

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. 254, NOVEMBRE 2013 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

**CARI ACCADEMICI...**

- 3 Viva la "cucina-cucinata"
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Escono le nuove guide,
ma il sogno è svanito
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Guardare la cucina
con due occhi per una
nuova prospettiva
(Giovanni Ballarini)
- 7 Il sommelier
e la cucina contemporanea
(Andrea Grignaffini)
- 8 Acque per gourmet
(Gian Paolo Pinton)
- 10 Le carni povere dimenticate
(Aldo Focacci)
- 12 Salute e delizia
con gli agrumi
(Fabio Barucco)
- 14 Dies Veneris
(Roberto Dottarelli)
- 16 Etna Patrimonio
dell'Umanità
(Francesco Cancelliere)
- 17 Frittate e omelette
(Amedeo Santarelli)
- 26 La dieta mediterranea
non finisce di stupire
(Aldo E. Tammaro)
- 27 Il mosto cotto in cucina
(Ruggero Larco)

**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.

- 29 Uno strano idillio
ottocentesco
(Claudio Novelli)
- 31 I funghi tra passato e futuro
(Stefano Maggi)
- 33 Leccornie di un italiano
a Londra
(Silvia Mazzola)
- 35 L'importanza della carota
nella nutrizione
(Publio Viola)



In copertina: particolare di "Natura morta con
frutta, noci e formaggio"
Floris Claesz van Dijck (1613)
Museo Frans Hals, Haarlem, Olanda



- 37 L'alimentazione in età
infantile
(Alberto Marsciani)
- 39 Panzerotti dal cielo
(Andrea Cesari de Maria)
- 41 Li pupi di zucchero
(Giuseppe Cangemi)
- 42 Hedypàtheia o gastronomia
(Gianni Staccotti)
- 44 La crescente bolognese
(Tito Trombacco)

I NOSTRI CONVEGNI

- 19 Cucina come Scienza
e come Cultura
- 20 Broéti e boreti
(Alessandro Culot)
- 22 Mezzo secolo a Borgotaro
(Pier Giovanni Bracchi)
- 24 Il successo
del Verdicchio d'Oro
(Mauro Magagnini)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 45 Una specie rara
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 11 Calendario accademico
- 13 Le ricette d'Autore
- 38 Accademici in primo piano
- 46 In libreria
- 47 Dalle Delegazioni
- 55 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary

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 **deco-dificarlo** 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.

I DELEGATI IN ITALIA (NORD)

VALLE D'AOSTA

Luigi Alessandro (Aosta) ● Jean-Claude Mochet (Monterosa)

PIEMONTE

Tino Cornaglia (Alba Langhe) ● Luigi Carlo Michele Bussolino (Alessandria) ●
Piero Bava (Asti) ● Carlo Greppi (Biella) ● Franco Gerardi (Ciriè) ●
Ermanno Mauro (Cuneo-Saluzzo) ● Giampiero Garelli (Ivrea) ● Mario Tuccillo (Novara) ●
Alberto Negro (Pinerolo) ● Mauro Felice Frascisco (Torino) ●
Paoletta Picco (Torino Lingotto) ● Pier Carlo Lincio (Verbano-Cusio-Ossola) ●
Marco Ciocca (Vercelli)

LIGURIA

Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) ●
Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) ● Paola Massa Piergiovanni (Genova) ●
Guglielmo Valobra (Genova Est) ● Giuseppe Ghiglione (Riviera dei Fiori) ●
Aldo Saroldi (Savona) ● Giorgio Cirilli (Tigullio)

LOMBARDIA

Mario Beschi (Alto Mantovano e Garda Bresciano) ● Franco Rossi (Alto Milanese) ●
Lucio Piombi (Bergamo) ● Giuseppe Masserdotti (Brescia) ● Sergio Fiori (Crema) ●
Marco Petecchi (Cremona) ● Enzo Pomentale (Lariana) ● Claudio Bolla (Lecco) ●
Federico Maisano (Lodi) ● Omero Araldi (Mantova) ● Dino Betti van der Noot (Milano) ●
Nicola Rivani Farolfi (Milano Brera) ● Andrea Cesari de Maria (Milano Duomo) ●
Giovanni Battista Spezia (Milano Navigli) ● Doda Fontana Gulfi (Monza e Brianza) ●
Danilo Fraticelli (Pavia) ● Giovanni Bovis (Sabbioneta-Terre Destra Oglio) ●
Giancarlo Gugiatti (Sondrio) ● Mario Nobili (Vallecamonica) ● Claudio Borroni (Varese) ●
Giovanni Canelli (Vigevano e della Lomellina) ●
Umberto Guarnaschelli (Voghera-Oltrepò Pavese)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Giancarlo Massari (Bolzano) ● Piergiorgio Baruchello (Bressanone) ●
Ferdinand Tessadri (Merano) ● Francesco Pompeati (Trento)

VENETO

Renzo Rizzi (Alto Vicentino) ● Franco Maria Zambotto (Belluno-Feltre-Cadore) ●
Luigino Grasselli (Cortina d'Ampezzo) ● Pietro Fracanzani (Eugania-Basso Padovano) ●
Umberto Parodi (Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest) ● Cesare Bisantis (Padova) ●
Andrea Riello (Riviera Veronese del Garda) ● Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia) ●
Teresa Perissinotto (Treviso) ● Nazzareno Acquistucci (Treviso-Alta Marca) ●
Rosa Maria Lo Torto Rossomando (Venezia) ● Ettore Bonalberti (Venezia Mestre) ●
Fabrizio Farinati (Verona) ● Giovanni Manfredini (Vicenza)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Alessandro Culot (Gorizia) ● Euro Ponte (Muggia-Capodistria) ●
Stefano Zanolin (Pordenone) ● Giuliano Relja (Trieste) ● Renzo Mattioni (Udine)

EMILIA ROMAGNA

Guido Mascioli (Bologna) ● Anna Maria Bonaga (Bologna dei Bentivoglio) ●
Maurizio Campiverdi (Bologna-San Luca) ● Giovanni Sparta (Borgo Val di Taro) ●
Pier Paolo Veroni (Carpi-Correggio) ● Franco Morsiani (Castel S. Pietro-Firenzuola) ●
Salvatore Alberghini (Cento-Città del Guercino) ●
Bruno Pollini (Cervia-Milano Marittima) ● Norberto Fantini (Cesena) ●
Riccardo Vicentini (Faenza) ● Luca Padovani (Ferrara) ● Edgardo Zagnoli (Forlì) ●
Antonio Gaddoni (Imola) ● Pier Angelo Raffini (Lugo di Romagna) ●
Roberto Olivi Mocenigo (Modena) ● Gioacchino Giovanni Iapichino (Parma) ●
Giulio Dall'Olio (Parma-Bassa Parmense) ● Giorgio Oppici (Parma Terre Alte) ●
Giovanni Marchesi (Piacenza) ● Orio Pelliconi (Ravenna) ●
Fabrizio Sevardi (Reggio Emilia) ● Massimo Mancini (Riccione-Cattolica) ●
Roberto Valducci (Rimini) ● Roberto Tanzi (Salsomaggiore Terme)

Nel prossimo numero i Delegati del Centro e del Sud-Isole.



Viva la “cucina-cucinata”

*La cucina-cucinata secondo la tradizione
è la migliore risposta alla crisi della cucina del tempo presente.*

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, molti segnali indicano che la cucina borghese moderna è in forte crisi, se non è morta, come sempre più frequentemente si proclama. Una crisi che deriva dalla disgregazione della famiglia borghese e della ristorazione pubblica, con i sempre più rari ristoranti, sostituiti da altri indefiniti e indefinibili luoghi del mangiare e l'invasione, che appare inarrestabile, dei cibi industrializzati e preconfezionati. Questo fenomeno non è solo italiano, ma anche del Paese che, dimenticando tutto il Rinascimento italiano, si proclama patria della gastronomia. È in Francia che dalla primavera del 2013, viene proposta una cucina rivoluzionaria, o almeno così viene presentata. Non più la superata *nouvelle cuisine* o la cucina tecno-esperenziale, e neppure quella del territorio o quella a pochi o zero chilometri, ma la novità è

la “cucina-cucinata”. Avete inteso bene: in cucina bisogna cucinare!

La rivoluzione è di tornare a cucinare e non limitarsi ad assemblaggi e a pur eleganti presentazioni di cibi o parti alimentari precostruite e preconfezionate dall'industria, dall'artigianato o anche (udite, udite!) nel ristorante stesso o in altri locali aperti al pubblico e variamente denominati.

Come segno di questa rivoluzione, grandi chef francesi come Gérard Passédat, Alain Ducasse, Thierry Marx e Alain Dutournier, a Parigi, hanno proposto che la denominazione di *Ristorante di Qualità* sia riservata soltanto ai locali dove ogni piatto è preparato e cucinato al momento, espressamente per il cliente.

Due rapide considerazioni.

La prima è che, già alla fine del 1800, Giuseppe Verdi afferma che il progresso sta anche in un intelligente ritorno al passato.

La seconda è che, alla fine del 1700, il caffè si preparava al mattino nella “cuccuma” e serviva per tutta la giornata e oltre. In Italia, però, si iniziò a prepararlo appositamente o “espressamente” per il consumatore... e divenne l'espresso che è alla base del successo del caffè (sia bevanda sia locale) all'italiana.

La proposta di *Ristoranti di Qualità* deriva da un'inchiesta compiuta dalla rete televisiva francese TV5, secondo la quale 150.000 ristoranti francesi servono piatti refrigerati, congelati o preconfezionati. Una situazione del genere avviene anche per piatti o menu che a vario titolo vantano la denomi-

nazione di “specialità della casa” o il patrocinio di un famoso chef (quasi sempre assente, perché continuamente impegnato in televisione, convegni, riunioni ecc.).

Senza altri dettagli, si deve aggiungere che una situazione analoga a quella del caffè della “cuccuma” e non espresso, è facilitata dalle moderne attrezzature e tecniche di cucina (abbattitori, congelatori-surgelatori, sottovuoto e tecnologie combinate) che permettono di preparare in anticipo parti o componenti di piatti, o i piatti stessi.

Da non sottovalutare che - elemento di non poco conto - la preparazione preventiva degli alimenti permette di utilizzare meglio il lavoro di cucina e risparmiare manodopera, una delle voci più significative della ristorazione. A quest'ultimo proposito, il sindacato francese Synhorcat stima che, se tutti i ristoranti preparassero cibi espressi, vi sarebbero 27.000 nuovi posti di lavoro. Non è però indicato quale sarebbe il costo finale del pasto in questi ristoranti.

La proposta, come prevedibile, solleva critiche e proteste, ovviamente da chi, per motivi organizzativi ed economici, utilizza il sistema della preventiva preparazione degli alimenti.

La critica più diffusa è che una distinzione tra ristorante e *Ristorante di Qualità* crea una “gastrocrazia”, genera confusione tra i consumatori e soprattutto nei turisti, quindi anche nell'immagine della cucina francese nel mondo. Si deve inoltre aggiungere che non è detto che una cucina istan-



tanea sia automaticamente eccellente e sempre migliore di una cucina che usa preparazioni o cibi fatti in anticipo. In modo analogo avviene per la cucina familiare, dove gli alimenti, in parte o totalmente e a diverso livello precostituiti, la fanno sempre più da padroni nella nuova famiglia postborghese. Non ci si deve nascondere che oltre alla qualità vi sono altre questioni, e tra queste anche quella di una corretta informazione del consumatore. Se

questi va in un ristorante che, dalla denominazione o dall'insegna, dalla pubblicità o da altri elementi, vanta l'opera di un più o meno celebre cuoco, ha il diritto di conoscere se questo è solo l'ideatore o progettista (*food designer* si dice oggi) o ne è anche l'esecutore. Un fenomeno non nuovo per tutte le arti (anche la gastronomia è un'arte) e ben si sa che il valore di un'opera di un grande pittore è ben diverso dall'opera della sua scuola o di uno dei

suoi seguaci o imitatori. Nella situazione italiana, che non dovrebbe essere molto diversa dalla francese e da altre nazioni industrializzate, un compito particolare spetta a tutti gli Accademici, per quanto riguarda il giudizio da dare ai ristoranti e per i quali un'indicazione del tipo di cucina-cucinata o espressa dovrebbe trovare un'opportuna segnalazione e sottolineatura.

GIOVANNI BALLARINI
See English text page 70

LA NUOVA SEDE DELLA BIBLIOTECA

In occasione dell'inaugurazione ufficiale della Biblioteca accademica "Giuseppe Dell'Osso", il 20 novembre, presso l'Università della Bicocca, si svolge il convegno "Gastronomia e promozione culturale - Ruolo dell'editoria e delle biblioteche", con il seguente programma provvisorio.
AULA PAGANI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO - BICOCCA, DIPARTIMENTO DI SOCIOLOGIA E RICERCA SOCIALE

- ✓Ore 10 Saluti della Direttrice del Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale prof.ssa Carla Facchini e del Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina prof. Giovanni Ballarini.
- ✓Ore 10:10 Prof. Gianmarco Navarini, Presidente C.C.D. Corso di Laurea in Sociologia e dott. Lorenzo Domaneschi: "Buono da pensare, buono da mangiare, buono da praticare".
- ✓Ore 10:30 Prof. Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia: "Verba volant scripta manent".
NUOVA EDITORIA
- ✓Ore 10:45 Dott.ssa Francesca Fazzi, Vice presidente della "Maria Pacini Fazzi Editore" e Accademica di Lucca: "I sapori della memoria. Vecchi ricettari fra e-book, tablet e app".
- ✓Ore 11 Prof. Salvatore Gelsi, per "Tre Lune Edizioni": "La cucina dei tempi eccezionali".
- ✓Ore 11:15 Dott. Andrea De Pasquale, Direttore della Biblioteca nazionale Braidense: "Tra fornelli e libri, conservare e trasmettere: editoria gastronomica in Braidense".
- ✓Ore 11:30 Daniela Piazza, per "Daniela Piazza Editore": "Editoria enogastronomica di nicchia: quale ruolo".
CULTURA GASTRONOMICA
- ✓Ore 11:45 Dott. Giancarlo Gonizzi, curatore della Biblioteca gastronomica di Accademia Barilla: "Accademia Barilla: cultura, editoria e prodotti tipici per la gastronomia italiana nel mondo".
- ✓Ore 12:00 Dott. ssa Marta Lenzi Repetto, già curatrice della Fondation B.In.G. - Bibliothèque Internationale de Gastronomie e Accademica della Svizzera Italiana: "Una biblioteca gastronomica come ponte tra culture".
- ✓Ore 12:15 Prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca internazionale "La Vigna": "Biblioteca internazionale La Vigna: strategie anche informatiche per un'adeguata valorizzazione, a livello nazionale e internazionale, di un eccezionale patrimonio librario enogastronomico".
- ✓Ore 12:30 Dott. Antonio Battei, Presidente "Casa Editrice Battei": "Editoria gastronomica: cibo, cultura e territorio".
RICETTARI E GUIDE GASTRONOMICHE
- ✓Ore 12:45 Prof. Paolo Cesaretti, per "Bolis Edizioni": "Ricettari per il XXI secolo: tra locale e globale".
- ✓Ore 13:00 Paolo Massobrio, per "Comunica Editions, Events, Advertising": "Il linguaggio delle guide e la sua trasformazione".
- ✓Ore 13:15 Dott.ssa Amelia Giarmoleo, Vice presidente del Museo nazionale delle Paste alimentari: "Il ruolo del Museo nazionale delle Paste alimentari nella promozione della pasta nel mondo".
- Conclusioni** Prof. Gianmarco Navarini, Presidente C.C.D. Corso di Laurea in Sociologia e dott. Paolo Petroni, Presidente del Centro Studi "F. Marengi" e responsabile della Biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina.

Escono le nuove guide, ma il sogno è svanito

I ristoranti sono i soliti noti; dei recensori ci si fida sempre meno; l'interesse del pubblico è in declino. Anche i grandi chef scelgono nuove strade. Che ne sarà delle guide di "carta"?

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Come ogni anno, ad ottobre, escono le guide ai ristoranti. I media battono la grancassa, si analizzano i voti dei soliti noti, si fanno confronti col misurino in una sostanziale staticità del settore. Qualcuno le chiama anche "guide fotocopia" in quanto, anno dopo anno, ripropongono sempre le stesse notizie, voto in più, voto in meno, spesso senza motivo, tanto per cambiar qualcosa. È evidente che la colpa non è delle guide, che farebbero salti mortali pur di dare una novità e di dire qualcosa di nuovo, ma di una proposta che tende più all'involutione che all'evoluzione. Ma forse è il ruolo stesso delle guide stampate che è venuto meno: oggi, le notizie su indirizzi, telefono, chiusure si trovano sulla rete sempre pronte e aggiornate, mentre della "critica" spesso se ne fa a meno, così come ci si fida sempre meno dei recensori gastronomi. Ma soprattutto il sogno sta svanendo. Un tempo, a sentir parlare dei grandi ristoranti, miti per lo più inarrivabili, brillavano gli occhi; si leggevano le recensioni con cupidigia e invidia per chi c'era stato e ne scriveva. Piatti mai immaginati, novità pazzesche, recensioni estatiche. E prezzi folli, miraggi irraggiungibili. Oggi la bolla si è sgonfiata, l'interesse è molto scemato, non c'è più l'attesa per la nuova edizione della guida. Poi proprio l'empireo sta cambiando, i miti si ridimensionano: Matteo Baronetto, allievo di Gualtiero Marchesi e valida spalla, da oltre 15 anni, di Carlo Cracco a Milano (sempre in giro

tra TV e viaggi all'estero) se ne va a Torino per riaprire, dopo una tormentata chiusura, il "Cambio". Il "re dei cuochi", e vero maestro, Marchesi dice addio alla Franciacorta, alla sua "Albereta", e, all'età di 83 anni, aprirà un resort con ristorante ad Agrate Conturbia, nel Novarese. Inaugurazione prevista nel 2014; nell'attesa, vanno avanti i ristoranti sotto il marchio "Il Marchesino". Chapeau!

Paolo Lopriore (altro allievo di Marchesi) lascia il ristorante "Il Canto" della Certosa di Maggiano a Siena e pare salga verso il lago di Como. Quel tipo estremo di cucina non era remunerativo per l'hotel. Vissani ha aperto a Capri "l'Altro Vissani" (che sarebbe Luca), con proposte e abbinamenti non proprio capresi. Vedremo.

In attesa della regina delle guide, la rossa Michelin, che con pochi collaboratori "giudica e manda secondo ch'avvinghia", premia e punisce (spesso con incredibili ritardi) creando tra i ristoratori cupi drammi e tripudi. In questo contesto, la guida dell'Accademia, che vive solo su internet (la Guida alle Buone tavole viene data in omaggio, con cadenza biennale, solo ai soci), con una App scaricata da quasi 100 mila utenti, deve porsi come una credibile fonte di informazioni puntuali e aggiornate, vista la presenza capillare delle nostre Delegazioni sul territorio. Ed è proprio su questo fronte che debbono essere indirizzate le nostre migliori energie.

See English text page 70

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente

"Il piccolo cucchiaino d'oro"
(Parma: Food, 2013)

Renzo Pellati - Accademico di Torino

"La storia di ciò che mangiamo" di Renzo Pellati
(Torino: Daniela Piazza Editore, c2013
nuova edizione aggiornata)

Orme Editori

"Benedetta patata: Storie, folklore, ricette"
di Salvatore Marchese

(Roma: Orme collana Tarka, c2013)

"Le cucine di Romagna" di Graziano Pozzetto

(Roma: Orme collana Tarka, c2013)

"Le cucine di Parma" di Marino Marini

(Roma: Orme collana Tarka, c2012)



Guardare la cucina con due occhi per una nuova prospettiva

La relazione del Presidente Giovanni Ballarini al convegno dell'Académie Internationale de la Gastronomie e della nostra Accademia "Cucina come Scienza e come Cultura" - Università degli Studi di Parma - 7 ottobre 2013.



La nostra alimentazione, e di conseguenza la cucina e la gastronomia, si sono sviluppate sugli istinti della biologia e dell'animalità, e sulla cultura fondata sul sentire comune, la codifica delle abitudini, i riti e le tradizioni.

Due secoli fa, con la fisiologia sperimentale di Claude Bernard (1813 - 1878), l'alimentazione esce dal vivere comune e, attraverso il metodo sperimentale e l'evidenza dei fatti documentati, diviene una scienza. Per questo, oggi possiamo parlare di proteine, vitamine, oligoelementi minerali, calorie, equilibri nutrizionali e via dicendo. Oggi la scienza chiarisce e spiega i meccanismi intimi delle trasformazioni che la cucina applica agli alimenti, e diviene una delle più importanti forze dell'attuale innovazione, iniziata dieci, venti e più secoli prima dell'Era Corrente, soprattutto da

quando l'uomo inventa la pentola. Tuttavia, la scienza della fisiologia, dell'alimentazione e della nutrizione offre notizie che non di rado sono contrarie all'intuizione comune e al sentire popolare, e forniscono idee che possono sconcertare per la loro variabilità nelle conseguenze della pratica applicazione.

Il burro è buono o cattivo? Angelo o diavolo? La salute è nell'olio di oliva o in quello di soia? Tutti i carnivori sono destinati a morire di cancro? Un'alimentazione umana ricca di carne può distruggere la biodiversità animale e, attraverso il riscaldamento del pianeta, portare l'umanità alla catastrofe? Sicuramente la scienza fornisce conoscenze importanti e in molti casi conferma anche intuizioni del passato, come nel caso della nutraceutica. Vi è contrapposizione tra il senso comune e la scienza, anche in alimentazione e cucina?

Dall'età dei Lumi e con l'Illuminismo, si crede di poter eliminare tutte le idee non razionali e scientifiche, ma ci siamo sbagliati. Ugualmente, nel secolo passato, abbiamo tentato di eliminare tutti i miti, ma il vuoto lasciato è stato riempito da nuovi miti. Abbiamo abbandonato il mito del minestrone della nonna, che è stato sostituito dal nuovo mito dell'hamburger di McDonald.

In alimentazione, un sistema solo razionale non è sufficiente, perché dietro la fredda razionalità si nascondono le insoddisfazioni degli uomini, che nell'alimentazione cercano molto più che calorie, proteine, nutrizione, salute e benessere, ma soddisfazione

sensoriale, identità, simboli, tradizioni, occasioni per sognare e altro, che la razionalità non può dare. L'insoddisfazione dell'uomo moderno è in gran parte legata all'alienazione provocata da un ordine sempre più razionale.

Alimentazione razionale secondo il parere degli scienziati, o alimentazione mitico-irrazionale secondo il senso comune di gran parte della popolazione? Un'analogia o metafora può aiutare a superare il dilemma che ha le sue radici nel contrasto tra razionale e irrazionale, caratteristico dell'uomo.

Razionale e irrazionale, scienza e senso comune sono come due visioni, tra loro diverse, che riceviamo dai nostri due occhi e che elaboriamo nel cervello. Due occhi, non perché due siano meglio di uno, ma per ottenere una visione binoculare con due immagini, tra loro diverse, e che l'elaborazione cerebrale trasforma in una visione tridimensionale, che dà nuova chiarezza e soprattutto profondità.

Solo un'elaborazione della conoscenza irrazionale e del senso comune, che può scaturire soprattutto dalla storia dell'uomo e dei popoli, unita alle più moderne conoscenze scientifiche, può fornire una conoscenza completa, dotata di chiarezza e soprattutto di profondità.

Chiarezza e profondità sono necessarie, soprattutto oggi, per una cucina e una gastronomia veramente umane, e per le quali è necessario avere due occhi e un cervello ben educato, capace di dominare la nostra cucina e la nostra gastronomia, in un quadro d'antropologia alimentare.

See International Summary page 70



Il sommelier e la cucina contemporanea

La relazione del dott. Andrea Grignaffini
al convegno “Cucina come Scienza e come Cultura”
Università degli Studi di Parma - 7 ottobre 2013.



Quella del sommelier è una professione rituale, fatta da una sintassi di gesti e azioni ricamate attorno a un oggetto focale - il testo commestibile -, articolato in uno o più piatti. Intorno a questo testo, la cui successione determina il pasto, il sommelier orchestra un lavoro registico nel quale vanno in scena azioni e narrazioni, performance che fanno della sua attività un supporto indispensabile alla corretta interpretazione del testo. Il pasto, al pari del testo, può essere considerato come l'insieme delle intenzioni di un autore, lo chef. L'attività del sommelier è, quindi, complementare a quella del cuoco. Negli anni, inoltre, l'attività del sommelier è coincisa anche con la progressiva istituzionalizzazione della cantina. Nel ristorante, luogo che nasce con le stesse regole di un'istituzione militare, la cantina poteva acquisire un

ruolo istituzionale solo attraverso la nascita di figure specializzate, che si dovevano occupare tanto dell'inventario quanto del rifornimento e che dovevano conoscere, una ad una, tutte le etichette presenti in cantina.

Il termine sommelier deriva dal francese, in particolare dal provenzale *saumalier*, ossia “conducente di bestie da soma”. Col tempo questa mansione cominciò a comportare anche quella di addetto ai viveri, per estendersi al compito di cantiniere.

Nei secoli, il suo lavoro è andato acquistando sempre maggiore dignità, tanto che oggi il sommelier è un professionista in grado di eseguire un'analisi organolettica del vino al fine di valutarne tipologia, qualità, caratteristiche e potenzialità di conservazione, soprattutto in funzione del corretto abbinamento col cibo.

È quindi in virtù di quest'abbinamento, non più arbitrario ma codificato da precise norme di comportamento, che orbita la competenza del sommelier, che in sala, poi, consiglia ai clienti il giusto vino da abbinare alle preparazioni, ne cura il servizio e la mescita.

Oltre al vino, tuttavia, al sommelier è demandata anche la gestione di tutte le altre bevande alcoliche. Ne consegue che questi, oltre a conoscere le principali regioni vitivinicole del mondo, la storia del vino, le tecniche colturali ed enologiche, i vitigni e i vini, non deve nemmeno trascurare la conoscenza dei distillati, dei liquori, delle birre, dei principali cocktail internazionali e deve anche padroneggiare, in una certa misura, le regole di gastronomia e di cucina. C'è anche da fare i

conti con i tempi che corrono: mai come oggi il sommelier si trova a dover rivedere le sue certezze.

La cucina professionale, cui si affianca la sua attività, sta cambiando vorticosamente, e se inizialmente si concentrava su elementi abbastanza codificati, in un decalogo che andava dalla temperatura di servizio, all'orientamento del cliente, alla scelta del calice, oggi alcuni elementi dati per assodati si sono via via rivelati errati, o comunque obsoleti. È poi accaduto un fenomeno molto più vero in Italia che nel resto del mondo, che ha condotto il sommelier a scalzare progressivamente il maître, facendo convergere le due figure all'interno di un'unica persona. Dal punto di vista degli abbinamenti, inoltre, il rapporto tra edibile e bevibile diventa quasi una scienza a sé stante. Le portate nei menu degustazione arrivano anche a sfiorare la ventina, il che comporta, per il sommelier, una professionalità senza confini ma che poggia su un'ammissione di fondo: mentre la cucina ha subito una rottura di frontiere in termini di ammissibile e inammissibile, aumentando le combinazioni di ingredienti, sapori e contrappunti, il vino resta, invece, “solo” vino. E non si tratta di un'affermazione riduttiva, giacché il vino contiene *in nuce* tutti gli elementi di complessità della cucina professionale. Il rapporto tra sala e cucina si è quindi sfasato al punto da richiedere al sommelier un approccio che consiste nell'astrarre dalle regole codificate, indagando nuove frontiere di professionalità.

See International Summary page 70



Acque per gourmet

Una scelta impensabile di acque minerali, provenienti da tutto il mondo, per soddisfare consumatori esigenti.

DI GIAN PAOLO PINTON

Accademico di Eugania-Basso Padovano



Quali e quante sono le acque minerali che costano come e più di qualche bottiglia di ottimo vino? L'occasione per riflettere su questo argomento è stata una vacanza in uno splendido hotel dell'Alto Adige, dove non mi sarei aspettato, pur avendo avuto modo, girando il mondo grazie alla mia professione, di scoprire menu e liste di vini di tutto rispetto e di grande creatività, di trovarmi di fronte ad una lista delle acque minerali, ben studiata e ricca nella sua offerta.

L'Italia è il Paese leader per la produzione di acque minerali. Esistono 189 fonti e 304 marche di acque minerali per un valore di vendite annuali di 2,2 miliardi di euro, per un volume di 12 miliardi di litri di acqua ogni anno. Come consumo l'Italia è al terzo posto procapite, preceduta solo dagli Emirati Arabi e dal Messico (fonte stampa "l'Occidentale"). Ogni famiglia italiana spende mediamente in un anno, per acquisto di acqua minerale, 320 euro (considerando prezzi medi di 40 centesimi al litro). Un litro di acqua minerale costa al consumatore come circa 1000 litri di acqua potabile arrivata in casa propria.

Intanto, un'informazione tecnica, utile per comprendere perché verrà in seguito riportato un solo indicatore per ogni tipo di acqua: il residuo fisso. Questo fattore indica la quantità di

sostanza solida perfettamente secca che rimane dopo aver fatto evaporare, in una capsula di platino, preventivamente tarata, una quantità nota di acqua precedentemente filtrata. Per un confronto, inoltre, si riporterà il prezzo, per una bottiglia, praticato in albergo.

Iniziamo da un'ottima acqua italiana "L'acqua delle Dolomiti": il marchio è Plose dal Sud Tirolo. Il residuo fisso è di 21 mg/l; il costo al cliente, in albergo, è di 4,90 euro (gassata, medium, naturale) per una bottiglia da 1 litro. Nella lista, c'è quindi l'acqua francese "Fashion" di Perrier. Viene dalle fonti di Vergèze ed è conosciuta fin dall'epoca dei Romani per l'acido carbonico naturale. Residuo fisso: 479 mg/l; costa 8,00 euro la bottiglia gassata da 750 ml.

A 12,00 euro alla bottiglia gassata da 1 l, troviamo "La Ghiacciata" - "Iskilde" (in danese significa fonte di acqua gelida) che viene appunto dalla Danimarca. La fonte sotterranea è nel Parco nazionale Mossø nello Jutland, 55 m sotto il livello del terreno. Residuo fisso: 426 mg/l.

In ordine di costo, c'è una marca italiana che voglio ricordare prima di procedere con le altre acque straniere: "l'Assolata": "Solé Arte". L'acqua Solé, che viene da un bacino ai piedi delle Prealpi, a Nuvolento, in Lombardia, prende il nome da una leggenda: alcuni soldati romani videro un'appari-





zione della "Dea del sole" direttamente alla fonte. Residuo fisso 400 mg/l; costo: 13,00 euro una bottiglia gassata da 750 ml.

Dalla Nuova Zelanda viene "La Premiata-Antipodes". Premiata con medaglia d'oro al Berkeley Spring Winter Festival of Water, come migliore acqua gassata, è imbottigliata alla sorgente Otakiri (Whakatane) tra le colline di Rotoma, in una delle zone meno popolate della Nuova Zelanda. Residuo fisso: 120 mg/l; costa 15,00 euro la bottiglia gassata da 1 litro.

Dalla Finlandia arriva l'"Acqua Madre" - Veen. Una bottiglia di alto design contiene 660 ml. Dicono che sia l'acqua della fortuna dei marinai. Forse per questo, al cliente, costa 16,00 euro, con un residuo fisso di 17 mg/l.

Dall'Inghilterra (Elsenham) viene l'"Acqua Nobile". Dalla sorgente artesianiana di Hertfordshire è anche chiamata "The Millionaires Water". La bottiglia ha vinto il prestigioso "Bottled Water Design Award" del 2009. Residuo fisso: 400 mg/l; la bottiglia gassata da 750 ml costa 17,00 euro.

È canadese "L'Acqua dell'era glaciale" - "10 Thousand BC". L'acqua "Diecimila avanti Cristo" consiste nel 100% di acqua scongelata, proveniente da ghiacciai dell'era glaciale. È imbottigliata direttamente ai piedi del ghiacciaio, tra l'altro raggiungi-



bile solamente via mare. Questa è l'acqua imbottigliata naturale più pura esistente sulla Terra. Residuo fisso: 4 mg/l; bottiglia naturale da 660 ml costa 19,00 euro.

Si chiama "L'Aggraziata" e giunge da Finè, località del Giappone: da mille anni sgorga dal Monte Fuji. In origine, l'acqua piovana che filtra attraverso gli strati rocciosi, si arricchisce di minerali fino alla sua comparsa in superficie presso la sorgente Shuzenji. Negli USA è stata soprannominata "L'Acqua del caviale" perché, con il suo grado di ph e il lussuoso design della bottiglia, ben si adatta a questo cibo particolarmente sofisticato e caro. Residuo fisso: 120 mg/l; la bottiglia naturale da 720 ml costa 24,00 euro.

Ogo (dall'omonima località dei Paesi Bassi) - "il pacchetto di ossigeno" - viene soprannominata anche "The Breathing Water", l'acqua che respira. Contiene 35 volte più ossigeno dell'acqua convenzionale. La bottiglia - un'ampolla trasparente come

una bolla di quell'ossigeno che la compone - è stata disegnata dalla "star designer" Ora-Ito. Ogo è acqua *trendy* da Tokio a Parigi, da Londra a Mosca, da Miami a Barcellona. Poco conosciuta in Italia. È la bottiglia di acqua minerale più in voga nei Club e Lounges in tutto il mondo. La bottiglia gassata da 1 l con un residuo fisso 143 mg/l, costa 27,00 euro.

Proviene ancora dal Canada un'acqua denominata "Art-Decò". "The art of water" fa parte delle migliori acque del nostro pianeta. Il fondatore dell'azienda di imbottigliamento, Arnold Gumowitz, ha prodotto la bottiglia prima di aver trovato la fonte adeguata. Questa venne poi scoperta con l'aiuto di esperti, nel 2004. L'impegno fu premiato con due medaglie d'oro alla "2007 Berkeley Springs International Water Tasting Festival". Residuo fisso: 190 mg/l; la bottiglia naturale da 750 ml costa 60,00 euro. Ma l'acqua minerale più cara al mondo, 79,00 euro la bottiglia naturale da 750 ml, viene dagli USA. Si chiama "High Society - Bling H₂O". Sgorga dalla sorgente Dandridge nel Tennessee, e ha iniziato la sua marcia trionfale a Hollywood. Ha un processo di filtrazione molto costoso, che si compone di nove differenti stadi, in una bottiglia impreziosita da cristalli Swarovski. Residuo fisso 140 mg/l. L'acqua italiana più venduta all'estero è la San Pellegrino e i prezzi variano da Paese a Paese, ma raramente supera i 10 euro la bottiglia gassata da 750 ml, con residuo fisso 200 mg/l.

See International Summary page 70





Le carni povere dimenticate

Un contributo al tema dell'anno, che la cena ecumenica, da poco celebrata, ha valorizzato sulle mense di tutto il mondo.

DI ALDO FOCACCI

Accademico della Maremma-Grosseto



ZAMPUCCI O TESTINE A SCOTTIGLIA

Rosolare in una padella con olio, ramerino, aglio, peperoncino e sale, 32 zampucci di agnello, pelati, lavati e "scrocchiati" al ginocchio. Rosolati che siano, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e farlo sfumare. Versarvi quindi due tazze di acqua in cui si è fatto sciogliere un cucchiaino da minestra di conserva di pomodoro e si portare a cottura gli zampucci che devono risultare morbidi. In questo modo si possono cucinare anche le testine.

In un prezioso volume, presentato nel 2000 a cura dell'Associazione macellai della provincia di Firenze, corporazione da sempre assai coesa e potente, si parla con profusione di quello che mangiava il popolino nel 1700. Vengono indicati chiaramente gli avanzi degli animali lavorati, le zampe e le trippe, che costavano meno della metà della carne di manzo. "Della vacca magra la lingua e la zampa", secondo il detto toscano. Ma i sottoprodotti di scarto che mangiavano i poveri possono essere facilmente individuati anche dai nomi dei venditori, dal frattagliaio al testaio (venditore di guancia di testa, animellata, ninfoli, gozzo, pasto o paracore), dal trippaio all'ambulante strascino, che commerciava dalle lonze alla lingua "alla scarlatta", ai roventini, migliacciuccoli, sanguinacci, covaccini e mallegato di maiale, fino alle parature (pezzi insanguinati del collo del manzo) per fare il sugo.

In via preliminare è opportuno osservare che se si dovesse nuovamente ricorrere alla cucina di tutti i prodotti delle cosiddette carni povere o del quinto quarto, ormai pressoché dimenticati, sarebbe innanzitutto necessario reperire quella che può essere indicata come la materia prima di base, che purtroppo oggi è difficilmente disponibile sul mercato. Infatti, per il reperimento di questi prodotti, si incontrano ormai notevolissime difficoltà per diverse ragioni, riferibili a tutta una serie di trasformazioni di carattere sociale ed economico, che si sono avute nella popolazione italiana, ma anche alla diversa organizzazione che ha investito il

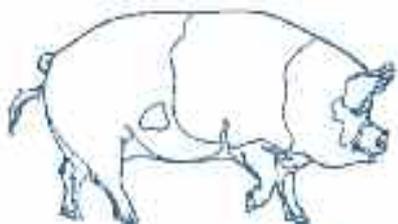
settore della lavorazione delle carni. Tutte queste trasformazioni si sono verificate a partire dagli anni del secondo dopoguerra, in uno svolgersi di situazioni molto complesse e articolate che di fatto hanno cambiato l'intero Paese. Un importante, anzi determinante, elemento è quello relativo alla preliminare lavorazione del quinto quarto alimentare che, nel passato, veniva attuata nei piccoli mattatoi comunali, o privati, dei paesi a cura dei macellai tradizionali dotati di grande mestiere, con l'abbattimento diretto di pochi animali allevati localmente con metodi tradizionali. Dopo la macellazione, i macellai proseguivano il loro lavoro con l'adeguata sistemazione delle frattaglie nei retrobottega dei loro negozi, tra l'altro talora in condizioni di igiene e funzionalità piuttosto ridotte. Questi macellai artigiani preparavano e selezionavano il materiale secondo antiche consuetudini e commercializzavano poi il tutto per i consumatori locali, mentre vendevano la carne a taglio, secondo le diverse richieste.

Il sistema tradizionale della macellazione, della preparazione e distribuzione delle carni non esiste praticamente più: la macellazione si è spostata in grandi stabilimenti industriali che devono osservare rigide norme europee di funzionalità e d'igiene. In questi stabilimenti vengono macellate grandi quantità di animali, ormai allevati industrialmente e intensivamente, anche in zone diverse e assai lontane dai luoghi di abbattimento, mentre in altri stabilimenti, destinati appositamente allo scopo, viene poi attuato il disosso e la preparazione di tagli grandi e pic-



coli secondo le richieste della grande distribuzione, dove ormai viene commercializzata la gran parte dei prodotti carnei. I piccoli mattatoi e la macelleria tradizionale sono pressoché scomparsi e così sono andate perdute le vecchie conoscenze e consuetudini sulla lavorazione delle frattaglie e sul loro successivo utilizzo.

Sono le macellerie ancora esistenti, esercizi che però sarebbe meglio indicare come botteghe di prodotti di gastronomia, perché vi si commercializzano prodotti a base di carne, spesso elaborati con l'aggiunta di tutta una serie di altri ingredienti, quali le verdure, i formaggi, il pane. Una rapida visita, in provincia di Grosseto, nelle strutture commerciali della grande distribuzione, ha permesso di mettere a fuoco questa situazione: sono disponibili solo confezioni di fegato bovino a fette, fegati di suino assieme alla rete, confezioni di cuori e fegati di pollame prepa-



rate però a livello industriale, tranci di zampetti di vitello e di bovino adulto, reni di vitello, preparazioni a base di cotenne di suino, lingua bovina a pezzi. Solo eccezionalmente si è trovata una testina di agnello divisa a metà, oppure la coratella di agnello (cuore, polmoni, animelle, fegato e milza). Determinante è il poco spazio utilizzato per la mostra di questi prodotti, preciso segnale di quanto sia bassa la loro richiesta. È da ritenere che anche nelle altre regioni italiane la situazione sia più o meno la stessa, sia pur con le diversità che in genere si hanno a seconda dei territori e della condizione sociale, economica eccetera.

Anche a livello della ristorazione, si ha più o meno la stessa situazione: sono rarissimi gli esercizi che ancora servono piatti a base di frattaglie e in questo caso si deve notare che, spesso, vi operano cuochi di età avanzata.

Nel passato, la lavorazione o, meglio, la "sbiancatura" della trippa veniva eseguita in maniera artigianale nei vecchi macelli o nelle botteghe dei macellai o, addirittura, presso le loro stesse abitazioni. La trippa del passato aveva colore scuro e odore forte, nonostante l'uso dell'aceto e degli odori ag-

giunti nella fase di cottura. Oggi la lavorazione avviene invece nei grandi stabilimenti in maniera industriale, con l'uso dei lavatrippe (specie di grandi sbucciapotate), poi con il congelamento e infine con il trattamento del prodotto scongelato, con l'impiego di coadiuvanti tecnologici, tipo acqua ossigenata, soda caustica, bisolfiti ecc., si ottiene un prodotto più bianco di quello artigianale. Per la commercializzazione, le trippe vengono tagliate a fettine, a listelle o a piccoli pezzi e offerte al consumatore esposte generalmente su appositi vassoi, oppure sistemate in confezioni.

