CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 319, OTTOBRE 2019/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

OTTOBRE 2019 / N. 319

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ARISTIDE BAVA, UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI, ELISABETTA COCITO, GIUSEPPE CONTI, FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO, CLAUDIO NACCA, GIGI PADOVANI, PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI, ROSSANA RAGIONIERI, ANTONIO RAVIDÀ, VIRGINIA RICCI, ROBERTO ROBAZZA, ANNA SCAFATI, GIANCARLO SARAN, ALDO E. TÀMMARO, ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

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.

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

Focus del Presidente

3 La generazione dei cibi in busta
(Paolo Petroni)

Attualità • Costume • Società

4 Perché la gastronomia si evolve continuamente?
(Roberto Zottar)

7 Dare spazio all'Educazione Alimentare
(Antonio Ravidà)

8 Modello di vita all'italiana nel mondo
(Anna Scafati)

10 La frutta a guscio sempre più presente a tavola e in cucina
(Roberto Robazza)

12 L'aroma del caffè in tutti i piatti?
(Ugo Bellesi)

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Fruttiera e bottiglia" (1914) di Juan Gris, Museo Kröller-Müller, Otterlo*

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

Sommario

Tradizioni • Storia

14 Mangiarebere di Gianni Brera
(Giuseppe Benelli)

16 Un piatto e un processo in Corte d'Assise
(Attilio Borda Bossana)

18 Dal Risorgimento la nascita della cucina italiana
(Giuseppe Conti)

Territorio • Turismo • Folklore

20 La pinsa romana
(Claudio Nacca)

22 Il "nettare degli dei" che si produce solo nella Locride
(Aristide Bava)

24 La cucina sarda del formaggio
(Adriana Zuddas)

26 Le creste scalvine
(Lucio Piombi)

27 Nocciola: il lato croccante del menu
(Gigi Padovani)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

30 Riso e latte
(Giancarlo Saran)

32 Due mondi, una cucina
(Elisabetta Cocito)

34 Buoni anche i funghi "strani"
(Giancarlo Burri)

36 Il peperone, cibo "funzionale"
(Flavio Dusio)

Ristorazione e Cuochi

38 Cameriere o portapiatti?
(Rossana Ragionieri)

Salute • Sicurezza • Legislazione

39 Lo spreco alimentare domestico
(Gabriele Gasparro)

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

41 Eventi e Convegni delle Delegazioni
43 Calendario accademico
45 Accademici in Primo Piano
46 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary

La generazione dei cibi in busta

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Un compromesso inarrestabile tra gusto e comodità.

Francesco Cirio

La strada della conservazione dei cibi, che molto aiuta a preparare desinari e cene, è assai lunga. In Italia inizia a Torino addirittura nel lontano 1856, quando **Francesco Cirio** (proprio lui, il fondatore della celebre marca), utilizzando il metodo inventato da **Nicolas Appert** nel 1795, mise in scatola i piselli. Dopo il non grande successo, si trasferì a Castellammare di Stabia e passò a inscatolare i **pomodori pelati** cambiando per sempre il modo di utilizzare questo ortaggio, simbolo della cucina tradizionale di casa. Di grande aiuto alle massaie sono stati poi i fagioli e i ceci precotti e inscatolati e, infine, i tanti sughi pronti in barattoli, vasetti e cartone. Un notevole balzo in avanti si è avuto con la **surgelazione**, prima con gli ingredienti di base quali ortaggi, pesci, crostacei, carni e molto altro, quindi con una serie infinita di piatti cucinati, già pronti da portare in tavola previo rapido scongelamento al microonde o in padella. Grande comodità, grande successo. Siamo, tuttavia, di fronte a pratici sostituti di prodotti e di piatti non comparabili con quelli freschi.

Il nuovo secolo ha portato in cucina prodotti freschi in busta, che si mantengono a lungo

Il nuovo secolo ha infine portato in cucina prodotti freschi, messi in busta nella cosiddetta **"atmosfera modificata"**, che spopolano nei supermercati. L'atmosfera modificata o **MAP** (Modified Atmosphere Packaging) è una tecnologia che consente, grazie all'uso di gas quali azoto, ossigeno e anidride carbonica, di mantenere a lungo gli **alimenti lasciando pressoché inalterati i valori nutrizionali, l'aspetto e il sapore**. I vantaggi sono enormi: è possibile fare scorte di prodotti sempre freschi e di conseguenza ridurre scarti da smaltire. Unico grande problema è che, almeno per ora, occorre utilizzare contenitori di plastica che debbono essere smaltiti in quantitativi notevoli.
Il successo dei prodotti che i tecnici chiamano di **"quarta gamma"**, cioè le insalate in busta (ma anche minestroni pronti) è tale che in molti punti vendita superano gli spazi assegnati alle verdure fresche. Il prezzo è molto alto (anche 4-5 volte più del prodotto sfuso) e a volte il sapore latita, ma la comodità di aprire la busta e metterla in zuppiera è grandissima. Lavare più volte nell'acquaio, scolare bene l'insalata sono operazioni che si vedono sempre meno in cucina. Ricordate le croste di formaggio grattugiate dai negozi di un tempo? Erano comode, non costavano molto, ma il sapore era, appunto, di crosta. Adesso il consumo di **grattugiato in busta**, in molte zone, ha superato quello dei tocchi da grattugiare.

Si andrà sempre più verso prodotti migliori, a prezzi più contenuti e con un packaging ecologico

L'industria oggi mette in busta buoni formaggi Dop e anche a lunga stagionatura: le buste durano molto a lungo, non si deve tirar fuori la grattugia, non bisogna pulirla, e non si corre il rischio di farsi male (ma un ottimo grana appena grattugiato è insuperabile). C'è poi il grande comparto dei **salumi**. Bei colori, delicati profumi, splendidamente tagliati e accomodati in invitanti vaschette; scelta infinita tra stagionature, lavorazioni e provenienze. Si dirà che un buon prosciutto appena affettato è insuperabile. Vero! Ma è anche vero che se quel prosciutto viene mangiato solo qualche ora dopo, o il giorno dopo, non è più lo stesso: l'ossidazione ne cambia irrimediabilmente il colore e il sapore. Ecco allora i motivi del successo che sono in parte anche gli stessi della scomparsa dei negozi alimentari tradizionali. Non possono competere con la sterminata offerta dei supermercati. Strada senza ritorno? Certamente sì. Si andrà sempre di più verso prodotti migliori e a prezzi più contenuti e, augurabilmente, con un *packaging* più ecologico e meno devastante. Siamo di fronte a un compromesso accettabile tra gusto e comodità. Questo come media generale di consumo. L'avveduto Accademico saprà poi come comportarsi.

Perché la gastronomia
si evolve continuamente?

di Roberto Zottar
Delegato di Gorizia

Interferenze e globalizzazioni: l'evoluzione di una ricetta nel tempo.

La gastronomia e i gusti si evolvono e una pietanza, nel tempo, può cambiare profondamente pur mantenendo lo stesso nome.
Quali sono i meccanismi che inducono la mutazione di una ricetta tradizionale nel tempo, magari adottando o eliminando uno specifico ingrediente? L'innovazione in cucina è spesso sottile, quasi impercettibile. Oggi nessun piatto è realizzato come si faceva una volta, particolarmente se ci si allontana dalla sua zona di origine. Per esempio, nel ragù alla bolognese i tipi e i tagli di carne sono cambiati, resiste forse ancora la cartella, cioè il diaframma, ma l'uso di un bicchiere di latte sta certamente venendo meno.

La tradizione gastronomica è, in realtà, la somma di tante piccole e ben indovinate innovazioni consolidatesi nel corso degli anni, ossia possiamo affermare che **la tradizione è una innovazione riuscita**.

L'evoluzione della tecnologia in cucina ha sempre avuto un impatto significativo

Perché avvengono innovazioni in una gastronomia tradizionale? Indubbiamente l'evoluzione della tecnologia in cucina ha sempre avuto un impatto si-

gnificativo. Pensiamo, per esempio, alla **capacità di regolazione della fiamma, nel 1700, che ha portato a cotture diversificate** e a nuove pietanze cotte a puntino (e poi, come conseguenza, il passaggio dal servizio a tavola "alla francese" a quello "alla russa"), o più recentemente **all'avvento del frigorifero**. Certi salumi di montagna, con la loro tipica affumicatura, oggi, conservati in frigorifero, ne possono fare a meno e quindi vengono aromatizzati con "fumo liquido" (e boccette di fumo liquido sono in vendita perfino su Amazon!).
La tecnologia nella produzione di un ingrediente ha portato a grosse novità: si pensi alle farine burattate, macinate a caldo ad alta velocità, che permettono, oggi, importanti lievitazioni - come nel caso del panettone - un tempo impensabili.
L'innovazione in cucina si può presentare con l'introduzione di un nuovo ingrediente. La **patata** e il **pomodoro** per usi alimentari, soltanto dagli inizi del 1800, hanno cambiato la cucina e sono diventati indispensabili.
Potrei citare analogamente i casi del fagiolo, del mais, del peperone, del peperoncino, del tacchino… Tali fenomeni, però, non sono avvenuti solo nel passato: ci stanno capitando sotto il naso anche al giorno d'oggi e non ce ne accorgiamo.

Il kiwi, in Italia dal 1970, è ingrediente per pietanze dolci e salate

Nel 1970 è arrivato in Italia un frutto millenario cinese, lo *yangtao*, che qualche guru del *marketing*, negli Stati Uniti, nel 1962 aveva ribattezzato con il nome di un uccello, il *kiwi*. A distanza di pochi decenni, **l'Italia ne è diventata il secondo produttore mondiale** dopo la Cina e **il primo per esportazione** e sulle nostre tavole stanno apparendo non solo dolci, ma anche pietanze salate a base di kiwi.
L'innovazione avviene anche con una pietanza che arriva da culture gastronomiche diverse e lentamente entra nel panorama locale assumendo, magari, tra i suoi ingredienti qualcuno tipico del luogo. A questo proposito potrei citare il caso del **gulasch** che, nato in steppe orientali, è giunto nel tempo nel Nord-est e ora abbiamo "geolocalizzazioni" di gulasch diversi (viennese, serbo, di Trieste o di Venezia), con carni di animali e tagli differenti, o erbe o vino o birra.
Posto, quindi, che l'introduzione di nuovi prodotti-alimenti può cambiare il repertorio gastronomico di un territorio, cerchiamo ora di capire perché si adottano tradizioni alimentari di un altro popolo.

Perché si adottano tradizioni alimentari di un altro popolo?

I diversi "beni" gastronomici sono spesso anche contrassegni identitari di un popolo, che risentono, però, di processi di globalizzazione in grado di determinare fenomeni di omologazione tali per cui **la gastronomia vive il delicato equilibro tra globalizzazione e localizzazione**.
Oggi, il confine della globalizzazione è il mondo, anche grazie al potere omologante della Rete e al flusso inarrestabile di persone e cose, a differenza di quanto succedeva in passato dove, quantomeno fino all'inizio del Primo conflitto mondiale, questo confine, per la maggior parte della popolazione della Venezia Giulia, coincideva con l'area di influenza politica, linguistica e culturale dell'Impero Asburgico.
Algarotti, nel 1700, sosteneva che il

popolo vincitore porta religione e lingua, ma è certamente possibile anche costumi culinari.

I cibi, infatti, viaggiano come le idee e con le parole: possono entrare in contatto con prodotti gastronomici di altre culture, influenzarsi a vicenda, in particolare **nelle aree multiculturali e plurilingui**, dove le occasioni di interscambio di abitudini culinarie e dei relativi termini sono fatti normali.

Le motivazioni delle "interferenze culinarie" possono essere diverse: si va dal **prestigio** che caratterizza una tradizione gastronomica e che favorisce l'ingresso di nuovi cibi e dei relativi termini (basti pensare agli influssi della cucina francese in Europa), alla **moda** e alla **religione**, soprattutto per i dolci delle ricorrenze tradizionali.

Il cibo è cultura ed è in grado di contrassegnare l'identità di un popolo. Sono estremamente varie le modalità in cui le diverse culture interpretano la funzione alimentare che può essere considerata come la base fisiologica di un'infinità di linguaggi che sono le gastronomie nelle loro varianti di natura sociale e culturale. **Claude Lévi-Strauss** sostiene che la cucina da una parte risponde alle esigenze del corpo e dall'altra dipende dalla maniera particolare con cui, nelle varie parti del mondo, l'uomo si inserisce nella realtà. La cucina garantisce l'articolazione tra natura e culture. Il rapporto degli uomini con l'alimentazione è analogo, per molti versi, a quello che essi hanno con la lingua. C'è chi parla in proposito di "alimentazione materna" proprio come esiste la lingua materna.

Le prime esperienze alimentari resistono ai cambiamenti di ambiente e cultura

Le prime esperienze alimentari, allo stesso modo di quelle linguistiche, lasciano tracce indelebili che resistono ai cambiamenti di ambiente e cultura, in grado di creare, cioè, **uno strato culinario ereditario sul quale se ne sovrapporranno di nuovi**. Un esempio paradigmatico è costituito dal comportamento degli emigranti che, pur avendo abbandonato le abitudini del paese di origine, restano legati alle loro tradizioni culinarie, insieme a quelle linguistiche, che diventano così simbolo di identità, di continuità e di riconoscimento culturale. Ecco quindi che se da una parte è storicamente documentata nel Nord-est dell'Italia la presenza di popoli, lingue e culture dominanti diversi nel corso dei secoli, dall'altra possiamo comprendere come il *melting pot* di personalità straniere, funzionari, militari e mercanti possa aver avuto un profondo influsso sulla cucina sia nelle preparazioni sia nella nomenclatura. Gli usi propri di una classe dominante rappresentano modelli culturali per gli strati socialmente più bassi della popolazione e il mangiare e il vestire come la classe alta soddisfano il desiderio di assimilazione. Fenomeni analoghi sono successi anche **nella Venezia Giulia, terra di confine**, dove spesso tradizioni diverse si sono intrecciate, con il risultato che troviamo dolci con ricette identiche, o molto simili, a grande distanza. **Un altro esempio di interferenze è dato dalla cucina inglese dove i nomi di alcune bestie sono diversi, a seconda che l'animale sia vivo o sia cotto**. Pensiamo alle coppie *calf-veal* per il vitello, *ox-beef* per il manzo, *pig-pork* per il maiale, *sheep-mutton* per la pecora. I termini delle carni crude sono anglosassoni *calf*, *ox*, *pig* e *sheep*, mentre la superiorità della cucina francese si riflette in quelli delle carni cotte, *veal*, *beef*, *pork* e *mutton*. Dopo la battaglia di Hasting del 1066, infatti, la classe dirigente dell'Inghilterra era francese e ordinava le pietanze in tale lingua, sia pure quella dell'epoca, mentre la servitù si approvvigionava da macellai e allevatori inglesi. Insomma, a ben guardare, anche la cucina può raccontarci la storia di luoghi e di valori, i sapori, i saperi delle persone e quindi i cibi rappresentano un punto di incontro di civiltà.

Roberto Zottar

Dare spazio
all'Educazione Alimentare

di Antonio Ravidà
Delegato onorario di Palermo Mondello

Gli appelli delle organizzazioni preposte, in Italia e nel mondo, contro un'errata alimentazione, cadono spesso nel vuoto.

Nella galassia dell'alimentazione, come ben sappiamo, un capitolo a sé è costituito dal pianeta dell'infanzia e dell'adolescenza, con tutte le **implicazioni che determinano le innumerevoli scelte e distorsioni**. Le conseguenze ognuno se le porterà addosso a vita, nel fisico e nella mente: insomma, nel benessere o nelle malattie, ossia nei comportamenti dettati dagli stili di vita.
Il flagello delle morti precoci, a centinaia di milioni l'anno, affligge larghissimi strati delle popolazioni specialmente in Africa, il Continente da dove si propagò l'umanità. Al riguardo, i disastrosi dati statistici sono sotto gli occhi di tutti e connotano l'incessante esodo di quanti fuggono dalle carestie, dalle guerre, dallo scempio dell'ambiente. Gli appelli degli ambientalisti, le statistiche rese note da **Onu, Oms, Fao e, in Italia, pure dall'Istituto Superiore della Sanità**, da Aziende sanitarie locali e da alcuni Distretti scolastici **sono recepiti quasi sempre con distacco** e superficialità nelle famiglie, negli asili, nelle classi dell'istruzione primaria e secondaria, nelle Università. Allo stesso tempo, tv, radio, social in genere lanciano una grande quantità di **spot pubblicitari indirizzati ai bambini e ai ragazzi**, che quasi sempre ne sono protagonisti, in un vero e proprio festival a base di sofficini, merendine, cioccolata e chi più ne ha più ne metta. Pubblicità in tanti casi ingannevole, in quanto eccessivamente persuasiva e seducente. C'è il bambino che ringrazia la madre per la mela biologica che gli fa mangiare! Si moltiplica quanto, agli albori televisivi in Italia (come in altri Paesi a economia avanzata), accadeva con offerte pubblicitarie rese famose, per esempio, con "Carosello".

Un'alimentazione corretta contro le patologie nelle delicate fasi della crescita

Da poco si è aggiunto un altro motivo o, se preferiamo, un nuovo campanello d'allarme dopo che, a causa di handicap organizzativi, il Governo ha fatto slittare al 2020-2021 l'insegnamento dell'Educazione Civica, nel quale sarebbe davvero opportuno inserire, o addirittura associare, quello dell'Educazione Alimentare. Le buone ragioni di quanto sosteniamo, oltretutto, sono avvalorate dalle **preoccupate esortazioni di esperti, quali pediatri, nutrizionisti**, sociologi, circa obesità, diabete, infarti, ictus, scatenamento dei radicali liberi, eccessi di proteine e grassi, disturbi gastrointestinali, osteoporosi, stress fin dalle delicatissime fasi della crescita.
Un'alimentazione corretta chiaramente aiuta anche a combattere la pigrizia, mentre le più aggiornate statistiche indicano in 120mila gli studenti italiani imprigionati in una vita *on line*, ben al di là del contesto sociale, in un'assoluta dipendenza dai cellulari. **Non è più rinviabile, dunque, un vero e proprio progetto razionalmente complessivo** che tenga conto non soltanto di episodi marginali (come le peraltro non molte fattorie didattiche), ma principalmente di **una rivalutazione della buona cucina e pertanto del buon mangiare sin dalla prima infanzia**. Le famiglie, spesso, non sono in grado di svolgere in pieno un compito proporzionato (madri e padri al lavoro, quando va bene) e cibi pronti e simili primeggiano. Per riscontrare che siamo all'anno zero, d'altronde, è sufficiente assistere a quanto accade vicino alle scuole, con **i ragazzi che nel quarto d'ora della ricreazione sciamano verso rosticcerie**, panifici, pasticcerie, friggitorie ambulanti, in una per niente paradisiaca rappresentazione del "tanto per sfamarsi". Le mense scolastiche? Le merendine portate da casa? Bah! Nell'insieme delle numerose questioni delle quali dovremmo occuparci - e preoccuparci assai più - vanno inseriti i costi attribuibili all'alimentazione negli anni della crescita. Siamo nell'ordine di ingenti erogazioni a carico del Servizio Sanitario Nazionale.

Modello di vita all'italiana
nel mondo

di Anna Scafati
Accademica di Isernia

La cucina povera degli emigranti, intrisa di tradizioni e di saperi antichi, ha costituito all'estero un patrimonio culturale e sociale.

La nostra gastronomia entra sistematicamente in azione, in maniera del tutto naturale e spontanea, come **strumento di dialettica tra noi e il resto del mondo** e riveste una funzione del tutto essenziale nell'evoluzione dei processi migratori.
In cento anni, **l'emigrazione italiana ha raggiunto i quattro angoli del globo**, portando con sé speranze, nostalgie e **una cultura gastronomica che avrebbe conquistato il pianeta**, più di tutte le tipologie immaginabili di McDonald's.
Agli inizi di questa marcia trionfale, c'era, tuttavia, la cucina povera degli emigranti intrisa di tradizioni, di usi e di saperi antichi che ha costituito all'estero una sorta di arcipelago culturale e sociale.

Il legame gastronomico con l'Italia costituisce anche una risorsa economica

Ebbene, proprio all'insegna di questo legame gastronomico, che è rimasto intatto nel tempo con le nostre popolazioni all'estero, occorre rivolgere uno sguardo e un'analisi sul tema degli italiani del mondo, questa volta non nella prospettiva di analizzare il fenomeno migratorio in sé ma come una enorme risorsa culturale ed economica.

Il PIL italiano è costituito al 50% di esportazioni, e **gran parte di esso si compone di prodotti agroalimentari** e della sua straordinaria e imitatissima gastronomia. In questo momento di promozione integrata, tesa a favorire la crescita del nostro Paese, partire da tale dato è imprescindibile.
Come trasformare i nostri cibi diasporici, consumati dai migranti quale strategia di mantenimento delle proprie radici territoriali, in **una opportunità economica per le generazioni future?** La soluzione è da ricercare ancora una volta in un rafforzamento tenace della nostra identità culturale. Occorre partire, dunque, da un attento censimento delle nostre risorse, dal riconoscimento delle nostre tipicità e dall'**esaltazione della cucina della tradizione come radice identitaria profonda e durevole**.
Con altrettanta certezza, si può affermare che i territori marginali, ricchi di forti elementi di richiamo ambientale, culturale e produttivo, soprattutto in campo alimentare, **possono tracciare un percorso di valorizzazione a livello internazionale**.
Tuttavia, come conciliare fattori fortemente identitari legati alla tradizione con la necessità, espressa dai mercati, di innovazione e di multiculturalità? Sorge il dubbio che le traiettorie alimentari globali, sovente deculturative e massificanti, siano inconciliabili con lo sforzo identitario sintetizzato dallo slogan ***"vivere all'italiana"***.
Si è pensato per decenni che occorresse una visione uniformante e globalizzante che affermasse modelli di consumo e

comportamenti standard, ma, fortunatamente, ci siamo sbagliati!

La globalizzazione spesso punta a valorizzare la molteplicità

La globalizzazione non crea sempre un unico contesto, ma spesso punta a valorizzare la molteplicità, grazie anche ai nuovi strumenti offerti dalla rete.
Lo dimostra il fatto che l'ultimo decennio ha visto esplodere tante "nicchie globali".
Nel complesso meccanismo dell'immaginario gastronomico planetario, dunque, c'è ancora spazio per affermare le antiche tradizioni culinarie legate alle radici familiari del nostro bel Paese.
E c'è di più: **la nostra splendida e variegata Nazione può smarcarsi dagli stereotipi dei piatti icona**, simbolo e tratto distintivo della italianità, **per arricchire la sua offerta gastronomica aprendo i mercati e affinando i palati mondiali** con l'enorme caleidoscopico universo delle *gastronomie regionali*.
Una promozione integrata dei territori e delle diversità nostrani, tuttavia, non può prescindere da quel legame mai interrotto con i connazionali all'estero, custodi sapienti delle tradizioni che hanno combattuto, negli anni, il loro disorientamento identitario proprio con il cibo.
In tale contesto, non si può ignorare neppure l'enorme importanza che assume l'Accademia nella manifestazione annuale della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**.

Gli studiosi parlano di "business community" e non più di comunità italiane all'estero

Il ruolo delle comunità italiane all'estero, in chiave economica, è cresciuto significativamente nel corso dei decenni. Gli studiosi tendono ormai a parlare di *business community* e non più di comunità italiane all'estero: **esportazioni e importazioni di prodotti italiani, aumento del turismo da e verso i luoghi di emigrazione**, la generazione di **rapporti commerciali tra le zone di partenza e quelle di destinazione**. È lo sviluppo delle piccole e medie imprese fondate da italiani, insieme alla diffusione del lavoro autonomo, a rappresentare una caratteristica importante, già diffusa fin dagli anni Settanta.
Il nostro massiccio e sovente doloroso **fenomeno migratorio va riletto**, dunque, **sotto il punto di vista di un'opportunità** per sfruttare il radicamento dei concittadini italiani nel mondo come un canale aperto e disponibile attraverso il quale far confluire la forza dei prodotti e della cultura gastronomica nostrani e del convivio.
Una ghiotta opportunità non solo per rafforzare l'identità culturale e il cibo italiani preservata intatta dai nostri connazionali, ma per far crescere quei numeri, a volte incomprensibili e astratti, che connotano e imprigionano l'economia del bel Paese e impediscono ai giovani di sognare "all'italiana".

LA CUCINA NELLA VALIGIA DI CARTONE

Una testimonianza sbiadita dal tempo, una lettera datata 1926 e spedita dal Venezuela, miniera di lavoro, per Venafro, oggi in provincia di Isernia, nel Molise. Due le lettere l'anno, quelle portate dal "legno", la nave.
La lontananza acuisce tanto il dolore quanto la nostalgia e trova sfogo nella certezza che nella Settimana Santa, benché lontani da casa, si eseguiranno le proprie direttive culinarie d'obbligo per onorare la Pasqua.
Il marito scrive alla moglie: "Voi, signora, anche se festeggerete con vostra sorella Carmela, il marito e la famiglia sua, farete in modo che nella mia casa ci sia la sagna, alta e abbondante, di almeno cinque strati, con le *pulpettelle* (polpettine di carne) e l'*ova scauràte* (uova sode) tagliate a metà: mi piace di pensare ad Antonio [il figlio] che le *ricàpa* (le separa) tutto contento. Voglio che la frittata con la coratella sia di uova 33 e voglio la *nepitella cogliùta* (mentuccia colta) la sera stessa, *arrète ai Cuampagliòne* (nel giardino); per i *canesciùne* (calzoni ripieni con una farcia di bietole lessate condite con alici dissalate e olive bianche e nere, unico cibo venafrano del Venerdì santo) farete come a vossia pare meglio…".

(Virginia Ricci, Accademica di Isernia)

Canesciùne (calzoni ripieni)

La frutta a guscio sempre
più presente a tavola e in cucina

di Roberto Robazza
Accademico di Treviso

Una cooperativa di produttori veneti di noci ha importato dagli Stati Uniti un modello di coltura intensiva d'avanguardia per la coltivazione, prevenzione e cura delle piante.

Nel 1994, un gruppo di imprenditori agricoli, tra il Veneto e il Friuli - Venezia Giulia, consorziarono le proprie aziende per realizzare un'iniziativa di **"nocicoltura intensiva"**, mettendo in pratica l'intuizione di chi, reduce da un importante periodo di impegno agronomico negli Stati Uniti, aveva focalizzato due aspetti fondamentali. Il primo era che potevano essere riprodotti i vantaggi di una coltura intensiva di noci anche in Italia, nell'area del Veneto orientale e del Friuli; il secondo riguardava il grande sviluppo che il consumo di noci e, più in generale della frutta in guscio, avrebbe fatto riscontrare nel medio periodo, in Italia e non solo. Nacque, allora, "Il Noceto" che, sviluppatosi, nel 2000 diede vita alla prima OP **(Organizzazione di Produttori) del Veneto**, la quale **oggi rappresenta la più importante azienda per la produzione di noci in Europa**: una realtà formata da 14 soci, con circa 500 ettari di terreno dedicato esclusivamente alla nocicoltura e oltre 900 tonnellate di noci "Lara" commercializzate annualmente, una varietà più nota, come spesso accade, all'estero che in "casa".

I produttori si coordinano per le varie fasi colturali, dalla potatura alla raccolta

Il successo dell'OP è basato sull'organizzazione dell'impresa: ogni singola azienda si sviluppa su importanti estensioni per ottimizzare l'economicità del sistema produttivo; cura la coltivazione del proprio noceto, coordinandosi, però, con gli altri produttori nelle varie fasi colturali, dalla potatura alla raccolta, completamente meccanizzate e che devono svolgersi in maniera sincrona tra i soci.
Per quanto riguarda il monitoraggio, il controllo e la difesa da eventuali attacchi di parassiti o altri elementi patogeni delle piante, tutte le aziende aderenti alla cooperativa adottano il **"programma di difesa e produzione integrata della Regione Veneto" ed effettuano gli studi per l'individuazione delle eventuali patologie**, note o meno, in collaborazione con la Cooperativa francese Unicoque, con il Consorzio Nogalba del Rodigino, con l'Università Davis della California e con la Fondazione Edmund Mach. Ciò consente la massima efficacia nell'applicazione dei metodi di coltivazione, di prevenzione e cura delle piante e la massima ecosostenibilità dell'uso dei prodotti fitosanitari. Fattore, questo, che **esalta il concetto che la qualità del prodotto**

si fa sul "campo". Una volta giunte a maturazione, le noci vengono conferite nell'impianto consortile per essere preparate alla vendita. È questa una fase molto delicata in quanto la noce, ricca di grassi polinsaturi, irrancidisce facilmente (l'irrancidimento inizia già nel momento della raccolta): è essenziale, quindi, la sincronia dei vari produttori nella raccolta in modo che le noci possano essere portate immediatamente nell'impianto di lavorazione e subito lavorate. La lavorazione, propedeutica e indispensabile alla commercializzazione, consiste in una prepulitura a secco che elimina tutto ciò che noce non è (terra, rametti, erba…); nella smallatura che divide le noci senza il mallo da quelle con il mallo (che viene poi eliminato in via automatica dalle macchine); nel susseguente lavaggio con sola acqua (esso consente di mantenere il caratteristico colore ambrato della noce e di non alterare il gusto del gheriglio) e nella conclusiva essiccazione. Quest'ultima è la fase che richiede maggior cura e attenzione, in quanto è necessario, per consentirne la conservazione, ridurre l'umidità del gheriglio dall'iniziale 40/45% all'8/10% finale. Tale processo deve essere rigorosamente controllato e realizzato senza affrettare eccessivamente i tempi, perché **più lenta è l'essiccazione più il prodotto conserva sia le caratteristiche organolettiche sia quelle nutrizionali**: ciò darà come risultato un gheriglio color bianco crema, sostanzioso, tenero e croccante. Lo stabilimento de "Il Noceto" è particolarmente all'avanguardia ed è dotato di impianti in cui tutte le fasi di produzione sono sottoposte a rigorosi e continui controlli. Gli essiccatoi lavorano secondo cicli predeterminati che consentono di ridurre l'umidità in tempi tali per cui il prodotto finale garantisce salubrità e fragranza inimitabili.

La scelta della qualità "Lara" è dovuta alle caratteristiche organolettiche e nutritive

Un accenno sulla scelta della qualità "Lara". Queste noci, sul mercato, sono le più care, ma possiedono, se adeguatamente trattate, le migliori caratteristiche organolettiche e nutritive. Recenti studi hanno evidenziato che **l'uso quotidiano di noci** (20/25 grammi circa) produrrebbe, infatti, un **miglioramento della funzione cardiaca** (le noci sono ricche di omega-3 e acidi grassi monoinsaturi); la **riduzione del colesterolo cattivo** (LDL) e l'aumento di quello buono (HDL); la fornitura del 90% dell'apporto giornaliero raccomandato di acidi grassi essenziali (EFA) i quali, aumentando l'assorbimento e la deposizione di calcio, **riducono il rischio di ipertensione** e di malattie cardiache; l'apporto di minerali che contribuiscono alle attività metaboliche; la riduzione delle infiammazioni nel corpo, per la presenza dei composti polifenolici e di sostanze fitochimiche; il **controllo del diabete**; la prevenzione del cancro per le proprietà antiossidanti; la **cura della pelle** per la ricchezza di gamma-tocoferolo e per essere fonte di vitamina E oltre che di vitamine del complesso B; la **regolazione del sonno** per la presenza della melatonina; il potenziamento della fertilità maschile e il miglioramento dell'umore.
Non è poi estraneo all'incremento del consumo di noci il loro **crescente utilizzo in cucina** e in tavola: ottimo l'abbinamento con formaggi caprini e pecorini (ma soprattutto con il gorgonzola); interessanti le **preparazioni di risotti e sughi per pastasciutte** e gnocchi in cui sono protagoniste ed è crescente la loro presenza in pasticceria.

SALSA ALLE NOCI

Ingredienti ***(per condire spaghetti, tagliatelle o trenette per 4 persone): 160 g di gherigli di noce, 1 spicchio d'aglio, 30 g di grana padano, 70 g di olio extravergine d'oliva, 20 g di pinoli, 160 g di latte intero, 30 g di mollica di pane raffermo, sale, pepe.***

Preparazione: ***immergere in acqua bollente i gherigli e lasciarli bollire per 5 minuti, scolarli bene, spellarli, adagiarli su un panno e lasciarli asciugare e raffreddare. Versare in una ciotola la mollica del pane e aggiungere il latte, lasciando riposare fino a che la mollica si sia bene imbibita e risulti morbida; strizzare l'impasto e conservare il latte in eccesso. Versare nel frullatore i gherigli ormai tiepidi e asciutti, aggiungere il pane ammollato, i pinoli, l'aglio e il formaggio grattugiato, azionare la macchina e unire lentamente l'olio e il latte recuperato (se serve per rendere più cremosa la salsa), aggiustare il sale e il pepe. Dopo aver portato a cottura la pasta, scolarla e versarla ben calda sulla salsa, mescolare e servire.***

L'aroma del caffè in tutti i piatti?

di Ugo Bellesi
Delegato di Macerata

Si sta diffondendo quella che era solo sperimentazione.

Siamo solitamente abituati a considerare il caffè come componente del cappuccino a colazione oppure come un prodotto da consumare a conclusione dei pasti principali. Lo conosciamo anche come ingrediente nella confezione dei dolci e in particolare del tiramisù.
Tuttavia, da tempo, è in atto, sia in Italia sia all'estero, una sperimentazione per il **suo impiego a tutto pasto**, considerato anche come una spezia **oppure utilizzato liquido nelle salse**. Infatti, si è capito che il caffè, sia nei piatti dolci sia in quelli salati, presenta **un'elevata capacità di aromatizzare le pietanze, di esaltare i sapori**, apportando alle ricette insospettate note esotiche, grazie proprio alle sue caratteristiche organolettiche. È per questo che, negli ultimi tempi, è diventato un elemento molto importante soprattutto per gli chef più famosi, abituati a portare avanti le loro più innovative sperimentazioni culinarie. Non per rivoluzionare le ricette o le tradizioni, ma soltanto per apportare **una nota gustativa in più, una variazione sofisticata ed elegante**. E le sperimentazioni vanno

avanti, in particolare, per selezionare le tipologie di caffè più adatte all'impiego a tutto pasto e soprattutto per trovare gli abbinamenti più raffinati.

È importante selezionare le tipologie di caffè più adatte all'impiego a tutto pasto

Sia la regione in cui è prodotto il caffè, sia il terreno, il clima e il tipo di lavorazione possono influire sulla qualità ma anche sui risultati in cucina.
Prima di tutto va tenuto presente che è molto importante **la tostatura. Quella più leggera caratterizzerà il caffè per il suo gusto più acido**. In questo caso sarà più prezioso per **realizzare ricette ricche di condimenti**, e in particolare per le carni di maiale, come l'arrosto. La tostatura **più forte**, invece, sarà **preferibile per piatti di selvaggina** e in particolare quelli a base di volatili.
Come vanno impiegati, invece, **i chicchi macinati**? Gli chef consigliano di utilizzarli **nelle marinature e nelle impanature**. Infatti danno i migliori risultati soltanto nei piatti che comportano **una cottura prolungata**. Nelle cotture veloci, al contrario, il caffè macinato lascia in bocca un'impressione per così dire "sabbiosa". Tuttavia, va ricordato che in alcune innovazioni gastronomiche si preferisce evitare il caffè tostato e impiegare i **chicchi crudi, meglio noti come "caffè verde"**, macinati grossolanamente o in polvere. Lo chef **Moreno Cedroni** lo utilizza nei piatti salati.

Quale tipo di miscela preferire?

Altro quesito importante: quale tipo di miscela preferire? Innanzitutto va premesso che il caffè in polvere in genere è molto amaro. Quindi, oltre a una doppia macinatura, è importante impiegarlo insieme a "sapori tostati" come il caramello o la frutta secca, lo speck, la pancetta croccante o il pesce affumicato.
Per quanto riguarda le miscele, va detto che **quelle speziate sono più indicate per i piatti di pesce** mentre quelle più delicate e dolci (per esempio l'arabica) vanno bene con i primi piatti, i dessert e le mousse sia dolci sia salate.
Dal canto suo, la "robusta" è una varietà povera di oli ma più amara, per cui va impiegata quando occorre conferire al piatto un aroma più forte.
Il caffè in polvere va usato come una spezia, abbinandosi molto bene con sapori e aromi decisi, quali quelli della cannella, della paprica, dei chiodi di garofano, del peperoncino e dell'aglio.
Il caffè liquido, comunque, **è quello più utilizzato in cucina**. Se, per esempio, avanza il caffè preparato al mattino, si può congelare e quando occorre si utilizzerà per **salse, stufati e zuppe**. Se il sapore risulterà troppo acido, si ottiene la soluzione migliore aggiungendo un pizzico di sale.
Quando ha gusto intenso, il caffè va bilanciato con attenzione rispetto agli altri ingredienti per non rovinare il sapore di un piatto ben riuscito. L'accorgimento è quello di **aggiungere il caffè pochissimo alla volta, assaggiando spesso** la pietanza per capire se fermarsi o continuare.
Per la preparazione di antipasti, primi piatti o per la mousse al caffè, si preferiranno miscele delicate con buona quantità di arabica. **Per i secondi di carne occorrono miscele intense e robuste**.
Per ricette di pesce, preferire caffè fruttato e aromatico, più chiaro, meno tostato e quindi meno amaro.
Non è facile impiegare il caffè tostato nella carne, in quanto ha un gusto forte e deciso accompagnato da una notevole acidità. Il che significa che nelle carni rosse bisogna impiegarlo per aromatizzare le salse in cui intingere la carne cotta. Nella carne di vitello e di maiale o nella semplice costata, il caffè si impiega per le marinature come una spezia.
L'arrosto di maiale è ottimo se cotto in una salsa con caffè liquido, senape, limone e zucchero. Nella carne bianca il caffè macinato è consigliabile utilizzarlo in piccole dosi, specialmente per l'impanatura.

Con la carne di vitello e di maiale, il caffè si impiega per le marinature, come una spezia

Per quanto riguarda i pesci, che solitamente hanno un sapore delicato, bisogna scegliere quelli dal sapore più intenso. Su tutti va preferito il polpo.
Il caffè tostato è ottimo con marinature fortemente speziate. **Il tonno va marinato con caffè solubile** con aggiunta di anice stellato. **Il salmone si prepara impanandolo con caffè**, peperoncino, zucchero e cumino. Per il pesce crudo il caffè ha un ruolo migliore.
Nel preparare le zuppe, è consigliabile aggiungere ¼ di cucchiaio di caffè solubile per ogni tazza di brodo necessario. I fagioli sono ottimi cucinati con spezzatino di maiale, cipolla e aglio, con una salsa a base di vino rosso e caffè. Le patatine fritte servite con l'aperitivo vanno "condite" con gruviera grattugiata, un pizzico di caffè in polvere e qualche goccia di olio alla vaniglia.
Altro discorso per i dessert. Nei dolci alla cannella è di rigore un caffè speziato come l'etiope, mentre in quelli allo zenzero è preferibile l'arabica. Nei dolci ai mirtilli si sceglierà una miscela Haiti, o miscele jemenite o giamaicane.

Mangiarebere di Gianni Brera

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

Nel centesimo anniversario della nascita.

Sono passati cento anni dalla nascita di uno dei più grandi giornalisti italiani. La sua eredità culturale e il suo "mangiarebere" sono ancora attuali.
"Principe della zolla", **Gianni Brera si diceva d'origine longobarda, re della scrittura e imperatore delle cucine**. Affabulatore raffinato e mattatore monologante, mescolava una dotta citazione latina con l'elogio di un amico di bevute; una reminiscenza contadina con una suggestione di Alessandro Manzoni. "Una fucina letteraria nel senso più nobile e popolare, talmente nobile da essere accademia e talmente popolare da essere osteria".

Lega agli aromi della cucina padana la vocazione letteraria e giornalistica

"Il mio vero nome è Giovanni Luigi Brera. Sono nato l'8 settembre 1919 a San Zenone Po, in provincia di Pavia, e cresciuto brado, o quasi, fra boschi, rive e mollenti […]. Io sono padano di riva e di golena, di boschi e di sabbioni. **E mi sono scoperto figlio legittimo del Po**". Con queste parole, Brera, il giornalista che ha cambiato il linguaggio sportivo, introduce la storia della sua vita nel libro *Se Po c'è ancora*, legando al profumo dei campi da gioco della sua terra e agli aromi della cucina padana la vocazione letteraria e giornalistica. La sua scrittura, densa e corposa, ricca di riferimenti culturali classici e di una forte componente "funambolica", è espressione della valle del Po che ha forgiato il carattere, l'indole e perfino le fattezze dell'uomo.
Nel libro *Pavia la provincia a grappolo d'uva*, che racconta le storie vive dell'Oltrepò, annuncia con orgoglio che Pavia fu a lungo capitale dell'Impero e che da quelle parti la vite si conosceva prima che nascesse Roma.
L'amico **Luigi Veronelli**, in un articolo del "Corriere della Sera" nel 2003, evoca il fantasma di Brera in questo territorio intatto e spesso incompreso: "mi parrà, ad un certo momento, di avere le sue mani tra le mie. Non dovesse succedere, mi basterà piegarmi e immergerle, le mani, in un solco di vite". Il grande Gioanbrerafucarlo veniva nell'Oltrepò e trovava la pace in un bicchiere di Barbacarlo.

Cambia il modo di raccontare il calcio, ma anche quello di stare a tavola

Brera è ricordato prima per il giornalismo sportivo, poi per gli epici resoconti di

pacciada e di bottiglia. In realtà, Gioan cambia il modo di raccontare il calcio, il ciclismo, l'atletica, ma anche quello di stare a tavola. Numerosi i neologismi popolari come "goleada", "contropiede", "melina", "catenaccio", "pretattica" e "centrocampista". Ma **anche in cucina il suo linguaggio ha un fondamento evocativo sostanziale nella cultura locale**, una scrittura cromatica del dialetto materno. Come ha intuito **Piero Camporesi**, nella bella introduzione della ristampa de *La scienza in cucina* di **Pellegrino Artusi** (Einaudi, 1970), quando scrive del "grande pasticcio linguistico maccheronico-lombardo-padano che va da Teofilo Folengo a Gianni Brera".
Il suo amore per il Po è pervaso da un'aurea di sacralità, colmo della presenza di un nume che lo tutela nel suo scorrere maestoso e incostante. Un fiume che a volte diventa bizzoso e ubriacone: "Troppe colline da vino lambisce per non aver la piena, pardon, la sbornia cattiva".
Lo spirito custode del luogo è espresso dalle valenze culturali, storiche, religiose, linguistiche e culinarie. Come le trepide mani della madre contadina che incidono per Gioan, e soltanto per lui, il guscio di un uovo "appena cantato dal pollaio" e adagiano il tuorlo sul pane "come su un trono".

Un viaggio culinario in cui compone un affresco della cucina lombarda

Con l'amico e gastronomo Veronelli, ha **scritto *La pacciada. Mangiarebere in pianura padana*, un monumentale lavoro che analizza le abitudini contadine di un tempo nella Pianura Padana**. Un vero e proprio viaggio culinario in cui Brera compone un affresco della cucina lombarda, dove immancabile è il risotto, magari giallo con i fegatini, che lascia sulle tavole tutto il profumo e il sapore dei ricordi di un tempo, da assaporare con un buon rosso di corpo gustato in compagnia. La sua scrittura pulsa della nostalgia del fiume e dei campi, della caccia e della pesca.

Scrive **Gianni Mura** su "La Repubblica" del 7 settembre 2019: "A Brera, cacciatore e mangiatore di carne, non piacerebbero i vegani e ne scriverebbe al limite della querela, o della tempesta mediatica".
Nel 1986 firma la prefazione di un libro fotografico sul vino lombardo edito da Piffari: "E qui ricordo con orgoglio pane, salame e moscato delle mie colline; e poi le inebrianti picchiate a valle, con il Po balenante riverberi sornioni dalle sue anse affondate fra i salici. Brillat-Savarin ha codificato: Vercesi e Brambilla non ne hanno sentito il bisogno: certe consuetudini, a loro, bastava goderle. Sul pesce e sui fritti di mare, ancora bianco. Sulle rane, piatto forte pavese, bianco secco se sono fritte, Barbacarlo o Barbera se sono in guazzetto. Sulle lumache alla *bourguignonne*, nessuno ti vieta di preferire il rosso allo Chablis o al Pouilly; sulle lumache in guazzetto, come si fanno da noi, lascia dire i cerebrali e bevi rosso: polenta e vino bianco sono di accostamento difficile, a meno che non si tratti di Cinque Terre. […] **Non ti formalizzare ai nomi né alle etichette**: meglio un onesto plebeo di un nobile degenerato. Così, **non spasimare sugli anni di cantina**: certe solenni sturate sanno di liturgia e meritano rispetto: ma il vino, come le donne, è buono all'età giusta". A Mura ripeteva: "Ricordati, Giovannino, annusare il vino nel bicchiere è solo scena. A chi ne capisce basta annusare il tappo".

Il cibo gli risulta inseparabile dal vino: conia il termine "mangiarebere"

Nella postfazione del libro *Dalla bassa*, uscito nel 2018 a cura di Dario Borso, che raccoglie quattro racconti scritti da Brera in età giovanile, **il figlio Paolo Brera** scrive: "Gianni Brera trascorre le strade del Tour e del Giro, fermandosi ogni giorno in un ristorante diverso e imparando a conoscere la gastronomia francese e italiana. Per di più, frequenta e conclude con successo un corso di sommelier. Già che il cibo gli risulta inseparabile dal vino: appunto per questo conierà il termine "mangiarebere" che riassume l'uno e l'altro. […] Va bene l'Europa e l'America, ma **il cuore rimane in riva al Po, con i suoi risotti, le sue rane, i brasati e i ravioli**. Tranne quando c'è da imbastire un pasto volante in casa, per amici e altri intimi. Perché quando si deve spignattare, Brera non si tira indietro più di quanto non facciano gli altri indigeni di San Zenone al Po, che hanno la cucina nel sangue". Nel libro, Brera racconta aneddoti di un tempo antico, quando si diceva che "le cantine sono come le donne. Prendi e riprendi, viene un bel giorno che rimangono vuote, e sfortunato chi le ha...".
Il 19 dicembre 1992 Brera stava tornando in macchina dopo una serata con gli "Amici del giovedì", trascorsa a parlare dei suoi eroi della domenica, ma anche della passione vitale per la "liturgia" del vino e delle osterie, quando sulla strada da Codogno a Casalpusterlengo un'auto invadeva la carreggiata uccidendo il giornalista con due suoi amici. Da allora "I senza Brera", ogni giovedì, si riuniscono a cena nelle trattorie pavesi per ricordalo. E sulla tomba a San Zenone al Po non manca mai il sigaro toscano, che tanto amava.

Un piatto e un processo
in Corte d'Assise

di Attilio Borda Bossana
Accademico di Messina

Gli "spaghetti alla Corte d'Assise", della trattoria "Donna Giovanna", devono il loro nome a un processo contro i frati di Mazzarino. La ricetta è tuttora gelosamente conservata.

Messina ha avuto con la gastronomia un afflato socio-antropologico che già nel 1700 si manifestava con l'esistenza della Confraternita dei Cuochi e Pasticcieri, la quale aveva, come riferimento liturgico, la chiesa dedicata a San Nicola dei Gualtieri, eretta nel 1484, nella sesta contrada cittadina, l'Agonia, nei pressi del Duomo, e che proprio la Compagnia ampliò, riaprendola il 29 settembre 1750, come testimoniano le pagine degli *Annali* (1756) di Cajo Domenico Gallo. Uno stretto legame perpetuato nel tempo e che giunse ad avere, a fine1800, anche una via dedicata ai Cuochi, oggi scomparsa, ove nei primi del 1900 sorse "Il Fanfullino", trattoria-ritrovo, molto frequentata anche da studenti universitari della vicina Calabria. Essi usufruivano di un abbonamento mensile a trentacinque lire e spesso improvvisavano karaoke *ante litteram*, eseguendo brani come *La pattuglia turca* di Mozart, con mandolino e chitarra, o *la mazurka* di Kujawiak, e raccogliendo le offerte dei numerosi avventori, nei classici "piattini".

Una foto del processo

Ad avviare la fortunata tradizione di ristorazione furono i tre fratelli Miceli

Ci fu, in tempi più recenti, un ristorante, "Donna Giovanna" che, ispirato dalla cronaca giudiziaria, inventò il nome per un piatto di spaghetti. Ad avviare la fortunata tradizione di ristorazione di cui godette dalla fine degli anni Trenta, furono i tre fratelli Miceli, con i segreti gastronomici di mamma Giovanna. Durante la loro parentesi militare in Italia settentrionale, Lillo, Paolo e Michele conobbero le emiliane Lina Malorosi, Jolanda Parizzi e Ines Canali, che divennero le rispettive mogli e, trapiantandosi a Messina, coprotagoniste, tra fornelli e pentole, della cucina del ristorante. **Fu un innesto di "sapori" emiliani, con una cucina solida e generosamente condita**, che dette i suoi frutti affinando la preparazione dei piatti tradizionali messinesi e non, e che conquistò il gusto di **numerosi frequentatori del ristorante. Fra i tanti, quegli intellettuali** che dal 1947 avevano quale punto d'incontro la libreria dell'O.s.p.e. di Antonio Saitta, e riferimento nel gruppo del Fondaco e dell'Accademia della Scocca, formato da Vann'Antò, Salvatore Pugliatti, Salvatore Quasimodo, Giorgio La Pira,

Peppino Vanadia, Schmiedt, Bonfiglio, Romano, i fratelli Zona, Francato, Corsini, Bonini.

"Donna Giovanna" era noto per le gustose crocchette di patate, la caponatina, la parmigiana di melanzane e il pescestocco, presentato in tutte le varianti di preparazione, in bianco con patate, a insalata, crudo con pomodoro e cipolla, con i "ventri" ripieni, arrostito con pomodori a scocca, o a *tuttu d'intra chi patati*; e poi gli *stuppateddi* (le lumache) e fritture di pesci proposte accanto a minestre, tortellini e bolliti di ispirazione emiliana.Grazie anche ai convivi che l'Accademia della Scocca promuoveva presso il locale, **il valore di quella cucina si diffuse tra i professionisti della città**. Proprio dalla frequentazione di avvocati e magistrati nacque, in quella trattoria, uno dei piatti più richiesti per il tempo: **gli "spaghetti alla Corte d'Assise"**, la cui ricetta è tuttora gelosamente conservata, e "preservata" dalle tante contaminazioni, da un'erede della famiglia, la signora Giovanna.

Il sugo di pomodoro, sapientemente amalgamato con peperoncino, prezzemolo, basilico, aglio e…(?), deve infatti il suo nome alle vicende giudiziarie dei frati di Mazzarino, accusati di associazione per delinquere, concorso in omicidio ed estorsione continuata, per fatti risalenti al 5 novembre 1956.

Pomodoro, peperoncino, prezzemolo, basilico, aglio e… un segreto

Dinanzi la Corte d'Assise di Messina, il 12 marzo 1962, comparvero i quattro frati cappuccini, Vittorio, Venanzio, Agrippino e Carmelo, e si celebrò il processo che ebbe come protagonisti penalisti e magistrati, i quali finivano per incontrarsi nel locale. Oltre al **decano degli avvocati italiani, il famoso Francesco Carnelutti, vi si recavano a gustare quei piatti**, il cattolico Giuseppe Alessi, primo Presidente della Regione siciliana, con gli altri legali laici della difesa: il socialista Nino Sorgi e il liberale Girolamo Bellavista. A volte, si recava a pranzo anche il Pubblico Ministero, il sostituto procuratore Salvatore Di Giacomo, figlio del poeta Vann'Antò, protagonista della dura requisitoria che portò al verdetto di condanna dei frati.

Assolti in primo grado, per avere agito in "stato di necessità", i frati di Mazzarino, con verdetto riformato dalla Corte d'Assise di Messina, furono condannati a 13 anni. Due anni dopo, la sentenza venne annullata per difetto di motivazione e il nuovo processo d'appello, celebrato a Perugia, ridusse la pena da 13 a 8 anni, riaffermando la correità dei frati.

Nel 2012, a Campofranco, per la VIII edizione della Rassegna Teatrale, fu messo in scena lo spettacolo "Processo ai monaci di Mazzarino" per la regia dell'avvocato Emanuele Limuti e realizzato dalla Scuola Nissena Forense G. Alessi sugli atti processuali, i cui fascicoli sono conservati presso la biblioteca di San Cataldo, per ripercorre uno dei più importanti processi seguiti dal Senatore Giuseppe Alessi, uno dei difensori dei monaci. E sempre nel 2012 fu anche realizzato il film "Pagate Fratelli" di Salvo Bonaffini che ripropose le vicende dei quattro "religiosi".

Dal Risorgimento la nascita
della cucina italiana

di Giuseppe Conti
Accademico di Borgo Val di Taro

La lunga strada da percorrere per l'unificazione dell'Italia gastronomica.

Il 17 marzo 1861 nasce il Regno d'Italia e l'unificazione nazionale lievita attraverso le ricette che, con pentole e fornelli, forniscono strumenti utili per la realizzazione di messaggi sulle attività poste in essere per il periodo storico del Risorgimento. **Camillo Benso** conte di Cavour, nel luglio 1860, scrive un telegramma: "Le arance sono sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle. Per i maccheroni bisogna aspettare perché non sono ancora cotti", facendo capire che la Sicilia era già occupata da Garibaldi, il quale era diretto verso Napoli. Appena i garibaldini conquistarono la città partenopea, disse all'ambasciatore piemontese a Parigi: "I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo".

Quando nasce il Regno d'Italia, la cucina delle corti italiane è ancora francese

La cucina delle corti italiane è ancora francese, e i nomi dei piatti, nei pranzi ufficiali, sono altisonanti: *cerf à la royale*, *quenelles*, *potage*, *foie gras*, *fricandeau*. Timidamente si affacciano le nuove creazioni: alla Radetzky, alla Cavour, alla Giolitti e persino la regina Margherita di Savoia dà il nome a una pizza che diventerà famosa nel mondo. Il servizio alla francese, modo di ostentare ricchezza e potere, sarà presto abbandonato per **adottare il servizio alla russa**, dove viene servita una portata per volta, ancora calda e appena cucinata. Un unico ingrediente non deve apparire due volte sullo stesso menu: l'eccezione è concessa solo per il tartufo.

I cuochi di corte sono personaggi famosi: Giovanni Vialardi, Ippolito Cavalcanti, Francesco Chapusot, Vincenzo Corrado, Vincenzo Agnoletti, Giovanni Felice Luraschi e poi i celebri monzù. I ricettari sono di cultura francofona e non è semplice riuscire a liberarsi del glorioso passato di questa cucina.

Durante il Risorgimento si fatica inizialmente a trovare un'identità culinaria. Si festeggia con cene di gala brindando "Viva l'Italia" con menu scritti in francese che invece dicono "*Vive la France*". L'Italia, in cucina, è divisa in regioni dove si parla in dialetto ed è lontana l'idea di costruire un dizionario gastronomico comune. Si comincia, però, piano piano, **dopo circa trent'anni dall'Unità d'Italia**, a tracciare la linea della

Monumento equestre a Garibaldi , Pistoia

Statua di Camillo Benso Conte di Cavour, Roma

Banchetto tratto dal film "Il Gattopardo"

Statua di Giuseppe Mazzini, Pisa

lunga strada da percorrere per l'unificazione dell'Italia gastronomica, perseguita solo da **Pellegrino Artusi**. Questo grande cuoco inizia a tessere la tela dell'unità gastronomica italiana, nel 1891, prendendo in considerazione alcuni territori come la Romagna, la Toscana e Bologna.

Gli eroi del Risorgimento prediligono i sapori della cucina regionale italiana

Contribuiscono personaggi come **Giuseppe Mazzini** il quale, nel ricchissimo epistolario e nelle lettere alla madre, durante i lunghi anni di esilio, è solito scrivere di cibo nella tradizione genovese. Coerente con la sua austerità morale, è parco e moderato, ma grande consumatore di caffè, che assume abitualmente accompagnandolo con l'immancabile sigaro, e non disdegnando i dolci, come la **torta di mandorle la cui ricetta è contenuta in una lettera alla madre**.
Ricordiamo **Giuseppe Garibaldi**, che predilige i sapori della cucina genovese, in particolare la **minestra col pesto, le zuppe con verdure e legumi, lo stoccafisso e il baccalà**, ma gradisce anche la carne cotta alla brace, secondo l'uso tipicamente sudamericano, retaggio del periodo giovanile trascorso in Brasile. Non beve vino, ma acqua fresca o tè e l'infuso del "mate", latte, e d'estate si disseta con le ottime orzate, preparate con le mandorle di Caprera.
In quel periodo, **tra le classi popolari delle campagne, l'alimentazione a base di carne è ancora un'eccezione** (tanto che in Italia il suo consumo rimane tra i più bassi d'Europa). Continuano ad avere un ruolo essenziale cereali, castagne, patate e legumi. I maggiori progressi nel campo dell'igiene alimentare si rilevano nelle classi borghesi delle città, dove il menu tipico di un pranzo è: consommé (un brodo concentrato, a base di carne e ossa di manzo fatti bollire per almeno quattro ore), antipasti, pietanze di carne fredda e calda (spesso con contorno di fegatini, cervella o con una elaborata salsa), gelati, creme, zabaione, biscotti, dolci di pasticceria, frutta fresca e sciroppata. La cattiva alimentazione, che può causare malattie come la pellagra (per l'eccessivo consumo di mais), inizia a essere denunciata anche dalla stampa e dalla classe politica. Si diffonde, per la prima volta su tutto il territorio, il consumo di pasta e di riso (passato da 2 milioni nel 1861 a 5 nel 1880), così come di vino, olio e formaggi. Ciò accade soprattutto per le classi medio-alte, mentre per operai e contadini l'alimentazione continua a essere scarsa e povera di valori nutritivi, troppo legata alle disponibilità di cibo stagionali e territoriali, salvo che per le feste comandate.

Per operai e contadini l'alimentazione è legata alle disponibilità stagionali

Sulle tavole delle famiglie povere, rurali e urbane, infatti, non c'è altro che pane di granoturco, minestre in cui sono mescolate polenta, patate e legumi vari.
Non va dimenticato, però, che ogni regione aveva le sue varianti culinarie: nella tavola piemontese di **Vittorio Emanuele II** e del conte di Cavour non devono mancare mai la bagnacauda, la fonduta e vari tipi di cacciagione. Non si possono non ricordare i barocchi cibi serviti nei **banchetti siciliani della nobiltà**, raccontati nelle pagine del romanzo *Il Gattopardo*, o il "torreggiante timballo di maccheroni", destinato agli ospiti borghesi del principe di Salina, che sostituisce il tradizionale *potage* di apertura, anche questo simbolo di una rivoluzione in campo culinario oltre che politico. Tramontate, con la crisi dell'*ancien régime*, le lussuose cene conviviali e di salotto del Secolo dei Lumi, nel 1800 la cucina italiana si caratterizzò sempre più in un ambito di tipo familiare e popolare, dove **assume un ruolo fondamentale la donna, padrona di casa**. Fino ad allora, i manuali francesi di cucina, che fornivano ricette per le ricche dimore dei nobili, erano stati scritti soltanto da cuochi uomini. Lentamente, però, soprattutto in famiglie borghesi e popolari, si assiste a una sorta di "integrazione" del personale di cucina, con un numero sempre maggiore di cuciniere.
Una vera svolta per la gastronomia italiana, come già accennato, si ha con la pubblicazione del celebre ricettario di Pellegrino Artusi, ***La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene***. L'autore **tenta di emancipare la cucina italiana dalla sudditanza di quella francese**, valorizzando alcuni piatti tipici regionali più popolari, nella fattispecie quelli tosco-romagnoli, e auspicando la nascita di una prima gastronomia nazional-popolare. È la strada che, nel tempo, conduce la nostra cucina a un ruolo primario riconosciuto in tutto il mondo.

La pinsa romana

di Claudio Nacca
Delegato di Roma Eur

Autentica riscoperta, moda, o semplice trovata commerciale?

La domanda appare più che lecita e di estrema attualità in quanto, in questi ultimi anni, a Roma, ma non solo, abbiamo assistito a **un proliferare di locali che commercializzano tale "specialità"**: dalle pizzerie a taglio a quelle più tradizionali che spesso la propongono in alternativa alla più classica pizza, mentre altre si sono convertite in "pinserie" modificando di conseguenza anche le insegne che le identificano.

La pinsa, piatto tipico della cucina romana e antica progenitrice della pizza, in realtà era già nota nell'antica Roma.

I Romani utilizzavano la pinsa come "vassoio" per pietanze sugose

Questa focaccia veniva preparata dalle antiche popolazioni laziali utilizzando una miscela di diversi cereali (miglio, orzo e farro) impastati con acqua e sale, quindi stirata, stesa, allungata e cotta su una pietra posta sopra i carboni ardenti. Nel VII libro dell'*Eneide* (I secolo a.C.), troviamo alcuni tra i primi riferimenti a questo tipo di alimento che Enea, insieme al figlio e ai suoi comandanti, mangiò appena arrivato nelle zone rurali delle campagne laziali, accolto dal re Latino e da sua figlia Lavinia.

Il nome pinsa deriva dal latino *pinsere* (allungare), verbo che spiega anche la forma di questo prodotto, il quale presenta **una sagoma ovale** (anziché rotonda) **con spessore di circa due centimetri** e ha solitamente dimensioni inferiori a quelle della classica pizza. Tale scelta è legata alle sue origini: a quei tempi, la pinsa era infatti utilizzata come "vassoio" sul quale si adagiavano alcune preparazioni culinarie piuttosto sugose, *in primis* le carni in umido. L'impasto risultava allora eccessivamente duro per poter essere mangiato da solo.

Nel corso dei secoli, la ricetta originale è stata modificata in vari modi, fino ad arrivare ai giorni nostri, quando, a seguito di numerose rivisitazioni, abbinate alle **moderne tecniche di lievitazione e maturazione, è nata la pinsa romana moderna**. La sua pasta è molto ricca di cavità che la rendono leggera e **croccante all'esterno e morbida all'interno**.

Oggi l'impasto prevede un mix di farine, lievito madre e molta acqua

Per il tipo di impasto utilizzato, che prevede un mix di farine (oggi si usano in particolar modo quelle di **frumento, riso e soia**, ma esistono in commercio miscele appositamente preparate), l'impiego di lievito in pasta madre, l'alto contenuto di acqua (75/80%), che viene aggiunta sempre fredda, e **come condimenti**, sale (poco), **erbe aromatiche**

e un filo di olio d'oliva (essendo rigorosamente bandito l'impiego di altri grassi), **la pinsa romana risulta essere molto digeribile**. Ciò è dovuto anche alla **lunga lievitazione** (ben oltre le 24 ore, fino a raggiungere le 72 o addirittura le 150) cui è sottoposto l'impasto prima di essere steso e infornato. Al contempo, la lunga fase di lievitazione, spesso effettuata in ambiente refrigerato, contribuisce a eliminare la tipica sensazione di sete associabile alla pizza tradizionale. È da sottolineare, a tal proposito, come **l'aggiunta di sale avvenga solamente a cottura ultimata** e non sia rara l'assenza completa di questo elemento, qualora il condimento utilizzato per guarnire la pinsa sia già di per sé particolarmente saporito.

L'impasto viene lavorato in modo del tutto differente da quello della pizza, con **l'utilizzo di una planetaria**, dando così luogo a un prodotto che ha nell'unicità uno dei suoi punti di forza. La morbidezza dell'interno, oltre che, come già ricordato, della lunga lievitazione e dell'elevato contenuto in acqua, è frutto soprattutto della farina di riso. A quest'ultima spetta infatti il compito di "fissare" durante la cottura l'acqua presente nell'impasto.

C'è anche qualcuno che, in forma di Associazione, ha provveduto a depositare e a registrare il marchio Pinsa Romana, intendendo con ciò brevettare una miscela preconfezionata di farine e lieviti che viene poi commercializzata presso i somministratori che desiderano fregiarsi (senza troppi sforzi) di tale denominazione, unitamente a corsi di formazione e consulenze specializzate fino a proporre anche una versione congelata/*frozen* del prodotto finito, con *shelf-life* di 18 mesi e spedizioni in tutto il mondo.

In un panorama tanto complesso e variegato è assai difficile, se non impossibile, esprimere giudizi di carattere generale e all'Accademico, in quanto appassionato gastronomo e attento ricercatore, resta il compito di valutare caso per caso, "provando e riprovando" secondo il motto di altrettanto illustri Accademici, la validità e la veridicità delle diverse proposte.

LA RICETTA

Ingredienti ***(per 4 persone): 650 g di farina di frumento (350/400 W), 30 g di farina di riso, 20 g di farina di soia, 500 ml di acqua, 3 g di lievito madre essiccato, 10 g di sale, 10 g di olio extravergine d'oliva.***

Preparazione: ***mescolare le farine e il lievito secco e mettere il tutto in una planetaria con il gancio. Versare l'80% dell'acqua (400 ml) e impastare a velocità 1 per un minuto. Poi passare a velocità 2 per 8 minuti. Aggiungere il sale e continuare a impastare per 3 minuti. Versare l'olio e proseguire per altri 2 minuti. Versare infine il resto dell'acqua, impastando per altri 5 minuti. La durata totale dell'impasto sarà quindi di 20 minuti circa. Lasciarlo riposare nella ciotola della planetaria per 30 minuti, durante i quali effettuare una ventilazione ogni 10 minuti. La ventilazione consiste nell'alternare tempi di riposo a brevi impasti della pasta con pochi giri di impastatrice, allo scopo di aumentare l'assorbimento dell'acqua e ottenere una maggiore consistenza. Gli impasti molto idratati, infatti, che inizialmente risultano appiccicosi, dopo la ventilazione divengono più compatti e incordati. A impasto pronto e fermo nell'impastatrice, dare 3 o 4 giri di gancio ogni 10 minuti di pausa. Dopo la ventilazione, l'impasto risulterà perfettamente incordato (sarà compatto, asciutto e rimarrà attaccato al gancio); formare un panetto e riporlo in un contenitore in frigorifero, da un minimo di 24 a un massimo di 150 ore.***

Trascorso tale tempo, tagliare i panetti (da 250 g o da 500 g) e porli di nuovo in frigorifero per migliorare la lievitazione, oppure utilizzarli dopo qualche ora per preparare le pinse farcendoli a piacere. Stendere l'impasto all'altezza preferita (più spesso per una pinsa tipo focaccia, o più basso se si preferisce sottile). Lo spessore più usato è di circa 2 cm. Scaldare il forno a 250° in modalità statica. Distribuire sulle pinse la passata di pomodoro (si può anche condire con olio, sale e origano o metterla scondita), irrorare con un filo d'olio e quando il forno avrà raggiunto la giusta temperatura mettere le teglie nella parte bassa, direttamente a contatto con il fondo. Questo farà in modo che la base della pinsa diventi croccante e che il calore diretto la faccia gonfiare bene in modo che risulti soffice e alveolata. A metà cottura, dopo circa 10 minuti, tirare fuori le pinse, distribuirvi sopra anche la mozzarella a cubetti, qualche foglia di basilico e gli altri ingredienti preferiti e rimettere in forno non più sul fondo ma al primo livello, completando la cottura. Cuocere complessivamente per 25/30 minuti; controllare il grado di cottura verificando che sia uniforme, quindi togliere dal forno e servire la pinsa ben calda.

Il "nettare degli dei"
che si produce solo nella Locride

di Aristide Bava
Accademico della Locride-Costa dei Gelsomini

Si tratta del Greco di Bianco, prodotto lungo una piccola fascia di terra.

La Locride è un territorio che, tra le altre sue potenzialità enogastronomiche, si porta appresso un grande tesoro, non a caso chiamato "nettare degli dei". È un vino speciale che si produce lungo una piccola fascia di terra compresa tra Gerace e Bianco. **È conosciuto, appunto, come il "vino Greco di Bianco"**. Proprio tale vino, poco tempo addietro, è stato **insignito in America di uno speciale riconoscimento**, che lo ha portato all'attenzione internazionale e, adesso, nel periodo estivo, molti turisti che visitano la Calabria vanno alla sua ricerca.

Sulla produzione del vino Greco, più conosciuto, in campo internazionale, come "Greco di Bianco" e denominato per le sue qualità (dicono anche afrodisiache) come "nettare degli dei", ci sono testimonianze che risalgono al 1700.

Un vino bianco, forte, straordinario per bontà

Riproponiamo la sua storia per come è stata tramandata ai nostri giorni. **Padre Fiore**, nella sua *Calabria Illustrata*, riporta

uno scritto del **Barrio** nel quale si legge: "Qui (a Bianco) nasce un vino straordinario per bontà: è bianco, forte, sempre migliore di se stesso, del quale si produce una grande quantità". In tempi più recenti, il poeta liberale geracese, **Muscari Tomaioli**, in occasione della visita del "Re Galantuomo" a Reggio, subito dopo l'Unità d'Italia, durante il banchetto brindava in presenza della regale compagnia e di tutta la classe dirigente reggina e calabrese, con il vino Greco di cui, con significativi versi, tesseva le lodi.
Chi conosce molto bene i "segreti" del vino Greco è un noto possidente di Bianco, **Dino Ielasi**, il quale, malgrado la veneranda età che pur porta in maniera eccezionale, è sempre stato e continua a essere uomo legato da profondo amore alle tradizioni e alla cultura del proprio paese; enologo egli stesso, produttore da generazioni di vino Greco e Mantonico. Nel 1966, un gruppo di produttori di questi due vini, per dare maggiore prestigio al prodotto tipico bianchese, incentivarne la quantità, ma principalmente la qualità, oltre alla commercializzazione, decise di costituire la cooperativa vinicola C.A.C.I.B., di cui Ielasi fu anche socio fondatore. Un lavoro che per i primi anni si rivelò ostico anche perché, tra le molte difficoltà di carattere oggettivo, ci fu pure la mancanza di una cultura della cooperazione. Quando la C.A.C.I.B.cominciò ad andare bene (in alcuni momenti la produzione era inferiore alla richiesta), si verificò un imprevisto: la cooperativa, ricorda Ielasi, venne chiusa con un decreto dell'Asl di Locri perché i locali avevano il tetto coperto di eternit.

Il vitigno, originario della Tessaglia, arrivò nell'Italia meridionale con i coloni Greci

L'anziano possidente, che del vino Greco è un vero cultore, e che sino a qualche anno fa lo produceva ancora "solo per lui e per i suoi amici", ne ha sempre parlato con profonda e antica conoscenza, evidenziando che si tratta di un vino ottenuto da un vitigno portato dai coloni Greci, ai tempi del loro insediamento nell'Italia meridionale. Originario della Tessaglia, da esso traggono origine vini, oggi molto apprezzati, come il Greco di Tufo, il Lacrima Chrysti delle falde del Vesuvio e L'Erbaluce di Novara. Tuttavia, il vino più pregiato e prestigioso, prodotto con uve "greco", cantato da tanti poeti, resta il Greco di Bianco o di Gerace, come da tradizione. **Esso è entrato persino nella leggenda**. Si racconta, infatti, che nella battaglia sul fiume Sagra, nei pressi di Caulonia, diecimila soldati locresi vinsero centotrentamila crotoniati grazie all'efficacia del vino Greco.
Accanto al Greco è da annoverare anche il Mantonico: un passito tipico, pregiato e di estrema rarità, color ambra e con una caratteristica lucentezza. Al pari del Greco, raggiunge livelli qualitativi ottimali già nella successiva primavera di produzione ma, in base al disciplinare, può essere dato al consumo non prima dell'anno successivo, a novembre. Il nome di questo squisito passito deriva dal greco *mantonikos* che potrebbe significare indovino, profeta: sembra, infatti, che nel mondo greco-romano sacerdoti e sibille si inebriassero con tale bevanda prima di dare i responsi.
Insomma, vini pregiati di grande qualità che potrebbero fare la fortuna dell'intero territorio. Soprattutto adesso che la loro fama ha abbondantemente varcato i confini nazionali.

La cucina sarda del formaggio

di Adriana Zuddas
Accademica di Cagliari

Dal Re pastore, di nuragica memoria, a "is zippulas" dei giorni nostri.

Quale valore abbia avuto e abbia il formaggio nell'economia sarda lo testimoniano i recenti movimenti di protesta dei pastori che echeggiano, sotto altre basi, quelli del 1887, quando con il governo Crispi vennero eliminati i contratti commerciali con la Francia, da cui le privazioni che diedero origine alla disoccupazione e al fenomeno del banditismo. I cultori della buona cucina, che attingono a piene mani alla tradizione pastorale e contadina, non possono restare indifferenti di fronte alle sorti di un comparto così prezioso, che solo la tenacia e lo spirito di abnegazione dei protagonisti permette ancora di fruire, tra gli altri, di questo dono meraviglioso che è il formaggio.
I pastori sardi, eredi del carismatico "Re pastore", di nuragica memoria, del quale hanno mantenuto la fierezza, l'orgoglio ma anche molta concretezza, hanno acquisito dai loro antenati la **capacità di manipolare il latte, e di produrre il formaggio**.
Sappiamo che in epoca romana i formaggi sardi arricchivano le mense dei senatori e dei patrizi, mentre nel periodo giudicale ne venivano esportate diverse qualità.
Emblematico dell'eccellenza del prodotto è apprendere che, sul mercato di Genova, i dazi per l'importazione del formaggio di Torres era di tre soldi e mezzo, valore superiore a quello applicato al formaggio "paramensis" di Parma. Interessante poi rilevare che, in epoca sabauda, le casse reali riscuotessero somme notevoli grazie alle imposte pagate dai commercianti sulle esportazioni dei formaggi verso Napoli, Livorno, Genova e Marsiglia.

La Sardegna diventa, dal secolo scorso, terra di adozione del pecorino romano

È però nella seconda metà del 1800 che hanno inizio le esportazioni del pecorino romano, che nasce nell'Agro Romano, ricco fin dall'antichità di pascoli e greggi, ma del quale la Sardegna diventa, fin dal secolo scorso, terra di adozione, grazie all'intraprendenza di alcuni imprenditori laziali e campani che, consenzienti gli allevatori sardi, mettono a frutto **la grande abbondanza di materia prima, l'eccellente qualità del prodotto, e soprattutto la tradizionale capacità tecnica dei sardi**. È noto il grande successo di questa collaborazione illuminata che dà vita a una vera e propria industria di trasformazione. Infatti, pur non essendo espressione della più schietta tradizione sarda, **il pecorino romano rappresenta il 96% della produzione del settore**, ed è una delle voci produttive più dinamiche nella realtà economica sarda.
La Sardegna vanta un gran numero di varietà di formaggi, tenuto conto della disponibilità limitata di distese erbose, e della scarsa quantità di quelli vaccini, tra i quali **il casizzolu** tra i formaggi a pasta filata e **il dolce sardo**, tra quelli a

pasta molle; **i caprini** che, ingiustamente meno noti, rispetto ai più numerosi e vari pecorini, introducono a un'alimentazione sana: sono molto gustosi, poveri di grassi e digeribili. **Tra le versioni più tradizionali**, si può ricordare il **caglio di capretto**, *callu de crabittu*, quasi introvabile e ottenuto dal latte prelevato dallo stomaco dell'animale, che si rivela, al termine di una lavorazione particolarmente arcaica, come **una crema spalmabile**, con un filo d'olio, sul pane cifraxiu o sul pane carasau; ***su casu axedu***, ottenuto da caprini o pecore di razza sarda, quando l'inverno è maturo o in primavera e il latte è pregno di essenze di erbe aromatiche, usato per ***su murzu***, lo spuntino di metà mattina che interrompe il lavoro del pastore.

Il formaggio acidulo, detto "su casu axedu" insaporisce le minestre di brodo di carne

Questo formaggio acidulo, quasi dimenticato, è usato tradizionalmente per insaporire le minestre di brodo di carne, specie quello che si ottiene bollendo insieme manzo, maiale, pollo e quaglia (*brodu cojau*). Nel brodo ancora bollente, si tuffano piccoli tocchi di formaggio che si sciolgono nel piatto diventando tutt'uno con la minestra. Dunque **il formaggio come un monumento alla civiltà sarda**, che al pari del citato "Re pastore", sembra imporsi come un re della cucina, forte del gusto impareggiabile e della sua antichissima storia che ha attraversato i millenni. Forse è per questo, per il suo imporsi come cibo completo, che ammette come uniche **compagne la semplicità e la sobrietà**: dal **formaggio infilzato** con un ramo di olivastro o di lentischio ed esposto al fuoco acceso dal pastore, nel silenzio dei monti, dove tutta la natura concorre al sacro rito della cottura e, una volta divenuto morbido, tagliato a fette e degustato ancora caldo, adagiato su un pezzo di cifraxiu o sul pane spongiu o sul pane carasau; alla **minestra di formaggio** così mirabilmente evocata da Grazia Deledda, in *Elias Portolu*, che si può ottenere utilizzando un delicato soffritto di erbe selvatiche, acqua di fonte (quando possibile) e al termine della bollitura, che sia breve perché si mantenga inalterato il valore dei condimenti, scostando la pentola dal fuoco e immergendovi pezzetti di formaggio ovino o caprino, molle o semistagionato e un filo d'olio.
La cucina tradizionale del formaggio ha molte analogie nei luoghi caratterizzati dalla presenza dei pastori. **Il Campidano**, in particolare, grazie all'insediamento di famiglie di allevatori provenienti dalla Barbagia di Seulo e dal Sarrabus, ha "adottato" e usufruito di molte pratiche nell'uso delle carni e del formaggio. Notevoli, tra gli altri, anche l'eccellenza e la diffusione raggiunte a livello mondiale dai prodotti caseari di un'azienda familiare, che da cinquanta anni opera nella campagna di Dolianova, rinomata anche per i tipi di formaggio **anticolesterolo**, testati dalle Università di Cagliari e Pisa.

Con il formaggio ovino o caprino si confezionano numerosi dolci, tra i quali le seadas

La tradizione vuole che si usi il formaggio ovino o caprino per la confezione di numerosi tipi di dolci, tra i quali i più noti: ***le seadas, su pitzudu, is pardulas***, i primi tipici del Nord Sardegna, gli ultimi molto diffusi anche nel Sud dell'isola. Da notare che negli ultimi decenni il formaggio ha conosciuto nuova vita, scatenando la fantasia degli **interpreti del gusto** che hanno saputo mettere in campo straordinari antipasti, primi e secondi piatti oltre ai contorni. Mi limiterò a citare due tipiche ricette del Campidano, ma diffuse anche nelle altre parti della Sardegna: ***sa fregula* ai formaggi** e ***su matzamurru***.

ZIPPOLE (*is zippulas* nella versione campidanese)

Ingredienti ***(per 8 persone): 500 g di farina, 2 uova, ½ lt di latte, 1 arancia, 15 g di lievito di birra, ½ bicchiere di fil' e ferru, formaggio filante caprino (o ricotta di capra), qualche patata bollita schiacciata, zafferano, 200 g di zucchero semolato, olio extravergine d'oliva, sale.***

Preparazione: ***unire tutti gli ingredienti, sciogliere il lievito nel latte tiepido e incorporarlo a poco a poco versandolo dall'alto, mentre con l'altra mano, con il pugno chiuso, si lavora l'impasto. Continuare a impastare a due mani, con i pugni chiusi, fino a quando diventa morbido e filante. Far riposare qualche ora in un contenitore in coccio (sa xivedda), posto accanto al fuoco, coperto da un panno bianco in cotone sul quale adagiare una piccola coperta piegata. Quando la massa sarà lievitata, staccarne piccoli pezzi con le punte delle dita inumidite nel succo di arancia e friggerli velocemente immergendoli nell'olio non troppo caldo, girandoli con una sottile bacchetta di olivo. Passare le zippole nello zucchero e servire.***

Le creste scalvine

di Lucio Piombi
Delegato di Bergamo

Una pasta ripiena solo del formaggio prodotto in Val di Scalve riproduce, nella forma, le creste dei monti che circondano la valle.

L'argomento, quanto mai vasto e intrigante, della cena ecumenica di quest'anno mi porta a far conoscere agli amici lettori **una nuova pasta ripiena battezzata e registrata solo all'inizio del 2019**, che è stata "inventata" e lanciata con successo, dopo molte prove e sperimentazioni, da due note chef della Val di Scalve, Mea e Cesira, appassionatissime di gastronomia, vini e grappe.
Innanzitutto cominciamo a chiarire dov'è la Val di Scalve, arcinota nella nostra provincia, ma pressoché ignota a molti che conosceranno, probabilmente, altre valli, come la Val Seriana o la Val Brembana, ma pochi avranno, però, frequentato questa piccola e verdissima valle ai piedi della Presolana (un massiccio roccioso di oltre 2.500 mt di altezza) e che comprende solo quattro comuni: Schilpario, Vilminore, Azzone e Colere. Costeggia la provincia di Brescia che si raggiunge sia attraverso il Passo del Vivione sia percorrendo la Via Mala.

I bovini pregiati, all'alpeggio, si nutrono di fiori e di erbe rare e profumate

La Val di Scalve è nota nella provincia poiché le mandrie di bovini pregiati, all'alpeggio, riempiono i suoi prati da maggio a settembre. Le mucche si nutrono di fiori, di erbe rare e profumate e nelle baite, spesso quasi inaccessibili, vengono prodotte, con sapori e profumi unici, formaggelle lavorate, in buona parte, nella locale Latteria Sociale Montana.
La pasta ripiena di cui parliamo va ad affiancare gli stranoti *casoncei* e gli *scarpinocc di Parre* ed è stata battezzata "creste scalvine": "creste" perché le catene montane che circondano la valle, con cime come la già nominata Presolana, il Gleno (2.900 mt), il Coca (oltre 3.000 mt), il Cimon del Bagozza (2.400 mt), sono tutte a creste, e "scalvine" perché sono solo in Val di Scalve e **l'unico ingrediente del ripieno è il formaggio della valle**.
Le formaggelle vengono lavorate con latte intero vaccino non scremato, proveniente da una o due mungiture e le mucche sono di razza Bruno Alpina. La "Latteria Montana della Val di Scalve" nasce nel 1970 e molti dei mandriani conferiscono al suo caseificio il loro latte (circa 500 soci), che viene addizionato, a 37 gradi, a caglio di vitello; rotta la cagliata, si cuoce fino a 43 gradi. Si toglie il siero e si introduce la pasta negli stampi cilindrici ove resta per 24 ore e la si immerge per altre 24 ore in salamoia. Il prodotto **deve poi maturare su assi di legno, con frequenti girate, dai 20 giorni per un prodotto fresco (quello delle creste)** e fino a 60 per quello stagionato: crosta morbida ed elastica di colore bianco-grigio e pasta di colore crema-avorio, morbida, priva di occhiature; aroma delicato, leggermente acidulo e sapore pungente e sapido specie nel periodo estivo.

I condimenti sono vari: dal classico burro e salvia, a un pesto a base di un'erba rara

La pasta delle creste è sempre fatta a mano e con pochissime uova o, spesso, addirittura senza, e una volta riempita, viene racchiusa a mezzaluna crestata. Il condimento è vario: oltre al classico burro (rigorosamente di montagna) e salvia, lievemente abbrustolita, viene usato spesso **un pesto a base di un'erba rara, raccolta nei pascoli in alta montagna: il paruk o farinello** (poiché le foglie sono cosparse di una polvere bianca), con nocciole o pinoli tritati e burro, **oppure con funghi porcini trifolati**.
Soltanto pochi rifugi alpini (il Tagliaferri, il Coca, il Bagozza, il Vivione, il Curò, il Barbellino) e pochi ristoranti della Valle di Scalve (una decina in tutto) hanno l'autorizzazione di inserire nel menu le "creste scalvine": vi assicuro che scoprire e gustare questa nuova pasta ripiena merita il viaggio.

Nocciola: il lato croccante *del menu*

di Gigi Padovani
Giornalista, food writer

Il piccolo frutto è ormai protagonista in cucina e non solo nei dolci.

Un tempo si raccoglievano a mano, in ginocchio, con una sporta allacciata in vita, arrancando tra l'erba. Vi si dedicavano soprattutto le donne e i bambini, nelle campagne di Piemonte, Lazio, Campania e Sicilia. Ora è tutto cambiato. Anche quest'anno - da fine agosto a metà ottobre - sulle colline italiane sono entrati in azione i grandi macchinari, che hanno sostituito la manodopera, per aspirare i frutti lasciati cadere a terra dalla brattea aperta, l'involucro erbaceo che protegge il frutto con il guscio. **Il raccolto 2019 della nocciola, però, ha lasciato l'amaro in bocca** ai produttori italiani, come sottolinea **Sergio Lasagna**, Presidente del Consorzio Nocciola Piemonte Igp, che rappresenta 1.200 soci: "Purtroppo le gelate primaverili hanno bloccato la maturazione delle gemme e il risultato nella nostra regione è un **calo del cinquanta per cento nella produzione**, con un mercato molto instabile, sempre condizionato dalla concorrenza dei turchi". Aggiunge **Gerardo Alfani**, Presi-

A sinistra la scelta delle nocciole durante la lavorazione; in basso la tostatura

dente del Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni Igp: "La raccolta, quest'anno, è stata tardiva. Pertanto soltanto ai primi di novembre potremo avere il consuntivo preciso. Abbiamo avuto problemi di impollinazione in primavera e così possiamo stimare una riduzione delle rese per ettaro di circa un terzo, rispetto all'anno scorso. **Per fortuna le nocciole sono belle, sane, di ottima qualità**".

Anche i grandi chef l'hanno adottata per preparazioni salate

Da qualche secolo, questo piccolo frutto dalle proprietà salutari è uno degli ingredienti principali dell'arte di pasticcieri, gelatieri, cioccolatieri, e anche i grandi chef l'hanno adottata per preparazioni salate. È un prodotto di qualità che unifica l'Italia, difeso da ben tre denominazioni europee. **Due sono Igp** (Indicazione Geografica Protetta): **la Piemonte "Trilobata" e la "Tonda" di Giffoni; una è Dop** (Denominazione d'Origine Protetta, con disciplinare più stringente): **la Romana**.
Da Bruxelles, a fine settembre, è arrivato il via libera a una modifica del disciplinare molto attesa dai produttori delle colline care a Pavese e Fenoglio: **nasce il cru Langhe per identificare soltanto le "tonde trilobate"** dei corileti in un centinaio di Comuni langaroli. Eppure i contadini non riescono ad avere un'adeguata remunerazione delle loro fatiche dall'industria, che ha "fame" di nocciole per i prodotti dolciari (creme da spalmare, praline, tavolette di cioccolato, biscotti) ma spesso paga troppo poco la materia prima.

L'Italia è al primo posto in Europa per quantità di nocciole prodotte

L'Italia è al primo posto in Europa per quantità di nocciole prodotte, seguita dalla Spagna (con noccioleti concentrati in Catalogna, a Reus e Brunyola), però **il mercato per i trasformatori e l'industria è monopolizzato dalla Turchia**, con il settanta per cento della produzione mondiale: negli ultimi anni ha decuplicato l'offerta. Le basse rese per ettaro vengono compensate dai minori costi della manodopera.
L'unica strada per ridare valore al comparto corilicolo (il nome botanico è *Corylus avellana*, dalla città di Avella, in Campania, dove è ancora coltivata) è quella della qualità e della valorizzazione delle filiere locali. In questo processo si è impegnata da anni l'Associazione Nazionale Città della Nocciola, che raccoglie oltre duecento Comuni dove si coltiva la betulacea. Afferma il Presidente e fondatore, **Rosario D'Acunto**, già Sindaco di Giffoni Sei Casali: "All'ombra dei campanili italiani si coltiva questo frutto che nasce dalla magica intesa fra l'uomo e la natura. Oggi molti consumatori scelgono di intraprendere un viaggio per vivere questi borghi dalla vocazione ambientalista, naturalista e rurale. Offrono un'ospitalità diffusa, prodotti locali, eventi e degustazioni che costituiscono una novità turistica nazionale".
Il catalogo delle specialità alla nocciola è ricchissimo. Sono soprattutto

"Wafer nocciola e Vicciola®" di Damiano Nigro®

dolci: dai **"baci" di Alassio** o di Cherasco, ai **calzoncelli** dei Monti Picentini; dalle ***caschettes*** di Belvì (Sardegna) al **croccantino** di San Marco dei Cavoti; dal **gianduiotto** torinese al **pangiallo** laziale; dai **"quaresimali"** siciliani al **tartufo di Pizzo Calabro** (specialità gelata protetta dalla Igp); dal **torrone** in tutte le sue declinazioni locali ai **tozzetti** della Tuscia. Nel 2012 si è aggiunta una curiosità gourmand: **la carne di Vicciola®**, da un vitello allevato a nocciole e altri mangimi naturali, registrata dal macellaio torinese **Pino Puglisi**, che la spedisce in tutta Europa. Tenerissima, quasi dolce, magra, ha un livello di colesterolo molto basso.

La crema gianduia da spalmare, nata ad Alba da Pietro Ferrero, è un successo mondiale

E non si può dimenticare la **crema da spalmare** gianduia: nata ad Alba nel dopoguerra dall'intuizione di Pietro Ferrero, oggi è un successo mondiale del Made in Italy. Con un paradosso: dopo il prodotto industriale sono nate le spalmabili artigianali e da alcuni anni anche le "**creme a km 0**". Una ventina di agricoltori di Piemonte, Liguria, Lazio e Campania si sono attrezzati per trasformare nella loro azienda i frutti raccolti e realizzano piccoli vasetti di qualità con un alto contenuto di nocciole, fino al 50 e 60 per cento.

Ultimamente, la *Corylus avellana* è entrata in cucina per presentarsi con il suo lato croccante, conferendo **profumi e sapori inconfondibili ai piatti salati**. Del resto già **Apicio** nel suo *De re coquinaria* - il noto trattato di cucina dell'antica Roma - consigliava di condire le "carni di quadrupedi" con una salsa fredda saporita a base di spezie, cipolla, datteri e nocciole. Passano i secoli e **Vincenzo Agnoletti**, cuoco ai servizi di Maria Luigia d'Asburgo-Lorena a Parma, nel 1800, pubblicò la ricetta per "conservare le Nocciuole o Nocchie", poi **Giovanni Vialardi**, cuoco di Casa Savoia, nel suo *Trattato di cucina, pasticceria moderna* (1854), descrisse la preparazione di una spalmabile al latte, mentre **Pellegrino Artusi** (1891) consigliava un "Budino di nocciuole" con le "avellane".

Al ristorante "Villa d'Amelia" di Benevello (Cuneo), lo chef stellato **Damiano Nigro** organizza da anni **un evento "La nocciola in tavola"** in cui cuochi da tutta Italia presentano i loro piatti "contaminati". Nell'ultima edizione, sono state presentate alcune preparazioni sorprendenti: il "**Wafer nocciola e Vicciola®**" di Nigro; il "**Raviolo farcito** con genovese di coniglio" di **Domenico Candela**, chef del ristorante "George's" presso il Grand'Hotel Parker's di Napoli; il "**Salmerino alpino** alla maniera del Principato Vescovile di Trento", di **Alfio Ghezzi** (per anni alla "Locanda Margon", Trento con due stelle Michelin); persino la **pizza con il formaggio pallone** (di Gravina di Puglia) presentata dal pizzaiolo **Paolo Ghidini** della pizzeria "Al Fienile" di Palazzolo sull'Oglio (Brescia).

Irma Brizi, degustatrice professionale e Direttore dell'Associazione Città della Nocciola, ha inventato qualche anno fa la manifestazione annuale **"Nocciola Day"**, sempre ai primi di dicembre, che quest'anno sarà domenica 8 dicembre. Lancia un appello: "Basta con le arachidi americane o gli anacardi con gli aperitivi: provate le nocciole italiane tostate e salate". In effetti, con un calice di Alta Langa o di Franciacorta sono eccezionali: provare per credere.

Gigi Padovani

Riso e latte

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Un viaggio di scoperta tra dolce e salato.

Il **riso** e il **latte** sono tra gli elementi base di qualunque dispensa di casa. Presi separatamente, sono punto di partenza di millanta creazioni culinarie. Eppure l'incrociarsi tra loro, con le diverse elaborazioni che la cucina ha realizzato nel tempo, li vede ora una sorta di panda culinario. La presenza nella cucina familiare è diventata marginale, spesso custoditi nei recinti della memoria tra i piatti della nonna. Del tutto assenti tra i fornelli d'autore. Nonostante ciò, si tratta di un *imprinting* latente. Basta una piccola miccia per riaccenderlo e renderlo più vivo che mai. Ne è esempio **una trasmissione** condotta da **Davide Paolini**, il celebre **Gastronauta di Radio 24**. Anni fa, il tema di una puntata era **"i piatti della memoria"**. Verso fine trasmissione, un "incauto" radioascoltatore ebbe a ricordare le emozioni che gli regalava il riso al latte fatto dalla nonna. In particolare un passaggio fu illuminante. "Noi bambini affamati non aspettavamo altro che di prendere il cucchiaio per assaporare questa goduria. Il **semaforo verde** di partenza ci veniva regalato dal formarsi della **pellicina in superficie**. Segno che la temperatura era diventata adatta a prendere la strada delle nostre bocche golose". Una testimonianza come tante. Ma solo in apparenza. Paolini ricorda divertito come, da allora, a trasmissione ormai chiusa, i centralini squillarono da ogni parte d'Italia. Dopo poco, dedicò un'intera puntata al tema. Il riso e il latte, appunto.

Riso e latte: una preparazione, sia dolce sia salata, diffusa in tutta Italia

Con una serie di testimonianze a sottolineare come, ritenuto una eredità della Pianura Padana, **in realtà fosse diffuso in tutta la Penisola**, sia nella **versione salata** sia in quella **dolce**. Al Nord la presenza delle risaie rendeva abbondante il raccolto e, parimenti, i diffusi allevamenti familiari erano fonte quotidiana di approvvigionamento del latte.
Preparazione in uso sin dal Medioevo, consumata come **pasto serale** in accoglienti **scodelle di terracotta**. A volte completata da una **manciatina di zucchero**. Il fascino di questo semplicissimo abbinamento stava anche nel fatto che, cuocendosi, il latte andava a legarsi all'amido del riso, così da assumere un gusto simile alla panna. Chiaramente ideale il latte intero e, per il riso, le varianti **Arborio**, **Carnaroli** o **Roma**. Il risultato: una

Massimiliano Alajmo: riso al latte con ristretto d'orzo, capperi, anice e liquirizia

golosa **terra di mezzo tra un risotto e una minestra**.
Nella ricetta classica, il riso viene leggermente tostato e poi, a fine cottura, si manteca il tutto con burro e formaggio. Ma la storia è appena cominciata. Basta spostarsi in **Piemonte** ed **ecco le prime varianti**. Qui entrano in *jam session* le **castagne**, lavorate sì da renderle cremose. Il fatto che non si ricorra al soffritto, in questo caso, rende il tutto più dolce al gusto. Verso il Cuneese, nella **Val Varaita**, ulteriore variante: troviamo la minestra di riso **con patate e porri al latte**. Si sale ancora e, in **Val d'Aosta**, la liturgia del riso al latte con castagne prevede l'aggiunta di una **fetta di fontina gratinata al forno**. Scendendo di nuovo in pianura e passando le **valli bergamasche**, ecco entrare in pentola anche **zucca e cannella**. Sfumatura di dolcezza che ritroviamo nella **tradizione friulana**, dove questo piatto della civiltà rurale veniva irrobustito da **tuorli d'uovo** e **un po' di zucchero**. Una preparazione che, un tempo, premiava non solo i bravi nipotini ma era anche **supporto dietetico alle mamme "in quarantena" dopo il parto**.

Ogni regione ha la sua variante in cui si aggiungono i prodotti locali

Lungo la **Pianura Padana**, nelle cascine, il riso al latte giustificava, a volte, anche la versione rinforzata, con l'utilizzo di dadetti di **salame o di prosciutto**. Dalle Alpi agli Appennini gli scenari si arricchiscono di ulteriori esperienze. In **Lunigiana** il riso arrivava tramite la via Francigena, ed ecco materializzarsi la **torta di riso salata**, con **formaggio e uova**. Era una preparazione legata alle feste marinare che si celebravano verso la fine dell'estate, con relative scampagnate nei dintorni dei santuari.
A **Genova**, invece, dove il riso era merce più rara, si aggiungeva l'autoctona ***prescinseua***, una cagliata di latte fresco dalla consistenza a metà tra yogurt e ricotta. Scendendo gli **Appennini toscani**, la presenza delle **castagne** è costante, sia in Garfagnana sia nel Casentino e l'Amiata. Spesso le castagne andavano a sostituire il pane fatto con farina di grano ed erano tra le risorse principali a disposizione di pastori e carbonai. Racconta **Giovanni Righi Parenti** che, tostato il riso nel suo soffritto di aglio, sedano, cipolla e olio, si mantecava poi il tutto con una **spolverizzata di pecorino** e **un tocco di "brusco"**, il locale Trebbiano toscano.
Cambia completamente la tecnica nel **Nuorese**, dove si faceva **bollire il latte e poi si aggiungeva il riso** sino a completa cottura. Ne risultava un piatto molto cremoso che era il giusto premio a chi tornava dopo una lunga giornata di lavoro nei campi. Nel **Molise**, invece, il tocco in più, per i fortunati, avveniva con una **spolverizzatina di tartufo nero**, assieme a zucchero e vaniglia.
Come detto, **l'abbinamento tra riso e latte consente combinazioni molto eclettiche**. Sia nella variante salata (pure con contaminazioni dolci quali zucchero e cannella) sia in quella di dolce, a fine menu, laddove il sale viene sostituito dallo zucchero.
Ritorniamo quindi a Nord, nel **Bolognese**. La **torta degli addobbi** affonda le sue radici nel 1500 quando le **processioni del Corpus Domini** e di **Santa Rita** vedevano le strade addobbate con drappi e corone d'alloro. Alla base della preparazione venivano aggiunte **mandorle, zucchero e uova** e le donne offrivano poi il tutto alla gente del quartiere. Una variante si ritrova nelle **Alpi Apuane**, tra Massa e Carrara, con la **torta di riso alla massese**. Era uno dei dolci di Pasqua. Qui il riso faceva da base alla teglia da mettere in forno per poi essere ricoperto da un amalgama di latte e uova. Il tutto **aromatizzato con un mix di liquori**, le cui variabili erano il segreto di ogni famiglia. È il dolce **identitario del 28 aprile**, nella festa dedicata, nel quartiere Mirteto di Massa, davanti alla **pieve di San Vitale**. Si innaffiava con il vino di Candia, un uvaggio tipico delle Alpi Apuane.
Riso e latte anche in **Campania**, in occasione del **giorno dell'Ascensione**. Il tutto abbellito con **zucchero, limone e cannella**. E, a testimonianza che il riso con il latte è uno dei legami capaci di unire tutta la Penisola, da Est come a Ovest e da Nord a Sud, ecco il **riso nero alla messinese**, antico e dolce omaggio alla **Madonna nera di Tindari**, nei pressi di Patti. Si tratta di una tradizione legata alle principali festività: **Natale, Pasqua, Santa Lucia**. La base è formata da **riso, latte e cioccolato**, con le relative varianti familiari, in cui il composto viene poi impreziosito con **cannella, mandorle, bucce d'arancia, canditi e zuccherini colorati**.
A tutte queste eclettiche varianti, sia dolci sia salate, legate alla tradizione, non è mancato tuttavia il contributo anche dei tempi moderni, grazie al tristellato padovano **Massimiliano Alajmo** il quale, nel suo **"Le Calandre"**, ha proposto un personalissimo **riso al latte con ristretto d'orzo, capperi, anice e liquirizia**.

Due mondi, una cucina

di Elisabetta Cocito
Accademica di Torino

Due ristoratori liguri, in Ecuador, integrano in modo creativo la cucina italiana con gli ingredienti latino-americani, mantenendo l'armonia della nostra tradizione.

Molto si è detto sul gusto, studiato da antropologi, filosofi, gastronomi e tanti altri ancora. In effetti credo che esso sfugga a una definizione e collocazione precisa: se all'apparenza pare il senso più istintivo e semplice, in realtà **la percezione del gusto** è un'operazione complessa che **coinvolge tutti i sensi e anche l'intelletto** attraverso la memoria, la cultura e l'educazione. Si tratta, quindi, di un processo intimo, che avviene tra corpo e mente, e che offre l'opportunità di mettere in contatto l'uno con l'altra in un rapporto fertile e fecondo.

L'esperienza del cibo di altri popoli è un efficace sistema di avvicinamento alla loro cultura

In particolare, l'esperienza del cibo di altri popoli è un efficace sistema di avvicinamento alla loro cultura, un modo per assaggiare e introiettare il territorio che si incontra nel viaggio, la sua flora e la sua fauna, i luoghi in cui si cucina, chi e come e con quali strumenti.

Attraverso il gusto si crea complicità e "mescolanza" tra persone diverse e il cibo diventa mediatore tra le culture, dando così vita a nuove scoperte e alla creazione di identità nuove. L'altro, l'esotico, in passato ha rappresentato un simbolo di ricchezza e di *status* sociale. Con "buona borsa e buoni destrieri" il signore poteva portare sulla mensa prodotti che arrivavano da lontano, anche fuori stagione, creando stupore nei suoi ospiti e rafforzando la sua immagine di potere. Solo i poveri erano vincolati alla stagionalità e a quel poco che la terra concedeva loro.

Oggi l'esotismo è a portata di mano pressoché di tutti e la velocità dei mezzi di trasporto e le tecniche di conservazione hanno fatto dimenticare il piacere di apprezzare quelle che, un tempo si definivano primizie o prodotti di Paesi lontani riservati per occasioni speciali.

L'andare verso il gusto dell'altro diventa il modo per costruire un sapere

Ecco che allora acquista maggior valore chi, da lontano o da vicino, riesce a fare del cibo un mezzo di conoscenza reciproca, a costruire con esso uno strumento di relazione e di amore; ecco che il "viaggio", l'andare verso il gusto dell'altro, diventa il modo per costruire un sapere. Non a caso i grandi viaggiatori

di un tempo, da **Montaigne** a **Chatwin**, hanno punteggiato i loro racconti con descrizioni di assaggi o di pranzi in terra straniera. È anche così che si è costruita la tradizione: **alimenti esotici hanno contaminato quelli locali fino a renderli nostri e viceversa**.
Intanto sempre nuovi prodotti arrivano, stimolando l'inventiva dei cuochi e appassionando i commensali: questo è ciò che viene in modo esemplificativo chiamata **cucina *fusion***.
A fronte delle tante pessime imitazioni e ibridazioni della nostra cucina all'estero, ci sono, per fortuna, anche bravi cuochi espatriati che la rappresentano con onore e abili cuochi stranieri che portano in Italia la loro cucina o interpretano la nostra in modo creativo e apprezzabile. Su questo ultimo aspetto vorrei portare **un esempio a mio parere significativo**.
Una coppia di ristoratori liguri, **Luigi e Angela Passano**, proprietari di un'azienda agricola famigliare a Lavagna (Genova), ha trovato tempo fa in Ecuador una seconda patria e, attraverso la loro cucina, essi sono riusciti a dimostrare, ancora una volta, che le diversità possono unire e non dividere. Allievi di Gualtiero Marchesi e soci fondatori dell'Accademia dello Stoccafisso e Baccalà "Rinaldo Zerega", hanno dato vita, a Guayaquil, a due ristoranti molto rinomati "Riviera" e "da Luigi". Lì propongono una cucina originale, frutto di un lungo lavoro volto a integrare, in modo creativo, la cucina italiana con gli ingredienti latino-americani, mantenendo l'armonia, la semplicità e la freschezza della nostra tradizione.
Il primo piatto da loro ideato sono stati gli spaghetti, rigorosamente italiani, conditi con pomodoro crudo, olio extravergine e avocado. Fu un grande successo, che li spinse a realizzare altre felici combinazioni. Tra le proposte più interessanti, spicca il **carpaccio di pesce con olio, limone e salsa di naranjilla** (un frutto tropicale), che conferisce all'insieme una gradevole nota acida.
Il platano, frutto tropicale simile alla banana e che si mangia cotto, fa parte della dieta essenziale di molti Paesi tropicali e subtropicali, essendo economico e nutriente: dopo diversi studi, Luigi e Angela sono riusciti a lavorarlo, combinandolo con la sua stessa farina, per creare **maltagliati, gnocchi e pasta ripiena** da condire all'italiana: piatti dal sapore inconsueto ma gradevole.

La manioca (o yuca) è una radice che si consuma cotta, nutre milioni di persone ed era già utilizzata dai Maya; nei due ristoranti viene impiegata per fare **crespelle, gnocchi e salse**. Molto spazio è dedicato all'avocado, grazie alla sua versatilità. Utilizzano anche **l'achiote**, un piccolo frutto tropicale quasi dimenticato, **per colorare il cibo**: aperto il frutto, si estraggono i semi i quali, messi in olio, rilasciano il loro colore arancio/caffè senza conferire sapore.

I piatti "fusion" valorizzano in Ecuador i prodotti locali e le eccellenze italiane

Molti altri esempi si potrebbero fare, ma ciò che è significativo mettere in evidenza è la grande conoscenza della materia prima e del territorio che emerge dalla loro cucina. Utilizzando i prodotti di una azienda agricola di proprietà, in Ecuador, e il patrimonio della tradizione del loro Paese di origine, Luigi e Angela creano piatti che possano essere apprezzati da commensali di qualunque nazionalità. Con il loro lavoro vogliono anche ricordare la fatica di molti contadini che coltivano specie autoctone in una natura intatta, che diventano poi ingredienti preziosi per creare equilibri e sapori sorprendenti nei loro piatti "fusion liguri-latinoamericani". Si raggiunge così un doppio obiettivo: valorizzare in Ecuador i prodotti locali e far nel contempo conoscere, in quel Paese, le eccellenze della tradizione italiana. In Ecuador, quindi, gli ospiti si accostano a un piatto, per loro esotico, quale gli **spaghetti, mixato a un alimento familiare come, per esempio, l'avocado**, oppure si stupiscono piacevolmente davanti agli gnocchi di platano al pesto.
L'incontro culturale non finisce qui.
Paolo Passano, figlio di Angela e Luigi, dopo aver conseguito la laurea all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, è rimasto nell'azienda agricola di Lavagna, dove ha aperto l'agriturismo "La Bilaia" con agriristorante annesso. Qui ha messo in pratica l'insegnamento dei suoi genitori, ma soprattutto ne ha ereditato l'amore per i frutti buoni della terra e ha imparato a conoscere molto bene le potenzialità e i modi di trattare anche i prodotti sudamericani.
Nel suo ristorante si gusta una cucina ligure preparata con i prodotti dell'azienda di famiglia e rivisitata con eleganza e leggerezza **in abbinamento ai sapori dell'Ecuador**. I suoi ospiti hanno così imparato a conoscere aromi e gusti nuovi e soprattutto un territorio lontano, ma in verità forse neanche così sconosciuto, visto che la Liguria vanta una lunga tradizione di migrazioni verso l'America Latina. Forse anche per questo le due proposte, quella di Guayaquil e quella di Lavagna, sono tanto apprezzate; due cucine uguali, ma viste allo specchio: una sorta di richiamo, di affetto, da parte di chi è andato e ha portato con sé una parte della sua terra e di chi è rimasto, ma sa che là c'è una parte di noi.

Buoni anche i funghi "strani"

di Giancarlo Burri
Accademico di Padova

L'orecchio di Giuda, dalla forma inconfondibile, è molto usato nelle cucine orientali. Anche in Italia è ingrediente di sorprendenti interpretazioni.

Con l'arrivo della stagione autunnale, tornano abbondanti (si spera) i funghi, per il diletto dei raccoglitori e il piacere di golosi e gastronomi.
In compagnia di specie più apprezzate, come boleti, russule, cantarelli, chiodini, è giusto segnalare anche qualche fungo che, pur perfettamente commestibile, non conquista adeguatamente l'attenzione nella raccolta e nel consumo, a motivo della forma e della consistenza strane. È il caso, per esempio, dell'*Auricularia*.
L'*Auricularia auricula-judae* (*Quél*. Orecchio di Giuda), la specie più nota del genere *Auricula*, **è un fungo saprofita** lignicolo che si insedia su alberi secchi o parti morte di latifoglie, **con una spiccata predilezione per il sambuco nero**. In condizioni di elevata umidità, fruttifica già all'inizio di settembre e si trova ancora fino a primavera.
Fino a 8-10 cm di diametro, colore rosso-brunastro tendente al nero man mano che il fungo matura e invecchia, consistenza elastico-gelatinosa da fresco, orlo ondulato, **ha un'inconfondibile forma che ricorda un orecchio**: la sua denominazione *Auricula-judae* fa riferimento al fatto che cresce sull'albero al quale si sarebbe impiccato Giuda Iscariota pentito per il suo tradimento.

Per le proprietà medicinali, è noto come il fungo amico del cuore e della serenità

È un fungo che vanta interessanti proprietà medicinali, utilizzate per secoli dalla **medicina tradizionale cinese**, e confermate anche da numerosi studi recenti compiuti da quella **moderna nei Paesi occidentali**. Tali studi ne comprovano diverse attività biologiche, come quella anticoagulante, antitumorale, ipoglicemizzante e ipocolesterolemizzante, dovute alla presenza di polisaccaridi, β-D-glucani, polipeptidi e mannani, oltre che all'abbondante contenuto di adenosina.
Secondo alcune prove, i componenti dell'*auricularia* potrebbero avere un interessante ruolo nel trattamento del diabete e del cancro, mentre altri studi sostengono che potrebbe anche influenzare l'invecchiamento aumentando l'attività dell'enzima superossido dismutasi (SOD) per la riparazione del DNA. Per tali significative proprietà, il fungo è, a ragione, noto come il fungo amico del cuore e della serenità.
La sua raccolta, in Italia, è essenzialmente di tipo amatoriale, mentre è molto apprezzato e ricercato in alcuni Paesi orientali, come in Cina, con il nome *mù êr* (*woo ear* - orecchio del legno) e in Giappone con quello di *kikurage* (*tree-jellyfish* - medusa dell'albero), dove viene coltivato e commercializzato fresco ma anche essiccato. Ha, infatti, **particolari proprietà di reidratazione: messo in ammollo, riprende la sua iniziale forma e la consistenza gelatinosa**: per tale prerogativa, viene chiamato, nei Paesi anglosassoni, *jelly fungus* (fungo gelatinoso). Secondo una pubblicazione del 2014, la produzione annuale di *Auricularia* nel mondo è la quarta più alta tra tutti i funghi medicinali coltivati industrialmente, e in Cina la produzione stimata è stata di circa 1.700 milioni di tonnellate. Ci sono prove che la specie veniva coltivata in Cina già dalla dinastia Tang (618-907).

Molto gradevole al palato, è presente anche in alcune nostre salse per riso, pesce, formaggi

Caratterizzata dalla sua *texture* gommosa-gelatinosa, molto gradevole al palato, l'odore *sub nullo* e il sapore delicato, l'*Auricularia* può essere consumata cruda in insalata (magari insieme a lattuga ed eventualmente anche alla *Portulaca oleracea*), ma le cucine tradizionali cinese e giapponese ne prevedono l'utilizzo in tante prelibatezze: dalla tradizionale **zuppa agrodolce del Sichuan** (*mù êr* o fungo nero, cipollotti freschi, salsa di soia, olio di sesamo, uovo sbattuto, vino di riso, pepe, peperoncino, olio di arachidi, aceto di riso, carne di maiale a cubetti, tofu, brodo di pollo, carne di pollo), alla raffinata **zuppa *suan la tang*** (a base di carne di maiale, tofu, germogli di bambù, spinaci, uovo sbattuto, salsa di soia, pepe, aceto di riso e *mù êr*), alle numerose versioni del ***ramen*** giapponese. E poi nei tanti **misti piccanti** di carne (maiale, vitello, pollo) e verdure (cipolle, porri, carote, sedano, germogli di bambù, legumi…).
Anche in Italia, seguendo le ricette della vivace fantasia dei mico-gastronomi, non mancano gustose creazioni con l'*Auricularia*, utilizzata pure nella forma essiccata (reperibile nei tanti negozi di specialità alimentari orientali o *online*): da una sorprendente interpretazione del **risotto bianco**, alla parmigiana, al **branzino accompagnato da una salsa di funghi cotti alla marinara** con aglio, olio e prezzemolo; dalla **salsetta - a base di funghi e radicchio di Treviso** aromatizzati con aceto balsamico - da servire su fettine di formaggio asiago o morlacco, a una gustosa **insalata autunnale** composta da funghi, prosciutto cotto, emmenthal, uova sode e patate lesse.
Nelle prossime escursioni micologiche sarà forse il caso di dedicare la giusta attenzione anche a questo funghetto affatto insignificante?

Il peperone, cibo "funzionale"

di Flavio Dusio
Accademico di Novara

Oltre al suo impiego polivalente in cucina, è fonte preziosa in bioterapia nutrizionale.

La diffusione del peperone vero, conosciuto come varietà dolce, fu rapidissima: nel 1542, se ne conoscevano 3 varietà, che diverranno 13 nel 1640 e ben 35 alla fine del XVII secolo.
In Italia, attualmente, le regioni dove è maggiormente coltivato sono la Sicilia, con oltre il 20% della produzione nazionale, il 15% in Puglia, il 14% in Campania, il 13% in Lazio, il 5% in Calabria.
In Piemonte, una nicchia rinomata è presente con il peperone di Carmagnola e la varietà dalla forma quadrata di Asti. Il peperone è un frutto a bacca senza succo, con numerosi semi.
I vari cultivar possono essere di forma conica allungata, di grandi dimensioni, come il "corno di toro" giallo o rosso; di forma quadrata quale il California wander; di forma irregolare quadrangolare, come il grosso di Nocera. Le colorazioni diverse indicano i gradi di maturazione: quella verde è incompleta con presenza ancora di clorofilla. In molti Paesi, tuttavia, il frutto viene coltivato e consumato soprattutto verde.
In assoluto il peperone (giallo e rosso), fra gli ortaggi, possiede il maggior contenuto di vitamina C: 155 mg/100g, quello verde 125 mg/100 g. Il doppio delle fragole e ben tre volte il contenuto delle arance. Con un valore calorico di sole 35 Kcal/100 g, ha aspetti nutrizionali eccellenti per il contenuto di carotenoidi quali alfa e betacarotene e criptoxantina, vitamina K, e niacina (vitamina B_3). Il peperone verde, dicevamo, rappresenta la forma immatura, il giallo l'intermedia e il rosso la forma pienamente matura. Quest'ultimo ha il maggior contenuto di vitamina C, quello giallo un maggior contenuto di vitamina liposolubile K (fillochinone), importante per la coagulazione del sangue. Il peperone verde ha un maggior contenuto di clorofilla, ma solo un terzo di carotenoidi, ossia provitamina A. Specie quello rosso possiede azione lassativa e attiva sulla peristalsi come il kiwi, per il contenuto di acido ascorbico (la nota vitamina C), e fibre solubili.
Il colore rosso, in passato attribuito al contenuto di licopene, è invece dovuto a pigmenti quali capsantina e capsorubina, prodotti finali della biosintesi dei carotenoidi nel peperone, trovati esclusivamente nei frutti di questo colore.

Le modalità di cottura possono influire sulla digeribilità

Le modalità di cottura possono influire sulla digeribilità. Alcune persone pre-

feriscono consumarlo crudo; altre, assolutamente cotto. **L'aggiunta di prezzemolo, olio e succo di limone può migliorare e accelerare il processo digestivo**.
Alfa e betacarotene presenti nei peperoni rossi esprimono **attività antiossidante**, con riflessi sulla salute e protezione dei tessuti ad alto ricambio cellulare, cioè esofago, stomaco, intestino, polmone, cervice uterina, dove il rapido rinnovamento cellulare espone più facilmente a mutazioni suscettibili di indurre neoplasie solide.
Un altro aspetto, a volte trascurato, della biologia nutrizionale, è il contenuto della vitamina K.
Tale vitamina è essenziale nel processo coagulativo e si trova in moltissimi vegetali oltre che essere prodotta dal nostro microbiota del colon, sotto forma di menachinone. L'uso protratto di terapia antibiotica, ovviamente ove necessaria, impoverisce la produzione intestinale della vitamina K la quale, senza supporto esterno, può comportare una situazione emorragica.
Ecco perché **il peperone, specialmente quello giallo, cotto in padella con olio, rende disponibile la vitamina K**. Questo semplice accorgimento nutrizionale si rivela utile come **efficace antiemorragico**.
Il peperone **tagliato in fettine sottili**, con taglio perpendicolare e non parallelo alla lunghezza, per frammentare le fibre di cellulosa e facilitarne la digestione, **va cotto in padella con olio e aglio, eliminando il vapore** che, mantenendo più umidità, ritarderebbe la digestione.

Altra preparazione prevede la cottura del **peperone alla fiamma oppure al forno** a 220° per 30 minuti, avvolgimento in carta d'alluminio e a seguire, dopo il raffreddamento, la rimozione della pellicina, raccogliendo l'acqua di cottura formatasi. Condire il tutto con olio, aglio, prezzemolo e limone. Accompagnati **con carne bianca a piacere**, pompelmo o arancia, sono **ideali in condizioni di patologie virali stagionali** (riniti), oppure con kiwi e mela con buccia, sono validi contro la stipsi.
Un'altra modalità prevede l'abbrustolimento sulla fiamma e il successivo avvolgimento in un sacchetto di carta da pane. Il vapore formatosi, in pochi minuti, consentirà di staccare la pellicina dalla polpa con l'ausilio di un coltellino.
Caldi, farciti con ricotta e capperi e contorno di pomodorini, **apportano vitamina C**, il carotenoide licopene e il potassio, senza sale aggiunto, in soggetti che necessitano di un controllo in terapia antiipertensiva.

Il peperone rosso ha spiccate proprietà antiossidanti e protettive

Altra molecola importante, nel peperone rosso, è la beta-criptoxantina che insieme al betacarotene fa parte della famiglia dei carotenoidi, con spiccate proprietà antiossidanti e protettive.
Uno studio del 2012, pubblicato sul "Journal of Biomedical Science", ha dimostrato il ruolo della criptoxantina nel promuovere l'attività osteoblastica (sintesi della matrice ossea) e inibire il riassorbimento da parte degli osteoclasti (da *klastos*, spezzare) coinvolti nel processo di osteoporosi.
Altri studi hanno mostrato attività chemioprotettiva nei riguardi delle neoplasie gastriche e del colon (Clinical Cancer Research e Food Chemistry). In ultimo, l'effetto protettivo della beta-criptoxantina assieme alla luteina e zeaxantina, nei confronti dei danni ossidativi retinici prodotti dalle radiazioni solari della luce blu, che è responsabile della degenerazione maculare senile.

PEPERONI ALL'ASTIGIANA

Ingredienti: ***1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 8 filetti di acciuga, 8 fettine di aglio, 4 cucchiai di capperi sott'aceto, 8 cucchiai di olio extravergine d'oliva, un trito di prezzemolo, salvia, timo, maggiorana, 8 foglie di basilico, sale, pepe.***

Preparazione: ***arrostire i peperoni sulla brace, sbucciarli e tagliarli in quattro lembi. Metterli in un piatto di portata e disporre, su ogni lembo, un filetto d'acciuga, un po' di capperi e una fettina d'aglio. A parte, amalgamare l'olio con il trito di odori, il sale e il pepe. Spargere il tutto sui peperoni e porre su ogni lembo una foglia di basilico.***

Cameriere o portapiatti?

di Rossana Ragionieri
Accademica di Empoli

La professionalità del personale di sala fa la differenza.

La figura del cameriere, **colui che accoglie, accompagna ai tavoli, consiglia il cliente**, prende le ordinazioni, consegna il conto, è molto importante nel campo della ristorazione, anche se riceve scarsa attenzione. Tuttavia, e piuttosto frequentemente, entriamo in accoglienti locali, con apparecchiatura adeguata, con piatti ben preparati e presentati e con cibi squisiti, ma ne **usciamo delusi dal servizio**. Se invece di un cameriere troviamo un portapiatti, è probabile che non torneremo più in quel ristorante.

Sciatti, impreparati, inadeguati, spesso poco curati

"Sciatti, impreparati, inadeguati, spesso poco curati": la **Presidentessa di Ascom, Maria Luisa Coppa, non ha risparmiato critiche** nell'esprimere il suo giudizio sui camerieri torinesi durante la presentazione dei corsi professionali del Gambero Rosso, accusando la carenza di professionalità. Quotidianamente troviamo studenti che cercano una paghetta o giovani al primo impiego, come se non fossero necessarie competenze specifiche per servire i clienti, prendere le comande e assicurarsi che in tavola non manchi nulla. Altrettanto frequentemente il cameriere non sa dirci quali siano gli ingredienti di un piatto e deve chiedere in cucina, o **non sa accompagnare e affascinare il cliente verso sensazioni e degustazioni da ricordare**.
Un professionista di sala può invece comunicare, con la sua competenza, l'efficienza della struttura, e il giusto modo di presentarla non è ininfluente. Anche molti albergatori lamentano la scarsa preparazione di chi si presenta ai loro colloqui. Manca, infatti, un'informazione sulle allergie alimentari che i clienti possono presentare, chiedendo un'alimentazione specifica; non sempre si parlano e si comprendono le lingue straniere; **non si ha sufficiente passione, voglia di apprendere, capacità di lavorare in gruppo e motivazione**.
È anche vero che del cameriere si ha spesso una visione ristretta: egli serve i clienti. È proprio così? **Dall'antichità al Medioevo, il coppiere, l'attuale sommelier, era la figura di spicco del servizio di sala** ed era il fido servitore che impediva gli avvelenamenti. Così come lo intendiamo oggi, **il cameriere compare nei primi anni del 1300 al servizio di Papa Giovanni XXII** e, successivamente, un po' ovunque nelle corti aristocratiche.
Nel 2018, **Marco Lungo**, in un suo articolo, scrive che "il mestiere del futuro, nel mondo della ristorazione, è il cameriere" e considera la parte più debole dei locali proprio la sala, spiegando che "il problema principale, dunque, è il cambio di mentalità che dovrebbe coinvolgere titolari, dipendenti e clientela. Un cambiamento che ci auspichiamo possa avvenire nel lungo periodo, anche perché ne va della professionalità di chi incontriamo a servirci a tavola".
Quando alla fine del 1800, **Cesare Ritz** detta le regole dell'ospitalità francese e fonda la sua catena alberghiera, con **Auguste Escoffier** riforma le modalità dell'accoglienza: **tavoli individuali, seguiti dai camerieri che porzionano i cibi e rappresentano l'anello finale tra cucina e cliente**.

Nel 1800, Cesare Ritz, con Auguste Escoffier, riforma le modalità dell'accoglienza

Sono comparsi, attualmente, ristoranti senza camerieri, con la prenotazione attraverso l'applicazione dedicata e pagamento online da casa, come il "Data Kitchen", a Berlino, il primo ristorante automatizzato d'Europa. Se, tuttavia, come avviene nella maggior parte dei casi, il cameriere è presente, la sua formazione professionale, la conoscenza, e l'aggiornamento non dovrebbero mancare, così come la dialettica professionale, la conoscenza delle lingue, **la capacità di intrattenere e la buona educazione**. Così come occorrerebbe sempre la sensibilità psicologica, perché è anche vero che spesso ci sono clienti esageratamente esigenti o magari strani, nervosi, prevenuti.
Resta il fatto che ci si reca al ristorante per mangiare bene, ma anche per star bene e trascorrere una piacevole serata, come è vero che si considera sempre più importante la qualità del servizio oltre che del prodotto, in una evoluzione che caratterizzerà e distinguerà le aziende di successo. E rimarrà il cameriere, responsabile del servizio e del soddisfacimento delle diverse esigenze, a fare la differenza.

Lo spreco alimentare domestico

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

I dati continuano a essere preoccupanti, con un valore economico elevato.

Uno dei fattori sconcertanti della società di oggi è l'enorme spreco alimentare. Prodotti che si lasciano scadere, avanzi domestici, eccessivi acquisti di alimenti che poi non sono consumati. Ciò che è più rilevante è proprio lo **spreco domestico, che rappresenta il 43% degli sprechi alimentari totali**, come risulta dai dati elaborati dal Politecnico di Milano. Il 15% di questa percentuale è imputabile alla sovralimentazione degli italiani.

Le varie campagne di comunicazione, tendenti a evitare tale fenomeno, sembra non abbiano avuto alcun effetto poiché i dati raccolti dagli enti di ricerca continuano, purtroppo, a essere preoccupanti. Indicano che nel nostro Paese lo spreco alimentare ha ancora un valore economico elevato, circa 16 miliardi di euro di cui 12 miliardi concernenti lo spreco in ambito domestico.

Molti sono i modi per modificare le nostre abitudini di consumo

Leggendo i dati, ci si rende subito conto di quanto lo spreco alimentare dipenda in modo determinante dalle nostre abitudini di consumo. Molti sono i modi per diminuire la quantità di prodotti alimentari che vanno a finire nella spazzatura: per esempio, fare una spesa oculata, resistendo agli acquisti d'impulso; non acquistare prodotti in confezioni più grandi di quanto si pensi di consumare.

Fra i vari modi per affrontare il problema, dobbiamo considerare anche il ricorso ad **alcuni elettrodomestici che permettono di conservare al meglio gli alimenti** evitando che si deteriorino, mentre altri aiutano a usare tutte le parti degli ingredienti e a risparmiare lavorando le materie prime invece di acquistare prodotti confezionati. Per esempio, **la macchina sotto vuoto**, che consente una migliore conservazione degli alimenti, come carne, pesce, cibi cotti, sigillandoli in sicurezza e potendoli anche tenere più a lungo in frigorifero o nel freezer. Utile anche **l'essiccatore** che consente di rimuovere i liquidi dai vari ingredienti, che potranno così essere conservati più a lungo. Indispensabile **il frullatore**, anche quello a immersione. Questi due elettrodomestici aiutano a utilizzare tutte le parti degli alimenti e quindi a ridurre gli scarti alimentari. Con tali accessori si potranno, per esempio, preparare vellutate, passate o salse utilizzando gambi, foglie o altre parti delle verdure che sono solitamente gettate via perché difficili da lavorare in altri modi. Anche **il tritatutto** può aiutare a limitare gli sprechi. Con quest'accessorio, infatti, si potranno lavorare tutti quegli ingredienti troppo secchi per essere utilizzati in altro modo, così da trasformarli e riutilizzarli (pane secco, croste di formaggi).

Molti anni fa, nei tempi difficili, si davano consigli su come sfruttare al massimo i prodotti alimentari che scarseggiavano, oggi gli stessi consigli perché ce ne è troppa abbondanza.

Il Genio,
Palermo 2019, pp. 212
€ 14,00

I segreti del chiostro

Storie e ricette dei monasteri di Palermo

di Maria Olivieri

Il desiderio di intrecciare storie e vicende dei monasteri di Palermo con la sapienza gastronomica che si è sviluppata nell'arco di ottocento anni è alla base di quest'opera giunta, dopo soli due anni, alla seconda edizione: ragionando in termini culinari, un piatto più ricco sia di storie sia di ricette, giacché nella prima erano stati inseriti solo i piatti del Settecento. Coerentemente con il carattere claustrale dei monasteri, le ricette erano segrete, gelosamente custodite e tramandate unicamente a voce. Solo recentemente, il timore che l'attuale crisi delle vocazioni portasse alla dispersione di questo vero e proprio patrimonio ha consentito di portarle alla luce. La prima parte è dedicata agli aspetti storici e ad alcune curiosità della vita nei monasteri palermitani, con frequenti riferimenti agli aspetti gastronomici, soprattutto per quanto riguarda il settore dei dolci. Segue quello che è il nucleo dell'opera, in cui le notizie storiche, su ventiquattro monasteri, si intrecciano con le ricette delle specialità elaborate nelle loro cucine, ricette spesso dotate di nomi pittoreschi e accattivanti: biscotti papali, chiavi di San Pietro, cucuzzata, Maria Stuarda, *minni di virgini*, *'mpanatigghi*, *sfince* di San Giuseppe e tanti altri. Il volume si conclude con una serie di testimonianze che tratteggiano la fisionomia di "un mondo poliedrico e complesso che oggi non esiste più". In appendice, una succosa documentazione fotografica che farà venire la classica acquolina in bocca ai numerosi amanti dei dolci.

Mondadori Libri,
Milano 2019, pp. 710
€ 13,50

Tutti i cibi dalla A alla Z

La verità su ciò che mangiamo

di Renzo Pellati

Come si giustifica la riproposizione di questo corposo dizionario di cibi a molti anni dall'ultima di una serie fortunata di edizioni? È presto detto. Adattarne il contenuto alla vertiginosa evoluzione dello scibile, con lo scopo di orientare in senso salutistico le nostre consuetudini alimentari (ecco le "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" emesse dal CREA-NUT) e alla sempre più profonda influenza di elementi d'importazione, come la creazione di nuovi tempi nell'assunzione dei cibi (*snack*, *happy hour*, *brunch*, apericena), i nuovi modi di cucinare, come wok e bassa temperatura e, soprattutto, i piatti che hanno lasciato il campo dell'esotismo per entrare a far parte del nostro mondo alimentare. Le circa seicento pagine del dizionario, dall'abbacchio alla zuppa, sono precedute da annotazioni di marca fisiologica e seguite da consigli di tipo salutistico.

Veneto

CORTINA D'AMPEZZO

A tavola con i campioni del bob

Proseguono gli eventi della Delegazione dedicati al binomio cucina-sport.

Il titolo scelto dai Simposiarchi Luigino Grasselli e Alessandro Ulcigrai per la riunione conviviale è stato "A tavola con il brivido del bob", per proseguire in linea con l'abbinamento cucina-sport, iniziato con l'incontro di marzo dedicato agli olimpionici di fondo. Molti bobbisti hanno risposto all'appello lanciato da Grasselli, già presidente del Bob Club Cortina. Giunti da varie parti d'Italia, si sono ritrovati con gli Accademici all'Hotel Cortina per assistere a un breve filmato riguardante il bob, per poi passare al sontuoso aperitivo organizzato prima della cena. La serata è stata onorata dalla presenza del Sindaco di Cortina Gianpietro Ghedina, reduce dall'incontro di Losanna dove Cortina e Milano hanno ottenuto l'assegnazione dei giochi olimpici invernali del 2026, e da Gunther Huber e Stefano Ticci, medaglie olimpiche a Lillehammer '94 e a Nagano '98. La serata è piacevolmente scivolata sui ricordi e gli aneddoti dei tanti bobbisti e di molti Accademici legati a questo sport. La Delegata Monica De Mattia, a fine serata, al suono dell'Inno di Mameli, ha messo al collo dei due campioni una significativa corona d'alloro e consegnato il piatto dell'Accademia, a ricordo dell'evento.
(Luigino Grasselli)

Emilia Romagna

RIMINI

La tradizione della trebbiatura

Rievocato uno dei momenti più significativi del ciclo agricolo annuale.

Nell'antico caseggiato situato in località "Le Velle", nei pressi di Novafeltria in Valmarecchia, la Delegazione ha rievocato il rito della trebbiatura, ritrovandosi per la tipica cena nell'aia che, in passato, concludeva uno dei momenti più significativi del ciclo agricolo annuale. La trebbiatura, infatti, permetteva di fare un bilancio sull'entità del raccolto dopo un anno di duro lavoro e poneva le basi per la prosperità dell'anno successivo. Il Simposiarca Pier Giacinto Celi ha proposto lo stesso luogo dello scorso anno, incorniciato da magnifiche alture, in un paesaggio particolarmente suggestivo al tramonto.
Alcuni dei piatti tipici, che si usava gustare in questa festosa circostanza hanno composto il menu. Pani fragranti, realizzati con varietà di grani antichi, recuperati nel territorio, sono stati preparati a cura della Fondazione Valmarecchia che da alcuni anni è impegnata nella ricerca storica per il ritrovamento e la valorizzazione di frumenti dimenticati. I piatti sono stati scelti in base alle usanze locali, ma ne sono state ricordate anche quelle di luoghi più o meno vicini sottolineandone le diversità. L'evento è stato animato da racconti, ricordi, aneddoti e poesie in dialetto e la musica delle fisarmoniche ha creato un'atmosfera gioiosa accompagnando le danze tradizionali.
(Luisa Maria Bartolotti)

Friuli - Venezia Giulia

PORDENONE

A cena nei Magredi

Uno straordinario territorio del quale sono state illustrate le peculiarità.

Uno spettacolare filmato di Sergio Vaccher, fotografo di assoluta eccellenza, membro dell'Associazione Fotografi Naturalisti Italiani, ha aperto il convivio della Delegazione. L'opera illustra le avventure dell'autore per documentare la tipicità di uno straordinario territorio, i Magredi, luogo simbolo della Destra Tagliamento, vasta prateria sassosa formata dagli apporti dei fiumi Cellina e Meduna, che qui scompaiono per riaffiorare dopo un percorso sotterraneo. Un paesaggio a volte simile alle steppe, dove si affacciano, però, stagni e zone di risorgiva. Il filmato ne descrive le peculiarità, mostra la fauna che lo abita e la flora che lo decora. Il territorio sta conoscendo l'arrivo di nuovi inquilini: il lupo, che lascia tracce del suo tentativo di insediamento, si affianca all'aquila reale. Numerose le volpi che trovano il loro pasto ideale nella lepre, abbondante nei paraggi. Anche la lince si sta timidamente avvicinando. A seguire, Mauro Caldana, appassionato naturalista, collaboratore del Parco Naturale Dolomiti Friulane, ha commentato una sequenza fotografica di immagini realizzate sempre da Vaccher, per illustrare gli endemismi della flora, come la *Crambe tataria*, o gli esemplari di fauna che qui vengono a svernare: l'occhione e il gruccione, presenti intorno alle acque e sui sassi della zona, dichiarata dalla Comunità Europea zona di elevato interesse naturalistico. (Giorgio Viel)

Toscana

LUNIGIANA

Premiati due cittadini di Villafranca

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

Nella caratteristica "Locanda all'Antico Mulino", sono stati conferiti due prestigiosi riconoscimenti, assegnati dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia a due cittadini villafranchesi: il premio "Giovanni Nuvoletti" al professor Germano Cavalli e il premio "Massimo Alberini" all'esercizio commerciale "Il Testarolo" della signora Graziella Ravera. Il Delegato ha sottolineato nel suo intervento il contributo del professor Cavalli, massimo studioso di etnografia lunigianese, alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola del territorio.
Nel corso della serata, il Sindaco Bellesi, consegnandole il premio, si è complimentato con la signora Ravera, commossa e felice, per l'impegno profuso.
Il professor Cavalli, nel ricevere il premio dalle mani del Consigliere regionale Bugliani, ha enfatizzato il rapporto stimolante con l'Accademia e i suoi esponenti locali. Un'emozionante serata all'insegna della cultura, dell'amicizia e della convivialità.
(Ragna Engelbergs)

Umbria

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Come pellegrini a San Martino

Ripercorsa la strada di uno dei "Cammini di San Francesco".

L'Alta Valle del Tevere è terra conosciuta anche per i suoi famosi conventi, noti per la presenza di San Francesco che abitualmente peregrinava in questi luoghi. La creazione dei "Cammini di San Francesco" ha valorizzato quel turismo fatto di zaini, scarpe comode e racchette. Così il convento de La Verna, l'Eremo di Montecasale, l'Eremo di Cerbaiolo, il convento di Buon Riposo sono stati la meta di tanti pellegrini che in cerca di silenzio, di bellezze naturali, di uno scandire lento della giornata, di allegra compagnia, hanno aderito a questo modo alternativo di "fare vacanza". Da qui l'idea della Delegazione per un pomeriggio all'aria aperta, come tanti "pellegrini". Si è scelto un piccolo nucleo di vecchie case con incastonata un'antica chiesa: San Martino, lungo il sentiero che da Sansepolcro porta all'Eremo di Montecasale. Il "comandante" Paul Contini ha ricevuto la Delegazione con grande senso dell'ospitalità e dell'adattamento, sistemando gli ospiti con panche della chiesa e vecchi tavoli di legno, nel verde prato circostante. Al calar del sole di una giornata caldissima, con l'aiuto di due signore, Costanza e Cristina, gli ospiti sono stati "coccolati" con pietanze rustiche e l'immancabile "righetta", ossia il caffè corretto al Rhum e buccia di arancia.
(Patrizia Perniola Morini)

Marche

FERMO

Il pranzo delle otto portate: gli albori del *catering*

Rievocato in un convegno il pranzo tipico delle feste familiari preparato da cuochi ambulanti.

La Delegazione, con il patrocinio del Comune di Ortezzano, Simposiarca Cristofaro La Corte, ha organizzato un evento incentrato sul "pranzo delle otto portate: gli albori del *catering*". Tale era il pranzo tipico dei matrimoni e delle particolari ricorrenze familiari, in occasione del quale i cuochi ambulanti, con al seguito le vettovaglie necessarie, si spostavano nei luoghi ove era festa per dirigere e realizzare le prelibate "otto portate".
Uno di questi pranzi è descritto dalla professoressa Guglielmina Rogante nel suo libro *Il Sillabario del tempo* (Ancona, Il lavoro Editoriale, 2016), dal quale si è tratto spunto per l'evento. L'iniziativa si è sviluppata in due momenti: un convegno sul tema e una successiva riunione conviviale, ove il cuoco Giampiero Giammarini del ristorante "I Piceni" ha riproposto filologicamente tutto il pranzo.
Per il convegno, dopo i saluti delle Autorità, si sono succeduti gli interventi di Guglielmina Rogante su "Il pranzo delle otto portate da *Il Sillabario del tempo*"; Tommaso Lucchetti su "Il percorso del menu nuziale, tra l'arcaico modello contadino e le mode aristocratiche"; Giocondo Rongoni: "Nel più ombroso sito - La Lunga Tavola delle nozze villarecce". Carlo Verducci ha svolto il tema "Lu pranzu de li sposi non è bello se ce manca mocco' de riso jallo", e Luigi Rossi quello de "Le carni in tavola, i menu delle occasioni".
I convenuti si sono poi ritrovati per consumare la riunione conviviale/ rievocazione con le tipiche otto portate, mentre due coppie in abiti tradizionali si sono esibite nel "saltarello".

Lazio

LATINA

Convegno sulla cucina pontina

Un crogiolo di culture diverse dopo la bonifica.

Con la numerosa partecipazione di Accademici delle Delegazioni di Roma, Roma Appia, Roma Aurelia, Roma Eur, Formia-Gaeta e Latina, e con la Delegata di Sofia Penka Nesheva, di giornalisti e operatori del settore agroalimentare, si è svolto nel monumentale complesso medievale dell'abbazia cistercense di Fossanova (Priverno), il convegno sulla cucina pontina, organizzato dalla Delegazione di Latina. All'apertura dei lavori, il ricordo di un grande Accademico, Publio Viola, scomparso da poco, che è stato sempre vicino alla Delegazione sostenendone e incoraggiandone i programmi. Dopo il saluto del Sindaco di Priverno Anna Maria Bilancia, i vari relatori hanno ripercorso gli eventi che hanno contribuito alla formazione della cucina della pianura pontina, grazie all'apporto delle cucine delle popolazioni delle varie regioni italiane chiamate per colonizzare e civilizzare il territorio e le città edificate dopo la bonifica. Ancorata alla tradizione millenaria la cucina dei paesi dei Colli Lepini, la cui vita non è stata interrotta dalla malefica malaria della pianura. Ne è stata una dimostrazione il convivio al ristorante "Macallè", su un colle nei d'intorni di Priverno, in posizione dominante la pianura pontina, con un menu tipico della cucina privernate. (Gian Luigi Chizzoni)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2019

OTTOBRE

*16 ottobre - 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"

*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

*17 ottobre - **Pisa***
XII Premio Delegazione di Pisa per IPSSAR "G. Matteotti"

*19 ottobre - **Cremona***
Incontro "Mostarda e mostarde"

*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

*9 novembre - **Pordenone***
Convegno "Meleto FVG - Dal territorio alla tavola"

*16 novembre - **Garfagnana-Val di Serchio***
Convegno "Alimentazione onnivora, vegetariana, vegana. Aimentazione 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"

Abruzzo

AVEZZANO E DELLA MARSICA

Origini e significato del Ferragosto

Il nome della festa si ispira al riposo di Augusto.

Riunione conviviale trascorsa al ristorante "La Macina" di Celano, che ha coinvolto i numerosi ospiti con un ricco e variegato menu nel periodo ferragostano. Proprio su quest'ultimo punto il Delegato di Atri, Antonio Moscianese Santori, è stato chiamato a svolgere la sua relazione: "Origine e significato del Ferragosto e della festa dell'Assunzione" ripercorrendone gli aspetti culturali e religiosi. Il termine Ferragosto deriva dalla locuzione latina *feriae Augusti* (riposo di Augusto) indicante una festività istituita dall'imperatore Augusto nel 18 a.C., la quale si aggiungeva alle esistenti e antichissime festività dello stesso mese, come i *Vinalia rustica* o i *Consualia*, per celebrare i raccolti e la fine dei principali lavori agricoli. Dopo la lunga disquisizione sulle origini del Ferragosto, il relatore ha recitato la preghiera di San Bernardo alla Vergine del Paradiso, scritta da Dante. Commovente, singolare e carico di significato il momento in cui, al suono della campana, tutti gli altri avventori del locale, ancorché lontani, si sono alzati, insieme agli Accademici, per ascoltare il tradizionale Inno Nazionale.
Il Delegato Franco Santellocco Gargano si è congratulato con il relatore e con i titolari dell'esercizio per la particolare attenzione durante il convivio, ringraziando anche il Presidente della Cantina del Fucino per il suo costante sostegno.
(Franco Santellocco Gargano)

L'AQUILA

Cena degli olaci

Protagonisti i preziosi spinaci di montagna.

Gli Accademici aquilani hanno risposto in buon numero all'invito del Delegato Demetrio Moretti per la tradizionale "cena degli olaci", che quest'anno è slittata di un mese perché il prezioso e raffinato spinacio, che cresce intorno agli stazzi delle pecore in altura, è stato raccolto tardivamente a causa delle avversità del tempo.
Nel corso della serata presso il ristorante "Arcobaleno", gli olaci (orapi nella lingua italiana) sono stati protagonisti dei piatti e delle conversazioni dei commensali, tra i quali il CT Gianni D'Amario, il Delegato di Atri Antonio Moscianese e Don Carmelo Pagano le Rose, assistente spirituale del Serra Club di L'Aquila, il quale è stato felicissimo dell'invito ancor più alla luce della recente nascita, presso lo Stato Pontificio, di una Legazione.
La Delegazione ha voluto cogliere immediatamente l'occasione per costruire un ponte immaginario con la Legazione vaticana attraverso un uomo di chiesa colto e amante della buona tavola.
(Enrico Storelli)

TERAMO

Il baccalà protagonista a Sant'Omero

Una rassegna gastronomica, dal 1980, accoglie gli estimatori di questo versatile alimento.

Nell'atmosfera di un paesino d'altri tempi, lo chef Roberta Nepa, del ristorante "La Piazzetta", ha accolto gli Accademici. Sui muri: portoni, finestre e uno sfondo marino dipinti con gusto, come in una piazzetta con i tavoli all'aperto. Il baccalà è stato l'argomento della serata, organizzata dalla Simposiarca Simona Bini, e Roberta ha saputo stupire regalando un'esperienza sensoriale particolare, grazie all'abbinamento di ricercatezza e tradizione, senza mai essere eccessiva o stravagante. Il Presidente della *Pro Loco* di Sant'Omero e d'Abruzzo, Sandro Di Addezio, ha ricordato la seguitissima rassegna gastronomica che, dal 1980, nel mese di luglio e per ben 9 giorni, accoglie in piazza decine di migliaia di estimatori del baccalà, grazie alla locale famiglia Monti che dal 1903 ne gestisce l'importazione dalla Norvegia in tutta Italia.

(Paola Natali)

Sicilia

CALTAGIRONE

Gli agrumi nella cucina isolana

Un tema assai caro alla gastronomia e alla cultura siciliana.

La Delegazione, nel corso della cena conviviale, ha voluto affrontare un tema assai caro alla gastronomia e alla cultura siciliana: "Gli agrumi nella cucina isolana". Il Simposiarca e Vice Delegato Domenico Amoroso ha svolto, in proposito, una relazione dal titolo "*Hortus aesperideus*". La cena ha visto la gradevole e corretta presenza degli agrumi in tutti i piatti, preparati prevalentemente con materia prima di propria produzione. La Delegazione ha approfittato della vocazione dell'agriturismo "Il Casale delle Rose" che, con l'esperienza di agricoltori da 4 generazioni, ha ottenuto nel 1996 il certificato di Agricoltura Biologica, specializzandosi nella coltivazione di ortaggi a pieno campo. Da circa un decennio, vengono coltivati anche i grani antichi siciliani delle varietà più note, come margherito, timilia, scorsonera e farricello. Sin dalla nascita dell'azienda agricola, si producono, inoltre, varietà di uve Syrah e Nerello Cappuccio.

Campania

NAPOLI-CAPRI

L'oro di Capri

Un'operazione di recupero delle antiche tradizioni legate alla coltivazione dell'olivo.

Un tempo, su tutta l'isola di Capri, i frantoi erano numerosi: nella sola Anacapri, oltre una decina di macine provvedevano alla trasformazione delle olive in un prodotto che era fonte di sostentamento per l'isola, usato non solo per l'alimentazione. Un gruppo di appassionati capresi si è riunito col nobile intento di recuperare il paesaggio originario degli oliveti terrazzati e le antiche tradizioni legate alla coltivazione dell'olivo. L'Associazione Oro di Capri è aperta a chiunque abbia nella sua terra almeno un albero di olivo. Al momento conta 50 membri e ben 50.000 piante. Per dare un primo manifesto segno di apprezzamento e di appoggio morale a quest'operazione di recupero e valorizzazione, che ridisegna anche l'identità della comunità locale e i legami sociali, la Delegazione ha organizzato una serata dedicata all'approfondimento sia storico-culturale sia materiale e gastronomico di tale prodotto, unendolo al battesimo di un piacevolissimo volume dedicato, seppur per altri versi, alla diffusione della cultura, della storia e delle tradizioni dell'isola. Sotto il delizioso pergolato della terrazza del "Columbus" di Anacapri, dopo aver gradito assaggi di piccole produzioni locali e goduto del profumo dell'olio, purtroppo non ancora in commercio, gli Accademici D'Ajello e Novelli si sono intrattenuti in una simpatica conversazione con Maria Simeoli, autrice di *Capri in cucina. Dalla triglia di Tiberio alle limonaie della dolce vita caprese*, nel libro, con una scrittura vivace, traccia la storia dell'isola, inframezzandola con alcune ricette.

(Claudio Novelli)

MODICA

Una serata intitolata "Tonnando"

Conversazione sul tonno, sulla tonnara di Marzamemi, sulla pesca tradizionale e attuale.

La Delegazione, in pieno periodo di passa, ha deciso di santificare, anche quest'anno, il tonno, organizzando una serata intitolata "Tonnando". L'evento si è svolto presso l'accattivante *location* di "Casa Ciomod", gestita dall'intraprendente Innocenzo Pluchino. Fra gli ottanta partecipanti alla cena, erano presenti i rappresentanti di ben sette Delegazioni siciliane, oltre al CT Ugo Serra. Dopo l'aperitivo, allestito nel giardino antistante la sala e accompagnato da sfincione tonnato, tonno in conserva e pane di casa bruscato, sono state servite ai tavoli altre quattro portate di tonno, ovviamente rosso e pescato nello Ionio. Durante la serata, il rappresentante di una nota azienda di conserve ittiche di Marzamemi ha piacevolmente intrattenuto conversando sul tonno, sulla tonnara di Marzamemi, sulla tradizionale pesca del tonno e su quella attuale. Al temine del convivio, un sentito e caloroso plauso è stato riservato al talentuoso e giovanissimo maestro di cucina Andrea Buonomo, realizzatore, così come l'anno precedente, dei piatti che hanno deliziato il palato dei commensali, in un tripudio dei sensi gustativi. La serata, riuscitissima e piacevolmente allietata da un duo canoro, è stata un'altra occasione per far conoscere l'Accademia ai numerosi ospiti e per consolidare i rapporti di amicizia e di stima fra gli Accademici di più Delegazioni. (Carlo Ottaviano)

Nel Mondo

Israele

TEL AVIV

Cena di Gala per la consegna dei premi

Nella residenza dell'Ambasciatore, la cerimonia per i premi "Alberini" e "Nuvoletti".

La bellissima residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Israele S.E. Gianluigi Benedetti, ricca di opere d'arte e di fini dettagli di arredamento Made in Italy, ha ospitato la cena di gala della Delegazione, durante la quale sono stati premiati lo chef Michele Bozzetto con il premio "Alberini" e la Gelateria artigianale Arte Glideria (di proprietà di Marco Camorali e Sissi Pagani) con il premio "Nuvoletti". Il convivio, organizzato in modo impeccabile dall'Accademica onoraria e Simposiarca per la serata Sabina D'Antonio Benedetti, dalla Delegata Cinzia Klein e dalla Vice Delegata Sabrina Fadlun, ha presentato un menu particolarmente gustoso, scelto e cucinato dallo stesso chef Bozzetto: flan di ricotta e pecorino con gramolata alle erbette; rigatoni con pachino e punte di asparagi; roast-beef con infuso alla menta e patate farcite; spuma di yogurt di bufala su purea di pera e croccante alla nocciola. Come dessert sono stati presentati anche alcuni gelati artigianali di Arte Glideria. Tra gli ospiti, il Colonnello dell'Aeronautica Vincenzo Sicuso, il Vicedirettore della Camera di Commercio Roberto della Rocca, il Direttore dell'ITA Massimiliano Guido, la Presidente della World WIZO Esther Mor e il Console d'Italia Niccolò Maniello. L'Ambasciatore Raffaele De Luzio, consulente di Federalimentare, è intervenuto esponendo le nuove problematiche legislative in Israele per l'importazione di prodotti. (Cinzia Klein)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademica di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, **Wanda Albanese De Leo**, è stata nominata Presidente della Fidapa Reggio Calabria.*

*Il Delegato di Bologna-San Luca, **Atos Cavazza**, è stato nominato Presidente della Delegazione Emilia-Romagna del Club Internazionale dei Grandi Viaggiatori con sede a Tunisi.*

*L'Accademico di Terni, **Raffaele de Lutio**, è stato nominato Capo Delegazione del FAI di Terni per il triennio 2019-2021.*

*L'Accademico di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, **Giuseppe Granata**, è stato nominato Presidente del Rotary Reggio Calabria Est per il 2019-2020.*

*L'Accademica di Roma Eur, **Tiziana Marconi Martino de Carles**, è stata eletta Vice Governatrice del Distretto 208 Lazio e Sardegna dell'International Inner Wheel per l'anno sociale 2019-2020.*

*L'Accademico di Borgo Val di Taro, **Francesco Mariani**, è stato eletto Sindaco del Comune di Compiano (Parma).*

*L'Accademico di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, **Nicola Pavone**, è stato nominato Presidente del Lions Club Reggio Calabria Host per il 2019-2020.*

*L'Accademico di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, **Gabriele Quattrone**, è stato nominato Presidente del Lions Club Magna Graecia per il 2019-2020.*

*Il Delegato di Avezzano e della Marsica, **Franco Santellocco Gargano**, è stato nominato Socio Onorario della "AFVPO-Amici Fondazione Villa il Parnaso ONLUS" con il ruolo di Ambasciatore Relazioni Internazionali.*

*L'Accademico di Area Grecanica-Terra del Bergamotto, **Massimo Serranò**, è stato nominato Presidente della VIII Zona Lions Club Reggio Calabria Rhegion per il 2019- 2020.*

*L'Accademico di Gioia Tauro-Piana degli Ulivi, **Ettore Tigani**, è stato nominato Presidente di Circoscrizione Lions Club di Polistena Brutium per il 2019-2020.*

*L'Accademico della Locride-Costa dei Gelsomini, **Giuseppe Ventra**, è stato nominato Presidente del Lions Club di Locri per il 2019-2020.*

VALLE D'AOSTA

AOSTA
5 giugno 2019

Ristorante "Il Noce e la Strega" di Giuseppe Sposato e Sara Centomo, in cucina Giuseppe Sposato. ●Fraz. Champleval dessous 1, Aymavilles (Aosta); ☎0165/95395, cell. 338/88842812; saracentomo@yahoo.it, www.ilnoceelastrega.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie seconda metà settembre; giorno di chiusura mai; gradita la prenotazione. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno di coniglio con insalatina e fiori; sformatini di piselli e salsa all'aglio; cavatelli con ragù di agnello e fave; anatra al coccio con purè e biete; crema allo zafferano con meringa e frutti di stagione.

I vini in tavola: Pinot Gris 2017; Pinot Noir 2017 (entrambi Lo Triolet).

Commenti: Giuseppe e Sara hanno aperto il loro agriturismo da pochi anni e si sono rapidamente fatti una reputazione per una ricercata e creativa cucina d'agriturismo. Utilizzano prevalentemente ortaggi e carni di propria produzione, acquistando il resto localmente. La riunione conviviale, con il titolo "À la recherche du temps perdu" voleva ripercorre l'associazione dei profumi ai ricordi dell'infanzia. In questo contesto, lo chef Giuseppe spiega come il ricordo dei soffritti all'aglio, preparati dalla mamma nella sua infanzia, l'abbia spinto a creare la sua famosa "salsa all'aglio" che accompagnava l'antipasto caldo: "lo sformatino di piselli".

MONTEROSA
18 giugno 2019

Ristorante "Laghetto" di Livia e Alberto Charles, in cucina Amal El-Ach-hab. ●Rue Trois Villages 291, Brusson (Aosta); ☎012/5300179, fax 012/5301947, cell. 349/7823944; hotel@hotellaghetto.it, www.hotellaghetto.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,28; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di pezzata rossa valdostana della macelleria Peaquin, marinatura alle spezie, cagliata di latte, cipolle rosse di Tropea confit; risotto Carnaroli (azienda agricola Recchia), quenelle di pâté di coniglio, mele renette, fondo bruno; coscia d'anatra confit all'arancia, mele cotogne caramellate; cheesecake aromatizzata al Rhum con frutti di bosco.

I vini in tavola: Vallée d'Aosta Blanc Vin de la Fée 2018 (Cave Gargantua di Cuneaz Laurent); Vallée d'Aoste Pinot Noir 2014 (La Vrille di Hervé Deguillame).

Commenti: Un piacevole ritorno per gli Accademici riuniti intorno a un elegante tavolo reale a Brusson. Profumi d'oltremare, mescolati sapientemente con i sapori dei prodotti del territorio dalla giovane chef, dal filetto di pezzata rossa valdostana marinato alle spezie, al risotto. A seguire, il pezzo forte della serata: coscia d'anatra confit all'arancia, cotta a bassa temperatura, mele caramellate e chips. Interessante il cocktail di mela verde, zenzero e lime, che ha preceduto la sorpresa finale del dessert: una strepitosa cheesecake aromatizzata al Rhum, con frutti di bosco, genialmente impiattata.

PIEMONTE

ALBA LANGHE
14 giugno 2019

Ristorante "Osteria del Ponte" di Mario Petito, in cucina Anna Vacchetto. ●Via Nazionale 38, Località Campetto, Castino (Cuneo); ☎339/8617303; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e frittate, insalata russa, vitello tonnato, battuta al coltello; tajarin al ragù; plin burro e salvia; coniglio al vino bianco; arrosto; contorni; bunet, panna cotta.

I vini in tavola: Brut millesimato (Contratto); Dolcetto Terrazze 2018 (Capra); Nebbiolo 2017 (Produttori del Barbaresco); Moscato (Terrenostre).

Commenti: Chi non ricorda, in Langa, la vecchia "Osteria del Ponte" a Campetto, la strada verso il mare dopo la discesa di Borgomale e l'inizio della salita verso Castino: la mitica Statale 29 verso Savona. Ci si fermava per merenda o per cena sulla via del ritorno. Oggi, dopo anni di oblio, grazie ad Anna e Mario, un angolo di Langa "vera" ha riaperto e ripreso a servire gli avventori con maestria e genuinità. Menzione particolare alla battuta e ai plin.

ALESSANDRIA
9 giugno 2019

"Albergo Ristorante Viaggiatori" della famiglia Cagliero Luciano & C., in cucina Rinalda Cagliero. ●Corso R. Marenco 83, Novi Ligure (Alessandria); ☎0143/322800; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittini vari di verdure e di "panizza", carne di fassona tritata; flan di spinaci e montebore; agnolotti con ripieno di carne e verdure al burro e salvia; stoccafisso alla ligure con olive taggiasche, capperi e pinoli; macedonia di frutta fresca con gelato alla crema.

I vini in tavola: Cortese di Gavi (Minaia); Dolcetto d'Alba; Moscato d'Asti.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per rendere omaggio a un pezzo di storia di Novi Ligure che ha ristorato i novesi per più di settant'anni: l'albergo Ristorante Viaggiatori ricostruito nel dopoguerra dopo i bombardamenti alla città, affidandosi a un abile progettista, l'ingegner Corte, che gli ha dato un'estetica funzionale e moderna ancora valida oggi. Le due figlie, Attilia e Rinalda, gestiscono l'albergo e il ristorante. Rinalda ha personalmente preparato i tradizionali agnolotti con pasta sottile e uno stoccafisso "alla ligure", entrambi molto apprezzati dagli Accademici. Pranzo all'insegna della tradizione novese.

ALESSANDRIA
7 luglio 2019

Ristorante "Tra i Filari" di Giulia e Luca Panoga, in cucina Luca Panoga. ●Via della Libertà 24, Sant'Andrea di Cassine (Alessandria); ☎3281/442447; traifilari@gmail.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì-giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina di cortile con crema di cipolla rossa e sfogliata al rosmarino; ravioli di burrata e borragine su crema di melanzane e pomodori datterini; trancio di morone alla maggiorana con peperone croccante e maionese; bavarese di rosa su streusel di cacao e crema inglese alla liquirizia.

I vini in tavola: Chardonnay brut (Borgo Maragliano); Cortese Pertiassa (Davide Cavelli); Arneis cru Trinità (Malvirà); Timorasso Ronchetto (Paolo Poggio); Passito di Moscato La Bella Estate (Vite Colte).

Commenti: Servizio accurato e piacevole a partire dall'aperitivo con differenti frittini di verdura seguiti poi dai vari piatti preparati con cura (la torta tipo bavarese con un mix di sentori). In sintesi, un plauso a questi giovani volonterosi e capaci che si sapranno far valere.

BIELLA
2 luglio 2019

Ristorante "Caffetteria di Palazzo Ferrero" di Turismo Sostenibile Arcade, in cucina Marco Botto. ●Corso Piazzo 29, Biella; ☎388/5647455; info@palazzoferrero.it, www.palazzoferrero.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo; lunedì-giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carne affumicata macerata ai frutti di bosco con mirtilli glassati; farinata di ceci con maccagno di capra su letto di insalata mista e fragole; fiori di zucca ripieni alle primizie estive; farro biscottato alle nespole e vin cotto; torta mille voglie.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Villa Folini); Ruchè di Castagnole Monferrato (Bersano).

Commenti: Serata organizzata sotto i portici del cortile di Palazzo Ferrero, grazie alla rinnovata caffetteria. I due nuovi gestori, Alexander Dellapina e Marco Botto, hanno accolto la Delegazione con un fresco

menu a base di verdure abbinate a frutta di stagione. Originale la presentazione della farinata di ceci con pezzetti di maccagno di capra su un letto di insalata mista e fragole, così come la preparazione del farro biscottato e quella dei fiori di zucca ripieni in due versioni: classica e con il cioccolato aggiunto alle verdure. Nonostante alcune imperfezioni nell'allestimento dei piatti, gli Accademici hanno apprezzato il cibo e il luogo suggestivo.

CIRIÈ
20 giugno 2019

Ristorante "Della Valle" di Maurizio e Sara Vinardi Carot, in cucina Maurizio Vinardi Carot. ●Via Case Vigne 98 - Frazione San Pietro, Coassolo (Torino); ☎0123/738140; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostrica speciale Cadoret con aceto di champagne e scalogno, tartare di gamberi crudi con marinata di aceto di lamponi e sedano; capesante scottate in mantello di lardo di conca delle Alpi Apuane, verdurine all'agrodolce con vinaigre de Jerez riserva di Ferdinando di Castilla invecchiato 15 anni; risotto riserva mantecato al parmigiano "vacche rosse" con perle di aceto balsamico tradizionale e scampi crudi; lombo di cinghiale in osmosi di aceto balsamico di Modena extravecchio 12 anni con rostì di patate; mousse al cioccolato fondente con sentori di fragola e sedano con gelato al mosto cotto.

I vini in tavola: Spumante metodo classico extra brut, Na Punta (Franco Conterno); Sauvignon blanc, Turranio (Bosco di Merlo); Langhe Doc Nebbiolo Gambarin (Montaribaldi); Barolo chinato (Franco Conterno).

Commenti: Tema della serata "Gli Aceti" fuori dai consueti usi quotidiani: un percorso esplorativo che ha condotto alla scoperta e alla conoscenza di una piccola ma importante parte dell'universo degli aceti. Accademici e ospiti hanno potuto apprezzare l'interessante menu proposto dallo chef, che ha saputo accompagnare con eleganza i vari piatti con aceti tradizionali italiani e aceti di champagne e spagnoli. Ottimo l'aperitivo. Altrettanto gradite le portate successive, con un dessert accompagnato da un calice di Barolo chinato che ha raccolto l'unanime apprezzamento. Ottimi i vini, in particolare il Nebbiolo. Un grazie al Simposiarca Bruno per il successo della serata.

CUNEO-SALUZZO
8 giugno 2019

"Albergo Ristorante La Pineta" della famiglia Garino Rebuffo. ●Piazzale Sant'Anna 6, Roccabruna (Cuneo); ☎017/1918472; info@lapinetaalbergo.it, www.lapinetaalbergo.it; coperti 60+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane in inverno; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: il vitello piemontese incontra il mare; carne cruda battuta al coltello; sformatino di borragine; fiori di zucchina croccanti; porcini di bosco fritti; fritto misto di verdure, frattaglie e carne di vitello; tripudio di dolci fritti; insalatina di frutta fresca; bunet classico piemontese; tazza d'Oriente.

I vini in tavola: Valdobbiadene; Dolcetto di Dogliani (Cantina Quinto Chionetti).

Commenti: Riunione conviviale di chiusura della stagione primaverile assolutamente riuscita grazie alla felice scelta del Delegato-Simposiarca Ermanno Mauro. Tra boschi di castagni, betulle e pini, fondato nel 1965 da Giuseppe Garino come punto di ristoro per escursionisti, "La Pineta" è oggi un confortevole albergo e ristorante, situato a circa 1.000 metri s.l.m. Apprezzate dagli Accademici e dai loro ospiti le prelibatezze stagionali, quali i fiori di zucchina e i funghi porcini. Sempre all'altezza della meritata fama, guadagnata sul territorio cuneese, il fritto misto tradizionale piemontese. Attento, estremante cortese e disponibile il servizio in sala.

IVREA
5 luglio 2019

Ristorante "Hotel ristorante Taverna Verde" di Ornella Ozella e Paolo Anfosso, in cucina Paolo Anfosso. ●S.S. del lago di Viverone 28, fraz. Anzasco, Piverone (Torino); ☎0125/687965; info@tavernaverde.it, www.tavernaverde.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2-20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzicherie salate; delizie alle erbe con pomodorini e pesto piemontese; filetto di sanato in crosta con cerfoglio e dragoncello; patate ratte; semifreddo al torrone con crema ai lamponi.

I vini in tavola: Erbaluce spumante Serra dry (Cantina della Serra); Montej bianco Doc (Villa Sparina); Castlèt rosé (Cascina Castlet).

Commenti: Nel piacevole scenario del lago di Viverone, gli Accademici sono tornati, per la riunione conviviale estiva, in un ristorante tra i più affidabili del territorio. La qualità costante e di buon livello si è manifestata anche in questa occasione, a partire dal punto di forza: l'aperitivo-antipasto a buffet, sul terrazzo con vista sul lago. Servita una ricchissima varietà di gustose portate, sempre reintegrate con tempestività. La serata è poi continuata piacevolmente in sala: molto apprezzate le delizie, un po' meno il filetto. Nell'occasione, festeggiamenti per i 35 anni di Accademia di Alberto Bermond con la consegna del distintivo d'oro inviato dal Presidente e l'ingresso della neo Accademica Paola Sozio.

NOVARA
18 giugno 2019

Ristorante "Vecchia Arona" di Gabriele e Sabrina Carbonati, in cucina Gabriele Carbonati. ●Lungolago Marconi 17, Arona (Novara); ☎0322/242469; info@vecchiaarona.it, www.vecchiaarona.it; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tonno e vitello, in cottura "sous vide", con salsa tonnata tradizionale, giardiniera fatta in casa; patata ossolana, scavata e ricomposta, gratinata al forno con cipolla bionda di Cureggio, asparago avvolto in prosciutto crudo di Cuneo Dop, su fonduta di toma di Crodo; risotto allo zafferano, fiori di zucca e piccoli ortaggi, emulsione di basilico; salmerino del lago Maggiore, dorato alla salvia, mandorle tostate; contorno di stagione; cremino al gianduia, salsa ai frutti rossi; piccoli dessert della casa.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso Docg Primavigna 2018 (Cantine Crosio); Barbera d'Asti Doc Soliter 2018 (Pescaja, Cisterna d'Asti); Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc 2017 (Agricola Specogna, Corno di Rosazzo); Moscato d'Asti Doc 2018 (Fontanafredda, Serralunga d'Alba).

Commenti: Convivio ben riuscito, in un locale rinnovato con vista lago. Il Simposiarca Fabrizio Negri ha concordato con il cuoco/patron un menu con prodotti del territorio, rispettoso delle tradizioni piemontesi e della stagione. I commensali hanno apprezzato l'impegno sia nella preparazione e presentazione dei piatti, sia per l'impeccabile servizio. Voti alti agli antipasti: tonno e vitello con salsa tradizionale e la patata ossolana, nuova, curiosa e buona. Risotto in giusta cottura cucinato per 50 persone; delicato il salmerino. Eccellente il dolce. Un cuoco che sa cucinare una cena dall'antipasto al dolce. Buoni e abbinati i vini, menzione all'Erbaluce.

NOVARA
18 luglio 2019

Ristorante "La Cucina della Darbia" dei fratelli Primatista- Armeno, in cucina Matteo Monfrinotti. ●Regione Persichella, Vacciago, Ameno, frazione Vacciago (Novara); cell. 389/3113813; ladarbia@gmail.com, www.ladarbia.it; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 novembre-15marzo; giorno di chiusura mercoledì, a pranzo dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia cotta nel forno a legna; salame Igp Piemonte Barabino; pomodoro, burrata, basilico; caponata di verdure dell'orto; fonduta di toma del Mottarone, cipolla, aceto balsamico, borragine; Carnaroli "Riserva San Massimo", ortiche, latticello, cipolla rossa; agnolotti di maialino in agrodolce, nocciole tostate al burro; petto di faraona, scalogno fondente, salsa suprema, sigaro di foie gras; nespole, ciliegie, croccante in meringa morbida.

I vini in tavola: Nebbiolo Spumante metodo classico 2015 (La Darbia); Roero Arneis 2017 (Pescaja); Langhe Favorita 2017 (F.lli Alessandria); Maggiorina (Le Piane Boca); Moscato Passito Stella Lucente (Dezzani).

Commenti: Inserito in un residence di charme in mezzo al bosco, in collina sopra al lago d'Orta. Tutto perfettamente curato, si accede da un orto/giardino con graziose aiuole dove crescono le verdure usate in cucina.

PIEMONTE segue

Servizio accogliente, professionale e gentile. Cucina moderna, ben ideata, che usa materie prime eccellenti. Piatti consistenti, che lasciano il segno e nei quali si avvertono i gusti dei vari ingredienti. Molto gradita la fonduta di toma del Mottarone; ottimi gli agnolotti di maialino. Ben abbinati i vini proposti dal maître/sommelier Davide Pastrello. Imperdibile il romantico panorama del lago con l'Isola di San Giulio. Commenti positivi.

TORINO LINGOTTO
8 luglio 2019

"Agriturismo Crè Seren" della famiglia Martina, in cucina Serena Sereno. ●Frazione San Rocco, Giaglione (Torino); ☎0122/629264, cell. 335/6083966; creseren2014@gmail.com, www.agriturismogiaglione.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7-20 gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare con crudità; insalata di gallina in agrodolce; sformatino di ortiche con bleu del Moncenisio; tagliolini con verdure di stagione, basilico e finocchietto; formaggi valsusini; flan di mele renette e semifreddo di albicocche.

I vini in tavola: Sensa Sens metodo classico; Valsusa Doc Avanà 2018; Malliolo 2015, vitigno Becuet; Neideluna Traminer.

Commenti: L'agriturismo è la conferma che la cucina e la viticoltura di alta quota, se governate con lungimiranza e capacità, sanno regalare emozioni davvero intense. Alla riunione conviviale, infatti, ha preso parte una trentina di convitati (tra Accademici e amici) che hanno apprezzato lo spartito con le proposte dei piatti *must* dell'azienda Martina, abbinati ai vini prodotti in loco dal 1997 da vigneti a 800 metri di altitudine. Una coltivazione "eroica" seguita da Giancarlo Martina che condivide la passione per le uve e la cucina con la moglie Serena. Aperitivo sulla terrazza e applausi all'insalata di gallina in agrodolce e al flan di renette e semifreddo di albicocche.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
20 giugno 2019

Ristorante "Marconi" di Denis e Sabrina Croce, in cucina Denis Croce. ●Via Pellanda 19, Crodo (Verbania); ☎0324/618797, cell. 339/4688468; info@ristorantemarconi.com, www.ristorantemarconi.com; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trota salmonata del lago Maggiore leggermente affumicata; tonno di coniglio alla piemontese con giardiniera di verdurine; tartare di fassona con polvere di lamponi; crostatina di frolla salata gratinata al bettelmatt; risotto Carnaroli al Franciacorta e pesce persico del lago Maggiore, gocce di prezzemolo; collo di maialino cotto a bassa temperatura e leggermente affumicato, salsa alle mele; assaggi dal carrello dei formaggi; piccola tavolozza dei dessert.

I vini in tavola: Franciacorta Castel-Faglia dosage zero; Roero Arneis 2018 Beccofino di Canale d'Alba; Langhe Nebbiolo 2017 di Canale d'Alba.

Commenti: La Delegazione ha incontrato, dopo alcuni anni, un cuoco conosciuto giovanissimo, vero rappresentante della cucina del territorio, realizzata con i più alti standard di qualità nella scelta delle materie prime agricole e della loro trasformazione in cucina. Ha acquisito un'esperienza che ha, per risultato, la conservazione dell'integrità e dell'origine dei prodotti attraverso trattamenti e cotture particolarmente misurati e atti alla valorizzazione delle ricette. Tutto ciò consente di gustare un elevato numero di preparazioni e di ingredienti con ampio apprezzamento e ottima assimilazione. Superato in positivo anche il giudizio, il più prezioso, del giorno dopo.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA
18 luglio 2019

Ristorante "Igli" di Danilo e Paola Anderlini, in cucina Danilo Anderlini. ●Frazione Ponte, Formazza (Verbania); ☎338/1930898; info@igliformazza.it, www.igliformazza.it; coperti 25+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccolo flan di patate Formazza e cavolo rosso alla fonduta; risotto con spinaci selvatici e mascarpa di Formazza Agricola; carpaccio di cervo con sedano e noci; carpaccio di manzo piemontese; assaggio di formaggi; brotie formazzini (dolcetti della tradizione) con marmellata e miele.

I vini in tavola: Pinot Nero spumante 2018; Müller Thurgau (Rottensteiner) 2018; Schiava 2017(Melag); Cabernet 2018 (Zorzettig).

Commenti: Danilo e Paola Anderlini hanno riscosso ampi consensi. In lingua walser è stata letta, al desco, una poesia scritta da una esponente dell'Associazione Walser Walserverein-Pomatt, della quale erano presenti 3 rappresentanti, e uno di essi è anche il massimo autore in materia di storia, cultura, usi e costumi delle popolazioni montane presenti in diverse enclave dell'arco alpino, e massicciamente nelle alte valli attorno al Monte Rosa. La cena è stata preceduta dalla consegna dei distintivi, con il benvenuto e le pubblicazioni del 2019, ai nuovi Accademici.

VERCELLI
9 luglio 2019

Ristorante "Da Balin" di Angelo Silvestri (Balin), in cucina Balin e Anna. ●Frazione Castell'Apertole 10, Livorno Ferraris (Vercelli); ☎0161/47121, cell. 347/9453530; info@balinrist.it, www.balinrist.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi della Bassa vercellese, lardo e miele, pane burro e acciughe, friciulin di riso; sigaro di carne marinata con crudità e seirass in crosta di erbe e nocciole, su salsa all'uovo e tartufo nero; aperì di risotto con toma morbida, nocciole tostate, riduzione di Vermouth e scorze di arancia; petto d'anatra di cascina con porcini e pesche su riduzione di birra di riso; spadellata di frutta al Maraschino con menta e latte di cocco; gelato alla vaniglia e mandorle tostate.

I vini in tavola: Bollé Cuvée extra dry 2018 (Andreola); Barbera del Monferrato Doc Volpuva 2017 (ViCaRa).

Commenti: In un locale storico per la ristorazione vercellese, Balin accoglie la Delegazione che, per l'occasione, vede gradito ospite un gruppo qualificato della Delegazione di Biella. Il locale è quello di sempre, sperduto nella Bassa vercellese: una vecchia stazione di posta, in un edificio del 1600, arredata con i mobili delle nostre nonne. La sensazione è quella di essere a casa di un amico. Il menu, molto curato, coniuga con successo tradizione, territorio, creatività e innovazione, con un'attenzione speciale alla qualità delle materie prime, dal ricco buffet di benvenuto al sorprendente dessert, perfetto per il caldo estivo. Il tutto arricchito dalla simpatia di Balin e della signora Anna.

LIGURIA

GENOVA-GOLFO PARADISO
16 luglio 2019

Ristorante "Osteria da Drin" della famiglia Castagnola. ●Frazione Capreno 66, Sori (Genova); ☎0185/782210, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie 15 settembre-15 ottobre; 24 dicembre-4 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: focaccette al formaggio e ripieni alla genovese; trofie al pesto; pansoti con salsa di noci; gran fritto misto all'italiana; tortino di mele con gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bartolomiol); Schiava delle Dolomiti Igt (Fondazione Mach).

Commenti: Le focaccette fritte al formaggio di questo ristorante rivelano assolutamente la vocazione al devoto rispetto per la tradizione della cucina del territorio. Ciò vale anche per gli ottimi pansoti con la salsa di noci, entrambi piatti autoctoni del Golfo Paradiso. Apprezzati molto anche i ripieni alla genovese e le trofie al pesto, rigorosamente preparato con il basilico di Pra. La delicatezza del fritto misto all'italiana poi, assieme allo squisito dessert, ha contribuito a determinare un alto punteggio. Indovinato l'accostamento dei vini.

LOMBARDIA

ALTO MILANESE
25 giugno 2019

Ristorante "Dinner Mode Restaurant" di DAC srl. ●Via Matteotti 3, Legnano (Milano); ☎0331/546507; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia ligure, salsiccia e burrata; trofie alla camoglina; brandacujun; spongata.

I vini in tavola: Pigato Cycnus 2018 (Poggio dei Gorleri).

Commenti: Per la riunione conviviale si è puntato su piatti liguri che non sono stati purtroppo interpretati tutti in modo corretto. L'antipasto con focaccia, salsiccia e burrata ha penalizzato la focaccia; il primo ha rivelato un pesto forse troppo industriale; il brandacujun, realizzato con il baccalà invece che con lo stoccafisso, è risultato eccessivamente saporito; il dolce è stato decisamente apprezzato da tutti. Certamente il personale è risultato disponibile, gentile, veloce e preciso.

ALTO MILANESE
17 luglio 2019

Ristorante "Cola Cola" di Francesco Santamaria. ●Via Sabatino 192, Legnano (Milano); ☎0331/440152, cell. 320/7232466; coperti 23+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capocollo, salame piccante, pancetta, coppa, lampascioni, burratina, ricotta, panzerotti, gnummareddi, alici impanate, olive fritte, cozze e focaccia; cavatelli con salsiccia di maiale a punta di coltello con funghi cardoncelli e stracciatella; calamarata con ricci di mare e fiori di zucca; tentacolo di polpo fritto con cime di rapa e patate al forno; zeppoline.

I vini in tavola: Rosato vivace (Baroni Martucci, Squinzano).

Commenti: Il ristorante ha rispettato tutte le regole essenziali e, procacciandosi la materia prima direttamente a Gravina e dintorni, ripropone solo piatti derivati dalla tradizione di famiglia dello chef e patron Francesco Santamaria. Altra tipicità pugliese totalmente rispettata sono stati l'abbondanza e il numero delle portate che si sono susseguite senza interruzione. Un osanna di approvazioni da tutti i convitati, i quali, seppur lamentando la quantità, hanno fatto debito onore a tutto. Un grazie al Simposiarca!

BRESCIA
12 giugno 2019

Ristorante "Villa Calini" di Villa Calina, in cucina Alessandro Cappotto. ●Via Ingussano 19, Brescia; ☎030/7243574; info@villacalini.com, www.villacalini.com; coperti 35/50. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a Ferragosto; giorno di chiusura martedì; la sera lunedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vitello marinato su crema di capperi all'evo con la giardiniera dell'orto; ravioli di coniglio fondente su crema di patate, scalogno e germogli; petto di faraona tradizionale in camicia di pancetta su zoccolo di polenta; insalatina di frutta e verdura con sorbetto alle more di gelso; pan de mej con lamponi, crema di mele e olivello spinoso su salsa di liquirizia.

I vini in tavola: Franciacorta extra brut Docg 2013; Curtefranca rosso Doc Vigna Santella del Gröm; Curtefranca bianco Doc Vigna Bosco Alto 2013; Igt del Sebino Brolo dei Passoni (tutti Ricci Curbastro).

Commenti: Dimora del 1600, immersa in un parco secolare, ospita il ristorante in un ambiente elegante e raffinato che si ripete nei cibi, dove il cuoco Alessandro Cappotto, autore di *Racconti in cucina al Castello Malvezzi*, riconsidera l'essenziale utilizzando i prodotti del suo orto e ingredienti del territorio, lungo un percorso del gusto dettato dalle sue ricette, rigorosamente abbinate ai vini della Franciacorta. Tutto ciò ha sorpreso gli Accademici per l'apporto creativo ai confini della migliore tradizione culinaria locale, ove il piatto di ravioli di coniglio fondente è stato acclamato come il più rappresentativo.

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI
28 giugno 2019

Ristorante "Agriturismo Il Belvedere" della famiglia Baronchelli, in cucina Giovanni Baronchelli e mamma Graziella. ●Via Ghedi, 55 (Cascina Belvedere), Bagnolo Mella (Brescia); ☎ 030/6821530, anche fax, cell. 328/3641630; info@agriturismoilbelvedere.com, www.agriturismoilbelvedere.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-10 gennaio; prime 2 settimane di luglio; giorno di chiusura lunedì-giovedì (aperto solo su prenotazione). ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pappa col pomodoro e olio di Toscolano Maderno; parmigiana leggera con melanzane tonde violette e focaccina di semi di girasole; nido di polenta con peperoni in agrodolce; formaggella della Val Seriana con fichi caramellati; riso Carnaroli Dop con zucchine ed emulsione al basilico; "carpaccio cotto" di filetto di maiale su insalatina fresca ed erbe aromatiche con salsa al timo e chips alla semola croccante; spumoso di meringa con salsa ai frutti rossi; semifreddo della "nonna" con zabaione e scaglie di cioccolato fondente al 72%.

I vini in tavola: Franciacorta Saten s.a. Docg (Bosio); Lugana Cascina Albarone Doc 2017 (Emilio Pasetto); Moscato d'Asti il Ciombo Docg 2018 (Tenuta il Falchetto).

Commenti: Il grande portico aperto verso la campagna a Nord, all'imbrunire, fa apprezzare l'infinita distesa di verde coltivato e naturale che si spinge fino alle Prealpi bresciane. Accademici e ospiti hanno gradito i cibi proposti, con particolare riferimento al riso "verde"; una nota a parte per i vini decisamente all'altezza dei desideri. Nella splendida serata estiva, insieme ai graditissimi ospiti Cristina e Vittorio, è poi intervenuto il dottor Alberto Ballerio il quale, con adeguata documentazione, ha ampiamente illustrato, a un uditorio attentissimo e incuriosito anche se un poco sorpreso, la nuova tendenza emergente.

LARIANA
12 giugno 2019

Ristorante "Rusall" dei fratelli Pesenti, in cucina Luciano Pesenti. ●Via S. Martino 2 - Loc. Rogaro, Tremezzina (Como); ☎0344/40408; info@rusallhotel.com, www.rusallhotel.com; coperti 80+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio-febbraio; giorno di chiusura mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: formaggelle, zincarlin, salam nustran e na quai arburèla frita (di quii de sfroos...); riso con i primi funghi; salmerino del Lario con misticanza dell'orto e (dello stesso orto) zucchine saltate in pastella; paradell cunt i pomm e gelato.

I vini in tavola: Prosecco; vini dell'Alto Lario prodotti dalle Cantine Angelinetta.

Commenti: L'incredibile panorama offerto dalla terrazza sarebbe più che sufficiente per rendere affascinante ogni serata. La cucina, nella sua semplicità e nel pieno rispetto delle tradizioni, si è rivelata ottima. Particolarmente gradite le formaggelle ed eccellenti le alborelle fritte, ormai introvabili sul Lario. Un piacere il trionfo di porcini locali colti in mattinata, utilizzati per arricchire un sapido risotto. Una magnifica riscoperta il "paradell cunt i pomm", un dolce locale rustico, apparentemente semplice ma realizzato con la maestria di altri tempi dal cuoco Luciano Pesenti che rifugge dalla dizione inflazionata di chef! Estremamente cortesi i proprietari e i collaboratori.

MILANO BRERA
20 giugno 2019

Ristorante "Attimi Dining by Heinz Beck Ristorante Gourmet" di Sergio Frasca, in cucina Francesco Nunziata. ●Piazza Tre Torri -Food court - City Life shopping district, Milano; ☎02/48029431; attimi.milano@cremonini.com, www.attimi-heinzbeck.it; coperti 16. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ceviche di ricciola, chips di riso e guacamole; saccottino di burrata, pinoli tostati e pomodoro disidratato; rombo su battuto di melanzane e salsa di pomodoro; pianeta nocciola.

I vini in tavola: Champagne Pommery brut (Apanage); Timorasso 2016 (Ezio Poggio).

Commenti: Incontro con l'alta cucina di Heinz Beck, che sovrintende alla predisposizione dei menu, perfettamente realizzati dallo chef Francesco

LOMBARDIA segue

Nunziata. I piatti proposti sono stati di un'eleganza e un equilibrio perfetti, con estremo rispetto per la materia prima che ne veniva esaltata. Ottimi gli amuse bouche e la pasticceria. Viene proposto un assaggio di olio e di burro di Normandia con il pane fatto al ristorante. Notevoli i vini, dispensati generosamente.

MILANO DUOMO
11 luglio 2019

Ristorante "Le Specialità" di Giuseppe Cummo. ●Via Calvi 29, Milano; ☎02/7388235 - 02/76111062, fax 02/89695507, cell. 338/7121950; info@ristorantelespecialita.it, www.ristorantelespecialita.it; coperti 140. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca con mozzarella di bufala su letto di carciofi; focaccia di Recco; pizza rustica; pizza marinara con capperi e olive; pizza al gorgonzola e culatello; tartelletta di fragoline e mascarpone.

I vini in tavola: Chardonnay delle Venezie Igt 2018 (Paladin).

Commenti: Il locale attivo dal 1977, pur prevedendo un menu completo, è celebre per le sue pizze, secondo molti le migliori di Milano, caratterizzate da una pasta sottile e croccante e da una varietà di ingredienti di alta qualità. Grande successo di pubblico nonostante il prezzo di una cena a base di pizza sia piuttosto alto. Al termine, con Giorgio Introvigne come Simposiarca, la Delegata ha ricordato che dal dicembre 2017 la pizza napoletana è stata inserita dall'Unesco tra i Patrimoni immateriali dell'umanità. Gli Accademici hanno apprezzato la disponibilità del patron, palermitano, che ha ripercorso la storia del locale e ha chiuso la serata servendo i suoi cannoli siciliani.

MONZA E BRIANZA
20 giugno 2019

Ristorante "Roger" di Massimo Vailati, anche in cucina. ●Via Monti e Tognetti 8, Monza (Monza e Brianza); ☎039/2300042, cell. 348/7658774; info@rogermonza.it, www.rogermonza.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di manzo e uovo marinato; panzanella e gambero; burrata e peperone piquillo; gnocchi e patanegra con pesto di basilico e rucola e scaglie di pecorino di Pienza; scamone di agnello glassato al burro di liquirizia, morbido di sedano rapa, cipollotto stufato e chutney alla mela verde leggermente piccante; cremoso alla vaniglia, gelatina al timo, frutti di bosco al balsamico.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Santa Margherita); Chianti Classico (Castello di Ama); Greco di Tufo (I Capitani).

Commenti: Il menu, concordato con i Simposiarchi Concita Sirtori e Guido Droghetti, ha convalidato la filosofia sottesa alla nuova esperienza del ristorante: farsi portavoce di una incessante ricerca dell'eccellenza delle materie prime e di accostamenti di gusti, anche audaci. Tradizione e innovazione. Buona la valutazione degli Accademici, che hanno apprezzato il servizio in sala, ma rilevato una certa lentezza nella cucina. Ben equilibrato il primo piatto, molto curato il secondo, anche se inferiore alle aspettative. Notevole l'offerta della cantina, che vanta vini di eccellente qualità. Simpatico e coinvolgente l'entusiasmo dello chef Massimo Bailati.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
26 giugno 2019

Ristorante "Club House 1.3" dei fratelli Mattia e Riccardo Cagna, in cucina Mattia Cagna. ●Via Learco Guerra 12, Viadana (Mantova); ☎0375 062957, cell. 339/3166578; props.cagna@gmail.com; coperti 140+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura la sera lunedì e martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di fassona marinata con caprino, tosella croccante e melone candito; tortelli di erbette con burro fuso e salvia; arrotolato di coniglio ripieno con fondo di cottura e piccola ratatouille; millefoglie con crema al limone e frutta fresca.

I vini in tavola: Vermentino (Cantina di Scansano); Chardonnay (Cantina Gaierhof).

Commenti: La Club House è la casa del rubgy viadanese ed è un vasto ambiente nato per ospitare i numerosi appassionati della palla ovale e il loro festoso "terzo tempo". I nuovi gestori del locale sono i fratelli Mattia e Riccardo Cagna che da grandi appassionati di rubgy sono diventati ottimi ristoratori coltivando nel locale entrambe le passioni e proponendo una cucina tra innovazione e tradizione. Tutte le portate sono state apprezzate e, in particolare, il carpaccio di fassona marinato accompagnato da caprino, tosella croccante e melone candito; l'arrotolato di coniglio ripieno accompagnato da una ratatouille, la millefoglie con crema al limone e frutta fresca.

VARESE
11 luglio 2019

Ristorante "Villa Baroni" di Fabrizio Giannotti. ●Via Acquadro, 12, Bodio Lomnago (Varese); ☎0332/947383; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,29; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudité di pesce e crostacei con mosaico di ortofrutti; tartare di tonno e ombrina; gamberi rossi e scampi di di Mazara; carpaccio di capesante con fragole candonga e robiola fresca; cremoso sorbetto al limone e frullato di frutta fresca; paccheri alle mazzancolle con pesto di frullato di pistacchi di Bronte; cuore di meringa con fragole e soffice mousse al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Ribolla Gialla (Ronco dei Folo, Dolegna del Collio).

Commenti: C'è crudo e crudo, e quello degustato a Villa Baroni è uno dei migliori, non solo per varietà e bontà, ma anche per l'impiattamento molto originale. Difficile fare una graduatoria; il piatto più apprezzato è stato quello più coraggioso delle capesante. Intelligente la proposta dello sgroppino a risvegliare l'appetito all'arrivo dei paccheri. Il vino scelto dal Simposiarca Fausto Bianchi ha accompagnato egregiamente tutti i piatti; da lodare i tavoli con i posti assegnati. Merito dell'alto voto è dovuto anche alla *location* che ha una vista stupenda sulla piscina e sul lago di Varese, oltre agli arredi e accessori di alto livello.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA
27 giugno 2019

Osteria "Il Cuuc" di Davide Palestro, in cucina Davide e Gabriele Palestro. ●C.so Garibaldi 1, Mortara (Pavia); ☎0384/99106 - 0384/92800; davide@ilcuuc.191.it, www.ilcuuc.it; coperti 60+30. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a gennaio, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mantecato di baccalà con focaccia al nero di seppia, pomodoro datterino confit e olive taggiasche; insalata di petto d'oca alle erbe con melagrana e glassa allo zafferano; riso Carnaroli "aglio, olio e peperoncino" e guazzetto di polpa di rane; quartino di coscia d'oca in dolce cottura e patate all'alloro; zuppetta di fragole con succo d'acero e sorbetto al frutto della passione.

I vini in tavola: Il Fiore-Langhe bianco Doc Serra dei Fiori; Barbera Monferrato Doc la Monella (entrambi Braisa).

Commenti: Dopo una breve chiusura, il locale ha "riaperto i battenti" in posizione leggermente diversa dalla precedente. La famiglia Palestro è divenuta famosa per la cucina dell'oca, ritenuta però un piatto invernale, ma Davide Palestro (Il Cuuc) scommette che l'oca possa essere un piatto per tutte le stagioni e lo ha dimostrato soprattutto con l'insalata di petto d'oca. Particolare successo ha poi riscosso il riso, per l'originalità dell'abbinamento ma soprattutto per la bontà. La serata si è conclusa con un interessante scambio di vedute tra gli Accademici. Qualcuno ha commentato "una bella serata".

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
28 giugno 2019

Ristorante "La Verde Sosta" di Giuseppe e Grazia Mazzone. ●Località Crocetta, Montecalvo Versiggia (Pavia); ☎0385/99734; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crema di zucchine dell'orto con gocce di crema di latte; salumi della Valle Versa (salame, coppa e pancetta stagionata); schitta con spuntature di rosmarino; giardiniera; ravioli al brasato; fritto di merluzzo, fiori di zucca e peperoni in pastella con salsina di cipolle e uvette; semifreddo bicolore al pistacchio e nocciola con righe di cioccolato e biscotto in sfoglia.

I vini in tavola: Bonarda Doc La Cresta dei Ghiffi (Agnes, Rovescala); Pinot Grigio Doc Vivace (La Sbercia, Borgoratto Mormorolo); Moscato Doc di Volpara (Comaschi, Volpara).

Commenti: Qui si trovano pace, tranquillità, la squisita cortesia di Giuseppe oltre a piatti ben cucinati con materie prime di ottima qualità, spesso a chilometro zero. In cucina, nonostante l'assenza di Grazia causa infortunio, non si smentiscono mai, sono sempre all'altezza della situazione. In questo caso un menu "facile" ispirato alla tradizione: salumi (non sempre facile trovarli così buoni), schitta (anch'essa non così facile da realizzare bene), i ravioli di brasato, "facili" a dirsi ma tra il dire e il farli così buoni… E poi il fritto di baccalà, fiori di zucca e peperoni in pastella: da solo è valsa la pena del viaggio!

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
11 giugno 2019

Ristorante "Chapeau" di Antonio Caparco anche in cucina. ●Via Matteotti 7, Merano (Bolzano); ☎329/8109287; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-27 giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: rocher di caprino e la sua "colatura"; tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, mela stufata, spuma di burrata; polpo scottato su crema di datterino giallo, purea di frutti rossi e tabasco, polvere di olive taggiasche; linguine Gragnano Afeltra, aglio nero, ostriche e zeste di lime; filetto di scorfano in cartoccio con focaccia; o' babbà.

I vini in tavola: Spumante metodo classico pas dosè 2019 (D'Araprì, San Severo); I mille per la Falanghina 2015 (La Guardiense, Guardia Sanframondi); Greco di Tufo 2018 (Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico).

Commenti: Un ristorante con due veri protagonisti: il pesce e lo chef Antonio. Determinante la scelta del pesce, freschissimo e di prima qualità. Una delicata tartare di gambero rosso, accostata felicemente alla mela stufata, prepara il palato a un morbidissimo polpo scottato, accompagnato da una gradevole purea di frutti rossi. E se le linguine hanno suscitato commenti vari per gli inusuali accostamenti, unanime è stato il giudizio sullo scorfano in cartoccio di cui si sarebbe fatto un bis molto volentieri. Riusciti gli accostamenti dei vini, tutti di estrema qualità.

ROVERETO
13 giugno 2019

Ristorante "Villetta annessa della Villa Miravalle" di Michele Marchi Vidi. ●Via Monte Oro 9, Riva del Garda (Trento); ☎0464/552335; info@hotelvillamiravalle.com, www.hotelvillamiravalle.com; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: gelato al pomodoro, crema di bufala e pesto al basilico; tartare di trota marinata con finocchi all'olio evo del Garda e lime; raviolini alla guancia di manzo brasata e zafferano del Monte Baldo; tagliata di scottona e un quarto di galletto alla brace; purè e contorni di stagione; gelato alla ricotta con salsa mou al miele e agrumi canditi.

I vini in tavola: Pinot Grigio Ramato 2017 (Pravis); Maso Lizzone 2015 (Agraria Riva).

Commenti: Riunione conviviale ricca e dibattuta, trascorsa nel giardino delle piante di limone di una bella villa del 1800, organizzata dai Simposiarchi Claudio Malfer e Vittorio Rasera. Ambiente e servizio apprezzatissimi, così come gli interventi degli ospiti che hanno illustrato il contesto storico e culturale del poetico luogo. Valutazioni simpaticamente dissonanti sui piatti, specie su primi e secondi, composti da decisi richiami alla territorialità lacustre e montana e interpretati in modo da alternare classicità e sorpresa. Termine, quest'ultimo, che ha definito antipasto e dolce, i cui sapori di verdure e frutti sono stati arditamente esaltati da un velo di gelo. Graditi i vini.

VENETO

ALTO VICENTINO
27 giugno 2019

Ristorante "K-Farm Ristorante-Hotel-Lounge Bar" di The Brother di Canè Nikita Renato - Direttore Michael Canè, in cucina Simone Tomasi. ●Via Marchiori 16, Malo, Località San Tomio (Vicenza); ☎0445 618748, cell. 329/3056625; info@k-farmresort.com, www.k-farmresort.com; coperti 170+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food e stuzzichini della casa; carpaccio di manzo con yogurt greco, verdure croccanti e gelato al pachino; ravioli con cuore di faraona saltati con burro, salvia e semi di papavero; petto di faraona grigliato con salsa all'arancia; degustazione dolci con gelato k-farm e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Pisoni brut rosé spumante metodo classico 24 mesi Trento Doc 2016 (F.lli Pisoni, Sarche); Lugana Limne Doc 2018 (Tenuta Roveglia, Pozzolengo); Pinot Nero Meran - Blauburgunder-Alto Adige Doc 2014 (Meran Burgrafler, Marlengo); Moscato Damilano Moscato d'Asti Docg 2018 (La Morra).

Commenti: La serata dedicata al solstizio d'estate si è svolta, grazie a Carlo Perini, Simposiarca per l'occasione, in questa nuova struttura a San Tomio di Malo. Si inizia all'aperto a bordo piscina con un buon aperitivo accompagnato da un Trento Doc rosato di buon livello. Al tavolo, un bel carpaccio di manzo con un tocco da maestro, ossia il gelato di pomodoro, nota fresca e colorata, in contrasto con la croccantezza delle verdure. A seguire, ottimi ravioli con farcia alla faraona, freschi e deliziosi. Come secondo una buona faraona ai ferri ingentilita dalla salsa all'arancia. Per finire, un fresco dessert con gelato e pasticcini della casa. Ottimo l'abbinamento piatti e vini.

ALTO VICENTINO
25 luglio 2019

Ristorante "Giorgio & Flora" di Maria Flora Dal Molin ora le figlie Alessandra e Giovanna Meneghini, in cucina Alessandra Meneghini. ●Via Baldonò 1, Velo d'Astico (Vicenza); ☎0445/713061, anche fax; info@giorgioeflora.it, www.giorgioeflora.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili (telefonare per la prenotazione); giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6.9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdurine in tempura, sopressa di Posina, grana padano, pizzette di casa; saccottini di pasta fillo ripieni di asiago su crema di piselli, guanciale croccante e ristretto di balsamico di Modena; gnocchi di ricotta di malga Campo Rosà su passata di pomodoro fresco e chips di grana alle mandorle; gargati con consiero di vitello ed erbette aromatiche; suprema di faraona con il suo ristretto e verdure di stagione; semifreddo di meringa con cioccolato fondente al cardamomo.

I vini in tavola: Pedevendo vino bianco frizzante sui lieviti (Firmino Miotti); Bianco Muni bianco Veneto Igt 2016 (Daniele Piccinin); Soarda Breganze Vespialo Doc 2018 (Contrà Soarda); San Martino rosso Vicenza Doc 2015 (Masari); Romeo Lessini Durello spumante Doc metodo classico 80 mesi sui lieviti (Bellaguardia).

Commenti: La serata dedicata a metà estate a base di prodotti montani limitrofi, freschi e genuini è stata ben organizzata in Val d'Astico, dal Simposiarca Franco Busato. L'aperitivo si è tenuto in terrazza con vista sulla pianura vicentina. A farla da padrona una buona sopressa locale e delle verdure in tempura. Al tavolo si è iniziato con un piatto colorato e gradevole per passare poi agli gnocchi di ricotta montana su una buona passata di pomodoro fresco. I gargati con il consiero, piatto tipico dello scledense, hanno preceduto il secondo a base di faraona locale con le verdure di stagione. Per finire un semifreddo con cioccolato al cardamomo. Buono l'abbinamento piatto cibo tranne per il dessert.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
28 giugno 2019

Ristorante "Locanda San Lorenzo" della famiglia Dal Farra, in cuci-

VENETO segue

na Renzo Dal Farra. ●Via General Cantore 2, Puos d'Alpago (Belluno); ☎0437/454048; info@locandasanlorenzo.it, www.locandasanlorenzo.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trota dell'Alpago marinata al Gin tonic; maionese all'aneto e soda bread; ravioli di parmigiana di melanzane, burrata affumicata e succo di pomodoro; maialino di latte arrostito, salsa di senape, spuma di patate e peperoni; terrina di rabarbaro, zenzero candito e pesche.

I vini in tavola: Chardonnay brut (Borgo Maragliano); Soave Montefiorentine (Cà Rugate); Pinot Nero dell'Alpago (Val De Pol).

Commenti: La serata si è aperta con la consegna delle insegne alla nuova Accademica Tatiana Dallo, cui il Delegato ha rivolto un caloroso benvenuto. La cena ha preso inizio con un ottimo antipasto di trota marinata che fin da subito ha fatto capire quanto lo chef sia fantasioso e di assoluta bravura. È stata poi la volta del primo piatto, che ha registrato ampi consensi, ma la pietanza che ha caratterizzato in senso positivo la cena è stato il maialino di latte, cucinato con la tecnica della bassa temperatura, che si scioglieva in bocca rilasciando mille gusti anche grazie alla cotenna esterna molto ben arrostita tanto da risultare delicatamente croccante.

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO
18 giugno 2019

Ristorante "Arca del Santo" di Diego Volpin. ●Via Santo 3, Anguillara Veneta (Padova); ☎347/8742509; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì; a pranzo dal mercoledì al venerdì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto ostriche, Franciacorta e lime; gallinella mediterranea; semifreddo al caffè.

I vini in tavola: Pinello Euganeo, Pinot Grigio (Komic); Moscato d'Asti (Doglia).

Commenti: Scelto dal Simposiarca Giulio Muratori, occupa una porzione dell'antica Villa dell'Arca del Santo (1660/65). Menu di pesce legato alla tradizione con elementi innovativi; particolarmente apprezzati la gallinella mediterranea e lo squisito semifreddo al caffè.

CORTINA D'AMPEZZO
28 giugno 2019

Ristorante "Hotel Cortina bar ristorante" della famiglia Apollonio, in cucina Gianluca Beltramini. ●Corso Italia 92, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/4221; info@hotelcortina.com, www.hotelcortina.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 20 settembre-30 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di patate, funghi e speck con spuma di fonduta al formaggio; casunziei al verde di erbette di campo; lombo di cervo in crosta di grano saraceno, mantecato di patate e salsa ai mirtilli; dolce brivido.

I vini in tavola: Prosecco Gujot extra dry (Drusian); St. Magdalener Doc Classico 2017; Pignolo Doc Borgo San Daniele 2013; Castel Docg millesimato 2017 (Merotto).

Commenti: La cena, molto apprezzata, è stata un susseguirsi di sapori della tradizione di montagna: dopo i caratteristici casunziei, un superbo lombo di cervo in crosta di grano saraceno. Per concludere, un sorbetto alla menta, limone e lime, intitolato dai Simposiarchi "dolce brivido" per richiamare la forte sensazione di una discesa con il bob, ha preparato la bocca alla torta finale, applaudita da tutti per la sua particolarità: appoggiato su un letto di neve zuccherina, troneggiava un fantastico bob rosso di marzapane. Applausi a scena aperta al cuoco Gianluca Beltramini, al pasticciere Giuseppe Amici e alla brigata di cucina capeggiata da Nicoletta Cassani.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
28 giugno 2019

Trattoria "Alla Rosa" della famiglia Rigoni, in cucina Maria Romana Rigoni. ●Strada Treponti 8/A, località Bellombra, Adria (Rovigo); ☎0426/41300; info@trattoriaallarosa.it, www.trattoriaallarosa.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni tra luglio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame gentile con ciabatta di Adria, pecorino di Cavanella, fiori di zucca fritti, "coari" (piccolo pane locale); maltagliati di farro al sugo di salame; gallo della mietitura con peperoni; anitra di San Giacomo al forno con erbe cotte e patate fritte; "esse" (dolce tipico di Adria).

I vini in tavola: Basegana di Bellombra; Raboso frizzante; Turchetta; Fragolino (tutti dell'azienda La Mainarda di Bellombra).

Commenti: Il convivio d'estate si è svolto in una tipica trattoria della campagna polesana in cui, oltre ai piatti caratteristici del locale, si sono potuti gustare il pane di Adria e i rari vini autoctoni del Polesine, illustrati direttamente dai rispettivi produttori. La cena è stata molto apprezzata, a cominciare dall'ottimo antipasto servito all'aperto, e tutti i piatti hanno avuto un buon gradimento e valutazioni omogenee, con qualche piccola preferenza per il gallo e l'anitra. Molto alto anche il gradimento dei vini. Alla fine, meritatissimi applausi hanno salutato la consegna di un libro dell'Accademia alla signora Rigoni che con la sua famiglia gestisce ottimamente da 50 anni questo locale.

TREVISO
7 giugno 2019

Ristorante "Ca' dei Roveri" di Massimiliano Tronchin e Enrico Aceti, anche in cucina. ●Via Postumia Est 35, San Biagio di Callalta (Treviso); ☎042/797048; coperti 35+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: formaggio stravecchio, olive e primizie in tempura; bigoli con le sarde, pomodoro fresco e fagiolini; tortelli ripieni di asparagi e tarassaco al burro nocciola ed erbe aromatiche; filetto di maialino in crosta di frutta secca con fonduta di Castel di Conegliano e ristretto al vino Raboso; purè al basilico; fregolotta.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Sette Anime); Anna 6 (Tenuta Santomè, Biancade); Merlot Igt (Sette Anime); Bianco Ornella Igt (Tenuta Ornella Molon).

Commenti: Cucina che segue la tradizione e la stagionalità, ma con una costante attenzione alle più moderne tecniche di cottura e alle innovazioni del settore. Buoni i bigoli: pasta di egregia fattura, un po' lento il sugo, migliorabile. Gradevoli i tortelli agli asparagi e tarassaco anche se le due verdure, dato l'andamento della stagione, non hanno sviluppato al meglio le qualità organolettiche caratteristiche. Ottimo il maialino, sia per la cottura, sia per la crosta e le salse di accompagnamento. Tradizionale la fregolotta; inusuale, ma gradita, la frutta fresca. Appropriati i vini e di buona qualità. Un po' rumoroso l'ambiente, sufficiente il servizio.

TREVISO-ALTA MARCA
21 giugno 2019

Ristorante "Cason" di Antonella, Ivano e Annalisa Cason, in cucina Ivano Cason e Davide Doimo. ●Via S.Martino 59, Miane (Treviso); ☎0438 970292; info@trattoriacason.com, www.trattoriacason.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni in agosto; giorno di chiusura martedì e la sera dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane "conso", scaglie di formaggio grana; risotto con funghi porcini; coniglio alla cacciatora; coniglio al forno con salsa pevarada; peperoni al forno; fagioli lessi con cipolla; verdure cotte; patate al forno; pasticceria minuta della casa.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Tormena); Verdiso 2017; Merlot 2017 Doc (entrambi Gregoletto); Passito Glera 2017 (Graziano Merotto).

Commenti: I porcini del risotto, purtroppo, non erano nostrani anche se buoni, mentre la cottura del riso è apparsa perfetta. La carne del coniglio, povera di grassi, tenera, gustosa, è stata proposta in due versioni ugualmente appetitose. Molto apprezzata quella che si accompagnava alla salsa pevarada realizzata alla veneziana, cioè senza l'uso della soppressa. Una segnalazione particolare meritano i contorni, semplici e genuini, che hanno fatto ricordare il mangiare delle vecchie osterie con cucina. I dolcetti fatti in casa, serviti con il Passito, hanno concluso nel migliore dei modi questa riunione conviviale del solstizio che ha consentito di conoscere una solida realtà di ristorazione.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
5 giugno 2019

Ristorante "Al Piave" della famiglia Permandi. ●Frazione Corona Via Cormons 6, Mariano del Friuli (Gorizia); ☎0481/69003, cell. 380/5418102; mail@trattoriaalpiave.it, www.trattoriaalpiave.it; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a febbraio, 2 settimane a fine giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: involtini di urtiçons e pancetta con crema di piselli, tuorlo d'uovo a bassa temperatura e formati frant; gnocchi di ricotta ed erbe con moscardini; sedanini fatti in casa con ragù d'anatra; filetto di maialino spadellato con cipollotti al forno; gelato di casa alla crema con fichi caramellati al Rhum.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: La trattoria ha da poco passato il secolo di vita; ristrutturata nel 2006, mantiene comunque le sue caratteristiche rustiche con un'atmosfera familiare in un contesto curato. La cucina è fondamentalmente casalinga, con piatti del territorio che echeggiano le tradizioni mitteleuropee della zona pur sfruttando la moderna tecnologia e con qualche guizzo di innovazione creativa. Le selezionate materie prime seguono la stagionalità. Ospite della serata, la professoressa Marina Bressan che, nei giorni precedenti aveva guidato, quale curatrice della mostra "Francesco Giuseppe, Uomo, Imperatore Patrono delle Scienze e delle Arti", un gruppo di Accademici in una interessante visita.

PORDENONE
14 giugno 2019

Ristorante "Gelindo dei Magredi" di Piero Gelindo Trevisanutto. ●Via Roma 8, Vivaro (Pordenone); ☎0427/97037; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiocchi di frico, cestini di pasta fillo con caponata di verdure, verdure pastellate; spiedini di pancetta e prugna, arrosticini di carni assortite; fiore di zucchino farcito su rostino di patate e petto d'oca affumicato; gnocchetti di melanzana con pinoli, basilico e datterini; faraona ripiena al forno, con salsa peverada; crostata casereccia con crema chantilly e frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco (Ca' Lisetta); Ribolla Gialla ferma e frizzante; Friulano Cantina (entrambi Ca' Ronesca); Pinot Nero (Conti d'Attimis Maniago); Moscato di Pantelleria 2017 (Donnafugata); Malvasia Lipari Passito 2015 (Colosi).

Commenti: Cena con pietanze tratte da antichi ricettari friulani, rivisitate in chiave moderna: pochi grassi e un'accurata lavorazione per conservare tutti i sapori della tradizione: Gelindo non tradisce. Accoglienza scenografica in giardino, ben rifornita sia dalla cucina, sia dalle griglie all'esterno. A tavola, di assoluto gradimento il fiore di zucchina, come pure il vivace aroma di pomodoro e basilico sugli gnocchetti di melanzana. Ottima la saporita salsa a complemento della faraona. Vini ben abbinati. Sala allestita con cura quasi romantica, mazzi di erbe e fiori selvatici dei Magredi al centro delle tavole. Servizio solerte e accurato. A chiusura, un simpatico dono del Simposiarca.

TRIESTE
11 luglio 2019

Ristorante "Gostlina Gustin" di Bastiancich e Zivic, in cucina Nonna Lidia Bastiancich con Paola e Tamara Zivic. ●Sgonico 3/a, Sgonico (Trieste); ☎040/229123, cell. 348/2884977; info@gustintrattoria.com, www.gustintrattoria.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con pancetta e fiori di finocchietto; prosciutto al Terrano con lo "snidjeno testo" (pasta lievitata); mlinzi con sugo di salsiccia; stinco di vitello arrosto, patatine novelle al forno, zucchine al tegame; strucolo in straza.

I vini in tavola: Penina rosè (Vinakras Sežana); Vitovska; Črnina (entrambi Andrej Bole).

Commenti: Tema: "Le pietanze del Carso quasi dimenticate", caratteristiche delle occasioni particolari, sacre e profane. Sino a 50 anni fa, erano sempre presenti sulle nostre tavole, ora sono rarità, sempre però accolte con grande piacere, anche se sconosciute ai più. Lo "snidjeno testo", gnocco di pasta lievitata, i "mlinzi", pasta fresca fatta in casa, passata in forno e poi lessata, lo "strucolo in straza", particolare strudel preparato con pasta lievitata, avvolto in un panno e cotto in acqua bollente, sono stati apprezzatissimi da tutti i convitati, come pure gli abbinamenti con alcuni ottimi vini del terreno carsico. Ambiente modesto, trattoria carsica, servizio ottimo.

UDINE
7 giugno 2019

Ristorante "I Comelli" della famiglia Comelli. ●Largo Armando Diaz 8, Nimis (Udine); ☎0432/790685; info@icomelli.com, www.icomelli.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudo di San Daniele e parmigiano; frico con polenta; frittata alle erbe; torta salata; crespella agli asparagi; risotto con la salsiccia; coniglio nostrano in tegame; gubana di casa con mousse al Ramandolo.

I vini in tavola: Fontane Vive; Vitaæ bianco e rosso; Ramandolo (tutti I Comelli).

Commenti: Serata all'insegna della solidarietà per il progetto "Diamo un taglio alla sete", attuato dal missionario comboniano friulano Fratel Dario Laurencig per la costruzione di pozzi artesiani presso le popolazioni africane colpite dalla siccità. Dopo l'aperitivo in cantina e l'illustrazione del progetto da parte del Simposiarca Bepi Pucciarelli e di Paolo Comelli, gli Accademici hanno gustato un caratteristico e abbondante menu di tipicità friulane. Realizzazione dei piatti eccellente, con il solo neo del servizio lento in alcune fasi. Ottimi i vini dell'azienda e calorosa l'accoglienza dei titolari, ai quali sono andati i più sinceri complimenti.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
12 giugno 2019

Ristorante "Polpette e Crescentine" di Il Cielo sas, in cucina Pietro Palumbo. ●Via dei Fornaciai 9/3, Bologna; ☎051/320605, fax 051/4170241; polpette@polpetteecrescentine.com, www.polpetteecrescentine.com; coperti 190+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 16-22 agosto; giorno di chiusura domenica in luglio e agosto. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crescentine con affettati misti, friggione, squacquerone, spuma di mortadella e giardiniera sott'olio; assaggi di polpette in umido con piselli;polpette e patate grosse fritte; polpettine di ripieno di tortellini; polpette di melanzane e mozzarella; polpettine di cioccolato su crema inglese.

I vini in tavola: Pignoletto spumante brut (Tizzano); Lambrusco Concerto (Medici Ermete); Pignoletto fermo (La Mancina).

Commenti: "Polpette e Crescentine" si rifà nel nome a due specialità che nella città felsinea hanno specifiche ricette e modalità di esecuzione, come ha ricordato la Vice Delegata Cristina Bragaglia durante la serata. La Delegazione, Simposiarca il Segretario Pietro Lelli, ha scelto la veranda del locale per una cena informale caratterizzata dalla mortadella. Le crescentine, fritte al momento, erano piccoli rombi di un certo spessore, come le amano i bolognesi. Ottimi gli affettati, il formaggio e i bolognesissimi e impeccabili friggione e spuma di mortadella. Apprezzatissima anche la giardiniera di croccanti verdure sott'olio. Tra le polpette hanno prevalso quelle classiche in umido con piselli.

BOLOGNA-SAN LUCA
25 giugno 2019

Ristorante "Antica Osteria Romagnola" di Antonio Amura, in cucina Mat-

EMILIA ROMAGNA segue

teo e Francesco Amura. ●Via Rialto 13, Bologna; ☎051/263699; antonioristo@gmail.com, www.osteriaromagnola.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane in agosto, 26 dicembre-2 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: piccole entrée di verdure, salumi e formaggi sia caldi sia freddi; tagliatella gratinata al prosciutto dolce su fonduta di parmigiano e tartufo nero pregiato; gramigna di pasta fresca al ragù bianco di coniglio e piselli; prosciutto croccante di maialino di latte cotto a bassa temperatura con patate arrosto; zuppetta di ciliegie di Vignola in riduzione di vino rosso e cioccolato con gelato al latte.

I vini in tavola: Quintessenza 2017 Pignoletto spumante (Medici Ermete); Romagna Sangiovese Superiore 2017; Albana 2013 (entrambi Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Simposiarca Renato Pasquali in una trattoria di tradizione. Atmosfera piacevole, in accoglienti sale. La cucina affianca piatti della tradizione bolognese e del territorio romagnolo. Plauso unanime per il prosciutto croccante e per la zuppetta di ciliegie di Vignola. Apprezzati i vini. Il Delegato ha consegnato al titolare il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.

CARPI-CORREGGIO
TERRE MODENESI
19 giugno 2019

Ristorante "L'Oca Bigia" di Elisabetta, anche in cucina. ●Via Serrasina 515, Soliera (Modena); ☎059/565534, cell. 339/7287515; ocabigia123@hotmail.it, www.ocabigia.net; coperti 55+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio e agosto; giorno di chiusura lunedì; a pranzo dal martedì al sabato; la sera la domenica e festivi. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini e gnocco fritto con salumi tradizionali; tortelloni all'asparago di stagione; maccheroni al pettine con ragù di galletto; maccheroni al pettine al pesto di ortiche; coniglio oca bigia; verdure dell'orto al forno; torta di riso; crostata di ciliegie; torta di tagliatelle; torta al cioccolato; "vino caldo".

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara rosé Doc; Lambrusco di Sorbara Doc (entrambi Cantina di Limidi Soliera Sozzigalli Rolo).

Commenti: Riunione conviviale insieme alla Delegata Rosalba Caffo Dallari. Si è trattato di un'occasione interessante e stimolante dove il relatore, ingegner Matteo Marchetti, esperto di settore, ha parlato, in modo ampio e apprezzato, delle carni rosse e bianche. Il numero dei convenuti è andato oltre le più rosee previsioni. Una visione continentale sui consumi della carne e dei tagli anche non particolarmente ricercati all'estero. Simposiarchi Giorgio Bulgarelli e il neo Accademico Giovanni Bulgarelli. Presenti anche gli Accademici Alberto e Luigi Dallari e il Delegato di Bologna-San Luca Atos Cavazza.

CESENA
26 giugno 2019

Ristorante "Casa Tua" di Silvano e figli, in cucina Silvano. ●Viale Cavour 22, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/672429, fax 0547/672630; www.ristorantecasatua-silvano.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana dopo le feste natalizie; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8.4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croquette di bianchetti; brodo di cappone con cappelletti; tonno in carpaccio; canocchie e razza al vapore; calamari e sogliole in carta da forno; fritto di paranza; tagliolini gamberi e telline; gelato con cantucci e ciambella.

I vini in tavola: Prosecco di Treviso (La Tordera); Chardonnay Igt (Inama).

Commenti: Per trascorrere l'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, è stato scelto un ristorante prevalentemente di pesce, all'aperto, in un'atmosfera accogliente e conviviale. Un menu capace di valorizzare la cucina tradizionale dei pescatori e dove erano presenti tutti i tipi di cottura: brodo, crudo, vapore e fritto. Il pescato, cucinato con grande perizia e accuratezza, è stato apprezzato da tutti gli Accademici e dai numerosi ospiti delle Delegazioni vicine. Durante la serata, si è proceduto alla consegna del premio "Villani" a Gabriele Delvecchio, dello storico salumificio, per la produzione del salame di mora romagnola.

IMOLA
14 giugno 2019

Ristorante "Vivanderia Note e Aromi" di Michele Quitadamo, anche in cucina. ●Piazzale Vittime Lager Nazisti 5, Imola (Bologna); ☎348/9061576; vivanderia@gmail.com, www.vivanderia-note-aromi.eatbu.com; coperti 45+65 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7.8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di squacquerone, pomodoro crudo e petto d'anatra affumicato; orecchiette, salsiccia affumicata con concassé di pomodori, rucola e burrata; carré di suino nero di Calabria farcito con frutta di stagione; gelato alla crema con fragole alla lavanda.

I vini in tavola: Anablà bianco frizzante bio; Ciardo Chardonnay; Thea Sangiovese Doc Superiore Romagna bio (tutti Società Agricola 3 Monti).

Commenti: Aperto da un anno, ai bordi del centrale Parco dell'Osservanza, dal giovane cuoco Michele Quitadamo, il ristorante ha accolto attorno al chiosco esterno gli Accademici con una molteplicità di stimolanti appetizer. In avvio di cena, è stato servito un tortino con un buon accoppiamento tra squacquerone e petto d'anatra, cui è seguito un piatto di orecchiette che richiamavano l'origine pugliese del cuoco. Ottimi la cottura e il sapore del carré di suino e piacevole conclusione con un gelato con fragole alla lavanda ben bilanciato nel gusto. Ben riuscito l'accoppiamento con i vini serviti dal disponibile responsabile di sala Matteo Randi. Plauso finale alla brigata e al Simposiarca Umberto.

MODENA
8 luglio 2019

Ristorante "Locanda Iolanda" di gestione famigliare. ●Via Giardini Nord 7249, località Montardone, Serramazzoni (Modena); ☎056/546941; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino salato e verdure campane sott'olio; paccheri all'arrabbiata; filetto di baccalà cotto in padella di ferro su filo di olio d'oliva; pomodori, patate, carote, finocchio e salse varie; torta della Giovanna di crema e mirtilli.

I vini in tavola: Trebbiano; Aglianico di Irpinia; Lambrusco Grasparossa.

Commenti: Riunione conviviale in collina. Superato il momento degli antipasti, in vero poco apprezzati, la serata è stata caratterizzata da un ottimo gradimento dei piatti campani rappresentati dai paccheri all'arrabbiata e dal baccalà servito con un magnifico contorno di verdure fresche impiattate con fantasia. Quest'ultima preparazione ha purtroppo causato un ritardo nel servizio che è stato criticato da qualche Accademico. Una buonissima torta di crema e mirtilli creata da Giovanna ha attutito la discussione sul ritardo nel servizio. Sicuramente alcuni piatti di Giovanna hanno meritato un ottimo giudizio.

RIMINI
18 giugno 2019

Ristorante "Il Veliero" di Andrea Olivieri. ●Viale Tripoli 218, Rimini; ☎0541/391424, cell. 337/208024; info@ristoranteilvelierorimini.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: San Pietro alla catalana; risotto di mare antica ricetta del Veliero; grigliata di pesce con misticanza; fragole con gelato di crema.

I vini in tavola: Prosecco (Serena).

Commenti: Il Simposiarca Fernando Pelliccioni ha scelto questo ristorante che propone una cucina semplice di pesce fresco dell'Adriatico, preparato secondo l'autentica tradizione marinara. Sono stati serviti piatti realizzati con ricette legate alla tipica cucina riminese, molto apprezzati, in particolare il risotto "rosso" riminese e la grigliata. Nel corso della serata, la Delegata ha ricordato usanze, riti e superstizioni dei pescatori romagnoli i quali,

soprattutto in passato, erano impegnati in un'attività molto dura, poco remunerativa e sempre piena di pericoli. La barca dava il pane, era preziosa ed era legata a tanti riti propiziatori e scaramantici. La serata si è svolta piacevolmente.

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
29 giugno 2019

Ristorante "Casone Ugolino" di Società Costa Tirrenica srl. ●Via Casone di Ugolino 24/32, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/775110, cell. 392/5157460; info@casonediugolino.com, www.casonediugolino.com; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 5 novembre-30 marzo; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assaggi di pappa al pomodoro, ribollita, salumi e formaggi locali; vellutata di fave; lasagnette all'ortolana; maccheroncini al ragù di cinghiale; grigliata di pollo, coniglio, maiale e manzo con patate arrosto e verdure miste; crostate e frolle.

I vini in tavola: Questo Dedicato A, Igt Toscana rosso (Azienda Agricola Biologica Brancatelli).

Commenti: Esplorazione culturale e gastronomica: il Museo Sensoriale e Multimediale del Vino-MUSEM, oltre 1.500 mq aperti da fine 2017, è un nuovo modo di fare museo. Un percorso storico curato dal professor Attilio Scienza, ma pure olfattivo, degustativo e visivo. Tutti i sensi sono coinvolti alla scoperta delle tradizioni vinicole e gastronomiche dagli Etruschi a oggi, raccontato con un sistema olografico dai Della Gherardesca, Incisa della Rocchetta, Meletti Cavallari. Cultura, assaggi e degustazioni. Il pranzo nell'attiguo ristorante, una fattoria risalente al 1500 dei Della Gherardesca, per assaporare la più tipica cucina della campagna costiera. Un'esperienza da fare.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
30 luglio 2019

Ristorante "Tarabaralla" di TT srl, in cucina Gianluca Sartoni. ●Via Curtatone Est 19, Cecina (Livorno); ☎0586/684238; coperti 40+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: rosettina con trippa di baccalà e acciuga fritta; flan di spigola con fonduta di pecorino e cenere di barbabietola; stoccafisso con polentina fritta; crema di patate con polpo croccante e pistacchio; tagliolino con gamberi salati, pesto, cipollina di Tropea croccante e tartare di gambero rosso; bocconcini di pescatrice impanati con pomodorino arrosto, olive taggiasche, ciliegie e olio al basilico; crema di mascarpone con sfoglia sbriciolata e cioccolato al 60% Repubblica Dominicana.

I vini in tavola: Franciacorta Cuvée Prestige (Ca' del Bosco); Etna bianco Doc Erse (Tenuta di Fessina); Candia dei Colli Apuani Vermentino Doc (Alberico); Friuli Colli Orientali Chardonnay (Monopolio Sannicola); Passito Doc Pantelleria.

Commenti: Imboccare l'ingresso del "Tarabaralla" è entrare in un angolo di verde nascosto. La stagione ha permesso di cenare all'aperto, ma all'interno l'atmosfera è resa altrettanto piacevole da ambienti personalizzati da espressioni di contemporaneità ben inserite. La presenza del giovane chef ha dato nuova linfa al ristorante, imprimendo energia e carattere ai piatti che traducono la sua passione e le già accumulate esperienze. Apprezzato lo studio dei piatti, la proposta di consistenze diverse, combinate con un crescendo di sapori, ingredienti ben amalgamati e contrasti ben equilibrati. Gradito abbinamento con vini adeguati a ogni portata.

FIRENZE
19 giugno 2019

Ristorante "Insolita Trattoria Tre Soldi" della famiglia Romano, in cucina Lorenzo Romano. ●Via Gabriele D'Annunzio, 4r/a, Firenze; ☎055/679366; info@insolitatrattoria.it, www.insolitatrattoria.it; coperti 36+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura venerdì sera; sabato (in inverno). ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: "cheese'nt burger", panino ai semi, pulled pork, crema di cannellini e sottiletta di peperone; uovo di montagna, aria di parmigiano 60 mesi e spuma di asparago verde; cappelletto di maiale brado toscano, il suo fondo, caviale di salsa verde e schiuma di parmigiano 24 mesi; guancia di manzo stufata 40h alla birra e carote; ciliegia di formaggio dolce con nocciolo di arachide caramellato e caramello mou.

I vini in tavola: Prosecco (Bolla); Chianti 3 Soldi Docg 2017; Chianti Vecchio Governo (Melini).

Commenti: Già il nome, "Insolita Trattoria", preparava gli Accademici a una serata particolare, nel corso della quale sperimentare i piatti del giovane chef Lorenzo Romano, quarta generazione della famiglia che da oltre 60 anni gestisce questo ristorante. Lorenzo ha iniziato il suo impegno come chef recuperando le ricette di famiglia e facendole proprie e, anche in questa occasione, ha portato in tavola piatti diversi, coraggiosi, creativi, memori della tradizione di famiglia, ma con gli occhi proiettati al futuro: piatti che gli Accademici hanno molto apprezzato gratificandolo di una delle votazioni più alte degli ultimi tempi. Un grazie anche ai due Simposiarchi, Fabrizio Volpe e Ugo Passalacqua.

LIVORNO
12 giugno 2019

Ristorante "Risto Pescheria Il Porto" di Maurizio Frati. ●Via San Giovanni 42/48, Livorno; ☎0586 895424; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,64; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di baccalà e gambero con crema di zucchine e cipolle caramellate; impepata di cozze; paccheri all'astice; filetto di spigola al forno con julienne di verdure e bisque (crema) di crostacei; frittura mista di pesce; parfait (semifreddo) alla pesca nettarina con crumble (impasto) di pinoli.

I vini in tavola: Vermentino Lunae di Colle di Luni 2018 (Bosoni).

Commenti: Simposiarca il Consultore Massimo Pardini, tema della serata "Crudo e Bollicine". Particolarmente apprezzati i paccheri all'astice e i filetti di spigola al forno con verdure crude alla julienne, ricoperte da una crema di pinoli. Molto pertinente il vino. Nel corso della lieta serata, ospiti d'onore il Prefetto Gianfranco Tomao e il Questore Lorenzo Suraci, il Segretario Gianfranco Porrà ha intrattenuto con una breve conversazione sui profili storici culturali che, dipartendosi dal simposio, poi dal convivio, arrivano alla definizione del termine gastronomia e alla qualificazione dell'intenditore, o gourmet.

LIVORNO
12 luglio 2019

Ristorante "Villa Margherita" di Soc. Villa Margherita. ●Via Mario Puccini 44, Quercianella (Livorno); ☎0586 491023; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,26; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini salati e dolci; casarecce alle verdure e gamberetti; spaghettini alle vongole con ciliegini e salmone; orata al forno con contorno di patate e verdure; millefoglie.

I vini in tavola: Chianti Buccia Nera Tenuta di Campriano 2017 (Buccia Nera); Trebbiano della Toscana Scantiarum 2018 (Vignaiuoli del Morellino di Scansano).

Commenti: Simposiarca il Delegato Sergio Gristina, gli Accademici si sono ritrovati nell'elegante ristorante sia per il saluto accademico prima della sosta estiva sia per festeggiare Roberto Liberi e Patrizia Pietra Caprina, nuovi Accademici. Molto apprezzato il menu, con particolare riguardo alle casarecce e all'orata al forno. La conversazione accademica è stata svolta dal Consultore Mario Di Stefano, che ha intrattenuto piacevolmente sul tema "L'arte di arredare la tavola", incentrata sulla mostra allestita nel 2018 al Museo Stibbert di Firenze.

LUCCA
28 giugno 2019

Ristorante "Erasmo" di gestione familiare. ●Via Nazionale 1782, Ponte a Moriano (Lucca); ☎0583/406362, cell. 33389405251; ristoranteerasmo@alice.it, www.ristoranteerasmo.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di agosto e prime 2 di settembre; gior-

TOSCANA segue

no di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette al pomodoro canestrino, crocchette di patate, acciughe fritte; gnocchi al pomodoro e basilico; tagliata di manzo alle erbette; pollo fritto; bietoline saltate; tortino di mele alle due creme.

I vini in tavola: Mulerna bianco 2018; Mulerna rosso 2018.

Commenti: Il tuffo nel passato è servito. Nel giardino che si affaccia sul Serchio, lungo la via per l'Abetone, "Erasmo", dal 1760, è gestito sempre dai Marcucci. Proposte semplici e genuinità che si lega alla stagionalità del prodotto fresco. Bruschetta col canestrino e crrocchette di patate ben si abbinano alle acciughe fritte. Profumi e passione si levano dal piatto di gnocchi fatti a mano conditi con pomodoro fresco e basilico. Con la tagliata lo chef propone anche un fuori programma, pollo fritto con fiori di zucca e carciofi: una bella sorpresa. Il tortino di mele caldo con gelato alla crema declina una serata di antiche ricette riproposte e arricchite senza tradire la tradizione lucchese.

LUNIGIANA
12 luglio 2019

Ristorante "Locanda all'Antico Mulino" di Melchiorre Tomellini, in cucina Rebecca Rizzolo e Carlotta Tomellini. ●Piazza San Giovanni 1, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/485000, cell. 339/6391937; info@locandaallanticomulino.com, www.locandaallanticomulino.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: insalata di farro, fantasia di crostini misti; assaggio di testaroli dell'azienda "Il Testarolo" (premio "Massimo Alberini" 2019), sia all'olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano e sia al pesto di mortaio; coniglio alla cacciatora; panna cotta con mirtilli.

I vini in tavola: Bianco Igt Toscana 2018; Affianco ai Meli, Podere Borgo Malnido; rosato Igt Toscana 2018, Rosa di Sharon, Podere Borgo Malnido (entrambi Fior di Melo, Villafranca in Lunigiana).

Commenti: Cerimonia di conferimento dei prestigiosi premi alla "Locanda all'Antico Mulino", locale accogliente, scelto per l'importante serata ben partecipata, presenti le autorità, la Delegata Beatrice Vannini della Delegazione Apuana e numerosi ospiti. Grandi aspettative per la cucina della giovane chef Rebecca Rizzolo, che aveva entusiasmato in una precedente visita, questa volta con il contributo di un'altra giovanissima neo chef :Carlotta Tomellini. L'indiscusso talento dimostrato porterà entrambe, con l'esperienza, a una professionalità perfetta in cucina. A fine serata, ringraziamenti e consegna della vetrofania dal Delegato all'oste.

MAREMMA-GROSSETO
19 luglio 2019

Ristorante "Bistrot degli Artisti" di Matteo Tronchetti. ●Via Garibaldi 42, Grosseto; ☎0564/20398; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 6,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: solida di piselli fredda con gamberi rosa, vongole e cozze; cacciucco di molluschi e crostacei; acquapazza siciliana in cartoccio alla Bruno con pescato del giorno; tiramisù alla pesca e passion fruit con scaglie di cioccolato bianco e nero.

I vini in tavola: Costa d'Amalfi Doc (Tenuta San Francesco).

Commenti: Prende questo nome perché situato nei locali un tempo laboratorio del famoso artista, pittore e scultore grossetano Carlo Gentili. Il bistrot si pone l'obiettivo di regalare un'esperienza che vada oltre il semplice pasto, infatti l'arte e la cucina si fondono insieme per regalare agli ospiti un'esperienza unica. La caratteristica del ristorante è la costante ricerca di ingredienti e ricette, alle volte anche desuete o dimenticate, sempre rielaborate nella forma e nei colori. Simposiarca della serata è stato il Vice Delegato Alessandro Bracciali.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE
4 luglio 2019

Ristorante "La Torre" di Sabatini snc, in cucina Matteo Sabatini. ●Piazza Giusti 5 -8, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70650; info@latorre-montecatinialto.it, www.latorre-montecatinialto.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano; ricotta seirass con rucola e pinoli; insalata di funghi con gamberoni¸mazzancolle con tartufi; panzanella; tagliata con i funghi; gelato di crema con marmellata calda.

I vini in tavola: Bolgheri rosato Doc Scalabrone (Guado al Tasso); Cabernet Botrosecco (Le Mortelle); Moscato d'Asti (Motivo).

Commenti: Esito ottimo della riunione conviviale d'estate. Riuscitissimo l'esperimento degli antipasti di pesce (una novità per il locale); assolutamente eccellente per qualità, cottura e presentazione, la tagliata, servita con abbondanza. Molto buoni i vini proposti, compreso il Cabernet servito fresco. L'aria della piazzetta medievale, il prezzo, davvero da amici, hanno completato una bellissima serata di viva convivialità. Al termine, con i ringraziamenti, i saluti e gli auguri di buone vacanze.

MUGELLO
25 luglio 2019

Ristorante "Virtuoso" di Valentina Sabatini, in cucina Antonello Sardi. ●Via di Lucigliano 13, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/0763619, fax 055/0982132, cell. 333/6916465; info@virtuosogourmet.it, www.tenutaletrevirtu.it; coperti 22. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da metà novembre a febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cialde variopinte di polenta, pomodoro e cipolla; cime di rapa; grissini al parmigiano; pecorino alla lavanda; pomodorino finto ripieno di pâté di fegato; ravioli del plin ripieni di pecorino fresco del Mugello, miele di ciliegio e polline; spuma di patate alla vaniglia, cioccolato bianco e tartufo con chips di patate viola; uovo cotto a bassa temperatura, cavolo cappuccio e limone; pappardelle fatte in casa al ragù d'anatra, pesto di erbe crude e fave di cacao; piccione di Firenzuola, fagiolini e Vinsanto; minestrone freddo di frutta e verdura nel succo di frutto della passione; cheesecake; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Bolla Matta rosé (Bibi Graetz); Sauvignon 2015 (Frascole); Chianti Classico Docg 2011 (Castellinuzza); Liber 2014 Igt (Cerreto Libri); Vermouth del Mugello Oro, Rio II.

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti nel raffinato ristorante all'interno della Tenuta Le Tre Virtù, un agriturismo di charme immerso in un paesaggio incantevole. Il cuoco Antonello Sardi, arrivato in Mugello dopo un'intensa esperienza a Milano e a Firenze, dove ha conquistato una stella Michelin, ha proposto un menu con piatti legati al territorio, preparati con maestria e presentati con sapiente creatività. Molto buoni i vini, accuratamente presentati dal sommelier Stefano Dreoni. Premuroso e professionale il servizio. La cucina di alto livello è stata molto apprezzata dagli Accademico, i quali, al termine della serata, hanno accolto con un caloroso applauso lo chef e la sua giovane brigata.

SIENA
10 giugno 2019

Ristorante "Osteria La Capanna di Scalvaia" di Gianmarco Gamba, in cucina Gianmarco Gamba. ●Scalvaia, Monticiano (Siena); ☎0577/759059; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con lardo, cipollina sottolio, crostino nero, salamini, gota; tagliolini ai funghi di stagione; arrosto misto (bistecca, costoleccio, salsiccia, agnello); verdure saltate; salame al cioccolato.

I vini in tavola: Passone Montemassi Sangiovese 2015.

Commenti: La riunione conviviale, alla quale ha partecipato un nutrito gruppo di Accademici, è stata preceduta dalla visita alla suggestiva Fattoria di Luriano, avamposto medievale che domina le impervie vallate fra Scalvaia e Chiusdino. Dopo un ricco aperitivo offerto dalla padrona di casa, gli Accademici hanno raggiunto la vicina Osteria di Scalvaia dove, godendo del fre-

sco della pergola, hanno potuto apprezzare la cucina rustica e genuina del titolare. Particolarmente apprezzato l'arrosto misto, cucinato al momento sul focolare posto all'interno della sala.

VALDARNO FIORENTINO
21 giugno 2019

Ristorante "Bottega a Rosano" di Damiano Lazzeri, Matteo Trapassi, in cucina Sandro Mercati. ●Via 1° Maggio 10, Rignano sull'Arno (Firenze); ☎055/8303013; info@bottegaarosano.it, www.bottegaarosano.it; coperti 50+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto, una settimana a Natale; giorno di chiusura lunedì, la sera da domenica a giovedì. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprino di Londa su crostone di pane di farina grezza; testaroli di farina macinata a pietra con pesto fresco e fagiolini; baccalà in bianco con cipolle, erbe profumate e olive nere; verdure di stagione grigliate; composta di frutta su pasta fresca.

I vini in tavola: Rosato della Val di Sieve; Chianti Rufina 2017 (azienda agricola il Pozzo).

Commenti: Un piacevole ritorno estivo in una trattoria tipica del territorio. I testaroli, scelta obbligata e gradita del cuoco, Sandro Mercati, di Aulla, sono stati eccellenti come il pesto del condimento. Baccalà buono, ma le erbe aromatiche davano un retrogusto troppo amarognolo. Buono il dolce; all'altezza i vini. Piacevole serata sia per gli Accademici sia per i numerosi ospiti, con cena all'aperto sotto un pergolato che molto ha aiutato nella calda serata. Buono e attento il servizio. Al termine, la signora Lorella, a nome del ristorante, ha ricevuto la vetrofania e un volume del CST-Toscana.

VALDELSA FIORENTINA
8 luglio 2019

Ristorante "Osteria La Saletta" di Giampiero Niccolini, in cucina Eda Gaggelli. ●Via Roma 4, Certaldo (Firenze); ☎0571/668188, anche fax; www.osterialasaletta.com; coperti 28+14 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pecorini di Pienza con composta di cipolla di Certaldo; sformatino di baccalà su letto di passata di fagioli cannellini; pappa con pomodoro, basilico e uva; cacciucco di polpo e calamari con fagiolo zolfino; torta di ricotta e pere.

I vini in tavola: Vernaccia San Gimignano (Poggio Alloro).

Commenti: È sempre un piacere visitare "La Saletta" di Certaldo, una garanzia. L'occasione è venuta dalla consegna del premio "Massimo Alberini" a "Dolci Follie", riconoscimento per l'impeccabile conduzione e gli ottimi sapori. Serata ricca di piaceri, dalla convivialità, con l'ingresso della nuova Accademica Erika Console, a l più materiale appagamento del palato. Una serata di quelle che servono a ricaricarsi per affrontare i giorni a venire.

VERSILIA STORICA
12 luglio 2019

Ristorante "L'Osteria" di Daniela, Monica e Silvia. ●Via Provinciale Arni 1, Levigliani di Stazzema (Lucca); ☎0584/7091237; coperti 90+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì (luglio); lunedì-mercoledì (giugno, settembre); lunedì-venerdì (ottobre-maggio). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: scoppolato di Pedona guarnito da olive toscane; salumi di casa Triglia, bruschetta, crostino toscano; verdurine della casa; maccheroni nobili; tordelli (specialità della casa); grigliata mista: rosticciana, galletto e bistecchina di maiale; salsiccia al coppo; patatine arrosto a km 0; fagioli borlotti al fiasco; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Rosé Rosalio (Pozzobon); rosso Roccabruna (agricola "La Maestà" Fosdinovo).

Commenti: La serata conviviale si è svolta piacevolmente con grande soddisfazione. Particolarmente gradite la cura dei dettagli e del servizio. Apprezzatissimo il formaggio scoppolato di Pedona prodotto a Camaiore, un pecorino stagionato tre mesi in grotta le cui particolarità sono la morbidezza e il profumo. Degni di nota anche i maccheroni nobili, impastati con farina bianca e farina di castagne e serviti con un delicato sugo di porri, carote, pinoli ed erba cipollina. Il piatto forte della serata: la salsiccia in provola affumicata, cotta al coppo nel forno a legna così come la grigliata.

VOLTERRA
14 giugno 2019

Ristorante "Africa" di Lorella Cardellini, anche in cucina. ●Via Borgolisci 8, Saline di Volterra, Volterra (Pisa); ☎0588/44193; info@albergoafrica.com, www.albergoafrica.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di verdure di stagione, polpettine calde, ventaglio di melanzane con formaggio stracciatella, bruschette con peperoni e al pomodoro, pappa al pomodoro; gnocchetti al pomodoro fresco e burrata; tagliata mista di chianina con patate arrosto; dolce in coppettine miste.

I vini in tavola: Rosso toscano (Cantina di Certaldo).

Commenti: Un grazie al Simposiarca Paolo Franceschini il quale, per il menu scelto, ha puntato sulla cucina del locale legata al territorio. Dagli gnocchetti, molto bene amalgamati con la burrata e il pomodoro fresco e basilico, a una meravigliosa e squisita tagliata di chianina con parmigiano, rucola e pinoli e una con lardo di Colonnata e radicchio. Era presente alla serata anche Massimo Bonucci, Accademico nonché Presidente di Artoi (Associazione di ricerca per la terapia oncologica integrata) che ha fornito notizie e consigli, di cui fare tesoro, su vari alimenti.

MARCHE

ASCOLI PICENO
14 giugno 2019

Ristorante "Ruspante" di Quirino Argira, in cucina Anna Maria Orsini. ●Corso Vittorio Emanuele 50, Ascoli Piceno; ☎073/256139, cell. 328/9772883; argira.clo@gmail.com; coperti 170+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zucchine e crostini con Prosecco; crêpe e crostine di polentina; zuppa di funghi; boccolottoni al sugo di castrato; pappardelle al ragù bianco di cinghiale; tagliata del "Ruspante" con insalatina fresca di stagione; tris di dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (La Cima); Rosso Piceno; Falerio (entrambi Colli Ripani).

Commenti: I Simposiarchi Maria Antonietta Sassetti Tassi e Costantino Gullì hanno scelto il tema "La Cucina casereccia in città". Gli Accademici e gli ospiti hanno unanimemente riconosciuto e apprezzato l'appetitosa cucina preparata della cuoca Anna Maria Orsini. Particolarissima e gustosissima la crêpe tra gli antipasti, per la sua leggerezza, il sapore intenso e insieme delicato; molto graditi i boccolottoni al sugo di castrato. La tagliata è stata notevolmente apprezzata, insieme alla freschissima insalatina di stagione. I vini sono risultati ben abbinati. Sono intervenuti il Delegato di Fermo Fabio Torresi e il CT Marche Sandro Marani, che hanno sottolineato la qualità della cucina.

MACERATA
14 giugno 2019

Ristorante "Due Cigni" di Rosaria e Sandro Morganti, in cucina Rosaria Morganti. ●Via Nazionale 27, Montecosaro (Macerata); ☎0733/865182, cell. 333/7667077; info@duecigniristorante.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fusilli lunghi fritti; mezzamanica ripiena di baccalà e fritta; crema, julienne e fiori di zucchine con curve croccanti; degustazione di spaghetti industriali Mancini e turanici; spaghettoni in salsa di alici e pane alle erbe; rigatoni e pagliata, pepe di Sechuan e pecorino dei Sibillini; polpette ripiene di zucchine, melanzane, pomodori gratinati; crema-polenta e fusilli corti cotti nel succo di pesca Saturnia, nell'Alchermes e nel caffè.

MARCHE segue

I vini in tavola: Spumante Perlugo Zero (Pievalta); Casa Fosca, Sotto le Querce, Verdicchio di Matelica Doc 2018 (E. Mecella); Torcular Serrapetrona Doc 2016 (Podere sul Lago).

Commenti: Incontro con Massimo Mancini, titolare di uno dei pastifici più innovativi delle Marche, che ha fatto una panoramica della produzione pastaia d'Italia, evidenziando l'importanza delle qualità del grano duro. Tutto il menu è stato impostato su piatti di pasta, consentendo ai commensali di apprezzare l'importanza di abbinare i vari tipi con diverse tipologie di sugo. Molte le domande rivolte a Mancini che non ha mancato di fornire preziose informazioni sulla scelta delle paste migliori. Presenti il CT Marche Sandro Marani e il Delegato di Fermo Fabio Torresi. Molto apprezzati tutti i piatti a eccezione delle polpette. Ottimi gli abbinamenti con i vini e puntuale il servizio.

UMBRIA

ASSISI
27 giugno 2019

Ristorante "Poggio degli Olivi" della famiglia Mannelli, in cucina Tommaso Minciotti. ●Via Montebalacca, Bettona (Perugia); ☎075/9869023, cell. 392/4657276; info@poggiodegliolivi.com, www.poggiodegliolivi.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger di pappa al pomodoro gratinata e crumble al basilico; zeppole salate con crema di burrata; praline di baccalà mantecato al nero di seppia; frittelle di polpo e alghe; parmigiana di melanzane croccante; arancino quadrato allo zafferano; sfera di fegatini con agrodolce di cipolla rossa e cioccolato bianco; pane, burro all'olio extravergine d'oliva monocultivar d'ascolana di produzione della casa e alici; riso Carnaroli mantecato con crema di piselli, basilico e bergamotto candito; l'anatra che incontra la cinta senese con melanzane arrostite, crema di zucchine all'eucalipto e anguria caramellata; "mon cherì" con ciliegie, biscotto al cioccolato e Grappa di Sagrantino di Montefalco Docg.

I vini in tavola: Prosecco spumante 2018 extra dry millesimato (Reguta); bianco Umbria Igp 2017; rosso Umbria Igp 2016 (entrambi Mannelli).

Commenti: In occasione della cessione del territorio di Bettona da Perugia ad Assisi, le Delegazioni si incontrano per il simbolico passaggio della campana. Il ricco menu ha coniugato contrasti e sapori inusuali con alcuni degli ingredienti tipici del territorio come olio della casa, particolarmente pregiato, fegato, anatra e maiale. Gli accostamenti, a volte arditi, come l'uso del bergamotto nel risotto, hanno piacevolmente stupito. Degno di nota il ricco assortimento di antipasti, tra cui ha particolarmente colpito l'accostamento tra fegato e cioccolato bianco. Molto apprezzato anche, il dolce in forma di ciliegia di cioccolato su cui è vaporizzata Grappa di Sagrantino e che racchiude crema e ciliegie.

FOLIGNO
13 giugno 2019

Ristorante "Le Delizie del Borgo" di Simone Proietti Pesci, anche in cucina. ●Parco Filippo Silvestri, Bevagna (Perugia); ☎327/2921366; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto al coltello e pizza calda; insalatina di funghi porcini, agro di limone e timo; fiore di zucca farcito di ricotta, pomodorini arrosto e santoreggia; tortello di melanzane, salsa di pomodorini gialli, origano fresco e pecorino; lasagnetta aperta con petto d'anatra, zucchine e menta; coniglio in porchetta al finocchietto con patate ripassate alla salvia; zabaione alla vaniglia bourbon con fragole alla verbena.

I vini in tavola: Brut metodo classico; Montefalco bianco 2016; Montefalco Grechetto 2018 (tutti Scacciadiavoli); Piviere 2015 (Palazzone); Terre d'Ocra Moscato (Firriato).

Commenti: Le Simposiarche Carla Pioli e Rita Romagnoli hanno scelto un caratteristico ristorante all'interno di un parco, per la serata "Incontro all'estate", tema della riunione conviviale. Piacevole l'aperitivo di benvenuto, accompagnato dal profumo dei tigli del parco. Il ristoratore ha riservato un tavolo all'aperto dove è stato possibile un bel confronto tra Accademici sui piatti serviti. Lodati in particolar modo gli antipasti, tra cui i fiori di zucca farciti meritano una menzione per il particolare gusto. Non meno il tortello di melanzane, perfetto per il bilanciamento gustativo. Vini ben abbinati, servizio attento e piacevole la chiacchierata con lo chef.

GUBBIO
13 giugno 2019

Ristorante "'N cò" di Agriturfood ss società agricola di Cesare Becchetti e Luigi Moretti, in cucina Maria Letizia Agostinucci. ●Abbazia Vallingegno, località Vallingegno, Gubbio (Perugia); ☎0757/825807, anche fax, cell. 335/6546918; info@ristorantenco.it, www.abbaziavallingegno.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zucca con mozzarella e alici, fantasia di verdure fritte di stagione; tortello fatto a mano da 'N cò con crema di zucca e scaglie di pecorino; agnello a scottadito; tagliata di pollo con dadolata di verdure; verdure grigliate e insalata mista dell'orto di 'N cò; latte alla portoghese; tozzetti e Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano Docg (Mani Sagge); Vignafante bianco Umbria Igt; Faroaldo Umbria rosso Igt 2011 (Cantina Rocca di Fabbri); Vinsanto produzione aziendale.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in una *location* suggestiva e affascinante, ricca di storia: l'Abbazia di Vallingegno (XII secolo). È un ristorante agrituristico che propone una cucina del territorio e rielaborazioni in chiave moderna di piatti della tradizione. Vengono utilizzate verdure e carni avicole, ovine, suine e bovine di produzione propria. Molto apprezzate le verdure fritte dell'antipasto. L'agnello di ottima qualità e ben condito, peccato che la cottura non sia stata omogenea e, in alcuni casi, parti bruciate o crude. A concludere, un buon latte alla portoghese. L'ambiente è deficitario dell'insonorizzare. Servizio attento e preciso. Buono l'abbinamento con i vini.

ORVIETO
21 giugno 2019

Ristorante "Il Dialogo" di gestione familiare. ●Piazza Gualterio 2, Orvieto (Terni); ☎0763/617295, cell. 327/8903627; luciani_gualterio@libero.it; coperti 50+65 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: affettati tipici, crostino con melanzane, crostino con zucchine, soufflé di zucchine, pizzotta fritta con sugo all'amatriciana e pecorino; tagliolini con fave, fiori di zucca e acciughe; filetto di maiale al tartufo estivo; patate arrosto (zona di raccolta "Località padella"); crème caramel.

I vini in tavola: Il Dialogo; Sediana (Cantina Castel Noha).

Commenti: Il locale si espande su una bella piazza al centro di Orvieto. Fa soprattutto pizze, ma offre anche un menu di vivande. Undici Accademici hanno degustato un antipasto di affettati nostrani accompagnati da crostini di melanzane. Gustosa la pizzotta fritta condita con sugo all'amatriciana e pecorino. Un primo piatto interessante di tagliolini con fave, fiori di zucca e acciughe e un filetto di maiale al tartufo estivo (molto profumato), per secondo, con un contorno di squisite patate nostrane al forno. Per dessert, un ottimo il crème caramel. Servizio semplice, ma sollecito e gentile.

TERNI
24 luglio 2019

Ristorante "Baronetto" di Carlo Calvanese. ●Via Farrattini 56, Amelia (Terni); ☎342/5654005, cell. 339/2127458; baronettoamelia@gmail.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella; frittatine alle erbe; pecorino di fossa; tagliatelle fatte in casa all'amerina in sugo rosso con rigaglie di pollo; pollo ruspante ai peperoni; anguria a tocchetti con menta fresca.

I vini in tavola: Grechetto; Ciliegiolo (entrambi Cantina Sandonna).

Commenti: Il Simposiarca Raffaele De Lutio ha proposto un ristorante ri-

cavato in un antico palazzo di Amelia, con possibilità di mangiare all'aperto su una terrazza o in giardino, godendo di un bellissimo e suggestivo panorama delle colline circostanti. Protagonista è la cucina tradizionale del territorio. Buoni la panzanella e il pecorino, e anche le tagliatelle, ma una nota di merito va sicuramente al pollo ruspante ai peperoni, che ha riscosso unanime consenso per cottura e armonia dei sapori. Piatti abbinati con vini del territorio. Personale cortese e disponibile, molto buono il rapporto qualità-prezzo, per una serata estiva nel complesso ben riuscita.

LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)
1° giugno 2019

Ristorante "La Perla" di gestione famigliare, in cucina Rino Ferri. ●Località Collecarino - Via Collebianco 11, Arpino (Frosinone); ☎0776/849583, cell.339/8876306; rinoferri@alice.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritti vegetali in tempura, bocconcini di rustica con ricotte di Picinisco e verdure di campo, culatello nostrano, formaggi freschi e stagionati della Valle di Comino con cialde di erbe aromatiche; zuppetta della tradizione con cannellini e asparagi selvatici; pollo dell'aia farcito con crema di peperoni del Melfa; millefoglie con crema chantilly.

I vini in tavola: Spumante, Malvasia puntinata Vega; rosato Deneb (entrambi Tenuta Petra Potens, Alvito).

Commenti: Riunione conviviale intitolata ai Gemelli, anche in sintonia con i nomi dei vini in tavola che rimandano a stelle della costellazione del Triangolo estivo. In accordo con il Simposiarca Luciano Santoro, il proprietario del locale, figlio di ristoratore, ha ben presentato pregevoli piatti legati alla tradizione del territorio e alla stagione, che hanno ricevuto un'ottima valutazione. Particolarmente apprezzati il pollo dell'aia farcito e il millefoglie. Attento e curato il servizio dello staff di sala. La riunione si è conclusa con la consegna al Consultore Luigi Annunziata di un diploma di merito per i suoi 25 anni d'Accademia.

CIVITAVECCHIA
26 giugno 2019

Ristorante "Albea" di Gabriele Recanatesi e Massimiliano Steri. ●Via Aurelia 82, Santa Marinella (Roma); ☎320/0241133; coperti 220. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberi e zucchine scottati, insalatina di baccalà, misticanza di seppie e calamari, crostino di polpo alla Luciana, baccalà in pastella su crema di ceci; caserecce alici, pomodorino giallo e briciole di pane di Allumiere; raviolo nero ripieno di cernia con ristretto di mazzumaja (vari tipi di piccoli pesci); turbante di branzino con julienne di zucchina e concentrato di pomodorini arrostiti; misticanza aromatica; torta Barozzi.

I vini in tavola: Morellino di Scansano Doc (Fattoria Mantellassi); Spumante Blanc de Blancs.

Commenti: La Simposiarca Rosalba Padroni ha proposto la visita a un ristorante di nuova apertura. Il menu presentato dallo chef ha trovato sufficiente riscontro, pur se qualche osservazione, in alcuni punti, è doverosa: la crema di ceci ha un po' alterato il gusto del baccalà in pastella; inoltre il raviolo ripieno di cernia avrebbe avuto maggior successo se la pasta non fosse stata in nero di seppia. Ottime le caserecce, discreto ma non ottimo il turbante di branzino. Graditissima la torta Barozzi. La serata si è conclusa con un intervento del Delegato onorario Massimo Borghetti su alcune tradizioni locali e con il saluto di buone vacanze del Delegato Giancarlo Drosi.

ROMA
18 giugno 2019

Ristorante "Lian Club" di Lian Club. ●Lungotevere Mellini 7, Roma; ☎06/88972958, cell. 388/9549899; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfizi a fantasia; parmigiana di melanzane; fettuccine al burro di Normandia e alici del Cantabrico con pane agli agrumi; tagliata di manzo con patate al forno; tiramisù classico.

I vini in tavola: Pinot Grigio Doc (Villa Dugo); Nebbiolo d'Alba Doc (Valdolmo).

Commenti: Dopo il saluto di Gabriele Gasparro, il Simposiarca Giuseppe Florio ha intrattenuto gli Accademici con un'interessante descrizione della vita sulle rive del Tevere, oggi e nel passato. La sistemazione dei tavoli sulla tolda del battello, caratteristica anche se non molto confortevole. Parmigiana di melanzane molto buona. Le fettuccine potevano essere molto gradite, ma purtroppo la lontananza della cucina, situata nella stiva, non ha consentito che i piatti giungessero caldi. La qualità della tagliata non è stata uniforme nei vari tagli serviti. Tiramisù di medio giudizio. Buoni i vini. L'originalità del locale, l'atmosfera del fiume e il clima gradevole hanno comunque reso piacevole la serata.

ROMA APPIA
ROMA EUR
25 giugno 2019

Ristorante "La Bonora" di Alessio e Marco Pulicati, in cucina Maria Luisa Zaia. ●Largo Appio Claudio 346, Roma; ☎06/88376508; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: porchetta dell'oste; fettuccine al ragù; lumache di San Giovanni; misticanza con battuto; zuppa.

I vini in tavola: Frascati Superiore Docg (Castel De Paolis, Grottaferrata).

Commenti: Le Delegazioni si sono ritrovate per celebrare un rito ricco di significati esoterici e un tempo diffusissimo: la cena con le lumache. Massimo Pulicati, in perfetto accordo con il Simposiarca Claudio Nacca, Delegato di Roma Eur, ha accompagnato le lumache con altri classici della cucina romana. Sulla preparazione delle lumache si è presto aperto un appassionante dibattito, in quanto l'oste le ha volute proporre secondo la ricetta monticiana anziché secondo quella più ortodossa in uso a San Giovanni che prevede un sugo più denso e più aderente ai gusci, grazie all'impiego della conserva di pomodoro, anziché della passata o dei pomodori pelati.

ROMA EUR
10 luglio 2019

Ristorante "Dar Zagaia" di Natascia e Katiuscia Vichi. ●Via Litoranea km 7.6, Roma; ☎06/56305026; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di mare, polpo con patate, sauté di cozze, moscardini fritti e affogati, salmone e gamberi; spaghetti con le vongole; fritto misto di calamari e paranza; patatine fritte; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Cadelvento Lambrusco spumante Dop, rosato, secco (Venturini Baldibi); Pietragrande Trentino bianco Doc (Tenute Lunelli, Ravina); Urra di Mare bianco Sicilia Doc Mandrarossa (Settesoli).

Commenti: La *location* prescelta dal Simposiarca, l'Accademico Riccardo Ciambrone, è l'ampia veranda di uno storico chiosco, collocato direttamente sulla sabbia a pochi metri dal mare, tra le dune di Capocotta. Molto apprezzato il menu, pur nella sua classicità e semplicità. Porzioni abbondanti e ben condite, senza però risultare indigeste. Servizio adeguato al contesto e, tutto sommato, efficiente, in rapporto all'affollamento del locale. Al disopra di tutto, i convenuti hanno potuto apprezzare l'aria di amicizia e relax che ha reso ancor più gradevole l'incontro, impreziosito dallo spettacolo di un suggestivo tramonto sul mare, in una serata di piena estate.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA
24 giugno 2019

Ristorante "Chez Cocò" di Alfa Food srl, in cucina Luciano Marra, Gianni Dies. ●Viale Parioli 103, Roma; ☎ 06/8070444; chezcocoroma@gmail.com, www.chezcocoroma.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Va-

LAZIO segue

lutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food; paccheri con rana pescatrice, pistacchio e gamberi rossi; dentice al forno alla Gianni Dies con patate e verdurine varie; fagotti di mele e crema all'inglese.

I vini in tavola: Chardonnay Luna.

Commenti: Convivio a base di pesce, cucina tipica dell'isola di Ponza, presentata a Roma con sorprendente destrezza e spiccata abilità, fondendo la tradizione con la raffinata eleganza che contraddistingue il locale. Gli Accademici delle due Delegazioni hanno molto apprezzato i gustosi paccheri. Nel corso dell'amichevole ma effervescente cena, entrambi i Delegati, Antonio Bertani e Raffaello Ragaglini, hanno tracciato, in maniera precisa, i prossimi incontri, sottolineando le linee culturali che intraprenderanno. Gli auspici accademici per un'estate piena di positività hanno concluso la più che piacevole serata, celebrando il convivio.

ABRUZZO

ATRI
8 giugno 2019

Ristorante "Bacucco d'Oro" di gestione familiare. ●Via del Pozzo 10, Pineto (Teramo); ☎085/936227, cell. 347/4787985; info@bacuccodoro.com, coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittata con aglio orsino, sformatino di luppolo, mozzarella e trippetta di capretto; quatrucce con le fave; tagliatelle con spinaroli; agnello in porchetta con patate al forno e cicorietta campagnola; pizza dolce.

I vini in tavola: Cantina Fusch, Anfra.

Commenti: Simposiarca del convivio l'Accademico Domenico Sorgi, che insieme al ristoratore ha presentato un menu a chilometro zero con tutti i prodotti tipici del territorio e della stagione. Protagonisti della tavola dovevano essere anche gli orapi, ma il gestore, che è un personale cercatore, non è riuscito a trovarli, visto il prolungamento del freddo. Giornata piacevole, ottimo il servizio per l'attenzione che il proprietario ha dedicato alla Delegazione e non solo, rendendosi disponibile a spiegare e commentare i piatti proposti. Interessante la relazione del Delegato Antonio Moscianese Santori sulle meraviglie della cucina in primavera.

ATRI
12 luglio 2019

Ristorante "Garden Beach" di gestione familiare, in cucina Adalgida Sardella. ●Via Bozzino 34, Roseto (Teramo); ☎337/663148; addipie@tin.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di patate con polpo, acciughe, capperi, olive verdi e nere; frittatina di patate; bis di crocchette, sformato di patate con salsiccia; tortino di patate con taleggio; gnocchi al ragù; pasta e patate; millefoglie di patate con funghi e salsiccia; millefoglie di patate.

I vini in tavola: Cerasuolo (Biagi).

Commenti: Protagonista è stata la patata declinata in vari modi. Simposiarca Gianluca Candeloro e relatore il Delegato Antonio Moscianese Santori che ha saputo brillantemente coniugare il serio e il faceto. Nella sua relazione ha messo in evidenza l'importanza dell'alimento per molte popolazioni del mondo. La patata è talmente gustosa da potersi presentare come ingrediente unico per un piatto saporito e altamente nutritivo. Ottima fonte di sali minerali, soprattutto di potassio e di vitamine, in particolare quelle del gruppo B.

CHIETI
28 giugno 2019

Ristorante "Dragonara" della famiglia Di Francesco, in cucina Alban Jusufi. ●Via Pietro Nenni 280, San Giovanni Teatino (Chieti); ☎085/4463138; dragonara@dragonara.it, www.dragonara.it; coperti 350+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino di alici con mousse di peperoni; sgombro al Montepulciano con cipollina caramellata; polpettine di baccalà al pomodoro; fritturina di totanetti; moscardini alla pignata su soffice di patata; risotto al limone con tartara di mazzancolle; pescatrice alla cacciatora con bruschettine; pera al Montepulciano su salsa di vaniglia.

I vini in tavola: Spumante Pecorino brut (San Lorenzo); Cerasuolo d'Abruzzo Doc (Valle Martello); Vino cotto della "Dragonara".

Commenti: Riunione conviviale gioiosa, molto interessante per i collegamenti culturali, ben curata nei particolari, egregiamente guidata da Nicola D'Auria. Il Simposiarca, Paolo Cacciagrano, ha organizzato con grande perizia accademica un evento che ha fatto scoprire aspetti non conosciuti del locale e della storia bimillenaria di San Giovanni Teatino, grazie alla relazione tenuta dalla professoressa Mariantonietta Cacciagrano sul tema "Da Forca Bobolina a Ostia Aterni". Audace e intrigante è stata la scelta del menu, con piatti di pesce capaci, pur nella loro versione aggiornata, di raccontare la storia di un territorio ricco di mito e magia, qual è quello di Dragonara.

PESCARA
14 giugno 2019

Ristorante "La Polena" di Maria De Sanctis. ●Viale Aldo Moro 3, Montesilvano (Pescara); ☎085/66007; informazioni@lapolena.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scampo, gambero bianco, calamaro e sogliola con misticanza di mango, cipolla, coriandolo e ribes rosso; insalatina di crostacei con cetrioli, pesca e salsa di papaya; involtino di sogliola e mazzancolla con puntarelle, pompelmo rosa e croccante di barbabietola rossa; seppiolina gratinata con salsa di pomodoro arrostito e origano; chitarrina con astice e pachino; fritto misto sgusciato di scampi, calamaretti magnana e filetti di pesce con insalatina esotica; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Rosato Testa Rossa Doc 2018 (Pasetti); bianco Villa Gemma Doc 2018 (Masciarelli).

Commenti: Due importanti temi: la relazione del Segretario Generale Roberto Ariani, alla presenza del Consigliere Nazionale Mimmo D'Alessio e del CT Gianni D'Amario, su un argomento di costante interesse: "Vivere l'Accademia"; la premiazione del ristorante "La Bilancia", cui è stato consegnato il premio "Nuvoletti", e del negozio "Alla Chitarra antica" con il premio "Alberini". In un ambiente particolarmente elegante e accogliente, il Simposiarca Vinicio Cardone ha predisposto un menu di pescato dell'Adriatico veramente appetitoso, con una magnifica chitarrina. L'unica pecca è stata la frittura mista servita appena tiepida, e in alcuni tavoli proprio fredda. Ottimi i vini.

PESCARA ATERNUM
12 luglio 2019

Ristorante "Macalusa" di Sonia Di Marzio snc, in cucina Marco D'Antuono. ●Piazza del Borgo 57, Civitella Casanova (Pescara); ☎085/846731, cell. 339/323759; dantuonomarco2@gmail.com, www.macalusa.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di salumi e formaggi; schicchitt; tolle dell'aglio e uova; ravioli di ricotta di pecora e aneto; anellini alla pecorara; pecora alla "callara"; arrosticini di Civitella (carne e fegato); patate alla cellarota; pomodori dell'arto; pizza dolce.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016; Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2016 (entrambi Cantina Baroni Amoretti, Loreto Aprutino).

Commenti: Piacevolissima serata estiva alla ricerca delle origini dell'arrosticino, lo spiedino di carne di pecora cotto ai carboni, *must* della cultura gastronomica abruzzese. Diverse località dell'entroterra montano pescarese ne rivendicano la paternità, tra queste Civitella Casanova. Il dibattito tra i relatori Mauro di Zio (allevatore), Antonio di Clemente (storico), Marco D'Antuono (produttore e ristoratore), Giorgio D'Orazio (giornalista) ha coinvolto tutti gli Accademici. Apprezzatissimi gli arrosticini, di ottima qualità e confezionati con carne di pecore allevate in Abruzzo, gli "schicchitt", piccoli fichi verdi fritti uniti a uova strapazzate, le tolle d'aglio (steli dei fiori) e i ravioli. Eccellenti i vini.

SULMONA
23 giugno 2019

Ristorante "Excelsior" di Francesco Colella, anche in cucina. ●Via Sacra 37, Corfinio (L'Aquila); ☎0864/728300, fax 0864/728306, cell. 340/1259601; info@albergoexcelsior.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,99; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschettina alla zolla d'aglio accompagnata da spalla di maiale nostrano con fave fresche e pancetta; strozzapreti con vongole veraci e zolla d'aglio; cannellone croccante con ricotta di bufala e pomodoro fresco; filetto di trota fario mantecato alla crema di aglio rosso di Sulmona con patata rustica e insalatina di campo; tagliata di frutta in bellavista con gelato al limone e confettura di ciliegie; amaretti di Corfinio.

I vini in tavola: Selezione di Linea Cerano (Cantina Pietrantonj).

Commenti: La giornata è iniziata con un'interessante visita in un campo dell'azienda D'Alessandro dove gli Accademici e gli ospiti hanno assistito alla raccolta dell'aglio rosso di Sulmona e i proprietari hanno illustrato la coltivazione del prezioso bulbo e la sua successiva trasformazione. Il Delegato ha svolto una relazione sull'aglio, partendo dall'uso che se ne faceva nell'antichità fino ai nostri giorni, evidenziandone principalmente le proprietà terapeutiche. È seguito un convivio dove il cuoco Francesco ha abbinato delicatamente questo prodotto con varie pietanze, senza stravolgerne il sapore e riuscendo a non stancare. Buono l'abbinamento con i vini.

VASTO
29 giugno 2019

Ristorante "La Votta Piene" di Roberto Salvatorelli, in cucina Gabriele Potente. ●Strada Barbarotta 12, Vasto (Chieti); ☎087/3365752, cell. 349/7182852; robertosalvatorelli70@gmail.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio/febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ciabottino; polpetta di melanzana; cubetti di parmigiana; fusilli di melanzana; mulignane arpien; crostata di ciliegie.

I vini in tavola: Spumante rosé; Cerasuolo d'Abruzzo Doc (entrambi Contesa Collecorvino).

Commenti: La neo Accademica Anna Roselli nel ruolo di Simposiarca ha curato e organizzato una vivace serata improntata su un ortaggio molto comune nel territorio vastese, sia in termini di produzione sia di consumi: la melanzana. La sua relazione ha destato molto interesse e ha toccato aspetti agronomici, produttivi e alimentari. Centrata l'elaborazione della materia prima realizzata dallo chef Gabriele che ha utilizzato la melanzana in quasi tutti i piatti preparati rimarcandone la presenza senza far perdere alla pietanza il senso della raffinatezza e dell'equilibrio. Unica nota sollevata, il tempo di cottura del fusillo. Ottima la crostata di ciliegie che ha concluso la cena.

MOLISE

ISERNIA
7 luglio 2019

Ristorante "L'Inferno di Dante" di Daniele Forti. ●Via S.S. 651 km 2, Pescolanciano (Isernia); ☎0865/832510, cell.339/1915912; dante-forti@alice.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi e formaggi molisani, pizza di granoturco, pizza di pane; polenta con verza; polenta con salsiccia e pancetta; polenta al sugo con spuntature di maiale; gelato artigianale e biscottini della casa.

I vini in tavola: Petriera rosso Igt Terra degli Osci; Petriera rosato Igt Terra degli Osci (entrambi Cantina Catabbo).

Commenti: Nel giardino del castello dei Duchi D'Alessandro a Pescolanciano e dagli scorci paesaggistici che il maniero svela, si parla di "Civiltà della Transumanza" e dell'arrivo del granoturco nell'Alto Molise alla fine del 1600. La polenta, tema del giorno, è la proposta del ristorante tipico "L'Inferno di Dante". Dante e Sonia presentano questo cibo quotidiano di tradizione in varie tonalità cromatiche e gustative. La ristorazione dei minuscoli borghi interni sa attrarre il turista e lo sa meravigliare. Dall'antipasto di tipicità locali fino al gelato fatto in casa: l'antica sapienza diventa grande maestria del pasto di una volta e festa gastronomica in queste rare occasioni di assaggio.

TERMOLI
21 giugno 2019

Ristorante "Cian" di Miriana Lanzone. ●Largo del Tempio 17, San Giacomo degli Schiavoni (Campobasso); ☎0875/704436, cell. 392/5061610; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo grigliato su insalatina croccante; zuppetta primavera (orzo, piselli, fave, scampi sgusciati, seppioline e dadini di pane in crosta); gratin di molluschi; fettuccine di Campofilone con scampi, granchi di sabbia e cicale; girello di spigola alle erbette; spiedino di calamari e scampi al gratin; millefoglie scomposta con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante 075 Carati extra dry millesimato (Piera Martellozzo); Falanghina Igt I Costali (Tenimenti Grieco); rosato Salento Igp Cantalupi (Conti Zecca).

Commenti: La Delegazione ha nuovamente testato la genuina cucina di pesce del ristorante trasferitosi da circa 3 anni nel piccolo paese dell'immediato entroterra. Ha piacevolmente verificato che Miriana continua a proporre ottimi piatti di pesce della tradizione marinara termolese ricca di pietanze povere che i pescatori delle paranze seppero realizzare abbinando in particolare i prodotti dell'orto e le erbe spontanee al pesce. Sapida e profumata la zuppetta di cereali e legumi in connubio con scampetti e seppioline; particolarmente delicato il condimento delle fettuccine di Campofilone ottenuto da freschissimi e delicati crostacei. Buoni i vini, accurato il servizio.

TERMOLI
25 luglio 2019

Ristorante "Il Quadrifoglio" di Anna Rosa Grifone. ●Contrada Montebello, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/961090, fax 0875/960193; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure di stagione pastellate e pane dorato; taglieri di salumi tipici monteneresi (ventricina, soppressata, filetto, prosciutto); pancotto alla vignarola; zuppetta molisana; friggitelli e melanzane ripiene; chitarra alla montenerese con pezzettoni di carne; agnello farcito al forno con turtarell, pomodori freschi e patate alla contadina; plateau di formaggi del Matese e gelatine dello chef; lunette di anguria; pesche alla Tintilia; pizza dolce della tradizione.

I vini in tavola: Prosecco Terresacre; Falanghina del Molise Doc; Rosavite rosato Terre degli Osci Igt; Tintilia del Molise Doc (tutti Cantina Terresacre).

Commenti: Accuratamente organizzato dai Simposiarchi Di Pietro e Porfido, dedicato alla celebrazione di antiche ricette della gastronomia contadina montenerese, tema sapientemente approfondito dai due Simposiarchi, il convivio ha riscosso grande successo. Abilmente realizzate dal cuoco Fabio Sparvieri tutte le portate; impeccabile la realizzazione dell'antica ricetta locale "chitarra con ragù alla montenerese" che prevede l'uso di 3 qualità di carne in pezzi (maiale, pollo e vitello), primo piatto che si costumava la domenica e i giorni di festa nei deschi più abbienti. Ben abbinati gli ottimi vini della rinomata cantina Terresacre. Consegnata dal Delegato una pubblicazione accademica al bravissimo Fabio.

CAMPANIA

BENEVENTO
27 giugno 2019

Ristorante "JurassicPub" di gestione familiare, in cucina Giuseppe Ferrara. ●Località Pioppi 4, Pietraroja (Benevento); ☎ 331/3636423, cell. 320/0770422; ferraragiuseppe_1958@libero.it; coperti 40+45 (all'aperto).

CAMPANIA segue

●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi di Pietraroja, fiori di zucca impanati, zucchine e melanzane grigliate, broccoli sott'olio; "carrati" con sugo di pecora, pecorino e noci grattugiate; carne alla brace e patate di Bocca della Selva al forno; formaggi vaccini freschi e pecorini locali, ricottina con miele; crostata con marmellata di more.

I vini in tavola: Piedirosso; Falanghina (entrambi La Guardiense).

Commenti: Incastonato nel Parco Regionale del Matese, a 800 m sul livello del mare, Pietraroja è un piccolissimo borgo, noto per il ritrovamento di *Scipionyx samniticus*: il primo fossile di dinosauro rinvenuto in Italia. Il ristorante, realizzato completamente in legno di castagno, è gestito dalla famiglia Ferrara con garbo e attenzione al cliente. Le pietanze proposte sono realizzate secondo ricette tradizionali i cui ingredienti, di altissima qualità, sono esclusivamente locali e valorizzati da una selezione di erbe spontanee di montagna, come in uso in altre comunità dell'Appennino meridionale.

NAPOLI
18 luglio 2019

Ristorante "Il Lentisco" di Mariano Schiano Lo Moriello. ●Via San Filippo 15, Pozzuoli (Napoli); ☎081/8040169, cell. 320/8308148; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie dicembre - gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: patate novelle e fagiolini e cozze; tonno scottato e fritturina di gamberetti di Procida; calamarata ai frutti di mare; gnocchi al pesto e cozze; frittura di paranza; insalata di stagione; dolce a limone alla crema chantilly.

I vini in tavola: Falanghina dei Campi Flegrei.

Commenti: Il posto ideale per gustare piatti classici della cucina del territorio, particolarmente noto per la sua capacità di coniugare prodotti della terra e del mare. Si inizia con eccellenti antipasti, con unioni inusuali di ingredienti della tradizione partenopea. Gustosissima la calamarata con frutti di mare, così come gli gnocchi. Fritturina di paranza tipica del golfo di Pozzuoli, eccellente poiché pescata in loco. Ottima la crema chantilly, senza dimenticare la Falanghina. Il Delegato si è complimentato con il titolare.

SALERNO
16 giugno 2019

Ristorante "Giacaranda" della famiglia Cavaliere, in cucina Luisa Cavaliere. ●San Marco - Località Cenito, Castellabate (Salerno); ☎366/3977990; coperti 25+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre - marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di pesce senza spine; gnocchi con i frutti di mare; lasagna con i fiori di zucca; pesce al forno con patate novelle e insalata; torta di ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Selim De Conciliis.

Commenti: Nel pieno della calura estiva, è stato piacevole ritrovarsi al "Giacaranda", di fronte al borgo medievale del Parco Nazionale del Cilento, dove predomina un antico albero, detto appunto giacaranda, che all'arrivo dell'estate regala luminose fioriture blu fra il profumo dei gelsomini, delle rose e la grazia delle pervinche. Sarà stato il profumo della zona denominata Cenito, sarà stata la grazia della signora Luisa Cavaliere, non avulsa dalla bontà delle pietanze che magistralmente e con gusto prepara, sarà stata la piacevole compagnia che hanno contribuito a trascorrere una splendida giornata. Ottimo il rapporto qualità -prezzo. Il Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia.

PUGLIA

BARI
20 giugno 2019

Ristorante "Urban" di Michele Salvati, in cucina Celso Laforgia. ●Via Nicolai 10, Bari; ☎080/5210203, anche fax; info@urban.bio, www.urban.bio; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di pane di Altamura su vellutata di fave bianche; mezzemaniche bio ai semi di lino con capocollo di Martina Franca, pomodoro secco, funghi e stracciatella; risotto carciofi, menta e pecorino; semifreddo al cioccolato bianco e frutti rossi.

I vini in tavola: Vini delle Cantine Rivera e Menhir.

Commenti: Una serata di alto profilo culturale ha caratterizzato l'incontro. Il momento conviviale è stato preceduto da una dotta conversazione dell'Accademico Vittorio Marzi sul tema "Il cibo perfetto: utopia, realtà, millanteria". Un discorso di grande interesse, che tra citazioni letterarie, osservazioni scientifiche e dati statistici ha affrontato tutte le più importanti e attuali tematiche relative all'alimentazione e alla gastronomia. La gustosa cena preparata dallo chef Celso Laforgia, insieme al servizio gentile e puntuale, ha ampiamente soddisfatto gli Accademici.

FOGGIA
19 giugno 2019

Ristorante "Sette Ducati" di Gaetano. ●Via Manzoni 157, Foggia; ☎347/5267635; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di cervo, melanzane ripiene, stracciatella, formaggi vari; orecchiette con fiori di zucca saltati; ravioli della casa di ricotta e verdura; arrosto misto (agnello, salsiccia e manzo); contorni.

I vini in tavola: Vino scelto dal ristoratore.

Commenti: Tutti i piatti in menu sono stati moto apprezzati. Il servizio è stato garbato ed efficiente. Il locale dispone di una discreta cantina.

TARANTO
27 giugno 2019

Ristorante "La Strega" di Michele Caramia, in cucina Vito Netti. ●Via Fratelli Bandiera 59, Palagianello (Taranto); ☎099/8444678; lastregaristorante@virgilio.it; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scaloppa di ombrina con battuto di pomodori secchi, capperi e olive; sauté di gamberi al lardo di Colonnata con melanzana grigliata al timo; cartoccio di tonno e bufala con crema di zucchine; baccalà in tempura con patata schiacciata al limone e rosmarino; bocconcini di vitello con stufato di cicorie e parmigiano; flan di melanzane e pomodoro con fondente di basilico e salsiccia; caramella di pasta all'olio evo con fiori di zucchina, burrata e menta; bottoni di cernia in guazzetto di moscardini e tagliatella di zucchina; rollè di branzino con vongole veraci e purè al basilico; parfait di ricotta e mandorle con ragù di ciliegie e alloro.

Commenti: Dopo i saluti di rito del Delegato, ha preso la parola il Simposiarca Rino Leopardi che ha spiegato le motivazioni della scelta del ristorante. Il menu, innovativo ma rispettoso della tradizione, è stato molto apprezzato. Accoglienza ottima, impeccabile il servizio. Il Delegato Francesco Pastore ha ringraziato, a nome di tutti gli Accademici, il titolare Michele Caramia perché ha saputo mantenere alto e costante negli anni il livello qualitativo di questo storico ristorante, consegnandogli la vetrofania e il piatto in silver dell'Accademia. Ha poi voluto ringraziare il bravissimo chef Vito Netti, e tutto lo staff di cucina per la professionalità ed efficienza dimostrate.

CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
1° giugno 2019

Ristorante "Bistrot 15" di gestione familiare, in cucina Giovanni Cavallaro. ●Traversa Via Nazionale Pellaro, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎329/2975709; bistrot15pellaro@virgilio.it; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: merluzzo primavera con patate affumicate, asparagi selvatici e datterini pellaroti; quenelle di baccalà su vellutata di fagiolini e datterini con popcorn di maialino; risotto con pescatrice agli agrumi con zucca; rombo a bassa temperatura, agli agrumi; tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Syria Greco bianco; Fiano; Tomeli (tutti Visalli).

Commenti: Locale raffinato, con attenzione capillare per il servizio ai tavoli e per l'impiattamento delle pietanze. Meticolosa ricerca della qualità degli ingredienti e cucina di buon livello. Superlativi gli antipasti con ardite e riuscitissime contaminazioni (vedi popcorn di maialino con quenelle di baccalà). Buoni il primo e il secondo. Ottimo il dessert. Vini accettabili. Rapporto qualità-prezzo onesto.

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
31 luglio 2019

Ristorante "Royal Garden" di Carmelo Brancati. ●Collina di Gallina, Reggio Calabria; ☎238/7998804; info@royalgardenrc.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tartare di spada, involtini di spatola, alici a beccafico; mezzelune ripiene di spada alla scillese (ragù di spada); tagliata di tonno con cipolla di Tropea caramellata; insalata capricciosa; macedonia di frutta fresca con gelato al bergamotto.

I vini in tavola: Terrano (Spadafora).

Commenti: Locale rumoroso e, nonostante l'ottima *location*, poco accogliente, ma con celere servizio al tavolo. Antipasti e primo appena accettabili. Discreti il secondo e il dessert. Sufficiente il vino.

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI
15 giugno 2019

Ristorante "Villa Zerbi" di Francesco Zerbi, in cucina Natale Zerbi. ●Via Roma 185, Taurianova (Reggio Calabria); ☎335/7854095; info@villazerbi.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: degustazione di olio evo su pane antico caldo; manzo marinato in salsa tonnata con valeriana e pane al pomodoro; vignarola (carciofi, fave, piselli, lattuga marinata); mezzemaniche di grano duro con fagiolini e guanciale di suino nero di Calabria al pecorino; guancia brasata al Cirò con verdure arrostite; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Selezione di vini bianchi e rossi della Cantina Baroni Capoano di Cirò.

Commenti: Ottima iniziativa quella di Francesco Zerbi che, con provvida intuizione, ha dedicato l'accoglienza a una degustazione di pane antico (Mulinun) con olio evo, prodotto dall'azienda Acton di Leporano, di proprietà di Pierluigi Taccone. Da elogiare la selezione dei vini offerti dall'azienda Capoano di Cirò: dalle fruttate bollicine con gli antipasti, al delicato rosato con il primo, fino al rosso, pieno e dai robusti sentori, che ha accompagnato il secondo.

GIOIA TAURO-PIANA DEGLI ULIVI
19 luglio 2019

Ristorante "Donna Nela" di Giampiero ed Erika Pecora, in cucina Andrea Tropiano. ●Corso Giuseppe Mazzini 27, Polistena (Reggio Calabria); ☎0966/932943, cell. 333/6572020; info@donnanela.it, enoteca.donnanela.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio prosciuttato, frittelline di melanzane, zucchine, pomodori e patate; stroncatura classica; bocconcini di filetto ubriaco; involtino di vitello; involtino di lonzino; zimbatò (tipico contorno locale); torta al cioccolato; mousse alla nocciola; cheesecake.

I vini in tavola: Santa Venere, Cirò rosso 2017.

Commenti: L'enoteca ristorante si presenta in modo molto informale, con personale attento e cortese. Il menu è vario e molti piatti sono una rivisitazione della cucina locale. Gli antipasti vanno ordinati per dare un'idea della qualità servita. La cottura risulta attenta e il condimento molto equilibrato. La carne viene servita in modo impeccabile.

LOCRIDE-COSTA DEI GELSOMINI
22 giugno 2019

Ristorante "La Cascina" di Rocco Agostino, anche in cucina. ●SS Ionica 106, Roccella (Reggio Calabria); ☎0964/8666675; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: triglie croccanti al bergamotto; polpo alla brace con fave e fonduta di pecorino; stroncatura con spada, melanzane, pomodoro grigliato e ricotta affumicata di mammola; spaghetti alla corte d'assise; gambero in mantello di merluzzo su purea di patate agli agrumi; gelato alla nocciola con amaretto.

I vini in tavola: Cirò (Iuzzolini); Passito e Mantonico.

Commenti: Ampiamente rispettata la tradizione di una cucina di buon livello oltre che innovativa, di una selezione attenta e coerente alla stagione delle materie prime, di un servizio celere ed efficiente, di un impiattamento elegante e raffinato, di una scelta dei vini buona e non parsimoniosa. Da segnalare la triglia croccante al bergamotto e il dessert a base di nocciola calabrese, (che sembra sia la migliore in Italia). Il resto del menu allo stesso livello, senza "cali di tensione" e senza sbavature.

SICILIA

MESSINA
6 luglio 2019

Ristorante "Signum" di Fratelli Caruso, in cucina Martina Caruso. ●Via Scalo 15, Malfa (Messina); ☎090/9844222, cell. 338/7282425; info@hotelsignum.it, www.hotelsignum.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1° novembre-31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cannolo di baccalà e polpetta di ricciola; bagnacauda con ricci di mare crudi; sgombro confit; zuppa di olive verdi, bufala e capperi canditi; spatola panata al barbecue, mandorle e "leche de tigre"; pasta mista con cozze, zucchine e ragusano; dentice, lattuga marinata, arancia e acciughe; gelato al cappero; zuppa di latte, cioccolato, caffè e carruba; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Infatata Malvasia 2018; Niru du Munti - Corinto Nero 2018; Malvasia delle Lipari Passito 2018 (Cantine Caravaglio).

Commenti: Il conferimento del Diploma di Cucina Eccellente 2019 è stato onorato da Martina Caruso con un menu degustazione tagliato su misura per la Delegazione. Straordinaria la bagnacauda con ricci di mare crudi; delicatissimo il connubio fra lo sgombro, le olive verdi e i capperi; indescrivibile il sapore del "leche de tigre" (lime, peperoncino e zenzero) sul pesce cotto al barbecue a vista. In una parola, eccellenti tutte le vivande, dal benvenuto al cannolo di ricotta in miniatura. Apprezzati i due bianchi eoliani. Convivio memorabile grazie alla giovanissima Martina, autentica sperimentatrice e creatrice nel solco culturale mediterraneo che guarda al mondo.

MESSINA
11 luglio 2019

Ristorante "ACucchiara" di Giuseppe Giamboi, in cucina Tushava Wijesuriya e Vincenzo Diano. ●Strada San Giacomo 19, Messina; ☎090/711023, cell. 347/7553288; giamboi39@gmail.com; coperti 36+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 6,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancino; roast fish di pesce spada; rigatelli, aringa, scarola, pangrattato e frutta secca; aguglia imperiale su fondo di sedano rapa; semifreddo al basilico e confettura di pomodoro ciliegino.

I vini in tavola: Follador; SP 68 bianco e rosso (Arianna Occhipinti).

Commenti: Unanime consenso relativamente alla raffinata accoglienza, con particolare gradimento per un cubo di pesce spada guarnito di sesamo. Innovative la rivisitazione dell'arancino e la preparazione del roast fish di pesce spada. Delicati i rigatelli freschi nonostante il forte sapore dell'aringa e qualche distinguo

SICILIA segue

individuale relativamente all'aguglia imperiale al sedano rapa. Abbastanza sorprendente il gelato al basilico con confettura di pomodoro e di qualità i vini di Arianna Occhipinti. Riunione conviviale certamente apprezzata anche per l'esaustiva presentazione, da parte del patron, delle pietanze servite, rigorosamente legate al territorio, e per la cortesia ed efficienza del servizio.

RAGUSA
9 giugno 2019

Ristorante "La Roche Ancienne" di Sebastiano Lorefice, anche in cucina. ●Via Pozzallo 5, Scoglitti (Ragusa); ☎0932/871992; www.larocheancienne.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di tonno, zenzero e menta; ostriche di Cancale n. 3, granita di limone e timo; filetto di salmone aromatizzato al ginepro, finocchio, arance e olive taggiasche; pancetta di tonno, yogurt rabarbaro e acciughe di Cetara; pasta fresca con ripieno di tonno in olio cottura, ricci e lime; entrecote di tonno, guacamole e pompelmo; sgroppino al limone; gelato alla vaniglia del Madagascar; coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Mon Petit (Gina Russo); Chardonnay Grand Cru (Rapitalà).

Commenti: Prima riunione conviviale estiva organizzata dalla Simposiarca Marilina Barresi Bianculli. È entrato a far parte della Delegazione Tullio Sammito presentato da Tina Tomasi. Menu tipicamente di pesce, come si conviene a un ristorante sul mare. Veramente buona la realizzazione dei vari piatti con una nota di merito per il secondo e il dolce. Validissima la scelta dei vini a cura del neo Accademico Emanuele Gucciardello. Gli Accademici, a fine pasto, hanno tributato un caloroso applauso allo chef Lorefice e la riunione conviviale si è chiusa con la consegna della vetrofania.

RAGUSA
19 luglio 2019

Ristorante "Calamanca" di Abagnale srl, in cucina Daniele Emmolo. ●Via Livorno 1, Porto Turistico, Marina di Ragusa (Ragusa); ☎0932/250183, cell. 331/8835925; calamanca.rg@gmail.com, www.calamanca.it; coperti 80+110 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudi di pesce, ostriche, gamberoni, scampi, carpaccio di ricciola e ombrina; gratinati di gambero, scampi, cozze, ostriche; amuse bouche; calamarata con ragusano, pepe e cozze; fusilloni con le sarde; baccalà al mandarino; granita di gelsi; cassata.

I vini in tavola: Nero Luce brut (Principe di Butera); Osa Frappato rosé (Paolo Calì); L'Ecrù passito (Firriato).

Commenti: Cena di mezza estate in un locale sul mare. Bellissima la *location* gestita con competenza e professionalità dal signor Infantino. Antipasti di rara freschezza: la calamarata ha riscosso il plauso degli intervenuti che hanno apprezzato i piatti proposti dal giovane e talentuoso chef Daniele Emmolo. Servizio attento ed efficiente. È stato ammesso nella Delegazione Giorgio Arestia. Ospiti della serata il Delegato di Modica Carlo Ottaviano e la giornalista del "Corriere" Marisa Fumagalli.

SIRACUSA
27 giugno 2019

Ristorante "Onda Blu - Isola" di fratelli Serra, in cucina Francesco Veneziano. ●Via Lido Sacramento 31, Siracusa; ☎0931/721980; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre-maggio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: marinato misto al limone e frutta estiva, insalata di mare al vapore con verdure croccanti; sarde a beccafico; risotto con dentice e pistacchio di Bronte; capunti Montalbano (alici, acciughe, fiore di broccolo, capuliato e mandorla di Avola); turbante di spigola e gamberone in pasta kataifi con verdure julienne; sorbetto di limone di Siracusa; parfait di mandorla di Avola con salsa di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Altavilla della Corte, Syrah Igt Terre Siciliane (Cantine Firriato).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini, Simposiarca per l'occasione, ha presentato "Le specie ittiche, i crostacei e i frutti del Mare Ionio in cucina", arricchendo la narrazione con notizie storiche, etno-antropologiche e gastronomiche, alcune ricette tipiche del territorio siracusano riferite sia all'importanza nutrizionale dei prodotti del mare per la dieta sia alla stagionalità del pescato per la scelta della sostenibilità. È stata servita una cena rigorosamente di prodotti del mare. Infine, la consegna del guidoncino e della vetrofania allo chef Francesco Veneziano e al maître Cristian Terranova.

SARDEGNA

ALGHERO
21 giugno 2019

Ristorante "Sa Mandra" di Sa Mandra srl, in cucina Rita Pirisi, Giuseppe Murroccu. ●Strada Aeroporto Civile 21, Alghero (Sassari); ☎079/999150; rita@aziendasamandra.it, www.aziendasamandra.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sa vruhe (primo caglio); ricotta fresca con miele bio di corbezzolo; ricotta mustia con confettura di limone e zafferano; noidu (pecorino semistagionato affumicato all'elicriso) con confettura di agrumi e noci; coppa e salsiccia; prosciutto Monte Spada al profumo di timo; fregula alla nuorese con agnello, aglio e pomodorini secchi; porcetto allo spiedo stillato con gocce di lardo; verdure fresche del territorio; dolci della tradizione e sevada con miele.

I vini in tavola: Cannonau Doc; Vermentino Doc (Cantina sociale di Santa Maria La Palma).

Commenti: L'azienda agrituristica Sa Mandra nasce nel 1993 e offre un interessante itinerario gastronomico attraverso i sapori della Sardegna. Il buffet di benvenuto, presentato dalla patron Maria Grazia Murroccu, è a base di crema di pecorino in crosta e fettine di lardo nostrano accompagnato da croccante pane carasau. L'agriturismo è caratterizzato da una serie di manufatti "pinnette" (tipico ricovero pastorale ove veniva prodotto il formaggio). La Delegazione ha cenato all'interno di una pinnetta che ha accolto circa 20 partecipanti. La *location* ospita una bella mostra di attrezzi e manufatti della tradizione agropastorale sarda.

CAGLIARI
29 giugno 2019

Ristorante "Da Achille" dell'Hotel Moderno. ●Via Nazionale 82, Sant'Antioco (Cagliari); ☎0781/83105; www.hotel-moderno-santantioco.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie giugno-settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso con germogli piccanti, polpo arrostito con fagioli di Terraseo, gambero rosso con crema di ceci, cernia affumicata con mela, caprino e cipolla rossa; maccheroncini cozze, zucchine, ricci di mare; tagliata di tonno rosso in crosta di pane nero e melanzane; spuma di ananas; cannoli di ricotta dolce; cheesecake allo zafferano; croccantino alla nocciola.

I vini in tavola: Theria Vermentino di Sardegna (Alberto Loi, Cardedu), Grotta Rossa Carignano (Santadi); Infundu Moscato di Calasetta.

Commenti: Apprezzatissimo il menu che ha guidato i commensali in una progressiva degustazione di piatti della tradizione locale rivisitati dallo chef con sapienti abbinamenti capaci di esaltare i sapori, mantenendo le peculiarità dell'ottima materia prima. Protagonista assoluto il tonno rosso, proposto crudo in delicata tartare e cotto in crosta sottile di pane nero, giusto scrigno di una tenera e succulenta polpa rosa. La degustazione dei dolci, preceduta della fresca spuma di ananas, ha chiuso armoniosamente un pasto appagante e insolito. Accurato il servizio, attento alle esigenze dei commensali in ambiente spazioso e fresco.

GALLURA
2 giugno 2019

Ristorante "La Corona Tavolara" della famiglia Grillotti. ●Tavolara, Olbia (Sassari); ☎0789/36744, cell. 335/7837994; info@lacoronatavolara.com, www.lacoronatavolara.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; fe-

rie in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gamberi croccanti in crosta di semola; antipasto con tris di tartare di pescato e cozze gratinate; fregola nera con cappone e gamberi; frittura di calamaretti e verdurine con salsa agrodolce; ganache al cioccolato fondente Amedei con biscotto alla nocciola e arance caramellate.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Solianu; Cannonau di Sardegna Cerasa (entrambi Cantina Ledda di Bonnanaro).

Commenti: Adagiato sulla spiaggia dell'incantevole isola di Tavolara, "La Corona" è il terzo ristorante-gioiello in Gallura della famiglia Grillotti. L'ideale per verificare lo stato della cucina di mare a Olbia e dintorni, soprattutto quella tradizionale, fatta di pescato locale, cozze gratinate, fregola e frittura di calamaretti. Gli Accademici galluresi hanno beneficiato di una *location* incomparabile, con vista sul mare, e di una degustazione di piatti semplici e coerenti con la tradizione, culminati con un super dessert preparato dalla specialista Elena Pratali. Ottimi i vini in tavola proposti dalla Cantina Ledda di Bonnanaro.

SASSARI SILKI
22 giugno 2019

Ristorante "Lina" di Salvatore Maddau, in cucina Alessandro Sanna. ●Via Lepanto 30, Stintino (Sassari); ☎079/523505; info@ristorantelina.it, www.ristorantelina.it; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre-marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: razza in agrodolce; insalata di seppia con carote e bottarga; baccalà fritto con cipolla rossa e menta; attinie fritte (ortigiadas); tagliatelle al sugo di granseola; dentice in bella vista; dolci del premiato Biscottificio Demelas.

I vini in tavola: Vermentino I Fiori (Cantine Pala).

Commenti: Il Delegato Antonio Fraghì ha invitato gli Accademici a una riunione conviviale per la consegna del premio "Alberini" al Biscottificio Demelas. Il baccalà fritto e le attinie sono stati particolarmente apprezzati. Le tagliatelle alla granseola sono state giudicate in maniera differente in quanto alcuni le hanno trovate leggermente asciutte e con difficoltà nello svuotamento della granseola. Un magnifico dentice di grossa taglia, cotto al forno su un letto di patate, è stato accolto con ampio gradimento. Al termine, il Delegato ha consegnato il premio al signor Giovanni Maria Piras, titolare del biscottificio e, nell'esprimere il giudizio ottenuto, ha ringraziato il ristoratore, lo chef e tutti i collaboratori.

EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
26 giugno 2019

Ristorante "La Delizia" di Diego Elia, in cucina Domenico di Colella. ●Floriani-gasse 19, Vienna; ☎0043/14063702, cell. 0043/6991162933; diego.elia@hotmail.com, www.la-delizia.at; coperti 50+48 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di pomodoro; verdure alla griglia; tagliolini con le vongole in bianco; scaloppine al limone con contorno di rucola e patate bollite; semifreddo di ricotta e pere.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo 2017 (azienda Spinelli srl, Atessa).

Commenti: Piacevole incontro in questo ristorante/trattoria che dal 2003 propone a Vienna piatti tipici della cucina partenopea. Gradito l'antipasto di verdure grigliate e apprezzati i tagliolini con le vongole. Qualche perplessità ha destato la scaloppina al limone la cui salsa, assai densa, ha soffocato il piatto stesso. Discreto il Montepulciano che si abbinava bene alla scaloppina. Molto attento e garbato il servizio e piacevole l'ambiente.

BULGARIA

SOFIA
13 giugno 2019

Ristorante "La Terrazza Serdica" di Kalinka Zafirova, in cucina Iginio Cortello. ●Budapeshta 2, Sofia; ☎00359/28107777; www.arenadiserdica.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie giugno-agosto; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata verde con asparagi, pomodorini e parmigiana; ravioli ripieni con carne e formaggio fonduta; spigola alla griglia con pomodorini arrostiti, capperi, balsamico bianco e crema al basilico; torta con ricotta e fragole.

I vini in tavola: Pinot Grigio; Cabernet Franc (entrambi Althuris).

Commenti: Un ristorante panoramico ha inaugurato una nuova fase volendosi ispirare alla più autentica cucina italiana per intenditori. Al team di cuochi si è aggiunto lo chef Cortello, portando con sé la grande esperienza maturata in giro per il mondo e una cucina caratterizzata dall'influsso della tradizione culinaria friulana, alla base di prodotti sempre freschi e genuini.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO
20 giugno 2019

Ristorante "Luci" di Luca Cirillo, anche in cucina. ●51 rue Pierre Wrier, Lussemburgo; ☎00352/28207498; info@lucirestaurant.lu, www.lucirestaurant.lu; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 5-20 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica, lunedì sera. ●Valutazione 7,56; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di seppia cotta al vapore e carciofi in salsa di limone Igt; timballo di spaghettini con crema di melanzana e ricotta di pecora salata in salsa di pomodoro datterino; filetto di tonno in crosta di pistacchi con salsa di pomplemo rosa; tiramisù.

I vini in tavola: Garganega, il Diseprato (Buglioni); Nerello Cappuccio (Benanti).

Commenti: Il nome è ispirato dalle iniziali di Luca Cirillo, il quale ha dato "luce" a questo progetto che punta ai sapori autentici e ai prodotti tipici che fanno da sempre il successo dei veri ristoranti italiani all'estero. Vanno sottolineate la cortesia e l'ospitalità di Luca che ha studiato, con la Simposiarca Elisabetta Mercusa, un menu che fosse il più rappresentativo della sua cucina. Piatti che, come ha tenuto lui stesso a precisare durante la serata, evocano emozioni e ricordi. Una menzione particolare per il timballo di spaghettini, una rivisitazione personale della pasta alla Norma che ha riscosso un vero successo, così come il tonno in crosta di pistacchi servito per tutti alla giusta cottura.

PAESI BASSI

UTRECHT
22 giugno 2019

Ristorante "Stazione Pazzo" di Giulio Iadarola, anche in cucina. ●De Beaufortlaan 1, Soestduinen; ☎0031/352031324; info@stazionepazzo.nl, www.stazionepazzo.nl; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino con broccoli alla pugliese; insalata tiepida di polpo con patate; polenta soffice con il ragù; agnello con pancetta e fave; fragole con zabaione freddo.

I vini in tavola: Prosecco spumante Doc (Fili´Sacchetto); Regaleali bianco Doc 2017(Tasca d´Almerita); Sangiovese Toscane Igt Mandrielle 2016 (Banfi); Primitivo del Salento Igp Magnum 2016 (Mocavero); Moscato Vigneti delle Dolomiti Igt 2018 (Rosenkonig).

Commenti: Dopo essere stati accolti con un ottimo Prosecco e saporiti crostini, i commensali hanno potuto allietare il loro palato con un'ottima insalata tradizionale di polpo abbinata magistralmente al Regaleali. La polentina era molto buona ma non ha riportato i riscontri favorevoli di tutti. Specialmente perché è stata lasciata un po' troppo morbida. Il piatto più gradito della serata è stato indubbiamente l'agnello: perfetto come sapore e cottura, un piatto sicuramente da non perdere. Simposiarca Edward Giesen. La Delegazione è orgogliosa di avere entro i suoi confini un bel ristorante come questo che esprime tradizioni e sapori della cucina italiana nel mondo.

EUROPA segue

PORTOGALLO

LISBONA
19 giugno 2019

Ristorante "L'Origine" di Roberto Mezzapelle, anche in cucina. ●Rua da Pimenta 103, Lisbona; ☎00351/218948136; info@lorigine.pt, www.lorigine.pt; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di baccalà; carpaccio di manzo; burrata al pesto; burrata caprese; penne Pasolini; pizze miste centro tavola; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Ilauri; bianco e rosso Piano Douro (Casa Agricola Carlos Alonso).

Commenti: In occasione della riunione conviviale, la Delegazione ha avuto l'onore e la gioia di ospitare il fondatore della Delegazione, Giuseppe Manica. I carpacci e le pizze sono stati apprezzatissimi per la qualità. Roberto Mezzapelle, il responsabile, siciliano, da qualche anno in Portogallo, ha fatto degustare impasti di pizze di lunga lievitazione molto buoni (eccellente quello di carbone vegetale e di sette cereali). Buoni anche i vini. La cucina italiana a Lisbona ha un nuovo rappresentante di qualità.

REGNO UNITO

LONDRA
24 luglio 2019

Ristorante "Fiume" di Francesco Mazzei-Radici Fiume, in cucina head chef Francesco Chiarelli. ●Unit 24 Circus West Sopwith Way Battersea Power Station Londra SW8 5B, Londra; ☎0044/2039049010; reservations@fiume-restaurant.co.uk, www.fiume-restaurant.co.uk; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì tranne per il periodo estivo. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di canapè toscani; tortelli agli asparagi e tartufo nero; orata con capperi, olive e patate; "Simonelli cake" millefoglie con frutti di bosco; petit four.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2018; Sauvignon Blanc 2018; Ribolla Gialla Sparkling 2018 (tutti Cantina I Feudi di Romans).

Commenti: Festeggiamenti per Leonardo Simonelli che lascia la guida operativa della Camera di Commercio e del Club di Londra, alla presenza dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta e signora Victoria, del Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata Alessandro Motta, del membro del Parlamento inglese Alberto Costa, di Sir Rocco Forte, del nuovo Presidente della Camera Alessandro Belluzzo e della cantante Gianna Nannini. Lo chef ha curato personalmente l'allestimento dei piatti accompagnati da una selezione di ottimi vini. L'incantevole posizione sul Tamigi, l'eccellente qualità del cibo e l'elegante *set up* dei tavoli hanno contribuito al successo della serata, brillantemente organizzata dal Simposiarca Filippo Tenderini con Silvana Camilletti.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO
2 giugno 2019

Ristorante "Garden" della famiglia Stefano De Biagi, in cucina Lorenzo Muciu. ●Strada di San Michele, Repubblica di San Marino; ☎0549/902200, cell. 335/7331300; coperti 180+180 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di polpo e gamberi con frutta e verdura; strozzapreti vongole e pesto; risotto scampi e radicchio; filetto di branzino con pomodorini, olive taggiasche e cavolfiore; semifreddo al mango.

I vini in tavola: Prosecco Montelvini; Valdragone bianco; Valdragone frizzante.

Commenti: Serata conviviale "Buona Estate 2019". Lo chef Lorenzo Muciu ha preparto un menu di pesce molto apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti. Durante la serata è stato consegnato, dal Delegato Andrea Negri, il Diploma di appartenenza venticinquennale all'Accademico Carlo Federico Marino Gumpert. Buoni il servizio in un ambiente decoroso e il rapporto qualità-prezzo.

SPAGNA

BARCELLONA
29 luglio 2019

Ristorante "Agreste de Fabio e Roser" di Roser Asensio (direttrice), in cucina Fabio Gambirasi. ●Carrer de Funoses-Llussà 2, Barcellona; ☎0034/932135005; hola@agreste.cat, www.agreste.cat; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: risotto con salsa di mare; tortelli all'uovo ripieni di guancia di maiale, fonduta di parmigiano, spolverizzata di prezzemolo, salsa di carne (cottura 72 ore); parpatana di tonno rosso Bluefinn cotto alla brace, crema di topinambur, scalogno e lattuga di mare; midollo di vitella ecologica alla brace, carpaccio di manzo di bue, su sughero selvatico con rosmarino affumicato; tiramisú: base fredda di mascarpone, croccante di mandorla, coronato con schiuma calda di caffè, latte e cacao.

I vini in tavola: Grillo 2017 Igt Terre Siciliane (Manlio Manganaro); Versante Nord 2016 Igt Terre Siciliane (Eduardo Torres Acosta).

Commenti: Fabio Gambirasi ha accolto gli Accademici con un menu che esprime perfettamente la filosofia del ristorante: estrema attenzione all'alta qualità dei prodotti, elaborazione accurata, inventiva e creatività senza sfociare nell'esibizionismo gastronomico, momenti di sorpresa e divertimento. Un ottimo menu, apprezzato all'unanimità, equilibrato nella sua costruzione e nella qualità dei piatti che non è scesa in nessun momento. Ottimi e fondamentali l'accoglienza e l'accompagnamento nella degustazione di Roser, che avvolge il tutto con estrema professionalità e un'attenzione per l'ambiente, la salute e l'equilibrio nutrizionale dei prodotti. Un'esperienza sicuramente raccomandabile.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE
18 giugno 2019

Ristorante "L'Auberge du Cerf" di Carlo Crisci, anche in cucina. ●Rue du Temple 10, Cossonay-Ville; ☎0041/218612608; www.carlocrisci.ch; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie Capodanno, Pasqua, 3 settimane in luglio, agosto, 2 settimane a Natale; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì a pranzo ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: burrata in acqua di pomodoro e basilico; dadolata di coniglio al trifoglio dolce; aragosta croccante alla falsa liquirizia (*Polypodium vulgare*); monolite di spugnole al caffè; filetto d'agnello cotto agli infrarossi, profumi di edera terrosa, limone candito e aglio nero; vacherin di Friburgo freddo; declinazione della ciliegia al pistacchio e gelato al cardamomo.

I vini in tavola: Pouilly Fume Le Tronsec 2017 (Mellot Loire); Roero Arneis 2016 (Valfaccenda); Petite Arvine 2013 (Cave des Amandiers, Fully); Gamay Les Romaines 2016 (Frères Dutruy, Founex); Cerdon Méthode Ancéstrale 2018 (Domaine Renardart-Fache, Bugey).

Commenti: La Delegata, Zena Marchettini Jeanbart, ha riunito gli Accademici intorno alla cucina di Carlo Crisci. Una casa seicentesca, una sala elegante scandita da portici e pilastri di pietra, con tavole apparecchiate con stoviglie di porcellana create in collaborazione con grandi artigiani, da una trentina di anni è il campo d'azione del grande chef. Prodotti nobili, erbe e fiori freschi, ricette classiche e tecniche nuove. Molto affascinante l'interesse per le piante selvatiche che apportano ai piatti sapori insoliti. Ottimi i vini che hanno accompagnato ogni portata. Lo chef alla fine della cena si è trattenuto a lungo a chiacchierare con i commensali.

SVIZZERA ITALIANA
11 giugno 2019

Ristorante "Hotel Lido Seegarten - Ristorante gastronomico Rialto" di Marco, Simona e Francesco Huber Franscini. ●Viale Castagnola 24, Lugano; ☎0041/919736363, fax 0041/919736262; info@hotellido-lugano.com, www.hotellido-lugano.com; coperti 85+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trilogia di pesci di lago "HLS": tartare di trota di lago, lavarello in carpione, veli di perca marinati; sorbetto al melone; lombata di vitello in crosta dorata, salsa alle spugnole, patate castello e flan di asparagi; fantasia di dolci estivi: catalana al pistacchio, mascarpone

montato alle fragole, semifreddo al mango in croccante di mandorle.

I vini in tavola: Spumante Vallombrosa rosé; Terre di Gudo Merlot bianco Doc 2017 (entrambi Tamborini); Colle d'Avra Merlot Doc 2015 (Avra).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, organizzata dai due Simposiarchi Francesca Bonifaccio Meschini e Alberto Ménasche in questo incantevole albergo fronte lago di Lugano, di proprietà della famiglia Huber. Sono stati apprezzati lo stuzzicante menu e il servizio professionale. Di particolare interesse l'intervento dell'ospite, dottor Urs Luechinger, geologo e Presidente della Federazione Ticinese per l'Acquacoltura e la Pesca (FTAP), che ha trattato con competenza e passione tre temi d'attualità: "L'invasione dei cormorani", "L'arrivo di pesci non autoctoni nei nostri laghi" e "Le microplastiche trovate nei nostri pesci".

UNGHERIA

BUDAPEST
13 giugno 2019

Ristorante "La Coppola" di Salvo Sgroi. ●Karoly u.19, Budapest; ☎0036/12350425; info@lacoppola.hu, www.lacoppola.hu; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; *carte accettate tutte.*

Le vivande servite: fiori di zucca in tempura e altre sfiziosità dello chef; sarda a beccafico in salsa d' arancia; cruditée di gambero rosso di Mazara, con crema di ricotta di bufala madonita; spaghettone "Vicidomini" alla polpa di ricci di mare con sfrigolatura di limone verdello siciliano; tonno rosso mediterraneo in crosta di pistacchio profumato agli agrumi su crema di datterino Sicilia; cannolo siciliano "scomposto".

I vini in tavola: Prosecco Doc (Zardetto); Moscato bianco di Noto Igt 2017; Grillo Terebinto Doc 2017 (entrambi Planeta); Passito di Pantelleria Ben Rye 2016 (Donnafugata).

Commenti: La Delegazione ha rivisitato questo locale in occasione della consegna del Diploma di Buona Cucina 2019. Il risultato della serata ha confermato la qualità della cucina, pur con qualche ombra per il caldo veramente opprimente in sala, funestato dalla presenza di parecchie zanzare. Una particolare menzione va al bis di antipasti e agli eccellenti vini in abbinamento. Buono ed efficiente il servizio. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Il relatore della serata è stato l'Accademico Carlo Volpe che ha intrattenuto sulla "Cucina di ieri e di oggi in Sicilia", sua terra d'origine. La riunione conviviale si è conclusa con un sentito applauso allo staff tutto.

NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES
18 giugno 2019

Ristorante "Filò" di Fernando Ramirez. ●San Martin 975, Buenos Aires; ☎0054/1143110312; coperti 145. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizze tagliate in quadratini; lingua salmistrata con purè di avocado; porchetta con peperonata; gamberoni avvolti in pancetta; agnolotti di spinaci con ragù tagliato a punta di coltello; fegato alla veneziana su polenta bianca grigliata; semifreddo di mascarpone con mele cotogne sciroppate; torre di galani.

I vini in tavola: Torrontes; Malbec (entrambi Piattelli Reserve).

Commenti: Il nome rispecchia lo stile del locale, adatto a ogni occasione, ma soprattutto a una serata tra amici. La proposta gastronomica, oltre che alla varietà di pizze e a una vasta gamma di vini, offre ormai da anni le tradizionali ricette venete che rendono unico questo ristorante fondato dallo chef Deni de Biaggi, di origini, per l'appunto, venete. Fu il primo ristorante a importare l'Aperol per poter servire il drink veneto per eccellenza: lo Spritz. L'atmosfera è particolare ed eccentrica, con colori vivaci. Le riproduzioni delle opere di Klimt e Kandisky e l'emblematico manichino che spunta dalla parete della sala rendono Filò uno dei ristoranti italiani più pittoreschi di Buenos Aires.

CANADA

MONTREAL-QUEBEC
4 giugno 2019

Ristorante "Prima Luna" di Andrea dell'Orefice, anche in cucina. ●7301 Henri Bourassa Est, Montreal H1E 2Z6, Montreal; ☎00905/144946666; www.primaluna.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di tonno con crostini e parmigiano; tonnarelli alla bolognese in bianco con salsa fuori norma; filetto di manzo ai funghi Portobello; semifreddo alla nocciola.

I vini in tavola: Cuvée 1868 Prosecco di Conegliano Docg (Carpenè Malvolti); Pinot Grigio delle Venezie Doc 2018 (Zenato); Concerto Lambrusco Reggiano Doc 2017 (Ermete Medici); Alanera rosso Veronese Igt 2015 (Zenato).

Commenti: Il ristorante, di tradizione multigenerazionale, è rinomato per la sua ispirazione alla gastronomia italiana dal sapore autentico. I tonnarelli sono stati una delizia; il filetto di manzo cotto a puntino. Una splendida serata in un ambiente semplice e rilassato. In questo spirito di amicizia e di convivialità, la Delegazione ha ricordato i 25 anni di ininterrotto sostegno e adesione dell'Accademico Donato Taddeo e del Delegato Giorgio Lombardi.

CINA

HONG KONG
18 giugno 2019

Ristorante "The Mast" di The Mast' of Mozzarella & Co., in cucina Ettore Borzi. ●19 Leighton Road, Causeway Bay, Hong Kong; ☎00852/2529 0115; www.themast.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcini di mozzarella (produzione The Mast) con focaccina; caponatina; panzanella con burrata The Mast; spaghetti ca' muddica atturriata; pasta al forno; baccalà al pomodoro; arancini siciliani; biscotti zenzero e limone e cannolo.

I vini in tavola: Le Rughe Prosecco millesimato 2017; Catarratto 2013 (Baglio Oro); rosato Pungirosa Castel del Monte Docg 2017; O'Lillo Toscana rosso Igt 2016 (Baracchi); Moscato d'Asti 2016 (Oddero).

Commenti: Una serata il cui menu è stato ispirato da alcuni tra i migliori giallisti italiani contemporanei quali Andrea Camilleri, Marco Malvaldi, Marco Vichi e Leonardo Gori. Piatti semplici, secondo la tradizione della migliore cucina regionale italiana. Gli aneddoti raccontati dai Simposiarchi e i brani dei romanzi letti hanno allietato il convivio e hanno contribuito a fare conoscere a Hong Kong scrittori italiani noti e meno e i loro personaggi: tutti accomunati dal gusto per il buon mangiare e bere, passioni che hanno certamente permesso di creare i giusti equilibri sensoriali-intellettuali per risolvere i più complessi enigmi, oltre che allietare le papille gustative dei lettori.

PECHINO
14 giugno 2019

Ristorante "Opera Bombana" di Umberto Bombana - Caposala Stefano Monte, in cucina chef Enrico Ieraci. ●LG2-21 Parkview Green FangCaoDi 9, Dongdaqiao Road, Chaoyang District, Pechino; ☎0086/1056907177; infobeijing@operabombana.com, www.operabombana.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uova alla Madama Butterfly; cavatelli alla Norma; filetto per Rossini; torta Donizetti.

I vini in tavola: Prosecco Docg brut Domus-Picta; Donnaruba Igt bianco; Montefalco Doc 2015; Moscato d'Asti Docg.

Commenti: Riunione conviviale che abbinava opera lirica e cibo. E quale ristorante meglio di "Opera", di Umberto Bombana, poteva ospitare tale evento! La cena è stata "diretta" dal Simposiarca Sergio Bertasi, con la preziosa collaborazione del maestro Giuseppe Cuccia. Quest'ultimo ha intercalato la cena con interessanti e curiose pillole di cultura operistica abbinate ai piatti serviti. Lo chef Eugenio Ieraci ha elaborato un menu interessante. I vini proposti sono stati pari alle pietanze, con abbinamenti molto validi. Una bella e interessante serata.

NEL MONDO segue

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
18 giugno 2019

Ristorante "Limoncello" di Emidio Cioffi, anche in cucina. ●95 Robertson Quay, Singapore; ☎ 0065/66345117, cell. 0065/96522565; limoncellosg@gmail.com, www.limoncello.sg; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata nizzarda con focaccia; pizza margherita con mozzarella di bufala campana; pizza quattro stagioni con pomodoro, fiordilatte, carciofini, funghi, olive nere e prosciutto; pizza limoncello con funghi porcini, fiordilatte, salsiccia di maiale, salsiccia di manzo e una spolverizzata di parmigiano reggiano; insalata julienne; calzone fritto ripieno con fiordilatte e prosciutto; sorbetto al limone con frutti di bosco freschi.

I vini in tavola: Prosecco NV extra dry (Zardetto).

Commenti: Un tributo alla pizza. Assaggi di pizze di maggior successo del locale. Tutte eccellenti grazie a una lievitazione da manuale e alla giusta temperatura del forno. Particolarmente apprezzata per leggerezza, la margherita con la mozzarella di bufala campana puntualmente arrivata da Napoli. La pizza limoncello ha sorpreso per personalità. Buono il calzone fritto. Eccellente il sorbetto. L'aspetto culturale è stato curato e sviluppato dall'Accademica Alessandra Gennaro e dal Simposiarca Giorgio Maria Rosica. Alessandra ha parlato della storia della pizza e della sua globalizzazione; Giorgio di curiosità relative alla storia del forno, del pomodoro e della mozzarella.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY
14 giugno 2019

Ristorante "Sanzari's New Bridge Inn" di Sanzari Management, in cucina John Pineda. ●105 Old New Bridge Rd, New Milford, NJ, Bergen County; ☎ 00201/6927700; www.sanzaris.com; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini vari: parmigiano, olive, pane di casa, pomodori secchi; raviolo al tuorlo d'uovo; capellini d'angelo ai granchi; sorbetto al limone; halibut in crostata con rafano, limone e burro; arrosto di vitello, rollatine con prosciutto crudo, fontins, funghi; tartufo al caffè.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Pinot Grigio (Alverde); Montepulciano 2015 (Poliziano); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Da non perdere il raviolo al tuorlo d'uovo, fantastico e diverso!

NEW YORK
19 giugno 2019

"Ristorante Feroce" di Francesco Panella, in cucina Stefano Lorenzini. ●105 W 28th Street, New York; ☎001/2128881092; FeroceNYCinfo@TaoGroup.com, moxy-hotels.marriott.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sempre la sera; a pranzo sabato e domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocco fritto con mortadella Igp e parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, prosciutto di Parma e mozzarella di bufala; insalata di carciofi con rucola e pecorino romano; fritto di paranza con maionese allo zafferano; pacchero al pomodoro del piennolo Dop; casarecce alla Luciana con polpo, olive Nocellara, capperi e pomodori pachino; spigola con piselli a schiocco, funghi, bietole e salsa verde, bistecca alla fiorentina; contorni di rape, funghi trifolati, insalata; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Doc brut (Valdo); Vernaccia di San Gimignano Docg Selvabianca 2018 (Il Colombaio di Santa Chiara); Chianti Classico Riserva 2013 (San Crispino).

Commenti: Recentemente aperto in una zona movimentata di New York, il ristorante è vivace, in stile moderno, e accogliente. Lo chef ha presentato un menu amplissimo: ogni piatto rispettava una delle diverse tradizioni culinarie dell'Italia. Le materie prime sono state scelte con cura dall'Italia e localmente. Tra i piatti, i voti più alti sono stati per il fritto misto di paranza, leggerissimo, croccante la cottura, grazie all'uso della farina di riso che alleggerisce la preparazione del piatto ed è senza glutine; per le casarecce alla Luciana, con pasta fatta in casa, e per la bistecca fiorentina che ha entusiasmato gli Accademici.

TUNISIA

TUNISI
8 giugno 2019

Ristorante "Casa Italia" di Casa Italia sar, in cucina Giulio Lipari. ●Avenue Taieb Mehiri 27, La Marsa (Tunisi); ☎0021/624803080; vincenzo.dimaggio1@gmail.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spada fumé, tonno fumé, alici marinate, insalata di mare, involtini di pesce azzurro con uva passa e pinoli, tocchetti di tonno con cipolla in agrodolce; risotto Carnaroli alla marinara, concassé di datterino e frutti di mare; tortino di pesce spada con verdure ai profumi mediterranei; mosaico di cannoli siciliani.

I vini in tavola: Jour & Nuit bianco Mornag; Didona rosso Mornag (entrambi Ceptunes, Grombalia Tunisia).

Commenti: La bella serata è stata l'occasione per accogliere nella Delegazione il nuovo Accademico Mariano Deiana al quale il Delegato Luigi Collu ha conferito l'incarico di Simposiarca per il convivio. Lo chef di questo nuovo ristorante, a impronta siciliana, non ha deluso le aspettative dei commensali: ottimi e davvero apprezzati gli antipasti, il risotto Carnaroli alla marinara, omaggiato dal dottor Massimo Scotti e il tortino di pesce spada. Qualche critica sui cannoli e in particolare sulla ricotta che non raggiunge l'eccellenza gustativa di quella siciliana, verosimilmente per la differente qualità del latte. Servizio attento e cortese. Appropriata la scelta dei vini.

Carnet degli Accademici

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ivrea
Domenico Tappero Merlo

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Giovanni Gentile

LOMBARDIA

Alto Milanese
Grazia Cortesi ● Angela Lubrina Minorini

TRENTINO - ALTO ADIGE

Trento
Enzo Calligioni ● Bruno Cesconi ● Giuseppe Colombo Manfroni Manfort ● Fabio Ramus

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore
Stefano Filippi

Cortina d'Ampezzo
Roberta Alverà

Venezia
Maria Bergamin Barbato

Venezia Mestre
Irvin Donzello

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca
Andrea Alessandri ● Paolo Nucci Pagliaro ● Alberto Salvadori

Castel San Pietro-Medicina
Stefano Boselli ● Riccardo Collina

Cervia-Milano Marittima
Maurizio Rivalta

TOSCANA

Viareggio Versilia
Emilio Betti ● Filippo Teresi

MARCHE

Fermo
Stefania Budassi ● Maura Raccichini

LAZIO

Roma Aurelia
Daniela Brancati

ABRUZZO

Sulmona
Alessia Caruso ● Mara Tritapepe

PUGLIA

Valle d'Itria
Antonia Amati

CALABRIA

Locride-Costa dei Gelsomini
Grazia La Spada ● Maurizio Milicia● Elisa Ventra

SICILIA

Trapani
Paolo Barresi ● Salvatore D'Angelo ● Franco Saccà

AUSTRALIA

Melbourne
Patricia Amad ● Michael Bellofiore ● Raffaele Caputo

GERMANIA

Berlino
Joachim Steiner

MESSICO

Città del Messico
Carlo Mapelli Mozzi

PORTOGALLO

Lisbona
Paolo Ivancevich ● Marco Melchiori ● Marie-Christine Vandenberghe

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Alessandra Ferrè

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Eugenio Ferrante ● Monica Fontanesi

SPAGNA

Madrid
Amalia Castro-Rial Garrone ● Fanny Castro-Rial Garrone

TUNISIA

Tunisi
Marysa Impellizzeri ● Caterina Veglione

NUOVE DELEGAZIONI

SICILIA

Arcipelago delle Isole Eolie
Delegato: Melchiorre Macrì Pellizzeri
Vice Delegati: Concetta Berenati ● Romeo Palamara
Consultore-Segretario-Tesoriere: Vincenzo Fancello
Consultore: Concettina Saltalamacchia Corrado
Accademici: Marco Giorgianni ● Patrizia Girone ● Angelo Merenda ● Felice Mirabito ● Antonino Saltalamacchia ● Francesco Villari ● Giovanni Zisa

NUOVE LEGAZIONI

IRLANDA

Dublino
Legato: Camilla Galli da Bino

TRASFERIMENTI

CINA

Shanghai
Giovanna Milesi *(da Tokyo)*

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Brescia
Enzo Cossu

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine
Vittorio Zanier

EMILIA ROMAGNA

Forlì
Stelio Nanni

LAZIO

Roma Aurelia
Stefano Marenda

Viterbo
Luciana Zampi

SICILIA

Catania
Mario Ursino

PAESI BASSI

Utrecht
Rino Van der Avort

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

FOCUS

see page 3

THE FEEDBAG GENERATION

Inexorable compromise between taste and convenience.

Francesco Cirio

Labour-saving long-life ingredients have taken a lengthy evolutionary path. In Italy this began in Turin as long ago as 1856, when **Francesco Cirio** (the very same who founded the well-known eponymous brand) used the method invented by **Nicolas Appert** in 1795 to make tinned peas. Following scant success, he relocated to Castellammare di Stabia where he began preserving **peeled tomatoes**, forever changing the way this mainstay of home cooking was used. Soon housewives reaped the benefits of tinned pre-cooked beans and chickpeas, followed by a plethora of ready-made sauces in jars, tins or cardboard packs. **Freezing** brought a great leap forward, initially with such basic ingredients as vegetables, fish, crustaceans, meats and much more, and subsequently with a limitless variety of ready meals to heat (in a pan or microwave oven) and serve. Hugely convenient; hugely successful. Yet these handy replacements hardly compare with their fresh counterparts.

The new century has supplied kitchens with pouches containing fresh long-life ingredients

Finally, the new century has supplied kitchens with fresh products packed in pouches using the **'modified atmosphere'** technique, which are all the rage in supermarkets. Modified Atmosphere Packaging (**MAP**) is a technology which uses gases such as nitrogen, oxygen and carbon dioxide to **preserve ingredients leaving their nutritional value, appearance and flavour practically unchanged**. Its advantages are enormous: fresh food storage reduces food waste. The only major hurdle is that at least for now, this technique generates considerable plastic waste. The success of what are technically termed **'fourth-range products'**, such as bagged pre-cut salads, pre-made minestrone etc, has caused them to exceed the space assigned to fresh produce in many shops. They are very expensive (sometimes costing 4-5 times more than loose produce) and often insipid, but simply emptying a pouch into a tureen is frightfully convenient. Modern kitchens witness the repeated washing and draining of lettuce with increasing rarity. Remember the grated parmesan rinds once available in shops? They were cheap and useful but they tasted, unsurprisingly, of rind. Now, in many areas the consumption of **grated bagged cheese** has outstripped that of intact pieces intended for grating.

We will increasingly move towards better, more affordable, ecologically packaged products

Today, high-quality PDO-certified cheeses, even highly aged ones, are industrially packed in pouches: they are long-lasting and emancipate us from using a cheese grater, cleaning it, and perhaps injuring ourselves with it (but an excellent grana, freshly grated, is peerless). And then there is the vast category of **cured meats**. Lovely colours, delicate fragrances, flawlessly cut and arranged in alluring tray packs; an impressive selection of origins, curing methods and ageing times. One might argue that a good ham, freshly sliced, is incomparable. True! But it is just as true that the very same ham, eaten just hours later or the following day, is no longer the same: oxidation will irrevocably alter its colour and flavour. These reasons for successful pre-packaging have likewise contributed to the disappearance of traditional food shops, out-competed by the dizzying array of supermarket products. A one-way street? Most assuredly. We will increasingly move towards better, more affordable products, hopefully with more eco-friendly, less detrimental packaging. We are facing an acceptable compromise between flavour and convenience, at least on average, among general consumers. Discerning Academicians will doubtless know how to proceed.

Paolo Petroni

WHY DOES FOOD CONTINUOUSLY EVOLVE?

see page 4

Cuisines and tastes evolve, and a dish may be profoundly altered over time while retaining the same name. Gorizia Delegate Roberto Zottar delves into the mechanisms inducing these changes in traditional recipes. Evolving cooking technology has assuredly played a significant role, as has the introduction of ingredients and recipes from different culinary traditions.

MAKING ROOM FOR FOOD EDUCATION

see page 7

Appeals from environmentalists and statistics released by the UN, the WHO, the FAO, and, in Italy, the National Institute of Health, local health centres and some school districts warning against unhealthy nutrition are almost invariably received with detachment and superficiality. We must re-evaluate good cooking and good nutrition starting in early childhood.

AN ITALIAN WAY OF LIFE

see page 8

Emigrants''poor cuisine', saturated with traditions and ancient lore, metamorphoses into cultural and social heritage abroad. Over a century, explains Isernia

Academician Anna Scafati, Italian emigrants have reached the four corners of the world, carrying hope, nostalgia and a food culture that has conquered the entire planet.

MORE NUTS AT THE TABLE AND IN THE KITCHEN

see page10

Increased consumption of nuts is partially driven by their growing use in kitchens and at the table. Treviso Academician Roberto Robazza recounts how a nut growers' cooperative imported an American model of intensive agriculture to cultivate, protect and heal nut-bearing plants.

COFFEE FRAGRANCE IN EVERY DISH?

see page12

In Italy and abroad, coffee is experimentally being used as a multi-purpose ingredient, as a spice or added to sauces in liquid form. People have noticed that in both sweet and savoury dishes, coffee has a marked capacity to convey fragrance, bring out flavours, and contribute unexpected exotic notes to food, thanks to its organoleptic properties.

MANGIAREBERE BY GIANNI BRERA

see page 14

Lunigiana Academician Giuseppe Benelli marks the centenary of the journalist Gianni Brera, who relished calling himself a Longobard, king of the written word and emperor of the kitchen. With his friend the gastronomist Veronelli he wrote various books including *Mangiarebere in Pianura Padana* (*Food'n'Drink in the Po Valley*), analysing farmers' customs during his lifetime.

A DISH AND A TRIAL AT THE COURT OF ASSIZES

see page 16

Messina Academician Attilio Borda Bossana discusses the history and preparation of a dish made famous by a restaurant in Messina, whose recipe remains jealously guarded. The "Spaghetti alla Corte d'Assise" (Court of Assizes Spaghetti) in the *trattoria* Da Giovanna owe their name to the Mazzarino Friars tried for murder and extortion at the Messina Court of Assizes in 1962.

FROM THE *RISORGIMENTO* TO THE BIRTH OF ITALIAN CUISINE

see page 18

Borgo Val di Taro Academician Giuseppe Conti describes the long road towards Italy's culinary unification. Pellegrino Artusi first wove the fabric of gastronomic unity by publishing his acclaimed recipe book striving to emancipate Italian cookery from its subordination to French cuisine.

THE ROMAN *PINSA*

see page 20

In Rome and beyond, several venues have commercialised *pinsa*. An authentic rediscovery, a fad, or a simple money-making gimmick? Roma Eur Delegate Claudio Nacca explains the origins of this typical Roman dish, a forerunner of pizza already known in ancient Rome. Today its dough includes a mixture of several flours, sourdough yeast and abundant water.

THE 'NECTAR OF THE GODS' PRODUCED ONLY IN LOCRIDE

see page 22

Locride (in Calabria) is a territory with a rich food heritage. Academician Aristide Bava describes a special wine known as 'the Greek wine of Bianco' produced within a narrow strip of land between Gerace and Bianco. Because of its qualities (including,

allegedly, aphrodisiac properties) it is termed 'the nectar of the gods'; accounts of its production date back to the 18th century.

SARDINIAN CHEESE CUISINE

see page 24

Sardinian shepherds, heirs of the charismatic 'Shepherd King' of the megalithic *nuraghe* structures, have inherited from their ancestors the knowledge of transforming milk into cheese. Sardinian tradition requires sheep or goat cheese even for preparing several types of sweets. In recent decades these cheeses have undergone a resurgence, inspiring creative interpreters of taste in their preparation of extraordinary dishes.

CRESTE SCALVINE: A NEW PASTA

see page 26

Bergamo Delegate Lucio Piombi introduces a new stuffed pasta only named and registered in early 2019, 'invented' and successfully launched after much experimentation by two noted chefs from the Val di Scalve, the valley of the Dezzo river: *creste scalvine* ('Scalve ridges'). These are small half-moon dumplings filled with cheese from the valley and mirroring the shape of its mountains.

HAZELNUTS: THE CRUNCHY SIDE OF THE MENU

see page 27

For several centuries, this diminutive health-giving fruit has been crucial to the art of pastry chefs, ice cream makers and chocolatiers, notes Gigi Padovani, journalist and food writer; and even eminent chefs have included it in savoury dishes. Italy is united in producing this high-quality ingredient, which is defended by three European certifications.

RICE AND MILK

see page 30

Rice and milk are combined in both savoury and sweet preparations all over Italy. Treviso Academician Giancarlo Saran leads us on a voyage of sweet and salty discovery, citing numerous recipes and variants of this dish, from northern to southern Italy. In different seasons and areas, cheese, chestnuts, pumpkin or cured meats can be added to this milk and rice combination.

TWO WORLDS, ONE CUISINE

see page 32

Despite frequent abysmal imitations and hybridisations of our cuisine abroad, some expat cooks represent it honourably. Turin Academician Elisabetta Cocito presents the important example of Luigi and Angela Passano, a husband-and-wife culinary team from Liguria who found a second home in Ecuador years ago, and whose Italian cuisine using Latin American ingredients has demonstrated that differences can be unifying rather than divisive.

'STRANGE' MUSHROOMS CAN BE DELICIOUS TOO

see page 34

Autumn heralds the return of abundant mushrooms. Beyond the prized varieties, it is helpful to point out a few perfectly edible mushrooms which have been overlooked because of their odd shapes or textures. By way of example, Padua Academician Giancarlo Burri cites *Auricularia*, known as 'wood ear', much used in East Asian cuisines and also amenable to surprising interpretations in Italian cooking.

THE PEPPER, A 'FUNCTIONAL' FOOD

see page 36

Alongside its culinary versatility, the pepper is an important medicinal food. Novara Academician Flavio Dusio describes its variants. Its ripening phases produce three distinct colours, each corresponding to different vitamin contents and therapeutic properties.

WAITER OR DISH BEARER?

see page 38

The figure of the waiter is very important in restaurants, yet well-equipped, inviting venues with skilfully prepared and presented food are frequently blighted by disappointing service. If instead of a waiter we encounter a mere plate carrier, asserts Empoli Academician Rossana Ragionieri, we will probably not return to that restaurant.

DOMESTIC FOOD WASTE

see page 39

Domestic food waste accounts for 43% of total food waste, explains Rome Delegate Gabriele Gasparro. There are manifold ways of modifying consumption habits to reduce the volume of discarded food, such as careful shopping and the use of appliances which improve food storage.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti