didacus.it, www.didacus.it; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di piselli, raviolini al pecorino dei Sibillini, guanciale croccante e aglio fresco dorato; tagliatelle alla vignarola; quaglia grigliata, mele rosa, agretti e lardo; mousse di gianduia e crumble di nocciole.

I vini in tavola: Ale brut rosé (Vignamato); Malvasia (Santa Cassella); Rubrum (Le vigne di Franca); Toy Ruta (Moncaro).

**Commenti:** Ottima riunione conviviale al termine di una mattinata

impegnata nella visita quidata ai tesori del centro storico di Lapedona. Il Simposiarca Stefano Jacovacci, con la scelta del tema "Maggio a Tavola", ha consentito al giovane chef di esprimersi al meglio fra stagionalità e tipicità, con pietanze di vera suggestione e brillantemente abbinate a ottimi vini del territorio. Su tutti i piatti, un plauso alle tagliatelle, ottime per la pasta tirata a mano, ma anche per la sapidità e l'equilibrio della vignarola e completate dai profumi di un ottimo pecorino stagionato dei Sibillini. Degna di menzione anche la guaglia, rivisitazione di una tipica ricetta del Fermano.

## macerata 24 maggio 2019

Ristorante "Chiaroscuro" della famiglia Ceresani, in cucina Sandro Ceresani. •Via Nazionale 27, Belforte del Chienti (Macerata); ☎0733/905499, cell. 380/7344633; info@ristorantechiaroscuro.it, www.ristorantechiaroscuro.it; coperti 250+80 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti caldi di pesce; risotto con scampi, asparagi e zafferano; mezzemaniche allo scoglio; frittura mista di pesce; verdurine di stagione e insalata mista; millefoglie alla crema di caffè e panna.

I vini in tavola: Terre Fageto (Falerio); Spumante (Fontanafredda).

**Commenti:** È stato servito un menu di pesce nonostante ci si trovasse in un ristorante dell'entroterra maceratese. La novità è risultata gradita ai commensali che si sono



MARCHE segue

complimentati con i Simposiarchi Ivana Jajani e Sauro Vittori. Particolarmente apprezzati gli antipasti e i primi, nonché il dolce al caffè che si richiamava al tema della serata. Si è preso impegno, in una prossima seduta, di far preparare un menu che abbia in tutti i piatti come ingrediente il caffè. Ospiti Nando Ottavi, Presidente di Simonelli Group, che esporta macchine da caffè in tutto il mondo, e Stefano Severini, Amministratore delegato della "Romcaffè", notissima azienda di torrefazione che sfiora i cento anni di attività.

> PESARO-URBINO 31 maggio 2019

Ristorante "Foravia" di Michele Clementi, anche in cucina. •Corso Giacomo Matteotti 25, Fano (Pesaro Urbino); 20721/830047, cell. 338/4175640; cleme73@gmail.com; coperti 34+15 (all'aperto). Parcheggio zona pedonale; ferie 10-20 giugno e 1-20 novembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannocchie al vapore, lime e basilico; sardoncini marinati, mentuccia e pepe rosa; tonno scottato in crosta di sesamo e balsamico; ricciola al vapore, miele, soia e germogli di ravanello; crostone al salmone marinato e maionese al timo; ravioli di brodetto e il "brodetto"; grigliata, fritto di paranza dell'Adriatico; verdure fritte e insalata; sorbetto alla fragola.

I vini in tavola: Prosecco 765 Jacur extra dry (Bernardi): Bianchello del Metauro Superiore Celso (Guerrieri).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata e sapiente-

mente quidata dal Simposiarca Franco Antonini. I piatti sono stati oggetto di ampia discussione da parte dei commensali, con numerosi interventi. In particolare risultava piacevole il fritto; la ricciola era leggermente asciutta e, inoltre, prevalendo il dolce del miele, ricordava più la cucina mitteleuropea. La serata è stata arricchita da due eventi: la consegna del distintivo d'oro al Delegato onorario Corrado Piccinetti per i trentacinque anni di intensa attività accademica e l'investitura del nuovo Accademico Giorgio Viggiani.



#### **UMBRIA**

ASSISI 30 maggio 2019

Ristorante "San Francesco" di Antonietta Mancinelli Angeletti. •Via San Francesco 52, Assisi (Perugia); 2075/812329, cell. 340/0735074; info@ ristorantesanfrancesco.com, www. ristorantesanfrancesco.com; coperti 50. Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuore di carciofo croccante, sformatino di fave e pecorino, frittatina con gli "stricoli", barchetta di sfoglia agli asparagi, tortina al testo con barbozza tosta-



I vini in tavola: Grechetto di Assisi 2017 (Saio); Oscano Colli del Trasimeno 2016 (Carini).

Commenti: L'Accademia torna in un ristorante storico di Assisi, per provare un menu con piatti tipici del locale. Gli antipasti rappresentano bene la primavera sul territorio, con prodotti stagionali. La pasta, seppur con ingredienti dai sapori decisi, risulta molto delicata. L'ossobuco è stato apprezzato per l'esecuzione e perché ormai poco frequente sulle tavole domestiche: molti commensali non lo avevano più gustato da tempo. Un dolce di buon livello completa il menu. La facciata della Basilica Superiore ha fatto da degno sfondo a una cena ben riuscita. I complimenti degli Accademici alla signora Antonietta confermano il buon livello del ristorante.

> **FOLIGNO** 24 maggio 2019

Ristorante "Apriti Sedano" di Duilio e Nazzareno Brodoloni, in cucina Cristina Nannucci. •Via Fantostanti, 30/60, Trevi (Perugia); 2 cell. 339/6738945; coperti 100+40 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di baccalà; insalata di baccalà, carpaccio di baccalà; millefoglie con cime di rapa e baccalà; umido di baccalà con prugne e pinoli; baccalà al forno con patate al finocchietto selvatico; soufflé; torta d'ananas; crema fredda.

I vini in tavola: Prosecco Reguta; Pinot Grigio Valle Isarco; rosato Rosolino (Trabalza); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Il Simposiarca Ciro Trabalza, per contraddistinguere la serata, ha scelto un ristorante nel centro storico di Trevi, in un vecchio mattatoio ristrutturato, dal quale si ammirava un magnifico panorama con un suggestivo tramonto. La cuoca Cristina Nannucci ha saputo interpretare il menu, a base di baccalà, con maestria e competenza, coniugando la tradizione all'innovazione, soddisfacendo tutti i palati.

#### **GUBBIO**

25 maggio 2019

Ristorante "Lucignolo" di Graziella Marini ed Emanuele Angeletti, in cucina Lucia ed Emanuele Āngeletti. •Via dei Salesiani 50, Gualdo Tadino (Perugia); **2075/8681917**, cell. 392/9292075; angeletti\_emanuele@libero.it; coperti 60+50 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: quenelle di ricotta al tartufo, crostino San Benedetto, involtino di patata e pancetta, funghi sott'olio della casa, muffin al formaggio, frittatina con crescia, pera, speck e gorgonzola; zuppa di maltagliati al farro con ceci; umbricelli con pomodorini, barbozza e pecorino; spalla di maiale alle erbe; cipolline in agrodolce; zuppa inglese meringata.

I vini in tavola: Rosso di Montefalco; bianco frizzante; Moscato.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ambiente rustico e accogliente, dal clima familiare. L'aperitivo di benvenuto, consumato all'interno del locale a causa del maltempo, era molto stuzzicante, soprattutto le erbe aromatiche dell'orto fritte, borragine e foglie di salvia davvero gigante. A tavola, una lunga serie di piccoli antipasti ha deliziato il palato per la varietà di sapori e di accostamenti. Gustosi gli umbricelli fatti a mano, arricchiti e insaporiti con barbozza e pecorino, mentre la zuppa di maltagliati al farro con ceci, idea azzeccata, sarebbe stata ottima se il sale non fosse un po' sfuggito di mano. Apprezzati i dolci.

#### **PERUGIA** 11 maggio 2019

Ristorante "Nativo" della famiglia Leonardi. Strada Canneto Colognola 8, Perugia; **2**333/6863163; villaggionativo@gmail.com, www.villaggionativo.it; coperti 35+25 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-13 febbraio e 15-30 novembre; giorno di chiusura domenica sera; giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione



8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizza al pomodoro e alla cipolla; torta di Pasqua salata; affettati misti di Fabriano; coratella di agnello; frittata con la mentuccia; pecorini di varie stagionature; agnello al forno; carciofi fritti; ricotta con marmellate della casa; ciaramicola; zuppa inglese.

I vini in tavola: Verdicchio (Cherubini); Foresco Igt 2017 (Barberani); Malvasia passito Colli Piacentini Doc 2016 (Il Negrese).

Commenti: Affettati tagliati al momento dal produttore di Fabriano, che ancora confeziona il salame "sfasciando il prosciutto" come da antiche ricette. Sull'argomento gli Accademici sono stati piacevolmente intrattenuti da un altro fabrianese, Piergiorgio Angelini, Accademico di Ancona. Claudia in cucina e Francesco in sala hanno dimostrato professionalità ed entusiasmo. Da menzionare l'ottima pizza, la coratella tenera e rossa, l'agnello delicato e croccante, cotto in forno a bassa temperatura per almeno tre ore. Brindisi finale per i nuovi Accademici Francesco Asdrubali e Franco Cotana.



**LAZIO** 

**ROMA EUR** 25 maggio 2019

Ristorante "Bottega Capolei" di Carlo Capolei, in cucina Renata Mazzini. ●Via Giovanni Manetti 10, Anzio (Roma); a cell. 347/6524890; coperti 50. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera; lunedì a pranzo; martedì. •Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di patate profumata allo zafferano con filetto di fragolino alla mugnaia; tortino di patate, mozzarella e marmora; palamite su crema di lenticchie rosse decorticate; seppia su crema di broccoli e pane carasau; calamaro spadellato al vino; torti-

no di melanzane e gambero rosso; minestra di pesce alla portodanzese; maltagliati con polipetti, olive taggiasche, pomodorini pachino, pomodori secchi e ricotta salata; arzilla alla cacciatora; cestino di pasta frolla con crema pasticciera e fragole; zabaione con lingue di gatto; gelato alla nocciola e Marsala.

I vini in tavola: Noe Orvieto Dop (Paolo e Noemia D'Amico, Castiglione in Teverina).

Commenti: Si è voluto sperimentare l'utilizzo delle erbe aromatiche nella cucina di mare. Graditissimo tutto il menu, predisposto, con qualche sorpresa, dallo chef con la collaborazione del Simposiarca Enzo Pagani, a cominciare dagli antipasti, serviti tutti in monoporzioni; particolarissima la minestra di pesce. Il piatto forte è stato, senza ombra di dubbio, l'arzilla, proprio in virtù della sua spiccata aromaticità, anche se qualche Accademico ha giudicato preponderante la nota dell'aceto che però, grazie alla sua elevata acidità, ha contribuito a ridurre notevolmente la grassezza delle carni. Altrettanto apprezzati i dolci. Attento e puntuale il servizio. Impagabili la cortesia e l'ospitalità.



**ABRUZZO** 

**CHIETI** 15 maggio 2019

Ristorante "Da Mario" della famiglia Di Bucchianico, in cucina Gianluca Di Bucchianico. •Via Cavour 63, Ortona (Chieti); 2085/9064995; info@trattoriadamario.it; coperti 40. 
Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. •Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con sgombro al vapore e crema di pomodoro; involtino di salmone marinato con rucola e caprino; tartare di tonno, pomodorino giallo e mosto cotto; polpo alla griglia su vellutata di ceci; chitarrina all'uovo fatta a mano con vongole sgusciate e



bottarga di muggine; pescatrice al forno con patate, pomodorini e olive; sorbetto al limone; mousse al cioccolato fondente 70%.

I vini in tavola: Spumante classico rosé (Merotto); Yamada Abruzzo Pecorino Doc 2018 (Zaccagnini, Bolognano); Gesmino passito bianco Abruzzo Dop 2015 (D. Pasetti, Francavilla al Mare).

Commenti: Il Simposiarca Alessio Carletti ha proposto un menu di tradizione che potesse esaltare la perizia dello chef. La relazione del biologo marino Dario D'Onofrio, sul tema "Il bacino adriatico nel contesto mediterraneo", ha fornito una solida cornice teorica alla "pratica" a tavola, precisando natura e stagionalità del pescato di un mare dall'equilibrio molto delicato. Gli Accademici hanno potuto così conoscere le caratteristiche geologiche che rendono l'Adriatico un mare dall'ecosistema fragile, per il quale si devono rispettare stagionalità e rotazione nella scelta del pesce. Una serata che ha portato maggiore consapevolezza nel gustare i piatti che rispettavano i tempi e le esigenze del mare.

#### **PESCARA**

17 maggio 2019

Ristorante "Marechiaro da Bruno" di Bruno Micomonico. •Lungomare Matteotti 70, Pescara; ☎085/374248; coperti 200+100 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì (inverno). •Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/ MasterCard.

Le vivande servite: sarde a scapece; insalata di mare all'arancia

e asparagi; sagnette con fave e frutti di mare; spaghetti alle alici e datterini; filetto di orata in salsa di melanzane con patate e cipolla; ricotta degli angeli allo zafferano.

I vini in tavola: Rosato Testa Rossa Doc 2018 (Pasetti); Pecorino Doc 2018 (Torre dei Beati).

Commenti: Festeggiamenti per i 50 anni di partecipazione al sodalizio del Delegato onorario Gaetano Novello, affiancati dalla dotta relazione del professor Mario Giaccio su: "La Cucina al tempo dei Templari". Tra gli applausi, Novello ha ringraziato e brevemente raccontato aneddoti connessi alla sua lunga militanza. Il menu, ispirato anche ad alcune ricette dei Templari rinvenute dalla preparata Simposiarca, Alessandra D'Attilio, è stato realizzato in modo perfetto. Gustose e delicate le sagnette con esemplare equilibrio tra frutti di mare e fave fresche; all'opposto, gli spaghetti, dal sapore vigoroso e corposo, hanno anticipato il morbido profumo di mare dell'orata. Spettacolare l'abbinamento dei vini.

#### **SULMONA** 26 maggio 2019

Ristorante "Azienda Margiotta" di Francesca Margiotta, in cucina Marco Pizzoferrato. •Via Corfiniense, Pratola Peligna (L'Aquila); 2 cell. 349/1009216; coperti 55+60 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,91; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carciofo ripieno di alici con crema di patate, pecorino e riduzione al Montepulciano; carciofi fritti e frittata di car-



ABRUZZO segue

ciofi; chitarra con crema di carciofi, speck e nocciola tostata; filetto di agnello con cous cous ai pistacchi e carciofi trifolati; crostatina di farro con ricotta e limone, crema di latte; fragole con thè matcha; gelato al carciofo.

I vini in tavola: Vellus spumante Pecorino brut; Pecorino Igt 2018; Cretara Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore 2018; Psitia Moscato spumante dolce (tutti Cantina Margiotta, Pratola Peligna).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale per la festa del carciofo. Il giovane cuoco Marco ha saputo unire alla tradizionale cucina del carciofo prezzano elementi innovativi che ne hanno esaltato il sapore. L'enologa Francesca ha abbinato, compito non facile viste le proprietà organolettiche del carciofo, a ogni portata un vino che bene si è sposato con le pietanze. Molto interessante è stata la relazione del professor Bencivenga che ha parlato del carciofo nella letteratura e nell'arte, animando un piacevole e interessante dibattito. Ospite il Vescovo S.E Monsignor Michele Fusco che ha messo in evidenza come il convivio sia un momento anche di aggregazione e confronto.



**MOLISE** 

CAMPOBASSO 10 maggio 2019

Ristorante "Aciniello" di Ennio Di Cesare Eredi, in cucina Maria Belfiore Velleda con il figlio Christian, Raffaele in sala. •Via Torino 4, Campobasso; 🕿 cell. 328/5585484; rdc73@libero.it; coperti 45+20 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie 10-24 agosto; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pallotte cacio e uova; crema di piselli con cime di rapa, pecorino e crostini di pane; sformatini di verdure e ortaggi; cavatelli con pomodorini, rucola, scalogno e caciocavallo; carpaccio di stoccafisso con olio extravergine d'oliva e pepe rosa; peperoni fritti; cicoria aglio e olio; crema al mascarpone con sbriciolata di amaretti e caramello.

I vini in tavola: Falanghina I Costali; rosato Passo delle Tremiti; Tintilia 200 metri (tutti Cantine Tenimenti Greco).

Commenti: Mantiene le premesse e le promesse lo storico locale custode di antiche tradizioni gastronomiche, che pur si apre a innovazioni. È il caso dell'apprezzato secondo piatto, frutto di un'affumicatura ben riuscita, a base del raro uso, per la zona, dello stoccafisso. Infatti ha ottenuto, con il non tradizionale dessert, la votazione più alta. Ricca la proposta, ottimo il rapporto qualità-prezzo. Unica pecca il servizio: troppo lento, a fronte, però, della giusta temperatura dei piatti serviti. Una riunione conviviale ben riuscita, con l'apporto del Simposiarca Oreste Boffa, al termine di un interessante giro nel centro storico della città da egli stesso curato alla scoperta degli antichi portali.



#### **CAMPANIA**

BENEVENTO 19 maggio 2019

Ristorante "Il contadino" di gestione familiare, in cucina Monica Sauro. •C. da Cese Basse 37, Circello (Benevento); 20824/937365, fax 0824/937768, cell. € 338/2680800; monicasauro@virgilio. it; coperti 40. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Va*lutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte* accettate tutte.

Le vivande servite: "sciavola" con il riso; prosciutto, capocollo e salsiccia secca di produzione propria; frittatina con germogli di "vitacchie"; formaggio primo sale; tagliolini freschi con asparagi selvatici e pancetta croccante; agnello alla brace con patate al forno; fragole e ciliege; torta di ricotta e cedro candito.



I vini in tavola: Quid spumante brut 2018; Falanghina del Sannio Dop 2017; Piedirosso Dop 2017 (tutti La Guardiense); Zingarella Moscato di Baselice Igp 2017 (Masseria Parisi).

Commenti: La riunione conviviale di primavera ha consentito agli Accademici di scoprire la "sciavola", rustico a forma di mezzaluna caratterizzato da una farcitura costituita da uova e tre tipi di formaggi vaccini di diversa stagionatura, che dal 2019 è presente nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Particolarmente apprezzato l'antipasto, a ricordare sapori e profumi dell'Alto Sannio: i salumi lavorati secondo tradizione e le frittatine di "vitacchie", erbe spontanee del sottobosco. L'agnello locale, condito con aromi della campagna e cotto alla brace, ha riscosso quasi un corale gradimento. Ottimi i vini e il Moscato di Baselice. Servizio cordiale e disponibile.

#### **CASERTA**

24 maggio 2019

Ristorante "Sunrise" di Fabio Biondi. •Via Roma 99, Caserta; 20823/443100; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto caldo e crudité; risotto alla pescatora; spaghetti al riccio; paccheri con granchio; filetto di cernia al forno; calamaro alla griglia; frittura di gamberi e calamari; babà.

I vini in tavola: Falanghina Doc; Greco di Tufo Docg; Fiano di Avellino Docg (entrambi Mastroberardino); Spumante demi sec Docg.

Commenti: Per il secondo anniversario della Delegazione, si è scelto

un ristorante che propone esclusivamente cucina di prodotti del mare. L'elemento sul quale il locale ha puntato è l'uso di soli prodotti freschi grazie alla selezione di fornitori provenienti dai migliori porti di pesce fresco della Campania, come ha spiegato Fabio Biondi, responsabile del locale. La riunione conviviale, introdotta dal Delegato sulla ricorrenza del IV anniversario dell' Enciclica "Laudato sii" di Papa Francesco, è stata poi analizzata da Don Nicola Lombardi, che ha evidenziato la stretta interrelazione fra l'uomo e l'intero contesto ecologico in cui egli vive e sviluppa le sue potenzialità.

#### **PENISOLA SORRENTINA**

18 maggio 2019

Ristorante "Mo' Mo' Kitchen & Bar" di Sorrento Mare srl, in cucina Mariano Aversa. Piazza S. Antonino 16, Sorrento (Napoli); 2081/3597555, anche fax; info@momosorrento.it, www.momosorrento.it; coperti 30+30 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizzette alla montanara; tartellette con scarola ripassata in padella con pinoli, uvetta e colatura di alici; parmigiana di alici, zucchine, provola affumicata e trito di basilico nero; ravioli di pasta cotta con caciotta di bufala e maggiorana, in crema di asparagi e punte croccanti; filetto di maiale con riduzione di Aglianico; patate novelle caramellate e carciofino primavera; tiramisù agli agrumi di Sorrento.

I vini in tavola: Fiano di Avellino Docq (Colli di Castelfranci); Aglianico Lucchero Janare Sannio Dop (La Guardiense).

Commenti: Molto bello e moderno l'arredamento del nuovissimo ristorante. Anche il servizio ai tavoli e la brigata di cucina sono stati molto apprezzati dagli Accademici. Le materie prime molto buone, la cura dei piatti dello chef Mariano Aversa assai attenta. Gusto e qualità a un prezzo ottimo.



#### **PUGLIA**

#### **CASTEL DEL MONTE**

30 maggio 2019

Ristorante "Memorie Restaurant di Felix Lo Basso" di Felice Lo Basso, anche in cucina. •Lungomare Cristoforo Colombo 160, Trani (Barletta-Andria-Trani); 20883/1794315; info@ memorie-felixbasso.it; coperti 80. •Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di gambero rosso, gelato al riccio, champagne e mela verde; patate, riso e cozze; risotto asparagi, vongole veraci e scamorza affumicata; sgombro in cialletta molfettese; chiccocremoso al mascarpone, gelato al caffè bianco e tapioca al cacao croccante.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato Doc; Salento Fiano Igt Doc (I Buongiorno); Tramari rosé Primitivo Salento Igp Doc (Cantine San Marzano).

Commenti: Riunione conviviale dedicata all'ingresso del nuovo Accademico Francesco Mastropasqua. Una breve riflessione da parte del Delegato sul vademecum redatto da Mimmo D'Alessio dal titolo "A tavola non si invecchia", con efficaci suggerimenti per chi vuole essere un ottimo Accademico. La cena è stata graditissima con un menu curato dallo chef Felice Lo Basso, utilizzando al meglio, nella forma e nella sostanza, i prodotti del territorio, abbinati a pregiati vini. Alla fine della serata, il Delegato ha consegnato al prestigioso chef il quidoncino e la vetrofania, formulando gli auguri per sempre maggiori affermazioni nel mondo dell'enogastronomia italiana.

#### **m** FOGGIA

21 maggio 2019

Ristorante "Mare in Tavola" di Marcello Capparelli, in cucina Marcello Capparelli, Fabio Torre. •Via Manerba 4/c, Foggia; @cell. 349/6130338, 328/6843115; coperti 40+20 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo croccante, crostino alici e pomodori secchi, arancino di mare, gambero a vapore, trancio di salmone con cipolla caramellata, moscardino alla Luciana; pasta fresca con vongole, mazzancolle, asparagi e profumo di limone; filetto di spigola con insalatina; sorbetto.

I vini in tavola: Vini selezionati dal ristoratore.

Commenti: Il menu è stato servito in modo adeguato. Il locale dispone di una discreta cantina.

#### LECCE

5 maggio 2019

Ristorante "Tempo Nuovo" di Massimo e Diana Fasanella d'Amore, in cucina Tommaso Sanguedolce. Via Castello 13, Ugento (Lecce); acell. 333/9142242, 333/9142404: reservations@castellodiugento.com, www.castellodiugento. com; coperti 50+60+70 (all'aperto). Parcheggio comodo; ferie febbraio e dicembre; giorno di chiusura lunedì. •Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo fritto, insalata di agretti, bagna cauda ed emulsione agli agrumi; gnocchi di ricotta, primizie, 'nduja, spuma al pecorino; ombrina, cicorina, salsa calda speziata; mousse di mandorle con cupeta e nespole.

I vini in tavola: Varano, rosato del Salento Igp 2018; Papa Filippo, Salice Salentino Dop 2015 (entrambi Lopez y Royo di Taurisano).

Commenti: La Delegazione si riunisce nell'affascinante cornice del Castello di Ugento, un bellissimo borgo salentino. Il ristorante "Tempo Nuovo" è gestito dall'executive chef Tommaso Sanguedolce, già chef alla Scuola Culinaria Alma, che reinventa i piatti della tradizione pugliese con mano delicata e sicura. Grande presenza di Accademici e ospiti che partecipano alla visita del Castello, delle splendide cucine, delle sale affrescate del piano nobile e alla passeggiata nell'orto-giardino. Molto interesse per la scuola di cucina che da settembre ad aprile riceve gli allievi del rinomato Culinary Institute of America per studiare la cucina pugliese e conoscerne i prodotti.

#### 🟛 VALLE D'ITRIA 25 maggio 2019

Ristorante "Lido Bizzarro" della famiglia Laghezza, in cucina Nicola Zizzi. •SS. 379 Torre Canne, Fasano (Brindisi); 2327/4524538; info@ lidobizzarro.it, www.lidobizzarro.it; coperti 100+120 (all'aperto). 

Parcheggio privato del ristorante; ferie

ottobre-marzo; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di frutti di mare in salsa citronette: veli di salmone con julienne di finocchio e cubetti di mela verde e arancia; polpa di melanzana con stracciatella, pomodorini ciliegino e pesto di basilico; tagliata di seppia aromatizzata al rosmarino su crema di patate; polpo in umido con pomodorini, olive e pane tostato; cozze con panatura croccante alle erbe; burratina affumicata con granella di pistacchi; cavatelli allo scoglio; frittura mista e verdure: sorbetto: composta di frutta di stagione.

I vini in tavola: Verdeca Valle d'Itria (Cardone).

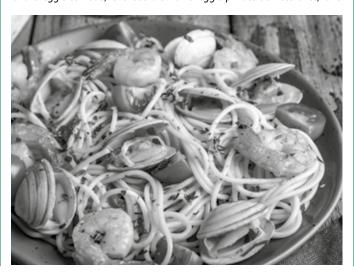
Commenti: Il momento conviviale è stato preceduto da una relazione sul tema "La riproduzione e l'allevamento dei pesci" che ha destato curiosità, interesse e vari sono stati gli interventi. Ha fatto seguito un menu, a base di pesce, che ha evidenziato la genuinità degli ingredienti, la freschezza delle materie prime e la personale interpretazione degli antipasti. Una linea di cucina leggera, con sapori riconoscibili e identitari. Come nel caso dell'apparente semplicità della polpa di melanzane con stracciatella e della squisita tagliata di seppia. Il servizio è stato efficiente e rapido. Prima del tocco di campana, la Delegata ha ringraziato il relatore Andrea Novelli e i gestori.



#### **SICILIA**

#### ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO 4 maggio 2019

Ristorante "Nuova Campana" di Leonardo Bono. •Via del Macello 12, Castellammare del Golfo (Trapani); 20924/30606, cell. 333/8027068; coperti 80+80 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura giovedì. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



SICILIA segue

Le vivande servite: tonno in agrodolce; polpettina di neonata; pesce spada in pasta kataifi; branzino alle erbette; maltagliati al sugo di cernia; risotto allo zenzero e lime; cernia al forno con caponata al miele; sorbetto al limone; insalata di frutta.

I vini in tavola: Inzolia il Velo Terre di Bruca.

Commenti: Convivio successivo alla conferenza "Dall'oliva all'olio", tenutasi ad Alcamo presso il Castello dei Conti di Modica. Illustri relatori si sono avvicendati in un percorso dalle origini della diffusione dell'olio, come pianta domestica, con approfondimento sulle caratteristiche nutrizionali e qualitative degli oli extravergine, spiegazione delle varie fasi e tecniche di trasformazione delle olive e informazioni sulle normative regionali. Dopo i saluti del CT Sicilia Occidentale Rosa Cartella, la serata è proseguita con la degustazione dei piatti. Apprezzati sia l'antipasto sia i due primi e, in particolar modo, il risotto allo zenzero e lime. Servizio professionale e cordiale.

**CEFALÙ** 11 maggio 2019

Ristorante "Il Normanno" di Gaetano Parisi. ●Via Vanni 9, Cefalù (Palermo); ☎0921/925903, cell. 328/1036566; ristilnormanno@me.com, ilnormanno. net; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: carpaccio di salmone affumicato su letto di misticanza di erbe madonite sormontato dal gelato artigianale all'erba cipollina (ideato e brevettato dal signor Parisi); "busiate del Normanno" con gambero rosso di Mazara, astice e fave tenerissime; tagliata di tonno con marmellata di cipolla di Tropea e ristretto al Marsala; semifreddo all'arancia con salsa di frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Punto 5 Traminer (Abbazia Santa Anastasia).

Commenti: Il Simposiarca Franco Restivo ha illustrato le caratteristiche morfologiche, le proprietà nutrizionali, la valenza simbolica, il collegamento con lo stemma di Cefalù e un'insolita tecnica di cottura del pesce azzurro. Su una tavola allestita con semplicità ed eleganza, il signor Parisi, rivelatosi portatore di una consolidata cultura della ristorazione, ha offerto alcuni dei piatti tipici della sua cucina. Il carpaccio di salmone e le busiate del Normano sono sati valutati positivamente da tutti. Originale la tagliata di tonno, rivisitazione della ricetta "tonno al carpione", resa leggera e delicata grazie alla marmellata di cipolla di Tropea e al ristretto al Marsala.

**ENNA** 29 maggio 2019

Ristorante "Dell'Hotel Riviera" di Giuseppe Spampinato, in cucina Piermario Qauttrocchi. ●Pergusa Lago, Enna; ☎0935/541267; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte

accettate tutte.

Le vivande servite: rocher di ricotta in granella di mandorle e pistacchi, vol-au-vent, crostini di pane nero in composta di ortaggi vari, coppa caprese dai colori accademici, cappellacci su salsa allo zafferano, crumble di guanciale e tuorlo panato su asparagi di campo; cinghiale dei Nebrodi con panure di pistacchio e tortino di cipolla rossa caramellata; fiordilatte con frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Colli del Soligo); Perricone (Colomba Bianca).

Commenti: Convivio dedicato al cinghiale dei vicini Nebrodi, dove ancora pascola liberamente nei boschi. Perfetta l'organizzazione. La Vice Delegata Marina Taglialavore, raffinata Simposiarca, ha curato ogni particolare. Ristorante secondo le aspettative, anche se il nuovo chef ha cercato l'innovazione con l'apprezzato antipasto. Buoni i cappellacci ancora fumanti dalla cucina. Ottimo il piatto più atteso: il

carrè e il cosciotto di cinghiale cotti a bassa temperatura. Palese l'interesse degli Accademici al gelato finale. Unanime lode al generoso Perricone che ha accompagnato le fragranti carni del cinghiale ed esaltato la gioia del convivio.

messina
14 maggio 2019

Ristorante "Parametro" di Via dei Verdi 25 srl, in cucina Antonio Arnaud. ●Via dei Verdi 25, Messina; ☎090/2408305, cell. 327/8532798; parametromessina@gmail.com; coperti 38+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto ripieno di bufala e verdure croccanti; pesce azzurro lievemente marinato, con dressing di barbabietole e basilico; risotto agli agrumi e alici; guancia di vitello con verdure di stagione e rösti di patate; spuma allo zabaione e polvere di piparelli.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore brut Vigneto Riva di San Floriano Docg 2017 (Nino Franco); Vermentino di Sardegna Merì Doc 2018 (Argiolas); Etna rosato Doc 2018; Montepirolo Doc 2016 (San Patrignano); Nerello Mascalese (Cottanera); Terre Siciliane Malvasia Liquoroso bio Igt (Pellegrino).

Commenti: Apprezzata la filosofia dell'elegante locale, inaugurato da pochi giorni, in cui si incontrano qualità della cucina, efficienza e cortesia del servizio e modernità espressa da un raffinato banco di salumi e formaggi per taglieri, da un'adeguata cantina e un ottimo cocktail bar. Gradito il menu che prevedeva l'abbinamento di un vino per ogni portata. Particolarmente apprezzati lo gnocco ripieno di bufala e un originale risotto agli agrumi e alici in delicata salamoia. Curiose e ricercate le guarniture di verdure e ortaggi, accuratamente preparate dallo chef e dalla squadra di cucina, ai quali il Delegato ha consegnato il guidoncino, augurando convintamente un'ulteriore crescita.

MODICA
23 maggio 2019

Ristorante "Cianciuolo" di Emiliano Macauda e Mirko Agosta. •S.P. Poz-



zallo - Marina Marza, Pozzallo (Ragusa); **2**0932/1886135, cell. 335/1648471; coperti 220+150 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. •Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudi di mare; polpetta di seppia; spaghetti al nero di seppia; fritto misto; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Coste a Preola (Tenuta Gorghi Tondi).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca Maria Elena Mavilla, ha trascorso una piacevole serata visitando il ristorante sito sul litorale di Santa Maria del Focallo, a pochi chilometri dalla cittadina marinara di Pozzallo. È stata servita una cena a base di pescato del giorno, cucinato in modo semplice, tradizionale, casalingo. Da segnalare che mai le valutazioni espresse dagli Accademici hanno avuto una forbice così ampia: si è passati dall'insufficiente al quasi ottimo. Buono il servizio.

> SIRACUSA 26 maggio 2019

Ristorante "Punta Maddalena" di Limen srl, in cucina Francesco Gallitto. •Via alla Maddalena 51, Siracusa; ☎cell. 347/6221937; sergio@puntamaddalena.it, www.puntamaddalena.it; coperti 60+60 (all'aperto). •Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì (in inverno). •Valutazione 7,85; prezzo da 36 a 45 €: carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppetta tiepida di finocchio, erba cipollina, bottarga e zeste d'arancia; busiata fresca con tonno, finocchietto e limone di Siracusa; stridoli freschi con scampi, gamberetti e polpo; specchio di favetta con calamaro scottato agli aromi; terra bruciata e panna cotta scomposta agli agrumi; gelo di anguria.

I vini in tavola: Grillo 2017 lgt Terre Siciliane; Frappato 2017 Igt Terre Siciliane (entrambi Baroni di Pianogrillo, Chiaramonte Gulfi).

Commenti: Simposiarca il Segretario-Tesoriere Salvatore Giardina che ha relazionato, con competenza e sicurezza, sul tema: "Anguria, Cocomero o Mellone?" riscuotendo attenzione ed elogi. Il maître-sommelier Lorella Scammacca ha presen-



tato i vini, poi serviti in tavola. Con servizio professionale e sollecito è stata proposta la sequenza delle pietanze della cucina di mare della tradizione siracusana, realizzate in chiave gourmet, utilizzando le eccellenze del territorio. Infine, la consegna da parte del Delegato Angelo Tamburini del guidoncino e della vetrofania allo chef Francesco Gallitto, a Lorella Scammacca e al gestore Sergio Troia.



#### **SARDEGNA**

**ALGHERO** 24 maggio 2019

Ristorante "La Lepanto" di Cecchini srl, in cucina De Negri/Maccioccu. ●Via Carlo Alberto 135, Alghero (Sassari); ☎ 079/979116; info@lepanto.com, www.lepanto.com; coperti 85. •Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. •Valutazione 7.85: prezzo da 36 a 45 €: carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bocconcini di baccalà con agliata algherese; cubettata di razza in verde; polpo soffocato; polpettine di tonno dorate su peperoni all'acciuga; linguine alla granceola e mezze penne all'algherese; ombrina al forno con patate, olive e Vernaccia; raviolini dolci di ricotta e arancia.

I vini in tavola: Vermentino Superiore Monteoro (Sella&Mosca).

Commenti: Storico ristorante, simbolo della gastronomia algherese, magistralmente organizzato e valorizzato per oltre venti lustri, dal gourmet Moreno Cecchini, autore di numerosi libri e pubblicazioni di cucina. Memorabile rimane la sua presentazione a New York dell'aragosta all'arancia ove gli fu conferita la mela d'oro. Oggi la famiglia De Negri - Maccioccu ha raccolto l'eredità mantenendo la tradizione. Piatto da non perdere l'aragosta alla catalana.

> **SASSARI** 12 maggio 2019

Ristorante "Il Venticello" di Rita Canu. Strada Provinciale 81 - Località Marritza, Sorso (Sassari); 2079/367038, cell. 327/0311508; coperti 80. •Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-venerdì (in inverno). •Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: razza con olive taggiasche e cipolla di Tropea in agrodolce; polpo con pomodori secchi, rucola, olive e pinoli; gattuccio in aglista; risotto ai frutti di mare; trofie al nero di seppia con calamari, piselli e pomodori datterini; pesce del giorno del golfo al forno (triglie, saraghi e pagelli) con crema di zucchini; semifreddo al torroncino di mandorle locali.

I vini in tavola: Cannonau di Sardegna Doc (Nuraghe Crabioni Sorso); Vermentino di Sardegna Doc Sabbia (Viticoltori Romangia); Moscato di Sorso.

Commenti: Dal mare, dai vigneti e dagli orti circostanti proviene la maggior parte dei prodotti proposti nel menu. Lavorando su queste materie prime freschissime, con le dovute citazioni di cortesia a qualche affermato prodotto nazionale, il giovane chef Davide ha elaborato piatti ricchi di gusto e insieme rispettosi della freschezza del pescato del giorno. Gli Accademici hanno apprezzato, in particolar modo, la preparazione del polpo e le triglie proposte in un'originale e interessante variante della "livornerse". Buono l'abbinamento con i vini del territorio, ottimo il connubio del Moscato di Sorso con il dessert. Sevizio rapido, efficiente e cortese. Generale gradimento da parte degli Accademici.

> SASSARI SILKI 25 maggio 2019

Ristorante "Girasole" di Antonio Murgia, anche in cucina. •Via Roma Inferiore 2, Sennori (Sassari); a cell. 347/1416411; trattopizzagirasole@ liver.it, www.girasoleristorante.it; coperti 60+30 (all'aperto). •Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. •Va*lutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte* accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ricotta rocher di bottarga; carpaccio di spada con misticanza, olive e agrumi; salmone red king con finocchi e caviale di salmone; tartare di tonno rosso bernese con cappero fiore; gambero rosso cotto a vapore con crema di melanzane; polpettine di mare con marmellata di cipolle rosse; filetto di orata alla catalana liquida; polpo scottato, con rosmarino e besciamella di erbe; ostriche; raviolo ripieno di gambero rosso con pesto di bietole e ricci; turbante di spigola con crema di patate, porri e cipolle caramellate al Cannonau; dessert della casa.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc (Frinas); Cagnulari rosso Isola dei Nuraghi Igt (Carpante,

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Luigi Maniga, Accademico di lunga esperienza, è stata apprezzata da tutti. Particolarmente graditi sono stati tutti gli antipasti, presentati con molto garbo e sapientemente preparati con fantasia, in modo tale da esaltare la freschezza delle materie prime, alla cui scelta lo chef Antonio pone la massima attenzione. Ottimi anche il raviolo ripieno di gambero rosso, molto delicata ed elegantemente impiattata la spiSARDEGNA segue

gola. Perfetto l'abbinamento dei vini. Alla fine del pranzo, il Delegato, nel consegnare la vetrofania, si è complimentato con il proprietario e chef e tutta la brigata di cucina.



#### **EUROPA**

#### **AUSTRIA**

VIENNA
15 maggio 2019

Ristorante "Bacco" di Alberto Stefanelli, anche in cucina. Margaretenstrasse 25, Vienna; ≥0043/15856692, anche fax, cell. 0043/69912168846; office@bacchusco.at, www.bacchusco.at; coperti 40+10 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato, domenica e festivi. Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crema di piselli; affettati misti; crostini con pâté di fegato, bruschetta, salsiccia; fiori di zucchine pastellati; pappa al pomodoro; asparagi al parmigiano; tortelli di spinaci burro e salvia; tagliolini al limone; maiale arrosto; tiramisù.

I vini in tavola: Bolgheri rosso 2017 di Michele Satta (Castagneto Carducci).

**Commenti:** Serata assai piacevole in questo ristorante atipico, dove il gestore, al contempo cuoco, propone piatti toscani "veraci". Gli ingredienti di notevole qualità provengono direttamente dalla Toscana e Stefanelli li elabora seguendo fedelmente la tradizione. Tortelli e tagliolini, i piatti di maggior successo. Questo locale è meritevolmente molto conosciuto e apprezzato nella città e resta un punto di riferimento per chi voglia deliziarsi della cucina italiana rimanendo a Vienna. Molto valido il vino che ha accompagnato egregiamente tutti i piatti. Amichevole il servizio. Rapporto qualità-prezzo più che corretto per una cucina di qualità e tradizionale.

#### **FRANCIA**

#### **PARIGI**

18 maggio 2019

Ristorante "Assaggio" di Starhotels, in cucina Pablo Sabarriego. ●37 rue Cambon, Parigi; ☎0033/0144584567; meeting@castille.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mise en bouche dello chef; tartara di tonno rosso, burrata, pomodorini; risotto Acquarello, zucchine altea, mandorle tostate, ricotta di bufala; pescatrice al forno, caviale di melanzane, pomodorini e mascarpone; mousse di cioccolato caldo, gelato di nocciole del Piemonte, polvere di fave tonka.

I vini in tavola: Prosecco Rustico (Nino Franco); Langhe Le Coccinelle Doc 2016 (Brandini); Langhe Nebbiolo Doc 2015 (Borgogno).

**Commenti:** Cena di gala per festeggiare i 30 anni di attività della Delegazione, insieme ai Delegati e agli Accademici di 14 Delegazioni ita-



liane ed estere. L'elegante ambiente del ristorante, il raffinato menu nel quale spiccavano l'ottimo risotto ai gusti di primavera e la pescatrice sapientemente trattata con una cottura parziale, il servizio premuroso e attento sono stati molto apprezzati. Un plauso particolare ai vini Arneis e Nebbiolo, glorie piemontesi. Durante la serata, una brillante esibizione canora della soprano Michela Musco ha dato alla riunione un carattere tipicamente italiano molto gradito da tutti gli ospiti.

#### PARIGI MONTPARNASSE

22 maggio 2019

"Armani Ristorante" di Massimo Mori, in cucina Massimo Tringali. ●7, Place du Quebec, Parigi; ☎0033/145486215; mori@massimori.net; coperti 34. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,55; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane carasau croccante al parmigiano reggiano 36 mesi, pecorino romano Dop, fave e miele di sulla, grissini della casa di grano antico di tumminia; fonduta di parmigiano gran riserva 2014 al miele di eucalipto, asparago bianco e olio extravergine di coratina di Puglia; risotto "cacio e pepe", miele ai fiori di zagara; maialino nero dei Nebrodi laccato al miele di tarassaco, erbe amare e scalogno; ricordo d'infanzia "Elvezia" alle mandorle e crema allo zabaione; gelato fior di bufala Dop di Battipaglia, agrodolce di aceto di miele.

I vini in tavola: Franciacorta Docg Magnum (Ca' del Bosco); Vermentino, Riviera Ligure di Ponente Doc 2016 (A. Maccia); Assajé, Isola dei Nuraghi Igt 2013 (Capinera).

Commenti: La Delegazione si è unita al mondo intero per ricordare quanto sia importante il lavoro delle api. L'apicultore Andrea Paternoter, unitamente allo chef Massimo Tringali, ha saputo magistralmente sorprendere i palati dei numerosi partecipanti offrendo un viaggio culturale, gustativo, intenso e raffinato. Di ottima qualità i vini in abbinamento. La Simposiarca Laura Adorni ha offerto un piccolo dono e una mielicromia, indispensabile strumento per riconoscere, riutilizzare e ridare dignità ai mieli. La serata si è conclusa con la lettura di una poesia: "Le api donano vita al nostro Pianeta. Il loro regalo sono i mieli che raccontano il profumo dei fiori e la loro bellezza".

#### **MALTA**

MALTA
30 maggio 2019

Ristorante "L'Orso" di Compagnia Ltd, in cucina Salvatore Pavone. ●94 Spinola Road, St. Julians; 2035/627139982; laltrooerso@ gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,12; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di mare; gnocchi di calamaro con polpo, gamberi e vongole su vellutata di ceci; uovo in camicia con crema di tartufo e broccoli; gigli con carciofi su salsa di gorgonzola dolce; ravioli di cacao ripieni di ricotta con bottarga su crema di broccoli; filetti di ombrina croccante su fonduta di patate e croccante di sedano; pesce affumicato con legna di botte di whisky con buccia di mandorla; piparelli e gelato alla nocciola con torroncino di mandorle.

I vini in tavola: Primitivo di Manduria (Conte di Campiano); Baglio del Cristo di Campobello 2016 (Adènzia).

Commenti: La cena si è tenuta sulla terrazza, a pochi passi dalla suggestiva baia di St. Julian's. Lo chef, siciliano di origine, ha accolto gli Accademici con grande disponibilità e ha offerto un generoso menu, realizzato con tecniche innovative, dove grassi e sale sono stati utilizzati con parsimonia, senza però togliere gusto e morbidezza ai piatti. Una piacevole esperienza sensoriale alla riscoperta di piatti della tradizione siculo-italiana, premurosamente assistiti dal personale di sala. Diversi i momenti di convivialità: dal conferimento del titolo di Accademico a Vitale Manto, all'intervento della dottoressa Marilisa Laudadio, esperta nutrizionista, sulle regole di base di una buona alimentazione.

#### **PORTOGALLO**

**LISBONA** 13 maggio 2019

Ristorante "Bianco Delizioso" di Umberto Marcozzi, in cucina Simone

Frezzini. • Rua dos Fanqueiros 308, Lisbona; 20035/1961389773; biancodeliziosomarketing@gmail.com, www.biancodelizioso.it; coperti 60. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food con tartara di manzo e polpette cacio e ovo; tortino di patate, salsiccia e spinaci serviti su emulsione al parmigiano; parmigiana di melanzane; mezze maniche all'amatriciana con quanciale croccante e pecorino; rodizio di pinsa romana; arrosticini di angus, di pollo e carne ovina: purea di pere su spuma di ricotta, crumble di amaretto e cioccolato.

I vini in tavola: Passerina Superiore; Montepulciano d'Abruzzo; Spumante rosé.

Commenti: Locale nuovissimo a Lisbona, aperto a fine aprile 2019, che propone pietanze poco conosciute in Portogallo, come la pinsa romana e gli arrosticini di carne abruzzesi. La qualità della cucina è stata elogiata da tutti gli Accademici. Il tortino di patate e salciccia e le pinse sono stati particolarmente graditi. Serata molto gradevole. Questo "Bianco Delizioso" merita la location eccezionale nel centro storico di Lisbona

#### **REGNO UNITO**

**LONDRA** 28 maggio 2019

Ristorante "Enoteca Turi" di conduzione famigliare, in cucina Massimo Tagliaferri. •87 Pimlico Road, Londra; 20044/25077303663; info@enotecaturi.com, www.enotecaturi.com; coperti 68+8 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. •Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canapè caldi e freddi; verdure con purè di fave; orecchiette di semola saragolla, passata di fiaschetto, cacioricotta; trancio di merluzzo al forno con patate e pecorino; budino di ricotta.

I vini in tavola: Rosé, Puglia Igp rosato, Spumante brut da uve di Troia; Il Selva Doc, Locorotondo bianco; Petrarosa Igp, Puglia rosato, Primitivo; Petranera Igp, Puglia rosso Primitivo; Linfarossa Igp, Puglia Igp rosso, Primitivo (tutti Cantina Albea di Alberobello).

Commenti: Bella atmosfera, con un menu tutto pugliese, per il convivio in questo locale elegante e accogliente, rinomato per l'autentica cucina regionale. Particolarmente gradite le orecchiette di semola di grano saragolla, un tipo di grano ambrato di antiche origini, ricco di antiossidanti e proteine, illustrato dal patron e sommelier Giuseppe Turi. Molto apprezzato anche il trancio di merluzzo, un pesce semplice ma gradevolmente ingentilito dalle tuiles di patate e da un tocco di pecorino. Apprezzamenti anche per il delicato budino di ricotta. Ottima e curata la scelta dei vini ben abbinati. La serata si è conclusa con i complimenti e la consegna del piatto d'argento dell'Accademia al meritevole chef.

#### **SPAGNA**

🟛 MADRID 29 maggio 2019

Ristorante "Giuseppina" di Daniele Pasu, in cucina Ignazio Dejas. ●Calle Trafalgar 17, Madrid; 20034/914458539; www.dagiuseppina.com; coperti 36. Parcheggio comodo; ferie Capodanno, Pasqua e 15 giorni in agosto, Natale; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. •Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capunata tradizionale con capperi bio di Luisa Floris di Vallermosa: baccalá in polpetta; polpo alla Luciana; paccheri di Gragnano alla puttanesca di tonno; malloreddus con fonduta di pecorino sardo e crema di tartufo nero; pastiera.

I vini in tavola: Inzolia Chardonnay 2018 (Roccaperciata); Buon Governo 2016 (Piccini).

Commenti: Ignazio Dejas, chef e patron, ha riconfermato il suo buon fare tra i fornelli con un menu che dalla Sicilia ha portato a Napoli e poi in Sardegna in un tripudio di sapori e tradizioni. Presente alla serata Alberto Luchini, critico gastronomico e grande esperto di ristorazione italiana in Spagna. Gli Accademici siciliani hanno dissertato sulla caponata con pareri discordi. Ottimo il polpo che è stato unanimemente apprezzato. I paccheri molto graditi anche per la perfetta cottura e armonia di sapori. Equilibrato il sapore dei malloreddus, piatto della tradizione che ha molto soddisfatto i palati. Pastiera all'altezza della migliore tradizione napoletana. Apprezzati i vini. Buono il servizio.

#### **SVEZIA**

**■** STOCCOLMA 23 maggio 2019

Ristorante "L'Avventura" di Stureplansgruppen, in cucina Laura Marino. Sveavägen 77, 111 43, Stoccolma; **2** 0046/851942274; reservation@ lavventura.se; coperti 100+20 (all'aperto). •Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. •Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: buffet di antipasti; pappardelle ai porcini e tartufo nero; fusilloni con salsa di pomodoro San Marzano, Vodka, 'nduja, parmigiano; costolette di maiale con verdure stufate al parmigiano, patate al forno; assaggi



di tiramisù e glace au four (gelato di more, menta su biscotto al pistacchio).

I vini in tavola: Prosecco Treviso extra dry (Le Contesse); rosso di Montalcino 2015 (Poliziano).

Commenti: La riunione conviviale è iniziata con un ricco buffet di ottimi antipasti serviti in uno dei due bar del ristorante. Gli Accademici si sono poi trasferiti nel suggestivo e accogliente salone principale, arredato molto elegantemente e con cucina a vista. La pasta ben preparata, senza eccedere nei condimenti, è stata molto apprezzata dai commensali. Ottime le costolette di maiale provenienti da una fattoria alle porte di Stoccolma e servite con un buono stufato di verdure al parmigiano. Nella norma il tiramisù, molto apprezzato il gelato. Ottimo il servizio e abbondanti i vini. La valutazione è stata penalizzata dalla scadente acustica.

#### **SVIZZERA**

SVIZZERA ITALIANA 14 maggio 2019

Ristorante "Fattoria Moncucchetto" di Andrea Muggiano, anche in cucina. •Via Marietta Crivelli Torricelli 27, Lugano; 20041/0919677063; eventi@ moncucchetto.ch, moncucchetto.ch; coperti 50. Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica, a pranzo. •Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di granchio reale su passatina di piselli allo zenzero e piccoli germogli; fagottini di capretto e cime di rapa profumati alle 3 salvie, sughetto e barba di frate; tournedos di filetto di maialino nero con salsa al mirto, patate ripiene e verdurine; fraisier con biscuit al pistacchio e sfoglie alla crema pasticciera.

I vini in tavola: Refolo brut rosé di Pinot Nero Ticino Doc 2016; Moncucchetto bianco del Ticino Doc 2016; Collina d'Oro Agra rosso del Ticino Doc 2016; Moncucchetto riserva Merlot Ticino Doc 2016; Lacrima d'Oro passito 2017 (tutti Moncucchetto).

**Commenti:** Una piacevole riunione conviviale per scoprire la storia di un luogo unico, ricco di passione,



EUROPA seque



dove tradizione e innovazione si fondono in un incontro di arti: l'arte del vino, del cibo e dell'architettura. La cucina dello chef Muggiano ha deliziato gli Accademici. Ospite della serata, il Direttore di Ticinowine Andrea Conconi, che ha raccontato più di un secolo di storia del Merlot in Ticino. Il Delegato Emilio Casati ha introdotto le due nuove Accademiche: Lorenza Morello e Barbara Valerio. Simposiarchi: Lenzi Repetto e Gaggini.

#### **TURCHIA**

**ISTANBUL** 9 maggio 2019

Ristorante "AzzuR" del Movenpick hotel, in cucina Giovanni Terracciano, Luigi Mariconda. • Movenpick Hotel, Viale Büyükdere 4, Levent, Istanbul; 2 0212/3192929; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,93; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta con burrata, pomodorini, melanzane e basilico; pizzetta con mozzarella, rucola e bresaola; salmone al limone con frisée e tobiko caviar; insalata di polpo con patate e peperoni; risotto al limone e basilico con carpaccio di gamberi; branzino selvatico scottato con limone, timo fresco e spezie, con purea di ceci e spinaci, chips di parmigiano; delizia al limone di Sorrento con limoncello servito con il sorbetto al limone e lime del Mövenpick; crema di limoncello.

I vini in tavola: Contessa Rosa Riserva brut, Alta Langa metodo classico Docg 2007 (Fontanafredda); Pinot Grigio Sicilia 2017 (Settesoli); La Meirana, Gavi del Comune di Gavi

Docg 2017 (Broglia); Guidalberto Toscana Igt, Bolgheri 2013 (Tenuta San Guido).

Commenti: La Delegata Dilek Bil ha dato il benvenuto ai 30 partecipanti alla serata con il tema "Sapore di Napoli". Gli chef, entrambi di Napoli, hanno preparato un menu basato principalmente su piatti al limone che rappresentavano una caratteristica della tipica cucina napoletana. La serata è stata creata appositamente per sentire i profumi e degustare il sapore del Sud d'Italia. Si è conclusa con il dono dei piatti d'argento dell'Accademia allo chef Luigi Mariconda e all'executive chef Giovanni Terracciano dalla Delegata Dilek Bil come ricordo della serata.

#### **UNGHERIA**

BUDAPEST 16 maggio 2019

Ristorante "Tom George Italiano" di gestione familiare, in cucina Sergio Viti, Mario Palermo. ●Oktòber 6 u. 9, Budapest; 200361/2663525, anche fax; tomgeorge@tomgeorge.hu; coperti 90+120 (all'aperto). Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di asparagi su fonduta di caprino e chips di crudo di Parma; tortelloni di faraona su specchio di mascarpone e parmigiano; medaglioni di vitello lardellato al forno a bassa temperatura con salsa delicata di bosco e carrè di capretto in olio di cottura con patate al forno; lemon curd con fragole.

I vini in tavola: Prosecco Cuvée De Bernard (Beniamino Maschio); Pinot Grigio Villa Chiopris (Livon); Montepulciano d'Abruzzo Modà (Talamonti); Moscato d'Asti Docg (Bosca).

Commenti: Ubicato nel cuore elegante della città, a pochi passi dalla Cattedrale di Santo Stefano, può considerarsi uno dei locali più frequentati di Budapest sia da una clientela autoctona sia dai numerosissimi turisti. La riunione conviviale è stata una visita di conferma e il Simposiarca ha concordato, con lo chef Sergio Viti e il sous-chef Mario Palermo, un menu di carne: la specialità del locale. Una menzione particolare meritano i tortelloni ripieni di faraona, i medaglioni di vitello al forno e il carrè di capretto in olio-cottura. Buono il servizio e ottimi i vini. Non è stato trattato alcun tema perché l'ambiente, sempre molto affollato, è alquanto rumoroso.



#### **NEL MONDO**

#### **ARGENTINA**

**BUENOS AIRES** 7 maggio 2019

Ristorante "Cucina De Santo" di Salvatore De Santo anche in cucina. •Talcahuano 475, Piso 1°, Buenos Aires; 20054/1168051333, cell. 0054/91143253650; desantococina@ gmail.com; coperti 96. Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica. •Valutazione

7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancine siciliane; olive ascolane; tartine di salmone affumicato; rotolini alla parmigiana di melanzane; Nino Bergese (nido di pasta ripiena con ricotta, spinaci e tuorlo d'uovo al burro e olio di tartufo); orecchiette baresi con 'nduja piccante; braciolina di carne alla napoletana con contorno di funghetti; pastiera napoletana; delizia al limone.

I vini in tavola: Spumante; Saint Felicien; Merlot di Borgogna.

Commenti: Un luogo nascosto in pieno centro. Una trattoria dai sapori dell'Italia meridionale, che ricordano la cucina della nonna; molto accogliente e cordiale, fa sentire a casa. Piatti semplici ma preparati con passione dallo chef napoletano Salvatore De Santo, che con le sue pietanze riporta ai sapori tipici dello Stivale. L'attenzione, il buon servizio e la simpatia di Salvatore, una persona gentile e disponibile, che ha commentato e illustrato i piatti serviti hanno fatto sì che la serata, organizzata dai Simposiarchi Lucia Capozzo e Francisco Turzi, si sia svolta nel migliorie dei modi.

#### **CINA**

**MACHINICAL MACHINICAL MACHINICAL** 6 maggio 2019

Ristorante "La Brata" di La Brata Group, in cucina Filippo Bencini. ●11 Old Bailey St, Central, Hong Kong; ☎00852/25533602; info@labratahk. com; coperti 38. 

Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: selezione di salumi: prosciutto di Parma 24 mesi, finocchiona toscana, coppa piacentina e lardo di Colonnata; carpaccio di tonno affumicato con insalatina di finocchi agli agrumi, olive taggiasche e capperi; friggione bolognese e crostini al rosmarino; ravioli "alla carbonara"; fiorentina di manzo con patate arrosto e verdure grigliate; pollo, pizza e pani si mangiano con le mani; selezione di formaggi con pere ubriache di Passito; ciambella di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Sasseo Primitivo Salento 2016 (Masseria Altemura); Frecciarossa Pinot Nero Carillo 2016.

Commenti: Il tema dei proverbi ha riunito gli Accademici attorno ai tavoli di La Brata. Chef Filippo Bencini ha sapientemente trasformato le citazioni più gettonate dei "modi di dire" italiani in saporite pietanze, invitanti agli occhi e appetitose al palato. Gli Accademici hanno fatto a gara per citare i proverbi delle loro regioni dando luogo a interessanti riflessioni sulla similarità, le differenze e le ricorrenze che rendono così variegata la tradizione nazionale. Senza dimenticare gli amici non italiani che hanno condiviso i loro detti. La generosità delle porzioni e la sollecitudine della mescita hanno reso difficile porre fine al convivio; d'altronde, si sa, l'appetito vien mangiando.

#### SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

#### SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

22 maggio 2019

Ristorante "Guccio" di Marco Guccio, anche in cucina. ●20 Gemmil Lane, Singapore; ☎0065/62241684; reservations@guccioristorante.com, www. guccioristorante.com; coperti 35+6 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

i

ı

Le vivande servite: capasanta con piselli e uova di trota; ravioli con ripieno di vitello brasato con purea di castagna e pistacchi di Bronte; manzo cotto a bassa temperatura con purea di sedano rapa; mousse di cioccolato 55% Valrhona con crumble salato e lampone. I vini in tavola: Prosecco Superiore Valdobbiadene (San Giuseppe); Ochetti, Nebbiolo d'Alba, Langhe Igp 2014 (Renato Ratti); Nero d'Avola, Tripudium; Passito Liquoroso, Pantelleria Dop 2016 (entrambi Carlo Pellegrino).

Commenti: Tema della serata: "Un percorso di sapori tra tradizione e innovazione". I piatti, in cui l'autentica tradizione italiana è stata riproposta in chiave moderna e innovativa, sono stati molto apprezzati. Di particolare effetto è stata valutata la raffinata combinazione di sapori nei ravioli. Ottimo il dessert. Brillante l'intervento della Simposiarca Giuseppina Pravato che ha destato l'interesse e l'attenzione dei ventotto commensali. Durante la serata, sono state consegnate le insegne ai nuovi Accademici Salvatore Albani, Gianfranco Casati e Maurizia Debiaggi. Una bella serata. Una riunione conviviale particolarmente riuscita!

#### STATI UNITI D'AMERICA

maggio 2019

Ristorante "Antica Pesa" di Lorenzo e Francesco Panella assieme a Simone Panella da Roma, in cucina Emmanuele Baldassini. ●115 Berry Street, Brooklyn (New York); ≈001/347632635; Info@anticapesa. com, www.anticapesa.com; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lecca lecca cacio e pepe; carta da musica e focaccia; crudo e bufala con croccante; schiaffoni all'amatriciana; branzino con asparagi, fave, piselli, capperi fritti e salsa di limoni siciliani canditi; cannolo.

I vini in tavola: Prosecco Acinum; Les Enfants vino bianco 2016 (Villa Russiz); Pinot Nero Alto Adige Doc Tramin 2018 (Kellerei).

Commenti: Dal 1922 l'Antica Pesa originale si trova nel cuore di Trastevere e, dal 2013, a Brooklyn, gestite entrambe dalla famiglia Panella. La filosofia che li guida è di utilizzare il più possibile materie prime locali genuine e di stagione in un menu romano con equilibrio fra tradizione e innovazione. A Brooklyn, il locale ha un arredamento in stile moderno, con cucina a vista. Il menu è stato molto apprezzato dagli Accademici perché autentico, equilibrato e abbinato perfettamente ai vini. Il branzino con verdura di stagione ha ricevuto lodi da tutti. Ottimi i vini. La cena è stata supervisionata dal gentile Lorenzo Panella che ha presentato ogni piatto.



Ristorante "Milano" di Gioacchino Aldo Blasi. ●1448 Pacific Avenue, San Francisco; ☎00415/6732961, fax 415/6737146; milanosf.com; coperti 48. ●Parcheggio scomodo; ferie principali festività; giorno di chiusura mai. •Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: frittelle della Laga; risotto allo scoglio; spezzatino di vitello con polenta; pera cotta al Marsala.

I vini in tavola: Docg Frascati Superiore 2018; Igt bianco "Donna Adriana" 2017; Igt rosso Lazio 2014 (tutti Tenuta Castel de Paolis).

Commenti: La Consulta della Delegazione si è riunita in questo locale, un felice ritorno dopo tanti anni dalla prima visita. Il patron-executive Gioacchino Aldo Blasi ha coordinato il menu con i vini di Castel de Paolis. presentati dal proprietario Fabrizio Santarelli coadiuvato dall'ex Delegata di Sacramento Orietta Gianjorio. Il Delegato, Claudio Tarchi, ha illustrato le attività per la rimanente metà del 2019 e i programmi per l'inizio del prossimo anno. Una splendida serata, che tutti hanno chiesto di ripetere almeno una volta ogni anno. A chiudere il convivio, la consegna della vetrofania e del guidoncino accademico al proprietario del locale.

# DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

#### Paolo Ferrari, Accademico del Principato di Monaco

"Pesto e buridda" di Dario G. Martini, Ferrer Manuelli (Savona: Marco Sabatelli Editore, 2009)

#### Claudio Magagnoli, Consultore di Siena

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene... ovvero l'Artusi di Lele. Sonetti in vernacolo" di Gabriele Castellini (Siena: Betti Editrice, 2019)

#### Francesco Maria Palomba, Delegato di Rieti

"La cucina al tempo dei Borboni" di Bruno Di Ciaccio (Napoli: Cuzzolin, 2017) "Quinto Quarto e ingegno. La cucina della Roma papalina" di Bruno Di Ciaccio (Napoli: Cuzzolin, 2019)

#### Carlo G. Valli, Vice Delegato Milano

"La Pentola di Leonardo. Storie di corte, di vita quotidiana, di cibo, di cucina" di Carlo G. Valli (Verona: Cierre edizioni, 2019)

#### **NUOVI ACCADEMICI**

#### **PIEMONTE**

**■ Verbano-Cusio-Ossola** 

Teresa Foglia • Adelmo Gabutti • Rosella Paganoni • Francesco Spadacini

#### LIGURIA

■ Albenga e del Ponente Ligure

Corrado Siffredi

#### **LOMBARDIA**

**Lariana** 

Luca Corvi

milano Brera

Francesco Maria Bucci • Paolo Maria Zambelli

#### TRENTINO-ALTO ADIGE

material Trento

Marta Villa

#### **VENETO**

Gabriele Agostini

#### **EMILIA ROMAGNA**

**Reggio Emilia** 

Elisabetta Caprari • Francesca Gatti • Giuseppe Soliani

#### **TOSCANA**

**Apuana** 

Alberto Sacchetti • Sofia Stagi

**童 Elba** 

Marinella Mariani

**Firenze** 

Marco Fagotti • Matteo Piscitelli

**■** Livorno

Roberto Liberi • Patrizia Pietra Caprina

#### 

Alessia Marchetti

#### **■** Pontedera Valdera

Rocco Di Vita • Lorenzo Eustachi • Fausto Lazzereschi • Andrea Lenzi • Alessandro Malvaldi • Alessandro Mascitelli • Antonio Morelli • Massimo Mosi • Paolo Rosati

#### Siena Valdelsa

Barbara Colaneri

#### 

Erika Console

#### **UMBRIA**

**■** Perugia

Giuseppe Cenci • Roberto Fani O'Broin Cillian • Michele Fioroni • Giuseppe Zottoli

#### **LAZIO**

#### ma Roma Eur

Luca Felicissimo

#### 

Redenta Maffettone • Novella Novelli • Daniela Scoponi

#### 🟛 Roma Valle del Tevere-Flaminia

Eugenio Grippo • Giovanni Palmeri

#### 

Francesco Cancellieri • Enrico Francesini • Alessandro Menichelli • Andrea Rinalducci

#### **ABRUZZO**

#### **■** Teramo

Narcisa De Vincentis

#### **MOLISE**

#### **■** Isernia

Anna Rosa Tartaglione

#### **PUGLIA**

#### manduria manduria

Andrea Rotelli

#### **BASILICATA**

#### 

Annunziata Laura Cirillo • Franco Paolo Maragno

#### **CALABRIA**

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Giovanni Marcianò

#### SICILIA

#### **Agrigento**

Giuseppe Caramazza • Adriano Coen

#### **a** Ragus

Emanuele Gucciardello • Tullio Sammito

#### **SARDEGNA**

#### **■** Nuoro

Bruno Corsi • Priamo Siotto

#### Ogliastra

Rainer Poller

#### **GERMANIA**

#### **■** Berlino

Accademico onorario: Luigi Mattiolo

#### **■** Colonia

Natale Di Rubbo

#### **GIAPPONE**

#### **■** Tokyo

Matteo Belfiore

#### **MESSICO**

#### Città del Messico

Francesco Ceciarelli

#### **POLONIA**

#### **■** Varsavia

Fabio Scacciatelli

#### **REGNO UNITO**

Domenico Meliti

#### STATI UNITI D'AMERICA

Paolo Colavita • Richard Cuneo • Annamaria Di Giorgio • Valentina Imbeni

#### **SVIZZERA**

**■** Ginevra

Michela Franceschini • Claudia Mantellassi

#### **NUOVE DELEGAZIONI**

#### **CALABRIA**

male Gioia Tauro-Piana degli Ulivi

Delegato: Sandro Borruto Vice Delegato: Giuseppe Zampogna Consultore-Segretario: Ettore Tigani Consultore-Tesoriere: Carmelo Sellaro Consultori: Giuseppe Macino • Elisabetta Tripodi Accademici: Giogio Walter D'Angelillo • Rocco Luppino • Giovanni Maceri • Giovanni Micalizzi • Vincenzo Speranza • Michele Tigani • Gaetano Topa • Orazio Violante • Giuseppe Zampogna

#### **TRASFERIMENTI**

#### **LOMBARDIA**

**m** Lariana

Marco Votta (da Istanbul)

#### **VENETO**

**■** Venezia

**Brian Sweet** (da Singapore-Malaysia-Indonesia)

#### **TOSCANA**

**Montecatini Terme-Valdinievole** Jenny Innocenti (da Tel Aviv)

#### **AUSTRIA**

**■** Vienna

Clotilde Rossi di Schio (da New York)

#### **VARIAZIONE INCARICHI**

#### **PIEMONTE**

Vice Delegato: Carlo Leprotti Consultore-Segretario: Pierluigi Cristoforo Parolin Consultore-Tesoriere: Gianluca Lo Presti Consultori: Lidia Ajma Dotti • Giulia Caveglia • Bruno Maria Guglielmotto-Ravet Alberto Reali

#### **LOMBARDIA**

Vigevano e della Lomellina

*Vice Delegato:* Pier Costante Ferrari Consultore-Segretario: Mauro Maregatti Consultore-Tesoriere: Luigi Zorzoli Consultori: Roberto Pertile • Giuseppe Tipa

#### **TOSCANA**

**Apuana** 

Delegato: Beatrice Vannini Vice Delegato: Gregorio Job Consultore-Segretario: Renato Iardella Consultore-Tesoriere: Carlo Augusto Ciani Consultore: Giorgio Rossi

#### **LAZIO**

**Ciociaria** (Frosinone)

Delegato: Piergiorgio Annunziata

ma Roma Nomentana

Consultore: Enrico Martini

#### **ROMANIA**

Bucarest

Consultore-Tesoriere: Maurizio Sambataro Consultori: Guglielmo Frinzi • Tina Savoi

#### STATI UNITI D'AMERICA

**Chicago** 

Vice Delegato: Clara Orban Consultore-Segretario: Barbara Cola Consultore: Roberto Baldi

#### **NON SONO PIÙ TRA NOI**

#### **LOMBARDIA**

m Milano Brera

Erica Susanna Consonni

#### **EMILIA ROMAGNA**

Bologna-San Luca

Giancarlo Mantellini

#### **LAZIO**

**Ciociaria** (Frosinone)

Valeria Marasca Mancini

#### **CAMPANIA**

■ Napoli

Felicita Jurlaro

**Penisola Sorrentina** 

Ivo De Simone • Carlo Marzo

#### **SARDEGNA**

**■** Gallura

Franco Trivi

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

#### **FOCUS**

see page 3

# FROM AN ELITE CONCEPTION TO THE WORLD'S LARGEST ACADEMY

# Academicians' contribution is essential to our mission's development.

hen, in 1953, Orio Vergani chose to give life to the Italian Academy of Cuisine, his frame of reference was the **Club des Cent** (Club of a Hundred), an exclusive French society founded in 1912 by Louis Forest. Its members gathered every Thursday, usually at Maxim's, and the menu was organised always by a different "Brigadier" (our Symposiarch). The dishes were assessed afterwards. They even had their own restaurant guide, only distributed among members, however. Admission was not easy. Candidates had to be nominated by two members (as in our Academy) and could then only be accepted with approval from a strict Examining Commission that weighed their human and moral qualities and knowledge of wine and food. **Initially**, therefore, Vergani had in mind an exclusive, elite Club. Yet the idea was too worthy and stimulating to be restricted to a group of Milanese friends, and so his creature soon 'took him by the hand' and grew its membership, creating numerous regional Delegations. Vergani was very pleased by this, having created something unique.



A convivial Club des Cent (Club of a Hundred) meeting

At first, the Academy's life revolved around gatherings in various restaurants, and its rare conferences were of national scope. Then came a second phase, oriented towards culinary culture, which developed through numerous local conferences and the publication of books and restaurant guides; our magazine Civiltà della Tavola was completely overhauled and updated. In 2003, the Italian Ministry of Culture recognised the Academy as a Cultural Organ of the Italian Republic.

## Our conferences must move beyond a purely Academic audience and reach the wider public

In our current, third phase, we face **a new challenge: transcending self-reference**. Our activities and efforts must move beyond a purely Academic milieu and reach the outside world and its wider audience. **Our website, smart phone apps, restaurant guide, national recipe book, and newly revamped magazine** are all instruments that broaden the Academy's global reach. Even our many conferences and studies at the local level, often with contributions from Regional Study Centres, must find relevance to current issues.

## Influencing regional food systems, making the most of products and their places of origin

History and memories are essential elements, but we must also consider our agricultural heritage, our cheeses, our sea and lake fishing, our foods' places of origin; we must note our strong points and influence regional food systems. Our prizes (a representative example: the Dino Villani prize) are seldom used and little known. Our Academicians must not simply be fee-paying members; before joining, they are not examined by a Commission as in the Club des Cent, yet they must feel as if they had been. **Academicians must all feel that they are bearers of a mission**, not mere diners (often scarcely attending) at convivial gatherings. Their contribution is crucial to the development of the Academy's mission.

**Paolo Petroni** 



## INSPECTOR MONTALBANO, A SEASONED GOURMET

see page 4

In memory of the writer Andrea Camilleri, whom we recently lost, an article by Reggio Calabria Academician Michele Salazar on the delicious victuals cited in the Inspector Montalbano books and an interview by the author for *Civiltà della Tayola* in 2011.

#### TIPSY, NIO AND THE OTHERS

see page 6

Intelligent robots wait tables in restaurants, prepare cocktails in bars and greet customers in hotels: what future, then, for humans? Turin Academician Elisabetta Cocito poses this question while describing the features of Tipsy the bartending robot and Xiao Ai, who waits on tables at the Gran Caffè in Rapallo, kitted out in apron and bandanna.

#### POTS AND PANS IN THE ATTIC

see page 8

Bari Academician Vittorio Marzi discusses how changes in food habits, focusing ever more on pre-cooked food, risk exiling cooking pots to the attic, thereby endangering our grand traditions of fragrances and flavours. A danger to be averted, considering the important role of cuisine in representing Italian cultural heritage.

#### TULLIO GREGORY, PHILOSOPHER OF TASTE

see page 10

The philosopher Tullio Gregory, who passed away this March, was also an accomplished

gourmet, notes Lunigiana Academician Giuseppe Benelli. He knew how to tackle "the Cartesian *cogito* and the history of tomato, Montaigne and Luigi Carnacina, the 'I think' and the 'I eat" with equal rigour, writes Antonio Gnoli.

#### **BUCKWHEAT**

see page 12

Buckwheat is an annual plant unrelated to the grasses (*Graminaceae*), but the transformation of its seeds into flour places it in the limbo of pseudo-cereals. Its Italian name, *grano saraceno*, 'Saracen wheat', is misleading, explains Lecco Academician Roberto Bonati, since it originates in Asia.

## MORLACCO CHEESE OF MONTE GRAPPA

see page 14

Morlacco, explains Treviso Academician Giancarlo Saran, is in many ways a hybrid cheese, whose history over the centuries has overlapped with the traditions and customs of the Morlachs (Italian: Morlacchi) of the Balkans - among the last pastoralist nomads in Europe - with strong roots in the environs of Monte Grappa.

## THE SUPERLATIVE PRODUCE OF MACERATA

see page 16

The province of Macerata is rich in excellent produce. Macerata Delegate Ugo Bellesi cites several - vegetables, pulses, cereals, mushrooms, saffron, figs, chestnuts and the famous pink apples - suggesting the best ways to cook and enjoy them.

## THE FAGIOLINA OF LAKE TRASIMENO

see page 18

Tiny, white, plump: it is the fagiolina ('little bean'), a small black-eyed pea of lake Trasimeno. Its little black eye makes it similar in appearance to rice, with which it has often been married, thereby 'taking its

name' and becoming *risina* ('little rice'). A marriage of convenience, explains Marilena Moretti Badolato: she is delicious, he is wholesome, and both are healthy, creating a harmonious union within one dish.

#### COOKING IN THE AEOLIAN ISLANDS, THEN AND NOW

see page 20

The Aeolian Islands boast many centuries of culinary culture honed through a long history of cross-pollination and layering of traditions. For several decades now, Lipari and the Aeolian Archipelago have offered residents and visitors a distinctive restaurant experience born from an original elaboration of island food culture. Fish patties, fish-stuffed fresh pastas, and fish and vegetable preparations are some of the original Aeolian dishes blending ingredients of land and sea.

#### **BAUDELAIRE'S FRIED POTATOES**

see page 22

Who invented chips? The Academy's Honorary President, Giovanni Ballarini, tells of the many who claim their discovery, bearing witness to this food's worldwide success. Charles Baudelaire was not ashamed of their earthy origins: some of his contemporary biographers portray him enjoying fried potatoes from a paper cone while strolling through the boulevards of Paris.

#### HEMP TAKES THE FIELD

see page 24

Hemp has accompanied humans through the centuries. The Chinese used it as a medicine; the Greeks commercialised it; the



Phoenicians made it into sails. Following years of neglect and prohibited cultivation, Italy has recently permitted the harvesting of 'industrial hemp' destined for research, textiles, oil, food and cosmetics.



#### **ELDER, A SPECIAL PLANT**

see page 26

The European black elder tree (*Sambucus nigra L.*), which grows wild in humid, uncultivated areas, often along ditches and roads, is present throughout central Europe. Since time immemorial, its versatility has been acclaimed in manifold ways, from legends to therapeutic and food uses, explains Padua Academician Giancarlo Burri.

## THE RICHES OF THE IONIAN SEA IN THE RECIPES OF SYRACUSE

see page 28

Fish has always figured in the food of the Syracuse coast, whose inhabitants mostly subsisted on what they fished from their waters; local fishermen had ancient methods of procuring excellent fresh seafood for the townspeople. The numerous local fish-based recipes include some authentic masterpieces, as Syracuse Delegate Angelo Tamburini defines them.

#### TIRÀR AL SFOI (ROLLING OUT THE PASTRY)

see page 30

In Mantua, pastry, the grammatically feminine *sfoglia* in standard Italian,

becomes the masculine *al sfoi*, and it is rolled out not with a two-handled short rolling pin, but using the disconcerting *canèla*, a wooden cylinder 3-4 centimetres in diameter and approximately 1.20 metres long, far harder to use. Mantua Academician Renzo Dall'Ara describes various typical pastries of that city.

## THE SWEET COPPERY ONIONS OF MONTORO

see page 32

Microclimates and the traditions inherited over the centuries determine a territory's agricultural success and the fame of its produce, which often transcends national borders. This is the case for the *cipolla ramata* ('copper-hued onion') from the plains of Montoro. This is an autochthonous cultivar, explains Salerno Delegate Giuseppe Anastasio, characterised by various inimitable features, including its aromatic, sweet flavour and its coppery outer vestments.

## BALLOTTA, VERGANI AND THE RECIPE FOR TORRESANO (SQUAB)

see page 33

Pietro Vincenzo Fracanzani, Honorary Delegate for Colli Euganei-Basso Padovano, narrates the idyllic rapport between Orio Vergani and the Veneto region, of which he appreciated not only the courtyard fowl but also the wild herbs used for omelettes and *risotto* dishes. In Torreglia (Padua) he met the innkeeper Toni Carta, known as Ballotta, who prepared bacon-wrapped baked *torresano* (squab): thus began a long friendship.

#### **DISAPPEARING FOODS?**

see page 34

Andrea Vitale, who teaches at Milan University, discusses a recent FAO report on a worldwide study entitled "The state of global biodiversity for nutrition and agriculture", which has provided unnerving results on the current state and probable future of agricultural and food production: the disappearance of biodiversity.



#### **BRILLAT-SAVARIN'S BELLY BAND**

see page 36

Viareggio Versilia Academician Roberto Branconi narrates Brillat-Savarin's odd advice on the "Treatment or prevention of obesity", contained in the tome *Physiologie du goût (Physiology of Taste)*. Alongside treatments that remain current, such as a judicious amount of food, sleep and physical exercise, there was also the recommendation to wear a belly band constantly, day and night.



#### **MUCH ADO ABOUT SUGAR**

see page 38

Excessive sugar consumption causes obesity and various diseases, particularly affecting children. This problem is pushing several countries towards drastic measures, including high taxes on sugary foods. Even 'sugar-free' labels are misleading, despite clear laws on the matter.

**Translator:** Antonia Fraser Fujinaga **Summarized:** Federica Guerciotti