Ma occorre anche segnalare come le trippe degli attuali bovini, ingrassati intensivamente con mangimi industriali concentrati, siano diverse da quelle dei bovini che nel passato venivano alimentati e ingrassati con foraggi, farine e comunque mangimi prodotti negli allevamenti di provenienza. È quindi da ritenere che non sarà facile tornare al passato con l'uso rilevante e continuo delle carni povere ma anche sviluppare, per quanto possibile, un ritorno basato sull'utilizzo, diciamo così, occasionale delle stesse.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2013

NOVEMBRE

5 novembre

Convegno "L'olio d'oliva nel suo contesto"
Accademia Italiana della Cucina, Accademia dei Georgofili, Rotary I.C. area Medicea

9 novembre - Pisa

Convegno "La fauna selvatica locale nella cucina toscana"

10 novembre - Cremona

Presentazione volumi "La cucina italiana oggi. Identità, disincanto e amore"
e "La cucina delle carni da non dimenticare"

15 novembre - Udine

Convegno "Dal campo al boccale, la Birra ritorna in Friuli"

16 novembre - Valdelsa Fiorentina

Decennale della Delegazione
Convegno "L'alimentazione dei boscaioli e dei carbonai fino alla metà degli anni '50 del secolo scorso" a Gambassi Terme (Firenze)

20 novembre

Convegno "Gastronomia e promozione culturale. Ruolo dell'editoria e delle biblioteche".
Inaugurazione Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso"
Università degli Studi Milano Bicocca

20-23 novembre - Londra

Convegno "La cucina mediterranea interpretata in Inghilterra. Aspetti gastronomici e nutrizionali"

22 novembre - Imola

Incontro "Col vino dal piatto al calice"

22 novembre - Livorno

Convegno "Il cibo al tempo del Decamerone e nella iconografia medievale"

27 novembre

Giornata di Studi su Orio Vergani
alla Biblioteca Nazionale Braidense di Milano

30 novembre - Albenga e del Ponente Ligure

Convegno "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare" ad Albenga (Savona)

DICEMBRE

6-7 dicembre - Roma

Sessantennale della Delegazione
Convegno "Sessanta anni di Accademia a Roma"



Salute e delizia con gli agrumi

Un consumo giornaliero del prodotto fresco fa bene alla qualità della vita e dà piacere al palato.

DI FABIO BARUCCO
Accademico di Siracusa



Furono gli Arabi a portare gli agrumi in Sicilia e a fare di essi un uso alimentare, intuendone le proprietà nutritive. Prima di loro, i Cinesi li avevano usati solo come ornamento. Le varietà si sono accresciute nei secoli tramite l'ibridazione naturale o artificiale: limoni e arance, pompelmi e mandarini, mandaranci e clementine, e ancora altri. L'origine portoghese delle arance è invece frutto dell'immaginario collettivo siciliano, dal quale deriva il termine dialettale *partuallu*, con cui veniva chiamata l'arancia, derivato presumibilmente dal fatto che i Portoghesi fossero un popolo di navigatori e che quindi importavano i prodotti da tutte le parti del mondo. Gli agrumi contengono svariate sostanze, come acqua e sali minerali, carboidrati e vitamina C, flavonoidi, citrato e fibre. Tutte sostanze dotate di attività farmacodinamiche importanti: antiossidanti, antinfiammatorie, a favore della biosintesi del collagene e dell'assorbimento orale del ferro, inibenti la precipitazione dei sali di ossalato di calcio all'interno delle vie urinarie, inibente la perossidazione dei lipidi all'interno delle fibre muscolari.

Gli agrumi non contengono proteine e grassi. Tra di essi il più calorico è il mandarino con sole 74 kcal per 100 grammi di prodotto. Tante

e tali attività rendono il consumo giornaliero di agrumi una necessità per coloro che aspirano ad una buona qualità di vita o ad una vita più lunga, senza infierire sulla linea, mantenuta spesso con sacrificio. Si consideri a mo' di esempio che il solo fabbisogno di vitamina C è calcolato intorno ai 75 mg al dì (almeno un limone o un'arancia o due mandarini ecc). Ma il consumo di agrumi può avere finalità anche mediche: verso cute e mucose (dermatiti solari, gastriti da aspirina, gengiviti da tartaro, vaginiti); per le anemie, come adiuvanti nelle terapie con sali di ferro; per accelerare i processi di cicatrizzazione in seguito a ferite traumatiche o chirurgiche; nello sport, per ridurre i tempi di recupero dopo sforzo fisico. Inutile il loro uso, invece, sia per prevenire sia per curare il comune raffreddore.

L'Istituto Mario Negri, in collaborazione con gli Ospedali Riuniti di Bergamo e il Consorzio del Limone di Siracusa, ha evidenziato che il consumo del succo di 2-3 limoni al giorno ha un'azione preventiva sulla riformazione dei calcoli urinari, sovrapponibile all'azione dei vari farmaci a base di citrato, venduti con lo stesso scopo. Il vantaggio? Il succo di limone è scevro da effetti collaterali.

I codici internazionali europeo e americano contro il cancro raccomandano un maggior consumo di frutta e verdura, agrumi compresi, e la dieta mediterranea è caldeggiata dalle società scientifiche di cardiologia di tutto il mondo, poiché la principale causa di morte, nei paesi occidentali, sono, appunto, le malattie cardiovascolari.





Consumiamo gli agrumi tutti i giorni, per esempio, sotto forma di succo di limone o di arance intere, o in qualsiasi altro modo, secondo i gusti di ciascuno, non considerandoli come fossero frutta. Essi costituiscono un genere alimentare diverso dalla frutta, parimenti indispensabile nella dieta di ogni giorno. Le proprietà salutari degli agrumi si ritrovano nel prodotto fresco, e non nelle spremute confezionate industrialmente o nella vitamina C comprata in farmacia.

Infine, non dimentichiamo che oltre alla salute c'è di più. C'è il piacere del palato. Gli agrumi a tavola si possono usare in tanti modi: per aromatizzare i piatti di carne e pesce con il succo o con la scorza intera, sfilettata o grattugiata; per guarnire piatti o bevande con i loro colori e con le forme rotonde; per addolcire il palato, sotto forma di marmellata o di scorza candita o ricoperta di cioccolata; per inebriare lo spirito, con i liquori da essi derivati come il limoncello, l'arancello, il mandarinetto e altri ancora. Tolta la buccia, gli agrumi si mangiano interi o ad insalata, condita con l'olio d'oliva e con altri sapori di Sicilia.

Mangiando la polpa senza togliere la pellicina bianca e amarognola che la riveste, si assumono anche fibre vegetali naturali che regolano la peristalsi intestinale. Apriamo gli occhi dunque sui tesori della buona tavola e della cucina siciliana, della quale anche gli agrumi, di certo, sono caratterizzanti.

See International Summary page 70

LE RICETTE D'AUTORE

TORTELLE DI MELARANCIE (PORTUGAI)

Prendi sei belli aranci, dalla scorza finissima; sul procinto di servire, spaccale in fette della spessezza del dito minore: spolverale di zucchero fino; intridile subito dopo in pasta da friggere; gettate nel frittume caldissimo, acciocché il sugo non esca; e servi all'istante.

BAVARESE ALL'ARANCIO

Metti in una casseruola quattr'once di zucchero in polvere, spremivi sopra il sugo di otto aranci, e rimesta bene questo miscuglio; fa quindi bollire un quarto di pinta d'acqua col resto di due aranci, due oncie di zucchero ed una di bella colla di pesce, e lascia freddare. Togli appresso ott'once di mandorle dolci, che avrai mondate dalla buccia, pestale e riducile in pasta, che diluirai col sciroppo di colla. Feltra il tutto per tovaglia, spremendo forte; aggiungivi un po' di cocciniglia per colorire in rosso il latte, lo zucchero ed il sugo d'arancio frammisti; mescola ben tutto e feltra ancora. Versa in ultimo il miscuglio in una sorbettiera comune, che porrai sul ghiaccio, dove bastano due ore a congelarlo. Al punto di recare in tavola, bagna leggermente la forma nell'acqua tiepida, rovescia la tua crema su di un piatto, e servi subito.

FRANCESCO CHAPUSOT

da "La vera cucina casalinga", (1851)

SAPORE DI LIMONI E MERANGOLI

Il Sapore di quelli due frutti, non è altro che il Zuccaro fino & il sugo di loro medesimi. Devi dunque pigliare due libre di sugo di Limone & una libra e mezza di Zuccaro fino & un vaso ben stagnato, o di Creta, mettere l'uno e l'altro insieme a bollire, a fuoco proportionato, dandogli la cottura a guisa e spessezza di Giulebbe, e lo devi aromatizzare con Muschio e con Ambra; quelli due Sapori sono cordialissimi. Alcuni gli amano con il Corpo, e per darglielo, piglierai quattro libre di suddetto Sapore, e tre di Limoncelli canditi, quali devono esser prima pisti sottilmente, e mettendo prima a bollire il Sapore, v'aggiungerai il pestume, e lasciandolo venire a spessezza, lo farai aromatico, con Musco, come sopra.

PER CONSERVARE I CEDRI

Puoi conservare i Cedri, lungo tempo nell'Orzo, & i migliori sono quelli più grossi e belli, & in diverse parti di questo Regno di Napoli, se ne trovano de' bellissimi, e benché vi siano altri modi per conservargli, questo è veramente il più perfetto & sperimentato.

La scorza di detti cedri mangiata, o usata nella sua decottione, fa buon fiato, e fa digerire il cibo; il seme rimedia a tutti i veleni, massime a quello dello Scorpione; bevuto, provoca i Mestrui, & ammazza i Vermi del Ventre, dato con Agro di Cedro à digiuno; mangiato, vale contro la Peste, contro l'Aria corrotta e contro il Veleno; l'Acqua stillata di tutto il Cedro è molto soave al gusto, e sommente conferisce al cuore & al cervello, e data con la Conserva di Cedro, è mirabile contro le febbri pestilenziali; estingue la sete e la febre, e resiste alla putredine e alla corrutione degli humori.

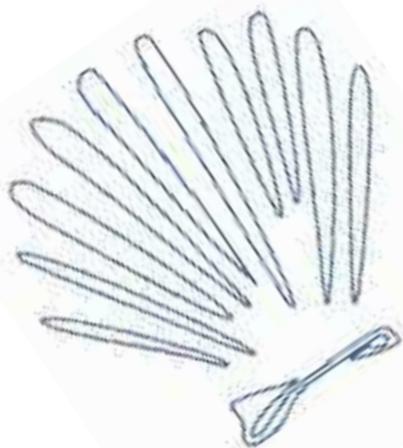
ANTONIO LATINI

da "Lo scalco alla moderna", (1692)

Dies Veneris

Il consumo di pesce nell'antichità e la possibile persistenza (inconscia?), ancora ai giorni nostri, di alcune credenze dell'epoca.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



La mitologia latina, riferibile all'età del bronzo, non includeva la pesca tra le attività più significative per la sussistenza delle popolazioni del Centro-Nord d'Italia di quel periodo. Anche nella Grecia antica, durante l'età del bronzo, si aveva ancora a che fare con un'economia fondata prevalentemente sull'associazione agricoltura-pastorizia e il peso della pesca era equivalente a quello di un'attività complementare, se non del tutto marginale, ed economicamente irrilevante (Oddone Longo *Le forme della predazione*, Liguori Editore 1989). Non abbiamo fonti scritte per questi periodi più antichi, ma per l'epoca romana si conoscono diverse iscrizioni e brani di letteratura che permettono di ricostruire la realtà sociale dei pescatori.

Un'antica iscrizione rinvenuta a Gallipoli, in Puglia, riporta in lingua greca i nomi e i compiti di una società di pescatori di Parion, sulla costa asiatica dei Dardanelli, che aveva ottenuto il diritto di pescare tonni e sgombri in un tratto di mare vicino al Bosforo. L'iscrizione comprova l'uso di una tecnica di pesca paragonabile a quella delle moderne tonnare, che, dunque, permetteva a questi pescatori di appartenere ad una sorta di aristocrazia marinara, che perpetuava la propria supremazia attraverso la trasmissione dei segreti dei "rais", come accade ancora oggi, di padre in figlio (Ninni Ravazza *L'ultima muciarà. Storia della tonnara di Bonagia*, Maurici Editore, 1999/2000).

Il benessere derivante dalla pesca in tonnara era dovuto alla presenza di uno sbocco commerciale importante come quello dell'industria della salagione del pesce, da cui scaturivano due distinte produzioni: i pesci salati ed essiccati (in tranci o interi) e le salse, realizzate mediante la macerazione di piccoli pesci completi o delle interiora di grandi pesci (*garum, liquamen, alleo*).

Tuttavia, la testimonianza relativa alla società dei pescatori di Parion non può essere presa a modello per l'intera schiera dei lavoratori del mare. Molto differente doveva essere la situazione dei pescatori più modesti, la cui organizzazione si realizzava in seno alla famiglia. Ne è conferma la figura del povero pescatore di Teocrito di Siracusa (III sec. a.C.), che racconta al compagno - poverissimo anch'egli - di aver sognato di aver preso con la lenza un pesce molto grosso: "fa la cagna previsioni di cibo nei suoi sogni ed io di pesce". Ma con i sogni, si sa, non ci si sazia.

In Grecia, mentre la caccia era percepita e propugnata come pratica nobile e agonistica, la pesca era invece considerata un'attività umile, tipica dei ceti meno abbienti e vi sono documenti che testimoniano





l'esistenza di veri e propri quartieri di pescatori proletari a Samo, Taranto e Bisanzio. Essi, probabilmente, non praticavano la pesca in "tonnara", bensì con la lenza, alla quale venivano attaccati molti ami.

Ma già nel II secolo a.C. avviene un cambiamento e il consumo del pesce, da parte del popolo romano, risulta molto più diffuso, visto che anche Plauto fa cenare i personaggi delle sue commedie con menu a base di pesce, anche se non tutte le borse potevano permettersi di mangiarlo, come riferisce l'oculato Catone.

Infatti, il pesce era presto divenuto per gli aristocratici romani uno *status symbol* e il consumo delle varietà più pregiate si fece così elevato nella capitale, che divenne necessario costruire, come ai giorni nostri, vasche per l'allevamento delle specie più richieste.

Andando a sfogliare l'opera di Marco Gavio Apicio (*De re coquinaria*, I sec. d.C.), troviamo una prevalenza di ricette che prevedono l'impiego di aragoste, seppie, ricci di mare, calamari, polpi, ostriche e molluschi in generale. Questa selezione di pesci ci sorprende notevolmente visto che, dall'altra parte del Mediterraneo, secondo i precetti dell'Antico Testamento, ci si poteva cibare solo dei pesci con pinne e squame: prescrizione alimentare che prevedeva come eccezioni solo le sardine, le aringhe, il tonno, il pesce spada e il rombo.

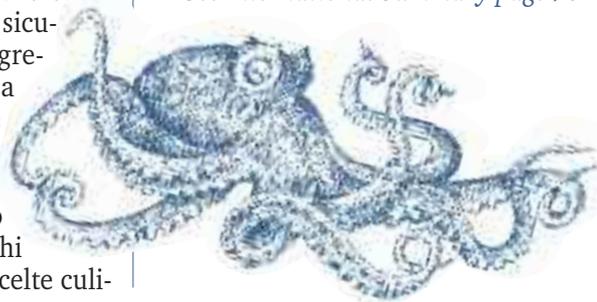
La contrapposizione tra gli usi alimentari degli Ebrei e quelli dei Romani risiede probabilmente nella diversa concezione che i due popoli avevano del rituale conviviale. La relazione tra bere, mangiare e amare, presso i Romani, è sicuramente eredità di quella greca, cultura per la quale, a partire da Anacreonte (VIII-VII sec. a.C.), l'eros è funzionale al simposio, purché sia fatto in modo discreto, non sotto gli occhi di tutti. Dunque anche le scelte culi-

narie compiute dalle aristocrazie romane non potevano essere esenti da tale sottostante significato ideologico. È nota, anche se priva di alcun fondamento scientifico, la convinzione che alcuni tipi di pesce esercitino sui commensali un influsso erotico e tra questi vi sarebbero proprio i crostacei e i molluschi, che la religione ebraica aveva proibito dalle sue mense.

Il termine "afrodisiaco" deriva dalla dea dell'amore, Afrodite, nata dalla schiuma del mare e stabilitasi nell'isola di Cipro, a Pafo, ove ogni primavera le sue sacerdotesse si bagnavano nel mare e ne riemergevano vergini. Non deve essere un caso, allora, che i ricci di mare e le seppie fossero sacri e che i suoi santuari, famoso quello di Cnosso, fossero pavimentati con gusci di conchiglie (molluschi). Così, il dio del vino, Dioniso e la dea dell'amore, Afrodite, costituivano il connubio che legittimava ogni forma di piacere, a cominciare da quelli del bere e del mangiare assieme.

Oggi che il pesce è tornato ad essere uno *status symbol*, terreno di competizione su cui si confronta la ristorazione di tendenza, con la maggior parte del pesce servito, ancora una volta, proveniente da allevamenti, delle antiche suggestioni rimane tuttavia una scarsa consapevolezza. Sopravvive solo la tradizione di mangiare il pesce abbinato al vino, prevalentemente di venerdì, giorno della settimana consacrato alla dea dell'amore. Infatti Afrodite, a Roma, fu ribattezzata "Venere" e dal suo nome prese il titolo uno dei giorni della settimana, *dies Veneris*.

See International Summary page 70





Etna Patrimonio dell'Umanità

Una felicissima decisione dell'Unesco che ha definito il sito come uno dei "più emblematici e attivi del mondo".

DI FRANCESCO CANCELLIERE
Accademico di Etnea



Il sondaggio "Governance Poll 2010", realizzato da IPR Marketing per il "Sole 24 ore", poneva l'Etna al primo posto tra i vulcani più amati d'Europa. Maria Corti, nel suo libro *Il catasto magico*, scrive: "L'Etna è metafora cosmica, dove il regno della vita e quello della morte si toccano".

Etna è il nome di una ninfa siciliana ritenuta figlia di Urano e di Gèa: si supposeva visse nelle viscere del vulcano e causasse le distruttive eruzioni. Si narra che fosse intervenuta come arbitra nella disputa tra Demetra ed Efesto per la sovranità sulla Sicilia (isola del grano e dei vulcani). I coloni greci, osservando le eruzioni, collocarono nell'Etna l'officina di Efesto: aiutato dai Ciclopi e dal nano Cedàlio, forgiava

incessantemente i metalli. Anche per Omero, i Ciclopi erano popoli di pastori selvaggi, antropofagi, spregiatori degli dei, che vivevano lungo le pendici orientali dell'Etna. Polifemo era uno di essi: dopo l'accecamento, nella sua rabbia impotente, afferrò alcune rupi e le lanciò contro la nave di Ulisse, facendolo cadere, insieme ai suoi uomini, a breve distanza nel tratto di mare ove oggi sorge Acitrezza.

La "Muntagna" o "Mungibello", come la chiamano affettuosamente gli abitanti dei dintorni, è amata quasi come una creatura vivente. A volte le eruzioni sono causa di distruzioni, ma con il tempo, grazie alle radici delle ginestre, la lava si trasforma in terreno fertilissimo che produce frutti straordinari, come il famosissimo pistacchio di Bronte, la cui pianta, oltre ad essere coltivata, cresce spontaneamente nella sciara (accumuli di scorie vulcaniche che si formano sulla superficie o ai lati delle colate laviche). Rinomate e saporitissime le fragole di Maletto, il paesino più alto dell'intera cintura dei comuni etnei, vera porta dell'Etna.

La vigna è coltivata a diverse altitudini e produce vini di diversa gradazione. Da qualche anno la produzione si è incrementata e raffinata, dando ottimi vini da pasto. Nella

vigna crescono spontaneamente i "calicelli", una verdura che, sbollentata, accompagna la salsiccia arrostita. A Zafferana, per merito di un giovane contadino, sin dal 1920 si è svilup-

pata l'apicoltura: oggi la produzione di ottimo miele ha raggiunto notevoli livelli.

Le grotte che si formavano durante le colate laviche, fin dai primi dell'Ottocento, avevano una singolare utilizzazione: la conservazione della neve per produrre in estate le granite e i gelati. Nei primi del secolo scorso, Giuseppe Leotta fece costruire a Milo una grande vasca (la nivera) in cui si compattava la neve che veniva esportata anche a Malta.

Dal 1500, la lavorazione della lava ha costituito un elemento di sviluppo socioeconomico ed è diventata un'arte; tagliata in blocchi, è stata utilizzata per la pavimentazione stradale e i cordoli dei marciapiedi; è stata impiegata nell'edilizia come pietra decorativa, e recentemente, con un processo di maiolicatura, sono state realizzate lastre per tavoli da giardino.

L'Etna, nei secoli, ha esercitato grande fascino sugli scrittori: da Goethe a Guy de Maupassant, a Verga e Pirandello, dal futurista Marinetti al regista Strehler, in molti sono rimasti incantati dalla maestosità e dalla natura. Il vulcano ha destato grande interesse anche tra i cineasti: da Bunuel con "L'Age d'or", a Huston con "La Bibbia", ad Aldrich e Sergio Leone con "Sodoma e Gomorra", a Pasolini, colpito dai suoi miti e dalle sue influenze culturali.

E, infine, una citazione da Giovanni Verga: "le stelle splendevano lucenti anche sulla sciara e la campagna circostante era nera anch'essa come la sciara".

See International Summary page 70





Frittate e omelette

Nell'antica Roma, le frittate non si rivoltavano, ma anche l'Artusi consigliava di cuocerle da una sola parte.

DI AMEDEO SANTARELLI
Accademico onorario di Termoli



L'uovo, cibo proteico per eccellenza, è gastronomicamente tanto versatile da poter essere definito "jolly" potendolo riscontrare in piatti che vanno dall'antipasto al dessert.

Ippocrate (IV sec. a.C.) già intuì che nell'uovo vi erano nutrienti vigorosi. Petronio Arbitro, il famoso "arbiter elegantiarum", promuoveva l'uovo perché non ingrassante. Anche A. Dechambre, nel *Dizionario delle Scienze mediche* riconosce l'elevato potere nutrizionale dell'uovo, addotto da sostanze in forma molto semplice.

In un aneddoto dantesco, che le antologie scolastiche riportavano decenni addietro, si narrava che il divino poeta riteneva il miglior cibo "l'uovo col sale". La frittata primordiale, la cui culla è indicata nell'Europa mediterranea, ossia la più semplice delle frittate, nasce proprio come cibo dantesco, fatta di uova, un pizzico di sale e cotta in padella con un filo di olio o di burro.

È opportuno esaminare i consigli relativi a questa universale pietanza che ci vengono da grandi maestri e antichi testi di gastronomia.

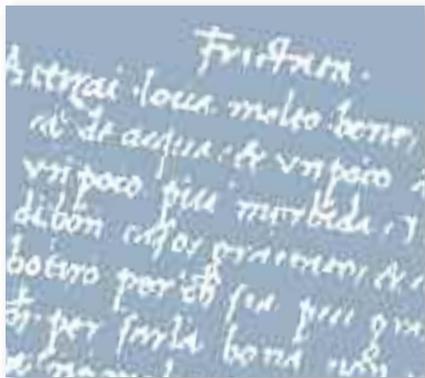
Marco Gavio Apicio, *in primis*, segnala frittate con lattuga, petali di rose, fiori di sambuco, asparagi, ricordando che nell'antica Roma le frittate non si rivoltavano. Per i golosoni della Roma antica era in uso una frittata ottenuta da un impasto di uova, latte e olio fritto in "padella sottile" cui, una volta cotta e girata su un piatto, si aggiungeva miele e pepe prima di servire.

Altre notizie storiche sulla frittata le riporta il celeberrimo *Libro de arte coquinaria* del XVI secolo. Raccomanda in sintesi, di battere bene le uova, unire un poco di acqua e latte per dare maggiore morbidezza, aggiungere un "bon caso grattato", cuocerla nel burro e non rivoltarla né farla troppo cotta. Lorenzo il Magnifico e Leonardo da Vinci mangiavano frittate non rivoltate.

Pellegrino Artusi nella sua *Bibbia* in cucina segnala molti tipi di frittate, trovando tra le più delicate quelle agli asparagi e alle zucchine. Egli ricorda che le uova non vanno frullate, ma sbattute in una scodella, avendo cura di smettere appena le chiare si sono sciolte e amalgamate coi tuorli. Segnala altresì che sarebbe buon uso cuocere ogni frittata da una sola parte.

Luigi Carnacina, un altro grande maestro di gastronomia, antepone ad ogni raccomandazione le cure da avere con la padella, che dev'essere di ferro, a orlo basso e fondo spesso e uniforme, da usare esclusivamente per frittate e omelette. Solo allora si potranno ottenere frittate cotte al punto giusto, morbide internamente e asciutte all'esterno, curando di scaldare il burro a color nocciola portandolo a temperatura massima, senza annerirlo.

Se si usa olio, questo deve fumare bene. Quando il grasso è alla temperatura voluta, le uova coagulano con rapidità, mescolate opportunamente con un cucchiaino di legno. Appena la frittata comincia a rapprendersi, scuotere leggermente il fondo, per



staccarla, a calore vivo affinché sia dorata fuori, morbida dentro e non impregnata di grasso.

L'omelette è invece una delizia francese, una frittata caratterizzata da uno spessore molto ridotto. Afferma Cesare Marchi che la sua sottigliezza è paragonabile ad una piccola lama, che in francese si dice "lamelle", dal latino "lamella", per arrivare dopo vari passaggi a omelette.

Meno probabile l'opinione di chi pensa invece che il termine "omelette" derivi da "ova mellite", vale a dire uova sbattute col miele. L'omelette è un tipo di frittata con forma caratteristica a mezza luna, di spessore sottile e arricchita di farcitura salata o dolce che va posta al centro, dopo cottura e quindi arrotolata. Il ripieno può spaziare dalle carni alla verdura, dal pesce ai formaggi. Sempre con l'accortezza di ridurre in piccoli pezzi gli ingredienti della farcitura. A volte le omelette sono un gustoso dessert, quando la farcitura è una marmellata spolverata di zucchero, a volte spruzzata di Grand Marnier o Cognac, arrotolata e servita flambé per consentire la caramellizzazione dello zucchero.

Ghiotto di frittate era Gabriele D'Annunzio che riusciva ad idearne alcune, a suo dire, "paradisiche". Tanto che se si allontanava per qualche giorno da casa, scriveva alla sua devotissima Aélis che la nostalgia delle sue frittate gli rendeva impossibile il dover ancora restare lontano.

AMEDEO SANTARELLI

See International Summary page 70

BARBANERA DA FOLIGNO

Le ragazze di Foligno hanno la nomina di essere le più belle della regione. Quella, però, che fa la spesa in piazza dell'Erba, non sa probabilmente distinguere un cardo gobbo da un sedano, un guanciale da una pancetta, un baccalà da uno stoccafisso, ma è giovane, alta e bella. Dovreste vederla come si muove tra i banchi della verdura, mentre ripone i broccoli nel cestino fissato al manubrio della sua bella bicicletta. Fino a qualche anno fa, i broccoli venivano dalla campagna circostante. Li portava in città il



contadino, insieme alle fave, ai carciofi, alle uova, ai polli, al formaggio e agli agnelli. Recava con sé anche il modo di cucinarli. Se le città umbre potessero contare su un governo, allora questa regione potrebbe davvero considerarsi un'isola felice. Invece oggi è solo un'isola, una periferia, non si capisce bene di cosa. Così i broccoli, le mele, le pere, i piselli, i fagioli e via dicendo non vengono dall'orto fuori le mura, ma da molto lontano. Eppure Foligno non si è nutrita solo delle sue fabbri-

che, ma soprattutto dei prodotti provenienti da Cave. A ricordarcelo, recentemente, è stato Barbanera. Sempre lui, il vero "genius loci" di Foligno. O meglio, a ricordarcelo è stato Feliciano Campi, con la sua mostra "Barbanera dei Cibi Felici: le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi" allestita a palazzo Candiotti in occasione del festival "I Primi d'Italia".

Che fine hanno fatto i cibi della felicità, del mangiare consapevole, della stagionalità, dell'equilibrio dato alle pietanze dai diversi ingredienti tradizionali? Accidenti che città di sbadati! Foligno non ha ancora intitolato una via a Barbanera, il più noto tra i suoi ambasciatori. Per fortuna a vivificarne la presenza ci pensa Campi, irremovibile Esiodo migrato a Spello, dove ha realizzato un orto a margine della sua casa editrice.

Non siamo più capaci di trasmettere ai nostri figli il senso del viaggio nel tempo, spiegava Massimo Montanari, esperto di storia dell'alimentazione, che a Barbanera ha dedicato la conferenza "I tempi del cibo", mentre Isabella Dalla Ragione presentava la sua esaltante esperienza di ricerca dal titolo "Archeologia arborea. Antichi frutti ritrovati tra cibo, paesaggio e arte".

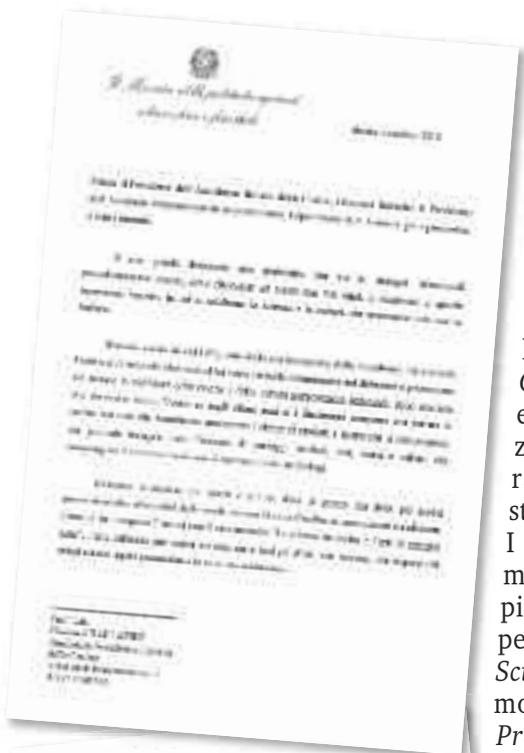
I folignati, ma non solo loro, dicono di voler ricordare ortaggi, frutteti, semi da piantare con la luna e prugnoletti per farne marmellata, ma poi, spesso, aprono ristoranti di sushi e proscioccherie. "Barbanera! Barbanera di Foligno! Santi, fiere, tempo e lune". Eppure a piazza dell'Erba è ancora possibile ascoltare la persistente vivacità del dialetto folignate, per riscoprire l'anacronistico significato di un battuto di lardo e il piacere di rendere la vita meno grama al pollastro di allevamento, quello che condividerà con la ragazza, ormai invecchiata, i rimpianti per il passato.

(Giovanni Picuti)



Cucina come Scienza e come Cultura

Il convegno organizzato dalla nostra Accademia e dall'Académie Internationale de la Gastronomie, in collaborazione con l'Università degli Studi di Parma.



Nell'Aula Magna dell'Università degli Studi di Parma, alla presenza di Accademici, docenti e ricercatori e gremita di pubblico, si è svolta la consegna dei Premi internazionali 2013 dell'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG) a ricercatori e studiosi italiani: un'assegnazione che testimonia l'alto livello raggiunto nel mondo dalla gastronomia italiana.

I premi sono andati agli Accademici e professori Davide Cassi, pioniere nelle ricerche culinarie, per la categoria *Grand Prix de la Science de l'Alimentation*; a Massimo Montanari che ha ricevuto il *Prix de la Littérature Gastronomique* in virtù delle sue opere dedicate alla storia dell'alimentazione; il *Prix du Sommelier* è andato al dottore Andrea Grignaffini in qualità di enogastronomo.

Fin dalla sua fondazione, l'AIG ha più volte premiato personalità e istituzioni italiane. Da rilevare che negli ultimi tre anni l'Italia è sempre stata gratificata da un *Grand Prix*: nel gennaio del 2011 il *Grand Prix de l'Art de la Cuisine* è stato assegnato a Massimo Bottura; nel gennaio del 2012 il *Grand Prix de l'Art de la Salle* a Umberto Giraudo. Negli ultimi due anni sono stati premiati anche Davide Paolini con il *Prix Multimedia*, Giovanni Santini con il *Prix du Chef de l'Avenir* ed Enrico Carnevale Schian-

ca con il *Prix de la Littérature Gastronomique*.

Dopo il saluto del professore Gino Ferretti, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Parma, del dottor Jaques Mallard, Presidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie e del Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini, e la lettura del messaggio del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari e forestali Nunzia De Girolamo, si è svolto il convegno "Cucina come Scienza e come Cultura". Nel corso del convegno sono state presentate le seguenti relazioni, alcune pubblicate in questo numero della rivista: "Guardare la cucina con due occhi per una nuova prospettiva" di Giovanni Ballarini; "Cooking hackers: l'epopea della cucina molecolare" di Davide Cassi; "La cucina fa l'uomo" di Massimo Montanari; "L'evoluzione del sommelier contemporaneo" di Andrea Grignaffini.

See International Summary page 70

Nella lettera inviata in occasione dell'evento, il Ministro Nunzia De Girolamo ha sottolineato la notevole rilevanza del ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina, "determinante nel difendere e promuovere nel mondo le tradizioni della cucina e della cultura gastronomica nazionale". Si è congratulata, inoltre, con i premiati, evidenziando, per ciascuno di essi, il valore culturale della loro attività, ringraziandoli dell'impegno costante, volto, "con passione e dedizione", a valorizzare la cultura enogastronomica italiana.



Broéti e boreti

Nella bella cornice di Grado si è tenuto, a cura delle Delegazioni del Friuli Venezia Giulia e del Veneto e dei relativi Centri Studi, il convegno dal titolo “Brodetti: broéti e boreti”.

DI ALESSANDRO CULOT
Delegato di Gorizia



Il broéto o brodetto o boreto è una pietanza di veloce cottura, nato come zuppa di bordo, piatto unico povero, cibo di recupero del pesce di scarso apprezzamento commerciale, unica alternativa a qualche pesce arrostito sulla griglia. Si accompagnava solitamente a fette di polenta, anche fredda, portata da casa e poi abbrustolita sul braciere del bragozzo o del casone lagunare. Per insaporirlo, in modo variegato, i profumi di casa: aglio, rosmarino, cipolla, qualche foglia di alloro, sale e pepe. Questa pietanza era diffusa per tutto l'Alto Adriatico, dal Delta del Po a Chioggia, Caorle, Marano, Grado, Muggia e l'Istria.

E sono proprio queste considerazioni alla base dello studio che il convegno sui brodetti ha voluto intraprendere per fare il punto sull'argomento. È la prima volta che le cinque De-

legazioni del Friuli Venezia Giulia e le quattordici Delegazioni del Veneto condividono un comune obiettivo su uno specifico tema: studiare la preparazione di questo piatto molto simile e tanto diverso da paese a paese, che riveste uno straordinario rilievo storico, antropologico e memoriale riguardo al ruolo che la pesca costiera ha avuto e ha in questi territori.

Dopo i saluti delle Autorità, in una sala affollata, al di là di ogni previsione, da Accademici e cultori provenienti dal Friuli Venezia Giulia, dal Veneto e dall'Istria, il Delegato di Gorizia Alessandro Culot, svolti gli onori di casa, ha illustrato, dandone le motivazioni, il tema del convegno. Hanno preso poi la parola i Coordinatori Territoriali del Friuli Venezia Giulia, Renzo Mattioni, e del Veneto, Renzo Rizzi, e i Direttori del Centro Studi Territoriale delle due regioni, rispettivamente, Giorgio Viel e Roberto Robazza, come moderatori.

La professoressa Maria Lucia De Nicolò, dell'Università degli Studi di Bologna, docente di Storia moderna, ha parlato di brodetto quale piatto simbolo della cucina marinara dell'Adriatico. Affrontando un'esercitazione temporale su questo cibo “storico” dei pescatori dell'Adriatico, si riesce, se non a ricostruire la rete di relazioni alle quali vanno ricondotte le tradizioni culinarie delle comunità marittime nei vari ambiti regionali affacciati sul golfo di Venezia, quanto meno ad individuare i condizionamenti culturali, religiosi, eco-

nomici e politici che le hanno innescate e i contatti sociali intercorsi da un punto all'altro del Mediterraneo, anche geograficamente lontani fra loro.

La ricerca sul cibo tradizionale dei pescatori porta ad individuare nella preparazione del guazzetto di pesce col nome di brodetto, pur nella varietà delle ricette espresse da luogo a luogo, un'identità alimentare tipicamente adriatica. L'analisi delle ricette restituite dalla fonte orale delle due sponde dell'Adriatico permette di scoprire un regime alimentare basato sul rispetto di regole “antiche”, l'avvicinarsi di scambi culturali e le variazioni culinarie sul tema, dettate dall'utilizzo di particolari specie ittiche, ortaggi, condimenti, aromi diversi a seconda dell'area geografica. Permette, inoltre, di seguire il passaggio di un cibo “povero” plurisecolare, da rancio di bordo a piatto tipico delle comunità costiere del golfo di Venezia, che, pur di antichissima origine, si mantiene fino ad oggi come patrimonio culturale.

Maurizio Tremul, Vice Delegato di Muggia-Capodistria, presidente della Giunta esecutiva Comunità italiana-Capodistria, ha parlato del “brodetto all'istriano”: brodetto, o broéto, quindi, di pesce ovviamente, ma anche di carne, nelle sue numerose varietà, preparato allo stesso modo al suono d'idiomi diversi e tra loro contaminati, frutto di una medesima cultura materiale che costituisce poi l'*unicum* istriano. Perché i veri confini, come ci ricorda Lucien Febvre,



non corrono lungo le vette delle catene montuose, lungo i fiumi o i mari, o lì dove una lingua lascia il posto ad un'altra, ma dove cambia il modo di coltivare i campi, di preparare il cibo, di dare forma all'insediamento umano.

Per questo il brodetto o broéto in istro-veneto o in dalmatico, *brodet* in sloveno e in croato, ma anche *brudet* in croato, non ha solo una comune radice etimologica, ma è il prodotto di una comunità di destino: quella istriana.

A seguire, Mario Stramazzo, Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia e giornalista, nel suo intervento ha trattato l'usanza dei pescatori chioggiotti di cibarsi con un piatto di "broéto", termine veneto usato per definire un denso intingolo che inizialmente era a base di un solo pesce, risalente al Medioevo. Ricorda Stramazzo che a bordo dei bragozzi e delle tartane o nelle povere cucine dei popolani dell'area del golfo di Venezia e lungo le sponde di tutto l'Adriatico, fino alla Grecia, cominciò ad imporsi la ricetta usata per cuocere i ghiozzi. Il ghiozzo gò (*Zosterisessor ophiocephalus*) è un pesce di scarso valore commerciale, soprattutto nell'Italia centrale dell'epoca, che non aveva mercato e veniva bollito in poca acqua, con una lacrima d'olio e insaporito con pepe, cipolla e aglio, diventando un saporito guazzetto che ben presto finì per essere chiamato "il brodetto dei poveri".

Antonietta Stroili, Vice Delegata di Udine, ha appassionatamente parlato della Laguna di Marano, dei casoni quale aspetto caratteristico della stessa e del cibo che in tali casoni, e non solo, veniva comunemente preparato: il boreto.

Ha giocato in casa l'Accademico di Gorizia e "graisan" purosangue Fiorenzo Facchinetti, appassionato di cucina e tradizioni popolari di Grado, che ha illustrato la caratteristica

di questo "modo di cucinare", non una vera e propria ricetta. Il "boreto a la graisana" è un piatto antico, caratterizzato dalla semplicità degli ingredienti e della preparazione, che racchiude la storia stessa dell'isola di Grado. Oltre all'abbondante uso del pepe, altro ingrediente del boreto a la graisana, per insaporire l'olio di cottura, è l'aglio. Sulla scorta di testimonianze, peraltro non tutte



unanimesi, l'aceto sarebbe stato introdotto per mantenere la compattezza dei tranci e per conferire alla preparazione il suo gusto inconfondibile. Poiché l'olio d'oliva è troppo forte e soverchiante, gli si preferisce quello di semi. Il pesce che non poteva essere venduto al mercato veniva utilizzato per cucinare il boreto. Questo era preparato in una pentola, il lavèso, originariamente costituito da un recipiente ottenuto scavando una pietra, poi sostituito da un contenitore in terracotta rilegata con filo di ferro perché, per il frequente uso, andava soggetta a fessurazioni, infine da una casseruola di ferro che non veniva mai lavata, ma solo pulita.

L'ultima relazione è stata svolta dal professor Giuliano Orel, dell'Università di Trieste, esperto in biologia marina e altre discipline concernenti il mare e le lagune, che ha scientificamente illustrato il termine brodetto, chiarendo che, anche se nell'accezione medievale il termine si riferisce ad un'ampia gamma di piatti (minestre, salse, creme, intingoli

ecc.), oggi esso è usato prevalentemente per designare un piatto di pesce di origine peschereccia dell'Adriatico settentrionale. Sulle vecchie imbarcazioni da pesca a strascico dell'Alto Adriatico, come i bragozzi chioggiotti, fino a ben oltre la fine della Prima guerra mondiale, la "cucina" era rappresentata da un mucchio di sabbia, posto sotto coperta e conformato a cratere, su cui veniva acceso un modesto fuoco e adagiata una larga pentola con olio, aglio e/o cipolla e in cui venivano fatti confluire due pesci rovinati durante la cattura, alcuni insufficienti a fare una cassetta da esibire al mercato e qualche altra specie poco commerciabile.

Finivano in questi brodetti anche piccole scarpene (*Scorpaena*), piccole lucerne (*Trigla*), ragni (*Trachinus*) e bocche in cavo (*Uranoscopus*

scaber), che un tempo venivano pescate in abbondanza in prossimità dei "fondi sporchi" ed erano poco gradite al mercato. Nella stessa pentola, finivano anche alcune seppie e qualche granchio privo di interesse commerciale. Da ciò nasce l'usanza di fare i brodetti utilizzando un'ampia varietà di specie. Nelle zone lagunari, il brodetto può esser fatto anche con una sola specie.

Le conclusioni, puntualissime come sempre, sono state tratte dal Presidente Giovanni Ballarini, che ha rilevato come i brodetti, realtà tipiche dell'Alto Adriatico, costituiscano sì un piatto povero, ma di grande gusto, originariamente preparato con pesce minore e oggi proposto in versioni più sofisticate e con varietà ittiche di maggior pregio, soffermandosi poi sui brodetti in genere e sull'uso del pomodoro.

Al convegno è seguito un pranzo di gala dove gli intervenuti hanno potuto degustare alcuni boreti della cucina del territorio.

See International Summary page 70



Mezzo secolo a Borgotaro

I tanti profumi e sapori che, dal bosco delle Valli del Taro e del Ceno, giungono sulla tavola, funghi compresi, sono stati i protagonisti del convegno organizzato per festeggiare mezzo secolo della Delegazione.

DI PIER GIOVANNI BRACCHI
Accademico di Borgo Val di Taro



La Delegazione di Borgo Val di Taro ha celebrato il 50° anniversario di fondazione con un interessante convegno dal titolo “Cinquanta anni di sapori nelle Valli del Taro e del Ceno”, che si è svolto, alla presenza di un folto pubblico, nell’aula magna della Comunità montana delle Valli del Taro e del Ceno. Era presente anche il Presidente Giovanni Ballarini. Ha presieduto il convegno il Segretario Generale Paolo Petroni, che ha spiegato le finalità e le prospettive del sodalizio.

Il Delegato Giovanni Spartà ha poi presentato il libro (con lo stesso titolo del convegno) edito dalla “Gazzetta di Parma” per questa occasione. La pubblicazione ripercorre il lungo cammino della Delegazione, nata nel 1963 intorno alla figura carismatica di Camillo Del Maestro, primo Delegato, che qualche anno prima ebbe l’intuizione di inventare il “Settembre gastronomico valtarese” che successivamente diventerà “Autunno gastronomico valtarese”, giunto quest’anno alla cinquantaquattresima edizione.

Degna di nota, l’istituzione del cosiddetto “Fungo d’oro”, il premio assegnato, alla fine della manifestazione gastronomica, al ristorante o trattoria che aveva conseguito il maggior consenso, a seguito del computo di un punteggio rilevato da schede di valutazione compilate dagli avventori a fine pranzo.

È stata poi la volta degli oratori, presentati dal Vice Delegato Franco Brugnoli: Alberto Cozzella, magistrato della Cassazione, ha tracciato un iti-

nerario nella storia e nella geomorfologia delle vallate del Taro e del Ceno, mentre il giornalista ed esperto gastronomo, Enrico Chierici, ha relazionato sull’influenza della cucina ligure nella tradizione gastronomica dell’Appennino parmense.

Successivamente, lo storico e scrittore borgotarese Giacomo Bernardi ha presentato il simpatico tema “Tra un piatto e l’altro: umorismo a tavola”: tanti episodi accaduti, per lo più, al mitico cuoco “Giovanni”.

L’Accademico Pier Luigi Fedele, Comandante provinciale del Corpo forestale dello Stato, ha intrattenuto il pubblico parlando dei tanti profumi e sapori che dal bosco giungono sulla tavola, funghi compresi. L’Accademico di Parma, Giorgio Orlandini, si è soffermato sull’evoluzione di gusti e sapori dell’Appennino parmense.

Ha concluso i lavori il Presidente Giovanni Ballarini, il quale ha ricordato le origini dell’Accademia e “oggi - ha affermato - ci ritroviamo di nuovo all’anno zero. Dalla cucina-spettacolo non si impara nulla. Si rende necessaria - ha proseguito - una nuova selezione dopo tanti eccessi; anche per le tradizioni sembra valere il principio darwiniano che, non solo la loro sopravvivenza, ma anche il successo dipendono dal sapersi adeguare all’ambiente, mantenendo intatte - ha concluso - le proprie individualità genetiche”.

Si è rivelata significativa anche la scelta della data, da parte degli organizzatori di questo evento: propiziata da un caldo sole di inizio autunno, si è svolta, in concomitanza, la trentot-



tesima Fiera del Fungo Igp di Borgotaro. Merita una citazione, a tale proposito, il convegno nazionale "L'Eurofungo di Borgotaro alle soglie del 2000", organizzato dalla Delegazione nell'ottobre del 1999, di notevole rilevanza scientifica per il taglio multidisciplinare degli argomenti trattati da illustri relatori di fama internazionale. Quel convegno chiudeva, per così dire, il secolo breve, mentre il titolo veniva inventato dall'amico Gianni Franceschi che qui approfittiamo per ricordare affettuosamente.

All'uscita dall'aula magna, i partecipanti hanno trovato il centro cittadino gremito da espositori e commercianti con relativi banchi, visto che era in corso anche la storica fiera-mercato di S. Matteo, penultima dell'anno che, per tradizione, ha sempre costituito un appuntamento importante per la commercializzazione dei prodotti del territorio di inizio autunno, mentre l'ultima fiera-mercato di quest'anno sarà dedicata soprattutto ai porcini essiccati che avranno anch'essi, proprio da quest'anno, oltre al prodotto fresco, il marchio Igp.

Non va dimenticato, infine, che, nei secoli scorsi, si tenevano a Borgotaro ben tre mercati settimanali, frequentati non solo da chi risiedeva nelle località limitrofe ma anche da coloro che provenivano da quelle molto più distanti; è possibile così ritenere che nel paese fossero attivi diversi posti di ristoro, come viene dettagliatamente descritto nel libro presentato in questa occasione.

Il convegno si è quindi concluso con un elegante pranzo di gala al ristorante "La Pergola" di Bedonia.

See International Summary page 70



MANGIARE SANO PER VIVERE MEGLIO

Dopo il successo del convegno di Matelica su "Eticità e qualità dei prodotti alimentari", le celebrazioni per il 30° anniversario della Delegazione di Macerata sono proseguite con il convegno sul tema: "Una sana alimentazione per una vita di benessere". I lavori, svoltisi nella biblioteca del "Poltrona Frau Museum" di Tolentino, sono stati preceduti, per iniziativa dell'Accademica

Ivana Jajani, da una visita al museo

stesso, progettato, per i 100 anni dell'azienda, dall'architetto Michele de Lucchi. Lo stesso Presidente di Poltrona Frau, Franco

Moschini, ha guidato gli

Accademici nel lungo

percorso, soffermandosi sui modelli firmati da prestigiosi architetti.

In apertura dei lavori del convegno, il Consigliere regionale

Francesco Comi ha portato

il saluto della Regione

Marche, mentre il Sindaco Giuseppe Pezzanesi quello della città di Tolentino.

Il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini ha porto il benvenuto alle Autorità, ai Delegati e agli Accademici di tutte le Marche, mentre il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, ha illustrato gli eventi programmati per il 30° della Delegazione.

Il Consultore Sergio Branciarri ha poi presentato gli oratori, cedendo la parola alla fisiatra Simonetta Broglia che ha sottolineato l'importanza di fare movimento, sia praticando qualche attività sportiva sia facendo passeggiate di 30/40 minuti a passo spedito.

Il direttore del Centro di diabetologia dell'ospedale di Macerata, Gabriele Maolo, ha presentato le preoccupanti statistiche relative all'aumento dell'obesità degli Italiani: "L'obesità - ha detto - dipende non solo dalla quantità ma soprattutto dalla qualità del cibo. Tanto è vero che i poveri sono ciccioni e i ricchi più magri". Subito dopo, il Consigliere regionale Francesco Massi ha illustrato le iniziative della Regione Marche per combattere l'obesità tra i giovani delle scuole dell'obbligo.

Ha chiuso i lavori il Consigliere nazionale dell'Accademia, Mimmo D'Alessio, che, dopo aver portato il saluto del Presidente Giovanni Ballarini, ha sottolineato il ruolo dell'Accademia non solo nella difesa delle tradizioni ma anche per promuovere una sana alimentazione e "in questo senso - ha detto - gli Accademici possono essere considerati le vere sentinelle del gusto". Un caloroso, convinto applauso ha salutato la conclusione dei lavori. (Ugo Bellesi)



Il successo del Verdicchio d'Oro

Una manifestazione giunta alla quarantottesima edizione per la quale si prospetta la possibilità di diventare internazionale.

DI MAURO MAGAGNINI
Delegato onorario di Ancona

Grande interesse anche quest'anno per la manifestazione che ha assunto nel tempo un prestigio e un valore culturale notevolissimo non solo nel territorio marchigiano; la presenza assidua, negli anni, del Presidente Giovanni Ballarini e di numerosi Delegati e Accademici provenienti da tante parti d'Italia ne è la conferma.

Ormai che il cinquantenario è vicino, è possibile sognare un salto in avanti e, sul saggio consiglio del Presidente Ballarini, si proverà a trasformarlo già sin dal prossimo anno in una manifestazione a carattere internazionale, con la partecipazione, come premiati e relatori, di personaggi della cultura enogastronomica europea. Un progetto ambizioso, ma l'esperienza del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e dei suoi validi collaboratori fa ben sperare sulla sua riuscita.

Tornando alla manifestazione di quest'anno, essa ha avuto una grande partecipazione di Accademici e appassionati enogastronomi, facilitati anche dalla bella giornata di sole che ha accolto tutti nel ridente paesino di Staffolo. La manifestazione, come di consueto, ha avuto inizio nel pomeriggio con il saluto del Sindaco di Staffolo ai premiati e ai relatori, nella bella cornice della sala consiliare del Comune. Poi, tutti gli intervenuti si sono recati a visitare la bellissima nuova cantina Colognola, altamente tec-

nologica nelle attrezzature e ricca nelle rifiniture con grande rispetto dell'igiene. Il proprietario e un giovanissimo enologo hanno fatto gli onori di casa prima di una interessante riunione conviviale a base di prodotti tipici marchigiani.

La manifestazione vera e propria ha avuto inizio la mattina seguente, con l'ingresso dei premiati dalla porta del paese, accompagnati dal Sindaco, dai responsabili dell'Accademia e dal piacevole intermezzo, nella piazzetta antistante la sala del convegno (bellissima chiesa barocca sconscrata), del balletto tipico marchigiano e dai pezzi eseguiti, compreso l'inno nazionale, dalla banda del paese ricca di giovani elementi.

La tavola rotonda ha avuto inizio con il saluto del Sindaco di Staffolo e

l'introduzione del Coordinatore Territoriale, che ha, con orgoglio, proposto, come già accennato, la possibilità di trasformare la manifestazione in momento culturale internazionale: un ulteriore e maggiore apporto di questa manifestazione allo sviluppo del mercato del Ver-

dicchio e alla valorizzazione del territorio marchigiano, tanto ricco di bellezze artistiche, paesaggistiche ed enogastronomiche.

Magagnini ha poi indicato le motivazioni che hanno portato alla scelta dei tre premiati di questa edizione: il dottor Federico Castellucci per il suo ruolo di ambasciatore del vino italiano nell'Organizzazione internazio-





le della Vigna e del Vino; il cuoco Mauro Uliassi per la sua alta professionalità, che ha portato il suo ristorante alla vetta della ristorazione italiana e la campionessa olimpica di fioretto femminile Elisa di Francisca, tipico esempio della caparbia e serietà professionale marchigiana che portano a grandi successi.

Il primo intervento al convegno, dal titolo "Il vino: veicolo di gioia, salute ed... economia", è stato dello storico Tommaso Lucchetti che ha arricchito il suo dotto contributo con citazioni storiche, dall'antichità al secolo scorso, sull'importanza del vino nella vita sociale e culturale dell'umanità.

Ha fatto seguito l'Accademico Corrado Piccinetti, membro del Centro Studi "Franco Marengli", docente di biologia e consulente di itticoltura del Ministero e della Comunità Europea, che ha fatto un piacevole excursus sullo sviluppo del bere vino in questo secolo. Ha sottolineato il progressivo e significativo passaggio dal bere un vino povero, "casereccio", spesso non valido (nelle nostre campagne e tavole), al bere solo per piacere, privilegiando la qualità, il gusto e il valore del confronto tra le varie prerogative, rispetto al puro bere per necessità. Vista la sua esperienza ittica, non sono mancati gustosi esempi di abbinamenti con pietanze e pesci. L'Accademico di Modena, Sandro Bellei, giornalista e scrittore, ha tenuto un interessante intervento sul

ruolo del vino nella civiltà della tavola, non mancando di puntualizzare errori e limiti dell'attuale mondo enologico italiano.

Affascinante è stata la relazione dell'Accademico di Roma Marco Zanasi, che ha trattato il tema dell'importanza del vino nella storia umana e nei suoi simboli divini e pagani; particolarmente interessante il riferimento al sorgere della civiltà stanziale (città e borghi) con la scoperta della coltura del vino e dell'olio, dopo la presenza dell'uomo come soggetto cacciatore e senza dimora fissa.

L'intervento del premiato professore Federico Castellucci ha riguardato il panorama del commercio del vino nell'ambito mondiale, con particolari riferimenti agli ultimi paesi inseriti nel mercato (Cile, Australia) e ai limiti dello sviluppo del nostro vino non sempre promosso con la dovuta efficacia e organizzazione.

Il Presidente Ballarini ha concluso il convegno congratulandosi per la per-



fetta riuscita della manifestazione, garantendo il suo futuro supporto per l'internazionalizzazione dell'evento. Non è mancato, ovviamente, un attento riferimento all'attività dell'Accademia e al suo ruolo nel moderno mondo della civiltà della tavola.

Con la premiazione e un arrivederci alla prossima edizione, si è concluso il convegno, al quale ha fatto seguito una valida riunione conviviale che ha ancor più evidenziato l'importanza dei momenti trascorsi insieme tra allegria e cultura.

See International Summary page 70

LA GASTRONOMIA SI FA SCIENZA

Presso l'aula Montel della Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, ha avuto luogo un convegno sul tema "La gastronomia si fa scienza", con l'obiettivo di stimolare alcune riflessioni sull'opportunità di istituire, presso l'Università stessa, un corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche. L'incontro ha avuto come relatori: Cinzia Scaffidi, docente presso l'Università privata di Pollenzo (Cuneo), sul tema: "Interdisciplinarietà della Gastronomia - L'esperienza della prima Università italiana di Scienze gastronomiche"; Luigi Altobella, Delegato di Foggia-Lucera, sul tema: "La dieta mediterranea fra mito, storia e realtà"; Fabio Filardi, dell'Ufficio Assicurazione Qualità Eataly, ha parlato sul tema "Ruolo del laureato in Scienze gastronomiche nelle aziende agroalimentari"; Giuseppe Bramante, Presidente del Consorzio Biogargano, ha concluso sul tema: "Il bio e il tipico e le Scienze gastronomiche".

Moderatore della tavola rotonda è stato il prof. Agostino Sevi, Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie e degli alimenti dell'Università di Foggia. Il convegno, frutto della collaborazione fra la Delegazione di Foggia-Lucera e l'Università, ha avuto un gran successo per la nutrita partecipazione di un pubblico interessato e si è concluso con un lunch preparato dagli allievi dell'Istituto alberghiero "R. Bonghi" di Lucera. (Luigi Altobella)



La dieta mediterranea non finisce di stupire

Un regime alimentare che non solo consente una maggiore longevità, ma favorisce una buona qualità della vita della popolazione più anziana.

DI ALDO E. TÀMMARO
Accademico di Milano Brera



L'appassionata e puntuale messa a punto storica dell'Accademica Donatella Romeo sulla dieta mediterranea (Civiltà della tavola, n. 251), ha richiamato alla mia mente due contributi comparsi recentemente su due autorevoli riviste internazionali.

A suo tempo, il pionieristico studio dei sette Paesi, ideato e coordinato da Angel Keys e citato dalla Romeo, ha rappresentato la scintilla che ha alimentato ricerche in molte parti del mondo. L'adozione della dieta mediterranea si è accompagnata ad una minore incidenza di malattie cardiovascolari, tumori, diabete, ipertensione, declino cognitivo, ma alcuni anni fa, due gruppi di ricercatori si sono avventurati anche a verificare se, su soggetti anziani, l'aderenza alla prescrizione di una dieta mediterranea fosse in grado di influenzare la riduzione di funzionalità

degli arti inferiori che fatalmente accompagna l'invecchiamento. Questo parametro si è dimostrato dotato di particolare interesse in geriatria: infatti è diffusamente accettato come indice della capacità di prestazione fisica e come importante predittore di futura disabilità, mentre una soddisfacente funzionalità degli arti inferiori significa per l'anziano mantenere la capacità di camminare, con due fondamentali implicazioni sul piano salutistico: la possibilità di rimanere attivamente inserito nel suo ambiente di vita e di praticare la forma più semplice, ma non meno efficace, di attività fisica, ormai universalmente riconosciuta come preziosissimo fattore di promozione della salute. Qualsiasi intervento capace di incrementare tale funzionalità è quindi in grado di migliorare le prospettive esistenziali di questi soggetti.

Il primo di tali studi è stato condotto in casa nostra, e più precisamente nella regione del Chianti, da un team italo-americano; il secondo è frutto di una collaborazione israelo-americana. Al termine di un periodo di osservazione di otto-nove anni, la valutazione statistica dei risultati ha evidenziato che l'avanzare dell'età si accompagnava comunque ad un declino della funzionalità degli arti inferiori, ma che l'entità di detto declino e il rischio di andare incontro a riduzioni della mobilità erano tanto minori quanto maggiore era stato il grado di aderenza alle prescrizioni dietetiche. Come sempre avviene nel campo medico-biologico, una volta acquisiti risultati ancorché piacevolmente sorprendenti come quelli descritti, è inevitabile che

i ricercatori si pongano una domanda: con quali meccanismi la dieta mediterranea influenza beneficamente la capacità motoria? Da tempo è noto che l'eccesso di processi ossidativi e l'aumento nel sangue di sostanze che attestano l'esistenza di processi infiammatori si accompagnano a una riduzione della massa e della forza muscolare, quindi, in definitiva, a un declino della capacità motoria. La dieta mediterranea è ricca di sostanze antiossidanti, come vitamina E, carotenoidi (quelle sostanze colorate di cui sono ricchi carote, pomodori e spinaci), nonché di componenti, come frutta, cereali, olio di oliva, noci, nocciole e mandorle, capaci di ridurre la concentrazione degli indici di infiammazione. E non va nemmeno sottovalutata l'importanza del pesce, il cui consumo è risultato correlato positivamente ad una maggiore forza muscolare e negli studi citati era particolarmente elevato fra le persone con il maggior grado di aderenza alla dieta mediterranea.

Negli ormai lontani anni Cinquanta, il professor Enrico Greppi, fondatore della geriatria e della gerontologia italiane, ebbe ad affermare che l'obiettivo di queste discipline non era il mero prolungamento della vita, magari in condizioni di disabilità, bensì la protezione dell'anziano dal deterioramento funzionale che fatalmente accompagna l'invecchiamento. Oggi sappiamo che questo ancora attualissimo e vitale risultato può essere raggiunto anche attenendosi ai sani e, tutto sommato, gradevoli principi della dieta mediterranea.

See International Summary page 70



Il mosto cotto in cucina

Leggero profumo di caramello, sentori di noce e buccia d'uva, sapore intenso, fruttato, dolce e persistente, colore ambrato scuro: sono le caratteristiche di un prodotto dell'uva che ha accompagnato ricette di tutti i tempi.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino



Siamo nel tempo che segue la vendemmia e in questi momenti, in molte parti d'Italia, si prepara o si è appena finito di preparare un prodotto che può accompagnarci, se ben mantenuto, anche per un paio di anni: mi riferisco al "mosto cotto", che ormai da oltre duemila anni fa parte della nostra storia culinaria. Dal latino *mustum*, mosto, ma con significato di giovane, fresco, inteso, anche in senso lato come "vendemmia". I nostri avi, i Romani, avevano un vocabolario più ricco per indicare questa sostanza; infatti essa viene chiamata indifferentemente *defrutum*, o, come scrive Marco Gavio Apicio, *defritum*, con radice dal greco *brùtos*, ossia "bevanda fermentata", con il prefisso "de", cioè "derivante da", oppure *sapa*, come lo chiamano sia Maestro Martino da Como sia Pellegrino Artusi, e ancora *caroenum*, sempre secondo Apicio e Plinio il Vecchio, ma questo più con significato di "vin dolce cotto", il cui uso, all'interno delle ricette proposte, è pressoché identico.

Il mosto cotto si prepara con le migliori uve raccolte, ma con i valori dei parametri di maturazione dell'uva di poco superiori a quelli ottimali per la vinificazione, ossia con percentuali di zuccheri intorno al 25%. Le uve vengono dir-

spate e pigiate, e da questo processo viene separato il mosto destinato alla cottura. Questo procedimento veniva fatto in recipienti di rame (oggi si preferisce l'acciaio), o di coccio, veri e propri paioli (il *caccàbos* dei Greci da cui il *caccàbulus* dei Latini), dove il mosto veniva e viene cotto a lungo, a fuoco basso, sino a perdere oltre un quarto del volume iniziale. Durante questo processo di lenta cottura, tutte le sostanze che sono contenute nel mosto, e principalmente gli zuccheri, tendono a caramellare, sprigionando nuovi aromi e profumi.

Durante tutto il processo di sobbollitura è necessario togliere tutta la schiuma che si forma man mano che si procede nella cottura, che ha una durata, continuativa, di circa due giorni. A cottura ultimata, il mosto viene lasciato raffreddare, indi filtrato e imbottigliato. Le caratteristiche organolettiche sono caratterizzate da un leggero profumo di caramello, con sentori di noce e buccia d'uva, con un sapore intenso, fruttato, dolce e persistente, con un colore ambrato scuro.

Dicevo dunque dell'antica storia di questo prodotto: Apicio, nel suo *De re coquinaria* (siamo nel 30 d.C. circa, sotto l'imperatore Tiberio), propone numerose ricette con il mosto cotto: da quelle con le verdu-





re, per esempio le zucche (ma non quelle gialle che consumiamo oggi, che vengono dall'America, ma quelle di origine indiana, *Lagenaria vulgaris*, assolutamente senza sapore e per questo capaci di essere insaporite da ingredienti dall'intenso gusto), ribollite in una salsa comprendente anche il defritum; oppure quale condimento, insieme al *garum*, per pesci saltati in padella e rosolati con cipollotti; o ancora una salsa per le scaloppine (*ius in copadiis*, letteralmente sugo per battuto di carne, dal greco *zomòs*, intingolo. Attenzione a non confondere la doppia accezione di *ius - iuris*, che significa anche diritto giuridico) con pepe, ligustico (pianta molto simile al finocchio selvatico anche nel sapore), prezzemolo, cipolline, mandorle tostate, datteri, miele, aceto, *garum*, mosto cotto e olio.

Oltre quattrocento anni dopo, il cuoco Maestro Martino da Como nel suo libro *De arte coquinaria*, dà una ricetta "Per fare peperata di selvaticina", ossia per fare un intingolo piccante per la selvaggina, dove la sapa, come lui chiama il mosto cotto con l'altro termine latino, serve a insaporire il brodo di base del sugo.

Ancora Bartolomeo Scappi, nella sua *Opera*, della fine del XVI secolo, con le proposte "per fare morselletti, cioè mostaccioli", oppure "Per far suppa di tartufali", dove questi tuberi una volta puliti dal terriccio ("netti dall'arena") vengono posti per un quarto d'ora sotto la cenere calda, poi fatti a pezzetti e messi in "uno vaso di terra invetriato o di rame stagnato" con tanto olio da farli soffriggere, e aggiungendo via via sugo di arance amare ("melangole"), agresto e mosto cotto, e infine presentati su fette di pane abbrustolito. Anche il padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi, che ha vissuto buona parte della sua vita a Firenze,



dedica la sua ricetta n° 710 (riferendomi alla prima edizione Salani 1907, che corrisponde alla decima edizione

del Landi del 1906) del suo libro *La Scienza in Cucina e L'Arte di Mangiar Bene*, alla "Sapa", scrive "che altro non è se non un siroppo d'uva", di cui dà la ricetta, o meglio, il modo di ottenerla dall'uva in fermentazione.

E da pochissimo ho avuto modo di gustare un dolce di mascarpone con aggiunta di solo mosto cotto dell'ultima vendemmia: semplice, gradevole e saporitissimo.

RUGGERO LARCO

See *International Summary* page 70

NELLA CUCINA DI UNA FAMIGLIA NAPOLETANA

Il tema dell'anno, sulle carni da non dimenticare, mi è risultato quanto mai gradito, oltre che utile e persino evocativo della cucina di famiglia. Tra le carni da non dimenticare, ovviamente, non posso che segnalare le frattaglie, ottimi alimenti, da consumare anche settimanalmente. Le differenze tra i vari tipi di frattaglie sono moltissime, il che fa variare il menu casalingo sia nei sapori sia per le diverse caratteristiche nutrizionali.

Per acquistare oggi delle buone frattaglie occorre però ordinarle con largo anticipo dal macellaio di fiducia, sperando così di poter avere dei prodotti sani, oltre che gustosi. Nella cucina di casa, ho sempre usato parecchie parti commestibili delle frattaglie soprattutto perché, in famiglia, si apprezzavano in modo particolare il cervello, sia bollito sia fritto, il cuore arrostito, i testicoli (detti in Campania anche bottoni) alla pizzaiola, la trippa, sia in bianco sia al sugo rosso, i fegatini avvolti nella rete e gli spaghetti conditi col soffritto, grande goduria per palati napoletani, e non solo. Non parliamo poi del rognoncino e della lingua, ma anche dei fegatini di pollo, "quasi" indispensabili per la preparazione di uno speciale timballo di maccheroni, ancora oggi tra i più gustosi piatti della tradizione napoletana.

Troppo spesso le frattaglie vengono invece "snobbate", in modo particolare da chi non le ha mai assaggiate, anche perché le ritiene un cibo plebeo. In questo particolare momento di crisi economica, invece, vorrei ricordare che il consumo delle frattaglie incide in modo positivo sulla salute del consumatore, oltre che sul suo portafoglio.

Per concludere vorrei rimandare alla ricetta di Allan Bay, comparsa sul "Corriere della Sera" dello scorso 12 ottobre, laddove, a conferma che ancora c'è qualcuno che ama le frattaglie, si descrive la "pajata alla romana", uno dei piatti locali più tipici, che si prepara utilizzando la prima parte dell'intestino tenue dei ruminanti. Provare per credere!

Non posso infine che dichiararmi soddisfatta del fatto che la nostra Accademia sia sempre all'avanguardia anche nell'individuare e proporre temi alimentari di grande attualità. (Elisa Contaldi)



Uno strano idillio ottocentesco

Riguarda la ricetta del “poulet à la parthénope”, realizzata arrostando un polletto in una salsa di Marsala, con tartufi neri e bianchi: un connubio che non ha niente a che vedere con la cucina napoletana.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Tra le infinite incongruenze della storia, ve ne sono alcune che a tutta prima non riusciamo a spiegarci, tranne poi, dopo lunghe e talvolta tortuose elucubrazioni, arrivare ad una risposta che solitamente ci lascia quantomeno perplessi. Una di queste è appunto la presenza su testi, manuali o riviste di cucina, di ricette cosiddette “alla napoletana” o presunte tali, dal momento che la maggior parte di esse non ha mai respirato l’aria del golfo né tantomeno si è riposata all’ombra del Vesuvio. Se ne trovano di frequente nei testi di cucina francesi del XIX secolo, e si sa, il legame che lega Napoli a Parigi è sempre stato forte, dalla rivoluzione del 1799 al regno di Giacchino Murat, grazie al mito alimentato dai viaggiatori del Grand Tour e all’inesauribile e fantasiosa opera di Alexandre Dumas. Ma questa, devo dire, è sorprendente, in quanto unisce un classico della cucina napoletana, la frittata di maccheroni “rossa”, con qualcosa che, rispetto alla nostra tradizione gastronomica, è del tutto estraneo, ossia i tartufi. Passi per quelli neri, magari dell’Irpinia, anche se quasi mai utilizzati, ma per quelli bianchi del Piemonte, mi sembra un’autentica follia. Anche perché il bianco, quando cotto, perde tutto il suo profumo. Ma procediamo con ordine.

Charles Monselet (1825-1888), giornalista, romanziere, poeta e autore drammatico francese, ma soprattutto epicureo e scrittore di cose di cucina, fu a suo tempo indicato come “il re dei gastronomi”. Soleva dire di se

stesso, non senza un pizzico di autoironia “la mia fama di gourmet deriva unicamente dal fatto che sono grassottello e che ho il labbro sensuale; la forma della mia figura è quella che mi dà la fama”, e si lamentava dei suoi amori perduti proprio per questo motivo: “Ah Emilie, quanto l’ho amata; ma oggi continuo ad amare le beccacce e i vini di Borgogna”. Pubblicò anche un giornale, “Le Gourmet” e, casomai qualcuno avesse potuto avere un seppur minimo dubbio sul suo contenuto, vi aveva aggiunto come sottotitolo: “Giornale di interesse gastronomico”. Tra le sue altre pubblicazioni, le *Lettres gourmandes* (1877) tra le quali ve ne è una che, per l’appunto, è esempio eccellente di quanto prima detto. È datata Parigi, 2 ottobre, e indirizzata a monsieur Seignerlet: “...apprezzerete certamente la ricetta che ho ricevuto da Napoli questa settimana. La ricetta era accompagnata da una lettera dai contenuti altamente spirituali, e tra





le altre cose diceva “... sono un viaggiatore gastro-nomico. Trovare così lontano da casa una buona ricetta di cucina non dà la stessa gloria che trovare una nuova specie di felce sul Nucupichincho o uno scarafaggio dei boschi non ancora catalogato? La ricetta che segue, che Casimir Delavigne, dopo il suo lungo soggiorno napoletano avrebbe battezzato ‘Pollo alla Partenope’, presenta il vantaggio di una facile esecuzione: prendete dei maccheroni sottili, ovvero dei vermicelli e fateli bollire in abbondante acqua. Quando sono cotti, ma appena cotti, scolateli accuratamente; cospargeteli di formaggio parmigiano e bagnateli di salsa di pomodoro ristretta. Poi, prendete una padella per friggere e gettatevi,



con una noce di burro, due uova battute come per un’omelette e con la stessa decisione, i vermicelli. In pochi minuti risulterà una torta ben riuscita, di un gusto molto fine, di un piacevole colore

biondo, e di una leggerezza incredibile. Nel frattempo, avrete fatto rosolare un polletto fatto a pezzi in una salsa di Marsala, con dei tartufi neri interi e dei tartufi bianchi del Piemonte finemente affettati; un terzo di bianchi e due terzi di neri. Stendete i pezzi di pollo a corona lungo i bordi della vostra torta (che avrete piazzato, all’uscita della padella, su di un piatto di porcellana tenuto ben al caldo). Ponete al centro i tartufi interi, versate la salsa su tutto e servite. Si fa più velocemente del pollo alla Marengo”.

Sulla napoletanità della frittata rossa nulla da eccepire, tranne il piccolo particolare che dimentica di salare l’acqua di cottura della pasta; piuttosto quello che lascia perplessi sono, oltre ai tartufi come dicevamo, la salsa al Marsala, tipica della cucina francese, nella quale figura sotto il nome di *sauce madère*. Un sano compromesso allora tra la II Repubblica e il Regno di Napoli, grazie all’opera di un monzù che vedeva i “maccheroni” come un contorno alla stregua delle patate e del riso? E resi in questo caso molto più saporiti rispetto a quelli semplicemente lessi? O forse li aveva gustati a casa del Trimalcione di turno, che, in ossequio al suo personaggio, aveva continuato a ostentare anche a tavola le sue ricchezze? E cosa gli sarà piaciuto di più, il pollo, o i maccheroni?

CLAUDIO NOVELLI

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

● **Testi degli articoli:** è necessario che i testi vengano inviati per via elettronica, in formato word (no pdf) utilizzando questo indirizzo e-mail: redazione@accademia1953.it

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4.000 e i 6.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

● **Rubrica “Dalle Delegazioni”:** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto

importante che nella compilazione delle schede, per le “Note e commenti”, venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

● Si prega inoltre di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

● Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione. La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l’eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

Ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.



I funghi tra passato e futuro

Da cibo del demonio, sotto l'Inquisizione, all'odierna dietologia che li inquadra come ottimo ingrediente per una dieta ipocalorica.

DI STEFANO MAGGI
Accademico di Avezzano



I funghi non sono mai stati trattati come un vero e proprio alimento. I primi estimatori furono i Romani, che li consideravano un'autentica leccornia; ma anche allora le opinioni erano discordanti: Seneca, per esempio, non li considerava un vero cibo, ma solo qualcosa che induceva chi era già sazio a mangiare ancora. In ogni caso, i Romani consumavano notevoli quantità di funghi di diverse specie: tartufi, morchelle (spugnole), boleti (porcini) e agarici (prataioli). La specie più ricercata era l'*Amanita caesarea* (ovolo buono), descritta come "cibo degli dei" o "fungo imperiale". Questo bel fungo, dal cappello arancio e dalle lamelle gialle, era esclusivamente consumato dai Cesari; da cui il nome scientifico. L'*Amanita caesarea* è buono sia cotto sia crudo, ma la preparazione più raffinata e squisita è costituita da un'insalata di ovoli freschi finemente affettati, conditi semplicemente con olio extravergine d'oliva, limone, rucola, sale, pepe e qualche scaglia di parmigiano.

Un altro fungo molto usato nella cucina italiana e francese è il porcino (*Boletus edulis* e relativo gruppo) che, per la consistenza della carne, si ritrova in numerose preparazioni come sughi per pastasciutte, nei risotti, al forno ripieni, alla griglia e sott'olio o sott'aceto. Inoltre, l'aroma si esalta con l'essiccazione, ed è altrettanto squisito impanato e fritto. Anche il gallinaccio o finferlo (*Cantharellus cibarius*) è molto apprezzato cotto al burro con cipolla, aglio e prezzemolo o trifolato per condire risotti e polenta.

Il consumo di questi affascinanti frutti della natura ha avuto però il suo momento oscuro nel Medioevo e in special modo durante il periodo della Santa Inquisizione, in cui veniva considerato "cibo del Demonio", in quanto associato agli usi magici che se ne facevano. Era invece sempre presente nei banchetti dei nobili feudatari e, più avanti, nei palazzi degli aristocratici; la plebe, come nel periodo Romano, non li consumava.

Per trovare le prime testimonianze di riferimenti normativi del loro controllo per il consumo, bisogna attendere il 1700. È di quel periodo un Avviso Pubblico del municipio di Pavia, allora Impero austriaco, che informava la popolazione del pericolo rappresentato dal consumo indiscriminato di ogni specie fungina e delle norme da seguire in caso di intossicazione. È con il Regio decreto n° 7045 del 3/8/1890 (Regolamento speciale per la vigilanza igienica degli alimenti) che per la prima volta viene trattato in modo specifico l'argomento funghi. Tralasciando tutte le norme intervenute negli anni, è importante ricordare che la materia, allo stato attuale, è disciplinata dalla Legge 352/93 che, come "legge quadro", tratta in modo organico la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei, freschi e conservati. Il suo regolamento di esecuzione affronta in dettaglio gli aspetti sanitari e commerciali, stabilendo che la vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione sanitaria e gli esercenti devono essere stati riconosciuti idonei all'identificazione



delle specie fungine commercializzate. La loro vendita al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte della ASL competente.

I funghi destano particolare interesse anche per le loro caratteristiche biologiche. Per esempio, lo zucchero cellulare di riserva è il glicogeno anziché l'amido; sulla parete cellulare presentano chitina, una sostanza tipica del dermascheletro degli insetti e dei crostacei, anziché cellulosa;

sono eterotrofi (hanno bisogno di assumere nutrienti dall'esterno) e non autotrofi come le piante; risultano di per sé alimenti facilmente deperibili in quanto producono ptomaine, analoghe alle putrescine e cadaverine della carne; presentano zuccheri composti quali trealosio e mannitolo che attraggono insetti micetofili (amanti dei funghi) con produzione di larve e, cosa più importante, amminoacidi essenziali non presenti nei vegetali. Per questi motivi, l'attuale Sistematica li inquadra in un Regno a parte: Regno funghi, come fossero una sorta di anello di congiunzione tra Regno vegetale e animale.

Recenti ricerche, effettuate su diverse specie di funghi epigei spontanei e coltivati, hanno dato i seguenti risultati: l'acqua è presente per l'88-90% del prodotto fresco; le proteine grezze sono rappresentate dal 3,8-4,2% e contengono amminoacidi essenziali, ad alto valore biologico; non presentano colesterolo e i pochi grassi grezzi (0,4-0,7%, contenuto esiguo) sono costituiti da acidi grassi essenziali (acido linoleico); i carboidrati (4-5%)



sono rappresentati, come precedentemente già detto, da zuccheri complessi, che apportano, per 100 grammi di funghi freschi, soltanto 34-36 kcal. Tra i sali minerali ritroviamo potassio e fosforo in quantità superiore al fabbisogno giornaliero; zinco pari al fabbisogno giornaliero; rame metà del fabbisogno giornaliero e ferro circa 1/3 del fabbisogno giornaliero. Le vitamine presenti sono: A, B, C, D, K, e la più rappresentata è la PP (niacina o nicotinammide), importante per

la cute e per il sistema nervoso. Le fibre (2,9-4,9%) sono: micocellulosa, chitina e chitosano e contribuiscono all'eliminazione di scorie tossiche da parte dell'intestino. La chitina, in particolare modo, trasformandosi in chitosano durante la digestione, si lega ai grassi alimentari permettendo di diminuire la colesterolemia e il grasso corporeo totale. Oggi, infatti, ci sono in commercio molti integratori a base di chitosano, utilizzati per

le diete dimagranti.

L'odierna dietologia inquadra l'alimento fungo come ottimo ingrediente per una dieta ipocalorica destinata soprattutto a chi soffre di problemi di obesità, diabete e ipercolesterolemia. Considerato l'alto consumo in Italia, i funghi rientrano a pieno titolo come componenti alimentari della nostra tanto invidiata "dieta mediterranea".

STEFANO MAGGI

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario Generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.





Leccornie di un italiano a Londra

Il successo di Domenico Negri, pasticciere e confettiere italiano, che conquistò il gusto dei nobili nell'era georgiana.

DI SILVIA MAZZOLA
Accademica di Londra



È una verità universalmente riconosciuta che la cultura italiana, nelle sue espressioni di arte, musica, architettura e letteratura, abbia modellato, nel periodo georgiano, il modo di vita dell'élite inglese, andando a sottolinearne l'elevata posizione sociale e a conferirne il gusto di raffinatezza e garbo che ci si aspettava da persone di rango. Oltre ai Canaletto alle pareti, l'élite assorbe la maniera di vivere "all'italiana" anche a tavola, attraverso il cibo. Negozi che vendono olio di oliva, vini e altri prodotti italiani compaiono un po' dovunque a Londra.

Fra questi, uno in particolare attrae la nostra attenzione, per golosità - si vendono dolci - e per la presenza di *ices*, prodotti di gelateria, che dal Settecento in poi apriranno la strada agli imperi ottocenteschi dei gelati italiani: vedi l'italo-svizzero Carlo Gatti i

cui *penny ices*, i gelati che si acquistavano dai carretti dei venditori ambulanti italiani, divennero la passione di molti nel periodo vittoriano.

L'adagio "location, location, location" vale allora come oggi e Domenico Negri, pasticciere e confettiere, apre nel 1757 un bel negozio di "confectionary" - una confetteria - in Berkeley Square, la piazza alla moda nel centro della prestigiosa Mayfair, luogo ideale per ricevere clientela di riguardo. Lo battezza con il bel nome di "At the Pineapple", "All'ananas" e con un'insegna che rappresenta questo frutto esotico. Anche nella scelta dell'insegna, Domenico mostra quanto chiare siano le sue intenzioni di affermarsi all'interno di un ambiente inglese altolocato. L'ananas era il simbolo usato di frequente dai negozi di confetterie (appare ancora oggi in una delle insegne di Fortnum and Mason) in quanto frutto esotico, dolce, difficile da riprodurre e con connotazioni reali - il re Carlo II volle farsi ritrarre con un ananas -, facilmente riconoscibile come simbolo di lusso.

Sfortunatamente non si sa nulla della provenienza del Negri, ma con sicurezza si legge il suo nome in bella stampa sulle *trade card* (carta da visita commerciale) del negozio e su un foglio di carta intestata di una fattura (conservati nella collezione Heal del British Museum), documenti, questi, che permettono di conoscere cosa Domenico produceva e vendeva e di dedurre le vicende del negozio e dei suoi clienti.

Nella lista di prodotti riportati in bel-

la calligrafia, il Negri reclamizza dolciumi come "Naples diavolini and also diavoloni". Li immaginiamo bene i diavolini, quei minuscoli confetti colorati che a Napoli si usano per decorare gli struffoli, ma che vanno anche a pennello per rallegrare gelati e dolci in genere. E i diavoloni? Quei confetti tondi, grandi come le palline da golf, caramelle di sapore intenso che Carlo Goldoni menziona nella sua commedia "Una delle ultime sere di Carnevale" quando Bastian li offre ad Alba.

Vengono menzionati anche i "cedrati ices", che sicuramente, col loro profumo e gusto, riportavano i nobili inglesi ai giorni trascorsi a Napoli e nel nostro Sud, durante il loro Grand Tour. E per chi non ci fosse mai andato, i cedrati gustati nel centro di Londra diventavano un mezzo per sognare viaggi italiani.

E sono proprio i *cedrati ices* ad apparire fra i vari prodotti acquistati per la somma di £4.0s.-5d durante il periodo dal 18 marzo al 13 maggio 1760 dall'"Honorable Mr Claiton", probabilmente scritto con una "i lunga", in inglese, ma riportato dal Negri con la "i semplice". Il foglio del conto spese di Mr Clayton ha una bella intestazione, dove oltre al nome di Domenico Negri appare anche il simbolo di un obelisco sovrastato da un bell'ananas, e il negozio viene menzionato come "At the pot and pineapple in Berkeley Square", "Alla pentola e all'ananas a Berkeley Square". Ma Negri, nella sua *trade card*, non manca di sottolineare la produzione e la vendita di "all sort of ice,

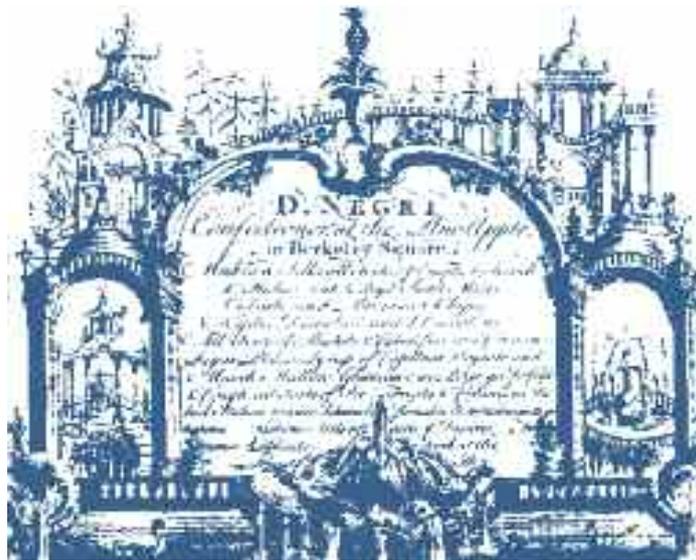
fruits and creams in the best Italian manner”.

Sembra così che Negri si riferisca a gelati sia a base di frutta sia di crema, tutti prodotti secondo la miglior tradizione italiana. Ed è la tradizione italiana ad attirare un illustre cliente di Negri: Edoardo Augusto, duca di York, fratello minore del re del momento, Giorgio III. Negri, fiero del consenso ottenuto dalla famiglia reale inglese, il massimo dell'ambizione per un Italiano

(napoletano?) approdato in Inghilterra, modifica la prima riga della sua *trade card* aggiungendo la dicitura “di D. Negri, confettiere di sua altezza reale il Duca di York”.

Il duca di York era un ventenne che amava i piaceri e che certamente viveva alla moda: lo si vedeva spesso nei giardini di Ranelagh, dove gustava gelati e ascoltava musica. Il fatto che si servisse di Negri per soddisfare i suoi piaceri del palato mostra come il nostro confettiere/gelataio italiano fosse all'apice nella lista dei consumi di lusso e di successo. Peccato, però, che nel 1767 Edoardo muoia, a soli 27 anni, per una febbre improvvisa mentre soggiornava a Monaco in transito verso Genova.

Ma dall'esistenza di un altro conto datato 1765, sappiamo che questo periodo di fama reale ha giovato a Negri. Troviamo infatti, come cliente, un altro duca: il duca di Gordon, che acquistò da Negri un completo di *garden dessert*. Il duca pagò la somma di £ 25-7s.-9d. per stupire i suoi ospiti con l'acquisto di un completo di *garden dessert*, con *sugar plums*, *bonbons* e altre leccornie. La moda del momento di servire il dessert era di imbandire la tavola come se si creasse un giardino dove aiuole, vialetti e alberelli erano di confetti, zuccherini colorati canditi, caramelle, disposti su un plateau a specchio fra statuette di porcellana, fontane di vetro



di Murano, cigni e parasoli cinesegianti. Un'idea la può dare la stessa immagine della trade card di Negri: un assemblaggio di pagode, fontane, alberelli e laghetti.

Dopo la morte del duca di York, le *trade card* di Negri cambiano e il suo nome compare affiancato ad altri. In una si legge “At the pineapple, Negri and Wetten”, dove Wetten rappresenta un confettiere che in effetti godeva del patrocinio reale e di un negozio nella vicina Bruton Street; in un'altra, probabilmente del 1784, si legge: “At the pot and pineapple, Negri and Gunter”. Ed è proprio quest'ultimo a rubare la scena al nostro Negri: infatti, il negozio di Berkeley Square passerà alla storia fino agli inizi del XX secolo come “Gunter” e “Gunter and Son”. Negri assunse, infatti, il gallese Gunter James, suo cognato, come partner nel 1777 e dal 1799 questi ne risulterà il solo proprietario. L'Oxford Biography Dictionary riporta di un certo gallese di nome James Gunter che cambiò la denominazione del negozio da “pot and pineapple” a “Gunter”. Però, si può affermare che, pur non comparando il nome italiano, essendo Gunter il cognato di Negri, il negozio conserva sempre l'elemento italiano. E anche la maniera di mangiare il gelato era all'italiana: all'aperto nei giardini della Berkeley Square. Si dice che i camerieri prendessero l'ordine spor-

gendosi oltre le inferriate della piazza e attraversassero veloci la strada scansando il traffico delle carrozze.

I dolci di Negri non comparivano solo nei banchetti serali, ma anche sulle tavole della prima colazione, dove i componenti della classe abbiente si godevano, insieme al tè o al caffè, il *tortulong*, una ciambella a forma di nodo. Un misto fra un *bagel* e un *pretzel* dolce che veniva bollito prima di essere cucinato al forno.

La ricetta del *tortulong* compare nel libro *The Complete Confectioner*, scritto, nel 1789, da un apprendista del negozio di Negri, un certo Fredrick Nutt che descrive come mescolare farina, zucchero, uova, per ottenere un impasto che veniva prima tirato fino a formare un bastoncino lungo 4 pollici e della grossezza del dito mignolo, poi, incrociandone le due estremità, veniva chiuso a nodo formando due anelli.

La raccolta di ricette di Nutt è la fonte più plausibile per fornirci un'idea della tipologia e varietà delle ricette del negozio di Negri. Nel libro, insieme a ricette di biscotti, caramelle ed essenze varie, non solo compare la ricetta del famoso *turtolong*, ma anche ben 32 ricette di gelati ai frutti e alle creme e 24 di sorbetti, come, per esempio, quello al bergamotto.

Da allora fino ad oggi i gelati italiani dai gusti più svariati dominano la piazza britannica, ma i gelati e le delizie di Negri sono scomparsi. Al posto del suo negozio, in Berkeley Square, si trovano un “pret à manger”, che offre ristoro a uomini d'affari della zona, e uno Starbucks, dove il caffè non profuma di aroma napoletano. Del passato rimangono la piazza, le carte da visita del nostro Negri e l'immortale *know how* della tradizione della cucina italiana.

SILVIA MAZZOLA

See *International Summary* page 70



L'importanza della carota nella nutrizione

Un ottimo ortaggio che, consumato crudo o cotto, favorisce anche un buono stato di salute.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



La carota (*Daucus Carota*), appartenente alla famiglia delle Ombrellifere, è un ortaggio comune nei luoghi incolti, che è uscito dallo stato selvatico per entrare nella produzione orticola, anche se ciò è avvenuto piuttosto tardivamente. Attualmente vengono coltivate numerose sottospecie, suddivise in forma di radice corta, media e lunga. In Italia la più diffusa è la coltivazione a radice lunga. Contiene 90% di acqua, 6% di zuccheri, 1% di sostanze azotate, quantità trascurabili di grassi e cellulosa. Ha perciò uno scarso rendimento calorico (35 Kcal/100g), ma possiede un elevato contenuto in minerali e vitamine (in particolare la vitamina C: 60-90 mg per kg di carote fresche), e soprattutto ha un elevato contenuto in agenti antiossidanti: principalmente il carotene al quale deve il suo caratteristico colore.

Poco apprezzata nel passato da un punto di vista gastronomico, trovò invece numerose applicazioni come pianta medicinale, specialmente tra i popoli latini e greci.

Molte virtù medicinali le vengono comunque ancora riconosciute, e infatti viene ripetutamente affermato che la carota favorisce il funzionamento del fegato e agisce come diuretico, depurativo e galattagogo. Grattugiata cruda (o come succo) cura l'acne giovanile, l'anemia, l'astenia, l'ulcera gastrica e i disturbi intestinali, ed è perciò considerata un toccasana per bambini, adolescenti, gestanti e anziani. Inoltre, da alcuni esperti viene sostenuto che il

succo, spremuto e addensato sul fuoco, cura la tosse, le infiammazioni della gola e le irritazioni della vescica.

Nel passato, inoltre, come sostenuto da Galeno e più tardi dal Mattioli, le è stata attribuita anche un'attività che favorisce gli stimoli di Venere, attività inesistente, ma che ancora oggi trova qualcuno che la ritiene valida, tanto da venir consigliata da taluni che si autoproclamano competenti.

Attualmente, nella tradizione dei popoli orientali, alla carota viene associato il concetto di bontà, che, invece, non trova posto nella civiltà occidentale nella quale si associa piuttosto il concetto della frottola, tanto che si usa l'espressione "vender carote" per dare l'impressione di un inesistente contesto della realtà.

Come si è detto, soprattutto nel passato, furono attribuite alla carota numerose proprietà medicinali, carminative, stomachiche e altre ancora, che non trovano purtroppo corrispondenza nella realtà.

Tali proprietà, molto fantasiose e molto discutibili, hanno però lasciato il posto al riconoscimento di reali





effetti positivi, scientificamente documentati, sulla salute, in particolare legati all'azione antiossidante del carotene. Questo componente (nome la cui etimologia deriva dall'ortaggio in questione), appartenente alla categoria dei carotenoidi, è presente nelle forme alfa, beta e gamma. Il più conosciuto, e anche il più apprezzato dai nutrizionisti, è il beta-carotene,

in quanto, oltre ad essere un attivo antiossidante, è anche il precursore della vitamina A.

L'azione biologica del beta-carotene è principalmente collegata alla sua capacità di inibire l'effetto negativo dei radicali liberi, quei composti dannosi che inevitabilmente si formano nell'organismo per cause esterne e interne.

In particolare, l'azione protettiva del beta-carotene si svolge a livello della cute, e questo spiega anche perché la carota sia stata utilizzata fin dall'antichità per curare le malattie della pelle, oltre che dei suoi inestetismi.

Non va comunque sottovalutata la presenza dell'alfa-carotene che, pur non avendo significato pro-vitaminico, sembra svolgere un'intensa attività antiossidante, forse maggiore della forma beta.

Va a questo punto riferito che, accanto all'azione positiva del carote-



ne, sembrano esistere nella carota altri componenti dotati di attività protettiva per l'organismo. Un gruppo di ricerca anglo-danese ha infatti pubblicato recentemente, sul "Journal of Agricultural and Food Chemistry", un lavoro a carattere scientifico che dimostra l'esistenza di un componente minore, appartenente alla classe dei poliacetileni, dotato di attività antitumorale, che agirebbe come inibitore della proliferazione cellulare.

L'azione di tale componente, denominato "falcarinolo" (presente peraltro anche nel sedano, nel prezzemolo e nel ginseng), è stata successivamente ripresa in esame dall'Università La Sapienza di Roma che ne ha confermato l'attività favorevole, sostenendo, però, che più che essere considerato inibente della proliferazione cellulare, deve essere ritenuto attivo come potenziatore del sistema immunitario, effetto al quale

contribuiscono anche altri componenti minori presenti nella carota, come alcuni polifenoli e lo stesso carotene.

Nel complesso, possiamo considerare la carota un ottimo alimento, che oltre a possedere un valore gastronomico, contribuisce alla protezione dell'organismo.

Resta comunque un dubbio: la carota va consumata cruda o cotta?

Onde mantenere attive le proprietà descritte, viene generalmente ritenuto che debba essere consumata cruda, ma recenti ricerche, condotte nell'Università di Arkansas (USA), affermerebbero che la cottura, ammorbidendo la polpa, renderebbe più disponibili gli agenti antiossidanti e condurrebbe inoltre alla formazione di nuovi composti salutari assenti nelle carote crude.

Nel complesso possiamo affermare che si tratta di un ottimo ortaggio che, cotto o crudo, favorisce il nostro stato di salute, in particolare per quanto riguarda il sistema cutaneo troppo spesso esposto all'azione di fattori che contrastano il suo stato di benessere.

Da buoni Accademici della cucina, ci sembra giusto perciò concludere riportando la ricetta di una "Torta di carote", suggerita da un'importante rivista dermatologica italiana.

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 70

TORTA DI CAROTE



Ingredienti: 250 g di carote, 250 g di zucchero, 250 g di mandorle, 6 uova, una buccia di limone.

Preparazione: Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere gli albumi montati a neve, e quindi le carote finemente grattugiate, le mandorle tritate finissime e la buccia grattugiata di un limone. Mescolare bene il tutto e infornare dopo aver messo una carta stagnola unta sul fondo della tortiera. Cuocere per circa 30 minuti in forno a 180°.



L'alimentazione in età infantile

Per combattere le due moderne epidemie dell'obesità e dei disturbi del comportamento alimentare, bisogna aiutare i bambini a seguire i principi di una sana alimentazione, adeguati alle diverse età della vita.

DI ALBERTO MARSCIANI

Dipartimento materno infantile - Rimini



Viviamo in una strana società in cui si assiste al contemporaneo esplodere di due epidemie, entrambe collegate al cibo e al rapporto con esso. Da quando nella nostra società del benessere, per la prima volta nella storia, il reperimento del cibo non ha più costituito abitualmente un problema, paradossalmente, invece, il rapporto con esso spesso lo è diventato. Queste due epidemie, che colpiscono non solo ma soprattutto i giovani, sono l'obesità e i disturbi del comportamento alimentare (DCA), entrambi strettamente collegati, in ambito planetario, al miglioramento delle condizioni socio-economiche della popolazione. Per quanto riguarda l'obesità, l'Italia riveste il triste primato di essere tra le nazioni europee con la maggiore prevalenza di obesità infantile, con circa un bambino di 9 anni su tre in eccesso ponderale. Ugualmente preoccupanti sono i dati inerenti i DCA che comprendono l'anoressia nervosa, la bulimia e i disturbi dell'alimentazione non altrimenti specificati: per questo tipo di patologia, la fascia di età più colpita è tra 13 e i 19 anni, con assoluta prevalenza del sesso femminile, con una frequenza stimabile intorno al 6-7%. Sia l'obesità sia i DCA, oltre a compromettere lo stato di salute psicofisico del giovane, lo espongono a gravi rischi per la vita futura, con un'aumentata morbilità per patologie correlate e mortalità nell'età adulta.

È pertanto quanto mai importante focalizzare l'attenzione su un corretto rapporto con il cibo, educando fin da

piccolo il bambino ai principi di una sana alimentazione, attenti alle raccomandazioni che la comunità scientifica ha evidenziato anche recentemente su questo tema. L'alimentazione in età infantile ha subito infatti, negli ultimi decenni, una profonda evoluzione, sia nel campo della ricerca sia dell'applicazione pratica, e viene considerata un fattore fondamentale per un corretto accrescimento e per un adeguato stato di salute nelle età successive della vita.

È ormai ben dimostrato che fin dal periodo prenatale la nutrizione fetale può influenzare il benessere nel periodo postnatale: una sovranutrizione del feto può favorire, infatti, la comparsa di obesità infantile, mentre una iponutrizione fetale, associata a basso peso neonatale, può esporre il nuovo nato a patologia cardiovascolare in età adulta.

In epoca neonatale, un ruolo importante protettivo sembra essere svolto dall'allattamento al seno, che oltre a garantire un adeguato apporto nutrizionale e la massima digeribilità, protegge dalle infezioni favorendo un'immunità locale gastroenterica, riduce il rischio di obesità infantile e di intolleranze alimentari. Il latte materno viene considerato, per tali motivi, alimento ideale ed esclusivo fino al 6° mese di vita, dopo il quale l'allattamento materno esclusivo non è più in grado di garantire un adeguato apporto nutrizionale: per questo, con il divezzamento, è quanto mai opportuno inserire altri alimenti capaci di sopperire a tali esigenze nutrizionali. A questa età, inoltre, il lattante ha ac-



quisito nuove competenze digestive, immunitarie, neurologiche e cognitive che gli permettono di assumere senza particolari problemi nuovi alimenti, di gusto e consistenza diversi rispetto al latte. È inoltre in grado, come durante l'allattamento al seno, di autoregolarsi nella quantità di cibo da assumere in base alle proprie esigenze: quindi gli adulti devono rispettare tale capacità, evitando di somministrare quantità di cibo rigidamente predefinite.

Nel secondo anno di vita, occorre considerare che progressivamente il bambino assimila le abitudini alimentari della famiglia: è, quindi, molto importante che tutti i componenti del nucleo familiare seguano i principi fondamentali di una sana alimentazione. In questi primi anni di vita, inoltre, si assiste ad un minor interesse per il cibo rispetto ai primi mesi di vita, subentrando un istinto da "esploratore" che porta a conoscere, con curiosità, il mondo circostante e a relegare pertanto il cibo a mera esigenza nutrizionale.

Successivamente, l'alimentazione del bambino e del ragazzo può venire influenzata, oltre che dalle abitudini familiari, anche da messaggi nutrizionali provenienti dai mass media e da nuovi contesti cui il giovane partecipa, quali l'ambiente scolastico e la frequentazione di nuovi amici e delle loro famiglie: bisogna per tali motivi ricordare alcuni punti fondamentali per garantire, anche in questa epoca della vita, una corretta nutrizione. Innanzitutto è importante una regolare suddivisione dei pasti, con tre pasti principali e due merende leggere: è di fatto frequente l'abuso di troppi *snack* ad alto contenuto calorico tra un pasto principale e l'altro, con conseguente incremento eccessivo dell'introito calorico giornaliero e perdita della regolarità nei pasti. A tale proposito va sicuramente ricercata un'adeguata ripartizione calorica giornaliera e incentivato il consumo



di un'adeguata prima colazione, senza la quale è facile andare incontro ad un digiuno eccessivamente prolungato a partire dalla sera precedente. Va inoltre garantito, come nelle epoche precedenti, un apporto calorico adeguato alle esigenze della crescita, tenendo conto che esiste una grande variabilità individuale e che essa va rispettata, sempre che la crescita staturo-ponderale si mantenga nei limiti della normalità. L'alimenta-

zione deve essere sana e varia, con adeguato apporto di frutta e verdura e l'utilizzo di metodi di cottura sani: sono assolutamente da limitare, se non da abolire, i cosiddetti "cibi spazzatura", quali *fast food*, bibite dolci, dolci vari, così come è da ridurre l'introito di alimenti iperproteici e di origine animale. Infine, va ricordato che la ripartizione calorica ideale in età infantile prevede una quota di 55-60% di calorie provenienti dai glucidi, 10-15% dalle proteine e 25-30% dai grassi.

Se noi adulti, cultori della buona cucina e dei giusti sapori, sapremo rispettare con i nostri figli e nipoti questi semplici ma importanti suggerimenti, educandoli ad un rapporto con il cibo più sano e corretto, potremo forse contribuire a ridimensionare queste due temibili epidemie e le loro drammatiche conseguenze sullo stato di benessere psicofisico delle future generazioni.

ALBERTO MARSCIANI

See *International Summary* page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico della Delegazione di Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest, **Pasquale Adilardi**, è stato nominato, dalla Presidenza della Repubblica, dal Ministero degli Affari Esteri italiano e dal Governo di Capo Verde, Console onorario della Repubblica di Capo Verde per il Nord Italia.

L'Accademico di Modena **Mario Baraldi**, con Decreto del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, è stato nominato socio ordinario dell'Accademia Nazionale di Scienze, Lettere ed Arti (sezione di Modena).

La Delegata di Caltagirone, **Gaetana Bartoli Gravina**, è stata nominata componente della Consulta della Cultura del Comune di Caltagirone.

L'Accademico di Caltanissetta, **Vincenzo La Rosa**, è stato nominato Presidente del Lions Club di Caltanissetta per l'anno 2013-2014.

L'Accademico di Cento-Città del Guercino, **Fabrizio Toselli**, Sindaco di Sant'Agostino (FE), ha ricevuto il "Melvin Jones Fellow", massima onorificenza Lionistica, su proposta del Lions Club di Cento.



Panzerotti dal cielo

Fagottini di pasta, con pomodoro e mozzarella, arrivavano dalla cucina, situata al piano superiore, direttamente nelle mani protese degli avventori.

DI ANDREA CESARI DE MARIA
Delegato di Milano Duomo



Piazza Santo Stefano si trova a Milano, in pieno centro, separata dalle splendide guglie dell'abside del Duomo della tristemente famosa Piazza Fontana. Tutto in quella piazza è rimasto come quarant'anni fa: la chiesa di Santo Stefano e l'Università Statale alle spalle. Il grande palazzo che occupa il lato più lungo della piazza, recentemente ristrutturato, occhieggia, vuoto e silenzioso.

Quel palazzo era, più di quarant'anni fa, una delle più frequentate aree di ristoro per studenti, ma non solo, del centro di Milano: pizze, pizzette, toast, panini con salsicce, hamburger, wurstel e crauti, sgombri, oltre ai tradizionali salumi e poi ancora macedonie, gelati, frullati, per tutti i gusti, per tutte le tasche e a tutte le ore.

A ciò si aggiungeva l'offerta di prodotti pugliesi di Peppino Strippoli che, intorno agli anni Sessanta, aveva seguito le orme di tanti suoi concorrenti toscani venuti al Nord a cercare fortuna.

Tra i numerosi locali aperti a Milano, il maggior successo andava senz'altro a quello di Piazza Santo Stefano. "N-derre a la lanze" era il nome del locale, nome pugliese che richiama la freschezza dei prodotti di mare: "le lance a terra", intese come piccole scialuppe che portavano a terra il pescato. Nonostante il nome, non era il pesce l'alimento più richiesto in Piazza Santo Stefano, bensì i panzerotti.

La ricetta dei panzerotti, di origine pugliese, è relativamente semplice, difficile è eseguirla in modo corretto: un fagottino di pasta, riempito di po-

modoro e mozzarella. Il tutto viene poi fritto in abbondante olio e servito caldo.

Non che i panzerotti di Piazza Santo Stefano fossero i migliori di Milano, altri erano probabilmente più saporiti, più abbondanti in farcitura o fritti meglio; quelli, però, di Piazza Santo Stefano erano senz'altro di maggior successo, forse anche per la vicinanza dell'Università Statale, celebrati e richiesti tutte le sere della settimana, con punte massime al sabato sera fino alle 2 di notte e oltre.

Per problemi logistici, il locale non utilizzava cucine al pian terreno ma friggeva al primo piano: sul soffitto del locale si apriva una botola dalla quale veniva calato, a intervalli regolari, un caldaio di rame, legato ad una rudimentale corda, pieno di panzerotti fumanti che scomparivano in un battibaleno nelle mani protese degli avventori, mentre il caldaio, sempre legato alla corda, veniva tirato al piano superiore per un nuovo rifornimento.

Quello che mi è rimasto impresso di allora sono l'entusiasmo e l'allegria dei volti di chi aveva pagato alla cassa e puntava lo sguardo verso il cielo, alla botola, in attesa che si aprisse e cominciasse la discesa del caldaio, pieno di panzerotti, pronti a saziare lo stomaco di giovani e meno giovani, tutti accomunati dalla stessa fame.

Profumo caldo di pomodoro, mozzarella che filava da ogni dove con equilibrismi da circo per non farla cadere in terra, il tutto accompagnato da un bicchiere di robusto vino pugliese, magari di grado alcolico elevato, co-



munque sempre inferiore ai tanti cocktail da sballo che vengono oggi serviti qualche chilometro più in là, nei luoghi della movida, accompagnati da stuzzichini anonimi, il cui unico ruolo è quello di mitigare il grado alcolico elevato di quello che si è già bevuto e si riberrà, magari in un altro locale. Insomma, da civiltà del mangiare di allora, senz'altro più sana, a civiltà del bere di oggi, sulla scia di cattive abitudini importate da altri paesi. L'etilometro, allora, da Strippoli, non era necessario, bastavano quattro passi a piedi e il Cirò di turno era prontamente smaltito. Oggi solo silenzio, in questa e in altre

parti della città. Il centro che si svuota, nessun bar aperto nel triangolo della moda dopo le sette di sera, i cinema che dal centro si trasferiscono in periferia, in grandi casermoni multisala, anonimi, come la nostra colpevole tendenza generale a farci colonizzare, nel linguaggio come nella cucina, da una cultura, quella americana, che non è la nostra: bicchieroni di CocaCola pieni di ghiaccio, immense ciotole di pop corn, provenienti da un paese che, segretamente, ma nemmeno tanto, continua, giu-



stamente, ad invidiare la nostra storia e le nostre tradizioni.

Ecco perché, ancora una volta, deve quindi essere apprezzato, condiviso e diffuso il ruolo fondamentale della nostra Accademia, quello di ribadire e confermare l'importanza della tradizione, per non rassegnarci a passare passivamente da un panzerotto e un bicchiere di vino, frutti delle nostre radici, ad un cocktail anonimo.

ANDREA CESARI DE MARIA

See International Summary page 70

L'UVA SPINA

L'uva spina è una varietà di ribes con acini ad epidermide trasparente spesso marmorizzata, dal colore giallo al verde pallido e al violetto. Spontanea, disseminata dagli uccelli baccivori nei boschi idrofili di rilevanti altimetriche, prediligendo inverni rigidi, si trova invece a basse altitudini nel clima mediterraneo.

Si ha ragione di pensare che il nome ribes sia di origine araba, nato quando questo popolo, invadendo l'Europa, accostò l'asprezza di tale frutto alla bevanda acidula detta "rabas", molto comune e in uso tra gli Arabi.

Pur avendo innegabili virtù medicinali, questa bacca acidula immatura, per una vecchia abitudine, veniva impiegata nella salsa del condimento del pesce, al punto da vedersi attribuire dai Francesi il poco elegante nome di "ribes di sgombri". Nel XVIII secolo, diceva Chomé: "le sue bacche sono più usate nei ragù in cucina che come farmaci", uso rimasto ancora tale in Gran Bretagna e Germania. Eppure, sotto una "pelle" resistente, questo frutto, a completa maturazione, nasconde la polpa più dolce del genere, piacevolmente profumata. Secondo il noto dietologo Paul Carton, l'uva spina ha un'azione decongestionante sul fegato e depletorizzante, in generale, sulla circolazione. Un'eccellente gelatina di uva spina può aversi misurando ugual peso di bacche e zucchero, facendo disfare i frutti, aggiungendo mezzo bicchiere d'acqua per chilogrammo. I frutti possono destinarsi al mercato fresco, ma ancora più usati per l'inscatolamento, gelatine o macedonie. L'uva spina, che può anche prendere il nome di uva marina, uva spinella o uva dei frati, è una specie autofertile, ma se si avvale dell'azione pronuba delle api, dà frutti più grossi e numerosi. Questi sono ricchi di vitamina C e di antociani, che mantengono giovane il nostro corpo; di grassi, zuccheri, cellulosa, pectine, acidi organici, vitamine A e B, sali minerali di potassio, calcio, fosforo, ferro e bromo. In Italia è poco usata e difficile da reperire perché il degrado ambientale ne ha limitato la diffusione spontanea. Le bacche hanno azione diuretica e lassativa blanda e sono consigliate dalla tradizione popolare contro reumatismi e gotta. Il succo è invece utile per lenire le infiammazioni della cavità orale e per curare le malattie della pelle: si sparge il succo di 15 grammi di frutti sulla parte malata e si benda accuratamente. Per l'artrite è consigliato il decotto, ottenuto facendo bollire 50 grammi di frutti in un litro di acqua, a fuoco piuttosto lento per 10 minuti. Il frutto, inoltre, ha la capacità di contrastare inappetenza, epatosi e scorbuto.

Esistono poi, adatti come dessert, il dolce di uva spina, la conserva e l'uva spina verde al vapore. (A.S.)





Li pupi di zucchero

*Magia, tradizione e simbolismo di quella che in Sicilia si chiama “Festa dei Morti”.
Una festa che unisce, nei valori della famiglia, le nuove generazioni a quelle passate.*

DI GIUSEPPE CANGEMI

Accademico di Alcamo-Castellammare del Golfo



Sul calendario, il 2 novembre è la “Commemorazione dei Defunti”; ad Alcamo, in Sicilia, è la “Festa dei Morti”. Sembra un controsenso affermare che si festeggiano i morti, ma da noi è così perché, come diceva Ugo Foscolo, c’è una “corrispondenza d’amorosi sensi” tra vivi e morti e almeno una volta l’anno si fa festa insieme.

Soprattutto in passato, prima che la festività dei defunti fosse in parte soppiantata dalla statunitense festa di Halloween, erano i nonni o altri familiari morti che, dopo aver ricevuto un’opportuna lettera di richiesta, portavano i regali ai bambini nella notte di Ognissanti, che non è la notte delle streghe e dei fantasmi, ma la notte in cui gli affetti familiari rivivono e si consolano, mettendo ancora al pri-



mo posto la famiglia e gli anziani, spesso dimenticati in una società troppo frettolosa e troppo materialista.

La mattina successiva, il 2 novembre, i bimbi, dopo aver cercato in tutta la casa i doni opportunamente nascosti dai genitori, li trovavano nei luoghi più impensati: dentro il forno, sopra l’armadio, sotto il letto e a questo punto, felici per aver ricevuto, nella maggior parte dei casi, ciò che desideravano, accompagnati dai genitori si recavano al cimitero a rendere omaggio e a ringraziare i nonni, stabilendo con essi un rapporto sereno e vicino al messaggio cristiano della vita ultraterrena.

I doni variavano in base alle possibilità economiche delle famiglie: nelle case più povere si limitavano ad un vassoio di frutta autunnale (mele cotogne, castagne, noci, mandorle e qualche dolce casalingo); nelle case ricche i doni consistevano in giocattoli, dolci e capi di abbigliamento.

Tuttavia non mancavano mai: la “frutta di martorana”, ossia frutta di marzapane, e “li pupi di zucchero”: statuette antropomorfe di zucchero, decorate con colori sgargianti.

L’una e gli altri sono ancora presenti nella tradizione siciliana, anche se questi ultimi, in tempi di diete, sono meno acquistati.

L’ingrediente base è lo zucchero e il procedimento per la loro realizzazione è abbastanza complesso e richiede attenzione e maestria. Bisogna infatti mettere a bagno, in grandi recipienti pieni d’acqua fredda, le forme di gesso

composte di due parti complementari legate con lo spago. Una volta tolte dall’acqua, le forme vengono riempite con lo zucchero sciolto ad altissima temperatura e, dopo qualche minuto, per dare modo ad una parte di esso di attaccarsi alle pareti, vengono svuotate dallo zucchero in eccesso e poste ad asciugare su appositi ripiani. Quando sono asciutte, le forme vengono aperte e le statuine che ne fuoriescono sono dipinte, con vivaci colori alimentari, più o meno magistralmente, secondo l’abilità del pasticciere.

In tempi remoti si regalavano pupi che in qualche modo somigliassero ai nonni, affinché, mangiandoli, i bimbi potessero assumerne le doti: l’onestà, il senso della giustizia, il rispetto per gli altri, l’amore per la famiglia.

In epoche successive, le statuine di zucchero assunsero le sembianze dei protagonisti dell’Opera dei pupi: Orlando, Rinaldo, Angelica, Bradamante, Astolfo ecc. Mangiandoli, si sarebbero acquisiti il coraggio, la lealtà, il senso del dovere, la generosità e la cortesia.

Oggi, insieme a piumati destrieri, coraggiosi paladini e angeliche donzelle, dalle vetrine delle pasticcerie ammiccano Puffi, Pokemon e altri personaggi dei cartoni animati, a dimostrare come siano cambiati gli eroi preferiti dai bambini.

Resta però il fatto che il pupo di zucchero è un dolce ancora apprezzato, soprattutto da chi rispetta le tradizioni perché ritrova in esse le proprie radici.

See International Summary page 70



Hedypàtheia o gastronomia

Un viaggio attraverso i secoli, per conoscere meglio le definizioni di un termine così importante per la civiltà della tavola.

DI GIANNI STACCOTTI
Accademico di Milano



Archestrato, siciliano di Gela vissuto nella seconda metà del quarto secolo avanti Cristo, fu l'autore di un poema in versi intitolato *Hedypàtheia*: le delizie della vita, oppure, nell'interpretazione di Sergio Angeletti, "vita di delizie colte dai sensi per mezzo dei quali l'uomo si mette in rapporto con gli oggetti esterni". Archestrato racconta come abbia percorso tutte le terre e tutti i mari per conoscere quali siano le migliori vivande e i vini più pregiati. Tratta inoltre del pane, dei pesci, della selvaggina, della maniera di produrre e di conservare il vino. Soprattutto ai pesci dedica la propria attenzione, indicandone le qualità migliori, i luoghi da dove provengono, le specie più rinomate e le stagioni in cui è opportuno catturarli. Non a caso Archestrato, se non discepolo, è contemporaneo di Epicuro e per le delizie della mensa pre-



senta un vero trasporto. A suo parere, l'uomo saggio che non voleva incorrere nell'ira degli dei doveva provvedersi di cibi a peso d'oro, ricorrendo anche al furto e rischiando persino la morte.

Della stessa materia di Archestrato tratta la satira IV del libro II di Orazio (I sec. d.C.); tracce dell'*Hedypàtheia* affiorano poi nel costume di Roma antica e, indirettamente, anche nell'opera di Marco Gavio Apicio. Presso i Greci e i Romani il simposio era quella pratica conviviale che faceva seguito al banchetto, durante la quale i commensali bevevano secondo le prescrizioni del simposiarca, intonavano canti conviviali (*skólia*) e si dedicavano a intrattenimenti di vario genere. Il termine *sympòsion* deriva da *syn+pìnein*, bere insieme. "I greci non bevevano da soli, perché il consumo del vino era vissuto come atto collettivo. Il simposio si organizza insieme e ha le sue proprie regole, che mirano a stabilire una precisa divisione del piacere". Il simposio è dunque una forma di socialità che caratterizza tutta la durata del mondo antico.

Delizie o piaceri sono percepiti dagli organi posti nella testa, non certamente nello stomaco (*gaster*) che riceve il bolo privo di colore, sapore e odore da metabolizzare: infatti non si trova alcun legame tra il lemma *Hedypàtheia* e gastronomia, tanto che nessuno dei numerosi trattatisti, da Maestro Martino da Como a Bartolomeo Scappi, da Vincenzo Corrado a Ippolito Cavalcanti duca di Bonvicino, per citarne alcuni, ha utiliz-

zato il termine gastronomia. Si deve arrivare all'inizio del XIX secolo per trovare il termine *gastronomie* nel poemetto del letterato francese Joseph de Berchoux, autore di poemi giocosi tra cui *La gastronomie ou l'homme des champs à table* (1801).

Il termine gastronomia compare come sottotitolo dell'opera del 1825 di Anthèlme Brillat-Savarin, *La physiologie du goût o meditazioni di gastronomia trascendente*. In questo termine hanno intinto le loro penne migliaia di scrittori affascinati da un vocabolo ignorato per ventidue secoli. La fisiologia del gusto non è un libro di cucina, perché tratta esclusivamente dei principi generali dei sensi, del gusto, dell'appetito, della tavola, della digestione, del riposo e del sonno: è, insomma, il primo libro filosofico moderno che abbia nobilitato questo settore della vita umana.

L'autore definisce la gastronomia come la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisca all'uomo in quanto egli si nutre. Nel campo della gastronomia agiscono i coltivatori, gli allevatori, i pescatori e i vignaioli che forniscono gli alimenti ai cuochi e ai cantinieri, i quali li trasformano in vivande e bevande gustate dai "gustonomi".

Attorno alla tavola prendono posto quattro ordini di commensali: la nobiltà dei gustonomi, che seguono le leggi del gusto, e del ceto sociale intellettuale dei gustologi, capaci di

scegliere (da *leghein*) e conosciuti come gourmet. Alla borghesia del gusto appartengono i gustomani (dal suffisso *mania*, infatuazione), considerati gourmand, attenti al rapporto quantità-prezzo, che possono scadere nella plebe dei tegamanti, coloro che amano i tegami stracolmi

dell'olfatto. Sensazioni che si verificano nella gola, da cui pare derivi gourmand e successivamente gourmet, e nel naso. Il lemma gusto, ricavato dalla radice indoeuropea *geus*, scegliere, assaporare (da cui il greco *géo*, assaporare) unito a *nomìa*, suffisso che sta a significare la distribuzione sistematica e ordinata, compongono la parola gastronomia, intesa come la regolamentazione dei recettori del gusto.

Tra i vari sensi (secondo Brillat-Savarin si possono contare almeno sei sensi, per l'aggiunta del senso genesico, quello dell'amore fisico), importante è l'udito, che consente, tra l'altro, di apprezzare l'armonia che dà origine alla musica, che aveva un ruolo importante nella convivialità simposiaca.

Con un significato più ampio, l'armonia indica la proporzione, la disposizione e l'accordo di più parti o elementi con valore estetico. In questo senso si parla di armonia del corpo umano, armonia dell'universo, armonia del gusto. Le melodie sono create dai compositori, interpretate dagli esecutori di musica strumentale e

vocale, proposte nei teatri agli spettatori singoli o riuniti in associazioni. Un'analogia chiarissima con vivande e bevande, prodotte da agricoltori, allevatori, pescatori, interpretate dai cuochi e dai vignaioli, proposte a tavola o a cultori del convivio, soli o riuniti in sodalizi.

See International Summary page 70



di vivande. Non inventiamo nulla, ma ci avviciniamo a quanto accade da tempo in Francia dove, accanto ai gourmand - epicurei della tavola che apprezzano le vivande in giusto accostamento, corretto abbinamento con i vini e combinate con i condimenti - esistono i gourmet che sanno descrivere le sensazioni del gusto e

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).



La crescente bolognese

È stata depositata, con atto notarile, presso la Camera di commercio di Bologna, la ricetta di quella che un tempo era la colazione del fornaio.

DI TITO TROMBACCO

Accademico di Bologna dei Bentivoglio

CRESCENTE BOLOGNESE

Ingredienti: 10 kg di farina, 200 g di sale, 1 kg di strutto, 3 kg di biga (2 kg di farina, 980 g di acqua, 20 g di lievito di birra, il tutto fermentato per almeno 18 ore), 100 g di zucchero, 800 g di lievito, 4 l di acqua, 6 kg di pancetta mista a prosciutto.

Preparazione: Versare a fontana la farina sul tagliere, creare nel mezzo un largo cratere, metterci lo strutto, il sale, lo zucchero, il lievito e un poco di acqua tiepida. Lavorare a mano il tutto finché l'impasto risulterà abbastanza liscio. Con questo formare una palla e inciderla a croce, sistemarla in una ciotola leggermente unta di olio, o infarinata, coprire con un panno e lasciare lievitare per circa due ore in ambiente tiepido. Riprendere la pasta e ricominciare a impastare unendo, e amalgamando bene, i pezzetti di pancetta e di prosciutto tagliati a piccoli cubetti, ma avendo l'accortezza di tenerne da parte un poco. Rivestire, con carta da forno, una teglia a bordi bassi, stendervi l'impasto della crescente, pareggiandolo accuratamente allo spessore di 3 cm circa. Cospargere la superficie con i cubetti di pancetta e prosciutto tenuti da parte; per decoro pizzicare i bordi formando piccoli smerli e, con la punta di un coltello, incidere la superficie formando una trama a losanghe. Lasciare riposare per mezz'ora. Nel frattempo preriscaldare il forno a 180°-200°, porvi la teglia e lasciar cuocere per circa 30 minuti.

La ricetta della crescente bolognese, depositata dalla Delegazione di Bologna dei Bentivoglio, ha valore come testimonianza storica di un gusto e di una cucina che non è quella da tutti oggi conosciuta ma ne è la necessaria premessa e che, con le piccole variazioni nelle proporzioni tra i suoi componenti, soprattutto lardo e pancetta, legate alle tradizioni delle singole famiglie, è poi giunta fino a noi.

Il prodotto derivante dall'impasto di acqua e farina di cereali è stato da sempre utilizzato dall'uomo quale fonte di alimento e la sua origine si perde nella notte dei tempi. L'offerta dei pani al dio Faraone, per esempio, è stata più volte raffigurata nell'iconografia egizia, non solo come classici pani a forma sferica, costituiti unicamente dall'impasto di cereali, ma anche quali elaborazioni arricchite con l'aggiunta di spezie, vegetali e, con buona probabilità, di frammenti carnei.

Venendo a tempi più prossimi, la frugalità delle mense ha da sempre portato ad arricchire il pane con altri ingredienti, al fine di renderlo un pasto completo, tale da poter saziare il commensale: non si dimentichino il pinzone ferrarese con lo strutto e il rosmarino, la focaccia genovese con le patate, o la panata toscana al pomodoro, così come il pancipolla delle montagne della Maiella. Tutti esempi di come il prodotto "pane", di per sé povero, veniva "arricchito" con altri ingredienti altrettanto poveri ma in grado di aumentarne la sapidità, l'appetibilità e anche la capacità di saziare: elemento non secondario in un'economia rura-

le, dove la ricchezza e la disponibilità erano date soprattutto, se non esclusivamente, dai prodotti della terra.

La crescente bolognese rientra a pieno titolo nella categoria di questi prodotti alimentari di recupero, tuttavia arricchiti in modo tale da diventare il piatto principale in una dieta frugale ma di sostanza. Essa trae origine dalla pasta che "cresceva" negli impasti fatti dal fornaio nella sua lavorazione quotidiana: praticamente si tratta dell'elaborazione dell'eccedenza produttiva dell'impasto.

L'eziologia del suo nome, nel dialetto bolognese, mette dunque in luce la sua origine: crescente = carsent = che cresceva. Il fornaio faceva il suo impasto quotidiano e ne teneva indietro una parte per la produzione del giorno successivo. La parte che eccedeva era destinata alla produzione della "carsent", cioè di quell'impasto arricchito che in origine costituiva la colazione del fornaio stesso.

Per rendere maggiormente gustoso il pasto, si era soliti utilizzare il cosiddetto "gambuccio" del prosciutto, spesso altrimenti destinato allo scarto. Ecco che nel dopoguerra, proprio per richiamare questa tradizione, l'Associazione dei panificatori di Bologna si fa portatrice della commercializzazione del prodotto di arricchimento della crescente (detta anche con i ciccioli, per la croccantezza del prosciutto, una volta cotto, e della sua cotenna), costituito non più dallo scarto della lavorazione del salume, ma da un preparato alimentare pregiato fatto dalla miscela di pancetta di suino e prosciutto.

See International Summary page 70



Una specie rara

È quella del cameriere professionista, sempre più richiesto nei ristoranti, che sanno che un servizio di sala qualificato può fare la differenza.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



si extracomunitari, che si adattano a una professione che non conoscono e che non è facile da apprendere bene, contrariamente a quanto possa sembrare.

Un noto sito di offerte di lavoro, in questi giorni, richiede ben 753 camerieri: solo a Milano 100; a Roma 64; a Firenze 35. Tutte le offerte indicano come requisito indispensabile la professionalità, perché avere personale qualificato aiuta a migliorare la posizione di un'azienda nell'ampio settore dell'ospitalità.

In questi ultimi mesi, nella fascia tra i 15 e i 24 anni, il livello di disoccupazione giovanile è al 37,1 %, il più elevato degli ultimi anni. Forse è troppo allarmistico quando, in sede di Unione europea, si rileva che in Italia è elevato il rischio di "entrare in povertà, con bassa possibilità di uscirne", ma il problema sociale è di una preoccupante gravità.

Non pensiamo certo che invitando tutti i nostri giovani a fare i camerieri, risolveremmo il problema. Sta di fatto, comunque, che i nostri

Istituti alberghieri sono in grado di offrire una buona preparazione profes-

sionale, che può procurare un lavoro sicuro, che se richiede fatica e impegno, alla lunga può

dare soddisfazioni di carriera ed economiche. Nelle nostre esperienze accademiche abbiamo incontrato molti dirigenti del settore dell'ospitalità che hanno percorso dall'inizio questo lavoro e sono giunti a posti di prestigio. Alcuni nomi per

tutti: il grande Luigi Carnacina, Charles Forte, e molti altri ancora.

IL REBUS SULLA CONFEZIONE DI POMODORI

Gli esperti raccomandano sempre ai consumatori di leggere le indicazioni sulle confezioni di prodotti alimentari, con particolare attenzione alla freschezza del prodotto e alla scadenza per il consumo. Basterebbe indicare sul coperchio la data di produzione, giorno, mese e anno, ma... sarebbe troppo semplice da comprendere per chi lo acquista. C'è una sigla che il Ministero dello Sviluppo economico stabilisce ogni anno, indicando una lettera dell'alfabeto che sta per l'anno (per esempio la lettera A per il 2008); la lettera deve essere seguita da un numero fra 1 e 365 che sta per il giorno dell'anno in cui il prodotto è stato messo in scatola. Se leggiamo A225, significa 13 agosto 2008, poiché il 13 agosto è il duecentocinquesimo giorno dell'anno. Se vi capita di leggere anche una lettera L seguita da un numero, si tratta dell'indicazione del lotto di produzione. Questo è tutto, ma qualcuno ci dovrà bene spiegare perché non si pone chiaramente la data.



La figura del cameriere è molto importante nel campo della ristorazione: è colui che riceve gli ospiti e che prende le ordinazioni ai tavoli. Il successo di un locale si deve, oltre che all'ottima cucina, al servizio. "Il servizio di sala", questo è il termine tecnico per indicare l'accoglienza e la cura del cliente, la presentazione del menu, la spiegazione dei piatti, il consiglio sulle bevande. Il cameriere deve essere un po' psicologo nell'intuire le preferenze del cliente.

Oggi sembra che la figura del cameriere professionista sia sempre più rara. Sul mercato si trovano tanti camerieri e baristi, disponibili anche con basse pretese, molti provenienti da pae-



**LE CUCINE DI ROMAGNA**di *Graziano Pozzetto*Orme Tarka - Roma
www.ormebooks.it
€ 24,50

Dopo alcuni anni, l'autore ha deciso di riproporre, rinnovato e con approfondimenti inediti, questo volume che fa parte della Collana "Cucine del territorio", diretta da Franco Muzzio, alla quale, quest'anno, il Bancarella Cucina ha assegnato il "Premio Angelo Paracucchi". Il volume è il frutto di una rigorosa ricerca, culturale e antropologica, svolta anche con i contributi scientifici e storico-letterari di autorevoli studiosi, che accompagnano, con la loro testimonianza, i numerosi capitoli dell'opera. Questi si snodano lungo le memorie del cibo romagnolo, la grande tradizione della cucina marinara, le specialità delle diverse province di Romagna. Non mancano, inoltre, le testimonianze sulle pietanze "mitiche" dei vecchi romagnoli: dalle minestre povere, agli "uomini nudi", alle mistocchine, di cui si narrano storia e ricette. Alcuni approfondimenti riguardano, poi, gli oli Dop di Brisighella, con ricette a tema di grandi chef; la tradizione del miele, con ricette dell'antica cucina; una selezione di eccellenze nel settore della norcineria, dei formaggi affinati e infossati, dei frutti "dimenticati". Oltre 380 ricette si alternano quindi ai temi centrali della memoria identitaria.

**LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI** **VERSILIA STORICA****MANGIAVAMO COSÌ
NEL CAPITANATO**

La Delegazione ha pubblicato, in un elegante volumetto, gli atti del convegno, che ha avuto luogo a Pietrasanta, su "Analisi dell'ospitalità e della ristorazione nella seducente terra dei Medici tra Ottocento e Novecento". Un viaggio che ha permesso di recuperare, attraverso gli interventi di illustri relatori, memorie dimenticate di grande interesse culturale e gastronomico, per esaltare la semplicità di saporiti piatti legati alla tradizione rurale, montana e marittima della cucina del Capitanato. Tra i relatori, alcuni esponenti dell'Istituto storico lucchese, tra cui il Direttore della sezione "Versilia Storica" che ha tracciato una breve descrizione storica del territorio, cui è seguita la relazione dell'Accademica di Pisa Annamaria Ranieri sull'alimentazione tra storia e scienza in Versilia, dove il maiale aiutava a superare la fame storica della realtà di Pietrasanta e dintorni. Alcuni locali osterie, luoghi d'incontro e di convivialità, sono stati ricordati da Manuela Coppedè, senza dimenticare i piatti tipici della cucina versiliese con le relative ricette, nella relazione conclusiva di Melania Spampinato.

 **CHIANCIANO****ERBE DI VALDORCIA**

Già dall'originale presentazione grafica (piccolo formato, colori tenui), la pubblicazione, curata da Marilisa Cuccia, introduce nel delicato e profumato mondo delle erbe. Erbe che soprattutto le donne, nei secoli, hanno imparato a conoscere, raccogliere e portare in cucina. La pubblicazione ha visto la Delegazione protagonista assieme a importanti Accademie culturali nazionali, ad iniziare da quella della Crusca che, a firma di Antonio Vinciguerra, riporta i fitonimi della tradizione classica greca e latina contenuti, appunto, nel Vocabolario della Crusca. Anche la Società Bibliografica Toscana, con Mario De Gregorio, ha dato il suo apporto alla conoscenza delle piante di Valdorcìa fra Settecento e Ottocento, con riferimenti alle opere di storici, naturalisti e viaggiatori dell'epoca. È di Elisabetta Miraldi e Marco Biagi (Università di Siena - Accademia dei Fisiocratici) il contributo sulle piante aromatiche e sulle loro caratteristiche terapeutiche oltretutto alimentari. L'Accademia dei Georgofili ha contribuito alla conoscenza delle tecniche di raccolta e di conservazione, dell'impiego in cucina e del "linguaggio dei fiori". Il Dele-



gato Giorgio Ciacci, infine, ha messo in evidenza le proprietà salutistiche delle erbe aromatiche, concludendo anche con alcune ricette.

 **BORGO VAL DI TARO****50 ANNI DI SAPORI NELLE
VALLI DEL TARO E DEL CENO**

I cinquanta anni sono quelli che vanno dal 1963 al 2013, cioè dalla data di fondazione della Delegazione a oggi. La pubblicazione, infatti, edita dalla "Gazzetta di Parma", vuole festeggiare il cinquantenario di Borgo Val di Taro ripercorrendo anche le più importanti attività svolte in questi anni dalla Delegazione. Con l'obiettivo di far conoscere la storia del proprio territorio ricco di tradizioni, la pubblicazione riporta contributi volti a mettere in luce le tradizioni gastronomiche delle valli, quelle di una cucina di confine, tramandate di generazione in generazione. Ecco quindi una breve monografia sul fungo di Borgotaro Igp e un interessante ricettario tradizionale. Senza dimenticare le osterie e le trattorie, distribuite, un tempo, lungo le principali vie di comunicazione, dove i contadini vendevano direttamente i loro prodotti. E proprio a ristoranti, trattorie e osterie delle valli del Taro e del Ceno e alle loro ricette tipiche è dedicata l'ultima parte di questa interessante pubblicazione, tutta svolta sul filo della memoria.





PIEMONTE

ASTI

SERATA AL CASTELLO

Sono ormai più di dieci anni che la Delegazione collabora con l'Icif (Italian Culinary Institut for Foreigners) e questa volta gli Accademici hanno voluto frequentarla in veste di clienti anziché di docenti. L'Icif - Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia - è un'associazione finalizzata alla promozione delle tradizioni dell'enogastronomia e dei prodotti agroalimentari italiani all'estero, attraverso la realizzazione di corsi di formazione in cucina ed enologia italiana e di manifestazioni promozionali. Durante il loro percorso formativo, gli studenti hanno l'opportunità di assistere a lezioni di cucina, panificazione, pasticceria, gelateria nonché a lezioni di lingua italiana e agli approfondimenti sul vino, immersi nella piacevole e suggestiva atmosfera del Castello di Costigliole d'Asti, dove sono stati creati dei laboratori didattici con attrezzature all'avanguardia per la formazione culinaria. Di fascino particolare è l'aula di degustazione dell'enoteca, all'interno dell'antica cantina del castello, dove gli studenti scoprono l'istinto che li guida al mondo del vino prendendo consapevolezza dei propri organi sensoriali. Al termine del corso, gli studenti tornano nel proprio Paese riproponendo, all'interno dei ristoranti italiani dove lavorano, quanto appreso durante l'esperienza all'Icif. Accademici della Delegazione tengono lezioni sulla storia della nostra cucina e

fanno parte della commissione di esame per il conseguimento del master. Accanto al diploma rilasciato dalla scuola, ce n'è sempre uno dell'Accademia!

Prima della cena, una visita guidata alla scuola, iniziata dalle moderne cucine e terminata nella cantina dove è stato servito un interessante aperitivo. Straordinariamente suggestiva è la location: un castello in cui visse uno dei personaggi più affascinanti e discussi del Risorgimento: Virginia, la contessa di Castiglione. La cena, cucinata e servita da cuochi che provenivano dalle più svariate parti del mondo,

sotto l'attenta guida degli chef docenti, era improntata a una italianità internazionalizzata, con un occhio di riguardo alla presentazione, ed è stata gradita perché esempio di cucina nuova (attenzione, non *nouvelle*). (Alessandra Bellaria)

LOMBARDIA

MANTOVA

L'ARTE DEL GUSTO

Accademici mantovani in trasferta, pur rimanendo nel territorio provinciale. Per la sua prima riunione conviviale di set-

tembre, il neo Delegato Omero Araldi ha proposto di raggiungere Gazzuolo e il ristorante "Artegusto", meta che il suo predecessore, il compianto Luciano Tosoni, aveva già segnalato. Gazzuolo rientra nei confini della Delegazione Sabbioneta - Terre Destra Oglio e infatti, ospite della serata, era il Delegato Giovanni Bovis. Partecipe dell'incontro anche la signora Laura Araldi Tosoni. "Artegusto" occupa gli spazi di un antico edificio, adiacente a quello che era l'antico oratorio di San Pietro, nei secoli eletto a Pantheon dei Gonzaga, ramo di Gazzuolo, e l'Accademico Italo Sciaietta ne ha raccontato la storia. Simposiarca il neo-Consulatore Franco Ferrarini, la cena, proposta dal patron Ambra Bergamaschi, ha offerto occasioni di dibattito e di confronto nella sequenza delle portate. Il menu era impostato sulle interpretazioni e sugli abbinamenti del pesce (tortellini di spigola e pistacchi in salsa di ricotta di bufala) e dei crostacei (code di gambero con pane di Pantelleria e crema di rape bianche al prezzemolo e riso Venere). Non poteva esserci migliore inizio di quello con il profumato culatello, seguito dalla vellutata di zucchine con crespelle alle erbe aromatiche. A completare il successo della serata, la scelta dei vini e la cornice ambientale, nel clima estivo. (Renzo Dall'Ara)

MILANO

TRASFERTA NELL'OLTREPÒ PAVESE

Una bella serata, alla scoperta della genuinità dei cibi del territorio e dei suoi ottimi vini, in un'atmosfera allegra e vivace (erano presenti i Delegati Franco Benussi di Vienna e Umberto Guarnaschelli di Voghera - Oltrepò Pavese), organizzata dall'Accademico Lorenzo Cassitto presso l'albergo ristorante "Selvatico" di Riva-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 47
VITA DELL'ACCADEMIA	55
Piemonte, Liguria, Lombardia	55
Veneto	56
Emilia Romagna	57
Toscana	58
Marche, Lazio	60
Abruzzo	61
Campania	62
Puglia, Basilicata, Calabria	63
Sicilia, Sardegna, Europa	64
Nel mondo	66
CARNET DEGLI ACCADEMICI	67

***Ai Delegati:** ricordiamo che i "commenti" delle riunioni conviviali devono essere contenuti in 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. I testi della rubrica "Dalle Delegazioni" non devono superare i 2500 caratteri.*





nazzano Terme (Pavia). Tre campane hanno quindi dato il via e concluso la riunione conviviale. L'aperitivo a buffet è stato una vera rassegna dei più genuini, e anche rari, prodotti dell'Oltrepò, preparati con sapienza e creatività da un'appassionata cultrice della cucina, la proprietaria nonché chef Piera Selvatico, assistita con maestria dalla figlia Michela. A tavola il pranzo è iniziato con un'edizione virtuosa e sapiente degli agnolotti dell'Oltrepò, ripieni di saporoso stufato ma leggeri al palato, nell'originale e tradizionale forma rotonda. Di seguito, un coniglio ripieno di lepre, secondo la ricetta storica usata per il pranzo di nozze di Isabella d'Aragona con Giangaleazzo Sforza, avvenuto a Tortona nel 1489. Completava il piatto una delicata purea di piselli e fave che ne armonizzava perfettamente i sapori. Il dessert, opera di Michela, ha concluso la serata con una sinfonia di sapori e colori. I vini, al top della qualità, sono stati tutti all'altezza dei cibi e molto apprezzati.

La riunione conviviale è stata completata dalla presentazione delle diverse ricette e degli ingredienti usati da parte di Piera e dalle ampie e interessanti notazioni enologiche del genero Sergio, che, con la moglie Francesca, gestisce la preziosa cantina e le sale da pranzo, nonché da una conversazione di Ettore Cao, storico e professore emerito dell'Università di Pavia.

Al termine della cena, a ogni partecipante sono stati donati un piccolo prezioso ricettario e un sacchetto di prodotti tipici dell'orto della famiglia Selvatico. È utile sot-



tolinare la qualità dell'accoglienza e del rapporto qualità-prezzo, che a Milano sarebbero molto difficili da trovare: e questo è un argomento su cui meditare. (L.C.)

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO

CUCINA DI ROMAGNA

A fine agosto, abitualmente, non si fanno riunioni conviviali, ma quest'anno la Delegazione ha fatto un'eccezione, invitando a Merano la squadra della "Locanda del Gambero Rosso" di Bagno di Romagna, a proporre agli Accademici la genuina cucina romagnola di una volta con ricette riscoperte da Giuliana Saragoni che, assieme alla sua famiglia, gestisce questo locale ben noto agli appassionati della cucina tradizionale. Gli Accademici meranesi, infatti, si sono detti che "non si vive di solo Knoedel", e quindi ben venga questa occasione di assaggiare una cucina schietta, fatta con eccellenti materie prime, senza dover fare centinaia di chilometri. E la grande affluenza ha dato ragione a questa scelta: alcuni hanno fatto anche molta strada, come Elio Franzone della Delegazione di Bressanone e Stefano Hauser di Trento. L'evento si è svolto in un nuovissimo locale-enoteca, all'ultimo piano della Cantina di Merano, a Marleno.

Dalla sala si godeva un panorama mozzafiato su tutta la città e la Valdadige sino a Bolzano. A fare gli onori di casa il Direttore commerciale della Cantina, Zeno Staffler, che ne ha raccontato la storia e quella dei suoi vini. Tra gli antipasti, particolarmente apprezzati i tortelli di lastra, insoliti tortelli ripieni di patate aromatizzate, e poi cotti su pietra

arenaria. Deliziose le polpette di nonna Diva accompagnate da uno sformato di verdure. Che i passatelli arrivassero in tavola anche asciutti era sconosciuto ai più, abituati a trovarseli in brodo. Insuperabile il ragù di mora romagnola che accompagnava i tortelli. Poi uno spezzatino di pollo ruspante con verdure. Dolce finale con un tiramisù senza caffè e un caffè "a forchetta", cioè una crema di caffè da mangiare, appunto, con la forchetta. I vini eccellenti, tutti della Cantina di Merano: Sauvignon Graf von Meran, Chardonnay Goldegg, Vernatsch Schickenburg, Cuvée Merlot-Lagrein Graf von Meran, Moscato giallo passito Sissi. Parole di elogio del Delegato per tutta la troupe della "Locanda del Gambero Rosso" che ha operato talmente bene che molti hanno pensato di programmare una visita al locale nei prossimi tempi. Un grazie a Raoul Ragazzi che ha faticato molto per organizzare questa memorabile serata. (Ferdinand Tessadri)

VENETO

TREVISO

INTENSA ESTATE DELLA DELEGAZIONE

Come ormai consuetudine, la Delegazione, nei mesi di luglio e agosto, si ritrova per divagare rispetto al tema accademico dell'anno, lavorando di fantasia. Così a luglio si è immaginato come tema: "le parti del pesce da non dimenticare", mentre ad agosto il tema è stato: "le carni da scoprire". Nella prima occasione, gli Accademici hanno degustato una cena difficilmente ripetibile. Infatti, lo chef Guido Albertini (premio Villani) ha organizzato una cena tutta impostata sul quinto/quarto di pesce. E i risultati sono stati lusinghieri: ottimo il caviale



italiano con panna acida, anche se abbastanza "ovvio" come proposta; ma già con il secondo antipasto sono cominciate le novità: crostini con un superbo paté di fegato di rana pescatrice e, nel crescendo del servizio, è arrivata una spaghettonata di "pevarasse" (vongole dell'alto Adriatico) con bottarga di branzino, lavorata dallo stesso chef, dalla particolare delicatezza. Le due preparazioni del secondo non trovano aggettivi per essere descritte: trippe di baccalà con patate del Montello (servite con una spolverata di pepe nero macinato fresco), e le "ganassete" (guancette) di coda di rospo in umido, cotte col giusto pomodoro, olive e un pizzico di peperoncino e servite su un letto di polenta bianca. In chiusura, un sorbetto al basilico con intensa aromaticità. Ottima la proposta dei vini Prosecco e Ribolla gialla che hanno costituito il perfetto abbinamento con le pietanze.

Diversa l'avventura agostana, che ha portato gli Accademici in Cadore, per visitare i paesi di Vinigo e Cibiana famosi per due particolarità. Al centro del paese di Vinigo non vi è la piazza, ma gli "orti sociali", piccoli appezzamenti assegnati ai residenti e da questi (ancor ora) coltivati. A Cibiana, da più di quarant'anni, il Comune ha coinvolto i maggiori artisti italiani, e non solo, nell'iniziativa di "illustrare" il paese e la sua storia con "murali" che decorano l'esterno delle abitazioni. La parte gastronomica, dedicata alle "carni da scoprire", si è



svolta al ristorante “Re Mauro”, dove si serve lo yak. Lo chef Romano De Maria, quando venne introdotto lo yak nelle montagne circostanti, ne studiò le caratteristiche nutrizionali, ne intuì le potenzialità gastronomiche e lo introdusse stabilmente nel suo menu. La carne di yak, novità assoluta per tutti i convenuti, è carne senza grasso: non si presta a cotture alla griglia o alla brace, ma è ottima cruda e, in particolare, in ragù, brasata o stufata, cotture assai tradizionali nel territorio. Il piatto forte è stato un sorprendente stufato di yak con insalatina di fagioli di Lamon e polenta di mais “sponcio”, che ha coronato un ottimo menu composto da: millefoglie con mousse al formaggio cinerino e ortiche spontanee; gnocchi di pane nero con ragù di salsiccia su salsa di cappucci stufati, e mousse di nocciole tra due cialde di cioccolato fondente.

(Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

CIBO E TEATRO ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE TRIESTINA

La riunione conviviale di settembre si è svolta presso la prestigiosa sede dello Yacht Club Adriaco, tra i più antichi circoli nautici d'Italia, che compie quest'anno 130 anni di età. Dopo i cordiali e sentiti indirizzi di saluto e reciproco augurio di buon lavoro nelle

rispettive attività, da parte del Presidente dell'Adriaco Francesco Rossetti e il Delegato dell'Accademia Giuliano Relja, l'ideatrice e Simposiarca della serata, Anna Fast Molinari, ne ha illustrato i contenuti. Intitolata “Tempo di crisi...”, prevedeva, prima del convivio, una rappresentazione teatrale sul tema, tratta e riadattata dalle “Maldobrie”, espressione traducibile in ribalderie o birbonate, degli autori triestini Lino Carpinteri e Mariano Faraguna. Racconti e commedie di vena umoristica, in un colorito dialetto locale, legati al mondo del mare e della navigazione e ambientati ai tempi della lunga dominazione dell'Impero austroungarico nei territori giuliani, istriani e dalmati. Particolarmente brillanti e divertenti gli attori della Compagnia teatrale “La Contrada” di Trieste, Giorgio Amodeo, Gianfranco Saletta e Mariella Terragni, e piacevolissimo l'accompagnamento al pianoforte del maestro Livio Cecchelin. Dopo i sentiti applausi e i vivaci commenti sulla brillante produzione letteraria dei nostri autori, è seguito il convivio che, per restare sul tema dei tempi di crisi, ha privilegiato un menu a base di pesce povero ma gustoso e saporito e da sempre molto apprezzato nel territorio: sardoni in savor e impanati, baccalà mantecato, sgombri marinati alle erbe, frittura mista del golfo. (Mara Rondi)

UDINE

INCONTRO CON LA FILOLOGICA FRIULANA

I rapporti fra le Delegazioni di Gorizia, Pordenone e Udine e la Società Filologica Friulana si sono ulteriormente sviluppati negli ultimi anni: ne fanno testo le ultime due pubblicazioni “Asparagi fra cucina e

cultura” e “La cucina mitteleuropea a Gorizia”, frutto di un progetto culturale di studio e di ricerca sulle tradizioni gastronomiche del Friuli. Nell'ambito di questa collaborazione, a Udine, presso Palazzo Mantica, sede della Società Filologica Friulana, si è tenuta una conferenza sul tema “Il bon mangià dal Friùl” (Il buon mangiare del Friuli): conversazioni sulla tradizione gastronomica friulana, inserita nei programmi culturali di “Friuli Doc”, grande rassegna enogastronomica udinese. Sul tema sono intervenuti Carlo del Torre, Vicepresidente della Filologica Friulana e gli Accademici Renzo Mattioni, Giorgio Viel e Roberto Zottar. Nel corso dell'incontro, sono state sviluppate alcune riflessioni sulle tipicità della gastronomia friulana e sulle specificità delle singole zone, dal liptauer goriziano, alla bisna e alla gubana delle Valli del Natissone, alla schultar di Timau, al pistum carnico e ancora alla pitina del Friuli occidentale. Non poteva mancare un accenno alla recente polemica tra Friuli e Veneto sulle origini del tiramisù. È seguito un vivace dibattito, che ha stimolato i relatori ad un ulteriore approfondimento dei temi trattati.

VALORI IDENTITARI

La Delegazione ha accolto con entusiasmo l'invito dell'Università di Udine di illustrare le caratteristiche della cucina friulana agli specializzandi del corso “Valori identitari e imprenditorialità”, riservato a figli di emigranti friulani di seconda e terza generazione. L'impegno accademico si è espresso con lezioni sui prodotti tipici e tradizionali del territorio, sulla sua cucina e sullo sviluppo del settore agroalimentare. Accanto a queste conoscenze teoriche,

gli Accademici hanno voluto far conoscere anche alcune pietanze caratteristiche dalle cucine friulane.

Approfittando della presenza, a Illegio, di una mostra d'arte di richiamo internazionale, che ogni anno trae ispirazione da uno specifico tema religioso, la Delegazione ha accompagnato i giovani ospiti a visitare questo evento culturale. Conclusa la visita, è seguito un pranzo carnico, organizzato dalla Delegazione, il cui menu è stato illustrato da alcuni Accademici.

Proseguendo in questo excursus pratico, dopo la visita all'azienda vinicola di Piero Pittaro, gli Accademici si sono recati a Villa Stroili per un pranzo, al termine del quale è seguita un'esibizione di villotte friulane a opera del Coro di Camino al Tagliamento.

Dopo la cucina della Carnia e quella della pianura friulana, mancava ancora un assaggio di quella di laguna. Una lezione sulle principali strategie di promozione turistica, che si è tenuta nella sede di “Turimo FVG”, ha preceduto la visita ad Aquileia per un pranzo che aveva come tema il pesce di laguna e per la visita alla Basilica e ai resti romani.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

I PIATTI STORICI DEL “PAPPAGALLO”

Per il buongustaio bolognese di una certa età, non è possibile parlare senza nostalgia del tempio dell'arte gastronomica bolognese, il ristorante “Pappagallo” dei fratelli Zurla, ricordando i suoi mitici piatti, preparati e presentati, con somma maestria, dai grandi chef che, negli anni a cavallo dell'ultima guerra, vi hanno operato. In questo glorioso tempio della classica tradizio-



nale cucina bolognese, si è consumato uno dei momenti più significativi della vita di una Delegazione: il passaggio della campana tra il Delegato uscente Sergio Savigni e la nuova Delegata Anna Maria Silvi Bonaga.

Alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini, del Prefetto di Bologna dott. Angelo Tranfaglia, di autorità civili e accademiche, di Accademici e loro ospiti, si è svolta la cerimonia nello storico locale, dove si sono rivissuti i legami che uniscono l'arte del buon mangiare alla cultura. L'attuale brigata di cucina, rinverendo la tradizione, per l'occasione si è superata con grande capacità e professionalità, preparando un menu scelto tra i piatti storici più significativi: come apertura è stato servito un "soave consommè di tortellini in brodo di carne", ottimo, anche se per alcuni la pasta sfoglia era leggermente spessa, seguito dalle squisite "lasagnette gialle del Pappagallo", frutto dell'ingegno di Bruno Tasselli, anche se, a causa dei recenti casi di aviaria, non avevano nei condimenti i caratteristici grappoli di ovarine di pollo. Con un continuo crescendo di bontà, raffinatezza e presentazione, è stata portata in tavola la "rollatina di faraona arrosto con zucchine fritte", seguita dalle tipiche "chicche di crema fritta". Gran finale per il dessert: un eccezionale "gelato di crema gialla con salsa di mirtillo calda e mandorle", accompagnato dalla piccola pastic-

ceria della casa. Ai piatti serviti erano abbinati i premiati vini dei Colli Bolognesi delle cantine della Tenuta Bonzara, i classici Bonzarino Bianco Pignoletto e il Rosso del Borgo Cabernet-Sauvignon. Dopo il benvenuto alla nuova Delegata, durante la bellissima serata ci sono stati i saluti del Prefetto e del Presidente Ballarini, il quale ha poi curato il passaggio della campana. La riunione conviviale si è conclusa con l'applauso alla brigata di cucina chiamata in sala. Il Direttore del Centro Studi Territoriale dell'Emilia, Tito Trombacco, ha illustrato la ricetta "attualizzata" del ragù bolognese, frutto del lavoro preparatorio per il nuovo Ricettario accademico in fase di stampa, che affiancherà la classica ricetta depositata nel 1982. (Tito Trombacco)

BORGO VAL DI TARO

PER I CINQUANT'ANNI DELLA DELEGAZIONE

La ricorrenza del cinquantenario della Delegazione è stata celebrata con un convegno, iniziato con la presentazione, da parte del Delegato, della pubblicazione "50 anni di sapori nelle Valli del Taro e del Ceno". L'evento ha avuto luogo nella Sala consiliare della Comunità Montana Ovest della Provincia di Parma e ha visto la partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini e del Segretario Generale Paolo Petroni. Numerose le autorità locali e, fra i partecipanti, il Direttore del Centro Studi della Toscana, Alfredo Pelle, i Delegati di Pisa, La Spezia, Alessandria, Parma Terre Alte, Salsomaggiore Terme, e Accademici delle Delegazioni di Livorno, Lariana e del territorio parmense. Presente anche il socio fondato-

re Lodovico Stefanini che, nel 1963, rivestì la funzione di segretario del primo Delegato, Camillo Del Maestro.

A conclusione del convegno, i partecipanti si sono riuniti in un locale storico della Val Taro, in attività dal 1789, "La Pergola", il cui nome trae origine dal pergolato di una vite vecchia di due secoli sul terrazzo adiacente al ristorante. Il pranzo, di alta qualità, ha accomunato alla tradizione dei piatti tipici delle valli del Taro e del Ceno, parecchi spunti di creatività, segno di una cucina attenta all'evoluzione dei gusti. Il servizio è stato eccellente. Una professionalità che ha riscosso la piena soddisfazione dei commensali. La lista delle vivande ha ricalcato il menu ordinato al ristorante "Da Giovanni" per la seduta inaugurale della Delegazione, nel settembre del 1963, anche allora in onore del "porcino", tipico prodotto della zona. Le pietanze hanno celebrato il fungo in un concerto di sapori: dagli antipasti (porcini sott'olio, insalata di porcini crudi, prosciutto crudo di 36 mesi) al primo (lasagnette al sugo di porcini condite da una raffinata e delicata besciamella), per finire con un trionfo di porcini trifolati su tenerissime scaloppine e porcini fritti croccanti. Gradevole il dessert (latte in piedi, tipico dolce locale) e la frutta di bosco, ribes, mirtillo e more. Ottimo l'abbinamento dei vini. Chiamate in sala, le cuoche Angela e Betta Bernieri hanno ricevuto un caloroso applauso per l'eccellenza dei piatti proposti. La Delegazione, a conclusione della giornata, ha regalato agli ospiti il libro "50 anni di sapori nelle Valli del Taro e del Ceno" nonché il piatto celebrativo dell'evento. Una giornata indimenticabile nel segno dei valori di cultura, amicizia e convivialità. (Giovanni Spartà)

IMOLA

PRESENTATA LA RIVISTA "GUSTANDO"

Portare in tavola una rivista che aiuti a conoscere e ad apprezzare al meglio le eccellenze enogastronomiche (e non solo) dell'Emilia Romagna. È quello che ha fatto la Delegazione guidata da Antonio Gaddoni, affiancata dalle Delegazioni di Ravenna (Delegato: Orio Pelliconi), Lugo di Romagna (Pierangelo Raffini), Faenza (Riccardo Vicentini) e Castel S. Pietro - Firenzuola (Franco Morsiani), che ha organizzato una serata per presentare la rivista "Gustando", periodico bimestrale di cultura e ricerca enogastronomica, pubblicata dall'Editrice La Mandragora di Imola. La serata ha visto la partecipazione, fra gli altri, anche del Coordinatore Territoriale della Romagna, Gianni Carciofi, e di Alessandro Cantagalli componente del Centro Studi "Franco Marengi". Il tutto ha avuto come piacevole teatro l'"Osteria del Giove" di Imola, presso l'hotel Molino Rosso, che ha proposto i piatti tipici della tradizione romagnola abbinati ai vini prodotti dal Consorzio Appennino Romagnolo, presente all'interno dell'Osteria con i suoi vini a marchio "Giove" e con quelli dei 35 produttori associati. Come hanno spiegato Ettore Tamburini, uno dei produttori associati e Roberto Cardinale, direttore dell'ente, "il Consorzio Appennino Romagnolo è nato per promuovere all'estero i vini dei produttori della collina di Romagna. Un incontro, quindi, fra le eccellenze della Romagna, in campo enologico, gastronomico ed editoriale. In particolare, "la rivista Gustando è nata nel 2009 per rispondere ad un interesse del pubblico verso l'enogastronomia, il territorio e le sue eccellenze produttive, per farle conoscere e valorizzarle al meglio" ha detto Massi-





mo Pelliconi, fondatore e titolare dell'Editrice La Mandragora. "Vogliamo far conoscere i prodotti della nostra regione e le tante eccellenze, spesso veri e propri prodotti di nicchia, partendo da chi le produce e poi le trasforma" ha aggiunto Maurizio Ranucci, capo redattore della rivista, distribuita solo in abbonamento. Su come vengono raccontate alcune di queste eccellenze enogastronomiche si è soffermato il giornalista Vinicio Dall'Ara, che collabora alla rivista. Alla fine, è emerso che per avere successo anche in tavola, due "ingredienti" sono fondamentali: il riconoscimento dell'identità di un territorio e il fare gruppo fra tutti i protagonisti della filiera agroalimentare, editoria compresa.

(Antonio Gaddoni)

RIMINI E SAN MARINO

LE RICETTE DI TOGNAZZI

In occasione della mostra dedicata a Ugo Tognazzi, è stata organizzata una riunione conviviale congiunta tra la Delegazione di Rimini e la Delegazione di San Marino, presso il ristorante "Palace" del Best Western Palace Hotel di San Marino. La serata si è basata in particolare sulle ricette tratte dal libro dell'attore *Il Rigettario*, alla presenza del figlio Gianmarco.

Il menu comprendeva: insalata ai frutti di mare; risotto al nero di seppia; coda di rospo in salsa di vongole; melone al melone. Tutte le portate sono state ben interpretate dallo chef e tutti i invitati hanno manifestato il loro apprezzamento con un lungo applauso ad ogni portata. La serata è stata allietata dai ricordi di Gianmarco e di un compagno di Ugo Tognazzi, che hanno parlato della sua vita, soffermandosi sul suo grande amore per la cucina. Gianmarco proseguiva que-

sta tradizione nella fattoria lasciata dal padre "La Tognazza Amata", producendo un vino rosso "Antani" e uno bianco "Tapioco", nonché un ottimo olio di oliva, che, degustati dagli Accademici, hanno riscosso un buon successo.



PARMA TERRE ALTE

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO DI PARMA

La sedicesima edizione del Festival del prosciutto di Parma, alla cui inaugurazione ha presenziato anche il Presidente Giovanni Ballarini, ha animato tutto il territorio della provincia di Parma e, in particolare, quello di competenza della Delegazione. I comuni della zona di produzione sono stati coinvolti in un calendario ricco di appuntamenti all'insegna della gastronomia, dello spettacolo e della cultura.

Molti prosciuttifici della zona tipica di produzione sono rimasti aperti al pubblico e gli stessi produttori si sono prestati a illustrare ai visitatori tutte le fasi di lavorazione delle cosce di suino che, per una magica combinazione di clima, tradizione e passione, diventano "prosciutti di Parma".

L'edizione 2013 ha coinciso con i 50 anni del Consorzio dei produttori, e tra le altre iniziative, oltre 100 ristoranti di Parma e provincia sono stati impegnati nella creazione di menu dedicati.

La Delegazione ha voluto essere presente al Festival, partecipando con una folta rappresentanza di Accademici, guidata dal neo Delegato Giorgio Oppici, alla degustazione allestita a Langhirano. Ottimamente or-

ganizzata, la degustazione ha, dapprima, consentito di assaporare un prosciutto di 24 mesi di stagionatura, affettato nei tre punti classici della coscia: fiocco, culatello e gambetto. Quindi, in un crescendo, sono stati degustati un prosciutto di 30 mesi di stagionatura e uno di 36 mesi. Tutti di qualità eccellente, così come eccellente è il prodotto in sé nel pur vasto panorama della salumeria italiana. Il pranzo è, quindi, proseguito con i classici tortelli d'erbetta conditi, come da tradizione, nel burro fuso asciugato con il formaggio parmigiano, e con una sapida coscia arrosto al Madera. Il tutto innaffiato da Franciacorta di buona qualità. In conclusione, una riunione conviviale piuttosto inusuale per la Delegazione ma simpatica e apprezzata dai partecipanti, coinvolti nell'atmosfera festosa del Festival. (Luigi Delendati)

TOSCANA

MONTECATINI TERME - VALDINIEVOLE

LA FESTA PER IL TRENTENNALE

La ricorrenza è stata festeggiata dalla Delegazione con una riunione conviviale all'Istituto Alberghiero di Montecatini. In rappresentanza dell'Accademia è intervenuto Gianni Limberti, Presidente del Collegio dei Revisori dei conti, visti i precedenti impegni del Presidente Ballarini, che ha inviato un messaggio di auguri. Hanno inoltre partecipato, portando il saluto dei loro Accademici, alcuni Delegati delle zone vicine: Giampiero Nigro di Prato, Ruggero Larco del Valdarno Fiorentino e Maurizio Giacometti di Pistoia. Agli auguri di Limberti, che ha ricordato, fra l'altro, le finalità dell'Accade-

mia, ha risposto il Delegato Giovannini rallegrandosi per la folta presenza di Accademici (una nuova entrata è stata formalizzata e una annunciata), prova - ha detto - della vitalità della Delegazione, che dovrà aprirsi ulteriormente alle realtà del territorio.

Merita un cenno di elogio l'organizzazione complessiva dell'evento, curata dagli insegnanti dell'Istituto e messa in opera con grande impegno dagli allievi. Ben organizzata l'accoglienza, ottima l'ampia varietà di *amuse-bouche* con gli aperitivi in una sala decorata dai ragazzi, con verdure in forma di addobbi floreali. Nella sala da pranzo, pure ingentilita dalle composizioni di Elena Moncini, moglie dell'Accademico Lotti, è stata gustata la cena, unanimemente apprezzata: elogi al risotto al taleggio e pera, ben cotto "all'onda" ed equilibrato nei sapori; al carré di vitella glassata con patate e verdure, cucinato a bassa temperatura ma ben caldo nei piatti; alla brunnoise di frutta e alla torta bisquit con gianduia e cioccolata bianca.

La soddisfazione generale si è manifestata con un applauso alle brigate di sala e di cucina presentate dai rispettivi insegnanti. Ultima componente piacevole della serata è stata la breve conversazione dell'amico Roberto Pinochi sui soggiorni di Giuseppe Verdi a Montecatini, ripetutisi per vent'anni. È stato il modo di ricordare il bicentenario del Maestro, cui, a giorni, la città dedicherà un monumento. Fra gli aneddoti sull'illustre ospite della Locanda Maggiore, per restare in tema, Pinochi ne ha ricordato la predilezione per l'olio della Valdinevole e i fagioli di Sorana, che si faceva inviare, tenendone puntigliosa contabilità, e concludendo illustrando la ricetta per la cottura della spalla, piatto a lui caro. La serata si è



conclusa con i saluti del Delegato e la consegna agli intervenuti di un piccolo dono a ricordo dell'evento.

VERSILIA STORICA

UNA CENA RINASCIMENTALE

Ottime e originali pietanze, atmosfera piacevole, servizio impeccabile. Così, nel segno del più roseo successo, si è svolta la godibilissima serata promossa dall'Istituto alberghiero "G. Marconi" di Seravezza, presso il ristorante "Da Filiè" di Querceta nell'ambito delle celebrazioni per i cinquecento anni del Lodo di Papa Leone X. Una gustosa cena rinascimentale ha portato alla ribalta sapori e profumi di cinque secoli fa, grazie alle ricette vincitrici del concorso promosso dalla Delegazione. Una bella esperienza per gli studenti che, oltre a padroneggiare l'arte della cucina, hanno rivelato anche ottime capacità e destrezza nel servizio in sala, raccogliendo, al termine, il plauso degli insegnanti e dei numerosi ospiti.

MARCHE

MACERATA

UNA STRAORDINARIA STORIA D'IMPRESA

La Delegazione ha organizzato una serata in onore di Girolamo Varnelli, nel centenario della nascita. Dallo studio delle piante officinali dei Monti Sibillini, egli trasse l'idea per numerose ricette di distillati e amari tra i quali l'Amaro Sibilla molto utilizzato a quei tempi anche come antimalarico e antifebbrile per l'alto contenuto di genziana e china calyssaia. Sono intervenuti da tutte le Marche oltre settanta Accademici che hanno visitato il Museo Civico di Pievebovigliana, dove una sala è stata dedicata

alla Distilleria Varnelli, esprimendo grande interesse per la ricchezza e la varietà dei reperi delle diverse raccolte. Molti, infatti, ignoravano l'unicità di alcuni dipinti e statue in mostra e il Sindaco Luciani ha espresso l'ammirazione per un'istituzione di assoluta eccellenza nel panorama regionale marchigiano. I convenuti hanno poi gustato, nei locali del Comune, un aperitivo con le specialità della Distilleria Varnelli.

UMBRIA

TERNI

PER NON DIMENTICARE LE VACANZE

Dopo una pausa di due anni, il Delegato, confortato dai due Simposiarchi Luca Cipiccia e Filippo Clericò, ha voluto inserire, tra le attività culturali gastronomiche della Delegazione, la riedizione della "gita settembrina, per non dimenticare le vacanze" che coniuga la riunione conviviale in un locale interessante, in questo caso "Trippini" a Civitella del Lago, con un evento culturale. Curatissima nei minimi particolari l'organizzazione di Luca e Filippo che sono riusciti a convincere il professore Giuseppe Dalla Fina, curatore della mostra itinerante, ad accompagnare il gruppo accademico alla visita del museo Claudio Faina, illustrando anche l'evento dell'anno: l'esposizione "Da Orvieto a Bolsena: un percorso tra Etruschi e Romani". Al fine di approfondire la conoscenza di un "paesaggio archeologico" ancora in gran parte conservato, si è progettata una mostra articolata in più sedi, dal museo archeologico etrusco di Villa Giulia a Roma, a Palazzo Faina a Orvieto, appunto, al Museo

territoriale del lago a Bolsena. Mille anni di storia su un acciottolato di strada, dalla Velzna etrusca alla Volsinii romana. L'esposizione vuol dare conto delle vicende storiche della città etrusca di Velzna (Orvieto), l'ultima a cadere in mano romana, e della sua erede Volsinii (Bolsena) che ne accolse, sulle alture del lago di Bolsena, gli abitanti forzatamente spostati nella nuova località.

Alla visita della mostra è seguita la passeggiata lungo le strade della Orvieto medievale. Dopo la riunione conviviale, la giornata si è conclusa con la degustazione di alcuni vini, presso l'azienda agricola "Barberani", a Civitella del Lago, tra i quali il vino dolce "Calcaia Muffa nobile".

(Guido Schiaroli)

ABRUZZO

TERAMO

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Dopo oltre dieci anni di reggenza della Delegazione, Luigi Marini cede il testimone a Roberto Ripani, per anni Segretario e, da poco più di un anno, Vice Delegato. All'Hotel Cristallo di Giulianova Lido si è svolta la cerimonia del passaggio della campana, alla presenza del Segretario Generale Paolo Petroni, del Consigliere Mimmo D'Alessio e del Coordinatore Territoriale Paolo Fornarola. Il tempo incerto ha impedito l'allestimento del buffet degli aperitivi in giardino, ma non per questo è stato meno ricco e gradito. L'Hotel Cristallo è ormai un ristorante dalla tradizione più che consolidata, che, tuttavia, prosegue nella ricerca e nell'evoluzione continua della cucina, grazie alla capacità dei suoi abili chef. Dopo l'aperitivo, ha avuto luogo la cerimonia:



breve ma significativo è stato il discorso di commiato del Delegato uscente Marini, che ha ricordato la sua operosa attività tra cui l'organizzazione di due convegni dalla rilevante valenza scientifica. Il Segretario Generale ha ricordato le finalità dell'Accademia, ha elogiato il lavoro egregiamente svolto da Marini in Italia e anche all'estero e lo ha insignito della nomina di Delegato onorario. A sorpresa, anche il sindaco di Giulianova ha inviato una simpatica lettera di saluto a Marini, cittadino onorario di Giulianova. Il passaggio della campana è avvenuto con una fragorosa ed emozionante scampanellata a tre mani, tra i due Delegati e il Segretario Generale. Il nuovo Delegato, dopo i ringraziamenti di rito, ha ravvisato la responsabilità di sostituire il past Delegato; ha presentato poi la nuova Consulta e ha illustrato i suoi obiettivi: salvaguardare il patrimonio gastronomico teramano, per farlo meglio conoscere al di fuori dei suoi confini; curare i rapporti con i ristoratori locali, per far crescere la cultura della ristorazione.

Dopo la cerimonia, si è tenuta la riunione conviviale, improntata a un menu sobrio ma raffinato, esemplare nella qualità, ma anche rispettoso dei canoni accademici. Mimmo D'Alessio e Paolo Fornarola hanno espresso i loro auguri alla Delegazione, prima che la serata si concludesse con il tocco di campana del nuovo Delegato.

(Roberto Ripani)

MOLISE

ISERNIA

NEL SEGNO DELLA BILANCIA

Con questo titolo la Delegazione ha organizzato la riunione conviviale di fine estate, trovando l'occasione di festeggiare amichevolmente i suoi numerosi Accademici, il cui comple-



anno cade nel segno che apre l'autunno. Questo bel "pranzo della domenica" vede riuniti tutti i partecipanti nell'accogliente dimora rurale "Masseria Monte Pizzi", molto graziosa e curata, a conduzione familiare, da cui si gode uno splendido panorama. All'oroscopo si può credere o no, ma a tutti capita a volte di dare un'occhiata, anche se distratta, a quanto il proprio segno zodiacale segnala, promette o consiglia. Così, intorno alla bella tavola, i sei festeggiati leggono le caratteristiche della Bilancia, tracciando un esauriente ritratto del carattere, delle aspirazioni, e soprattutto del rapporto con la cucina. Viene così evidenziato il senso dell'armonia, dell'equilibrio, del bello, e, in particolare, per quel che riguarda la tavola, il gusto raffinato per la presentazione dei piatti, per la cura nell'eleganza di apparecchiare, per la ricerca della qualità che prevale sulla quantità, per il piacere del cibo esotico, etnico, ma anche tipico e semplice, purché di qualità e ben presentato. Piacevoli argomentazioni cui si dà un credito relativo ma divertito. Sebbene manchino funghi, tartufi e castagne, alcune delle prelibatezze gradite dagli appartenenti al segno, il pranzo è all'altezza delle aspettative, con gli antipasti gustosi e variati, il buon sugo di pecora che condisce i bucatini, una profumata e succulenta grigliata di carni miste alla brace e i suoi contorni, l'ottima crostata di ricotta e amaretti. E poi tanto buonumore e amicizia in un'atmosfera domenicale di rilassante e rassicurante convivialità.

(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI
E BARCELLONA

GASTRONOMIA E ARTE

La Delegazione ha organizzato, per la seconda volta, in collaborazione con gli "Amici dei Musei di Napoli", un'iniziativa di particolare interesse culturale, ossia una mini-crociera di tre giorni verso Barcellona, con due obiettivi: conoscere la cucina catalana attraverso un incontro con la Delegazione di Barcellona, e ammirare le principali opere del celebre architetto catalano Antoni Gaudì. All'iniziativa hanno aderito anche il Coordinatore Territoriale per la Campania Mario De Simone, il Delegato di Napoli Vincenzo Del Genio, e alcuni Accademici delle Delegazioni di Benevento e di Castel del Monte. La storia, l'incontro con le persone, i sapori sono stati le positive esperienze di questo breve viaggio. Il tempo è trascorso velocemente tra colte o divertenti conversazioni gustando prelibati piatti e vini profumati nel ristorante della Cruise Barcelona. Durante la giornata di domenica, gli Accademici hanno ascoltato due brillanti conferenze nell'accogliente e tecnologica sala congressi di bordo: la mattina, l'Accademico Lucio Fino, Presidente degli "Amici dei Musei di Napoli", ha presentato le opere più significative di Gaudì; nel pomeriggio, l'Accademica Santa Di Salvo ha parlato della storia della cucina catalana, evidenziandone gli aspetti originali e la sua evoluzione nel tempo. Il gruppo degli oltre quaranta partecipanti è stato ricevuto domenica sera dalla Delegata di Barcellona, Livia Piretti, e da molti Accademici della Delegazione, nel ristorante "Le quattro stagioni", un elegante locale della zona alta della città. Là, dopo il saluto e i ringra-

ziamenti del Delegato di Napoli-Capri, Elio Palombi, e dopo un caloroso brindisi con la classica sangria e lo scambio dei doni, sono stati proposti, con un impeccabile servizio, alcuni gustosi antipasti catalani, tra cui il celebre "pan con tomate"; poi, la profumatissima "fideuà" - una sorta di paella dove al posto del riso vengono cucinati spaghetti spezzati -, le code di rospo in salsa e, per chiudere, un'eccezionale crema catalana. Il tutto accompagnato da due vini di gran classe: Rioja tinto e Perro verde. Un secondo e ultimo incontro con la cucina catalana si è avuto, infine, il lunedì, dopo un'emozionante visita della città (Sagrada Família e Pedrera comprese), nel nuovo ed elegante quartiere di Barceloneta, in un elegante ristorante sul mare, dove si è gustato dell'ottimo baccalà in insalata e, finalmente, la vera paella catalana. Il viaggio di ritorno si è svolto ascoltando divertenti racconti e belle poesie dialettali dell'Accademico Roberto d'Ajello, ben recitate anche dal Delegato Elio Palombi. (E.P.)

PUGLIA

MANDURIA

QUINTO PREMIO "MULINO SCOPPETTA"

I motivi che hanno determinato la scelta, da parte della Delegazione, di partecipare a

questa manifestazione sono due: la volontà di proporsi sempre più frequentemente e significativamente sul territorio come Istituzione culturale e il fatto che la struttura, vincitrice dell'edizione del premio di quest'anno, è l'Oleificio e Cantina Sociale di Pulsano, presieduto da Oscar Rotelli, Accademico fondatore della Delegazione.

Il Premio, istituito dall'Associazione culturale "La 'ngegna", è alla sua quinta edizione ed è il risultato della tenacia del suo presidente, il professore Luigi Marinò.

Particolarmente interessanti sono stati gli interventi di: Giovanni Luigi Fontana, professore ordinario di Storia economica all'Università di Padova, Renato Covino, professore ordinario di Storia contemporanea presso l'Università di Perugia, Antonio Monte, architetto, ricercatore del Consiglio nazionale delle Ricerche (Istituto per i Beni archeologici e monumentali), docente presso l'Università della Basilicata. Terminata la premiazione, la Cantina ha offerto una gradevole cena: le classiche orecchiette con polpette di carne al sugo di pomodoro, spolverate di abbondante cacioricotta; vari tipi di focacce e affettati; caciocavalli a diversi livelli di stagionatura; crostate e paste di mandorle; uva bianca e rosata, il tutto innaffiato da vino rosso e rosato di produzione propria.

(Arcangelo Gabriele Liguori)





SICILIA

CALTAGIRONE

UNA GIORNATA DIVERSA

Accademici riuniti, guidati dalla Delegata Tanina Gravina, per la visita ad Augusta, al suo porto, alle sue fortezze e ad una nave della Marina Militare, prima del pranzo in un posto che la natura ha voluto privilegiare. Ad Augusta attendeva l'amico Concetto Lombardo, past governatore Rotary, che avrebbe fatto da guida nelle escursioni. Dopo aver ascoltato una breve storia sulle origini di Augusta, fondata nel XII secolo da Federico II su un'isola oggi collegata alla terraferma da due soli accessi, gli Accademici hanno visitato la piccola isola Vittoria e il suo forte, una delle tre fortezze poste dagli Spagnoli, nel XVI secolo, a protezione di Augusta. Il forte, centro di esportazione dei cereali provenienti dalla Sicilia, è oggi un centro ricerche. Infine, la visita al pattugliatore classe Comandanti "Cigale Fulgosi", accolti dal Comandante capitano di fregata Massimiliano Laurettili e dal suo cordialissimo e competente equipaggio. A bordo è stato offerto un ricco rinfresco, esempio della cucina di bordo, una cucina solitamente realizzata, con pochissimi elementi e ridotta spesa giornaliera, per l'intero equipaggio (cinque lauti pasti pro capite al giorno). La giornata si è conclusa in un ristorante sulla costa, con meravigliosa vista panoramica sul mar Ionio, ma non altrettanto generoso nella qualità e quantità del cibo. (Gaetano Cammarata)



CEFALÙ

ANTICHE TRADIZIONI FAMILIARI

Il passaggio della campana da Fabrizio Piscitello a Nicola Nocilla è stato organizzato dalla Delegazione nella pittoresca cornice dell'hotel "Le Calette", struttura immersa in una rigogliosa vegetazione mediterranea, sovrastante il porticciolo turistico di Presidiana. Erano presenti il Presidente Giovanni Ballarini, il Consigliere Mario Ursino, la Coordinatrice Territoriale della Sicilia Ovest Cinzia Militello, i Delegati di Palermo e Palermo Mondello Lucio Messina e Antonio Ravidà. La Simposiarca della riunione conviviale, Cettina Gerbino, ha presentato il menu la cui originalità, secondo il ritmo delle stagioni, dipende dal rispetto di antiche tradizioni familiari, evidenti negli antipasti (zucca in agrodolce, peperonata, caponata e caponata di Natale), preparati nelle cucine delle signore Iachetta, Gerbino, Nocilla e Spallina, e nella "minestra con fagiolini delle Alte Madonie", caratteristici per il baccello piatto, l'assenza di filamenti, l'aspetto maculato e il sapore dolce e delicato, coltivati ormai solo in alcuni orti di Geraci. La Simposiarca ha accennato infine alla "lampuga in agrodolce", pescata durante la notte nel mare di Cefalù, e preparata fritta con la "cipollata" che ne esalta le qualità. Il Presidente Ballarini ha apprezzato la genuinità dei prodotti e la preparazione dei piatti, in particolare la "caponata di Natale" che ha gustato per la prima volta. Ha inoltre sottolineato l'importanza della valorizzazione dei prodotti locali e della cucina regionale, elemento identitario di un territorio, quello siciliano, la cui "cultura gastronomica" è sintesi di differenti culture.



Ha sollecitato gli Accademici a continuare il recupero delle tradizioni locali e delle ricette delle "nonne", a individuare e segnalare i ristoranti custodi delle tradizioni, anche quando le innovano non facendosi condizionare però dal tranello della cucina intesa come "show televisivo". Si è infine congratulato, consegnandogli la medaglia dell'Accademia, con il maître di sala, signor Gatta, per l'allestimento della tavola e l'impeccabile professionalità del personale. (Maddalena Ficano)

VAL DI NOTO E MODICA

FESTA DI CALICI E DI PRELIBATI CIBI RUSTICI

"L'enologia netina ospita la gastronomia modicana": questo il tema dell'incontro fra le due Delegazioni, guidate rispettivamente da Agatina Trigona di Canicarao e Carlo Ottaviano, svoltosi a Marzamemi, rinomato borgo marinaro di Pachino. Prima di iniziare il percorso enogastronomico, presso la cantina Feudo Ramaddini, i settanta partecipanti si sono dati appuntamento al Museo "Antico Palmento Rudini" dove le Delegazioni sono state accolte dal sindaco di Pachino Paolo Bonaiuto, dal vicesindaco Giuseppe Poidomani e dall'assessore ai beni culturali Rosanna Russo. Il direttore del museo Guido Rabito ha accompagnato i visitatori nell'interessante viaggio nella tradizione enologica del territorio. Il museo, oltre a conservare la memoria storica di uno dei palmenti più antichi dell'area netina e pachinese, ospita anche prezio-

si oggetti che vanno dall'epoca romana ai nostri giorni. I Delegati hanno donato al Sindaco la pubblicazione accademica "I Colori del Gusto - civiltà della tavola nella pittura napoletana", ringraziandolo per aver aperto il museo appositamente per gli Accademici. Ad accogliere le Delegazioni in cantina, c'erano i proprietari Franco Ristuccia e Carlo Scollo con la moglie Cettina. Carlo ha illustrato la storia e l'attività della cantina Feudo Ramaddini soffermandosi sulle qualità organolettiche delle proprie coltivar e sulla metodologia di lavorazione delle uve, tecnologicamente all'avanguardia. Sono stati degustati sei tipi di vini, fra bianchi e rossi. Il Nassa - Igt Terre Siciliane - Grillo 2012 e il Quattrecentoventi - Igt Terre Siciliane - Chardonnay 2012 si sono accompagnati a deliziose tartine al patè di ricciola e di pesce spada. I rossi Note Nere - Igt Sicilia - Nero d'Avola 2011, il Note Nere - Igt Sicilia - Syrah 2011 e il Note Nere - Igt Terre Siciliane - Cabernet 2012 sono stati assaporati con i rustici della tradizione modicana preparati nel rispetto delle antiche ricette dai fratelli Corrado e Margherita Colombo titolari della trattoria "Il Girasole" di Modica. *Dulcis in fundo*, i loro cannoli di ricotta e i geli di limone e di mandorla esaltati dall'Al Hamen - Doc Noto - Moscato Passito 2012. Il Delegato di Modica Carlo Ottaviano ha sottolineato l'apprezzamento del menu cartaceo, ideato e curato da Alberto Alparone, marito della Delegata della Val di Noto Agatina Trigona di Canicarao. L'incontro fra gli Accademici delle due Delegazioni è stato una vera e propria festa di calici di nettare divino e di prelibati rustici bocconi all'insegna dell'amicizia. (Anna Maria Ermigiotti)



PIEMONTE

ASTI

9 agosto 2013

Ristorante "Cascinale nuovo" della famiglia Ferretto, fondato nel 1978. ●S.S. Asti - Alba 15, Isola (Asti); ☎0141/958166, fax 0141/958828; coperti 80+50 nel dehors ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie da definire; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 60; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con selezione di pizze e focacce; passata di melanzane con miele e zenzero con polpo padellato, composta di limoni, capperi e pomodorini canditi; risotto Carnaroli con fiori di zuchina, ragù di pesce e crostacei; ombrina al sale, olive taggiasche, patata all'evo toscana; dessert a sorpresa.

I vini in tavola: Chardonnay Brut PrimoSecolo (Giulio Cocchi); Monferrato Bianco Nymphae 2011 (Tenuta Montemagno).

Commenti: Una quarantina di persone fra Accademici, consorti e ospiti si è riunita per celebrare il rituale dei "disperati di Ferragosto", ma vista l'ottima riuscita della riunione conviviale l'appellativo di "disperati" risulta un paradosso! Ai bordi della piscina è stato servito l'aperitivo che era più che altro una degustazione delle pizze che il locale propone in estate. La cena era a base di pesce e il carattere innovativo dell'antipasto ben si apparentava con il tradizionale risotto (il piatto che ha riscosso il punteggio più alto) e il classico secondo. Una serie di piatti di dessert a sorpresa ha concluso la cena. Partenza sotto un diluvio scrosciante, ma con grande allegria e la promessa di ritornare l'anno prossimo. Presente il Coordinatore Territoriale del Piemonte Area Ovest Mauro Frascisco e Accademici di Novara, Torino e Vercelli.



IVREA

20 settembre 2013

Trattoria "Subrich" di Caterina Tonino, fondata nel 1984. ●Via Maestra 21, Torre Balfredo, Ivrea (Torino); ☎0125/616557; coperti 40-100 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,8; prezzo € 47; familiare, rustico.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini di benvenuto; funghi sott'olio; albese con funghi; porcini in foglia di vite; zuppa di porcini; risotto ai fegatini di colombo; funghi trifolati con polenta; pesche ripiene.

I vini in tavola: Caluso spumante metodo classico (Orsolani); Ruchè di Castagnole Monferrato (Bava); Brachetto d'Acqui (Fontanafredda).

Commenti: Per la riunione conviviale di fine estate è stato scelto il tema dei funghi. La stagione era propizia ma l'annata un po' meno, tuttavia la trattoria Subrich è riuscita ancora una volta a interpretare la serata in modo esemplare. Va sottolineata la capacità della cuoca Caterina Tonino di eseguire con abilità, oltre ai piatti normalmente proposti dalla trattoria, anche ricette nuove suggerite talvolta dalla Delegazione. In questo caso ha preparato il "cappello di porcino in foglia di vite", proposto dal Simposiarca Giuseppe Trompetto, preso da una ricetta di un vecchio ristorante della zona ormai chiuso, che ha suscitato grande consenso, con una votazione tra le più alte mai registrate: 8,7. La serata è stata di ottimo livello, caratterizzata dal buonumore delle riunioni ben riuscite tra amici. Un'unica osservazione: di solito la trattoria ha prezzi più contenuti; comunque, vista la difficoltà nel reperire i funghi e l'ottimo risultato, si può chiudere un occhio. Più che meritati i complimenti finali del Delegato.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

9 agosto 2013

Ristorante "Pernambuco" di Luciano e Ivana Alessandri, fondato nel 1972. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/555118, fax 0182/53458; coperti 50+20 in giardino ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 1 al 10 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: acciughe ripiene impanate e fritte; condiglione all'albenganese con pomodoro cuore di bue, verdure e tonno; insalata di baccalà con fagiolini, pomodori freschi e secchi, pinoli, patate e olive taggiasche; trenette al pesto con il basilico dell'orto; calamaretti e gamberi saltati in padella alla provenzale; pesche di Ortovero con succo di limone e gelato artigianale.

I vini in tavola: Pigato Vigne veggio Doc 2012; Rosso A Seiana 2009; Pigato Passito Nicol 2009 (tutti Azienda Agricola Massimo Alessandri).

Commenti: Il tema della serata era "estate ad Albenga", per proseguire il discorso sulle stagioni e sul mangiare tradizionale rinnovato secondo i giorni nostri, nelle sue versioni più vere e profumate di Liguria. La riunione conviviale, preceduta da una relazione del Delegato Roberto Pirino sulla storia dei prodotti ortofrutticoli di Albenga e della piana, è continuata con la scoperta dei piatti preparati per l'occasione e si è svolta in un clima di apprezzamento e di continuo crescendo di sapori e di aromi difficili da dimenticare. La brigata di cucina, guidata da Nicoletta e Ivana, ha ricevuto i giusti complimenti. Servizio impeccabile e vini di grande carattere. Un'ottima cena seguendo le stagioni, nel più puro rispetto della storia e del presente della cucina italiana.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE

26 settembre 2013

Ristorante "Dalla Padella alla Brace" di Luca Mazzeo, fondato nel 1976. ●Via per San Giorgio 22, Legnano (Milano); ☎0331/1421419; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo € 30; familiare, rustico.

Le vivande servite: tranci di focaccia e pizza; salumi toscani (prosciutto crudo, soppressata o testina, lardo, salamino di cinghiale, salame di cinta senese); caponatina casalinga; arancini di riso e ragù; burrata pugliese; pasta fritta; gnocchetti caserecci alle olive di Taggia con melanzane, pomodorini e ricotta salata; tartare di manzo con pomodori ramati e basilico; carne alla palermitana; punta di petto di black angus marinato e cotto nel forno a legna con patate alla paprika; torta ai lamponi, pere, noci e zenzero; mousse al cioccolato bianco e pesche al miele.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene (Villa Sandi); Lambrusco fermo Decanta (Ceci); El Zwitter Igp (Montelvini).

Commenti: Appuntamento in un locale storico di Legnano con una cena abbondante programmata dall'Accademico Norberto Albertalli che ha coinvolto il patron Luca Mazzeo (figlio d'arte e erede del ristorante che un tempo era una pizzeria) nella preparazione di una serie di piatti multiregionali. L'antipasto ha visto trionfare salumi toscani di ottima qualità, affiancati da un arancino (Luca è di origine siciliana) e da una burrata pugliese. Purtroppo gli gnocchetti sono risultati un po' scotti e con un mélange di sapori non gradito dai convitati. Molto piacevole e curato il secondo, in particolare la tartare (ottima la materia prima) e la carne alla palermitana cucinata alla griglia. Un



LOMBARDIA segue

plauso hanno poi ottenuto i dolci realizzati dalla signora Iris (moglie del patron) che ha proposto una torta e un dolce al cucchiaio. Quasi unanimi i commenti degli Accademici sulla quantità del cibo. Per alcuni il mix degli ingredienti è stato in qualche caso eccessivo. Cortesia e gentilezza hanno coronato la bella cena.

BERGAMO 10 settembre 2013

Ristorante "Locanda dei nobili viaggiatori" di Bruno e Alice Ferrari, fondato nel 2013. ●Piazza Castello, Malpaga di Cavernago (Bergamo); ☎035/4498341, fax 035/4498022; coperti 120 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo € 30; elegante, accogliente.

Le vivande servite: salatini e frivolezze; polentina integrale con fonduta di taleggio; tartelle con paté di vitello; crudo e fichi; strolghino con pane alle olive; risotto allo strachitunt con ristretto al Valcalepio; cosciotto cotto a bassa temperatura con polenta di Malpaga; torta casereccia alle mele.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Valcalepio rosso e bianco (Azienda Vitivinicola Medolago Albani).

Commenti: Riunione conviviale particolare per il numero elevato di partecipanti. Nel tardo pomeriggio, la Delegazione ha visitato la "Cascina Italia" di Spirano, ove vengono trattate le uova: un grande stabilimento, tecnologicamente all'avanguardia. Gli Accademici, con il titolare dell'azienda, comm. Battista Moretti, si

sono recati per la cena al ristorante che si trova nella corte del colleonico Castello di Malpaga e lo chef Bruno Ferrari, coadiuvato in sala dalla figlia Alice, è stato all'altezza della sua fama. Il buffet degli antipasti era ricchissimo e molto apprezzata è stata la polentina integrale calda con fonduta di taleggio.

Originale il risotto e splendido il cosciotto, cotto in forno per 18 ore a temperatura bassissima. L'ottimo Valcalepio offerto da un Accademico ha riscaldato la piacevole atmosfera.

CREMONA 12 settembre 2013

Ristorante "Chocabeck" di Roberto Maldotti, fondato nel 2013. ●Piazza Stradivari, Cremona; ☎0372/34988; coperti 90 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie nessuna; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,47; prezzo € 40; raffinato ristorante con pizza lounge bar.

Le vivande servite: tagliatelle di seppia con verdure e mandorle tostate; orecchiette patate, cozze e rosmarino; trancio di rombo alla mediterranea con scarola, capperi e olive; mousse allo yogurt con tartara di frutta e croccante di cioccolato.

I vini in tavola: Pinot nero brut Doc (Anteo Martinotti); Lugana Doc (Ca' Maiol).

Commenti: Locale quasi completamente rinnovato, dalla nuova gestione, in una chiave etno-chic in cui campeggia all'ingresso una gigantografia del cantante "Zuccherò": da un suo album è tratto il nome Chocabeck. Gli Accademici hanno degustato dei piatti a base di pesce. L'antipa-

sto consisteva in una seppia lessata e affettata a tagliatella, condita con verdure, mandorle e vinaigrette, gustoso ed equilibrato nei sapori. Le orecchiette con cozze e patate erano molto appetitose, ma fin troppo cariche di peperoncino. Il rombo è risultato un piatto delicato e indovinato nell'accostamento dei sapori. Il dolce, nonostante la simpatica presentazione in un vasetto di vetro con chiusura ermetica, non è stato apprezzato da tutti, in quanto la mousse allo yogurt con tartare di frutta e croccante di cioccolato era molto delicata, ma con poca personalità. La serata si è poi conclusa con una relazione sul lievito madre.

SABBIONETA - TERRE DESTRA OGLIO 27 settembre 2013

Agriturismo "Regina" di Ivano Rossi, fondato nel 2001. ●Via Saletto 18, Pomponesco (Mantova); ☎0375/86045; coperti 40 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 luglio al 15 agosto; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7; prezzo € 28; familiare, accogliente.

Le vivande servite: insalata d'autunno; lingua salmistrata con mostarda di pere; sfoglie e prosciutto crudo; caserecce con ragù di manzo e radicchio; risotto con zucca e cavolo nero; arrosto di manzo alle nocchie; verdure fritte; crema pasticciara con torta sbrisolona.

I vini in tavola: Prosecco (Foss Marai); Lambrusco Mantovano Doc Viadanese Sabbionetano (Cantina Sociale di Viadana).

Commenti: La prima riunione conviviale della Delegazione dopo la pausa estiva si è svolta piacevolmente in un ambiente rustico e accogliente. Il menu proposto ha tenuto conto della stagione e quindi delle disponibilità dell'orto dell'agriturismo. Apprezzati tutti gli antipasti dei quali faceva parte anche un piatto di lingua che ha anticipato involontariamente una preparazione della futura cena ecumenica. Sapida ed equilibrata la pasta con radicchio rosso e ragù di manzo e molto buono anche il risotto con la zucca e cavolo nero che rappresenta un accostamento insolito per la cucina del territorio. Il secondo è piaciuto a tutti gli Accademici per la sua tenerezza e la sua sapidità. Purtroppo il contorno, costituito da verdure fritte, ha dato una nota negativa a quest'ultima portata in quanto le verdure erano fredde. Il dessert tipico mantovano era accet-

tabile. Vini mediamente buoni. Servizio cortese ma in qualche momento lento. Rapporto qualità-prezzo buono.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE 6 ottobre 2013

Ristorante "La Rotonda" di Thao Lam Kim, fondato negli anni Cinquanta. ●Val da Rin 3, Auronzo di Cadore (Belluno); ☎0435/97038, cel. 3395955269; coperti 45 +45 in estate ●Parcheggio non custodito; prenotazione consigliabile; ferie primavera e novembre; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 45; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: rinfresco con stuzzichini; vellutata di gorgonzola con speck e crostini; carpaccio di cervo marinato su misticanza con mela verde; pappardelle di grano saraceno con pancetta e funghi porcini; stinco di maiale con patate e cavoli cappuccio saltati (di Vinigo di Cadore); strudel di mele con panna e lamponi.

I vini in tavola: Prosecco Dogarina; Cabernet Franc Maccari 2011; Merlot del Friuli tenuta Luisa 2010; Montepulciano d'Abruzzo Villa Caldari 2010; Fiori d'arancio colli Euganei 2012.

Commenti: Il Simposiarca Piergiorgio Monti ha organizzato questo convivio d'autunno nella "Magnifica comunità di Cadore", bagnata dalle acque del Piave, fondata sul motto "iustitia et conservabitur". Gli Accademici hanno avuto la gradita sorpresa di una cucina prettamente tradizionale, da parte di un cuoco vietnamita che si è integrato molto bene, esprimendo in modo quasi perfetto la cucina cadarina. Un pranzo trascorso piacevolmente anche con gli interventi accademici del Delegato Franco Maria Zambotto che ha parlato sul tema "il Cadore e il Carducci" citandone anche alcune poesie. Tra odi e piatti ben riusciti, come la vellutata di gorgonzola, il carpaccio di cervo, un ottimo stinco e un riuscitissimo strudel, la riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera di cordialità e familiari-

Curiosità

SEPPIE AL FORNO? NO, ALLA LAVASTOVIGLIE

Cuocere a 65°C con il programma a pieno carico della lavastoviglie. È il consiglio di Davide Cassi per ottenere morbide seppioline: un metodo di cottura innovativo e inconsueto, che consente al gusto e ai nutrienti di non evaporare, rimanendo intrappolati negli alimenti. Per cuocere il cibo durante il lavaggio in lavastoviglie (vuota), si pongono gli ingredienti dentro i sacchetti per il sottovuoto (adatti per la cottura) oppure in barattoli di vetro chiusi ermeticamente. L'acqua calda riversata sul sacchetto durante il lavaggio cuoce il cibo con un meccanismo di trasferimento del calore detto "a convezione". Questo calore è ottimale per la cottura di quei cibi che necessitano di temperature moderatamente elevate, ma prolungate nel tempo. Non si deve far altro che preparare gli ingredienti, imbustarli, sigillarli e far partire il lavaggio. Dopo circa un'ora il piatto sarà pronto per essere servito.



tà. Il servizio è stato all'altezza (personale attento e premuroso). Buona anche la scelta e gli abbinamenti dei vini, come pure il rapporto qualità-prezzo.

CORTINA D'AMPEZZO
22 agosto 2013

Ristorante "El Toulà" di Arturo Filipin. ●Località Ronco 123, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/3339; ●Parcheggio comodo, sufficiente, non sempre custodito; giorno di chiusura lunedì in bassa stagione. ●Valutazione 7; prezzo € 60; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: delizie calde; pierini; crostini Montecarlo; fiori di parmigiano e salvia fritta; cialda al cacao con fonduta allo scorzone nero estivo; risotto con fiori di zucca, zucchine e pistilli di zafferano con gambero croccante; fiocco di vitello alle erbe con contorni di stagione e polentina; tiramisù alla trevisana con perle di frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco Trevigiano; spritz Saint Germain; Bianco delle Venezie 2011 (Michelutti); Rosso Cabernet Franc 2010 (Castello di Roncade).

Commenti: I Simposiarchi Liliana Mantione Lanaro e Luigino Grasselli hanno studiato con il titolare uno speciale menu per una riunione conviviale intitolata: "A tavola con Eros". Relatore Francesco Piero Franchi, Accademico onorario, che ha simpaticamente parlato di un argomento che, fin dai tempi più antichi, ha ispirato innumerevoli testi sul rapporto tra l'arte culinaria e i cibi afrodisiaci, ricevendo unanimi applausi. Per iniziare, è stato servito un aperitivo nella magnifica terrazza del ristorante. Quindi la cena è proseguita a tavola ed è terminata con un fantastico tiramisù alla trevisana. Scelti con cura e ben abbinati i vini. Serata di fine estate di ottima riuscita, con la partecipazione di Giuseppe Manica, Accademico di Roma, Pietro Francanzani, Delegato di Eugania - Basso Padovano, Accademici di Londra, Lugano, Venezia Mestre, Belluno-Feltre-Cadore.



TREVISO
20 settembre 2013

Trattoria "Alla Colomba" di Antonio e Luciano Sartorato, fondata nel 1938. ●Via Ortazzo 25, Treviso; ☎0422/542284; coperti 45 ●Parcheggio scomodo; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura venerdì e d'estate anche domenica. ●Valutazione 6,30; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: tocchetti verdi di crostata salata; nervetti in insalata; tortellini in brodo; bollito misto con purea di patate ed erbe cotte; crostata di mirtilli.

I vini in tavola: Prosecco frizzante Doc (Azienda Vinicola Colferai); Cabernet e Malbec Doc Lison - Pramaggiore (Cantina Terre Piane); Fragolino (Cantina Aldo Tormena).

Commenti: Trattoria gestita da 75 anni dalla famiglia Sartorato, prima dai genitori e ora dai due figli Antonio e Luciano. Locale storico del centro città che mantiene un profilo semplice ma simpatico e familiare e propone, da sempre, i piatti più tipici della tradizione trevigiana. L'ambiente è stato recentemente restaurato con gusto, mantenendo gradevolmente evidenti le tracce dell'antica struttura. Ottimo l'antipasto di nervetti in insalata, accettabile il bollito misto servito "classicamente" con cren e salsa verde, modesto tutto il resto, vini compresi.

TREVISO - ALTA MARCA
13 settembre 2013

Ristorante "Andreetta" di Anna Maria Andreetta e Alberto Resera, fondato nel 1966. ●Via Enotria 7, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso); ☎0438/85761, fax 0438/977028; coperti 90 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prime due settimane di gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo € 40; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: crema casatella allo zenzero; mini tartare di manzo con crudité di zucchine; petto d'anatra di Mondragon su pane al latte; crostino caldo con lardo di Cesare; tortelli con fiori di sambuco; faraona in salsa pevarada; sorbetto al limone con miele d'acacia; meringata.

I vini in tavola: Spumante rosé Nesio Brut metodo classico pas dosé (Casa Roma); Manzoni 2011 (Vettori); Colli di Conegliano Rosso Rugai 2006 (Vigne Matte); Prosecco Passito 2006 (Col Vendrà).



Commenti: Locale ricco di tradizione per la buona tavola, nel contesto suggestivo dei vigneti pronti per la vendemmia. Un'ampia terrazza ha accolto gli Accademici per l'aperitivo, con stuzzichini intriganti per sapore, accostamenti e presentazione. Il Delegato ha voluto ricordare l'Accademico Vitaliano Rossi, appena scomparso. La Simposiarca Marisa Fontanin, che ha curato il menu, ha messo in evidenza l'ottimo livello della cucina e i piatti più tipici, come la faraona in salsa pevarada da tutti ritenuta impeccabile. Primo piatto anch'esso molto gradito sia per la delicatezza dei sapori, sia per la morbidezza dell'insieme: i fiori di sambuco hanno conferito una nota molto piacevole. Sono intervenuti i viticoltori Luigi Peruzzetto e Giuseppe Della Colletta che hanno fatto conoscere il processo di lavorazione e le qualità organolettiche dei loro vini serviti a tavola. La meringata, dessert vincente del ristorante, è stata la migliore conclusione per una cena perfetta. Apprezzamenti alla cucina della signora Andreetta con un lungo e convinto applauso.



EMILIA ROMAGNA

CENTO - CITTÀ DEL GUERCINO
22 settembre 2013

Ristorante "4 Stagioni" di E. G. di Elisa Papi e C. snc, fondato nel 1996. ●Via Provanone 9097, Galeazza - Crevalcore (Bologna); ☎051/6842465,

le4stagioni@live.it; coperti 200+70 all'aperto ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,90; prezzo € 30; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: trio di crostini con prosciutto, funghi e taleggio; spaghetti alla chitarra con dadolata mediterranea; petto d'anatra scapolato con burro alle erbe e verdure saltate; semifreddo al croccantino e caramello.

I vini in tavola: Franciacorta Satèn (Riva di Franciacorta); Pignoletto Colli Bolognesi Doc (La Mancina); Cabernet Sauvignon Colli Bolognesi Doc (Gaggioli); Albana di Romagna Passito Doc (Ferrucci).

Commenti: La riunione conviviale è iniziata con un caloroso saluto al neo Coordinatore Territoriale Gianni Negrini, Accademico decano e fondatore della Delegazione. A seguire, il Delegato ha proposto una conversazione sull'uso della scheda di valutazione e sui criteri per assegnare i punteggi stimolando interessanti contributi dagli Accademici. Il pranzo, servito in questo locale dall'ormai consolidata esperienza, ha raccolto commenti di buona quanto lodevole normalità. Gustosi i crostini, quand'anche un po' abbondanti di sale. Positivi consensi per il petto d'anatra. Ottimo il dolce presentato anche con bella scenografia. Appropriata la lista dei vini; attento, puntuale e disponibile il servizio; corretto il rapporto qualità-prezzo.

IMOLA
10 settembre 2013

Ristorante "Via Vai" di Stefano Cavalli, fondato nel 2012. ●Via Monte del Re 20, Dozza (Bologna); ☎cel.436/5340484; coperti 80+100 all'esterno ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 30; familiare.

Le vivande servite: antipasto di prosciutto crudo nostrano 18 mesi, salame Ferrara all'aglio, speck Trentino 5 stelle, salame Felino, coppa d'estate, squacquerone di Comellini, sottoli e crescentina fritta; tortelloni di patate, speck, zafferano e asparagi; tagliata aromatica con verdure alla griglia; panna cotta alla menta; tortino di cioccolato su crema di lamponi.

I vini in tavola: Pignoletto Colli



EMILIA ROMAGNA segue

d'Imola Dop 2012 (Azienda Agricola Cenni e Assirelli); Riesling secco Igt (Azienda Agricola Cenni e Assirelli); Il Moro di Dozza Sangiovese Colli d'Imola Doc 2012 (Azienda Agricola Cenni e Assirelli); Merlot Rubicone Igt 2012 (Azienda Agricola Mazzolani e Biagi).

Commenti: La Consulta accademica, per la sua riunione autunnale, ha fatto visita ad un nuovo locale, aperto di recente ai bordi del borgo storico di Dozza. L'ambiente è semplice ma ben ordinato. Vario e assai gradito l'antipasto con una molteplicità di prodotti, tutti di qualità e ben presentati, con una crescentina ben frita. I tortelloni di patata, per quanto gradevoli, erano accompagnati da una crema con lo zafferano e l'abbinamento ha suscitato commenti diversi. Gradita la tagliata, con una giusta cottura e contornata da verdure di stagione. Chiusura con due dolci con prevalente gradimento per il tortino di cioccolato. Tra i vini, tutti delle colline dozzesi, sono particolarmente piaciuti il Pignoletto e il Sangiovese. Servizio gentile e puntuale. Al termine della riunione, i Consulenti hanno espresso il proprio plauso al giovane cuoco Niki Giustolisi incoraggiandolo a proseguire nella strada intrapresa. Apprezzamenti anche per il cortese gestore Stefano Cavalli e per il personale di servizio.

IMOLA

20 settembre 2013

Ristorante "Osteria del Giove" di Mirco Galassi, fondato nel 2011. ●Via Molino Rosso 49, Imola (Bologna); ☎0542/631541; coperti 100+100 esterni ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 25; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con prosciutto di Parma al taglio, ficattola con formaggio ravviggiolo, frittura assortite; cappelletti di mascarpone e ricotta con burro fuso, pinoli e profumo di agrumi; passatelli saltati con pomodorini e basilico; gallettino marinato alla birra artigianale e cotto alla brace, patate con alloro e pancetta, pomodori ai ferri; bavarese di ricotta con salsa ai frutti di bosco e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Giove spumante brut 2011; Giove Albana di Romagna Docg 2011; Giove Sangiovese superiore di Romagna Doc 2010 (tutti Consorzio Appennino Romagnolo).

Commenti: Ad ospitare la presentazione della rivista enogastronomica "Gustando" è stata l'Osteria da Giove, sorta dalla collaborazione tra l'hotel Molino Rosso e il Consorzio Appennino Romagnolo che raggruppa 35 vitivinicoltori. Ricco, variegato e intonato ai prodotti regionali, l'antipasto accompagnato da una gustosa frittata frita. Buon gradimento anche per il secondo piatto, con un gallettino di buon sapore, ben cotto all'interno e con carne tenera e succosa. Intonati al periodo stagionale i primi piatti con i passatelli che hanno prevalso sui cappelletti dove il mascarpone non ha convinto pienamente. Il servizio è stato messo a dura prova dal numero elevato dei commensali (117), l'ambiente è gradevole e molto buono è risultato il rapporto qualità-prezzo. Al termine della serata, il Delegato, affiancato dai Delegati di Castel S. Pietro-Firenzuola, Faenza, Lugo di Romagna e Ravenna, ha espresso il gradimento al gestore Mirco Galassi e alla brigata di cucina capeggiata dal cuoco Sirio Galassi.

MODENA

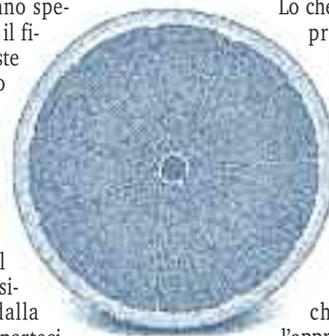
9 settembre 2013

Ristorante "Osteria della Luna" di Antonio Tondelli, fondato nel 2003. ●Via Boncompagni 3, Vignola (Modena); ☎059/764670, fax 059/763016; coperti 35 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie primi dieci giorni di febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,83; prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: crostini con mousse di mortadella Pasquini, lardo di mora romagnola e tostone di bianca modenese con ciliegie morette di Vignola; frittata di ricotta, scaglie di Parmigiano di bianca modenese e fiori di zucca; salame, coppa di testa di mora romagnola, mortadella Pasquini; maccheroncini al torchio al ragù di salsiccia di mora romagnola; gnocchi di patate in crema di parmigiano e aceto balsamico tradizionale di Modena; tagliata di filetto; patate al forno, verdure stufate; torta Barozzi (pasticceria Gollini); ciliegie Toschi top selection; crostata di amarene; crema di ricotta di bianca modenese.

I vini in tavola: Rosato Chiarobello (Balugani); Lambrusco di Sorbara Radice (Paltrinieri); Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (Balugani); Barbera (Colli Bolognesi Gradizzolo); Passito Terpenico (Poggio Murazzo).

Commenti: Punto di forza di questa osteria è sicuramente la location: l'ambiente si apre su una piazza nel centro storico di Vignola sotto la Rocca dei Contrari. Il centro storico, chiuso al traffico, ha regalato una serata di fascino antico. Il cibo è stato apprezzato dagli Accademici che hanno specialmente gradito il filetto e i dolci. L'oste ha forse esagerato nel numero dei vini invece di curare meglio la qualità. Il servizio è stato cortese e adeguato al tipo di locale. Il prezzo è stato considerato corretto dalla maggioranza dei partecipanti. Alla fine della cena molti Accademici si sono soffermati per gustare il silenzio della piazza e la vista del castello, approfittando della temperatura perfetta.



riduzione di scalogno alla birra rossa e schiuma di birra; tris di dessert.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Viognier (Azienda Agricola Podere San Michele-San Vincenzo); Ansonica Passito; Birra rossa (Birrificcio de' Neri).

Commenti: Il ristorante scelto è una meravigliosa finestra sul golfo di Baratti-San Vincenzo, pertanto l'aperitivo è stato servito all'aperto. La cena si è poi svolta all'interno di una sala riservata per la Delegazione, in un'atmosfera calda e accogliente.

Lo chef Denny, utilizzando prodotti propri dell'azienda e altri comunque a km 0, è riuscito a coniugare i sapori della tradizione locale con l'innovazione, offrendo piatti dagli abbinamenti inconsueti e dai gusti particolari, che hanno riscosso l'apprezzamento degli Accademici e degli ospiti. In particolare modo il tramezzino di spigola e foie gras con riduzione di scalogno alla birra rossa e schiuma di birra.

FIRENZE

19 settembre 2013

Ristorante "Guido" di Riccardo Michelozzi, fondato nel 1939. ●Via Pratese 2, Firenze; ☎055/317330; coperti 40 ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie mese di agosto; giorno di chiusura domenica. La sera aperto su prenotazione ●Valutazione 7,60; prezzo € 40; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: acciughe sott'olio con prezzemolo e cipolla dolce; tagliatelle alle acciughe in bianco; baccalà fritto con peperoni friggittelli; baccalà in umido con patate; torta di mele.

I vini in tavola: Bianco Villa Antinori; Rosso di Montalcino.

Commenti: Riccardo Michelozzi, figlio del famoso Guido, di cui il ristorante mantiene ancora il nome, gestisce con passione e sicurezza il locale che è anche una bottega di prelibatezze della tradizione, posto proprio all'ingresso della città. Grande il successo di alcuni dei piatti presentati: le splendide acciughe sott'olio con prezzemolo e cipolla dolce hanno iniziato in manie-



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

20 settembre 2013

Ristorante "Il Sale - Relais Poggio ai Santi" di Francesca Vierucci, fondato nel 2006. ●Via San Bartolo 100, San Vincenzo (Livorno); ☎0565/798032, fax 0565/798090; coperti 48 ●Parcheggio custodito; prenotazione +e necessaria; ferie dal 10 novembre al 10 aprile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: tempura di verdure e acciughine fritte; tartara di scampi; polpo al forno con erbe aromatiche; spaghetti con frutti di mare, peperoncino, pomodoro e aneto; tramezzino di spigola e foie gras con



ra superba la serata (8 il voto degli Accademici), molto apprezzate anche le tagliatelle alle acciughe in bianco (7,5). Il baccalà fritto è stato impreziosito dai peperoni friggiti (7,10), che sono stati particolarmente graditi e contesi! Gustoso il bel baccalà in umido con le patate (7,5). Tutti i prodotti erano stati forniti dalla bravissima Marta Ghezzi. A conclusione di una serata vissuta in spirito di allegria e convivialità attorno ad un grade tavolo a ferro di cavallo, una superba torta di mele (7,8), preparata secondo la ricetta tradizionale.

MAREMMA - GROSSETO
18 settembre 2013

Ristorante "Il 13" di Luciana Pieraccini, fondato nel 1974. ●Via Montebello 13, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎0564/935477; coperti 80 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 35; elegante, familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo alcolico e analcolico; acciughine fritte ripiene della Zii Dora; involtino di pesce bandiera, asparagi e pachino; millefoglie di rana pescatrice e verdure croccanti; acquacotta con pesce bandiera; tagliolini con rana pescatrice e bottarga di Orbetello; spiedino di rana pescatrice in crosta di zucchine e mandorle; filetto di pesce bandiera, avvolto nel pane grattugiato e basilico al forno con patate; semifreddo al radicchio rosso.

I vini in tavola: Balbino Vermentino di Maremma; Morellino di Scansano (Soc. Agricola Terenzi srl).

Commenti: Piacevole serata nella magica ospitalità del ristorante, sito nelle immediate vicinanze del paese vecchio, organizzata dal Simposiarca Massimo Bambagini con il maestro di cucina Paolo Luciani che ha sapientemente interpretato il tema dei pesci dimenticati, quali il pesce bandiera e la rana pescatrice. Ospite il Coordinatore Territoriale Franco Milli. Il Direttore commerciale di una nota azienda alimentare della zona, Sandro Rosignoli, ha illustrato le qualità dei pesci e le caratteristiche del mercato ittico in Italia e nel mondo, rispondendo a numerose domande. Tutte le vivande hanno riscosso un notevole apprezzamento: in particolare le acciughine fritte, l'involto di pesce bandiera con asparagi e pachino, lo spiedino di

rana pescatrice alla brace e il dessert. Ottimi i vini dell'Azienda Terenzi. Nel corso della serata è stato presentato il nuovo Accademico Florio Terenzi che ha ricevuto il distintivo dell'Accademia dal Coordinatore Territoriale.

MUGELLO
7 settembre 2013

Osteria enoteca "La Bottega dei Portici" di Francesco Piromallo e famiglia, fondata nel 1994. ●Piazza Garibaldi 3, Palazzuolo sul Senio (Firenze); ☎055/8046580, fax 055/8046949; coperti 40+10 estivi ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; familiare, rustico.

Le vivande servite: antipasti con panzanella e sformatino di verdure; passatelli asciutti; tortelli alle erbe; anatra al forno; cipolle al forno, patate arrosto e spiedini di verdure; soufflé di cioccolato caldo.

I vini in tavola: Albana secca (Campanacci); Chianti classico Il Grigio (San Felice); Porto Taylor.

Commenti: Un menu proposto all'esame di attenti Accademici che sono rimasti soddisfatti e hanno riconosciuto, non solo con il voto, la qualità delle quattro portate. Apprezzato l'antipasto di panzanella, con le segrete varianti e lo sformatino di verdure. Bella la presentazione dei primi, passatelli e tortelli, fotografati a ricordo del pranzo. Ottima e da raccomandare l'anatra al forno. I vini, tutti di buon nome, erano abbinati correttamente a conferma che, oltre una buona cucina con prodotti tipici e stagionali, La Bottega dei Portici è un'ottima enoteca. La riunione conviviale è stata molto piacevole per la presenza della Delegazione di Imola con il Delegato Antonio Gaddoni e della Delegazione di Ravenna con il Vice Delegato Franco Chiarini.

SIENA VALDELSA
25 settembre 2013

Ristorante "Tenuta di Mensanello" di Filippo Roncucci, fondato nel 2004. ●Località Mensanello 134, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/971080, anche fax; coperti 40 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,39; prezzo € 25; tradizionale.

Le vivande servite: prosciutto di cinta senese con "coccoline" fritte; tortino di patate e funghi; torta salata di verdure; minestra di farro e fagioli; tagliolini al ragù bianco di coniglio; coscio di cinta senese al sale; fegatelli arrosto; patate al forno; pinzimonio di verdure miste; torta della nonna, torta al cioccolato; crostate.

I vini in tavola: Negro di Fontediaccia 2009 Igt (Tenuta di Mensanello); Chianti Colli Senesi 2008 Docg (Tenuta di Mensanello); Grappa di uve Chianti; Grappa di uve Cabernet baricata (Tenuta di Mensanello).

Commenti: La riunione conviviale, presso una tenuta agricola trasformata in agriturismo, ha dato la possibilità agli Accademici di gustare delle preparazioni di assoluta qualità con l'impiego di ingredienti per lo più prodotti all'interno dell'azienda stessa. Il menu è stato molto apprezzato, con una certa predilezione per gli antipasti, sui quali ha primeggiato un ottimo prosciutto di cinta senese, e per i primi, con particolare gradimento per i tagliolini fatti a mano con un delicato ragù bianco di coniglio. Una leggera flessione si è registrata nei secondi, segnatamente per i fegatelli, inseriti in ossequio al tema accademico dell'anno ma che, forse, non rappresentano il punto di forza del ristorante. Ampio recupero si è ottenuto con i dolci, fatti in casa, di squisita fattura. Molto positivo il rapporto qualità-prezzo.

VALDARNO ARETINO
26 agosto 2013

Ristorante "Osteria di Montegonzi" di Anna Valentini, fondato nel 1999. ●Via Nazario Sauro 10, Montegonzi - Cavriglia (Arezzo); ☎055/9166525; coperti 30 interni+35 in terrazza ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,10; prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni con ricotta e acciughe; gnocchi di patate con pomodori pachino e tarese; peposo con fagiolini verdi; tortino alla crema di limone con frutti di bosco.

I vini in tavola: Chardonnay 2011; Orma del Diavolo 2011 (Tenuta San Jacopo).

Commenti: In una splendida serata di agosto, la Delegazione ha voluto provare questo ristorante, arroccato accanto al Castello di Montegonzi. La terrazza, dove si è svolta la cena, è particolarmente bella e il panorama sul Valdarno è unico. Il giovane chef Daniele Rossini ha proposto un menu tratto dalla carta del ristorante. La preparazione dei piatti è stata eccellente, in particolare modo gli gnocchi con il pomodoro e la tarese, prodotto tipico del Valdarno, che quest'anno ha ricevuto il premio Dino Villani. Il peposo, per la qualità degli ingredienti e la perfetta cottura, è stato molto apprezzato. Al termine della riunione conviviale, alla quale erano presenti i giornalisti dell'emittente televisiva TV1 che hanno messo in onda un servizio sulla serata, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato il guidoncino dell'Accademia e il piatto in silver allo chef e al gestore.

VALDARNO FIORENTINO
12 settembre 2013

Ristorante "Antica Taverna Casagrande" della famiglia Nocentini, fondato nel 1997. ●Via Castelguinelli 84, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/952403, tavernacasagrande@virgilio.it; coperti 150+120 esterni ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,81; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco e verdure di stagione fritte; prosciutto al ginepro e melone; ravioli al pomodoro con riduzione di Vinsanto; anatra con i "rocchini" di sedano fritti; insalata mista; gelato con frutta.





TOSCANA segue

I vini in tavola: Prosecco; Chianti Casagrande Docg 2010; Chianti Donna Claudia Docg 2010.

Commenti: Bellissimo resort nel centro storico di Figline Valdarno, è situato nella storica Villa Serristori, all'interno delle mura della cittadina di cui è parte integrante. La serata si è svolta sotto il loggiato dell'ampio chiostro, in un'atmosfera piacevole e suggestiva. Graditi tutti i piatti: croccanti e delicate le verdure di stagione fritte, buono il prosciutto aromatizzato al ginepro, molto graditi i ravioli al pomodoro fresco con riduzione di Vinsanto. Il piatto forte della serata, l'anatra con le polpettine di sedano fritte, ossia la "nana co' roccini", è risultato eccellente e ancora più apprezzato in quanto piatto tipico delle Feste del Perdono del Valdarno Superiore. Gradito il dessert. Di buon livello i vini di produzione della casa. Al termine della più che piacevole serata, il Delegato Ruggero Larco ha offerto il guidoncino al signor Nocentini, capostipite della famiglia che gestisce il resort e il ristorante.

VALDELSA FIORENTINA
18 settembre 2013

Ristorante "Il Gusto e il Tatto" di Matteo Romoli e Charlotte Drost Thomsen, fondato nel 2011. ●Via Bacci 2, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/629203; coperti 50 interni e 100 esterni ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,05; prezzo € 25; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: antipasto toscano; crespelle alla mugellana ripiene di patata, stracchino e salsiccia con-

dite con salsa ai funghi porcini; arrosto misto toscano girato; torta di pere e cioccolato fondente.

I vini in tavola: vino rosso della casa; Moscato (Tenuta dell'Oasi).

Commenti: Serata conviviale settembrina con un numero elevato di Accademici e ospiti. Molto graditi i salumi dell'antipasto toscano, con particolare riguardo alla finocchiona di Reggello. Gustose le crespelle alla mugellana ripiene di patata, stracchino e salsiccia, condite con salsa ai funghi porcini. Pareri discordanti sull'arrosto. Non eccezionali le patate al forno. Ottimo il dessert. Unica pecca il servizio molto lento forse perché, una sola persona in sala non riusciva a soddisfare le esigenze di tutti i commensali. Nel complesso, serata piacevole, con ottimo clima conviviale, che si è conclusa con la consegna allo chef Matteo della vetrofania dell'Accademia.

VIAREGGIO VERSILIA
26 settembre 2013

Ristorante "La Cantinetta di Villa Montecatini" di Maurizio Bartolomei, fondato nel 2005. ●Via Nocchi 126, Nocchi di Camaiore (Lucca); ☎0584/951510; coperti 60 ●Parcheggio nel parco della villa; prenotazione necessaria (solo per il fine settimana); ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; accogliente, elegante.

Le vivande servite: calice di benvenuto; saltimbocca di uva bianca ai formaggi con granella di pistacchi; involtini di carne salata su insalatina di uva bianca, frutti rossi e salsa di

saba; risotto all'uva fragola; brasato al Roero con patate al forno e salsa di uva rossa; sfogliatina calda ai formaggi e uva passa; panna cotta con confettura di uva rossa; crostatine di uva e mandorle.

I vini in tavola: Franciacorta Docg brut (Azienda Agricola Antica Fratta); Chianti classico superiore Docg 2011 (Azienda Agricola Ruffino Poggiassi); Toscana Igt 2006 (Azienda Agricola Poggio Monelli); Vin Santo Doc (Azienda Agricola Pieve de' Pitti).

Commenti: L'Accademica Tina Pasafaro, Simposiarca della serata, ha gestito la riunione conviviale come una donna di casa. L'ambiente accogliente ed elegante è stato un palcoscenico dove tutti gli Accademici e gli ospiti, fra cui Franco Milli, Coordinatore Territoriale, e Franco Cocco, hanno gustato il sapore delle varie uve, che, amalgamate con le pietanze, hanno dato un gusto di raffinatezza e di sobrietà. Il risotto all'uva fragola come pure il brasato sono stati molto apprezzati. Il piatto forte sono stati i dolci che hanno rappresentato la bravura dello chef. Il retrogusto dei vini, sia quelli neri sia i bianchi si sposava magnificamente con le varie portate.



MARCHE

ASCOLI PICENO
20 settembre 2013

Ristorante chalet "L'ancora" di Giovanna Pompa, fondato nel 1996. ●Lungomare Sud De Gasperi 65, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735/587367; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 24 dicembre al 15 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: filetto di branzino agrumato con insalatina di finocchi; polpo con patate e fagiolini; polentina con battuto di triglia; zuppa di legumi misti e pesce; seppioline con patate novelle; paccheri in guazzetto di cicale (pannocchie); frittura nostrana; semifreddo con pistacchi e salsa di zibibbo.

I vini in tavola: Passerina e Pecorino Ciprea (Cantine Capecci); Zibibbo (Pellegriano).

Commenti: Con grande appagamento del palato, gli Accademici, già gratificati nella vista dalla struttura dello chalet ubicato sull'arenile grottammarese, hanno apprezzato la raffinata e appetitosa cucina della chef e titolare Giovanna. Il locale è stato selezionato dal Delegato Paolo Ulissi per annunciare il prossimo passaggio di consegne al nuovo Delegato Andrea Gentili. Gli antipasti, come peraltro tutte le portate, sono stati proposti, con squisita fattura e succulento sapore, impiegando soltanto il pesce locale e di stagione, come le seppioline settembrine di stupefacente delicatezza servite fuori sacco. Gradevolissime la zuppa e la polentina che hanno conquistato il consenso degli Accademici. Ma non si può, concludendo, non soffermarsi sulla saporosità dei gustosi paccheri e dell'originale condimento di pannocchie, nonché sulla fragranza prelibata e delicata del croccante fritto. Il tutto annaffiato da ottimo vino del territorio e, per il dessert, da un piacevole Zibibbo.



LAZIO

ROMA
ROMA OLGIATA SABAZIA - CASSIA

25 settembre 2013

Enoteca "La Torre Villa Laetitia" di Anna Fendi Venturini, fondata nel 2010. ●Lungotevere delle armi 22/23, Roma; ☎06/45668304, enotecalatorre@villalaetitia.com; coperti 60 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 70; molto elegante, esclusivo.

Le vivande servite: aperitivo con selezione di "finger food" e stuzzichini vari; patata "interrata" al sapore di funghi; tartara di manzo; foie gras affumicato alle erbe; vermicello bucato con pane, burro e acciuga; sella di vitello con timo e senape; purè di patate al camino; soufflé ghiacciato all'arancia; sacher torte con marmel-





lata di foie gras e burro caramellato al sale e arancia.

I vini in tavola: Birra artigianale al sale di Cervia; Spumante Alta Langa; Cat'Walk; Nero d'Avola Doc 2010 (Fazio); Alamaro Sudtiroler Kerner Doc 2011 (Weingut Niklas).

Commenti: La stilista Anna Fendi ha ristrutturato una villa del periodo umbertino facendone un residence con ristorante, gestito da un cuoco stellato Michelin, Danilo Ciavattini. La riunione conviviale ha visto insieme le due Delegazioni per una cena molto raffinata, proposta dal Simposiarca e Accademico Sandro Tomasi, che ha riservato particolare attenzione alla scelta dei vini, valutati tutti ottimi. In apertura, una vera scoperta è stata la degustazione di una speciale birra artigianale "salata" con sale di Cervia. Il Delegato Gabriele Gasparro ha aperto l'incontro con un breve intervento sulla storia della villa. Raffinata la "mise en place", professionale il servizio di sala diretto da Luigi Picca, anche se con alcune pause troppo lunghe. Apprezzata la tartara di manzo; molto buono il vermicello, anche se per alcuni era eccessivo il sapore dell'acciuga. Delicata la sella di vitello. Unanimità di consensi per i dessert. Ottima serata e convivialità cordiale in un ambiente particolarmente gradevole.

ROMA CASTELLI
21 settembre 2013

Ristorante "Sora Maria e Arcangelo" della famiglia Milana, fondato nel 1950. ●Via Roma 42, Olevano Romano (Roma); ☎06/9564043; coperti 80 ●Parcheggio gratuito, sufficiente; prenotazione gradita; giorno di chiusura lunedì e mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: trilogia di polpette: con baccalà e patate con salsa allo yogurt e cetrioli, con melanzane con steccato di Morolo affumicato, con coda alla vaccinara e salsa di sedano; involtino croccante ripieno alla ricotta e porcini al profumo di mentuccia; maltagliati al battuto di coniglio, funghi porcini locali, mentuccia e ricotta al fumo di ginepro; superspaghettone cacio e pepe con fiori di



zucca e scorzone estivo; coniglio ripieno con pomodori secchi, olive e marzolina, salsa di pomodorini e peperoni arrostiti; millefoglie alla crema con vaniglia del Madagascar, fichi settembrini e more selvatiche.

I vini in tavola: Cirsium 2009 Cesanese (Damiano Ciolli).

Commenti: Si consiglia di dedicare una "gita fuori porta" a questo storico ristorante. A dirigere la cucina c'è Giovanni Milana (terza generazione), che utilizza materie prime di qualità: una cucina semplice nel più bel significato del termine; una cucina rigorosamente stagionale, che si dimostra vincente nell'equilibrio degli accostamenti. Unanime riconoscimento per il cuoco e per il produttore del Cirsium, da parte degli Accademici, tra cui il Delegato di Roma Appia Publio Viola e il Coordinatore Territoriale Gabriele Gasparro che, al termine del pranzo, ha espresso il suo apprezzamento per l'evento, che ha rispecchiato, in tutto, lo spirito dell'Accademia. Il convivio, celebrato nel giorno dell'equinozio d'autunno, è stato preceduto da un'interessante visita al museo archeologico di Palestrina, allestito all'interno di Palazzo Barberini, che fu costruito sulla sommità del santuario ellenistico della Fortuna Primigenia (II sec. a.C.).

ROMA EUR
28 settembre 2013

Ristorante "L'Antica Cascina" di Mauro e Franca Giancola, fondato nel 2011. ●Via dei Lecci 1, Tor San Lorenzo - Ardea (Roma); ☎cel.349/1923153; coperti 80 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie dal 1 al 31 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: salumi e formaggi molisani (sopressata, ventricina alla paparolica, salsiccia di carne e di fegato, caciocavallo di Capracotta, scamorza molisana, stracciata di Agnone); pizza di patate; lu soffritte (assaggio di coratella); pallotte case' e ova (pallotte con formaggio e uova); costarelle di maiale; tacconell' e fasule (tacconelle con i fagioli); lasagne 'mposse (lasagne in brodo); agnello casc'e ova; coniglio ripieno; capunata cambùasciana (caponata di Campobasso); bocconotti molisani; fiadone.

I vini in tavola: Ramitello Rosso Biferno Rosso Doc e Prugnolo Terre degli Osci Igt (Di Majo Norante).

Commenti: Riunione conviviale ispirata alla cucina molisana. Evento di



eccezione per tre valide ragioni: la location di prestigio, un menu degustazione della cucina di terra della provincia di Isernia della quale sono originari i proprietari e il cuoco, e la partecipazione straordinaria della Delegata di Isernia e Coordinatrice Territoriale del Molise Giovanna Maj, che ha fornito esaurienti ragguagli sulla cucina dell'Alto Molise. Un riconoscimento di merito va alla Simposiarca Tiziana Marconi, per l'organizzazione del convivio e per la redazione dei menu ricchi di cenni storici. Particolarmente apprezzati gli antipasti e l'agnello casc'e ova per la freschezza e la qualità delle materie prime, fatte pervenire dai luoghi tipici di produzione. La maggior parte delle portate costituiva in origine un piatto unico. Adeguata la selezione dei vini e ottimo il rapporto qualità-prezzo.

VITERBO
18 settembre 2013

Ristorante "Da Picchietto" di Monica Stella, fondato nel 1927. ●Via Porta Fiorentina 15, Bolsena (Viterbo); ☎0761/799158; coperti 85+85 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie a gennaio, dopo il 6; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,18; prezzo € 30; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: misto di lago (secondo il pescato); chitarrine "incontro di mare e lago"; scaloppina di coregone al limone; fagiolini aglio e mentuccia; torta di yogurt ai frutti di bosco.

I vini in tavola: vino imbottigliato della casa.

Commenti: Si conferma la fiducia nelle qualità del ristorante per aver mantenuto i valori della tradizione con una innovazione accorta e misurata. Lodevole l'antipasto, garanzia di freschezza e qualità; interessante il primo piatto con la presenza di vongole nel sempre valido sugo di pesce misto di lago. Il secondo è mutuato dalle scaloppine di vitella, rendendo gradevole il pesce anche a chi non ama le spine! Discreto il dolce, appena accettabile il vino, Favorevolissimo il rapporto qualità-prezzo; attento il servizio.



ABRUZZO

AVEZZANO
22 settembre 2013

Ristorante "Il Casale del Colonnello" di Pietro Marzolini srl, fondato nel 2002. ●Via degli Appennini s. n., Carsoli (L'Aquila); ☎0863/997388, cel. 3391995136; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura da ottobre a Pasqua aperto solo venerdì, sabato e domenica, da Pasqua chiuso lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo fantasia; chitarra con porcini e pachini; ravioli del colonnello; agnello e funghi porcini alla brace; patate dorate, insalata mista e verdure grigliate; torta ricotta e pere.

I vini in tavola: Da.Ma. Doc (Marramiro).

Commenti: Il Simposiarca e Consulatore Stefano Maggi ha stupito i commensali scegliendo un ristorante con panorama sulla Piana del Cavaliere di Carsoli. Altrettanto ha deliziato con la sua dettagliata relazione sui funghi in generale e sul porcino in particolare. Naturalmente le portate sono state tutte improntate sul tema centrale della riunione conviviale, ossia il fungo. Molto apprezzato l'antipasto variegato di fritti dell'orto e di funghi crudi: un vero vanto di leccornie che





ABRUZZO segue

hanno ben predisposto al proseguimento del convivio. La serata, nella quale è avvenuto anche il passaggio della campana, ha dato modo agli Accademici di festeggiare il nuovo Delegato Franco Santellocco Gargano e salutare e ringraziare Giuseppe Cristofaro che con saggezza e professionalità ha guidato la Delegazione per 4 anni. Santellocco ha consegnato un "Certificato di Merito" al Delegato uscente. Una bella giornata resa ancora più piacevole per la calda cordialità instaurata tra gli Accademici e gli ospiti.



Le vivande servite: buffet di aperitivi; calamarata di Gragnano con vongole, scampi e pendolini del Vesuvio; turbante di spigola mandorlata e mazzancolle con salsa zafferano e sformatino di verdure di campo; sfogliatella con crema pasticciata e tagliata di frutta fresca.

I vini in tavola: Casabianca Trebbiano d'Abruzzo Doc (Azienda Vitivinicola San Lorenzo).

Commenti: Nell'occasione si è svolto il passaggio della campana tra il Delegato uscente Luigi Marini e il nuovo Delegato Roberto Ripani, alla presenza del Segretario Generale Paolo Petroni, del Consigliere responsabile dei rapporti con le Delegazioni Centro e Sardegna Mimmo D'Alessio e del Coordinatore Territoriale Paolo Fornarola. Come sempre in questo ristorante della tradizione locale, il buffet di aperitivi è stato ottimo e ricco, con le immancabili olive ripiene di pesce, le alici pastellate alla rucola, vari fritti di pesce. La cena era improntata ad un menu sobrio e raffinato: un solo primo, la calamarata di Gragnano con le vongole, scampi e pomodori pachino, dosata nella cottura e nel condimento. Molto gustoso il secondo, un involtino di spigola, il cui interno nascondeva una mazzancolla, accompagnata ad uno sformatino di verdure, il tutto dal gusto molto delicato. Anche il dessert è stato all'altezza della cena. Buono il servizio, peccato che al termine della riunione conviviale la brigata di cucina non si sia presentata a raccogliere il meritato plauso.

 **SULMONA**
20 settembre 2013

Ristorante "Frangìo" di Giorgio Di Pietro, fondato nel 1999. ●Via S. Giuseppe, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212773, anche fax; coperti 120 ●Parcheggio custodito; prenotazione non necessaria; ferie dieci giorni a novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 35; raffinato, caratteristico.

Le vivande servite: antipasti; mezzelune ripiene di ricotta ai funghi porcini; paccheri all'amatriciana; nodino con broccoli e provola affumicata; contorni vari; vassoi di frutta di stagione; semifreddo all'amaretto; liquori genziana e ratafia Pelino.

I vini in tavola: Montepulciano; Rosato d'Abruzzo; Pecorino (tutti Tenuta Ulisse).

Commenti: Cena di fine estate nel nuovo ristorante "Frangìo", organizzata personalmente dalla Delegata Paola Pelino. Antipasto a buffet all'aperto, sul prato antistante il casale. Ottimi i primi, specialmente le mezzelune ripiene di ricotta, fatte con la pasta degli gnocchi, e la versione dei paccheri all'amatriciana. Buonissimi il nodino con provola e il dessert. Complimenti espressi allo chef Giorgio e un plauso per l'ottimo abbinamento dei vini.

 **TERAMO**
12 settembre 2013

Ristorante "Hotel Cristallo" di Angelo Casaccia, fondato nel 1967. ●Lungomare Zara 73, Giulianova Lido (Teramo); ☎085/8003780, fax 085/8005952; coperti 270 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 25 dicembre al 2 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 37; elegante.



CAMPANIA

 **AVELLINO**
8 settembre 2013

Agriturismo "Locanda dell'Ozio" di Carlo Visconti, fondato nel 2010. ●Contrada Tremolizzi, Strada Provinciale 39 - km 1,5, San Mango sul Calore (Avellino); ☎cel. 338/7072665, fax 081/544160, otiasrl@virgilio.it; coperti 50 ●Parcheggio sufficiente, incustodito; prenotazione necessaria; ferie dal 1° novembre al 28 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: frittelle di fiori di zucca; norcineria della casa; spuma di ricotta al profumo di limone; brioche rustica; tronchetti di melanzane; pere mastantuono con mousse di formaggio; pasticcio di fagiolini al sapore di menta; spaghetti alla chitarra con pomodorini, rucola e mandorle; brasato di vitello con salsa al tartufo scorzone; insalata suprema; biancomangiare con frutta; liquori di produzione della casa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Aglianico (Azienda Agricola Locanda dell'Ozio).

Commenti: L'argomento prescelto per la riunione conviviale è stato "Il sale da cucina", oggetto di un'interessante conversazione del Delegato Mario de Simone, che ne ha esposto il significato gastronomico, simbolico e socioeconomico, prendendo spunto dalla frase della Divina Commedia "Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui". L'eccellente preparazione e la squisitezza delle pietanze rendono difficile ogni commento. Oltre alla bontà delle preparazioni, gli Accademici hanno apprezzato l'eleganza del ristorante, il panorama, la signorile accoglienza e l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Alla fine del pranzo, il gestore ha ricevuto, insieme agli applausi, il piatto di silver dell'Accademia. Ospiti della riunione conviviale la Delegata di Benevento Emilia Pati, i coniugi Mariella Giannetti e Paolo Haske, Accademici di Parigi, e Danila Coluccino, Accademica di Benevento e componente del Centro Studi Territoriale.

 **AVELLINO**
27 settembre 2013

Ristorante "Taberna del Principe" della famiglia Anzuoni, fondato nel 2013. ●Via Nazionale delle Puglie 90, Sirignano (Avellino); ☎cel. 320/8499919; coperti 45 ●Parcheggio incustodito, comodo e sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 al 25 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: polpettine di ricotta al vin cotto e braciola in carpaccio; ravioli al cinghiale; maialino



con barbabietola e ragù di funghi; piccola pasticceria dello chef e semifreddo alla nocciola.

I vini in tavola: Spumante Greco di Tufo Montesole; Aglianico Cefalo (I Capitani).

Commenti: Parafrasando una frase di Giovanni Pascoli, il Delegato Mario de Simone ha rivolto uno spiritoso saluto iniziale all'Accademico Adolfo De Gennaro che ha avuto il merito di aver consigliato il ristorante. Il locale, al confine tra i comuni di Sirignano e di Baiano, è stato rilevato dal giovane chef Giovanni Anzuoni, diplomato all'Ippisar di Avellino. Con lui collaborano i suoi familiari e la fidanzata. Le varie pietanze hanno rivelato la sua ottima preparazione e le sue tecniche innovative. La migliore votazione è stata assegnata alla braciola in carpaccio e agli squisiti dolci preparati da Fabiana Scarica, anche lei allieva dell'Ippisar. Nel corso della serata, sono state distribuite le copie del numero 14 di "Annotazioni di Gastronomia", pubblicazione periodica della Delegazione.

 **PENISOLA SORRENTINA**
20 settembre 2013

Ristorante "Taverna del Capitano" di Alfonso e Mariella Caputo, fondato nel 1967. ●Piazza Sirene, Marina del Cantone, Massalubrense (Napoli); ☎081/8081028, fax 081/8081892, info@tavernadelcapitano.it; coperti 40 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dall'8 gennaio al 10 marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì in inverno. ●Valutazione 8,50; prezzo € 55; raffinato, elegante, accogliente.





Le vivande servite: calamari del golfo con fiori di zuccina ripieni di ricotta, fiordilatte e noce moscata in salsa di scorfano; spaghetti aglio e olio con la seppia e le sue uova; paccheri con genovese di annecchia; cernia rossa con prosciutto e fichi; melanzane al cioccolato; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante Cinquantenario (Azienda Agricola Janare); Bianco Caiati (Cantina Alois).

Commenti: Stupenda riunione conviviale sulla spiaggia di Nerano, da cui si gode la vista della Punta della Campanella che divide il golfo di Napoli da quello di Salerno. Locale piacevolissimo, con arredi moderni, dove gli Accademici sono stati accolti, con antica amicizia, da Mariella Caputo, nota sommelier, e dal marito Claudio Di Mauro, direttore di sala, che ha illustrato di volta in volta le singole pietanze. Il menu, realizzato da Alfonso Caputo (due stelle Michelin), è stato da tutti molto apprezzato, specialmente gli spaghetti fatti in casa su trafilatura in bronzo, all'antica maniera, piatto eccezionale e armonico. Buona la "genovese" di cipolle, delicata e dolce su paccheri della casa. La cernia su letto di fichi freschi è stata anche molto apprezzata per la sua originalità. Un'ottima melanzana al cioccolato candida, non frita, secondo la tradizione sorrentina, è stata preceduta da un dessert realizzato con delicatezza e fantasia. Particolarmente graditi i vini.



PUGLIA



BARI
25 settembre 2013

Ristorante "Il Sale" di Nicola De Girolamo, fondato nel 2009. ●Via Marchese di Montrone 50-52, Bari; ☎080/5228959; coperti 40 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: mazzancolle con zucca; pesce bianco con caponata di verdure; piovra con patate e peperoni verdi; fiori di zucca in pastel-

la; carpaccio di pesce fresco; pecorino con mostarda di cipolla rossa; paccheri a metà con rana pescatrice; pesce di grosso taglio all'acqua pazza; sorbetto di limone; spumone al caffè; digestivo e dolci tipici.

I vini in tavola: Fiano (Cantina Cardone).

Commenti: La serata conviviale, organizzata per il passaggio di consegne tra il Delegato onorario Nicola Sbisà e il nuovo Delegato Vincenzo Rizzi, si è svolta in un clima di grande cordialità e ha visto la partecipazione di numerosi ospiti, tra Accademici e amici. Prima della cena, il Delegato ha illustrato le iniziative relative ai prossimi mesi di attività della Delegazione. Le vivande servite hanno pienamente soddisfatto i commensali per la buona qualità delle materie prime e per la leggerezza delle esecuzioni, con proposte mirate a rileggere in chiave moderna i classici della cucina marinara.



LECCE
27 settembre 2013

Ristorante "Trattoria Olo Kalò" di Vincenzo Potenza, fondato nel 2004. ●Via Umberto I 5, Corigliano d'Otranto (Lecce); ☎0836/4710041; coperti 50+70 all'esterno ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; familiare, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: melanzane, zucchine e peperoni arrosto; primo sale di Calimera; ricotta di bufala frita; cicori e tria; maritati della nonna; bracioletta alla pizzaiola; arrosto misto; patate al forno; insalata di pomodori, rucola e caruselle; composte di frutta; spumone artigianale.

I vini in tavola: Malvasia Nera Pasasaturo; Negroamaro Tempio di Gianno (tutti Cantina Vetrere)

Commenti: Il ristorante è a gestione familiare, con piatti tipici delle più antiche tradizioni salentine. In estate è possibile cenare immersi nel verde

di alberi da frutto in un incantevole giardino. Particolarmente apprezzate la ricotta di bufala frita e i maritati della nonna. Il simposiarca Marco Torsello ha tenuto una brillante relazione sull'alimentazione e i banchetti nei castelli del 1500.



BASILICATA



VULTURE
27 agosto 2013

Agriturismo "Tenuta La Maddalena" di Arnaldo Lagala, fondato nel 2001. ●Località La Maddalena, Venosa (Potenza); ☎0972/32735, fax 0972/374000, info@tenutamaddalena.it; coperti 100 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prime tre settimane di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; familiare, accogliente.

Le vivande servite: ovoline di bufala; salumi vari; flan di ricotta; flan di zucchine; parmigiana di melanzane; involtini di fagiolini con pancetta; peperoncini fritti; mousse di ricotta con marmellata della casa; fiori di zucca fritti; "piatto di Orazio" (lagane con ceci e porri con olio extravergine d'oliva); orecchiette con salsiccia, pomodorini e rucola; paccheri all'Aglianico; pasta al torchio con funghi porcini e tartufo del Vulture; arrosto di costata di podolica; grigliata di carne mista; filetto di vitello; dolci della casa di tradizione lucana.

I vini in tavola: Nero degli Orsini; Aquila del Vulture; Rosso del Balzo;

(tutti Aglianico Doc, Tenuta La Maddalena).

Commenti: Prima del pranzo, il gestore Arnaldo Lagala ha illustrato le pietanze che avrebbe servito, evidenziando la loro aderenza alla tradizione, seppur con qualche innovazione per seguire il mutare dei tempi e dei gusti, come, per esempio, i paccheri all'Aglianico e la pasta al torchio con funghi porcini e tartufo del Vulture. Buonissimo, pur nella sua semplicità, il piatto di Orazio. Molto ben cotta e assorbita la grigliata mista di carne. Apprezzato il vino Aglianico prodotto dallo stesso agriturismo. Locale ampio e accogliente; servizio attento ed efficiente.



CALABRIA



CROTONE
26 settembre 2013

Ristorante "Da Ercole" di Ercole Villirillo, fondato nel 1984. ●Via Gramsci 122, Crotona; ☎0962/901425, anche fax; coperti 50+50 ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie febbraio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: "quadrino" (zuppeta di pesci di paranza con crostini di pane); assaggi di pasta fatta in casa al ragù di scorfano; tranci di tonno rosso alla brace; gran varietà di erbe e verdure dell'orto pitagorico di Ercole; insa-

Curiosità

ELISIR DI LUNGA VITA

L'uomo più anziano del mondo è italiano: si tratta di un siciliano di 111 anni. In Italia l'aspettativa di vita, mediamente, si è allungata più che in qualsiasi altra parte del mondo, tanto che oggi, oltre ad Arturo Licata (così si chiama l'ultracentenario), si contano 16.145 persone che superano i cento anni. Il merito è, probabilmente, della dieta mediterranea, vero elisir di lunga vita: pane, pasta, pesce, frutta, verdura, olio extravergine e il tradizionale bicchiere di vino si dimostrano, ancora una volta, la chiave di uno stile di vita sano, equilibrato e improntato alla longevità.



CALABRIA segue

lata di frutta settembrina; bignole alle creme.

I vini in tavola: Rosato Terre Lontane; bianco Critone (tutti Cantine Li-brandi).

Commenti: Serata conviviale altamente propositiva sul piano culturale e gastronomico. Gli Accademici si sono riuniti per programmare le prossime manifestazioni conviviali; è seguita poi la cena, nella bella veranda del ristorante, con piacevoli intermezzi musicali per voce e pianoforte. Il bravo Ercole, fedele interprete dell'antica cucina marinara del territorio, ha proposto un menu raffinato, elaborato con saggezza e creatività. Tra le vivande, particolarmente gradito al gusto, "il quadarino", che ha esaltato, data la complessa realizzazione, la professionalità dello chef, meritando l'eccellenza. Ottimo il tonno rosso alla brace, e veramente deliziose le verdure e le erbe coltivate nell'orticello dello stesso Ercole che associa all'utilizzo di ingredienti e prodotti di primissima qualità e assoluta freschezza, la leggerezza e la semplicità della cucina locale, valorizzando e attualizzando sapori e profumi di antica origine greca.



SICILIA

SIRACUSA
18 settembre 2013

Ristorante "Vite e Vitello" di Corrado Franzoni, fondato nel 2011. ●Piazza Corpaci 1, Siracusa; ☎0931/464269, cel. 327/9532000; coperti 34+24 ●Parcheggio nei pressi; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,15; prezzo € 30; accogliente, curato.

Le vivande servite: capone e caponata; croccante di semola e crema di patata di Siracusa fumée; raviolo di pesci di scoglio (il "Mariolo") su fumetto con zafferano, brunoise di ortaggi e molluschi; triglia in coda alla palermitana steccata al finocchietto e patata al latte; bavarese di pistacchio di Bronte con salsa alla vaniglia e amaretto.

I vini in tavola: Frappato 1607 Igp Sicilia 2011 (Cantina Avide); Moscato di Siracusa Don Nuzzo Doc 2012 (Antiche Cantine Gulino).

Commenti: L'aperitivo di benvenuto con Prosecco e mandorline di Avola tostate ha dato l'avvio all'incontro. Il Delegato Angelo Tamburini ha presentato il Simposiarca, l'Accademico Fabio Barucco, che ha relazionato su "Fondamentali, gli agrumi, per la buona salute!". L'applaudita relazione ha previsto un excursus sull'origine territoriale degli agrumi, un approfondimento sulle loro qualità salutistiche e "farmacodinamiche" e una notazione sull'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche. A seguire, l'accurata presentazione delle portate da parte del maestro di cucina Christian De Simone e la sapiente presentazione dei vini da parte del sommelier Marco Campisi. Il servizio sollecito e attento del maestro di sala Luana Carnevale ha contribuito a valorizzare le pietanze curate e artisticamente proposte. Il Delegato ha consegnato il guidoncino accademico al proprietario Corrado Franzoni.



SARDEGNA

ALGERO
27 settembre 2013

Ristorante "Il Corallo" di Antonio Burruni, fondato nel 2013. ●Via Kennedy 20, Alghero; ☎079/982772; coperti 70 ●Parcheggio difficoltoso; prenotazione consigliata; ferie in gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; accogliente, familiare.

Le vivande servite: olive ripiene e



tartina di vellutata di melanzana; carpaccio di spada con pistacchi tostanti, scaglie di grananglona; insalatina di seppie agli agrumi e profumo di menta; code di gambero in crosta di pane carasau e caviale di melanzane; cestino di pane carasau con fonduta dolce sardo e spada affumicato; fregola con calamari, zucchine e scaglie di ricotta salata; scaloppa di dentice con crema di cavolo rapa; tabaccheras (dolce tipico della cucina algherese a base di amido, latte e limone).

I vini in tavola: Aragosta frizzante; Vermentino Blu; Cagnulari (Cantina S. Maria la Palma).

Commenti: La serata è stata organizzata dal Simposiarca Aldo Panti che ha intrattenuto gli Accademici e gli ospiti con una breve introduzione sulle origini della fregola e l'utilizzo del cavolo rapa nella cucina tradizionale algherese. Cucina tradizionale con qualche innovazione soprattutto negli antipasti, che lo chef Antonio cura sapientemente decretando, così, il successo de "Il Corallo". Ben abbinati i vini.

GALLURA
14 settembre 2013

Agriturismo "La Tanca" di Giuseppe Murrighile, fondato nel 1990. ●Via Sa Castanza, Berchiddeddu di Olbia (Olbia - Tempio); ☎0789/41770, 0789/41866, cel. 334/3508559; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 28; familiare.

Le vivande servite: stuzzichini con formaggi e olive; assortimento di salumi nostrani; panadas; verdure grigliate; ricotta vaccina con miele e abbamele; zuppa gallurese; ciusoni al sugo d'agnello; porchetto di latte cotto nel forno a legna; pinzimonio di verdure; niuleddi d'Olevà; frutta di stagione.

I vini in tavola: Vermentino; Cannonau; Moscato (tutti Tenuta vinicola Murrighile).



Commenti: Riunione conviviale dedicata alla degustazione dei niuleddi del borgo d'Olevà (oggi Berchiddeddu), antico e tipico dolce della Gallura, fatto di pasta, miele e mandorle, offerto soprattutto in occasione di festività del periodo invernale. Il Delegato Luigi Collu, dopo la cerimonia di benvenuto nella Delegazione di due nuovi Accademici, Massimo Putzu e Giuseppe Staico, ha salutato il Sindaco di Olbia on. Gianni Giovannelli, la signora Anna Pasqua Murrighile che ha gentilmente preparato i "niuleddi" secondo l'antica ricetta familiare e ne ha spiegato la preparazione, e il dott. Gianfranco Trudda, appassionato studioso e scrittore delle tradizioni popolari delle campagne olbiesi. Poi la cena, con ottime panadas e il porchetto, mentre alla pur gustosa zuppa gallurese avrebbe giovato un formaggio meno acidulo. Infine, gli squisiti "niuleddi" degustati con l'accompagnamento musicale dei canti sardi del Coro San Tommaso di Berchiddeddu in costume tradizionale.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
19 settembre 2013

Ristorante "Il Vicolo" di Loredana Schettino, fondato nel 1970. ●34, Rue Mazarine, Parigi; ☎0143250111; coperti 50 ●Parcheggio nei pressi; prenotazione necessaria; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,38; prezzo € 70; elegante, accogliente.

Le vivande servite: medaglione di animella con crema di patate e tartufo nero estivo di Norcia; risotto ai pistilli di zafferano e polvere di liquirizia; tagliata di manzo, porcini saltati all'ori-



gano, sedano rapa in agrodolce profumato al pepe rosa; semisfera al cioccolato con mousse al caffè e noci tostate.

I vini in tavola: Prosecco (La Bolla); Chianti Rufina 2010 (Fattoria Selvapiana).

Commenti: Serata di ripresa delle attività durante la quale la Delegazione ha avuto il piacere di accogliere l'Accademico Franco Sgubin, recentemente trasferito dalla Delegazione di Madrid. Per l'occasione, "visita di controllo" al ristorante "Il Vicolo". Accoglienza premurosa della proprietaria del locale, situato nel cuore del VI arrondissement. Cucina a orientamento toscano, con piatti specificamente ispirati ai prodotti stagionali. Lo chef Vincenzo Patruño ha proposto agli Accademici dei raffinati medaglioni di animella, cui ha fatto seguito un risotto meno felicemente elaborato, a causa della mantecatura insufficiente e dell'eccesso di liquido. Più grave la consistenza marmorea della tagliata di manzo, ingiustificabile e imperdonabile errore da parte di un professionista che deve conoscere la qualità delle carni che cucina. Per finire, un eccellente semifreddo dal gusto equilibrato di caffè e cioccolato. Ottimo il Chianti Rufina. Locale da frequentare con prudenza.



Commenti: Il ristorante è ricavato sotto le volte di una delle caserme della cittadella, all'interno delle fortificazioni, e ha un piacevole giardino che dà sui bastioni. I proprietari e chef propongono un'interpretazione moderna della cucina italiana, con scelta di materie prime di grande qualità e menu variati e ben bilanciati. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato il menu "tardo-estivo", con fichi tiepidi e ravioli fatti in casa. Anche le seppie hanno raccolto il plauso della Delegazione per la loro morbidezza e gustosità. Il dessert, infine, presentava uno zabaglione perfettamente montato e di grande leggerezza. Il ristorante si è fatto apprezzare anche per il servizio discreto, attento e molto professionale. La Delegazione è rimasta molto soddisfatta della serata piacevole, che è stata preceduta da un'interessante visita guidata alle fortificazioni e alla cittadella.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN
14 settembre 2013

Ristorante "La Pecora Nera" di Marco Tola. ●Prinsestraat 36, Den Haag, Zuid Holland; ☎070/3263235; coperti 30 ●Parcheggio in centro a pagamento; prenotazione consigliabile nel fine settimana e nei giorni festivi; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo € 65; tradizionale italiano con influenze della cucina sarda, menu stagionale.

Le vivande servite: insalata di mare, polpo bollito alla catalana, moscardini al sugo piccante; melanzane arrosto; sarde impanate, seppiette ripiene; carciofi con bottarga di muggine; salumi e pecorino sardo; verdure miste; raviolone (culurgiones) ripieno con patate e mentuccia al pomodoro fresco e pecorino sardo; maialino di latte al forno; sebadas.

I vini in tavola: Filieri Doc rosato, 2011 (Cantina Dorgali); Mon'Serrà, Monserrato Vermentino di Sardegna Doc 2011 (Cantine Paulis); Altanèra, Monserrato Cannonau di Sardegna Doc 2009 (Cantine Paulis).

Commenti: Piacevole serata trascorsa in cordiale amicizia presso il ristorante, di recente apertura, gestito dal cuoco Marco Tola, che ha servito un tradizionale menu della sua terra: la Sardegna. La cena si è aperta con una serie di antipasti tipici molto gustosi; favolosi i moscardini al pomo-



doro, particolarmente degne di nota le sarde fritte e la ricotta frita nonché le melanzane al forno. Buoni i culurgiones. Piatto forte: maialino al forno praticamente perfetto, croccante all'esterno e con la carne morbida e succulenta. Le sebadas, dolce introvabile nei menu in Olanda, hanno riscosso molto successo. I vini, sardi, hanno accompagnato dignitosamente le varie pietanze, particolarmente apprezzato il Cannonau. Abbastanza attento ma un po' inesperto il servizio. La discussione sulle pietanze alla fine della cena è stata resa piacevole e interessante dalla gentile disponibilità del cuoco.

UTRECHT
14 settembre 2013

Ristorante "Il Campanile" di Pia, Gaetano e Riccardo Torella, fondato nel 1985. ●Taets van Amerongenstraat 9, Markelo (Overijssel); ☎033/547363279, info@ilcampanile.nl; coperti 90 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo € 60; familiare.

Le vivande servite: antipasto misto alla napoletana; scialatielli con funghi, mazzancolle, cozze e provolone; zuppa di pesce alla napoletana e bietola saltata in padella, patate al forno e insalata mista; torta di Nutella con mascarpone e nocciole.

I vini in tavola: Spritz della casa; Pinot Grigio Doc 2012 (La Tunella); Pecorino Doc 2012 (Saladini Pilastris); Greco di Tufo Docg 2012 (Mastroberardino); Brachetto d'Acqui 2012 (Alice Bel Colle).

Commenti: La Delegazione ha visitato "Il Campanile", per la quarta volta, nell'occasione della consegna del Diploma di Buona Cucina. Ispirandosi alle origini della famiglia Torella, il Simposiarca John Visser si è accordato su un menu napoletano intitolato "Vicino mare". La cena è iniziata con un aperitivo spritz accompagnato da ottimi arancini di riso composti in forma di campana. Antipasto misto di mare, gustosissimo. Da segnalare le ostriche fresche al balsamico, insalata di polpo con patate, capesante cotte a puntino. Ottimi gli scialatielli e la deliziosa

zuppa di pesce. Vini di particolare qualità e abbinati, a volte sorprendentemente positivamente i commensali, molto bene con le pietanze. Anche il Brachetto si sposava molto bene con la torta di nocciole e Nutella; leggera, gustosissima e servita in modo elegante. Il ristorante ha confermato di essere all'altezza del premio consegnato.

SPAGNA

BARCELONA
13 settembre 2013

Ristorante "Massimo" di Massimiliano Pascucci, fondato nel 2008. ●Via Augusta 217, Barcellona; ☎0034 93 4548146; coperti 120 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo € 30; raffinato; familiare, accogliente.

Le vivande servite: parmigiano reggiano 24 mesi; mortadella al pistacchio; crocchette al gorgonzola; caponata di melanzane; tagliatelle con uova; vitello tonnato; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Aglianico; Centopassi.

Commenti: Il nuovo locale di Massimo Pascucci a Barcellona è situato nella zona alta della città. L'ambiente risulta molto piacevole e l'attento servizio di Massimo e del suo staff ha contribuito al successo della serata. La degustazione in piedi degli antipasti è stata molto apprezzata, con la mortadella protagonista e l'immane "Berkel" in azione. Il primo piatto, sorpresa dell'ultima ora, ha ovviamente conquistato i palati con il suo gusto e il profumo delicato. L'accompagnamento di un secondo saporito come il vitello tonnato ha dato allegria a un copioso pasto che è terminato con un tiramisù di tutto rispetto. Complessivamente positivo il giudizio degli Accademici per un ristorante che ha saputo coniugare, in modo bilanciato, spazi aperti e ampia capacità di accoglienza con buona qualità di prodotti sapientemente cucinati secondo le nostre ricette tradizionali, ma anche con un tocco d'inventiva del maestro.

UNGHERIA

BUDAPEST
26 settembre 2013

Ristorante "La Coppola" di Salvo Sgroi, fondato nel 2009. ●Karoly u. 19, Budapest; ☎0361/2350425; co-

OLANDA
AMSTERDAM - LEIDEN
7 settembre 2013

Ristorante "Acquavite" di Sabina Cont e Jozef Hupka. ●Adriaan Dortsmanplein 3, Naarden - Vesting; ☎031/0356942587; coperti 50+25 in sala privata ●Parcheggio a pagamento, nelle vicinanze; ferie dal 22 luglio al 3 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 60; elegante, raffinato.

Le vivande servite: fichi ripieni di stracchino e prosciutto crudo; ravioli ripieni d'anatra saltati in burro fuso e salsa; tris di seppie: alla griglia, in umido e fritte; percoche con zabaglione e gelato al frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco; Monfra Barbera del Monferrato 2008; Rocca Salice Salentino Negroamaro 2010; Castel Venus Grillo 2010; Scandiano spumante dolce (Alfredo Bertolani).



UNGHERIA segue

perti 120 di cui 30 all'aperto ●Parccheggio scomodo, in zona pedonale; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo € 46; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: caponatina tiepida con tomino grigliato al miele di acacia; garganelli alla barcaiola di Sicilia (spada con salsa di pomodoro e menta fresca con melanzana a cubi); trancio di spada alla messinese e verdure salate; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc Coste all'ombra (Cantina Maurigi); Catarratto bianco lucido (Alessandro di Camporeale); Passito di Pantelleria.

Commenti: Il progressivo successo di questo ristorante-pizzeria situato in centro in zona pedonale, con forte afflusso turistico, ha stimolato la curiosità della Delegazione e il risultato della visita è stato veramente lusinghiero. Il proprietario Salvo Sgroi, siciliano verace, ha volutamente caratterizzato il suo locale, oltre che nel nome "La Coppola", anche con una forte connotazione regionale e ciò si nota chiaramente nei sapori dei piatti presentati e nella scelta delle materie prime di non facile reperibilità sul mercato ungherese. Anche i vini, rigorosamente siciliani, erano veramente eccellenti. Buono ed efficiente il servizio. Poiché il pesce spada era il tema dominante dei cibi, la Simposiarca, l'Accademia Carmen Gaetani Aronica, ha dottamente intrattenuto i commensali sull'argomento, con alcuni spunti veramente interessanti. Rapporto qualità-prezzo nella norma.



NEL MONDO

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
11 settembre 2013

Trattoria "Da Enrico" di Enrico Raciti, fondato nel 2013. ●Avenida Roberto Pastoriza 6, Naco (Santo Domingo); ☎809/4120625; coperti 55 ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno

di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo € 31; familiare.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane; salsiccia al vino; gnocchi alla sorrentina; filetto di maiale con ripieno e salsa di "chinola" (frutto della passione); purè di piede di sedano e mais; tartufo casalingo bianco o nero (a scelta).

I vini in tavola: Santagostino (Nero d'Avola/Syrah) Igt 2010 (Firriato).

Commenti: La prima attività dopo le vacanze estive inizia con la visita a questa nuova trattoria. Lo chef Enrico Raciti, siciliano, è conosciuto da ben 22 anni nella Repubblica Dominicana. Il Delegato e Simposiarca per l'occasione, Mario Boeri, ha aperto il convivio annunciando ufficialmente la nuova Consulta della Delegazione. Il menu ha contemplato piatti tipici del Sud, tutti ben apprezzati. È stata gradita l'iniziativa dell'aggiunta di un piatto di creazione, come il filetto ripieno in salsa di "chinola", utilizzando un frutto locale. Purtroppo l'alta acidità del frutto ha creato un contrasto che ha reso il piatto poco armonico. Il tutto è stato compensato dall'interessante e gradito contorno di purè di piede di sedano e mais, sconosciuto a quasi tutti i commensali. Ambiente semplice ma gradevole, accompagnato da un ottimo servizio e un rapporto qualità-prezzo più che ragionevole, sono tutti fattori che hanno contribuito ad offrire un'amena serata.



STATI UNITI

NEW JERSEY
26 agosto 2013

Ristorante "Finn" di Franco Delbarba, fondato nel 2011. ●183 Glenridge Avenue, Montclair (New Jersey); ☎913/7440068; coperti 100 ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 63; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: calamari alla griglia; polpo alla griglia; crostini con fagioli, pomodori e sedano; sauté di vongole e cozze in salsa di vino bianco; pesce spada alla griglia con olio e limone; purea di patate con scarola e borlotti; bacio di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Conti d'Arco; Vermentino di Sardegna 2011 (Cala).

Commenti: Ristorante simpaticamente accogliente, anche se rumoroso poiché non era stata riservata la sala per la Delegazione. Come, purtroppo, molti altri del New Jersey, anche questo ristorante non aveva la licenza per servire alcolici, per cui la gentile Simposiarca Marina Perna ha dovuto provvedere all'acquisto dei vini. Complimenti alla Simposiarca per aver organizzato con lo chef una cena completamente a base di pesce, presentato molto bene e cucinato altrettanto bene. Molto buoni il dessert, bacio di cioccolato, e la scelta dei vini. Peccato che, per il rumore di fondo, non si sia potuto sentire bene il discorso della Simposiarca sulla presentazione del locale e delle vivande servite. Serata comunque molto piacevole.

NEW YORK SOHO
17 settembre 2013

Ristorante "Giovanni Rana Pastificio e Cucina" di Antonella Rana, fondato nel 2012. ●75 9th Avenue, New York; ☎212/3700975; coperti 160 ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 67; caratteristico.

Le vivande servite: polenta taragna frita con parmigiano reggiano di 24 mesi e con aceti balsamici di 12, 18, 50 anni; cappelletti al prosciutto, burro e salvia; porchetta con fagioli e cipolla rossa; ravioli al cioccolato fritti.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Soave 2010 (Pieropan); Valpolicella 2010 (Zenato).

Commenti: Giovanni Rana ha aperto, nel 2012, un ristorante che racchiude tutta la storia della tradizione italiana, dove vengono serviti ravioli freschi di tutti i tipi, tortellini, lasagne e i migliori formaggi e salumi italiani. La padrona di casa, Antonella Rana, ha stupito gli Accademici con il suo fascino e un favoloso menu. L'abbinamento delle scaglie di parmigiano reggiano di 24 mesi con gli aceti balsamici di 12, 18 e 50 anni: semplicemente sublime. Ottimi i cappelletti al prosciutto burro e salvia: freschi, prodotti in loco e conditi nella forma del parmigiano reggiano. Buona la porchetta, apprezzata dai conoscitori, probabilmente un pochino asciutta per alcuni. I ravioli fritti, dolce tipico del ristorante, sono stati molto apprezzati da tutti e

sono i più richiesti nel ristorante. Molti gli Accademici e gli ospiti intervenuti. Come sempre, il suono della campana accademica ha chiuso un'altra bellissima serata.

VIRGINIA
7 settembre 2013

Ristorante "Zibibbo73" di Antonino Pino, fondato nel 2011. ●2757 Jefferson Davis Highway, Stafford; ☎540/2883349; coperti 110 ●Parccheggio abbondante; prenotazione consigliabile; ferie Natale, Capodanno, Pasqua. ●Valutazione 8,5; prezzo € 64.

Le vivande servite: mortadella calda con pistacchio e peperoncino siciliano; trio di bruschette (melanzane; pomodoro, basilico, origano e cipolle; ricotta e pesto); arancini di Messina con ragù e caciocavallo; salami cacciatore; olive mediterranee con finocchiella selvatica; maccheroncini "ch'i purpetti" (con polpetta allo zibibbo, fava, ricotta secca e pecorino); branzino alla trapanese; cassata siciliana e cannoli di ricotta e pistacchio.

I vini in tavola: Prosecco Lunetta (Cavit); Rosso Sicilia 2011 (Planeta); Chardonnay riserva 2010 (Planeta); Passito di Noto (Planeta).

Commenti: Il ristorante ha avuto immediato successo per il suo menu autenticamente italiano. Antonino, nativo di Taormina, ha sorpreso gli Accademici con un pranzo siciliano, cambiando gli accordi presi col Simposiarca Jim Gardiner per una riunione conviviale dedicata alla Calabria. La relazione che gli Accademici hanno ascoltato, centrata per l'appunto sulla Calabria, ha ricevuto comunque un bel plauso, particolarmente per l'approfondimento sul cedro, salvato dall'estinzione grazie alle tradizioni ebraiche. Si è parlato naturalmente dello zibibbo, il Moscato di Alessandria introdotto in Sicilia nel 1773 (da qui deriva il 73 del nome del ristorante) e Nino lo ha esaltato offrendone un assaggio. Gli Accademici hanno espresso piacevole sorpresa per aver ritrovato le polpette, così popolari con gli spaghetti nella cucina italo-americana, in un piatto siciliano. La riscoperta della polpetta ha accompagnato quindi un pasto ricco di sapori siciliani che gli Accademici non avrebbero mai pensato di trovare nel cuore della Virginia.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ciriè

Anna Vottero

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Giovanni Barbagallo
Alessandro Gervasone
Giovanni Battista Rizzoli

LOMBARDIA

Lariana

Patrizia Alfieri

Sabbioneta - Terre Destra Oglio

Alessandro Gnaccarini

EMILIA ROMAGNA

Carpi - Correggio

Carlo Ventura

TOSCANA

Firenze

Pier Francesco Listri
(*Accademico onorario*)

Maremma - Grosseto

Florio Terenzi

Pisa

Gherardo Gherarducci
Giovanni Giani Leoli
Massimo Lupetti

LAZIO

Roma Castelli

Angela Milano

ABRUZZO

Pescara Aternum

Gaetano Lanfaloni

CAMPANIA

Nola

Emanuele Vitobello

CINA

Shanghai

Li Ming

OLANDA

Amsterdam-Leiden

Pierluigi Lonero
Ernesto Pravisano

POLONIA

Varsavia

Ewa Dolinska

SVIZZERA

Suisse Romande

Savina Barbini Malsot
Silvia Campi Parodi
Alexander Catsiapis
Elisabetta Crolle Guareschi
Antonio Furone
Pierpaolo Griffa
Amanda Lolli Nardella
Heliane Metzger

Svizzera Italiana

Enea Petrini
Giuseppe Rossi

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Novara

Delegato
Mario Tuccillo
Vice Delegato - Tesoriere
Piero Spaini
Consultore - Segretario
Gianluigi Dell'acqua
Consultori
Cecilia Aquili
Diego Boca
Eugenio Bonzanini
Piero Attilio Camerlenghi
Cesare Augusto Varalli

LIGURIA

Savona

Delegato
Aldo Saroldi

VENETO

Verona

Delegato
Fabrizio Farinati
Vice Delegato - Segretario - Tesoriere
Luca Nadalini
Consultori
Emanuele Battaglia
Michele Bauli
Alberto Bianchi
Alberto Rubinelli
Giulia Zambon

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Delegato
Anna Maria Bonaga
Vice Delegato - Tesoriere
Giorgio Palmeri
Consultore - Segretario
Tito Trombacco
Consultori
Simonetta Franchini Stappo
Mauro Taddia



Ravenna

Delegato onorario
Emilio Antonellini

TOSCANA

Pisa Valdera

Delegato
Giampaolo Ladu
Vice Delegato
Enrico Braghieri
Consultore - Segretario
Leonardo Mattolini
Consultore - Tesoriere
Mario Maurizio Ferrucci
Consultori
Ermanno Cotza
Giuseppe Martinelli

Prato

Delegato
Giampiero Nigro
Vice Delegato
Gennaro Berardono
Consultore - Segretario
Luciano Tanteri
Consultore - Tesoriere
Brunero Begliomini
Consultori
Maurizio Barontini
Renzo Dell'Anno
Cristina Gallo
Claudio Denio Gori
Francesco Giambattista Nardone

Valdelsa Fiorentina

Delegato
Alessandro Signorini
Vice Delegato - Tesoriere
Pietro Arrigoni
Consultore - Segretario
Andrea Bigazzi
Consultori
Roberta Baronti
Stefano Casini
Marco Mazzoni
Carlo Posarelli
Roberto Verdiani

CAMPANIA

Benevento

Delegato
Emilia Pati Chica
Vice Delegato
Pina Pedicini Marotti
Vice Delegato - Tesoriere
Maddalena D'Alessio Luongo
Consultore - Segretario
Danila Carlucci
Consultori
Giovanni Errico
Mariella La Peccerella
Angela Rispoli
Annamalia Villaccio Canelli

Salerno

Delegato onorario
Raffaele Martino

PUGLIA

Bari

Delegato onorario
Nicola Sbisà

SICILIA

Cefalù

Delegato
Nicola Nocilla
Vice Delegati
Concetta Gerbino
Salvatore Martino
Consultore - Segretario
Maddalena Ficano
Consultore - Tesoriere
Luca Cassata
Consultori
Antonio Iachetta
Fabrizio Piscitello
Antonio Spallina

Palermo

Delegato
Lucio Messina
Vice Delegati
Gaetano Marano
Salvatore Vitale
Consultore - Segretario
Daniela Nifosì Caracappa
Consultore - Tesoriere
Vito Rodolico
Consultore
Marco Di Benedetto

SARDEGNA

Cagliari Castello

Delegato onorario
Bruno Tomassini Barbarossa

GERMANIA

Colonia

Delegato
Maryann Palm
Vice Delegati
Antonio Jose Da Costa Coelho
Enrica Maria Pautasso
Consultore - Segretario - Tesoriere
Ellinghaus Dieter

GUATEMALA

Guatemala

Delegato
Aldo Grazioso Bonetto
Vice Delegato
Gabriele Musto
Consultore - Segretario
Roberto Rosatti
Consultore - Tesoriere
Adriana Zauner
Consultore
Armanda Bartoli

MALTA

Malta

Delegato
Massimiliana Affanni Tomaselli



PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Delegato

Fernanda Casiraghi

Vice Delegato

Luciano Garzelli

Vice Delegato - Tesoriere

Raffaella Stimamiglio

Consultore - Segretario

Mauro Cecchetti

Consultori

Vittorio Della Valle

Saskia Kunst

Alessandro Olivieri

Giuseppe Spinetta

Laura Stringa

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Delegato

Giorgio Maria Rosica

Vice Delegato

Stefano Poli

Consultore - Segretario

Chiara Randi

Consultore - Tesoriere

Stefania Scapicchio Fappiano

Consultori

Roberto Fabbri

Renato Sirtori

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Delegato

Paolo Grandi

Vice Delegati

Alberto Menasche

Fabio Valeggia

Consultore - Segretario - Tesoriere

Emilio Casati

Consultori

Francesca Bonifaccio Meschini

Franco Eufemi

Marta Lenzi Repetto

TRASFERIMENTI

LAZIO

Roma Eur

Domenica Brosio (da Varsavia)

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Vercelli

Gianni Rolando

VENETO

Treviso - Alta Marca

Vitaliano Rossi

MARCHE

Ancona

Glauco Schiasselloni

LAZIO

Roma

Fabrizio Riva

ABRUZZO

Atri

Rachele Rendina

Teramo

Vincenzo Fantozzi

SICILIA

Caltanissetta

Giuseppa Gallè

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena





DEAR ACADEMICIANS ...

see page 3

HURRAH FOR REAL TIME CUISINE

Dear Academicians, many signs lead us to believe that modern bourgeois cuisine is in a deep crisis, if not dead, as it is proclaimed more often than not. The crisis stems from the disintegration of the bourgeois family and the public restaurant business, when restaurants are thinning out and are being replaced by other undefined and undefinable eateries and by the apparently unstoppable invasion of industrial and processed food.

This phenomenon occurs not just in Italy but it concerns a country that, in forgetting the entire Italian Renaissance, proclaims itself as the cradle of gastronomy. Since the spring of 2013, France has brought to the fore a revolutionary cuisine or at least the French present it as such. It is no longer the now obsolete *nouvelle cuisine* or the technical-experimental cuisine, nor the local cuisine or the zero-kilometer variety. The novelty is the “cuisine of cooking.” You heard it: you should know how to cook in a kitchen! The revolution consists of going back to cooking and not limiting oneself to assembling food or offering elegant productions of food and foodstuff that is pre-cooked and pre-processed by the industry or by artisans or even (listen to this one!) by the very restaurant or other premises open to the public with a variety of designations. As a sign of such revolution, great French chefs such as *Gérald Passédat*, *Alain Ducasse*, *Thierry Marx* and *Alain Ducournier* in Paris have proposed the designation Quality Restaurant to be reserved for those restaurants where every dish is prepared and cooked on the premises in “real time” and expressly for the customer.

Two quick thoughts follow. The first one is that at the end of the nineteenth century *Giuseppe Verdi* said that progress can be measured even by an intelligent return to the past. The second one is that at the end of the eighteenth century coffee was prepared in the morning in the “cuccuma”, the old style coffee maker, and served throughout the day and even later. In Italy the habit took hold of preparing it specifically or “expressly” for the consumer... thus becoming the espresso that

is the reason for the success of coffee (both the drink and the premise) Italian style. The proposal to introduce the quality restaurant designation is the offspring of an investigation by the French television network TV5 that discovered how 150,000 French restaurants serve refrigerated, frozen or processed courses. A similar situation was found to exist for dishes or menus that in various fashions boast the denomination of “house specialty” or the sponsorship of a famous chef (who is absent most of the time, on account of his continuous appearances on television and at symposia, meetings and so on).

Without going into too many details, a situation analogous to the coffee in the “cuccuma” rather than the espresso is institutionalized by the modern kitchen implements and techniques (choppers, freezing and chilling equipment, vacuum devices and combined technologies) that allow us to prepare courses and their components in advance, as well as complete dishes.

Another aspect that should not be underrated is that the advance preparation of food makes it possible to better streamline the work in the kitchen and save on help, quite an important factor in the food business. The French union *Synhorcat* has estimated that should all restaurants prepare dishes in real time this would ensure 27,000 new jobs. There is no mention, however, of the final cost of meals in these restaurants. As one can easily imagine, this suggestion meets with a great deal of criticism and protest by those who utilize the system of pre-cooking of food for organizational or economic reasons. The most common criticism is that the distinction between restaurant and quality restaurant creates a “gastrocracy”, generates confusion among the consumers and most of all among tourists, thus damaging the image of French cuisine around the world. It must also be added that expressly prepared food is automatically excellent and always better than a cuisine that uses preparations and courses made in advance.

Something similar happens in family cuisine

where food, in part or totally prepared in advance and at different levels, are becoming the norm in the new post-bourgeois family. We cannot hide the fact that quality apart, other issues come into play, including the correct information for the consumer. If the consumer goes to a restaurant that boasts the presence of a famous chef, relying on the denomination or its sign, advertising or other elements, he has the right to be informed if the chef in question is the idea man or the food designer, as we call him today, or the executing chef. A recognition that is not new and applies to all arts (gastronomy itself is an art) is that the value of an artwork by a great painter is different from that of his school or one of his followers or imitators. In the Italian situation, that is not that different from the one in France and other industrialized nations, a special task is entrusted to the Academicians when they render judgments about restaurants: that of making sure that the type of cuisine, in real time or express, is duly noted and stressed.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

THE NEW GUIDES ARE OUT;
THE DREAM HAS DISAPPEARED*see page 5*

It happens every year in October: the restaurant guides come out. The media play it up, the votes of celebrities are counted, comparisons are made with the patience of Job in a stagnant business state. Someone calls them “Xeroxed Guides” as each year they feature the same stories, with a slight change in ratings, more often than not unmotivated, just to do something different. It is obviously not the fault of the guides whose publishers would try anything to bring out some novelty or say something new. The problem lies with the trend toward involution rather than evolution. Possibly, that is the function itself of the printed guides; nowadays, all kinds of up to date information with addresses, telephone numbers and closing days can be found on the internet to the point that reviews are less and less utilized. In particular, the gastronomy reviewers can be discounted. To wit: the dream is disappearing. There was a time when the very talk about great restaurants created a myth and exciting expectations; reviews were compiled and



read with eagerness and envy by those who had a direct experience and those who wrote about them. Unimaginable dishes, crazy novelties, ecstatic reviews. Today, the bubble has burst, interested has taken a nosedive and there is no longer anticipation for the new issues of the guides. The empirical world is mutating, the myth is being cut down to size: Matteo Baronetto, Marchesi's pupil and loyal supporter of Carlo Cracco in Milan for over 15 years (an itinerant chef on television and the foreign scene) has migrated to Turin in order to reopen the restaurant the Cambio after a tormented shutdown. The King of Chefs and a true master, Gualtiero Marchesi, said goodbye to Franciacorta and his Albereta and at the merry age of 83 is about to open a resort with restaurant at Agrate Conturbia near Novara. The inauguration is set for 2014. In the meanwhile, the restaurants under the trademark of Il Marchesino will remain open. Hats off! Paolo Lopriore, another Marchesi's pupil, leaves the restaurant Il Canto in Maggiano's Certosa of Siena and appears destined to settle down near Lake Como. His far flung cuisine was not remunerative for the hotel.

Vissani has just opened l'Altro Vissani (namely Luca) in Capri, offering dishes and pairings that have little to do with Capri. We are waiting for the queen of guides, the red Michelin, whose few collaborators "pass judgment and establish scores that stick" thus creating dark dramas and jublations among restaurateurs. In this context, the Guide of the Italian Academy of Cuisine - living exclusively on Internet - (the Guide to the Good Table is sent for free every two years only to the Academicians) is downloaded as an App by almost 100,000 people. It strives to be a credible source of information that is exact and up to date thanks to the capillary presence of the Academy's delegation in every territory. This should be the target toward which our best efforts should aim.

PAOLO PETRONI

LOOKING AT CUISINE WITH BOTH EYES TO SEE A NEW PERSPECTIVE

see page 6

President Giovanni Ballarini, a participant in the Meeting of the Académie Internationale de la Gastronomie and the Italian Academy of Cuisine dedicated to "Cuisine as a Science and Culture", presented a report on the

relationship between common sense and science in the kitchen, two "eyes" that allow us to see the present situation in a clear and deep perspective.

THE SOMMELIER IN CONTEMPORARY CUISINE

see page 7

At the Symposium "Cuisine as a Science and Culture", Dr. Andrea Grignaffini delved into the character of the sommelier: with the passing of time, the profession has evolved and has ended up taking over the task of the maître.

GOURMET MINERAL WATER

see page 8

The Academician of Eugania-Basso Padovano Gian Paolo Pinton, starting from a personal experience, lists the best mineral waters in the world.

THE FORGOTTEN MEATS OF THE POOR

see page 10

The cuisine of the "fifth quarter" has now disappeared from Italian tables: Aldo Focacci, Academician from Maremma - Grosseto, analyzes the social and economic reasons for this, acknowledging the difficulty of reviving the preparation of foods containing the leftovers of butchering.

CITRUS: HEALTHY AND DELICIOUS

see page 12

Citrus was introduced to Sicily by the Arabs. Siracusa Academician Fabio Barucco illustrates the healthy qualities and the use in the kitchen of this pleasant fruit.

THE NOBLE ROMAN FISH

see page 14

The practice of fishing in the Roman world led to two kinds of preparations, the salted fish and sauces that were consumed predominantly by the aristocratic class. Roberto Dottarelli, Academician from Roma Castelli, looks into the culinary traditions that live on until today.

ETNA, WORLD HERITAGE SITE

see page 16

Academician of Etna Francesco Cancelliere builds on the cultural recognition of the "most beloved volcano in Europe", by describing Etna and the origins of classic mythology, as well as the typical products of the volcanic site.

FRITTATA AND OMELETTES

see page 17

Eggs are considered a most versatile ingredient: among the first uses of egg is the frittata. Amedeo Santarelli, Honorary Academician of Termoli, revisits the historical and gastronomic evolution of this food, from Dante's treatment to the devoted taste of Gabriele D'Annunzio.

CUISINE AS A SCIENCE AND CULTURE

see page 19

The 2013 International Awards of the AIG were presented to the three winning participants in the symposium "Cuisine as a Science and Culture" and their presentations: Davide Cassi for "Cooking Hackers: the Epic of Molecular Cuisine"; Massimo Montanari for "Cuisine Makes the Man"; and Andrea Grignaffini for "The Evolution of the Contemporary Sommelier".

FISH SOUPS GALORE

see page 20

The symposium on "Fish Soups: Broéti and Boreti" was held in Grado under the sponsorship of the Delegations of Friuli Venezia Giulia and Veneto and various Study Centers of the Academy. The reports, under the guidance of Academicians and experts, dealt with the origins and the traditions of the fish soup that is a symbol of the maritime cuisine of the Adriatic Sea.

THE FIFTIETH ANNIVERSARY OF BORGOTARO

see page 22

The Delegation of Borgo Val di Taro celebrated the 50th anniversary with a meeting devoted to "Fifty Years of Flavors in the Valleys of Taro and Ceno", chaired by the Secretary General Paolo Petroni with the participation of President Giovanni Ballarini. The reports described the territory, its products and the local gastronomy.

THE SUCCESS OF THE GOLDEN VERDICCHIO

see page 24

The event celebrated its 48th anniversary in Staffolo, with wide and enthusiastic participation. Three awards were given during the meeting and several presentations exalted the role of wine in the history of gastronomy. President Ballarini drew some conclusions at the end of a meeting of international significance.

**THE MEDITERRANEAN DIET NEVER CEASES TO AMAZE***see page 26*

Two recent studies by Italian researchers have brought to light more benefits of the Mediterranean diet. Milano Brera Academician Aldo E. Tàmmaro explains the scientific results of the research.

COOKING GRAPE MUST IN THE KITCHEN*see page 27*

This preparation boasts 2000 years of history. It stems from treating the best grapes and it belongs to a large number of traditional recipes. Ruggero Larco, Delegate of Valdarno Fiorentino, lists the best known examples of that history.

A STRANGE 19TH CENTURY ROMANCE*see page 29*

A chapter of historical contradictions cannot fail to include the "Neapolitan Style" recipes in manuals and textbooks of French cuisine. Academician of Napoli-Capri Claudio Novelli looks into the case of the Parthenopean Chicken, a recipe whose ingredients and preparation method have nothing in common with Neapolitan cuisine.

MUSHROOMS: PAST AND FUTURE*see page 31*

Mushrooms are traditionally considered as a true and proper food, whose use goes back to the time of ancient Rome. Avezzano Academician Stefano Maggi tracks the multi-century gastronomic fortunes of this product, describing its various types, and dietary characteristics.

SWEET DELICACIES OF AN ITALIAN IN LONDON*see page 33*

Italian culture impacted not only the lifestyles of the English elite in the Georgian period but gastronomy as well. The Italian pastry chef Domenico Negri was an exemplary figure. London Academician Silvia Mazzola is the author of his biography, enriched by important historical sources.

THE IMPORTANCE OF CARROTS*see page 35*

The Delegate of Roma Appia Publio Viola regales us with a full description of the carrot. In ancient times, this vegetable and is used above all as a medicinal plant.

In our times the carrot is appreciated as a gastronomic product and for its many health benefits.

CHILDHOOD NUTRITION*see page 37*

Italy holds the sad record of being one of the European countries with the highest percentage of childhood obesity and disorders of youth nutritional behavior. Alberto Marsciani, Director of the Infantile Department of Public Health Services in Rimini, illustrates correct infantile feeding, a fundamental instrument in fighting those two pathologies.

HEAVENLY PANZEROTTI*see page 39*

Milan Academician Andrea Cesari de Maria narrates a fragment of the gastronomic history of Milan: the "N-derre a la lanze", an eatery that prepared the traditional panzerotti from Apulia, sent down from the second floor where they were fried.

THE PUPPETS OF ZUCCARO*see page 41*

The traditional celebration of All Saints Day on November 2nd in Sicily has a strong legacy. Giuseppe Cangemi, Academician of Alcamo-Castellamare del Golfo, illustrates the customs and the typical sweets served on the occasion.

HELYPÀTHEIA, THE GREEK BORN GASTRONOMY*see page 42*

Milan Academician Gianni Staccotti entertains an historical and etymological analysis of two fundamental expressions of the civilization of the table: from the outset of the classical Greek and Roman world to the introduction, at the beginning of the 19th century, of a new term: "gastronomy."

RECYCLED PASTA BOLOGNESE STYLE*see page 44*

The Bolognese "crescente", whose recipe has been registered by the Delegation of Bologna Bentivoglio, derives from pasta that was left over in the bakers shops.

Translator
NICOLA LEA FURLAN
Summarized
ELISA CIATTI

NOVEMBRE 2013 / N. 254

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINICOORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZOSEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLOPROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Luigi Altobella, Giovanni Ballarini,
Fabio Barucco, Ugo Bellesi,
Pier Giovanni Bracchi, Francesco Cancelliere,
Giuseppe Cangemi, Andrea Cesari de Maria,
Elisa Contaldi, Alessandro Culot,
Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli,
Aldo Focacci, Gabriele Gasparro,
Andrea Grignaffini, Ruggero Larco,
Mauro Magagnini, Stefano Maggi,
Alberto Marsciani, Silvia Mazzola,
Claudio Novelli, Paolo Petroni, Giovanni Picuti,
Gian Paolo Pinton, Amedeo Santarelli,
Gianni Staccotti, Aldo E. Tàmmaro,
Tito Trombacco, Publio Viola.



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 45%

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

STAMPA

DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO

SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali". Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana