

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. 255, DICEMBRE 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 La tradizione e i giovani
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Ciò che un buon Accademico non deve dimenticare
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 6 La cucina di Babele
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 8 Dolci di Natale a Napoli
(Elisa Gloria Contaldi Iodice)
- 9 Curiosità sulle frattaglie
(Elisabetta Cocito)
- 11 Cucina natalizia vastese
(Pino Jubatti)
- 14 Roma d'inverno
(Gabriele Gasparro)
- 15 Sulla storia della spongata di Brescello
(Lucio Piombi)
- 18 La tavola dei miracoli
(Adriana Liguori Proto)
- 20 Tartufo:
il profumo della terra
(Alfredo Pelle)



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.

- 22 Artusi e il quinto quarto
(Giuliano Relja)
- 24 I dolci che allontanano
la morte
(Roberto Dottarelli)
- 26 Regina d'autunno:
la castagna!
(Danila Saraceno)
- 28 Un ortaggio spesso
sottovalutato
(Publio Viola)



In copertina: particolare della "Madonna della melagrana"
Sandro Botticelli (1487)
Galleria degli Uffizi, Firenze

**CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"**

- 13 Tema dell'anno 2014: il riso

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Fra tagli e rigaglie
(Maria Cristina Carbonelli
di Letino)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 Il nome proprio
sull'etichetta
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 10 Calendario accademico
- 21 Accademici in primo piano
- 25 Le ricette d'Autore
- 30 In libreria
- 31 Dalle Delegazioni
- 35 Dalle Delegazioni -
Ecumenica
- 47 Vita dell'Accademia
- 56 Vita dell'Accademia -
Ecumenica
- 73 Carnet degli Accademici
- 78 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 (CENTRO E SUD - ISOLE)

- TOSCANA** Giuseppe Marrani (Apuana) ● Giovanna Moretti (Arezzo) ● Giorgio Ciacci (Chianciano) ● Maria Gloria Nannini (Costa degli Etruschi) ● Rossana Galletti (Elba) ● Marta Ghezzi (Empoli) ● Roberto Ariani (Firenze) ● Massimo Lucchesi (Firenze Pitti) ● Giovanni Battista Santini (Garfagnana-Val di Serchio) ● Sergio Gristina (Livorno) ● Alessandro Caturegli (Lucca) ● Ezio Tomellini (Lunigiana) ● Gianemilio Franchini (Maremma-Grosseto) ● Italia Baldi La Banca (Maremma-Presidi) ● Alessandro Giovannini (Montecatini Terme-Valdinievole) ● Adriano Borgioli (Mugello) ● Franco Milli (Pisa) ● Giampaolo Ladu (Pisa Valdera) ● Maurizio Giacometti (Pistoia) ● Giampiero Nigro (Prato) ● Alberto Scarampi di Pruney di Levice (Siena) ● Alessandro Tamagnini (Siena Valdelsa) ● Roberto Vasarri (Valdarno Aretino) ● Ruggero Larco (Valdarno Fiorentino) ● Alessandro Signorini (Valdelsa Fiorentina) ● Anna Ricci Pinucci (Versilia Storica) ● Paola Casucci (Viareggio Versilia) ● Maurizio Luperi (Volterra)
- MARCHE** Pietro Aresta (Ancona) ● Sandro Marani (Ancona-Riviera del Conero) ● Andrea Gentili (Ascoli Piceno) ● Carla Chiaramoni (Fermo) ● Ugo Bellesi (Macerata) ● Floro Bisello (Pesaro-Urbino)
- UMBRIA** Marcello Ronconi (Foligno) ● Gianfrancesco Chiocci (Gubbio) ● Luigi Antonio Barberani (Orvieto) ● Massimo Alberti (Perugia) ● Giuseppe Benedetti Del Rio (Spoleto) ● Guido Schiaroli (Terni) ● Vittorio Landi (Valli dell'Alto Tevere)
- LAZIO** Carlo Marsella (Ciociaria-Frosinone) ● Massimo Borghetti (Civitavecchia) ● Giuseppe Orlandi (Formia-Gaeta) ● Francesco Maria Palomba (Rieti) ● Giuseppe Gabriele Gasparro (Roma) ● Publio Viola (Roma Appia) ● Giovan Battista Guerra (Roma Aurelia) ● Tullio Nicola Sorrentino (Roma Castelli) ● Claudio Nacca (Roma Eur) ● Alessandro Di Giovanni (Roma Nomentana) ● Raffaello Ragaglini (Roma Olgiata Sabazia-Cassia) ● Antonio Bertani (Roma Valle del Tevere-Flaminia) ● Fabio Ludovisi (Viterbo)
- ABRUZZO** Antonio Moscianese Santori (Atri) ● Franco Santellocco Gargano (Avezzano) ● Mimmo D'Alessio (Chieti) ● Demetrio Moretti (L'Aquila) ● Giuseppe Fioritoni (Pescara) ● Paolo Fornarola (Pescara Aternum) ● Paola Pelino (Sulmona) ● Roberto Ripani (Teramo)
- MOLISE** Anna Maria Lombardi (Campobasso) ● Giovanna Maria Maj (Isernia) ● Italo Sciarretta (Termoli)
- CAMPANIA** Mario de Simone (Avellino) ● Emilia Pati Chica (Benevento) ● Aldo Antonio Cobianchi (Caserta) ● Vincenzo Del Genio (Napoli) ● Elio Palombi (Napoli-Capri) ● Giuseppe de Martino (Nola) ● Sergio Corbino (Penisola Sorrentina) ● Giuseppe Anastasio (Salerno)
- PUGLIA** Immacolata Portoghese Stigliano (Altamura) ● Vincenzo Rizzi (Bari) ● Alessandro Corso (Brindisi) ● Antonio Giorgino (Castel del Monte) ● Renzo Scarabello (Foggia) ● Luigi Altobella (Foggia-Lucera) ● Saverio De Girolamo (Gargano) ● Susanna Mariani Sangiovanni (Lecce) ● Arcangelo Gabriele Liguori (Manduria) ● Domenico Rana (Taranto) ● Rosa Lella Motolese (Valle d'Itria)
- BASILICATA** Antonio Masella (Pollino-Policastro) ● Giustino Donofrio (Vulture)
- CALABRIA** Rosanna Muscolo Nicotera (Catanzaro) ● Francesco Menichini (Cosenza) ● Adriana Liguori Proto (Crotone) ● Concetta Maria Princi Lupini (Reggio Calabria) ● Ernestina Pasquale (Vibo Valentia)
- SICILIA** Liborio Cruciata (Alcamo-Castellammare del Golfo) ● Gaetana Bartoli Gravina (Caltagirone) ● Cinzia Militello di Castagna (Caltanissetta) ● Rosa Cartella (Canicattì) ● Gianclaudio Tribulato (Catania) ● Francesca Ferreri Dell'Anguilla (Catania Est) ● Nicola Nocilla (Cefalù) ● Ugo Serra (Enna) ● Antonino Cancelliere (Etna) ● Concetta Battaglia (Gela) ● Antonella Bonventre Cassata (Marsala) ● Antonio Barresi (Messina) ● Carlo Ottaviano (Modica) ● Lucio Messina (Palermo) ● Antonio Ravidà (Palermo Mondello) ● Vittorio Sartorio (Ragusa) ● Angelo Giaramita (Sciacca) ● Angelo Tamburini (Siracusa) ● Ignazio Aversa (Trapani) ● Agatina Trigona Frigintini di Cannicarao (Val di Noto)
- SARDEGNA** Francesco Flumene (Alghero) ● Mariangela Pinna Coiana (Cagliari) ● Gabriella Nardi (Cagliari Castello) ● Luigi Collu (Gallura) ● Maria Gabriella Guiso (Nuoro) ● Carmen Rita Caddeo (Nuoro-Ogliastra) ● Riccardo Fantacci (Oristano) ● Pasquale Porcu (Sassari)



La tradizione e i giovani

Oggi, l'identità alimentare non è semplicemente trasmessa, ma è oggetto di scelta da parte dell'individuo.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, alcuni sociologi ricordano che, dai tempi più antichi a oggi, ogni generazione che si sussegue all'altra, una volta raggiunta la maturità, finisce per dipingere quella successiva come "perduta".

Non sorprende che questa immagine sia presente, fuori e dentro la nostra Accademia, per quanto riguarda il modo di alimentarsi, la cucina e il ruolo delle tradizioni.

Un atteggiamento che non sorprende, ma che ha i suoi costi.

Di "generazione perduta" hanno parlato in molti, alludendo soprattutto alla sua irrecuperabilità dal punto di vista materiale, mentre non bisogna dimenticare, e tanto meno sottovalutare, quanto sta avvenendo nei comportamenti e negli stili alimentari, anche come riflesso di una nuova composizione della famiglia.

Restando all'alimentazione, l'idea di giovani sradicati dal punto di vista culturale e dei valori, quasi allo sbando e in balia della grande ristorazione organizzata (leggi *fast food* e paninoteche) è andata sempre più imponendosi.

L'immagine dei giovani è prevalentemente pessimistica, almeno in molti Accademici, ma non se ne cercano le cause, quindi ogni interpretazione è impossibile. Soprattutto per quanto riguarda il significato e il valore della tradizione, della quale la nostra Accademia è custode, ma della quale deve anche promuovere e favorire il miglioramento. Quale miglioramento?

Al riguardo, bisogna fare riferimento a un quadro più ampio non tanto del disagio, quanto dell'attuale condizione giovanile e di come in questa oggi è considerata e "usata" la tradizione. Come stanno indicando i sociologi, nell'ultima, ma pure penultima generazione, l'identità anche alimentare non è più semplicemente "trasmessa", come una volta, ma è oggetto di scelta, da parte dell'individuo, il quale usa ciò che eredita dalle tradizioni culturali come un repertorio di possibilità per la costruzione di sé, e del rispetto cui egli rivendica un diritto di scelta.

Non è che il passato non conti nulla. Il passato è come uno strumento musicale, nel quale le note sono date, ma "sono io a decidere che musica suonare". Anche in modi nuovi e con accostamenti e associazioni che ai più anziani possono apparire "dissonanze". Non vi è armonia, si dice, mentre si dovrebbe riconoscere che stanno nascendo nuove assonanze.

Le società di una volta trasmettevano la cucina con le sue regole fisse, definite dalle "buone maniere". Le società attuali, in cui vivono le ultime generazioni, non è che non comunichino nulla, ma trasmettono la libertà alimentare. Questa, è importante rilevare, implica anche la nozione di "libertà nella cucina".

La tradizione alimentare non si pone più come un insieme di valori, regole e riti obbliganti da assumere "chiavi in mano", senza un lavoro e un'appropriazione, da apprendere in casa o al ristorante, come in un passato non lontano (per molti Accademici) ricevendoli come un dovere. La tradizione, volenti o nolenti, sta diventando un universo di significati, di pratiche, di suggerimenti, in mezzo ai quali orizzontarsi e rispetto ai quali si può scegliere.

Tutto ciò significa che nell'alimentazione contemporanea non si può evitare di essere coinvolti in un processo d'individuazione del proprio stile alimentare, che può svilupparsi in forme complesse, e questo, nella lunga durata, può significare che in un certo senso, "ciascuno ha la propria cucina", che non coincide più con quella "autentica" di una tradizione regionale, locale o familiare, dove non vi era una personalizzazione. La cucina diviene allora uno spazio nel quale è possibile portare avanti le proprie esplorazioni, compiere incursioni, fare esperienze, partendo dal bisogno di comprendere se stessi e dalla personale ricerca di senso.

Le cucine dei giovani stanno divenendo nuovi depositi di universi simboli-



ci, diversi da quelli delle precedenti generazioni. Se prima era la società, e soprattutto la classe sociale, oggi è il soggetto che conduce le danze, questo è il passaggio chiave. Le decisioni anche alimentari non si ricevono, ma spettano in ultima istanza a lui.

Ciascuno costruisce un suo sistema di senso, a partire anche dal bisogno di realizzazione di sé. Il soggetto, le persone, vengono dunque prima della tradizione e delle “buone maniere” a tavola.

La domanda di senso viene prima delle risposte che le tradizioni pretendevano di dare, stabilendo quel che è buono o cattivo da pensare, e quindi da mangiare. Non è più l'individuo

che si pone a servizio della tradizione, ma è questa che è invitata a porsi a servizio dell'individuo, della sua ricerca di sé, del suo desiderio di felicità.

Questo non mi piace, diranno alcuni. Purtroppo per loro, si tratta di un fatto avvenuto, di cui si può solamente prendere atto.

Una volta che ciò è avvenuto, l'autorevolezza delle tradizioni non è più scontata: esse non controllano più la fonte delle legittimità. Possono illudersi di farlo, ma non possono evitare di curvare a comprendere la nuova domanda di senso.

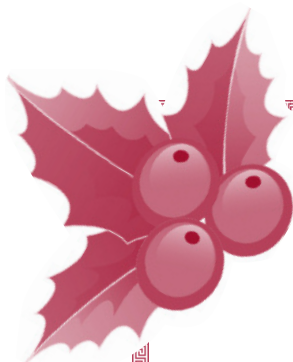
In poche parole, anche le tradizioni devono cambiare il loro modo di porsi, il loro stile di relazione con chi vorreb-

be rivolgersi a loro. Solo in parte quel che sta avvenendo deve essere letto come un'eclissi della cucina, della sua cultura e di una Civiltà della Tavola.

In misura rilevante è invece l'effetto di una difficoltà di molti appartenenti a una generazione in avanzata fase di passaggio a comprendere la nuova domanda di senso richiesta dalle nuove generazioni, richiamandosi al vecchio e superato concetto di una “generazione perduta”.

Se questa esiste, non è quella dei giovani, ma dei meno giovani (o “diversamente giovani”) che non sanno vivere il presente.

GIOVANNI BALLARINI
See English text page 78



*Auguro a tutti gli Accademici,
anche da parte del Consiglio di Presidenza,*

***un buon Natale
e un felice anno nuovo.***

*Con il 2014 la nostra Accademia inizia il suo terzo trentennio,
dimostrando una grande vitalità
anche nel superare il cambio generazionale.*

*Ringraziando tutti coloro che rendono possibile la vita
accademica, desidero rivolgere un augurio particolare
a Tilde Mattiello che, dopo 42 anni di preziosa collaborazione,
alla fine dell'anno lascia la Segreteria di Milano.*

**IL PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA
GIOVANNI BALLARINI**

Ciò che un buon Accademico non deve dimenticare

I consigli di Orio Vergani sembrano scritti oggi. Ciò dimostra che i principi fondamentali dell'Accademia sono validi e saldi anche in un mondo che cambia.

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

A conclusione di un anno accademico di grande fervore e di rinnovamenti nella parte editoriale e di comunicazione via internet, era nostro desiderio fare il punto della situazione, parlare delle tante attività svolte dalle Delegazioni, dei numeri che ci vedono sempre in ottima forma, delle diverse Delegazioni aperte nel mondo. Ma nel corso di alcune ricerche presso la nostra Biblioteca, ora sistemata all'Università Bicocca di Milano, mi sono imbattuto in un decalogo scritto da Orio Vergani e pubblicato in uno dei primi "Bollettini" che venivano distribuiti alle Delegazioni.

Siamo rimasti colpiti per l'attualità dei suoi consigli e delle sue raccomandazioni. Vergani teneva moltissimo alla Guida dei Ristoranti, era una sua creatura, stimolava sempre tutti affinché essa fosse affidabile e completa. La prima Guida dell'Accademia uscì nel 1961, ma purtroppo il nostro fondatore non fece in tempo a vederla in quanto scomparve poco tempo prima. Ma nell'introduzione è scritto che la guida era stata "ideata e voluta da Orio Vergani, quale concreto esempio degli scopi e della missione della nostra Accademia". Leggiamo tutti con attenzione le sue sagge parole e facciamone tesoro.

1. Propagandare la serietà d'intenti della nostra Accademia e invitare gli amici a farne parte.
2. Respingere sdegnosamente il luogo comune che vuole l'Accademico della Cucina sinonimo di goloso e intemperante. Il gastronomo è tale per qualità e buon gusto, non per la quantità di cibo che consuma.
3. Collaborare nella lotta contro le sofisticazioni degli alimenti e delle vivande e denunciare i casi sospetti.
4. Inviare giudizi e notizie frequenti, a mezzo delle "Cartoline segnaletiche" sui Ristoranti e Trattorie visitati,

per il miglior aggiornamento e la maggior aderenza alla realtà delle future edizioni della nostra pubblicazione: Guida ai Ristoranti e Trattorie d'Italia.

5. Partecipare alle riunioni conviviali per un proficuo scambio di idee e di vedute su eventuali manifestazioni a valorizzazione delle singole cucine regionali.
6. Versare puntualmente la quota sociale, per evitare noie al proprio Delegato e notificare tempestivamente alla Segreteria gli eventuali cambi d'indirizzo.
7. Non tollerare compromessi circa la pulizia e il decoro di tutti i locali, soprattutto di quelli situati nelle stazioni balneari o montane e nei luoghi di cura e perciò maggiormente frequentati dalle correnti turistiche. Sorveglianza sulla scrupolosa onestà dei prezzi con chiunque, ma in particolare con i Forestieri.
8. Usare bonarietà e tolleranza per le opinioni altrui in fatto di cucina. La materia è quanto mai opinabile e soggettiva e la natura non ha distribuito papille gustative a tutti gli uomini in ugual misura, qualità e quantità.
9. Non pretendere, con ostentazione, un particolare trattamento. Se il proprietario è intelligente, conosciuta la vostra appartenenza all'Accademia, capirà che è suo interesse avervi.
10. Consolarsi pensando che, nella gamma delle sensazioni, i piaceri della tavola sono i primi che si provano e gli ultimi che ci lasciano, pur di usarne con moderazione.

P.S. Quando sono entrato in Accademia, nel 1975, ho trovato ad attendermi, nella sede di Milano in via Agnello 2, una sorridente signora bruna: era "la Tilde". Un bel pezzo di vita insieme, un grande aiuto per me e per tutti.

See English text page 78

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

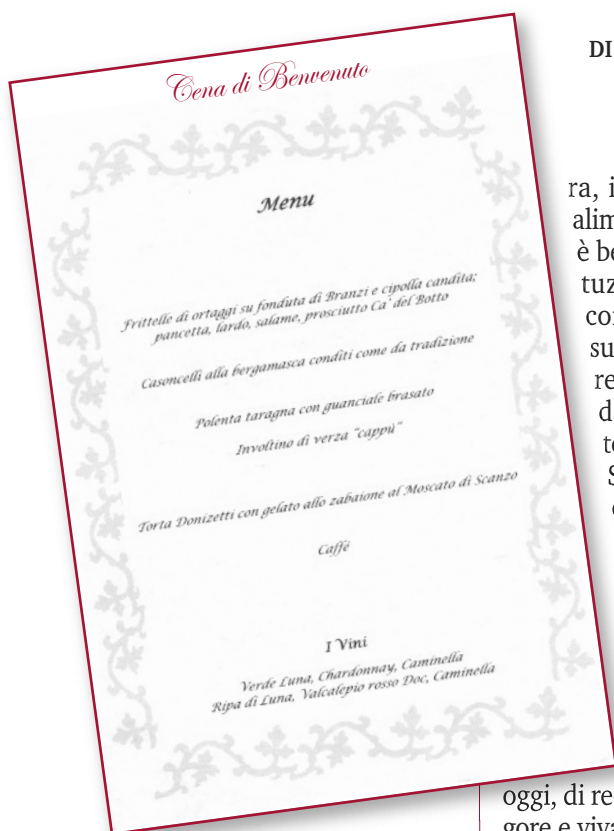
È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste, i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it).



La cucina di Babele

Si è svolta a Bergamo la riunione d'autunno della Consulta accademica. Tanti gli argomenti trattati, con un interessante scambio di idee, improntato ad uno spirito di novità.

DI SILVIA DE LORENZO



La cucina di oggi ha ancora un'anima? È questo l'interrogativo che, dopo i saluti, il Presidente Giovanni Ballarini pone alla Consulta. Ci troviamo di fronte ad un passaggio generazionale difficile, in cui cambia il modo di mangiare e dove ognuno parla una sua lingua (cucina molecolare, del territorio, a chilometro 0 ecc.) e dove questi diversi modi e linguaggi si affastellano l'uno sull'altro, dando luogo ad una specie di torre di Babele, che non ha niente a che vedere con le radici e le tradizioni di cui si parla nell'articolo 2 dello Statuto accademico. Con la "cucina di Babele", si sta perdendo l'"anima" della cucina italiana, si sta perdendo l'identità. Ma nella nostra Accademia, quell'anima c'è, perché, dove si pensa e si fa cultu-

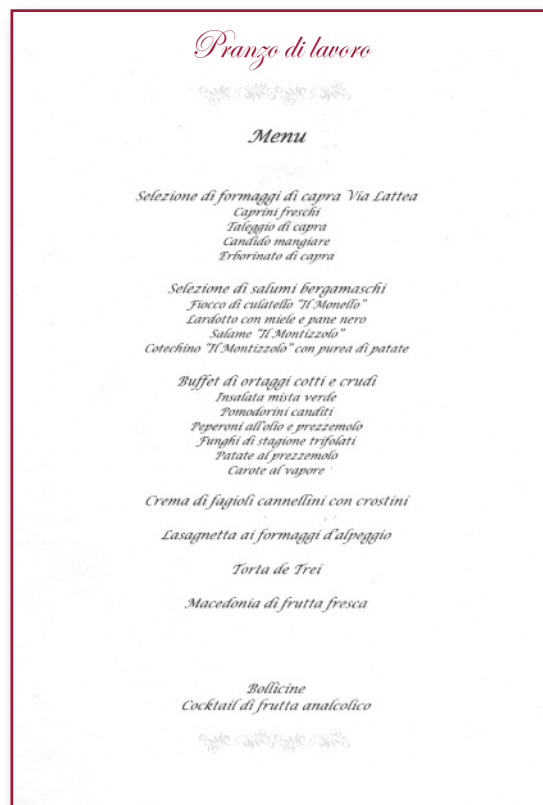
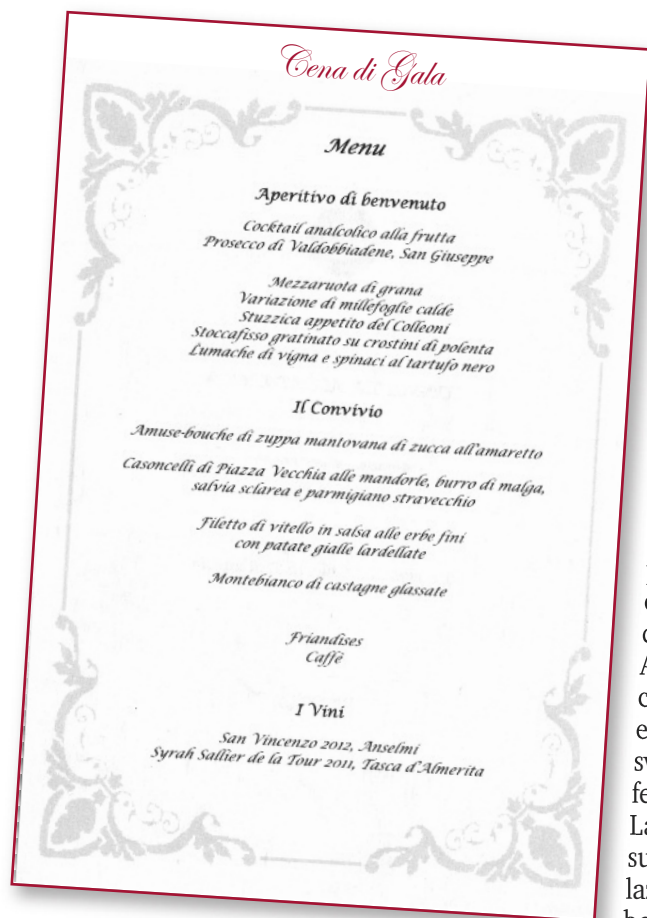
ra, in sostanza, quell'anima si alimenta. L'"alimento" culturale è ben presente nella nostra Istituzione ed è cresciuto anche con i contributi e le idee dei suoi Presidenti. Di Franco Marengi, per esempio, che ha dato impulso all'attività editoriale e ha ideato il Centro Studi; di Giuseppe Dell'Osso, che ne ha ottenuto il riconoscimento ufficiale di Istituzione culturale e che ha implementato la Biblioteca. L'attività culturale dell'Accademia si è arricchita anche grazie al contributo degli Accademici e dei Delegati, molti dei quali,

oggi, di recente nomina, che danno vigore e vivacità alla valorizzazione della cultura e della convivialità. A questo proposito, il Presidente Ballarini conclude il suo intervento auspicando, vista la complessità degli argomenti riguardanti la cucina italiana oggi e il fiorire di iniziative sul territorio, di istituire un Forum periodico, per un approfondito scambio di idee e suggerimenti.

Le Accademie che oggi ancora si mantengono vive sono proprio quelle dove, si è detto, si "alimenta l'anima" e proprio di questo "alimento" culturale ha parlato il Segretario Generale Paolo Petroni, mettendo in evidenza l'attività dell'Accademia volta ad una sempre maggiore visibilità, attraverso l'affinamento degli strumenti che ha a disposizione. Innanzitutto le Delegazioni, che stanno svolgendo un eccellente lavoro e ciò è importante,

perché se il Consiglio di Presidenza dà le linee guida, è poi sul territorio che si svolgono convegni, incontri e sensibilizzazione dell'opinione pubblica. Tra gli altri strumenti a disposizione per facilitare il compito dei Delegati, per divulgare la cultura accademica, si stanno mettendo a punto diverse iniziative, prosegue il Segretario Generale. Il sito internet, statico e un po' vecchio, sarà reso più dinamico (ne vengono mostrate in anteprima alcune pagine), attraverso un aggiornamento in tempo reale delle schede dei ristoranti, dell'inserimento di nuovi Accademici nel Carnet disponibile nell'area riservata (questo, naturalmente, dopo il benessere del Consiglio di Presidenza). La stessa area riservata ai Delegati (che ne avranno la password di accesso) consentirà, inoltre, di rendere più rapido lo scambio di informazioni con la segreteria.

Paolo Petroni passa quindi alla Guida delle Buone Tavole 2014, che sarà rinnovata per renderne più facile e più completa la consultazione. Innanzitutto sarà necessario curare maggiormente le informazioni (esattezza dei dati: numero di telefono, chiusure ecc.) e ciò riguarda anche la Guida online, visto che più di 100.000 persone la scaricano sul cellulare; inoltre, la Guida delle Buone Tavole, in edizione cartacea, non avrà più le foto dei locali, sarà stampata a due colori (per diminuirne i costi), prevederà un breve commento sul ristorante e verrà portato a sei il numero dei piatti in menu, più la specialità del locale. I ristoranti delle Buone Tavole saranno inseriti anche nella Guida online (anche con



gli eventuali tempi relativi).

L'interesse suscitato dagli argomenti trattati, dimostrato dai numerosi interventi, fa così concludere il Segretario Generale: "È una gioia vedere che l'impegno dell'Accademia, nel miglioramento delle attività, suscita grande entusiasmo".

Prima di riprendere i lavori dopo una breve pausa, sono presentati e ringraziati i ragazzi della scuola di cucina ABF-CFP Bergamo, che, con efficienza, cortesia, e sollecitudine, hanno svolto il servizio del coffee break.

La riunione della Consulta riprende con la relazione del Tesoriere Roberto Ariani che, dopo aver ringraziato il suo predecessore Giuseppe de Martino per avergli facilitato il compito, lasciando una gestione inappuntabile, presenta il bilancio preventivo 2014, esaminandone le singole voci. Comunica, inoltre, che il bilancio 2013 si chiuderà probabilmente con un piccolo saldo attivo. Il Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, Gianni Limberti, sottolinea che il programma delle attività previste per il 2014 è coerente con lo Statuto e quindi il Collegio dà parere favorevole. Posto ai voti anche il bilancio preventivo presentato, l'assemblea approva all'unanimità.

Ai lavori dell'intensa mattinata partecipano anche i Coordinatori Territoriali, i quali, alternandosi con i membri della Consulta, portano il loro

contributo di esperienza sul campo a proposito di diversi argomenti. Innanzitutto, i partecipanti al completo apprezzano la proposta del Presidente Ballarini, successivamente ripresa anche da Paolo Petroni, di un Forum con i Delegati: una nuova opportunità di scambio di idee. Questo potrebbe svolgersi in un luogo dedicato, con una scaletta di argomenti già definiti.

Alcuni Accademici propongono di estendere a tre anni la durata delle cariche, onde assicurare un periodo adeguato di reale operatività. Molti sono gli interventi, a condividere il rinnovamento del sito e della pubblicazione delle Buone Tavole; l'apprezzamento per i volumi accademici e la rivista, con l'auspicio di proseguire con l'inserimento, sul sito, dei pdf relativi.

La riunione autunnale della Consulta si chiude con i ringraziamenti del Presidente Giovanni Ballarini, che sottolinea la vivacità della discussione, l'apporto proficuo di idee e di intelligenti e validi contributi, che senz'altro "alimentano l'anima" dell'Accademia.

Al termine della riunione, pranzo di lavoro presso l'"Antico Ristorante del Moro", dove si era svolta anche la cena di benvenuto del giorno precedente, al termine della riunione del Consiglio di Presidenza e, dove lo chef Chicco Coria ha proposto, tra l'altro, una selezione di formaggi di capra e di salumi bergamaschi, illustrandone caratteristiche e particolarità di produzione. Nel pomeriggio, visita alla città alta di Bergamo (con la splendida piazza Vecchia e quel piccolo gioiello che è piazza Duomo), ottimamente organizzata dal Delegato Lucio Piombi, che aveva seguito, al mattino, anche il gruppo degli accompagnatori.

La serata si conclude con un'elegante cena di gala al ristorante "Taverna del Colleoni dell'Angelo", ancora a Bergamo alta, dove lo chef Pierangelo Cornaro ha preparato un delizioso e raffinato menu. Chiamato in sala, al termine della cena, ha ricevuto dal Presidente Ballarini la medaglia di Orio Vergani.

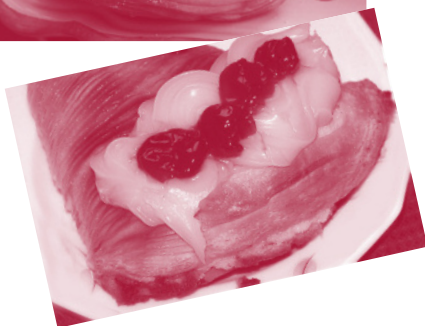
See International Summary page 78



Dolci di Natale a Napoli

Una lunga tradizione, che sopravvive ancora molto viva nelle case, seguendo antiche ricette come quella della sfogliatella.

DI ELISA GLORIA CONTALDI IODICE
Accademica di Napoli



Tra gli ottimi dolci tradizionali primeggia, tra pari, il “roccocò”, a base di mandorle, che deve essere consistente, quasi duro, ma che si può mangiare anche intingendolo, fino a spugnarlo, nel vino o nello spumante. Gli “struffoli”, dolci domestici per eccellenza, si fanno con miele, canditi e confettini colorati; i “mustaccioli” sono i preferiti dei bambini. Ci sono poi i “susamielli”, dolci al sesamo e miele, fatti a forma di S maiuscola, aromatizzati con cannella, ideati, tanto tempo fa, nell’antico monastero della Sapienza. I dolci di pasta reale sono preparati con pasta di mandorle e colorati delicatamente di rosa, verde o giallino e anch’essi hanno avuto origine, nel passato, nei conventi napoletani. I “raffioli” possono essere semplici o fatti a cassata, cioè più morbidi e gustosi. Sono preparati con ricotta, cedro e

gocce di cioccolato fondente. Il “divinamore” è anch’esso un dolce a base di mandorle, e preparato all’origine nel convento del Divino Amore, a Spaccanapoli, in onore della madre di Carlo II d’Angiò, realizzato con mandorle, zucchero, uova, canditi misti e confettura di albicocca.

Questi sono i dolci di una tradizione millenaria che vengono offerti, mescolati tra loro, e che non possono, non devono mancare sulle tavole nelle feste di Natale.

Parlando ancora di conventi, desidero raccontare la storia della nostra amata “sfogliatella”, un dolce che, di fatto, mangiamo tutto l’anno.

La costiera amalfitana, uno dei posti più magici del mondo, è il luogo natale della sfogliatella, il dolce divenuto poi famoso nella tradizione pasticceria napoletana.

Questo ci rimanda ad una storia antica, che risale al Settecento, nel bel monastero di Santa Rosa, che si trova a Conca dei Marini, su un fiordo del mare di Furore, dove vivevano monache di clausura che producevano in loco, e in stretta economia, tutto ciò che consumavano.

Un giorno la monaca cuoca, brava a fare i dolci, ritrova un avanzo di semola cotta nel latte e così, per consumarlo, va racimolando altri ingredienti rimasti in dispensa, e cioè frutta secca, liquore al limone, uova e zucchero. Arricchisce l’impasto della pasta del pane con un po’ di strutto e del vino bianco, riuscendo a trasformarla in una delicata pasta frolla. Ne ricava delle sfoglie al cui interno mette il ripieno già preparato, creando,

così, delle paste a forma di cappuccio di monaco, che mette poi a cuocere nel fuoco a legna. Il risultato del dolce fu talmente buono che la madre superiora, entusiasta, e al fine di fare del bene ai contadini, le mise in vendita usando la classica ruota, in modo da ottenerne in cambio qualche moneta. Il nome usato, ovviamente, fu quello di Santarosa. Col tempo la suora ha aggiunto anche altri ingredienti, come la ricotta, la crema pasticciera e le amarene scioppate.

Per oltre un secolo la ricetta non è stata mai svelata dalle suore e solo nei primi dell’Ottocento un oste napoletano, di Via Toledo, riuscì ad ottenere la ricetta originale della Santarosa. Si chiamava Pasquale Pintaro. Divenuto pasticcere, la sua osteria venne convertita in laboratorio dolciario: egli fece anche delle variazioni sul tema, eliminando la protuberanza superiore, a forma di cappuccio di monaco, mentre la forma triangolare originale è tuttora in uso, il che la fa assomigliare ad una conchiglia croccantissima, composta da strati sottilissimi di pasta sfoglia, sovrapposti gli uni agli altri, e che viene chiamata “sfogliatella riccia”. Ne esiste anche un’altra variante, chiamata frolla, di forma più tondeggiante per cui, ancora oggi, si possono gustare le diverse varietà, ossia la “riccia”, la “frolla” e la “Santa Rosa”, quella che, come in origine, viene guarnita con crema pasticciera e sette amarene.

Tutte però vanno mangiate ben calde ma... attenti a non scottarvi!

See International Summary page 78



Curiosità sulle frattaglie

Ancora due tasselli sul tema dell'anno: un esperimento dell'Università dello Iowa sulle abitudini alimentari della popolazione in tempo di guerra e un episodio di tutt'altro tipo tratto dal ricettario di Teofilo Barla.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino



L'Università dello Iowa

Frattaglie: parti che stanno all'interno di animali, intime e oscure, portate alla luce, ridotte in pezzi e per questo forse inconsciamente respinte e guardate con diffidenza come cibi dei poveri. Forse, molto più semplicemente, abbondanza e varietà di alimenti disponibili, ricchezza e mode ci hanno allontanato da questi cibi, ritenuti simboli di tempi difficili, da dimenticare. Oggi però, in epoca di crisi, si tende a recuperare e soprattutto a rivalutare queste misteriose e oscure parti edibili, riscoprendo antiche e consolidate tradizioni famigliari.

Non è solo un problema di oggi. Negli Stati Uniti d'America, nel periodo della Seconda guerra mondiale, il Governo si fece promotore di campagne a favore di un mutamento delle abitudini alimentari della popolazione, cercando di renderle più consone ad un'economia di razionamento e di guerra. Tale contesto diede occasione alla realizzazione di un singolare esperimento nello Stato dell'Iowa (nella cosiddetta America profonda, del Midwest e dei campi di granturco). Il progetto, affidato ad un team multidisciplinare di economisti, medici, sociologi, era guidato da uno psicologo: Kurt Lewin. Ebreo polacco, cresciuto in Germania, professore a Berlino, nel 1933, a seguito delle leggi razziali, emigra negli Stati Uniti, dove opera appunto all'Università dello Iowa e successivamente al MIT di Boston. È riconosciuto come uno dei padri della psicologia sociale.

L'obiettivo pratico del progetto era quello di convincere le famiglie ame-

ricane a consumare le frattaglie di animali, mentre l'obiettivo scientifico era di comprendere quale fosse la strategia migliore per promuovere un cambiamento comportamentale. Per l'esperimento venne coinvolto un centinaio di massaie suddivise in sei gruppi rappresentativi di differenti classi sociali (elevata, media, bassa). Metà dei gruppi fu invitata ad assistere a conferenze, tenute da dietisti, sull'ottimo valore nutrizionale delle frattaglie e sui vantaggi derivanti dal loro consumo. L'altra metà fu invece lasciata libera di discutere di frattaglie con il supporto di un moderatore non esperto, che incoraggiava l'espressione delle diverse opinioni senza censurarne nessuna. In seguito si constatò che la prima metà dei gruppi aveva incrementato il consumo di frattaglie del 3%, la seconda metà del 32%. Insomma, era una questione di emozioni, fantasie, stereotipi che il confronto, il parlarne, aiutava a dipanare. Non si conosce quale sia stato all'epoca l'impatto sui consumi di massa di frattaglie, ma l'esperimento delle massaie, che evidenzia l'interdipendenza tra fattori soggettivi e fattori socioambientali nella determinazione del comportamento degli individui, è tuttora uno dei più citati nella psicologia dei gruppi.

Di tutt'altro tenore un'altra curiosità che parla di frattaglie, tratta dal ricettario di Teofilo Barla, collaboratore del famoso Giovanni Vialardi cuoco di corte di Casa Savoia a metà Ottocento.

Grande cuoco, che conobbe i fasti di





corte per poi esserne allontanato e perire in miseria per colpa di una disavventura (un piatto di polenta concia scivolata dal piatto di portata fumante su alcuni commensali del re), elaborò un ricettario *Il confetturiere, l'alchimista, il cuciniere piemontese di Real Casa Savoia*, dato alle stampe a sue spese nel 1854, la cui lettura suscita curiosità perché ricco di annotazioni storiche e di costume. Di ogni ricetta Barla propone due versioni: una ordinaria e una sublime (la seconda arricchita per “suscitare passioni e infondere energia”). Narra l'autore che una notte fu svegliato di soprassalto assieme al capo cuoco Vialardi con l'ordine di approntare in gran segreto, per l'indomani, una cena per il re Vittorio Emanuele e una sua misteriosa ospite, nella palazzina di caccia di Stupinigi. I due cuochi dalle dispense reali furono quindi condotti in gran segreto nelle cucine della palazzina, dove si posero all'opera con l'ordine di mantenere il



più assoluto riserbo sull'incontro galante del sovrano. Il Barla, a suo dire, si impegnò personalmente per preparare “La sublime cottura d'anitra selvatica”. La ricetta di sua creazione prevedeva la farcitura del pennuto con il suo fegato e il suo cuore uniti a pari peso di fegato di maiale, con aggiunta di castagne garessine, punte d'asparago di Santena, tuorli d'uovo

freschissimi e tartufi bianchi. Questo ripieno doveva poi essere arricchito da spezie acquistate nella bottega dello speziale Carpano di piazza Castello a Torino. Ciò che rendeva sublime (leggasi afrodisiaca) la preparazione era la presenza, tra le spezie, di “onze” di fungo mescale e infiorescenza d'indica cannabacea, ingredienti che oggi potrebbero essere catalogati come droghe, certamente non reperibili e utilizzabili con disinvoltura e facilità! Pare che il re abbia molto apprezzato la preparazione, e il Barla, riferendo le parole del sovrano di aver passato con la sua

ospite “una insonne notte in cui s'era trasmutato in Priapo”, ne attribuisce il merito alla sublime farcia di frattaglie dell'anitra di sua invenzione. Naturalmente l'ospite del re era la “bela Rosin” che si suppone abbia conservato un bel ricordo delle frattaglie di quella sera.

ELISABETTA COCITO

See *International Summary* page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

MARZO

22 marzo - **Cervia-Milano Marittima**
Convegno “E, vViva la cucina tradizionale”

APRILE

5 aprile - **Alessandria**
Convegno “Gli italiani amano ancora la buona tavola?”

12 aprile - **Versilia Storica**
Convegno “L'Olivo Quercetano come fulcro della cucina versiliese: storia, cucina e tradizione”

MAGGIO

16 maggio - **Versilia Storica**
IV Concorso enogastronomico con Ipsar “G. Marconi” di Seravezza

23-24 maggio - **Viareggio Versilia**
Cinquantennale della Delegazione e Convegno “L'arte culinaria nel periodo Liberty a Viareggio”

GIUGNO

6-7 giugno - **Parigi**
Venticinquennale della Delegazione e tavola rotonda “La sfida della cucina italiana a Parigi: come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza”

13-14 giugno - **Trieste**
Sessantennale della Delegazione e Convegno “Nel nome della galletta: appunti sulla cucina di bordo nei secoli”


18-22 giugno - **Siracusa**
Convegno “La cucina in Sicilia ai tempi della dominazione araba”



Cucina natalizia vastese

Tradizioni e (poche) innovazioni, nei golosi, e non certo frugali, pasti delle feste.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti



tradizione -, la cucina vastese, qui rappresentata *in fieri* non occasionale, intende propalare le sue caratteristiche inconfondibili, e fidando nel pretesto che l'evenienza natalizia, divaricata al suo inimitabile ciclo, offra più di una scansione comparativa quale impercettibile contributo di contesto culinario. Naturalmente, alcune tradizioni di stretta radice gastronomica hanno avuto, nel tempo, imitazioni e aggiornamenti, ma il caso delle pallòtte cásce e óve non può essere taciuto perché emblematico. Stiamo parlando di un preparato assai difficile da realizzare (le polpette cacio e uova), in particolare da parte di chi non assegna troppo tempo all'atto cucinario, come avviene oramai - e qua non c'è aggiornamento di tradizione che tenga: il tempo da impiegare in cucina è, e rimane, indispensabile lungo! - sempre più spesso. Senza ripetere le accorte operazioni di quel delicato amalgama (pangrattato, uova, pecorino, olio d'oliva, aglio, prezzemolo, sale, pepe), una volta formata la "pallòtte" (polpetta), essa dovrà risultare molto morbida, ma non al punto che, tuffata nel sugo di pomodoro a bollore, possa disfarsi, anche se c'è chi usa la "scorciatoia della friggitura": insomma, onde essere sicuri della riuscita descritta, si preferisce la leggera rosolatura della polpetta onde solidificarla. Ma la "polpetta non trattata" reca tutt'altro e incomparabile gusto che non quello poco coinvolgente del... soffritto. Proprio le pallòtte descritte meritano di rientrare in quel variegato catalogo delle "vigilie" del territorio. Il giorno

prima di Natale, ritenuto di digiuno stretto, si appronta un leggero ma gustoso desinare detto "dei fidelini della vigilia", conditi con il classico intingolo in bianco: ossia, a base di sarde sotto sale, sciolte prima e amalgamate in olio d'oliva poi, esse vengono imbiondite con aglio e olio. Il digiuno va osservato fino alla tarda serata - un tempo era consentito sbocconcellare soltanto la proverbiale aringa affumicata -, dopodiché avviene la sua interruzione a base di pietanze piuttosto caloriche, il cui numero di portate deve essere almeno di nove: misto di insaccati collinari (non manca mai la ventricina), pesce marinato (se non la classica scapéce, almeno la carpisèlle a base di piccoli esemplari), per antipasto; maccheroni alla chitarra conditi con sugo di ragù, come primo; carne mista in umido, carne di maiale alla brace, pesce di buon pregio arrostito, stoccafisso e patate all'olio novello, per secondo; i molti fritti e ripieni vari, come intermezzo; quindi i formaggi del territorio e il dolce natalizio; oltre ai consueti contorni a base di erbe scottate, di funghi alla brace, di olive curate, di sangue lessato e abbondante minutaglia di pesciolini fritti. Preminente è il pranzo di Natale di tenace tradizione: si inizia con i celebri fritti natalizi, ossia cavolfiore e baccalà lessati, impastellati e soffritti; l'antipasto è ispirato a quello della sera prima ma arricchito con varie portate a base di pesce trattato in salse dolci e agre (è il caso, stavolta, della scapéce, di cui fa capolino una introvabile versione piccante), con una recente innovazione, cioè il carpaccio di calamaro

Questa silenziosa e appartata cucina, che pure vanta qualche specialità di primo piano, come la scapéce, i polipi in purgatorio, la ventricina, pizz' e ffujje, le ferratèlle - tacendo dell'eccellenza chiamata brodetto alla vastese -, non sapremmo come definirla: se di terra oppure di mare. Tuttavia, senza la pretesa di rifarne la storia, qui l'occasione cade proprio per darne un'immagine piuttosto articolata, ancorché non esaustiva, in rapporto all'ampiezza del ventaglio gastronomico, dal momento che, sia l'antica civiltà contadina sia la meno anziana sfera marinara concorrono vivacemente a comporne il ghiotto mosaico. Accertato non da oggi, dunque, il valore identitario della fondante cucina locale - tuttavia coniugata con il più savariano dei principi gastrologici, ossia l'ineludibile aggiornamento della sua



crudo. Il primo è costituito dal classico dei classici, il cardone in brodo di gallina con pallottoline di vitello soffritte; i secondi prevedono il cappone farcito con ricchezza di ingredienti e guarnito con abbondanza di contorni; quindi, l'irrinunciabile capitone alla griglia con peperoni arrosto (con la variante del capitone al pomodoro che - va detto subito -, costituisce il più chiaro caso di innovazione,



entrato stabilmente nella tradizione locale dai tempi che furono, visto che si tratta di palese piatto importato da lontano); il brodetto di pesce alla vastese, di preferenza "all'antica", cioè senza l'uso del pomodoro; salsicce caserecce alla brace; formaggi dolci e piccanti (la tradizione, ultimamente, è stata arricchita con la presenza della scamorza allo spiedo). Infine, il dessert multiplo: fiadone di formaggio dolce e salato, calcionetti farciti con due tipi diversi di ripieno: una mousse di ceci lessati, amalgamata con mostocotto del podere, oppure con sola mostarda (composta confetturiera di uva scura, senza i semi), entrambe addizionate di aromi agrumati locali. Come locali rimangono bevande e preparati alcolici: sia il vino di oculato accompagnamento (Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo), sia il liquore (Rosolio, Limoncello, Centerbe). Le golose scrippelle fritte, come la frutta fresca e secca, sono ubiquitarie: cioè, si accompagnano in ogni occasione, durante il pranzo più famoso dell'anno. Tanto proverbialmente dilungato, che la sua eccessiva durata si fonde con la naturale continuazione chiamata cena, grazie ad appropriato eufemismo.

Il cenone di fine d'anno. Ritenuta la vigilia del Capodanno - più che il giorno di San Silvestro -, il 31 dicembre osserva le procedure liturgico-alimentari che ricalcano i dettami della vigilia natalizia; tuttavia, il cenone per

autonomia, rimane un tentativo (riuscito) di scorpacciata epocale, in quanto protrae il programma mangereccio del pranzo di Natale, oltre ogni buona misura.

Difatti - evitando di ripetere, pietanza per pietanza, quelle già descritte -, l'antipasto viene arricchito con funghi e tartufi, salsicce e pesce (in prevalenza: freschi, alla brace e accompagnati da salse domestiche e contadine), verdure e frutta (in un assortimento sapiente tra il cotto e il crudo in agrodolce), secondo cadenze da ricetta familiare. Ai secondi (con l'esclusione del capitone natalizio), si aggiunge il baccalà in graticola, la cacciagione con la presenza della farona ripiena e, ultimamente, del cinghiale in salsa piccante. Non è esagerato vedere pure la presenza della porchetta ma si tratta di recente interferenza collinare in disuso. Casomai si propende per un'altra portata a base di pesce: la prelibata frittura di paranza, se proprio non si riesce ad avere la rarissima torpedine fatta andare sui carboni assieme ai peperoni freschi. Con il segno finale dell'abbondanza pure dolci: la pizza dolce (pan di Spagna farcito a molteplici strati), i taralli imbottiti, i susamelli glassati (al cioccolato), le ferratelle con la scrocchiata (composta di uva nera, ma con i semi degli acini, stavolta), i mostaccioli al cacao, i fichi imbottiti al forno, gli antichi cannoli alla crema d'uovo.

Capodanno. Quasi un sapiente riordinamento di atti, dopo le strabocchevoli tavolate dei giorni precedenti, il suo pranzo è costituito da un sobrio primo che prevede l'impiego dei grossi ravioli dolci della festa, fatti in casa, con ragù di castrato. Per secondo, il cappone ruspante ripieno, la cui farcitura è un'antologia del sapere gastronomico di famiglia: si usano le rigaglie dello stesso

cappone (dalle creste ai budellini assieme alle altre succulente interiora), trattate in marinata di limone e aceto, quindi leggermente soffritte, a parte, con aromi e sminuzzate finemente per essere amalgamate ai successivi elementi del ripieno. Poi, assieme a: uova, aglio, prezzemolo, pangrattato, rosmarino, alloro, pinoli, mandorle tostate, cannella, noce moscata, zucchero, sale e pepe, essi servono per formare il composto d'imbottitura con l'ausilio di olio d'oliva e succo di limone montati assieme all'immane mostocotto. Una caratteristica, che resiste solidamente nelle tradizioni locali, prevede ancora il consumo di cibo umile: le pizzelle fritte e i taralli secchi, di cui la versione "non più povera", con farcitura di conserva di frutta, costituisce altra innovazione, minima ma significativa.

La cena è - constatazione pressoché scontata - il frugale consumo di vivande comuni, con la tendenza diffusa (ma di chiaro contenuto sacrale: cioè, come per le similari e imminenti altre occasioni festive), tesa al recupero dei cibi cui non si è dato fondo durante il lauto convivio del giorno prima. E qui la buona memoria di Lorenzo Stecchetti, alias Olindo Guerrini, con il suo indimenticabile libro *L'arte di utilizzare gli avanzi* (1918), rappresenta soltanto il devoto e qualificante richiamo erudito.

PINO JUBATTI

See International Summary page 78



Tema dell'anno 2014: il riso

Nella riunione autunnale del Centro Studi, presentati i progetti previsti per il prossimo anno: dal Ricettario alla Guida delle Buone Tavole, dal nuovo sito dell'Accademia al tema della cena ecumenica "La Cucina del Riso".



Quelli che in passato erano solo dei piacevoli incontri, sono diventati, nel corso del tempo, incontri operativi e stimolanti per idee sempre nuove, grazie anche alla crescente professionalità dei partecipanti. Un grazie, da parte del Presidente Giovanni Ballarini, per questa partecipazione attiva e costruttiva, apre la sessione d'autunno del Centro Studi. Si sta costruendo una rete culturale capillare, unica nel mondo delle Accademie, che dimostra la vitalità e la vivacità d'idee, e anche le ambizioni, sulle quali si basa il lavoro collettivo del Centro Studi e di quelli Territoriali.

Si entra nel vivo dei programmi del prossimo anno, con l'intervento del Presidente del Centro Studi, Paolo Petroni, che annuncia la conclusione del faticoso lavoro relativo al nuovo Ricettario. Una "fatica" in senso posi-

vo, perché tantissime e complesse sono le ricette inviate dalle Delegazioni, a dimostrazione dell'impegno profuso nel voler dare un'ampia testimonianza della gastronomia tradizionale dei singoli territori. In un'Italia dove oggi, in molte occasioni, si mangia male, è importante che l'Accademia divulghi le proprie conoscenze gastronomiche. Il Ricettario passa quindi alla fase di editing, per essere poi pronto nel prossimo anno.

Un altro importante impegno riguarda la Guida ai Ristoranti on line. La Guida dell'Accademia, fa notare Paolo Petroni, ha un aspetto positivo: la capillarità sul territorio; ha però alcuni aspetti negativi che vanno assolutamente migliorati. Dal punto di vista "tecnico", sono necessari: un aggiornamento dei dati dei ristoranti in tempo reale e un monitoraggio continuo; dal punto di vista valutativo, è necessario un criterio obiettivo di valutazione. Per risolvere quest'ultimo problema, una soluzione (condivisa anche dai partecipanti) è l'individuazione di un responsabile per ogni Delegazione, che sia in grado di valutare un ristorante, secondo criteri comuni e obiettivi, e non solo in base alla visita in occasione di una riunione conviviale.

La Guida on line rappresenta un mezzo per comunicare col mondo, che ci fa conoscere all'esterno della nostra Istituzione: dev'essere affidabile, completa, aggiornata.

Paolo Petroni si sofferma poi sulla prossima edizione della Guida delle Buone Tavole, rinnovata e più facilmente consultabile, nella quale il numero di ristoranti, per il 2014, sarà

portato a 615, quindi passa a parlare del nuovo sito dell'Accademia.

Il sito internet è il biglietto da visita con cui l'Accademia si presenta al mondo: ecco che il Presidente del Centro Studi ne mostra la nuova impostazione, la nuova grafica, i nuovi contenuti, la nuova veste più dinamica, più moderna, più leggibile, sottolineandone anche la possibile maggior interattività, attraverso un'area riservata, tra gli Accademici e la segreteria. Si passa infine al tema dell'anno: "La Cucina del Riso", un tema, ha sottolineato il Presidente Giovanni Ballarini, presente nella gastronomia di ogni regione italiana, dagli antipasti ai dolci, di cui saranno riportati, nel volume degli "Itinerari", le storie, le curiosità, qualche rito e, naturalmente, le ricette.

(S.D.L.)

See International Summary page 78





Roma d'inverno

Una carrellata di preparazioni romane delle feste, ricordate anche attraverso le parole dei poeti dialettali.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



I romani non amano molto l'inverno e si sono sempre consolati con il mangiare robusto e il vino gagliardo. Ripercorriamo brevemente le varie fasi dell'inverno romano ora che i tempi sono tanto diversi e nessuno più ricorda che l'inizio del periodo invernale è il 25 novembre, giorno dedicato a Santa Caterina, quando si accorciano le giornate e il proverbio dice: "Pé Santa Caterina un passo de gallina". Ci si attrezza per il freddo "se leva ar letto la coperta fina e ss'accenne er focone in de le scale" come declamava Gioacchino Belli. Una volta sulla tavola, anzi sulla "spianatora", compariva la polenta, la famiglia attorno, pronta all'attacco del fumante quadro di rosso sugo, che spiccava gioioso sul giallo della polenta. "Cristo vò accusi, la Madonna, è contenta, oggi maccheroni e domani pulenta", sentenza il proverbio popolare.

Corrono verso Natale le corte giornate invernali ed è presto Santa Lucia, il 13 dicembre, quando: "Santa Lucia acqua e neve per la via". È l'epoca della minestra. Gran piatto "nonna minestra", come la chiamava l'indimenticabile Aldo Fabrizi. C'è ancora fumante sulle tavole delle famiglie d'oggi? Credo che sia sempre più rara, almeno quella tradizionale, quella col "battuto" fatto con il lardo sul "battilonto", a volte insaporita con una cucchiata di strutto. Il tutto rosolato con un pezzetto di conserva "nera", quella che era fatta in casa. Quante erano le varianti: "minestra maritata", con i fagioli e le cotiche, con le lenticchie, con i ceci, con le fave, e la più proletaria di tutte "pasta e patate". Iannattoni, il grande romanista, rimpiangeva i suoi capricci di ragazzo che non la gradiva e da vecchio esclamava: "Ce ne fosse oggi di quella!".

Sul cenone della vigilia, sul pranzo del Natale, sulle tradizioni della tavola della cucina romana, sul mercato del pesce della vigilia, "il cotto", quanto ci sarebbe da ricordare! Forse basta citare il solito poeta per la poesia sulla cena del Cardinale alla vigilia, quando a casa del Prelato affluiva ogni ben di Dio: "Mo entra una cassetta di torrone,/mo entra un barilozzo de caviale,/mo entra er porco, mo er pollastro, mo er cappone,/e mmo er fiasco de vino padronale./Poi entra er gallinaccio, poi l'abbacchio/L'oliva dolce, er pesce de Fojjano, l'ojjo, er tonno, l'inguilla de Comacchio./Inzomma, inzino a notte, a mmano a mmano,/tu lli tt'accorgi, padron Ustacchio/quant'è ddivoto er popolo romano".

Dopo le feste, un po' di digiuno ci vole-

va e non solo per ragioni "dietetiche", anche perché "li quattrini" si erano tutti spesi. E questo credo che sia valido anche ai giorni nostri. Un vecchio proverbio romano dice: "Prima de Natale, né freddo né fame; e de Natale in poi, freddo e fame quanta voi".

Arriva il 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio: era il giorno dell'inizio del periodo di Carnevale. Una delle feste, forse la più importante, per il popolo romano, dei nobili e dei villani: tutto era consentito, festeggiamenti profani nella Roma papale. Le feste di Carnevale si chiudevano degnamente con la cena del "Martedì grasso", l'ultima abbuffata prima del digiuno quaresimale.

Nell'Ottocento, un'ora dopo l'Ave Maria, i carabinieri davano l'avviso che il Carnevale era finito e le campane ricordavano agli uomini la loro effimera esistenza. Dei cibi carnascialeschi a Roma non è rimasta alcuna usanza, se non le fragranti "frappe", non più preparate a casa fritte nello strutto, ma quasi sempre fatte al forno, per non disturbare il fegato dei moderni consumatori. Ma febbraio, in effetti, è: "Curto e amaro". Al freddo si unisce il periodo della Quaresima, cui oggi si fa poco caso, ma che una volta era tempo di digiuno e di astinenza. Si doveva mangiare poco e senza ghiottonerie. A mezza Quaresima, tuttavia, erano consentiti i "quaresimali", specie di maritocchi, delizie dei più piccini. Alcuni piatti "di magro", oggi, sono divenuti delle rare specialità che è difficile ritrovare preparate a regola d'arte. Un solo piatto basta citare, "ceci e baccalà", e non andiamo oltre.

See International Summary page 78



Sulla storia della spongata di Brescello

Compare sulle tavole soprattutto in occasione del Natale e, nel Reggiano in particolare, vince la concorrenza con il panettone.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



Perché questo dolce viene definito “il più antico dolce italiano”? E dov'è Brescello? È un paese della bassa Reggiana, ad un chilometro dal Po e al confine con la provincia di Parma. È noto ai più poiché è il paese di Peppone e Don Camillo e una serie di divertenti film degli anni Sessanta sono proprio ambientati a Brescello. La spongata è un dolce bello alla vista, gradito all'olfatto, ottimo per le nostre papille gustative ed è una delizia per i buongustai. Compare sulle tavole soprattutto in occasione del Natale e, nel Reggiano in particolare, vince la concorrenza con il panettone milanese: spongata e Natale sono sinonimi. Brescello, che come si è detto si trova sul Po, nella storia, era un centro di passaggio importante. Era altresì nota per i suoi pasticciere che, al seguito delle legioni romane, portavano anche a Brescello le loro specialità,

fermandosi poi in loco. È in quell'epoca che vide la luce la spongata, portata da Roma dal pasticciere Dolabella e che già trionfava nei banchetti dei nobili senatori.

La storia poi iniziò a scorrere: a Brescello, Ottone si suicidò, causa la vittoria di Vitellio; Autori lo rase al suolo e nel 1242 re Enzo, da Parma, lo mise a ferro e fuoco; ecco giungere come suo reggitore Ercole di Ferrara. La spongata, tuttavia, sopravvisse a tutti gli eventi e, anzi, il suo consumo si espanse, oltre che a Ferrara, anche a Modena e a Milano. È il referendario di Parma, Giovanni Botto, che invia in dono a Milano, al duca Francesco Sforza, la “spongata di Berselo” e fin dal 1455, nel registro della masseria estense, troviamo traccia di questo dolce che veniva inviato in dono a Borso d'Este e, attraverso il Po, giungeva a Venezia. Tanti sono i cenni storici che si susseguono nei secoli dal Quattrocento al Settecento; se ne parla nei doni che i modenesi, tramite monsignor Ottavo Baldini, inviano a Bologna per far la pace nella lunga disputa della secchia rapita e l'abate Capponi ne invia ben 50 al suo cardinale. Citiamo un curioso episodio che risale al 1620: l'8 dicembre giungono a Carpi, in visita al marchese Taddeo Bolognini, noto per la sua tirchieria, il principe di Modena Francesco con la consorte Aгла d'Orléans; sono accompagnati da un seguito di dignitari, di dame e cavalieri in pompa magna. Il marchese, per spilorceria, non riservò loro nessun ricevimento e allora, per sbeffeggiarlo pubblicamente, si comprarono dolci, frutta e numerose spongata e tutti i digni-

tari del principe banchettarono in piazza, di fronte al Duomo, suscitando la meraviglia generale. Ma, da amanti della gastronomia e delle ricette, vediamo anche come è fatta questa “storica” spongata. Dal 1830 un certo Don Palazzi inizia a Brescello la produzione della spongata e possiamo risalire a come si confeziona poiché, questo pasticciere richiamò le antiche ricette pregiate lasciando i segreti della composizione allo speziale Parizzi che lo trasmise alla fabbrica Benelli. Era una ricetta segreta, dal sapore speziato, che gli emiliani sparsi per il mondo chiedevano per Natale per conservare la secolare tradizione: la sera della vigilia si gusta la spongata che anche il Duca d'Aosta richiese, donando poi al pasticciere una spilla d'oro per dimostrare il suo gradimento.

Ecco la ricetta originale del 1681: “Trattasi di un impasto piuttosto sodo che è racchiuso in un involucri di pasta sfoglia confezionata con prevalenza di chiari delle uova. In questo impasto ci sono un cucchiaino d'olio e una noce di burro e poi mandorle, amaretti, nocchie, pane biscottato, noci tritate, pinoli, miele, uvetta, canditi e poi varie spezie: pepe, cannella, coriandolo, noce moscata, il tutto amalgamato da un goccio di Brandy o di Sassolino. Su entrambi i lati dei due dischi di pasta che racchiudono l'impasto, prima della confezione con varie carte che ne conservino sapore e soprattutto profumo, viene sparso abbondantemente zucchero a velo; del tutto particolare, però, poiché non deve essere troppo dolce”.

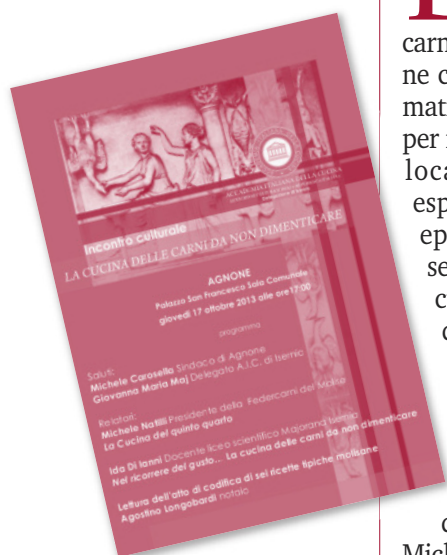
See International Summary page 78



Fra tagli e rigaglie

Prima della cena ecumenica, la Delegazione di Isernia ha voluto approfondire il tema dell'anno con un convegno sulle carni da non dimenticare e sulle ricette realizzate con frattaglie e rigaglie.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia



L'argomento che l'Accademia ha proposto quest'anno riguardava, come è noto, le carni del quinto quarto, una definizione che sicuramente sconcerta i matematici. Sono carni spesso accantonate per il gusto forte, per l'inquietante collocazione anatomica, per la poca esperienza nel pulirle e prepararle, eppure, come vedremo, molto presenti in numerose ricette delle varie cucine regionali. Un soggetto pieno di interesse, trattato in un convegno a tema, nella sala consiliare del Comune di Agnone, alla presenza di autorità, di numerosi Accademici e ospiti.

Vivaci e piacevoli gli interventi del Sindaco di Agnone, l'ingegnere Michele Carosella, della Delegata Giovanna Maria Maj e dei relatori: il Presidente della Federcarni del Molise Michele Natilli e la professoressa Ida Di Ianni. Molto competenti, preparati e con una grande comunicativa, vengono presentati dall'Accademico Norberto Lombardi che ha svolto brillantemente il ruolo di coordinatore, e hanno proposto un ricco *excursus* culturale sulle carni da non dimenticare.

L'italianità gioca il suo futuro sul turismo, la moda, il design, l'arte, ma anche sull'agroalimentare di qualità che ha un'anima, una storia, una dimensione sociale. Così è evidenziato il ruolo dell'Accademia nel tutelare l'arte della gastronomia tipica regionale e la valorizzazione di piatti che hanno avuto un forte significato nella civiltà della tavola. Le relazioni spaziano sui progressi dell'uomo che da cacciatore, in perenne corsa per nutrirsi, diventa

agricoltore e allevatore, allungando la durata della sua vita grazie ad un'alimentazione variata e onnivora. Le specie di animali da macello sono state sempre poche e sempre le stesse, e sono state descritte, anche con il supporto di diapositive, le diverse interiora: animelle, fegato, diaframma, cervello, trippa, e anche come riconoscere i pezzi di carne più teneri e di cottura veloce dei quarti posteriori, mentre le carni di quelli anteriori necessitano di una cottura più lunga. Un argomento insolito ma di grande impatto, ascoltato con vero interesse.

Un'esauriente carrellata di ricette di tante regioni, realizzate con frattaglie e rigaglie, lette e raccontate, è stata accompagnata da interessanti curiosità sui vari paesi dove esse vengono realizzate.

Un importante momento nel cuore di questo convegno, è stata la codifica di altre sei ricette da non dimenticare che si sono aggiunte alle ventotto che già la Delegazione di Isernia ha, negli anni scorsi, depositato alla Camera di commercio. La Delegata Giovanna Maria Maj ha spiegato il perché della codifica di queste ricette, che identificano alcuni paesi della provincia, e che meritano di restare nella memoria culturale e storica del territorio. Alla presenza dei sindaci dei Comuni da





cui le ricette provengono, sono state lette, spiegandone la peculiarità che ne ha determinato la scelta.

Il Prefetto di Isernia, dottor Filippo Piratore, ha quindi sottolineato il successo di questo particolare incontro che si è concluso poi con l'aperitivo allestito con cura da giovani operatori di sala dell'Istituto alberghiero di Agnone: un assaggio della saporita fressora, accompagnata da riquadri di pizza randigne, preparate dalla signora Gina Natilli coadiuvata, con attenta capacità, dai giovani operatori di cucina dello stesso Istituto.

È stata distribuita una curata pubblicazione di Michele Natilli, realizzata con la collaborazione del professor Giampaolo Colavita dell'Università del Molise, in cui si è appreso che la fressora prende nome dalla dizione popolare di padella, e che è un piatto che racchiude valori antichi che si rifanno al senso di condivisione e alla sacralità del cibo: un rito che celebra il maiale come tradizione, storia, cultura, ma anche economia, arte della lavorazione delle carni e gusto di mangiar bene! Pezzettini grassi di maiale fritti, cui si aggiungono scorza di arancia, peperoncino, alloro e, alla fine, peperolesse, (peperoni rotondi conservati sottaceto) a pezzetti e sale. Un piatto semplice, buono, originale, gustoso, gradito aperitivo che prepara alla cena ecumenica presso la "Locanda Mammi", un ristorante caratteristico e accogliente, dal gusto ricercato, dove la cena si svolge in una bella atmosfera serena e gradevole.

See International Summary page 78



CONOSCERE MEGLIO IL QUINTO QUARTO

Notevole attesa, grande curiosità e gradimento hanno connotato la cena ecumenica di quest'anno, organizzata con la consueta attenzione dalla Delegazione di Messina.

Il Delegato Antonio Barresi ha voluto che la cena fosse preceduta da un apprezzato convegno scientifico-culturale tenutosi nel pomeriggio presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Ateneo, alla presenza di numerosi Accademici e di una folta rappresentanza di docenti del Dipartimento.

Il convegno, dedicato al tema ecumenico, è stato introdotto e moderato dal Delegato e ha visto tre apprezzate relazioni. La prima è stata quella di Giovanni Cupaiuolo, Ordinario di Letteratura latina e Coordinatore dei Pro-Rettori dell'Ateneo di Messina, che ha, con efficacia espositiva e rigore scientifico, ripercorso l'uso alimentare del quinto quarto nell'antica Roma, soffermandosi sull'utilizzo dei visceri degli animali, in particolare del fegato, quali strumenti divinatori, secondo una tradizione etrusca, tramandata nella Roma repubblicana e imperiale.

Alla relazione di Cupaiuolo ha fatto seguito un'apprezzata presentazione di Giovanni Lombardo, Presidente provinciale dei macellai, che, forte di un'esperienza professionale familiare quasi secolare, ha ripercorso la tradizione alimentare del territorio, e non solo, nell'impiego del quinto quarto in preparazioni gastronomiche ricche e povere, corredando la sua puntuale relazione "tecnica" con più di una notazione antropologica e culturale, nonché con riferimenti legislativi, forse ormai datati, che limitano o impediscono la preparazione e l'utilizzazione delle carni da non dimenticare.

La relazione del professor Antonio Panebianco, Direttore del Dipartimento di Scienze veterinarie, ha coniugato la scientificità dei dati presentati, anche alla luce delle leggi che regolano la salubrità delle preparazioni alimentari, con una lucida analisi antropologica, sfatando più di un mito relativo alla sicurezza, da una parte, e ai rischi, dall'altra, dell'utilizzazione alimentare di visceri e carni animali del quinto quarto. La riuscita del convegno scientifico è stata garantita dalla capacità dei tre relatori e del Delegato nel fornire all'attento pubblico la giusta miscela di dati tecnici con dati storico-culturali, antropologici in generale e di costume territoriale. (Francesco Trimarchi)

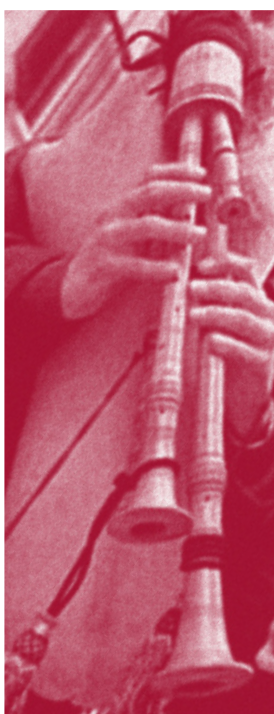




La tavola dei miracoli

Dalla vigilia di Natale all'Epifania, le tavole calabresi sono espressione della cultura tradizionale popolare e del senso antico e sacro della festa.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona



Torna la festa del Natale a scaldare la nostra anima, grigia d'autunno. Nelle pieghe segrete della nostra memoria suonano ancora dolci nell'aria le cornamuse (gonfie di vento) dei pastori che, nove giorni prima dell'Avvento, scendevano a valle dai monti della Sila per cantare le nenie davanti alla capannina di sughero dei presepi, bussando alla porta di ogni casa. Il senso antico e sacro della festa si ritrovava in particolare alla Vigilia di Natale, che si trascorreva in "astinenza e digiuno" consumando un unico pasto. Infatti, appare verosimile che il "pasto unico" sia rimasto come un sedimento del banchetto celebrato al sorgere della prima stella, in analogia con i riti che riscontriamo nei popoli dell'Europa Orientale.

La cena della Vigilia anticipava e seguiva al tempo stesso le celebrazioni religiose e, oltre ad avviare i festeggiamenti dell'evento, serviva a ritemperare i corpi dalla fatica della veglia. Iniziava sul far della sera. La patriarcale famiglia, riunita intorno alla tavola in attesa della natività, celebrava con religiosità i riti di purificazione con i piatti della penitenza, composti esclusivamente dai cibi di magro: non doveva mancare il pesce: il baccalà fritto e in umido; il capitone; i peperoni arrostiti; le olive verdi in salamoia; le rape lessate e condite con olio e aceto; i cavolfiori infarinati e fritti; la verza affogata in padella con una spolverata di pepe rosso; i broccoletti neri stufati. Il primo piatto era composto di pasta con acciughe salate e pane grattugiato, soffritti in padella con olio, aglio e peperoncino rosso piccante. La tradi-

zione voleva che, in ricordo dei discepoli di Gesù, si mangiassero tredici pietanze, compresi dolci e frutta: dalle nocciole ai fichi secchi imbottiti di mandorle, castagne infornate, mele, arance, melagrane, uva, mandarini e finocchi; il classico torrone di miele e mandorle e i dolci rituali fatti in casa: crustoli; tardiddri; pittanchiusa; scallidri e i crispeddri, le umili crespelle, una delle poche pietanze che ha superato l'evoluzione dei tempi e la stratificazione dei ceti sociali. La sua etimologia si rifà al latino *crispus* (crespo). Queste deliziose crespelle, infatti, si presentano increspate all'esterno. Le conoscevano bene anche gli Arabi che con esse indicavano "dolci con le ondulazioni"; i Greci, poi, le chiamavano *tenagitai* cioè leccornie fatte ribollire in padella; i Romani invece le chiamavano *lagane* e Orazio le cita nella satira sesta del libro I.

Le origini della crespella sono ascrivibili al periodo magno-greco, allorché nella Sibaritide e nel Crotoniate, si cominciò a friggere un impasto di farina e acqua, che prima veniva arrostito su lastre infuocate di pietra. La preparazione della crespella, lunga e faticosa, obbedisce quasi ad un rituale. La pasta, energicamente battuta dalle massaie nei grandi recipienti di terracotta, dai bei colori chiari maculati di verde, smaltati all'interno, produce un suono che ricorda quello ritmato dei tamburi delle feste tribali. Le crespelle fritte in olio bollente, ancora calde e fragranti, si annegano, poi, nel miele con un pizzico di cannella (secondo l'usanza araba) o nel vino cotto (secondo la tradizione greca) o più



semplicemente vengono cosparse di un sottile velo di zucchero in polvere. La crespella è il simbolo più festoso della cena della Vigilia, è “l’offerta dolce” cui, per antica consuetudine, le famiglie calabresi affidano, ancora oggi, l’onore e l’onere della chiusura al convivio natalizio.

Il gran pranzo di Natale, invece, originariamente dedicato a cerimonie di propiziazione e di esternazione dei buoni propositi per l’anno in arrivo, impone, per antica tradizione, l’impiego del pane e della carne, nel quale si manifesta la presenza del binomio eucaristico. I pani offerti in chiesa e consumati in famiglia, durante i banchetti natalizi, venivano impastati con cura in casa. La brava massaia, in segno di devozione, su ciascun pane tracciava, con l’anello nuziale, un solco a forma di croce. Anche la carne consumata nel giorno di Natale rappresentava, meglio di qualsiasi altro alimento, l’abbondanza, il desiderio e il piacere di solennizzare la festa. L’usanza del



pane e della carne costituisce quasi un universo, ricco di significati arcaici. Non meno suggestivi della cena di Vigilia e del pranzo di Natale, sono gli altri banchetti consumati durante il periodo natalizio, legati ad arcane leggende come la cena della vigilia dell’Epifania, ovvero delle “tredici cose”, che trae origine da una straordinaria leggenda legata al mondo rurale. La fiaba contadina narra che la notte dell’Epifania fosse la

notte degli incanti, dei prodigi, dei miracoli, che le piante fiorissero all’improvviso dando rigogliosi frutti, che i fiumi scorressero miele, le fontane olio e che tutti gli oggetti, anche i più rozzi, si trasformassero in oro e che gli animali acquistassero la favella. Si trattò dapprima di consumare tredici umili frutti che in una società

di tipo contadino, legata alla vita dei campi, parve già un segno di opulenza e un motivo di gratificazione. Poi, mano a mano, realizzandosi forme di vita più ricche e più complesse, i tredici frutti diventarono “tredici cose” e ci si compiacque di poter assaporare tredici cibi diversi.

Un universo misterioso, denso di magia, quello del Natale in Calabria. Giorni intensi di ritualità religiose e conviviali, espressioni esemplari della cultura tradizionale popolare della nostra gente, miracolo del tempo che è rimasto e non si dimentica mai, perché vissuto con sentimento fino in fondo ai silenzi dell’anima. E anche se oggi la tavola natalizia nel mondo contadino non è più il riscatto all’indigenza, alla povertà vissuta in Calabria nei secoli bui, rimane pur sempre una “tavola dei miracoli” all’insegna dell’abbondanza, dell’opulenza, che riesce a destare stupore e meraviglia.

See International Summary page 78

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 nazionale 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.



Tartufo: il profumo della terra

Frutto del batticuore delle piante che stanno per addormentarsi (poeta di strada).

DI ALFREDO PELLE
Accademico apuano
Centro Studi "F. Marengi"



Ad ogni autunno la stampa gastronomica, e non solo quella, riempie le riviste con articoli sul tartufo, nella ricerca di qualcosa di affascinante, che esalti il lato misterioso di tale meraviglia della natura. Questi alcuni titoli: "Le isole del tesoro" (riferite alle Langhe, ad Acqualagna); "Tartufo bianco, il buono addormentato nel bosco"; "Tartufo, come l'androsterone?"; "Sua maestà il tartufo".

Se poi si cercano i termini con i quali viene via via definito, il ventaglio di nomi è infinito. Sentite: diamante nero, Mozart dei funghi, ruffiano d'amore, figlio della terra, mistero poetico della gastronomia, miracolo della natura, frutto del lampo, fungo di Afrodite, carne vegetale, re della tavola.

È un signore delle mense. Gioiello che arricchisce ogni pietanza che lo incontra, è un autentico "pezzo forte" delle cucine più raffinate, costa più o meno un decimo dell'oro e prolifera nel buio silenzioso e segreto della terra. Ha un posto di assoluto privilegio rispetto a qualsiasi altro alimento e non esiste in natura un altro prodotto che abbia la stessa forza evocatrice, lo stesso fascino, un poco sinistro. È per questo che fin dai tempi più remoti tale tubero è comparso sulle tavole dei nostri progenitori sebbene non sempre con la stessa ritualità di oggi.

Il nome deriva dal tardo latino *terrae tufer*, escrescenza della terra. Il tartufo nero era considerato un alimento del diavolo. Sotto il profilo gastronomico, fu, a lungo, considerato non altro che una cisti della terra, uno spruzzo di fango, una malattia, una bava di streghe. E, d'altra parte, la ricerca del tar-

tufo (talmente prezioso e misterioso che la scienza botanica non è ancora capace di coltivarlo) ha un suo rituale, da sempre lo stesso, e non finisce mai di affascinare.

I tartufi sono presenti in diverse regioni italiane, a partire dal Piemonte. Incominciamo da qui, dai "trifulau" che si alzano nel cuore della notte e silenziosi come ombre sgattaiolano fuori di casa e iniziano la cerca. Quanto durerà, non lo sa nessuno, dieci minuti, mezz'ora o più; fatto sta che il fidato tabui, il cagnetto meticcio dal fiuto imbattibile, dà il segnale fra i boschi di querce, di tigli e di noccioli, in un percorso che diventa, all'atto del ritrovamento, una silenziosa marcia trionfale. Sono conoscitori della loro terra senza eguali, i trifolau, sono custodi gelosi di segreti che si tramandano da generazioni, autentici artisti nel mestiere della cerca.

Il tartufo predilige i boschi di querce e i terreni calcarei o argillosi ma, a sorpresa, nasce anche tra le vigne, sulle sponde di corsi d'acqua o fossati.

Perché questo diamante della terra è un oggetto del desiderio tanto ambito? La sua esclusività? Il suo simbolo di ricchezza? La sua fama di afrodisiaco senza eguali? Sì, sono tutte cause che hanno contribuito alla sua fortuna. Ma ciò che continua a far sì che il bianco, mode o non mode, sia sempre un prodotto per il quale i consumatori sono disposti a fare vere e proprie follie, altro non è che, nascosto sotto l'aspetto irregolare e gibboso, un corredo aromatico inconfondibile, dal fascino senza eguali.

Succulento e profumato travolge i sen-



si e dona il sentimento confuso di una gioia quasi immeritata. È, in definitiva, droga gastronomica di grande corredo aromatico e non di corredo del gusto, perché il tartufo è solo profumo. Niente sapore.

La sua storia è soprattutto nella letteratura che lo riguarda. Gli storici storceranno il naso, ma è vero che il successo di questo tubero è maturato nei secoli soprattutto attraverso l'idealizzazione di poeti, scrittori, letterati bon vivant e dotti gourmet. È sterminato il susseguirsi di considerazioni o di citazioni relative al tartufo.

La sua scomparsa, nel Medioevo, è probabilmente dovuta al fatto che, considerato afrodisiaco, fu bandito dai conventi che lo ritenevano pericolosissimo strumento di tentazioni. Così fu completamente abbandonato e divenne cibo per cani e porci.

Ma se vogliamo esaminare con attenzione la "carriera" del fungo, Brillat-Savarin scrisse: "Non è afrodisiaco positivo ma può, in certe occasioni, rendere le donne più affettuose e gli uomini più amabili".

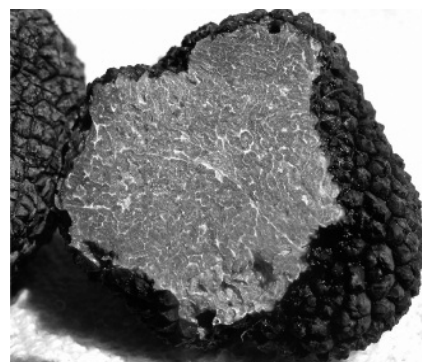
Sdoganato come diamante della gastronomia nel periodo del Romanticismo, ebbe la sua nascita ufficiale durante il Congresso di Vienna nel 1815. Nel menu si trovarono diverse ricette con il tartufo. Innumerevoli le testimonianze di amore per il tartufo, da Rossini a Verdi, dal Fogazzaro al De Amicis, e anche la letteratura moderna ha subito il fascino della trifola: da Cesare Marchi a Beppe Fenoglio, a Cesare Pavese, a Gina Lagorio, a Giuseppe Tomasi di Lampedusa ne hanno scritto con passione. Così da Dumas a Chapusot, dall'Artusi all'Escoffier, fino al nostro Carlo Cracco (che ha scritto, fra l'altro, una *Utopia del tartufo bianco*) è tutto un pregustare di profumi paradisiaci.

L'Artusi, nel suo libro, all'appendice *Per stomachi deboli*, inserisce alcune ricette con il tartufo: "petti di pollo alla sauté", "rosbiffe filettato e tartufato". Quest'ultimo, purché in un "pranzo ove predomini il genere maschile, il quale non si appaga di bricchie come

le donne, ma vuol ficcare il dente in qualcosa di sodo e sostanzioso". E, probabilmente, non è così definita la distinzione di gusto fra tartufi bianchi e neri se l'Artusi scrive: "la gran questione dei Bianchi e Neri che fece seguito a quella dei Guelfi e Ghibellini e che desolò per tanto tempo l'Italia, minaccia di riaccendersi a proposito dei tartufi; ma consolatevi lettori miei, che questa volta non ci sarà spargimento di sangue. I partigiani dei bianchi e dei neri di cui ora si tratta sono di natura molto più benevola di quei feroci di allora".

Parliamo un poco del "gusto" del tartufo. Cracco, nel suo già citato libro, nel giudicare il tartufo, mostra precisione e anche una certa poesia: "Sfuggente, misterioso, irraggiungibile. Lo conosci ma non sai definirlo, lo percepisci ma non riesci ad assaporarlo, lo avvicini ma non ne cogli l'anima. Araba Fenice della gastronomia internazionale, utopia dei sensi, il tartufo bianco è essenzialmente profumo e dopo, ma molto dopo, anche gusto".

In realtà, il tartufo ama piatti semplici,



di poco sapore, perché non deve andare in contrasto o essere una componente: deve prendere la scena in toto. Allora lo si userà con i famosi *tajerin* con il burro, con le uova, con il risotto bianco. Magico è l'uso del tartufo alla fine della *bagna cauda*: una volta esaurite le verdure, mentre nel tegame sfrigola ancora il fondo della *bagna*, aggiungere un uovo e ricoprirlo di tartufo. Una leccornia.

Fascino, raffinata bontà, figlio di leggende: un grande prodotto della natura che Vissani ha definito "inimitabile ma non indispensabile". E c'è del vero, ma io penso sempre "all'inimitabile", e, appena posso, lo gusto!

See International Summary page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

La Delegata di Toronto, **Marisa Bergagnini**, è stata eletta Presidente dell'organizzazione che raggruppa tutti i Garden Club dell'Ontario.

Il Delegato di Milano **Dino Betti van der Noot** è stato premiato a Londra come "IAA Champion" (International Advertising Association di cui è stato Presidente del Capitolo italiano e World Vice President).

L'Accademica onoraria della Delegazione di Trieste, **Fulvia Costantinides**, ha ricevuto dalla Comunità greco-orientale di Trieste la Targa d'onore "In segno di gratitudine per l'appassionato impegno profuso nella diffusione della cultura greca a Trieste".

L'Accademica della Delegazione di Roma, **Carla Delfino**, ha ricevuto il premio "Capitani dell'Anno 2013" per la sua impresa leader nel campo delle macchine per il controllo del denaro.

L'Accademico **Fabio Morvilli**, della Delegazione di Lussemburgo, è stato nominato Console di San Marino nel Granducato di Lussemburgo.



Artusi e il quinto quarto

Nonostante non ne sia entusiasta, l'Artusi riporta una ricca carrellata di ricette con il fegato, la lingua, la testina, le animelle, gli zampetti.

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste



Scrivendo Pellegrino Artusi, nel suo *La Scienza in cucina*: “La trippa, comunque cucinata e condita, è sempre un piatto ordinario. La giudico poco confacente agli stomaci deboli e delicati”. E ancora: “di carattere triviale, il solo nome di trippa vi renderà titubanti”. Fermo e deciso il nostro autore nel disprezzare questo cibo, al pari di altri prodotti e preparazioni che non incontravano *a priori* il suo gusto, salvo poi, nel corso della descrizione delle diverse ricette, ricredersi in parte o del tutto. Scopriamo così che la “Trippa alla corsa è unica nel suo genere, di grato sapore e facile a digerirsi, superiore a tutte le altre fin qui conosciute” e che le “Polpette di trippa sono un piatto che, coi condimenti che lo aiutano, riesce gradito e non grave allo stomaco”.

Scorrendo i diversi capitoli del suo *Manuale pratico per le famiglie*, troviamo un ricco panorama di ricette dedicate al così detto “quinto quarto”: piatti che talora gradisce e loda, talaltra non commenta, lasciando trapelare indifferenza o poco apprezzamento.

Il fegato è ampiamente trattato, a partire dal capitolo “Principii”, dove sono presenti due preparazioni di “Crostoni di fegatini di pollo”, la prima con l’aggiunta di “funghi secchi rammolliti, tritati fini colla lunetta”, la seconda con foglie di salvia. Nella ricetta del “Fegato col vino bianco”, Artusi sottolinea che “il vino, come

condimento, non è molto nelle mie grazie, ammenoché non si tratti di vino da bottiglia e di certi piatti in cui è necessario pel carattere loro speciale”. Ed ecco che per il “Fegato alla cacciatora” consiglia “mezzo bicchiere di vino rosso buono”. Il “Fegato di vitella di latte alla militare”, soffritto in olio e burro con scalogno, dopo una lenta cottura deve restare “sugoso” ed essere servito con “l’agro di un limone quando lo mandate in tavola”. Nel preparare il “Fegato di maiale fritto”, dopo una dotta dissertazione sulle funzioni digestive del nostro organismo,



Artusi raccomanda di aggiungere anche lo “stomachino”, il nome che si dà al pancreas del maiale in Toscana, “pel suo delicato sapore”. Anche qui si completa con il limone “il cui agro serve a sgrassare il grassume”. Tra i “Rifreddi”, due elaborate ricette, ricche di ingredienti: il “Pan di Fegato” e il “Pasticcio di fegato”. In quest’ultima, si aggiungono anche “tartufi neri tagliati a spicchi”. Per finire, una preparazione particolare, i “Fegatelli in conserva”: posti dopo cotti in un tegame ricoperti di lardo o strutto sciolto, “si possono conservare per qualche mese e si levano poi via via che ne vuoi far uso e si riscaldano”.

Anche la lingua, che incontra complessivamente i suoi favori, trova largo spazio nel *Manuale*. Tra i “Rifreddi” ne figurano diversi piatti: la “Lingua alla scarlatta”, che dopo una prolungata salamoia e una bollitura di tre o quattro ore, “prende un bel co-



lore rosso; ed è, per aspetto e gusto, un piatto ben indovinato”. La “Lingua di vitella di latte in salsa piccante”, con acciughe, capperi, pepe, aglio, sedano e carota, servita fredda a fettine sottili: “è un piatto appetitoso, opportuno nei calori estivi quando lo stomaco si sente svogliato”. Le “Scaloppe di lingua farsite in bella vista”, guarnite con gelatina: “fra i raffreddi questo è uno dei migliori e di bella apparenza”. Dopo la “Lingua in umido” e la “Lingua di bue al sugo di carne”, consiglia un’insolita ricetta, quella della “Lingua dolce-forte”, che impiega in cottura “uva passolina, cioccolata, pinoli, candito a pezzetti, zucchero e aceto”.

La “Testicciuola di agnello” viene descritta sia fritta sia in umido: “È un piatto da non presentarsi ad estranei, ma per la famiglia è di poca spesa e gustoso”.

Nell’“Appendice”, dedicata alla “Cucina per gli Stomachi Deboli”, leggiam

mo che “molti trovano il fritto alquanto pesante allo stomaco per l’unto che assorbe in padella” ma che “i più tollerabili sono quelli di cervello, animelle e schienali, di fegato di vitella di latte e di coratella d’agnello”. “Queste cose, quali più, quali meno, secondo natura loro, scottatele tutte”, poi si userà la pastella per fritti di carne e “si accompagnerà sempre con spicchi di limone”.

Per le animelle troviamo anche una ricetta di “Crocchette”, in cui si può dare “l’odore dei tartufi”, e una ricetta “alla bottiglia”, in cui vengono “bagnate con vino di Marsala o di Madeira”. Per la coratella, una preparazione alla bolognese, con pomodoro, che “state sicuri che sarà lodata”.

Terminiamo questa rassegna con la “Zampa burrata”, che, lessata e dissossata, “si mette al fuoco con burro, sale e pepe, un po’ di sugo di carne e parmigiano quando si leva”. Gustoso l’aneddoto che l’accompagna: “Di



questo piatto prese una solenne indigestione una signora attempata che era in casa mia, forse perché ne mangiò troppa e la lunga cottura che richiede non la rese abbastanza morbida”.

See International Summary page 78

LA CIONCIA

La cioncia è un piatto assai particolare, legato alla storia e all’economia della Valdinievole, che è terra famosa per la produzione agricola (olio, vino), ma anche per l’industria della carta, della seta e del cuoio. Lungo i corsi dei fiumi e dei torrenti sorsero e prosperarono, per secoli, cartiere, filande e concerie. Proprio dalla concia delle pelli bovine, fiorente fino al Novecento, deriva la cioncia, nel nome e negli ingredienti. Nelle concerie, e la pratica rimase viva fino al secolo passato, le pelli di vitello venivano portate direttamente dal macello; un lavorante, lo scarnicciatore, ne ripuliva l’interno da ogni residuo (carniccio) con una lama ben affilata, prima di passarle allo sciaboldrone, l’operaio addetto al lavaggio, al lungo ammollo in acqua e calce e al risciacquo finale. Durante l’operazione, i conciatori “non buttavano via niente” e recuperavano tutto quanto poteva essere commestibile (rimasugli di carne, parti del muso e la coda), lo portavano a casa e le loro donne lo cucinavano con passione e fantasia. Nasceva così un piatto povero ma gustoso e nutriente, la cioncia appunto, assai apprezzato ancor oggi. (Alessandro Giovannini)

Ingredienti: 800 g di testina (muso, guance) e coda di vitello, 400 g di passato di pomodoro, 2 cipolle, 2 sedani, 4 carote, brodo di carne, olio extravergine d’oliva, 2 bicchieri di vino rosso; sale, pepe, chiodi di garofano.



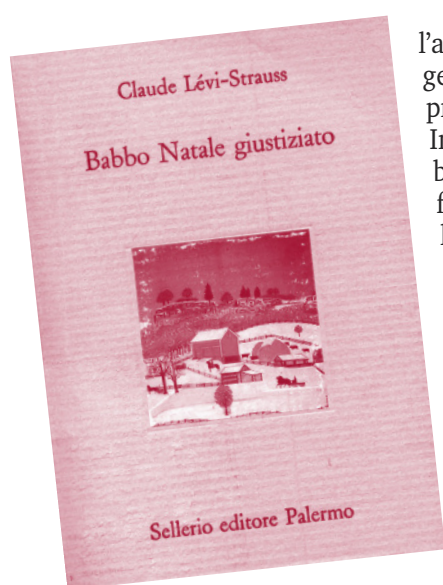
Preparazione: Scottare la carne per mezz’ora in acqua bollente e tagliarla in piccoli pezzi. In un tegame di coccio, soffriggere con olio il battuto di cipolla, sedano e carote. Unire i pezzi di carne e farli rosolare, mescolandoli con cura, per circa mezz’ora. Aggiungere il vino, quindi sale, pepe, chiodi di garofano e, infine, il passato di pomodoro diluito in brodo di carne. Cuocere lentamente, coperto, per tre, quattro ore. Servire in piatti caldi, con eventuale aggiunta di formaggio grattugiato.



I dolci che allontanano la morte

Perché si offrono dolci ai bambini? E perché proprio dolci? E perché, spesso, questi hanno un aspetto umano? Le risposte ci vengono anche dal libro “Babbo Natale giustiziato” di Claude Lévi Strauss.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



Nel numero di novembre 2013 è stato ospitato uno stimolante articolo di Giuseppe Cangemi, relativo alla tradizione siciliana di offrire ai bambini “pupi di zucchero” in occasione della festività dei Morti. Curiosamente, proprio nel periodo in cui è uscito l’articolo, stavo rileggendo una breve pubblicazione di Claude Lévi-Strauss: *Babbo Natale giustiziato* edito da Sellerio nel 1995 e, in particolare, l’introduzione di Antonino Buttitta, che si sofferma anche sulla tradizione siciliana dei “pupi di zucchero”.

E allora, andando oltre i pungoli suscitati da Cangemi, vorrei divertirmi a rispondere alle domande, che potrebbero nascere in altri attenti lettori del suo articolo.

Perché si offrono dolci ai bambini? E perché proprio dolci? E perché, come nel caso dei dolci siciliani, hanno

l’aspetto umano e, come cita Cangemi, li si cercava somiglianti ai propri antenati?

Innanzitutto Lévi-Strauss pone le basi del suo ragionamento sul fatto che queste e altre usanze, legate al culto dei morti, ricadono nel periodo invernale. Il progredire dell’autunno, che, specie nelle regioni più settentrionali porta ad una forte riduzione della luce solare, provoca una temporanea sospensione della vita.

Le piante con un ciclo annuale si estinguono, molti animali vanno in letargo. In tutte le società antiche del Vecchio Mondo, ma anche in alcune del Nuovo, il periodo invernale è associato alla morte (si legga *Passaggio a Oriente*, 2013).

È per questo che, in un periodo favorevole alla morte, si ritrovano credenze sul ritorno dei morti, talvolta anche minaccioso, che vanno mitigate attraverso uno scambio di beni e servizi. Tutte queste credenze e i comportamenti ritualizzati ad esse collegati, infatti, fanno parte di un diffuso rito di passaggio (Vaan Genep, *I riti di passaggio*, 1981), per separare vivi e morti e assicurare a questi ultimi la loro appartenenza definitiva all’aldilà.

A tale proposito, Buttitta cita l’uso diffusissimo di deporre alimenti nelle tombe dei defunti per assicurare loro la sopravvivenza durante l’attraversamento necessario per raggiungere l’altro mondo e la credenza, altrettanto diffusa, degli spiriti dei defunti che

non riescono a raggiungere l’oltretomba, perché non hanno ricevuto sepoltura.

Ma vi è anche un altro livello di significazione. Scrive Mircea Eliade (*Trattato di storia delle religioni*, 1957) “l’agricoltura, come tecnica profana e come forma di culto, incontra il mondo dei morti su due piani distinti. Il primo è la solidarietà con la terra; i morti, come i semi, sono sotterrati, penetrano nella dimensione ctonia accessibile a loro soli... Simili ai semi sepolti nella matrice tellurica, i morti aspettano di tornare alla vita sotto nuova forma. Per questo si accostano ai vivi, specie nei momenti in cui la tensione vitale delle collettività raggiunge il massimo, cioè nelle feste dette della fertilità”. Ecco spiegato perché si offrono dolci ai bambini. Perché i bambini svolgono una funzione di mediazione: sono più vicini ai morti di quanto non lo siano gli adulti. Spiega Buttitta: “essi, nella percezione arcaica, rappresentano per la continuità della società quello che le sementi costituiscono per la rinascita della vegetazione”.

Dunque, in una visione ciclica della vita, i bambini rappresentano lo stadio successivo a quello raggiunto dai defunti: “grazie a essi la morte si converte in vita: i morti possono ritornare a vivere”. Non a caso, in molte società tradizionali, i nomi dei nonni passano ai nipoti.

Offrire dolci ai bambini equivale a fornire energia alla natura che si rinnova. E, fin dall’antichità, era noto come le maggiori energie potessero essere trasmesse attraverso alimenti



dolci. Per esempio il miele, insieme ai semi di papavero e di lino trituriati (*memelitomenen*), costituiva una miscela dall'elevato potere calorico, utilizzata dagli Spartani, per resistere all'assedio ateniese del promontorio di Pilo nel Peloponneso. Non riteniamo sia un caso che, nella maggior parte dei dolci impiegati nei rituali invernali, il miele costituisca uno degli ingredienti più diffuso (si pensi ai "Lebkuchen" tedeschi o ai "mostazzoli" nostrani).

Rimangono ancora due domande cui rispondere: perché ad alcuni di questi dolci si dava l'aspetto umano e si sperava che vi fossero somiglianze con i propri parenti morti? La spiegazione risiede in un'antica usanza latina, da cui poi è discesa anche la nostra tradizione del presepe.

L'usanza latina si riferisce al culto dei Lari, antenati defunti che, secondo le tradizioni romane, vegliavano sulla famiglia e sulle sue proprietà.

Gli antenati venivano raffigurati con una statuetta, di terracotta, legno o cera, chiamata *sigillum*, collocata, all'interno della *domus*, in una nicchia dell'altare chiamato *larario*, nella quale era riprodotta una scena che raffigurava un elemento caratteristico della proprietà familiare.

In prossimità del solstizio d'inverno (21 dicembre), si svolgeva la celebrazione dei *Sigillaria* e, come riporta Svetonio, a Roma e nelle principali città dell'Impero, poco prima della festività, si tenevano i mercatini *sigillari*, dove venivano poste in vendita le figurine (*sigilla*), tra cui anche una varietà di marzapane, da offrire in regalo ai bambini.

Il villaggio globale e la società dei consumi di massa stanno un po' alla volta sommergendo usi e costumi locali, che, come si può vedere, hanno radici millenarie. Bene ha fatto Cangiemi a ricordarci l'usanza dei "pupi di zucchero": a noi Accademici spetta proprio il compito di mantenere vive, il più a lungo possibile, le tradizioni dei nostri territori e dei nostri avi.

See *International Summary* page 78

NATALE CON ARTUSI

7. CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio raveggiolo, grammi 180; mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta; parmigiano grattato grammi 30; uova, uno intero e un rosso; odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace; un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gli ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera. Se la ricotta o il raveggiolo fossero troppo morbidi, lasciate indietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme e avrete il cappelletto compito. Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto, richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove troverete, nel citato giorno, degli eroi che si vantano di averne mangiati cento, ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine.

346. SFORMATO DELLA SIGNORA ADELE

Burro grammi 100; farina grammi 80; gruiera grammi 70; latte mezzo litro; uova 4.

Fate una balsamella con la farina, il latte e il burro, e prima di levarla dal fuoco aggiungete il gruiera grattato o a pezzetti e salatela. Non più a bollire, gettatevi le uova, prima i rossi, uno alla volta, poi le chiare montate. Versatelo in uno stampo liscio col buco in mezzo, dopo averlo unto col burro e spolverizzato di pangrattato, e cuocetelo al forno da campagna per mandarlo in tavola ripieno di un umido di rigaglie di pollo e di animelle. Potrà bastare per sei persone.

540. CAPPONE ARROSTO TARTUFATO

Ammesso che un cappone col solo busto, cioè vuoto, senza il collo e le zampe, ucciso il giorno innanzi, sia del peso di grammi 800 circa, lo riempierei nella maniera seguente: tartufi, neri o bianchi che siano poco importa, purché odorosi, grammi 250; burro, grammi 80; Marsala, cucchiariate 5.

I tartufi, che terrete grossi come le noci, sbucciateli leggermente e la buccia gettatela così cruda dentro al cappone, anche qualche fettina di tartufo crudo si può inserire sotto la pelle. Mettete il burro al fuoco e quando è sciolto buttatevi i tartufi con la Marsala, sale e pepe per condimento e, a fuoco ardente, fateli bollire per due soli minuti rimuovendoli sempre. Levati dalla cazzeruola, lasciateli diaciare finché l'unto sia rappreso e poi versate il tutto nel cappone, per cucirlo tanto nella parte inferiore che nell'anteriore dove è stato levato il collo. Serbatelo in luogo fresco per cuocerlo dopo 24 ore dandogli così tre giorni di frollatura. Per la cottura, avvolgerlo in un foglio spalmato di burro diaccio spolverizzato di sale, che poi leverete a due terzi di cottura per finire di cuocerlo e di colorirlo al fuoco, ungendolo coll'olio e salandolo ancora.

617. CROCCANTE

Mandorle dolci, grammi 120; zucchero in polvere, grammi 100.

Sbucciate le mandorle, distaccatene i lobi, cioè le due parti nelle quali sono naturalmente congiunte, e tagliate ognuno dei lobi in filetti o per il lungo o per traverso come più vi piace. Ponete queste mandorle così tagliate a fuoco ed asciugatele fino al punto di far loro prendere il colore gialliccio, senza però arrostirle. Frattanto ponete lo zucchero al fuoco in una cazzeruola possibilmente non istagnata e quando sarà perfettamente liquefatto, versatevi entro le mandorle ben calde, e mescolate. Qui avvertite di gettare una palettata di cenere sulle bragi, onde il croccante non vi prenda l'amaro, passando di cottura, il punto preciso della quale si conosce dal color cannella che acquista il croccante. Allora versatelo a poco per volta in uno stampo qualunque, unto prima col burro od olio, e pigiandolo con un limone contro le pareti, distendetelo sottile quanto più potete. Sformatelo diaccio e se ciò vi riescisse difficile, immergete lo stampo nell'acqua bollente. Si usa anche seccar le mandorle al sole, tritarle fini colla lunetta, unendovi un pezzo di burro quando sono nello zucchero.



Regina d'autunno: la castagna!

Un alimento sano, nutriente e versatile, che ha sfamato molte popolazioni povere e che ha anche un significato simbolico.

DI DANILA SARACENO
Accademica di Siracusa



Conosciuta fin dai tempi più antichi, la castagna è tra i frutti più consumati e completi. Non si conoscono le sue esatte origini ma i ritrovamenti di reperti fossili attestano che era presente nel Terziario, circa 10 milioni di anni fa, e si diffuse in Asia, in Europa e nelle Americhe; in Italia arrivò circa 10.000 anni fa. Il suo apporto nutritivo è simile a quello del grano, tanto da essere già decantato nel IV secolo a.C. da Senofonte, che lo definì l'albero del pane. Marziale e Virgilio ne descrissero la coltivazione e il consumo nella Roma repubblicana, ma la sua esplosione, come alimento di base, avvenne nel Medioevo quando in Francia si iniziarono ad elaborare dolci e pietanze con le castagne. L'Italia è il paese più legato a questo alimento, perché con i suoi 800.000 ettari coltivati a castagno ha la maggiore superficie europea dedicata alla pianta.

Le castagne erano considerate un dono della natura, perché potevano conservarsi per moltissimo tempo e sfamare le popolazioni soprattutto in inverno, quando il clima limitava l'agricoltura e i raccolti comprendevano solo poche specie. Nelle aree più rurali, venivano usate anche come moneta di scambio e la loro presenza a tavola era molto frequente. Dopo la sua enorme diffusione durante il Medioevo, il castagno iniziò una lenta ma inesorabile regressione, dovuta inizialmente al progredire delle colture di cereali che ne sostituirono l'apporto di amidi, e in seguito, nell'era moderna, per il grosso cambiamento nelle abitudini alimentari degli europei e per l'avvento della plastica e di altri

materiali, che hanno sostituito la richiesta di legno di castagno usato fino agli anni Trenta come legname strutturale per la sua resistenza all'umidità e all'usura.

La raccolta delle castagne, detta anche castagnatura, avviene in tempi diversi a seconda delle aree geografiche. In Italia generalmente la castagnatura inizia verso la fine di settembre, e, in passato, questa attività (che copriva un periodo di tempo di circa 10-15 giorni dal mattino alla sera) era considerata uno fra gli avvenimenti più importanti della vita agricola. Essa si divideva in abbacchiatura, cioè una raccolta che avveniva dagli alberi tramite colpi inferti con i bastoni ai rami per far cadere i ricci e la vera e propria raccolta del frutto direttamente da terra. Una volta raccolte, le castagne venivano poi depositate nel seccatoio (o metato) e iniziava un procedimento attraverso il quale, soprattutto le più piccole, venivano essiccate al fine di ridurle in farina. Per quanto riguarda la conservazione, ancora oggi il metodo è quello della curatura, un tempo chiamata "novena" perché durava nove giorni. In pratica consiste nell'immergere le castagne in acqua, a temperatura ambiente, per un periodo che varia dai 4 ai 10 giorni. A causa della mancanza di ossigeno in immersione, i batteri presenti nei frutti vengono eliminati e si sviluppano dei microrganismi che favoriscono una leggera fermentazione.

Come è noto, esistono sul nostro mercato due principali varietà di questo frutto: le castagne (con numerose varietà nelle diverse zone castanicole ita-



liane), che derivano tutte dal castagno europeo, destinate al consumo fresco e alla trasformazione in castagne bianche secche e, per alcune varietà, in castagne confettate, e i marroni, più grossi rispetto alla castagna, con forma ovale o a cuore, particolarmente ricercati sul mercato, prodotti dall'albero coltivato. Sono destinati alla trasformazione industriale e al consumo fresco.

Nelle preparazioni culinarie, le castagne possono essere bollite, oppure arrostite sul fuoco o al forno, e vengono usate per preparare dolci (il famoso montebianco), creme, marmellate, torte, frittelle, ma anche per ripieni dolci (crepe, frittelle...) e salati (per farcire tacchini, polli, maialini), per preparare pasta fresca (tagliatelle, ravioli, gnocchi, maltagliati), o zuppe e minestre come per esempio la minestra di San Giuseppe. Con la farina di castagne è possibile confezionare torte (castagnaccio), frittelle di castagne, mousse e polenta. Il modo migliore per mangiarle è insieme a verdure cotte o crude, evitando di associarle con il pane e i cereali. Con i frutti di grossa pezzatura, che facilitano raccolta e lavorazione, si fanno i famosi marrons glacés.

La castagna è quindi un alimento sano e molto nutriente: quella fresca ha un contenuto d'acqua del 50% circa (secca del 10%), un contenuto calorico di 200 kcal ogni 100 g (secca 350 Kcal/100 g), un buon contenuto di fibra (7-8%), un eccellente apporto di glucidi zuccherini e amilacei (35% circa), un discreto contenuto di proteine di qualità, una bassa percentuale di grassi (3 g/1 hg), un'alta percentuale di potassio e altri sali minerali come magnesio, calcio, zolfo e fosforo; infine, possiede vitamine idrosolubili quali: B1, B2, PP, C.

La castagna è stata nel tempo un importante ingrediente di rimedi terapeutici di ampia diffusione popolare. Per esempio, nel Medioevo, per combattere emicrania e gotta, era consigliata acqua di lessatura di foglie e bucce di castagna; a chi soffriva di dolori cardiaci si raccomandavano le castagne crude e a chi soffriva di problemi alla milza si suggerivano le caldar-



roste. Le castagne lesse, pestate e unite a miele, aiutavano i malati di fegato, mentre con l'aggiunta di pane grattugiato, liquirizia e felce dolce, erano rimedio per i disturbi di stomaco. Nei tempi antichi castagne secche macinate, unite a sale e miele, venivano utilizzate contro i morsi di cani o in caso di avvelenamento. Inoltre avevano presunti effetti antipiretici e venivano utilizzate per la prevenzione dalla peste, soprattutto se cotte con prugne. In passato si attribuivano alle castagne anche effetti afrodisiaci, mentre la farina era impiegata per i dolori renali, per prevenire i rischi di aborto e, mescolata con aceto e farina d'orzo, per guarire la mastite. In caso di tosse, la castagna era usata per la sua azione espettorante e antispasmodica. Infine questi frutti erano impiegati anche per favorire la crescita dei capelli, combattere la calvizie e curare la tigna. Un'antica leggenda narra di un piccolo paese di montagna, i cui abitanti, molto poveri, si rivolsero a Dio pregandolo di dar loro di che sfamarsi. Dio, sentite le preghiere, diede loro una pianta da cui raccogliere frutti nutrienti da poter mangiare, il castagno; ma il diavolo, per impedire che la gente potesse raccogliere i frutti, li avvolse in un guscio spinoso. Presi dallo sconforto gli abitanti del piccolo paese ritornarono nuovamente a pregare Dio ed Egli, sceso in mezzo a loro, fece il segno della croce: i gusci spinosi, come per miracolo, si aprirono, e da quel giorno, quand'è periodo, i frutti di questa pianta si aprono a croce.

Il matrimonio più riuscito della castagna è quello con il vino, la cui scelta dipende naturalmente da come le castagne vengono cucinate: bollite o arrostite preferiscono un vino rosso giovane, fresco e abboccato, con sentori di frutti rossi, ciliege e amarene; un Novello o un Merlot non invecchiato ben si adattano a questo abbinamento; se le castagne vengono invece preparate per un primo, un secondo o un dolce, bisogna naturalmente orientarsi verso vini diversi che rispecchino l'equilibrio del piatto: se per la mousse di castagne possiamo preferire uno spumante, per tutti gli altri dolci opteremo per un passito o il Vinsanto per accompagnare il castagnaccio. Un'altra ricetta per un rosso profumato e abboccato, sono le tagliatelle di castagne ai funghi porcini. Ma quando si mangiano delle castagne, si deve anche ricordare che esse hanno un significato simbolico: quello di come affrontare le situazioni difficili. Se si riesce a non farsi condizionare dalle apparenze (si pensi alla rigida scorza, al suo essere scura, marrone, dura e poco invitante, e al riccio stesso), andando oltre la superficie, si potrà trovare il "buono" che c'è nelle situazioni o nelle persone, come accade con la castagna, un frutto dolce e nutriente. Quando vedremo un rigagnolo di fumo che invade le strade d'autunno e sentiremo i profumi magici della montagna, concediamoci un piccolo piacere scaldando le mani e il cuore con un cartoccio di caldarroste.

See International Summary page 78



Un ortaggio spesso sottovalutato

È la zucca, che nonostante a volte sia sinonimo di scarsa intelligenza, ha importanti qualità nutraceutiche e si presta anche a diverse preparazioni gastronomiche.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



Numerose sono le varietà coltivate che si diversificano a seconda della forma del frutto e probabilmente hanno origini diverse. Viene infatti ritenuto che la zucca provenga originariamente dall'America Meridionale, ma vi sono alcuni che sostengono che la sua comparsa sarebbe avvenuta in Africa, sulle rive del Niger, dove si sarebbero riscontrate evidenti tracce. La sua esistenza sarebbe pertanto precedente alla scoperta dell'America, dove solo successivamente si sarebbe diffusa in maniera ampia e pressoché ubiquitaria. In Europa, la zucca è apparsa più tardi, intorno al XVI secolo, affermandosi comunque con successo in quasi tutto il continente.

Esistono diverse varietà della pianta; le specie principali sono rappresentate dalla *Cucurbita maxima* e dalla *Cucurbita moscata*, che a loro volta si suddi-

vidono in varie tipologie, differenti per forma, colore e consistenza della polpa. In Italia le varietà più comuni sono la zucca napoletana e la zucca marina di Chioggia. Quanto al valore nutritivo, il rendimento calorico è modesto (18 Kcal/100 g), ma possiede un elevato contenuto in betacarotene, (provitamina A, che ne determina il colore) oltre ad una certa quantità di vitamina C, che, unitamente al betacarotene, svolge un'importante attività antiossidante contro i radicali liberi. Possiede inoltre minerali (potassio, fosforo e calcio); ha un buon contenuto in fibre, prevalentemente di tipo non solubile, che svolgono attività protettiva sull'intestino facilitandone la funzionalità e riducendo il rischio dei tumori e dei diverticoli, oltre ad esercitare, anche se in maniera indiretta, un'attività favorevole contro le malattie dismetaboliche (iperlipidemie e diabete) e la pressione arteriosa.

Interessanti sono anche i suoi semi, spesso consumati abbrustoliti, o anche crudi, pestati in un mortaio e arricchiti con lo zucchero. Ai semi sono attribuite efficaci proprietà vermifughe, ma viene ritenuto che agirebbero anche come rinfrescanti, diuretici e inibitori dei disturbi gastrici e vescicali.

La zucca è generalmente cucinata al forno, in minestra, bollita, o anche stufata. Con la polpa si preparano zuppe, creme, spiedini, frittelle e torte salate, ma in particolare vanno ricordati i tortelli, noti nelle due versioni: quella piemontese e quella mantovana. Non va dimenticato, infine, che con la zucca si possono preparare dolci e marmellata. Un'indicazione meno conosciuta è la

sua utilizzazione nella cosmesi. Dalla polpa si può infatti ricavare una maschera emolliente che, mescolata con una piccola quantità di miele, si applica per alcuni minuti sul viso. Un'attività favorevole sulla cute riguarda i semi pestati in un mortaio e associati con olio di mandorle. La zucca può riuscire utile in poltiglia per attenuare il dolore delle scottature e curare le infiammazioni della pelle.

Il rendimento calorico modesto può essere uno dei motivi della trasposizione della parola in un senso di spregio, ma anche la sua forma, grande e rotondeggiante, fa ricordare la testa umana, tanto è vero che sono note le espressioni "grattarsi la zucca", così come "avere poco sale in zucca". Il fatto poi di essere bitorzoluto, o che una volta svuotata, se percossa suona a vuoto, si addice al concetto di una scarsa intelligenza, concetto che si correla ad una testa vuota.

Questa cucurbitacea, tuttavia, ha molti meriti gastronomici, cosmetici e terapeutici. Nel complesso ci sembra quindi che meriti rispetto, certamente attraverso la rivalutazione del suo significato simbolico, ma anche attraverso un apprezzamento dal punto di vista culinario, perché, come molti altri vegetali, consente di assumere un alimento che, accanto a proprietà nutritive e salutari, possiede, se ben preparato, anche proprietà gastronomiche di tutto rispetto. Fra queste, alcuni piatti particolari, consigliati da esperti, come i ravioli di zucca e gorgonzola e gli spiedini di tortelloni di zucca con i funghi.

See International Summary page 78



Il nome proprio sull'etichetta

Se in famiglia, spesso, non siamo chiamati col nostro nome, ma “mamma, papà, tesoro, amore”, a ricordarci chi siamo ci pensano, ogni giorno, le aziende produttrici di bevande e cioccolato spalmabile.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Le vie del marketing sono infinite. Mille e mille sono le trovate per vendere di più. Ed ecco il nome proprio sull'etichetta del barattolo della famosissima crema spalmabile al sapore di cacao, o sulla bottiglia della bevanda mondiale. Così Giovanna o Francesco, Paola o Stefano si compiacciono di vedere il loro nome sul prodotto preferito, così personalizzato.

E non è finita qui. Ora, una nota ditta produttrice di praline al cioccolato propone sul web i suoi confetti colorati personalizzati con una foto, una scritta di auguri, una frase celebrativa, perfino con una dichiarazione d'amore scegliendo anche il colore preferito. Il sito garantisce la consegna dei confetti entro dieci giorni, ma è possibile, pagando un supplemento, riceverli in quattro giorni. L'azienda propone anche diverse modalità di confezionamento e presentazione.

Erano una volta solo gli amanti di vino o Cognac, dai gusti più raffinati e ricercati, che si permettevano, potendolo, di far apporre sull'etichetta delle bottiglie la scritta “Riserva personale di...”.

AROMA DI TARTUFI

Dalla Cina arrivano le più svariate merci, dall'abbigliamento, agli oggetti tecnologici, dai giocattoli ai prodotti alimentari. La maggior parte sono regolari, ma ce ne sono molti “taroccati”. Frequenti e massicci sono i sequestri dei NAS, nei porti e nei magazzini. E spesso si tratta di prodotti alimentari. Recentemente, persino di pomodori, uno degli ortaggi più tipici della nostra agricoltura meridionale.

Da anni anche il tartufo, questo splendido tubero, delizia dei buongustai più raffinati, è spacciato come nostrano, quando invece viene da tanto lontano. Il sospetto sorge quando, nella stagione dei tartufi, in moltissimi ristoranti viene offerto in abbondanza, tanto da pensare che il periodo della raccolta sia stato particolarmente fortunato, un'annata eccezionale.

In Italia, e in genere nel continente europeo, in particolare in Spagna e in Francia, il genere *Tuber* è particolarmente pregiato, mentre le specie che sono in altre parti del mondo, specialmente in Asia, sono insapori e inodori anche se l'aspetto è simile ai nostrani, tanto da ingannare. In questi casi si tratta della specie *Tuber indicum himalayensis*, la cui vendita in Italia è vietata dalla legge, e che quindi costi-



tuisce reato. La commercializzazione di questi tartufi “taroccati” non è, pertanto, solo un problema che riguarda la truffa d'ignari consumatori, costretti a pagare prezzi esorbitanti per un prodotto di scarsissimo valore, ma si cade nel penale vero e proprio.

Che cosa fare quando siamo al ristorante e ci viene presentato un piatto nel quale compaiono scaglie di tartufo, e vogliamo capire se si tratta di quello “vero”?

Basta assaggiare il cibo sul quale le fettine di fungo sono adagiate: se non si avverte alcun sapore o profumo, verosimilmente si tratta di tartufo “vero”, che non aromatizza il riso o gli altri ingredienti. Al contrario, se al momento dell'assaggio si avvertono profumi e sapori intensi, attenzione, perché è possibile che questi derivino dal cosiddetto “aroma di tartufo”, un aroma artificiale chimico dal nome quasi impronunciabile: “bismetiltio-metano”. Lo stesso prodotto che serve a produrre l'olio al tartufo, che raramente è derivato dalla lavorazione del vero tartufo. L'autentico olio al tartufo dovrebbe avere un prezzo medio-alto: è quindi bene diffidare di oli a prezzi troppo bassi e dalla dicitura in etichetta che riporta una lista piuttosto ambigua.

**IL CUOCO E I SUOI RE**di *Edgarda Ferri*Skira Editore - Milano
€ 15,00

Il cuoco è Carême e i suoi re sono francesi, inglesi e russi; ma altrettanto, se non più, importanti sono personaggi come Talleyrand e i Rothschild, che hanno avuto la capacità di influenzare i re. Edgarda Ferri, raffinata narrative *historian*, mette in scena la storia di un ragazzo povero e analfabeta che, con un'incredibile forza di volontà, un'indubbia intelli-

genza e una profonda capacità analitica, diventa cuoco conteso dai potenti, artista della decorazione e scrittore. Sullo sfondo vivido dei decenni che vanno dalla Rivoluzione alla Restaurazione, la parabola esistenziale e professionale di Antonin Carême diventa quasi emblematica di una nuova cultura, dove i valori e le priorità cambiano, ma con un continuo esame critico del passato prossimo e remoto. Le ricerche di Carême nella Bibliothèque, sia dal punto di vista iconografico sia da quello testuale, gli permettono di arrivare a una sin-

tesi culturale che scardina molte delle abitudini dell'epoca. La sua razionalizzazione dei menu, l'essenzializzazione delle ricette, la cura nell'utilizzo di ingredienti e di attrezzature cambiano drasticamente molti schemi della cucina precedente. Le sue invenzioni - come quella dei dadi per brodo - basate su una profonda conoscenza della chimica e della fisiologia, sono letteralmente rivoluzionarie. Nel corso del libro, lo spiamo mentre cerca continuamente, e trova, solu-

zioni nuove a problemi di sempre. Edgarda Ferri ci fa seguire passo per passo i suoi percorsi intellettuali, sempre intersecati con la grande Storia di cui lui, attraverso la sua cucina, i suoi progetti e i suoi libri, è stato indubbiamente un protagonista. Ecco un'opera piacevolissima, che si legge voracemente (siamo in carattere...) e che ci offre una visione precisa della nascita della cucina contemporanea. (Dino Betti van der Noot)

**I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"****Giovanni Ballarini - Presidente***"Una polpetta ci salverà: con 120 ricette degli chef di tutta Italia"*
di Anna Scafuri e Giancarlo Roversi

(Firenze - Milano: Giunti, c2013)

"Di vino ex libris: Mostra Internazionale di ex libris a tema enologico" (La Morra: Ca dj' Amis Associazione Culturale, c2008)*"Le fave dei morti tra storia e antichi riti: una tradizione del passato ad Aquino il 2 novembre"* di Alessandra Pelagalli

(Napoli: Enzo Albano Editore, 2013)

"C'è zucca e zucca: ricette, storia e magia"

a cura di Guido Conti e Marzia Lodi

(Parma: Monte Università Parma Editore, c2007)

"Pan per focaccia: come fare il pane in casa" a cura di Federica Pausaletti (Parma: Monte Università Parma Editore, c2007)**Piero Bava - Delegato di Asti***"La Grammatica dei Sapori e delle loro infinite combinazioni"*

di Niki Segnit (Milano: Gribaudo, c2011)

"guido&guido. I sapori delle Langhe" di Debora Bionda

(Terzo: Edizioni Gribaudo, 2013)

"CRUDO in tavola" a cura di Federica Romagnoli

(Vercelli: Edizioni White Star, c2012)

"CasaMia: Cucinare all'italiana con amore e passione per la famiglia e gli amici" di Cristina Bottari (Parma: Food, c2013)**Carla Bertinelli Spotti - Accademica di Cremona***"La cucina delle carni da non dimenticare a Cremona e nel Cremonese"* a cura di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2013)**Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano e della Lomellina***"La cucina delle carni da non dimenticare"*

(Delegazione di Vigevano e della Lomellina, 2013)

Giuseppe Flagella - Accademico del Vulture*"Il Miele"* (Verona: Edizioni del Baldo, c2009)**Maria Pia Gramenzi - Accademica di Teramo***"La cucina simbolica delle erbe aromatiche e della frutta"*

di Fernando Tammaro (s.l., s.n., 2013)

Mauro Magagnini - Accademico onorario di Ancona e Coordinatore Territoriale delle Marche*"L'antica tradizione del quinto quarto: Riflessioni gastronomiche immagini e ricette marchigiane"* delle Delegazioni delle Marche (Pollenza: Tipografia S. Giuseppe, 2013)**Delegazione di Modena***"Cena Ecumenica 17 ottobre 2013: La cucina delle carni da non dimenticare"* (s.l., s.n., 2013)**Delegazione di Sabbioneta - Terre Destra Oglio***"Il trionfo del gusto: la cucina nell'età gonzaghesca tra alimentazione e ritualità conviviali"* di Giancarlo Malacarne

(Distretto Culturale Associazione le Regge dei Gonzaga, 2013)

"La cucina mantovana nel XIX e XX secolo: la tradizione retaggio culturale familiare e territoriale" di Giancarlo Malacarne

(Distretto Culturale Associazione le Regge dei Gonzaga, 2013)

Giunti Editore*"Manuale dello Chef: Tecnica, strumenti, ricette e i consigli dello Chef per affinare competenze e creatività in cucina"*

di Claudio Sadler

(Firenze - Milano: Giunti, c2013)

"Una polpetta ci salverà: con 120 ricette degli chef di tutta Italia"

di Anna Scafuri e Giancarlo Roversi

(Firenze - Milano: Giunti, c2013)

ORME Editore*"L'arte di utilizzare gli avanzi e risparmiare con gusto"*

di Olindo Guerrini

(Roma: ORME Tarka, c2013)



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE
LIGURE

**L'ACCADEMIA
E L'AERONAUTICA**

Le due parole potrebbero far pensare all'accademia di aeronautica, in cui si formano i migliori piloti del nostro Paese; invece si riferiscono alla nostra Accademia e all'Aeronautica Militare. Quest'anno ricorre il 60° del nostro sodalizio, e il 90° delle nostre forze aeree. Questo parallelismo ha dato lo spunto al Delegato di parlare delle due istituzioni che, in modo differente, sono un vanto per la Repubblica Italiana. Il discorso si è tenuto ad Andora, a palazzo Tagliaferro, sede del consiglio comunale e in occasione dell'esibizione della Pattuglia acrobatica nazionale. Il Vice sindaco e Accademico Alessandro Cibien ha organizzato un menu tipicamente ligure, che è stato illustrato dal Delegato, il quale ha fatto notare come i ripieni di verdure, la panissa, la cima, le trofie condite con il pesto arricchito dal basilico Dop di Andora, sono realizzati con i frutti del territorio che i piloti potevano osservare dai loro aerei. I vini serviti in abbinamento, Vermentino e Granaccia, hanno ricevuto ottimi giudizi. Tutti i convenuti hanno così potuto apprezzare la cultura della buona tavola, che ha trovato espressione in una serata speciale. (Roberto Pirino)

**I LUOGHI DEL MANGIARE
OGGI**

I luoghi del mangiare, al giorno d'oggi, sono in costante trasformazione. Accanto ai ristoranti tradizionali, alle osterie, trattorie e ristoranti d'albergo, sono comparsi altri luoghi e ne compariranno ancora. Librerie con cucina, bar che offrono an-

che piatti caldi, spiagge che attrezzano un locale per offrire frittiture o grigliate di pesce e discoteche che alternano buffet per i clienti più giovani con serate gastronomiche. È per questo motivo che il Delegato Roberto Pirino ha organizzato una serata presso il ristorante della discoteca Essauira, che già aveva ospitato la Delegazione con grande successo. La relazione che ha preceduto la riunione conviviale ha permesso di fare il punto su questi cambiamenti, centrando l'attenzione degli Accademici sulla qualità dei piatti proposti e sulla scrupolosa selezione delle materie prime, che devono



essere la base di una buona cucina italiana, a volte tradizionale, a volte innovativa, ma sempre di valore. Ben vengano i nuovi luoghi del mangiare, a patto che non tradiscano i principi che l'Accademia difende e promuove, e che diano la possibilità a tanti giovani cuochi, come Fabio Santanelli dell'Essauira, di poter esprimere la loro professionalità e la loro passione. La cena è stata

molto apprezzata e ha confermato che si può mangiare bene anche in luoghi che fino a poco tempo fa non erano tradizionalmente considerati. (R. P.)

TIGULLIO

**CENA MEDIEVALE
ALLA TAVERNA**

Organizzato dal Museo archeologico della Valtenesi e dall'Associazione culturale Valtenesi "GB Marchesini", in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, si è realizzato un evento che restituiva le antiche atmosfere di una taverna medievale con sapiente ricerca filologica. Presso l'Agriturismo "La Filanda" di Manerba del Garda, la "Compagnia della Riffa" ha allestito, animato e preparato una cena che ha voluto essere un tuffo nel XIV secolo, nelle suggestioni di antichi modi di mangiare e con ricette del tempo. Il Delegato e alcuni Accademici vi hanno partecipato, cogliendo l'occasione per presentare ai numerosi intervenuti i due interessanti volumi appena editi dall'Accademia: "La cucina italiana oggi" e "La Cucina delle carni da non dimenticare", analizzati e brevemente commentati.

L'antico magazzino a volte mattonate, a suo tempo destinato alle attività della filanda, ha fatto da coerente cornice: illuminato solo dalla luce di candele e con tavoli apparecchiati con riproduzioni di stoviglie dell'epoca. Le ricette proposte sono state tratte da ricettari medievali in modo da permettere ai commensali di gustare appieno sapori, inconsueti e a forte contrasto, senza snaturamenti o attualizzazioni. Una rigorosa sperimentazione è stata alla base della cucina proposta, come pure della preparazione di bevande tipiche, quali il Chiaretto, l'Ippocrasso e l'Acqua di mandragola. A tavola si è mangiato pre-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 31
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	35
VITA DELL'ACCADEMIA	47
Piemonte, Liguria, Lombardia	47
Trentino - Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna	48
Toscana	49
Marche	50
Umbria, Lazio	51
Abruzzo	52
Molise, Puglia, Basilicata, Sicilia	53
Europa	54
Nel mondo	55
VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	56
Piemonte, Liguria,	56
Lombardia	57
Trentino - Alto Adige, Veneto	58
Friuli - Venezia Giulia	59
Emilia Romagna	60
Toscana	62
Marche, Umbria	64
Lazio	65
Abruzzo	66
Molise, Campania, Puglia	67
Calabria, Sicilia	68
Sardegna, Europa	70
Nel mondo	71
CARNET DEGLI ACCADEMICI	73

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.



valentemente con le mani come avveniva allora, così da apprezzare i cibi anche per la loro consistenza prima ancora che per il sapore. Alcune pietanze sono state poste su taglieri comuni creando quella condivisione alla mensa oggi abbandonata. Le frattaglie sono entrate in molte delle preparazioni, tutte di ottima fattura. (Giorgio Cirilli)

LOMBARDIA

MILANO DUOMO

VIAGGIARE STANDO A CASA

Abitare in una grande città come Milano ha i suoi indubbi vantaggi: permette, per esempio, di approfondire le tipicità delle varie cucine regionali italiane, pur senza muoversi da casa. Proseguendo quindi questa interessante ricerca, la Delegazione è entrata in contatto con una cucina antica, dalle salde tradizioni, tuttora rispettate, come quella sarda. Cucina di terra, in questo caso, con prodotti in arrivo direttamente dall'Ogliastra, curati e realizzati con l'attenzione artigianale di un tempo.

Ad ospitare gli Accademici, il ristorante "Giardini" che, negli anni, si è costruito una solida fama di genuino messaggero di una così antica tradizione.

Dopo un mix di antipasti, fra i quali spiccavano favette, ricotta e pecorino di Brundu, oltre a salumi tipici isolani, i primi consistevano, ovviamente, in malloreddus alla campidanese e culurgiones di patate con sugo di pomodorini. Piatto d'obbligo, tra i secondi, il porceddu, cotto in modo magistrale, mentre la cena si concludeva con le altrettanto tradizionali seadas, frittelle ripiene di for-

maggio con miele millefiori. Sapori antichi, scoperti o riscoperti, in una città che troppo spesso dimentica l'importanza del rispetto della tradizione. Ad inaffiare il tutto, un Cannonau Bantu della Cantina Antichi Poderi Jerzu. Il proprietario del locale, Davide Paderi, fiero delle proprie origini isolane, ha accompagnato il folto numero di Accademici nell'approfondimento della conoscenza di una terra che non è solamente spiagge bianchissime e mare cristallino.

(Andrea Cesari de Maria)

VARESE

RIEVOCANDO BARTOLOMEO SCAPPI

Ogni tanto, e forse mai a sufficienza, la Delegazione ricorda Bartolomeo Scappi. Primo grande maestro di cucina europeo, è stato rievocato presso il ristorante "Luce" di Varese, all'interno della meravigliosa Villa Panza, oggi del Fai, grazie all'impegno del bravo giovane patron e chef Matteo Pisciotta. Con il contributo della sua brigata di cucina, primo fra tutti Andrea

Piantanida, lo chef ha servito le pietanze seguendo quasi (il quasi si riferisce alle nuove tecniche di cottura e agli ingredienti più leggeri) integralmente le ricette del Maestro. Da sottolineare che in questa cena del 1600 non si sono suddivise le portate secondo la sequenza di oggi e cioè aperitivo, antipasto, primo piatto ecc. Nel menu: focaccine sfogliate, sformato di melanzane, "campioni tiepidi con aceto rosato e zuccaro", "lingua di bove salata". Tra le migliori preparazioni si deve evidenziare la qualità al centro di un risotto magistrale, dove i due gusti, pur



diversi, si abbinavano molto bene. Presente alla cena Pierangelo Frigerio, Direttore del Centro Studi Lombardia Ovest e scopritore della "varesinità" dello Scappi. Al ristorante "Luce" è possibile ripetere l'esperienza "scappiana" dato che Pisciotta è un grande cultore del Maestro, ovviamente programmando per tempo la cena. (Claudio Borroni)

EMILIA ROMAGNA

REGGIO EMILIA

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

La cerimonia del "passaggio della campana" fra il Delegato uscente Cesare Corradini e il nuovo Delegato Fabrizio Sevardi, organizzatore della serata, si è svolta presso il ristorante "Il gioco dell'oca", nella campagna di Pieve Rossa, nella "bassa reggiana", alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini. L'aperitivo di benvenuto, a base di erbazzone "vecchia maniera" e involtini di verdura con scaglie di grana, accompagnati da Prosecco extradry millesimato Alnè di La Tordera, è stato servito in giardino. Quindi, in un'elegante veranda, dopo i saluti e il discorso introduttivo del Presidente, è avvenuto il passaggio della campana. Corradini e Sevardi, poi, si sono rivolti brevemente al numeroso uditorio per un saluto di commiato l'uno e per esprimere gratitudine al predecessore e ringraziamenti agli Accademici, l'altro. Applausi riconoscenti a Corradini e augurali a Sevardi. È seguita una descrizione del menu, improntato alla tradizione reggiana, da parte del Simposiarca Giovanni Lombardini e dello chef Enzo. Una signorile ed efficace brigata di sala, capitanata da Alberto, ha servito in ordine: un appetitoso bis di tortellacci al culatello, burro e salvia e un risotto con

fiori di zucca e petto d'oca, accompagnati da Lambrusco rosé di Lini 910; quindi un eccellente stinchetto di maialino di latte al forno su purè di ortiche e borettane all'aceto balsamico tradizionale di Reggio, felicemente abbinato a un Bracciale rosso di Jacopo Biondi Santi; infine, un gelato alla crema con mirtillo di Cervarezza servito con una Malvasia dolce. La grande classe dei ristoratori è stata confermata dall'unanime entusiasmo suscitato dalla qualità eccellente di ogni portata. Dopo un brindisi guidato simpaticamente dal Presidente, la consegna di omaggi alle signore, al Presidente, al Delegato uscente e al dottore Augusto Bozzini, illustratore del menu, in ricordo dello storico convivio, gli intervenuti si sono accomiati, sancendo il successo di una serata memorabile. (Fabrizio Sevardi)

TOSCANA

LUCCA

ALL'INTERNO DELLE MURA

In occasione del 500° anniversario della fondazione delle mura urbane, la Delegazione si è riunita in convivio al ristorante "Il San Colombano", situato proprio all'interno di un baluardo delle mura stesse. È stata la prima manifestazione ufficiale per rievocare un evento storico di grande importanza, inserito nella lunga e gloriosa storia della Repubblica lucchese. La serata ha avuto una particolare valenza culturale. Dopo il saluto di benvenuto del Delegato Alessandro Caturegli, hanno preso la parola il Consultore Paolo Mencacci, il Direttore del Centro Studi della Toscana Alfredo Pelle e il professor Umberto Sereni, ordinario di Storia moderna presso l'Università di Udine. Si sono così intrecciate notizie storiche sulla città e le sue mu-



ra e osservazioni di interesse gastronomico di alto profilo. Terminata la parte strettamente culturale della serata, è stato servito un piacevole menu. Un accenno doveroso all'ambiente dove si respirava la storia lucchese a pieni polmoni. Il baluardo cinque-seicentesco, infatti, ingloba parte delle mura del 1200 e un torrione dei primi del 1500. Si è trattato, con grande soddisfazione di tutti, di un tuffo nella storia e nella cultura, come si addice a una vera Accademia quale la nostra. (Alessandro Caturegli)

MARCHE

MACERATA

L'ANICE NELLA STORIA DELLA LIQUORISTICA

La Delegazione si è trasferita per un giorno nella cittadina di Pievebovigliana, nel cuore del parco nazionale dei Sibillini, per celebrare la ricorrenza del centenario della nascita del concittadino Girolamo Varnelli, nipote di quel Girolamo Varnelli che circa 150 anni fa aveva fondato la storica distilleria, creando il famoso Amaro Sibilila. Gli Accademici si sono ritrovati nel municipio di Pievebovigliana, dove il Sindaco, Sandro Luciani, ha fatto da cicerone nella visita del museo civico, ricco di opere d'arte antiche e moderne. Si è passati poi all'appuntamento gastronomico che ha visto la partecipazione dell'intera famiglia Varnelli, dalla mamma, signora Elda, alle figlie Simonetta (Accademica), Donatella e Orietta (che custodiscono gelosamente le ricette segrete dei loro liquori), ricevute dal Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini. Il Delegato Ugo Bellesi ha delineato la figura e l'opera di Girolamo Varnelli, mentre lo storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale, dottore Tommaso Lucchetti, ha tenuto



un interessante intervento sulla pimpinella anisum, fondamentale per la liquoristica. È partito da *Il mangiare onesto e la buona salute* dell'umanista del Quattrocento, Bartolomeo Sacchi (detto "il Platina") che dedica due capitoli a "Come condire la pimpinella" e all'anice. Anche la marchigiana *Lettera sulle insalate*, del medico e botanico Costanzo Felici da Piobbico, dedica grande attenzione all'"aniso" (usato "nelle minestre, nel pane fatto di più sorte, ne' biscotti, in salsicce") e alla pimpinella, che "si trova frequentemente nell'insalate di mistacanze essendo molto saporita". Lucchetti ha poi ricordato Castore Durante che, nel Cinquecento, descrive l'anice nella sua "ombrella bianca di odori simile al mele dove nasce il seme lunghetto giocondamente odorato con un sapore mescolato di dolce, d'acuto e d'amarretto alquanto". E osserva poi che "messo nel pane lo fa' piacevole ed odorato". E infatti l'aggiunta di questi semini ad alcune pagnotte speciali (come quelle al mosto e biscottate) trasforma il pane in dolce anche cerimoniale. Nella tradizione marchigiana, le ciambelle all'anice erano gradito dono per i bambini in occasione della cresima. Lucchetti ha concluso dicendo: "È un aroma nobile ma anche democratico, capace di conferire un tocco prezioso nelle mense signorili, e, nelle dimore contadine, di esaltare oltre al pane, le acquaviti e i mestrà che aprivano la via alle eccellenze liquoristiche".

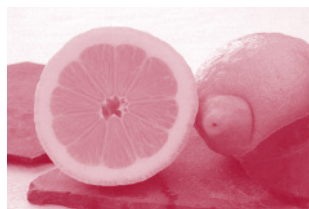
CAMPANIA

SALERNO

PROFUMO DI MARE

Nel settecentesco Palazzo Suriano, a Vietri sul mare, magistralmente ristrutturato dalla famiglia de Felice, oggi adibito a "Relais de charme" e sede di eventi, si è svolta la riunione conviviale di ripresa delle attività accademiche. Il Delegato Giuseppe Anastasio ha aperto l'incontro dalle panoramiche terrazze affacciate sulla costiera amalfitana, consegnando a Raffaele Martino una targa, a firma di tutti gli Accademici, in occasione della sua nomina a Delegato onorario "per aver saputo guidare con saggezza e signorilità, per un ventennio, gli Accademici della Delegazione all'esercizio del gusto e al piacere della convivialità". Gli Accademici e le autorità presenti hanno seguito con partecipazione la relazione di Maria Monica Martino "sulle origini della ceramica e in particolare sulla ceramica vietrese con particolare riferimento al periodo tedesco".

Dopo un ricco aperitivo all'aperto, con frittura di alici e pesce azzurro, frittelle di mare, moscardini e tartine di mare, la cucina, affidata a Cosmo Di Mauro - patron del ristorante "L'Argonauta" di Marina di Vietri - ha servito, nelle sale affrescate del palazzo, un delicato filetto di pescato fresco marinato agli agrumi, seguito da uno sformatino del golfo con patate, "mascotto" e colatura di alici su riduzione di pomodoro "del piennolo". La riscoperta dei prodotti tipici, tutti del territorio, ha contradd-



distinto anche le portate successive: dai paccheri di Gragnano con vongole veraci e cicchie al cartoccio, ai profumi della costiera con filetto di spigola, cicala di mare e seppia del golfo di Salerno, servito con verdure al vapore alle erbe aromatiche. La cena si è chiusa con la torta caprese al limone e le scorzette di agrumi canditi al cioccolato, tipici dolci amalfitani. Il tutto accompagnato da un ottimo Fiano di Avellino (Azienda Agricola Benito Ferrara) che ben si è sposato con le pietanze proposte. A conclusione della serata, il Delegato ha consegnato ai proprietari di Palazzo Suriano il piatto dell'Accademia e ha sintetizzato i consensi alla cucina. (Maria Monica Martino)

SICILIA

VAL DI NOTO

LE RICETTE DELLA NONNA

La Delegata Agatina Trigona ha messo a disposizione del ristorante "Il Cantuccio" di Noto (Siracusa) le ricette della nonna, raccolte in un prezioso quaderno gelosamente custodito da tre generazioni. Il risultato è stato una piacevolissima cena, con portate della tradizione, proprio come se gli Accademici fossero stati invitati a cena da una nonna, cuoca provetta. Delizioso il locale al centro di Noto, che si articola su più livelli in un antico palazzo nobiliare e offre anche un provvidenziale giardinetto dove d'estate è possibile cenare, godendosi il fresco e il profumo impareggiabile dei pergolati di gelsomino. Il menu (una vera e propria ricerca filologica) era formato interamente da piatti delle ricette ereditate dalla nonna, che la chef Valentina ha eseguito, nel pieno rispetto della tradizione, curandone anche la presentazione in chiave gradevolmente mo-



derna. L'antipasto, polpettine di "uova sode" e "arancini di magro", è stato presentato in eleganti piatti allungati, con i bocconcini in fila su due "strisciati" di pesto e riduzione di aceto balsamico. La portata che ha riscosso maggior successo è stato il primo: un pasticcio di pennette al forno "alla maniera Frigintini", servito in cocottine individuali, caldissimo, condito con ottimo ragù di salsiccia e ricotta fresca. Proseguendo il menu della nonna, sono state gustate le tradizionali scaloppine al Marsala, accompagnate da pomodorini, zucchine e melanzane grigliati. Molto apprezzato il dolce: una crema di latte, tagliata a pezzi e fritta, addolcita da zucchero e cannella. Hanno completato la serata - che ha visto ospiti il Consultore Nazionale Benito Fiore, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini e l'Accademica *in pectore* Eluisa Burlo - i vini offerti dall'azienda "Giasira" dell'ingegnere Giovanni Boroli: ottimo soprattutto il Moscato. (Agatina Trigona Frigintini Cannicaro)



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

UNO CHEF CHE VALORIZZA ALL'ESTERO LA CUCINA ITALIANA

Riunione conviviale d'eccezione della Delegazione allo Yacht Club di Monaco. Il Vice Delegato Luciano Garzelli ha presentato un illustre chef, Da-

nilo Angé, che porta e valorizza all'estero la cucina italiana. Operando a Milano, lo chef cucina spesso anche per le Delegazioni milanesi. Danilo ha servito, con la sua raffinata esperienza, prodotti freschi e biologici preparati anche con tecniche innovative, come l'uovo a 62° cotto con una speciale apparecchiatura e con tempi lunghi di oltre 30 minuti. Apprezzata e originale la zuppetta di fregola ai frutti di mare con baccalà sfogliato; qualche giusta critica per la spessa cotica del maialino croccante (costolette e pancia), ma applausi per la nuova presentazione del babà con spuma alla gianduia e nocciole, senza Rhum. Di ottima qualità i vini sardi. Eccellente come sempre il servizio, con personale dello Yacht Club di Monaco. (Luciano Garzelli)

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

NELLA TENUTA DEL CASTELLO

Il Canton Ticino non finisce mai di stupire. Così è stato durante la serata organizzata nella splendida cornice del ristorante "Motto del Gallo", che ha permesso alla Delegazione, ancora una volta, di riscoprire un angolo ricco di storia e sapori. Nel comune di Torricella-Taverne, gli Accademici hanno visitato una storica dimora, normalmente chiusa al pubblico, che nel corso degli anni ha custodito gelosamente la storia di una famiglia di artisti, politici e architetti ticinesi che ebbe il merito di farsi strada nel panorama artistico internazionale: il castello Trefogli, costruito agli inizi del XX secolo da Michele Trefogli.

La tenuta del castello ha un incantevole vigneto gestito da vignattieri ticinesi di Luigi Zanini che, durante la cena, ha permesso di degustare un interessante Merlot e un fresco Char-

donnay. Il celebre ristorante di Taverne, da decenni importante punto di riferimento gastronomico in Ticino, è stato riaperto da un anno. Piero Tenca, maître e sommelier, figura storica del locale, affiancato da due valenti collaboratori nonché contitolari, il maître e sommelier professionista Corrado Parolini e lo chef di cucina Matteo Cereghini, hanno accolto gli Accademici con la consueta eleganza. Un tempo luogo di sosta e riposo per i nobili di passaggio, questo nucleo di rustici, risalenti al XV secolo, oggi offre una cucina di ottimo livello, legata alle stagioni e al territorio, con una giusta mediterraneità grazie alle erbe e alle verdure dell'orto, in un'atmosfera romantica e accogliente di piccoli ambienti. Semplici ed eleganti piatti, caratterizzati da ingredienti di grande qualità, rivelano un'accurata ricerca e una particolare attenzione nella preparazione. Con l'aggiunta di tanta passione e preziosa esperienza, il risultato non poteva che essere superlativo. (Marta Lenzi)



NEL MONDO

CILE

SANTIAGO DEL CILE

GRANDI CUOCHI ITALIANI NELLA CAPITALE CILENA

La Delegazione si impegna, in Cile, a promuovere i valori e la cultura della gastronomia italiana con i suoi piatti tradizionali regionali e nello stretto rispetto degli ingredienti e delle

ricette. Nel ristorante del club "El Golf", nel quartiere più elegante della capitale cilena, in occasione di "Squisito" (primo congresso gastronomico italiano in America Latina), il famoso chef Giancarlo Perbellini dell'omonimo ristorante di Verona, insieme agli chef Donato de Santis, Antonio Cacciapaglia e Roberto Illari (tutti dell'organizzazione Itchefs), ha preparato una cena in cinque tempi, in perfetto equilibrio fra tradizione e creatività. Il menu comprendeva: gambero alla brace e "panzanella d'oggi"; risotto mantecato al basilico con quenelle di branzino, pomodoro e melanzane; tortelli di pecorino al burro fuso e grana padano con caramello di aceto balsamico; guanciale di vitello brasato con purè di patate e porri fritti; cassata siciliana. Il tutto abbinato a vini cileni bianchi, rosé, rossi, spumanti da dessert di alta gamma. In un'elegante serata tra Accademici, amanti della gastronomia italiana e dell'Italia e personalità locali, si è avuta l'occasione di apprezzare, per la prima volta in Santiago, l'eccellenza di grandi cuochi italiani. Ogni portata del menu è stata accuratamente illustrata da Donato de Santis di Buenos Aires. Rosario Scarpato, nella sua qualità di rappresentante di Itchefs, ha premiato l'Accademica Laura Tapia per la sua lunga attività come critica gastronomica del "Mercurio", giornale nazionale cileno. La cena ha avuto un ampio risalto sulla stampa locale, che ha manifestato grande interesse per il lavoro che sta svolgendo l'Accademia e per questo primo evento gastronomico italiano di alta classe. (Patricia Angelini)





LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE
LIGURE

**LA CUCINA
DELLA SEMPLICITÀ**

Il Delegato Roberto Pirino ha fatto interpretare il tema della cena ecumenica dal ristorante "Sport" di Cisano sul Neva, locale tradizionale, da molti anni interprete di una buona cucina ligure. Un tema in apparenza arduo al giorno d'oggi, quello delle carni da non dimenticare, in cui le cosiddette parti meno nobili degli animali da macello sono scarsamente impiegate rispetto a un tempo non lontano, quando davano gusto e sapore a piatti nutrienti e graditi. Gli Accademici hanno dunque potuto ritrovare sapori non noti, dimenticati o non usuali nei ristoranti odierni, oppure relegati ai ricordi casalinghi. Andrea Priano ha eseguito con attenzione preparazioni di notevole bontà che sono state da tutti molto gradite. La relazione del Delegato ha guidato alla riflessione su questa cucina della semplicità, mentre l'avvocato Franco Vazio ha portato il suo contributo culturale e istituzionale riconoscendo all'Accademia e alla Delegazione i meriti di un ruolo centrale nella cultura della nostra Italia e delle sue tradizioni. (Roberto Pirino)

LOMBARDIA

BERGAMO

UN RITORNO ALL'ANTICO

Se siamo convinti, come lo siamo, che la gastronomia è un'arte anche se, per alcuni versi, misteriosa, quest'arte deve essere protetta e non disacrata. È proprio nel significato della parola che ha caratterizzato la cena ecumenica, che la Delegazione, oltre alla

cura del menu, teso ad interpretare con perfetta coerenza il tema di quest'anno, ha voluto e ottenuto l'eccezionale partecipazione alla serata di Sua Eccellenza Monsignor Francesco Beschi, Vescovo di Bergamo, che ha intrattenuto con alcune riflessioni di alto spessore. È noto che la presenza dei "sacerdoti", sin dall'epoca dell'antica Roma, dava alla cerimonia una particolare importanza. Particolarmente apprezzato, proprio per la perfetta interpretazione dell'argomento di quest'anno, è stato il menu studiato dai Consulitori con la collaborazione del patron del ristorante "La Brughiera" di Villa D'Almè, l'amico Stefano Arrigoni, che ha saputo dar vita ad un elegante e indimenticabile banchetto. Onde preparare nei particolari il menu della serata, tutta la Delegazione si è mossa alla scoperta delle tradizioni antiche, poiché fin dai tempi remoti, sempre è stata apprezzata, la cucina del quinto quarto e la cucina del popolo denominata anche "cucina povera". Ecco allora comparire la guancia, la trippa, le animelle, la coda, la lingua, trattati ad alto livello gastronomico. Ne è un esempio la trippa, bollita, tagliata finissima come il radicchietto e sormontata da falde di baccalà aromatizzato con foglie di senape: il risultato è stato un antipasto di alta classe e, contrariamente ad ogni previsione, molto leggero e apprezzato. Particolarmente legati alla cucina creativa, ma sempre con alimenti "antichi", erano gli abbinamenti delle carni con i loro contorni, che hanno ottenuto un successo unanime. Alcuni esempi: la lingua con le nocciole, i ravioli di coda alla vaccinara con il sedano rapa, la guancia con i porcini e il purè di patate di montagna. L'intervento di Monsignor Beschi è stato perfettamente legato all'argomento. L'abile chef ha risposto, a fine cena, a molte

domande e curiosità e la memorabile serata si è conclusa con la distribuzione dei due ultimi volumi accademici e di un prezioso quaderno in pelle donato dall'Accademico Alberto Pinetti. Un bell'articolo sull'evento è stato pubblicato dall'"Eco" di Bergamo. (Lucio Piombi)

LODI, MILANO DUOMO,
MILANO NAVIGLI

**I FATTORI CHIAVE DI UN
EVENTO MEMORABILE**

Trippette tradizionali con infuso di pecorino e pepe di Sarawak, nervetti con alghe e sesamo, cervello dorato con carpione al ginepro, sandwich di lampredotto e salsa verde, panino di cumino e milza consumata con cipolla rossa e Marsala, polenta soffiata. Tutto questo in piedi, come aperitivo. Poi, seduti: zucca al cartoccio con i suoi semi, lingua salmistrata e gelato alla senape; cuoricini di pollo scottati con fegatini al Porto, aglio delicato e verdi friabilità; risotto mantecato con timo fresco, cibre e salsa allo yuzu; animelle in crosta morbida di levistico, salsa al cocco e radici; lamponi con yogurt soffice e liquirizia. Ad accompagnare i cibi, vini rosati dell'Azienda Costaripa di Moniga del Garda (Brescia). Questo, in sintesi, è l'atto conclusivo di un progetto di estremo interesse ma di difficile esecuzione, soprattutto in una città come Milano, dove i ristoranti che offrono carni del quinto quarto sono sempre più ridotti. Le due Delegazioni milanesi si sono rivolte, quindi, alla Delegazione di Lodi, che ha un territorio ancora sufficientemente agricolo e legato alle tradizioni. La scelta si è rivelata quanto mai indovinata. I fattori chiave di un evento che è risultato

memorabile sono stati, in primo luogo, la location: Palazzo Calderari di Turano Lodigiano, splendida dimora del 1600, con i saloni riccamente affrescati; poi la materia prima, importante sempre, fondamentale in questo caso, per due aspetti da non sottovalutare: la freschezza e il numero elevato di commensali che hanno fatto sì che il reperimento di alcune carni sia dovuto iniziare con larghissimo anticipo. Franco Cazzamali, che non ha bisogno di presentazioni, si è impegnato a questo proposito, con risultati di indiscusso valore. E ancora, lo chef, Enrico Bartolini, del ristorante stellato "Devero" di Cavenago Brianza, che si è cimentato nell'impresa di cucinare un menu complesso "giocando in trasferta", con un risultato eccellente, da apprezzare ancor di più se si pensa che il tema proposto è stato affrontato giocando su due livelli. Il primo, quello degli aperitivi, ossequioso della tradizione, il secondo, quello servito in tavola, che ha dato sfogo invece alla creatività di Bartolini che ha raggiunto l'apice nei lamponi, farciti uno ad uno con tocchetti di liquirizia. Serata memorabile, apprezzata da tutti, nobilitata dagli interventi culturali di Maria Luisa Mandelli, Vice Delegata di Milano Duomo, che ha presentato il volume dedicato all'avvenimento, e di Mattia Vezzola, uno dei migliori enologi italiani, che ha parlato dei vini in tavola, con aneddoti di estremo interesse. (Andrea Cesari de Maria)

MANTOVA

PER TUTTI I GUSTI

Una scelta del sito conviviale che più coerente al tema non poteva essere: l'agriturismo "Il Quinto Quarto" a Bagnolo San Vito,





espressione dell'azienda agricola "Le Gambine". E proprio il quinto quarto in tavola ha richiamato e incuriosito ben 42 Accademici, liberi anche di alternative in menu, a superare pregiudizi e diffidenze, grazie alla varietà e alla qualità delle proposte. Di autorevole supporto il Consulatore Franco Ferrarini, con il suo intervento da medico, largamente assoluto. E Mario Levoni, esponente di una storica dinastia di industriali, ha aggiunto la sua esperienza.

Gli ortodossi del quinto quarto hanno potuto gustare, così, in entrata i nervetti con fagioli e il paté di fegato con polenta; come primo piatto, un'applauditissima trippa alla parmigiana e per secondo il fegato alla veneziana. Per l'altra corrente di pensiero, il tosello (rifilature di grana fresco) alla piastra; le tagliatelline in brodo con o senza fegatini e una grigliata di carni. Punto d'incontro conciliante, le verdure grigliate, i pomodori ripieni, le patate al forno. Per dessert, la mantovanissima torta al vento con zabaione e il salame di cioccolato.

L'ospite d'onore, Daniela Ferrarini, direttrice dell'Archivio di Stato di Mantova, ha rivelato la sua cultura enologica illustrando i vini: Pinot brut Mondot, Garda Cabernet Ville e Moscato le Pile, tutti della Cantina Colli Morenici di Ponti sul Minicio, mentre dalla Cantina di Quistello veniva il Gran Rosso del Vicariato. Soddisfazione piena per la cena, e riconoscimento anche della cura e della sollecitudine del servizio in sala.



MONZA E BRIANZA

COTTURE LUNGHE PER ESALTARE I SAPORI

Al tempo della cucina global, ecco invece, nel cuore della Brianza, le proposte di una cucina del territorio, che propone piatti della tradizione, con lunghe preparazioni, materie prime di eccellenza, ricerca. Si parla dell'"Osteria della Buona Condotta" di Ornago, che, nata come macelleria e salumeria agli inizi del Novecento, è diventata trattoria. Qui si è riunita la Delegazione per la cena ecumenica dedicata al quinto quarto. Il proprietario Matteo Scibilia, oltre ad esercitare la professione di chef, tiene sotto controllo l'intero processo: dagli acquisti, al personale, all'amministrazione. Il suo stile ruvido è accompagnato dalla presenza accogliente della moglie Nicoletta, sommelier che si occupa del servizio in sala. La cucina del territorio, di cui questa osteria è portabandiera, costituisce la centralità delle proposte e la trama della creatività e della passione dello staff di Scibilia. Scelta accurata delle materie prime genuine, delle aziende produttrici del territorio, ricerca dei prodotti tipici; riscoperta delle ricette della tradizione: da qui lo chef è partito per costruire il menu, non semplice, della cena ecumenica di quest'anno. Eccellente il pan brioche tostato ai semi di sesamo e papavero con la luganega cruda di Monza di Gigi Viganò (preparata con vino bianco, parmigiano reggiano e brodo), come da tradizione. Di forte impatto visivo e gustativo la testina di vitello lessata, servita su letto di patate con salsa verde. Disossata, arrotolata, con aggiunta all'interno di muscolo di vitello per ridurre la quota di grassi prevalenti, è stata cotta a vapore per 8 ore a 75°C in forno. Complessa la preparazione del ragù di coda di

bue, la cui carne è stata cotta a vapore per 3 ore in forno e quindi cucinata brasata al Nebbiolo di Valtellina. Le tagliatelle all'uovo lo hanno valorizzato. La guancia di manzo cotta 3 ore nelle verdure con olio extravergine, secondo la tradizione del Bresciano, ha chiuso in maniera perfetta i piatti forti di carne. Uno stupendo gelato al panettone, con coriandoli di canditi, ha concluso la piacevole serata. Si tratta di un panettone artigianale, tostato in forno e trasformato in gelato grazie a un'avanzata tecnologia svizzera. Lo chef lo propone, sia dolce sia salato, tutto l'anno. Vini semplici ma d'effetto, anche questi del territorio del Pavese e della Valtellina. (Elena Colombo)

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

POVERO MA BUONO

Autunno: l'aria si fa più frizzante, le prime nebbie scendono sulle stoppie del riso appena tagliato e i sapori e i profumi estivi lasciano il posto a quelli autunnali. Per scoprirli, gli Accademici sono andati al ristorante "dal Toscano" a Cergnago, piccolo paese lomellino, tra risaie e lunghi filari di pioppi. In questo locale, arredato con cura tra il rustico e il tradizionale, si può apprezzare una cucina lontana dalle mode in grado di soddisfare gli Accademici riuniti per la cena ecumenica delle carni da non dimenticare. Lo chef-patron Alessandro Cianciosi ha presentato una lista cibaria interessante sia gastronomicamente sia culturalmente, un mix di tradizione toscana (bistecca fiorentina), e di tradizione lomellina: trippa (la busecca, cibo popolare per eccellenza), rognone, fegatelli. Da ricordare il tenero carpaccio di chianina e la trippa dagli antichi sapori, un piatto per le sere fredde e nebbiose della Lomellina

e una valida scusa per stappare una buona bottiglia. Un'eccezione al tema della serata è stata la fiorentina, specialità del locale, presentata prima di essere messa a cuocere e poi servita già affettata. Veramente deliziosa. La cucina delle carni da non dimenticare, e tra queste le frattaglie (anche il lussuoso caviale è una frattaglia), ha osservato il Delegato Giovanni Canelli, è una cucina che torna di moda come segno di tradizione. Con un esaustivo intervento, l'Accademica Elena Martelli ha ripercorso la storia delle frattaglie che, dopo una parabola discendente, nel nuovo millennio stanno avendo una progressiva, anche se lenta, rivalorizzazione non solo nella cucina di casa, ma anche nella ristorazione professionale. Agli Accademici sono stati consegnati i nuovi volumi pubblicati e l'opuscolo scritto da Elena Martelli. Il Delegato ha raccolto la piena soddisfazione di tutti e con il tocco della campana ha concluso la serata. (Giovanni Canelli)

VENETO

ALTO VICENTINO

INSIEME AI RAGAZZI DELL'IPSSAR "PELLEGRINO ARTUSI"

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha effettuato la cena ecumenica in modo inconsueto, organizzandola presso l'azienda agricola Dalle Ore a Trissino, con la partecipazione attiva dell'Ipssar di Recoaro Terme "Pellegrino Artusi" con due classi quarte, una per la cucina e una per la sala, accompagnate dai loro insegnanti.

Il Simposiarca Franco Testolin ha predisposto un buon menu basato sul tema dell'anno. Si iniziava con l'aperitivo a base di fegato, pollo, vitello e coniglio, abbinati allo spumante



Durello dei Lessini Brut Doc 2007, dell'Azienda Agricola Dalle Ore. A tavola venivano serviti, come antipasto, rognone di vitello flambé con funghi barboni, quindi una zuppa di trippe (fogliolo) in brodo ristretto e tagliatelle rigorosamente fatte a mano, con rigaglie di pollo (creste, durelli, cuore e fegatini). I piatti sono stati abbinati ad un buon Pinot Rouge Igt 2011 sempre della stessa azienda agricola. Il secondo, dal sapore della nostalgia, era costituito dalla coradella (coratella o corata di vitello) con polenta calda a specchio sul piatto, accompagnata da un sorprendente Cabernet Franc Doc 2011. Per finire, un semifreddo al Torcolato, abbinato all'omonimo vino passito del Vicentino, un Doc del 2007 dell'azienda agricola Col Dovigo. A fine serata, i ragazzi della scuola alberghiera, con gli insegnanti e il Preside, hanno ricevuto i complimenti dagli Accademici per la buona riuscita dell'evento, mentre il Delegato ha consegnato loro il menu della serata in ricordo della riunione conviviale. Veniva poi fatto omaggio del piatto dell'Accademia all'Accademico Vittorio Margoni, in rappresentanza anche dei fratelli, per la magnifica serata trascorsa nella loro casa di campagna facente parte dell'azienda agricola. (Renzo Rizzi)

PADOVA

**PIATTO PREFERITO:
LA ZUPPA DI CODA**

La trattoria "Sette Teste". Dal centro storico di Padova, dove occupava uno spazio angusto, si è trasferita in una nuova location con spazi sufficienti per accogliere la Delegazione e i suoi ospiti per una riunione conviviale sempre numerosa come quella ecumenica. L'entusiasmo dei gestori Manuel Baraldo e Moira Benvegnù

convince il siniscalco della serata, Giancarlo Burri, a organizzare un menu tutto dedicato al quinto quarto. Fegato, animelle, cervello, rognone e pane con i ciccioli per iniziare, e risotto con fegatini, zuppa di coda di bue, mammella di vitella e lingua per continuare. Un prosecco Docg (Conte Colalto) per gli antipasti, un rosso di nicchia, il Sabotà (Rovaretto-Setteteste) dopo, e per un dessert fatto da un sorbetto di uva fragola (squisito) e da una fugassa con l'uva, un Marzemino passito (Cà Lustra) ben abbinato. Gli Accademici non refrattari alle frattaglie, termine dispregiativo che il quinto quarto non meriterebbe, hanno dato vita ad una serata allegra e molto gradita sia gastro-nomicamente sia culturalmente per gli interventi del siniscalco e del produttore del Sabotà. Le preparazioni sono state ideate, per l'occasione, dallo chef Manuel. Piatto preferito, la zuppa di coda denominata per l'occasione "oxtailsoupe". Sicuramente, al termine della riunione conviviale, molti pregiudizi verso pietanze da alcuni poco amate, sono caduti e lo scopo di valorizzare piatti, a torto, poco richiesti, è stato raggiunto come si è potuto anche leggere in un articolo dedicato alla serata pubblicato sul "Gazzettino". (Cesare Bisantis)

TREVISO

**OMAGGIO ALLA
"SOPA AEA BECHÈRA"**

Continua con grande soddisfazione il progetto di collaborazione tra la Delegazione e gli Istituti Alberghieri della provincia. Infatti la cena ecumenica "celebrata" presso l'Istituto "M. Alberini", è risultata un successo, anche perché è stata riproposta un'antica ricetta "trevisana": la "sopa aea bechèra", piatto che rappresenta un



recupero storico, in quanto si è potuto riassaporare dopo la sua scomparsa dalle tavole delle trattorie, dagli anni Settanta in poi. Rilevante per la "meraviglia" dei 60 ragazzi dell'Istituto, che hanno collaborato, per giorni, tra loro, per preparare l'evento, con gioia e grande serietà, nei vari settori di competenza: cucina, sala e accoglienza, raggiungendo un risultato eccellente.

È stato ribadito, nell'occasione, che la cena ecumenica ha un valore molto particolare per la Delegazione, sia perché è il momento in cui si cerca di trasmettere i valori dell'Accademia alle generazioni che possono dare a ciò continuità, sia perché è anche l'occasione in cui la Delegazione presenta il frutto del lavoro di ricerca effettuato per recuperare vecchie ricette e salvaguardarne l'autenticità. Ma veniamo alla cronaca della serata. Inappuntabile il servizio di accoglienza, simpatici, premurosi e attenti i ragazzi impegnati, che hanno svolto il loro compito senza alcun disagio; altrettanto dicasi per gli studenti dedicati alla gestione della sala: di ottimo gusto l'arredo dei tavoli, che richiamava i colori e i motivi dell'autunno, puntuale e senza contrattempi il servizio. Per niente inferiori ai loro colleghi sono risultati i cuochi, che hanno progettato un menu ben articolato in modo da esaltare il piatto "d'onore". I complimenti vanno naturalmente anche agli insegnanti e al Preside, insieme al ringraziamento per la disponibilità dimostrata nel soddisfare tutte le esigenze della Delegazione. All'accoglienza, in piedi, un ricco buffet: fegato alla veneziana con polenta bianca, lingua salmistrata, nervetti

con cipolla, cartoccio di animelle fritte, cuore in padella e trippe alla trevigiana. Al tavolo, buono e bello l'antipasto: un assaggio di "porchetta di coniglio" e uno di carpaccio di manzo e poi la tanto attesa "sopa aea bechèra", protagonista della cena, seguita da un garbato sformatino di zucca su fonduta di "bastardo" del Grappa e poi da un sorbetto di pera su pan di Spagna e frutti di bosco. Ottima la selezione dei vini e il loro abbinamento. (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

TREVISO - ALTA MARCA

NEI MANGIARI TREVIGIANI

Il tema dell'anno ha riportato alla ribalta "mangiari" da molti dimenticati ma solidamente fissati nel ricordo della memoria. Essi concorrono a rappresentare la vera identità del mangiare trevigiano in un'epoca non molto lontana, quando la carne era appannaggio di pochi. L'occasione, quindi, ha riaccessò l'interesse per i piatti cosiddetti poveri, alcuni dei quali inseriti nel menu. Sono state servite all'aperitivo le animelle fritte, ghiandole di bovino di conformazione spugnosa e colore rosa chiaro, formate da piccoli lobi e coperte da una pellicola trasparente. Prima di poterle utilizzare in cucina, si devono cuocere per qualche minuto e vanno spelate. Si possono fare anche alla griglia o allo spiedo. Anche i nervetti, parola di origine lombarda per significare i tendini della bestia, hanno fatto bella mostra conditi tiepidi con olio, sale e cipolla o anche sedano. È un piatto che anche oggi si può trovare in qualche osteria per accompagnarlo ad un bicchiere di vino, oppure inserito nelle portate del bollito. È stata servita poi la "sopa de tripe" nella versione trevigiana che è in bianco, con abbondante par-



migiano e rosmarino. Le trippe, a Treviso, si possono trovare anche in umido con pomodoro. Per entrambi i piatti devono essere utilizzati pezzi del ruminante (formato da una serie fittissima di papille), del reticolo (costituito da alveoli), dell'omero (caratteristico per le molteplici lamelle) e l'abomaso (che ha una pasta compatta). Di solito viene utilizzata la sorana, cioè una vitella di età inferiore ai 20 mesi che non ha ancora partorito. Il risotto di "sécoe" ha ricordato come una volta non si buttava nulla: questo piatto è il risultato del recupero certosino dei garzoni di bottega che, con un coltellino affilato, toglievano i pezzetti di carne rimasta attaccata negli interstizi delle vertebre. Oggi solo qualche trattoria le propone, sia con il risotto sia in umido, su un letto di polenta. Un altro piatto che appartiene alla carne non nobile è quello del guanciaio o guance di vitello, che oggi invece sono molto ricercate dai ristoratori. Sono infatti tenere e molto gustose per il collagene che contengono. Vengono fatte brasate, bollite o come spezzatino.

Accanto alla presentazione dei piatti sul tema ecumenico, c'è stato l'intervento dell'Accademico Ulderico Bernardi, il quale ha tenuto un interessante *excursus* sull'utilizzo della carne nella storia dell'uomo. (Nazzareno Acquistucci).

VENEZIA MESTRE

"LO SGUAZZETTO DEL BECHER"

Cena ecumenica all'insegna degli amici ritrovati, come ha sottolineato il Delegato Ettore

Bonalberti, salutando il rientro in attività dell'Accademico Bepi Zerbo e di Franco Pascale. Una cena ecumenica che la Siniscalca Paola Comacchio ha organizzato con la collaborazione preziosa di Federcarni, associazione di categoria della ConfCommercio di Venezia, per la quale erano presenti il dottore Pierpaolo Dall'Agnola e, per Federcarni, due macellai storici di Venezia e Mestre, Marino Ragazzo e Mauro Chinellato. Il tema della cena, ha ricordato Paola Comacchio, va alla riscoperta di molti piatti della tradizione popolare nati dall'incontro tra fame e ingegno. Era necessario però che il cuoco, cui affidare questo incarico, avesse non solo capacità tecniche, ma anche quel bagaglio culturale che trae origine da una tradizione familiare nel settore della macelleria. È questo il caso del ristorante "Vescovo" di Cappelletta di Noale (VE), dove il giovane cuoco Tommaso è l'erede di una cultura, quella della famiglia, che da anni gestisce anche un'importante macelleria. Tommaso ricerca prodotti locali e controllati della migliore qualità, trasformando con amore anche materie prime povere in piatti eccellenti, presenti nella lista quotidiana del ristorante. Due portate meritano un approfondimento: la "lingua impepata" e lo "sguazzetto del becher". Nel primo si è voluta valorizzare la lingua con la cottura sottovuoto e l'utilizzo del pepe, mescolandone gli aromi in un particolare composto in vendita nella principale drogheria mestrina. Lo "sguazzetto del becher" ha invece una storia più complessa. Con la parola "sguazzetto" si usava definire a Venezia un sugo molto fluido con sedano, carota e cipolla, in cui si facevano cuocere interiora e ritagli di carne o pesce povero. Quello "del becher" (del macellaio) era caratteristico del periodo invernale e veniva preparato

nei "bacari" attorno a Rialto per soddisfare la richiesta di calore a basso costo dei lavoratori del mercato che iniziavano l'attività nelle prime ore dell'alba. Il Consultore Carmine Guadagno ha relazionato poi sul quinto quarto. Nel suo intervento, Mauro Chinellato ha ricordato i tagli - dalle trippe ai nervetti, dalla guancia ai duroni, alla tetta, al modegal, ai barbusai (labbra della mucca), al rume-gal (stomaco del manzo) - non più proposti nelle macellerie dove, se non fosse per qualche sopravvissuto buongustaio e la fame e la povertà degli extracomunitari, molti sarebbero dimenticati per sempre. (Ettore Bonalberti)

VICENZA

RISTORANTE IN MACELLERIA

La riunione conviviale ecumenica dedicata alla cucina delle carni da non dimenticare è stata curata dal siniscalco Antonio Di Lorenzo nel ristorante di Arzignano (VI) "Damini, Macelleria & Affini". Il locale, gestito dai fratelli Giampietro e Giorgio Damini, è stato ricavato in una porzione della macelleria di famiglia, creando così un'atmosfera ove territorio, tradizione e tecnica si sono amalgamati. La cena è stata studiata come rivisitazione dell'utilizzo del quinto quarto, con un susseguirsi di proposte accattivanti, tipiche della gastronomia vicentina. *In primis*, un assaggio di trippa e piedino, cotti in umido in modo da sgrassare i tessuti connettivi, soprattutto nel piedino, evitando la sensazione collosa (il cosiddetto "tacajso" veneto) dell'alimento, tipica nella bollitura. Seguivano le battute crude a coltello al naturale o con aggiunta di burrata e di trippa di fegatini alla toscana. Il locale è rinomato proprio per la scelta delle carni e le frollature sono curate personalmente dai

gestori. Per la battuta cruda a coltello è stata utilizzata la razza francese Limousine, allevata in Italia da Alfredo Parmegiano di Pozzo d'Adda (MI). Gli animali macellati sono femmine di età tra i 22 e i 24 mesi, che raggiungono un peso tra i 300 e i 340 kg, con frollatura eseguita in 30/35 giorni. La cena è proseguita con ravioli di ricotta, ripieni di erbe e conditi con ragù di rognoni, preparati in due diverse maniere: con bollitura tradizionale e al forno. Il piatto forte è stato, però, il bollito "ritrovato", ossia preparato con una composizione di carni alla "vecchia maniera": cotichino, muscolo, coda, cappello del prete, guancia e testina, in abbinamento con pearà (salsa di pane raffermo grattugiato, midollo di bue, burro, brodo e pepe), salsa verde, cren (grattugiato con aceto) e mostarda vicentina (a base di frutta pestata, senape bianca e zucchero). Interessante, poi, la preparazione proposta con milza, cuore e polmoni in saor, ossia con condimento a base di cipolle in agrodolce, tipicamente veneto, ma tradizionalmente utilizzato per la conservazione del pesce. Il convivio si è concluso con un tiramisù in doppia versione: tradizionale, e a mo' di "gelato", entrambe lodate dai commensali. (Paolo Portinari)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

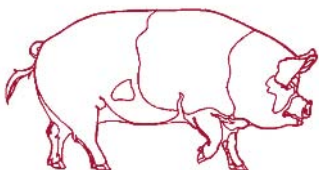
TRIESTE

LA CITTÀ E IL QUINTO QUARTO

Un argomento difficile quello della cucina delle carni da non dimenticare, perché i prodotti del cosiddetto quinto quarto - interiora, frattaglie e altre parti di minor pregio della macellazione -, per abitudini acquisite, esperienze precedenti o per preconcezioni, non sono gradite al palato di molti. Un tema da affrontare comunque con cu-



riosità e interesse, soprattutto da parte degli Accademici, proprio per il loro ruolo di cultori ed esperti della materia gastronomica. Idea vincente quella del Simposiarca Claudio Ceschin che, nella bella cornice del ristorante "Harry's Grill", ha voluto unire nel convivio piatti antichi e legati al territorio ad altri di tipo innovativo, per provare ad incontrare e stimolare il gusto di tutti. Le preparazioni tradizionali, quali i piedini di maiale, il cervello impanato, il cuore di vitello ai ferri e la testina bollita, erano poste in bellavista al centro di ogni tavolo, da "guardare e da mangiare", come sottolineate nel menu. Le portate creative comprendevano: insalatina di trippa con arancia, timo e cannellini; tortelli fritti con fegatini, grana e tartufo in brodo di cappone affumicato; millefoglie di lingua e scaglie di foie gras. Non potevano mancare il risotto con fegatini di pollo, tradizionale piatto di alcune festività nel Carso triestino, arricchito con il vino Terzano, e le trippe alla triestina, quotidianamente servite in molti dei caratteristici buffet della città. Dopo l'intervento del Delegato Giuliano Relja sul significato della cena ecumenica, la presentazione del libro della collana degli "Itinerari" e la relazione del Simposiarca sulle carni da non dimenticare, tutto il convivio è stato animato da vivaci e interessanti dibattiti sul tema. Il giovane cuoco Federico Sestan ha ottenuto ampi consensi ed è stato premiato con il piatto accademico dell'anno. A detta di molti, una delle più interessanti, stimolanti e riuscite, dal punto di vista culturale, tra tutte le cene ecumeniche. (Mara Rondi)



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

I TAGLI POVERI DELLA CUCINA CONTADINA

La nostra storia gastronomica è racchiusa nei tanti piatti che ci sono pervenuti dal passato, frutto delle radicate tradizioni che affondano nelle nostre più profonde origini, retaggio, in molti casi, del passaggio da una cucina della fame ad una tavola ricca e varia, da una cucina povera e contadina ad una cucina borghese e urbana. L'origine della maggior parte delle carni da non dimenticare è racchiusa nel ventaglio dei tagli poveri, e delle parti di recupero, quindi patrimonio esclusivo delle classi meno abbienti. L'operazione culturale che sottintende l'annuale cena ecumenica, nel momento dell'organizzazione, è stata affrontata sia come contenuti sia come ambientazione, e per quest'ultima si è scelta la "Trattoria Bortolotti", a Lippo di Calderara, nelle prime campagne ai limiti della cintura cittadina. Condotta dalla famiglia Bortolotti da oltre settanta anni, è una delle più rinomate e tradizionali del territorio bolognese. Per quanto riguarda i contenuti, oltre alla distribuzione del volume della collana degli "Itinerari" e di un inserto sul maiale e le sue carni: "Dal maiale non solo gli insaccati" dell'Accademico Tito Trombacco, il Vice Delegato Giorgio Palmeri, tra una portata e l'altra, ha tenuto una pregevole e dettagliata relazione sulla storia delle rigaglie di pollo e delle carni del quinto quarto, che ha avvinto gli Accademici i quali, con la loro numerosa presenza, hanno contribuito al successo della serata. Facendo riferimento al menu e ai piatti serviti, si è verificata una perfetta intesa tra gli organizzatori e la cuoca, attuale titolare del locale: Mari-

sa Bortolotti. La collaborazione è iniziata subito, quando ha suggerito l'uso degli stricchetti, conditi con un ragù di fegatelli di pollo, piselli e prosciutto, al posto delle più tradizionali tagliatelle, e l'aggiunta dei fagioli borlotti nell'umido della trippa. La cena si è aperta con un'eccellente insalata di nervetti che si scioglievano in bocca; è continuata con gli stricchetti con fegatelli di pollo; i fagioli nella trippa in umido; il fegato nella rete in padella; le cervella fritte nell'uovo; la cicoria nell'olio con aglio e peperoncino. Come dessert, un ottimo "amaretto in budino". I piatti sono stati accompagnati dai vini dei Colli bolognesi. (Tito Trombacco)

BOLOGNA - SAN LUCA

AL CIRCOLO DELLA CACCIA

Alla presenza del Prefetto di Bologna Angelo Tranfaglia, e di circa 150 fra Accademici e ospiti, la cena ecumenica si è svolta con successo nella sede del Circolo della Caccia. Il tema di quest'anno era particolarmente impegnativo, ma i Simposiarchi Giampietro Gamberini e Natale Mezzetti si sono impegnati con molta determinazione e hanno saputo interpretarlo con grande intelligenza. Le frattaglie, ben cinque, sono state offerte a buffet ed erano ottime, in particolare il fegato di maiale, le cervella fritte e la coda alla vaccinara. Nei due primi piatti erano stati aggiunti il midollo di vitello nei pasatelli e il piedino di maiale nel ragù dei garganelli. Il gran bollito misto comprendeva anche lingua, testina, cotechino e zampone, mentre la spalla di vitello era particolarmente destinata alle signore. Il servizio è stato come sempre inappuntabile e le tavole erano meravigliosamente imbandite. Lo chef è stato calorosamente ap-

plaudito insieme ai Simposiarchi. La distribuzione del libro dell'Accademia sulle carni da non dimenticare ha suscitato grande interesse. Con un breve concerto si è conclusa la splendida serata. (Maurizio Campiverdi)

CERVIA - MILANO MARITTIMA

SAPORI RISCOPERTI

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso l'Istituto Alberghiero (Ipseo) di Cervia. Il menu, elaborato dal professore Magnifico e dal Delegato Bruno Pollini, ha riscosso molto interesse tra gli Accademici, così come la relazione del Delegato tenuta prima della cena. Commensali soddisfatti sia per la presentazione, sia per i sapori delle pietanze, sapori che sono stati effettivamente riscoperti, vuoi per le qualità delle carni proposte (la lingua di bue, la trippa con la seppia ecc.), vuoi per il curioso e gradito abbinamento che hanno avuto con le salse e le verdure. Il menu era così composto: aperitivo di benvenuto; insalatina di lingua di bue, salsa all'arancia e verdure; anemelle dorate e salsa di cavolfiore; tagliolini con ragù di frattaglie di pollo; assaggio di trippa e seppia con fagioli; fegato confit con stufato di cipolla bianca e mele rosse; evoluzione della zuppa inglese. Vini piacevoli e giusti gli abbinamenti. Il tema particolare delle carni da non dimenticare è stato affrontato con successo dalle classi IV D, IV H e da alcune classi di III, coadiuvati in cucina dal professore Magnifico e in sala dal maitre Mirko Bucci e dall'assistente Jessica Donati, ai quali tutti i commensali hanno rivolto, al termine della serata, un meritato applauso che ha voluto sottolineare l'apprezzato e riconosciuto impegno dedicato all'arte culinaria.



IMOLA

I RICORDI DI UN VECCHIO MACELLAIO

Sono le nostre tavole a ricordarci quali siano le carni ormai in disuso nella quotidianità della nostra alimentazione, ma chi ha come obiettivo quello di approfondire gli aspetti culturali attorno al cibo, guardando alla tradizione, al territorio e alle tecniche originali, ha altresì il compito di far in modo che non siano dimenticate. La Delegazione ha affrontato l'inusuale tema della cena ecumenica ascoltando i racconti di un anziano macellaio bolognese, Franco Serra. E il luogo scelto per questo incontro "ecumenico" è stato l'"Osteria da Patrizia", in zona Piratello, divenuta famosa per aver raccolto la tradizione della vecchia "bottega" da Sanzio, che il giorno di Ognissanti offriva agli avventori, fin dalla prima colazione, cotechino con purè in omaggio agli addetti cimiteriali a conclusione del loro impegno per abbellire al meglio i luoghi visitati per commemorare i defunti.

Dalle memorie di Serra sono arrivati i riferimenti al *modus operandi* dei trippai, dalla pulizia della testina di vitello, alla ricercatezza degli zampetti, delle animelle, della coda, dei nervetti o delle cervella ora non più richiesti in una cucina, dove i brevi tempi e la semplicità delle cotture la fanno da padroni.

Ma senza dover rammentare "la cucina della fame", ci ha pensato Graziano Rosetti, rappresentante del gruppo macellai dell'Ascom Imola, a passare in rassegna il cosiddetto "quinto quarto", e a parlare di quando, in cucina, ci fi-

nivano il cuore, la lingua, i fegati, la trippa, il polmone, le frattaglie, i reni, i testicoli che venivano cucinati a merenda, il muso e le guance, la coda, le zampe, il filone, ossia midollo spinale, di cui in un recente passato era stata vietata la vendita, la milza, la pagliata, il rognone, i barboni, la dressa, l'osada di maiale e la finanziaria. Certamente le nuove generazioni potranno rimanere senz'altro stupite e perplesse, ma vale ribadire che in passato le interiora si consumavano in gran quantità, anche in forza del loro essere a buon mercato, mentre oggi sia la fantasia sia la tempistica nella preparazione dei piatti remano contro. (Antonio Gaddoni)

MODENA

FESTEGGIATI ANCHE I CINQUAT'ANNI DELLA DELEGAZIONE

La sera della cena ecumenica sarà ricordata dalla Delegazione come particolarmente simpatica e ben riuscita. La difficoltà di trovare un locale che si impegnasse in un menu sulle carni da non dimenticare, che nel Modenese sarebbero meglio definite come carni spartite, è stata brillantemente risolta dall'Accademico Luigi Cremonini che ha invitato gli Accademici a casa sua, impegnandosi, insieme alla consorte, a far riscoprire questi cibi. Bisogna ricordare che Cremonini ha creato l'Inalca, un'azienda nota a livello mondiale per il commercio della carne. Nella serata della cena ecumenica, gli Accademici si sono ritrovati a festeggiare anche i cinquant'anni della Delegazione e dell'Inalca. In un clima, quindi, particolarmente festoso, l'amico Cremonini, primo esportatore in Europa delle carni argomento della cena e pertanto esperto dei vari mercati esteri che le utilizzano, spesso molto

più di noi (come la Francia), ha prima erudito e poi deliziato i palati degli Accademici. Si è iniziato con crostini di fegato, bocconcini di animella al sesamo e nervetti di zampetto di vitello fritti che hanno riscosso un unanime successo. Come primo, dei saccottini con ragù di fegato e salsa al parmigiano molto apprezzati. Ma la vera scoperta è stata nel secondo, dove la testina e la lingua di vitello su letto di cipolla e cialde di grana, la trippa alla parmigiana e le frattaglie miste alla brace hanno dimostrato come con queste carni si possa preparare un pasto di altissimo livello.

Anche il menu, che conteneva delle ricette sull'argomento fornite dall'Accademico Sandro Bellei, noto scrittore di gastronomia, è stato particolarmente apprezzato e molti hanno dichiarato la volontà di provare a riportare sulle loro tavole questo tipo di carni.

Splendida serata, quindi, che non sarà facile replicare per la completezza dell'approfondimento dell'argomento sia dal punto di vista culturale sia pratico e per la gradevolezza della location.

(Roberto Olivi Mocenigo)

RAVENNA

DOPPIA FESTA

La cena ecumenica della Delegazione alla "Taverna San Romualdo", è stata gradita occasione per festeggiare anche la designazione di Delegato onorario ad Emilio Antonellini che, nel corso degli ultimi nove anni, ha dato lustro alla Delegazione alla quale ha dedicato un impegno costante, ottenendo risultati di grande rilievo. Prima della relazione, tenuta dall'Accademica Marisa Fontana, il Delegato Orio Pelliconi ha consegnato, a ricordo della circostanza, un omaggio al neo Delegato onorario, spiegando

l'importanza di questo riconoscimento. La bella riuscita della serata ha coronato questo momento di ringraziamento ad Emilio al quale gli Accademici hanno manifestato, ancora una volta, il loro affetto. (Orio Pelliconi)

TOSCANA

CHIANCIANO

LAMPREDOTTO, CHE PASSIONE!

La Delegazione ha scelto per il tema della cena ecumenica di dare ospitalità a Firenze e ad uno dei suoi simboli gastronomici, la trippa e i legami storici di questo piatto povero con la città. La trippa - e il lampredotto - sono cibi di carattere; dopo che si sono conosciuti e assaggiati si amano o si rifiutano, ma certamente meritano un'esperienza. Il modo migliore per mangiare la trippa è in strada, consumata al chiosco, in centro o fuori le mura, fin dal mattino per colazioni, merende o spuntini con il panino con il lampredotto. Il trippaio, rialzato sul suo banco, tra i vapori delle pentole, invita i passanti a fermarsi e gustare le sue specialità. Tra i quartieri fiorentini, San Frediano è quello in cui si è sviluppata la tradizione della lavorazione della trippa; poi via dell'Orto, via dei Camaldoli, via del Leone e i mercati di Sant'Ambrogio e di San Lorenzo. Scrive Vasco Pratolini ne *Il quartiere*: "il trippaio è davanti al suo carretto; fuma nella vaschetta il lampredotto appena bollito; gli si affollano intorno i garzoni col pane croccante tra le mani, per la prima colazione; si puliscono le dita sul fondo dei calzoni per servirsi un pizzico di sale". Nel corso della cena ecumenica della Delegazione, i componenti del quinto quarto sono stati presentati da Lupen e Margot di Beatrice





Trambusti e dalla Nuova Triperia Fiorentina, con piatti freddi e caldi di alto livello. Il menu comprendeva: carpaccio di testina con pomodorini, rucola, parmigiano; lingua e poppa; nervetti freddi con pomodorini; crostini con sugo di lampredotto, per antipasto. Si proseguiva con: riso e cavolo con brodo di lampredotto; penne al sugo di lampredotto; lampredotto bollito con salsa verde e salsa piccante; trippa alla fiorentina; lampredotto in zimino; centopelle con patate; spezzatino di frattaglie. Castagnaccio per finire.

La riunione conviviale è stata preceduta dai saluti del Delegato Giorgio Ciacci. Ha preso poi la parola Anna La Rosa, giornalista di Rai 3, per introdurre il tema e presentare la relazione del simposiarca Ettore Falvo, che ha sapientemente tracciato la storia di questo cibo dall'origine fino ai giorni nostri. Un ringraziamento particolare a Giancarlo Bologna, che ha ospitato la Delegazione nelle scuderie della villa granducale di Dolciano a Chiusi, e a Fernando Cattani e Piero Baldelli Boni per aver offerto i vini delle loro cantine. (Giorgio Ciacci)

MUGELLO

DA SERGIO TUTTA LA FAMIGLIA IN CUCINA

Far parte dell'Accademia vuol dire amare le tradizioni gastronomiche italiane e cercare di tramandarle anche alle nuove generazioni, come hanno fatto i nostri avi.

Certo un tempo, quando la fame e la miseria imperavano, "consegnare" le tradizioni era come passare ai figli un manuale di sopravvivenza senza il quale sarebbe stato difficile sfamarsi e sfamare le proprie famiglie. Le carni del quinto quarto, tema di quest'anno, sono carni ricche di proteine e

molto nutrienti, ma sono ormai dimenticate, anche se, ben cucinate, forniscono piatti particolari e squisiti. È quanto la Delegazione ha potuto sperimentare al ristorante "Da Sergio" a Dicomano, dove gli chef Gianni e Matteo hanno preparato la cena ecumenica in maniera superlativa, facendo di ogni piatto un piatto da gourmet. D'altra parte, in cucina, a mantenere vive le tradizioni, lavorano con amore la nonna, la mamma e gran parte della famiglia, con figli e nipoti. (Tebaldo Lorini)

PISA VALDERA

LA PERDITA DI UNA CUCINA FATTA DI ATTENZIONE

La cena ecumenica ha avuto luogo al ristorante "L'Aeroscalo" di Pontedera (PI). La serata non poteva, ovviamente, non avere una sua valenza culturale. Ospite della Delegazione, l'Accademico Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi Territoriale della Toscana, che nella sua conversazione ha enumerato le ragioni della perdita di un insieme di prodotti, di tradizioni e di usi che vedevano il quinto quarto e le rigaglie come protagonisti di una cucina fatta di attenzione, grande ricerca del buono e grande rispetto della loro storia. Molteplici cause hanno determinato questo allontanamento: dal cambiamento del gusto, che è ora più attento alla ricerca di sapori più delicati, alle grandi paure che fenomeni come la "mucca pazza" hanno determinato, al minor tempo che la donna può dedicare alla cucina. E se anche in ogni regione vi sono presenze di questi piatti, dalla pajata alla cassoeula milanese, dal fegato alla veneziana alla meusa palermitana, è in atto una contrazione dei consumi che tende a cancellare una serie di piatti dalla nostra tradizione. Bene ha fatto

l'Accademia, in un momento di "recessione" del mondo della ristorazione, oltre che dei consumi delle famiglie, a ritrovarli, con il volume "La cucina delle carni da non dimenticare", nella dignità di un insieme che è alla base della nostra cultura gastronomica. A conclusione della serata, applauso particolarmente sentito e caloroso al titolare del ristorante, Francesco Marianelli, cui è andata la vetrofania accademica.

VALDARNO FIORENTINO

PROTAGONISTA IL BOLLITO MISTO

Il ristorante scelto è "Nerbone di Greve", che si trova nella piazza principale di Greve in Chianti ormai da diversi anni. Fu fondato infatti nel 1999 dai proprietari dell'omonima triperia Nerbone, il cui banco era ed è presente al mercato centrale di Firenze sin dalla fine del XIX secolo. Nel 2004 subentra l'attuale proprietaria, Lara Gasperini, che mantiene comunque inalterato il nome e intatte tutte le caratteristiche culinarie della precedente gestione, facendo cioè del ristorante un luogo simbolo per gli amanti delle trippe, del quinto quarto e delle carni i cui tagli sono spesso dimenticati, e di difficile degustazione in altri locali. Ma a questi piatti della tradizione chiantigiana e fiorentina si aggiunge ora anche l'allevamento diretto dei maiali di grigio, di cinta e bianchi, che permette di avere sempre carni di elevato pregio oltre a prosciutti e insaccati eccellenti, compresa quell'arista salata di grigio che rappresenta un salume "nuovo". È estremamente interessante per l'eccellente rotondità di sapori data dal delicato e profumato ac-



corpo mento della morbida parte grassa con il deciso e intenso sapore della parte magra. Inoltre, la giovane e intraprendente proprietaria produce un ottimo vino Chianti Classico Docg, oltre all'olio e allo zafferano. In cucina, inoltre, il sapiente chef Stefano Bertini alterna piatti di sana tradizione ad altri innovativi, saporiti ma delicatissimi, quali per esempio il timballino di trippa in sfoglia di patate e il passato di lenticchie con quenelle di fegatino di piccione. Da non sottovalutare la guancia di manzo brasata. Una cena, dunque, all'insegna del tema indicato dall'Accademia, che ha avuto il culmine con il bollito misto, dalla falda di manzo alla zampa, dalla lingua al lampredotto. Cotture più che tradizionali ma con punte di cucina anche innovativa, il tutto realizzato con cura e attenzione nelle preparazioni e nella presentazione, e inoltre gustato all'interno di un locale trecentesco, le cui antiche vestigia sono tuttora riscontrabili nelle pareti e nei soffitti in pietra e laterizio a faccia vista. (Ruggero Larco)

MARCHE

DELEGAZIONI MARCHIGIANE

UNA POSITIVA ESPERIENZA CONGIUNTA

Su iniziativa del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e l'adesione di tutti i sei Delegati marchigiani, la cena ecumenica si è svolta congiuntamente tra tutti gli Accademici della regione nel bell'hotel Cosmopolitan di Civitanova Marche. Circa 150 commensali tra Accademici, familiari e ospiti hanno trascorso una piacevole serata degustando le prepara-



zioni dell'esperto cuoco Giuseppe Giustozzi e ascoltando l'interessante relazione del Direttore del Centro Studi marchigiano, Piergiorgio Angelini. La presenza allo stesso tavolo di tutti i Delegati, compresi i nuovi non conosciuti a tutti, è stata una splendida occasione per confrontare i programmi di ogni Delegazioni e le iniziative comuni da sviluppare. Nel corso dell'incontro è stata presentata la nuova pubblicazione sul tema dell'anno "L'antica tradizione del Quinto Quarto" edita a cura e spese di tutte le Delegazioni marchigiane e curata dal Delegato maceratese Ugo Bellesi coadiuvato dall'Accademico Gianni Cammertoni, il tutto sotto la regia del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini.

L'opera è stata particolarmente apprezzata dagli Accademici anche per la presenza di un cd con un'accurata documentazione fotografica sul bovino e le sue parti commestibili, con particolare riferimento al quinto quarto.

Nel saluto finale Magagnini non ha mancato di segnalare la

propria soddisfazione per l'ottimo livello della riunione conviviale e per l'appassionata presenza di tanti Accademici (molti hanno percorso circa 100 km per raggiungere la sede della cena) e l'impegno a ripetere questa esperienza congiunta di tutta l'Accademia marchigiana. (Mauro Magagnini)

UMBRIA

TERNI

UN'AMBIENTAZIONE ECUMENICA

Da qualche tempo i simposiari Franco e Piero Maroni ai quali il Delegato, da qualche anno, affida la cura della riunione conviviale ecumenica, hanno abituato gli Accademici della Delegazione ad una cura dell'ambientazione e della tavola e ad un menu del tutto particolari. La sala de "Il Melograno" dell'hotel Garden diventa l'intero mondo e il cenacolo delle mense di tutte le Delegazioni, con una disposizione di tavoli e di commensali a significare il valore ecumenico del convivio che si svolge ogni anno su un tema comune. Anche il menu cartaceo è un semplice nastro che scorre, lega e illustra il rito della "cena delle carni da non dimenticare". Il Delegato, Guido Schiaroli, por-

ge il benvenuto ad Accademici e ospiti, fra i quali Roberto Cecchini dalla Delegazione di Monaco di Baviera, quindi svolge la relazione elaborata a quattro mani con il direttore del CST Giuseppe Fatati: un *excursus* sull'impiego della carne nell'alimentazione umana, con particolare riferimento alla regione e al territorio della Delegazione. Franco Maroni esplica il significato del menu e dell'allestimento ambientale, quindi la "parola" agli chef Davide Aprile e Michele Petrucci che interpretano in maniera estetico-cromatica il tema delle carni da non dimenticare. (Guido Schiaroli)

ABRUZZO

TERAMO

DAI RICORDI ALLA TAVOLA

La cena ecumenica è stata l'occasione per la prima ufficiale del nuovo Delegato Roberto Ripani. Simposiari della piacevole serata, un trio che ha lavorato con una intesa felice, determinante per la riuscita: Andrea Costantini, Claudio D'Archivio, Gabriele Di Teodoro. Il Delegato, dopo i ringraziamenti agli chef Gabriele e Mauro del ristorante "Borgo Spoltino", che hanno accolto la Delegazione con calore in questa serata dal non facile tema, si è soffermato sul valore di quel cibo, oggi caduto un po' in disuso, illustrandone alcuni valori nutrizionali e smentendo alcune false credenze. Il decano degli Accademici, Gabriele Di Teodoro, prima di illustrare il menu, ha fatto una breve introduzione sulla cucina del quinto quarto, sulle tradizioni locali, ricordando alcuni piatti ormai scomparsi dalle tavole locali e intessendo il suo discorso con episodi di vita vissuta quando era molto facile trovare questi cibi nelle trattorie più note di Teramo. Il tema

della serata è stato suddiviso in due parti: nella prima, protagoniste sono state le frattaglie, abilmente preparate da Gabriele e Mauro e servite in modo celere e inappuntabile. La seconda parte si è articolata sulla cucina della coda, utilizzata sia per un sugo leggerissimo, come base per le mezze maniche, ma anche come secondo, arricchita di uvette e pinoli e un pizzico di cacao. Prima del dessert, il Vice Delegato Andrea Costantini ha illustrato la scelta dei vini, tutti a bacca rossa, all'infuori dello spumante di apertura, soffermandosi sulla territorialità e, soprattutto, elogiando l'utilizzo del Montepulciano d'Abruzzo, l'Incanto di Marramero per la macerazione della pesca gialla, degna conclusione di un menu particolare e di una speciale serata.

(Claudio D'Archivio)

CAMPANIA

BENEVENTO

INTERIORA DI AGNELLO NELL'AMMUGLIATIELLO

La Delegazione ha scelto come luogo dell'incontro ecumenico il ristorante "La Torretta" a Casalduni, che ha approntato un menu che ha risposto pienamente al tema dell'Accademia: zuppa di fagioli con le cotiche; soffritto di vitello e trippa al pomodoro; cavatelli al sugo rustico; fegato alla brace e un gigantesco "ammugliatiello di Casalduni", che è una specialità del posto, il tutto accompagnato da un robusto Aglianico locale. La Delegata Milly Chica ha presentato gli ospiti della serata, ha ringraziato l'Accademica Angela Meoli per la sua fattiva collaborazione nell'organizzazione dell'incontro e ha ribadito il significato ecumenico dell'incontro. Il tema del convivio è stato svolto brillantemente dall'Accademica

Curiosità

LA BIBLIOTECA DEL VINO

Nel 1876, la fillossera minacciava i vigneti europei, e quella che allora era la Scuola di Agricoltura di Montpellier salvò migliaia di varietà di vite da vino esistenti, creando una collezione ampieografica unica, che, tra il 1949 e il 1950, fu spostata al Domaine de Vassal.

Oggi è una vera e propria istituzione, tanto che i francesi la considerano l'equivalente vinicolo del Louvre, ma ora le 7.000 piante di vite dovranno spostarsi di nuovo. Non tutti, però, sono convinti della nuova destinazione, l'Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica (Inra), a Gruissan, nei pressi di Narbonne, perché la paura è che le piante più vecchie non riescano a superare un altro spostamento.



Danila Carlucci che, in funzione di Simposiarca, ha illustrato il significato del quinto quarto e ha fornito interessanti riferimenti storici sulle carni oggi meno usate, valorizzandone le qualità. (Giovanni Errico)

NOLA

IL VALORE DEL CONVIVIO

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica nella masseria "Rivolta" di Striano, nella sala arredata come le antiche locande della valle del fiume Sarno, "orto" importante della città di Napoli. In apertura, il Delegato Giuseppe De Martino ha ricordato che l'evento annuale sintetizza i valori dell'Accademia, quelli del convivio, inteso come vita in comune, nel culto di quelle tradizioni che rimangono vive solo quando si adeguano alle trasformazioni sociali e culturali. In questo senso, ha sottolineato il Delegato, bisogna leggere il tema dell'anno, "le carni dimenticate", che costituiscono un capitolo importante della nostra storia alimentare. Dopo i saluti e i ringraziamenti del Sindaco di Striano, dottore Antonio Del Giudice, alla Delegazione per il vigore con cui tutela e promuove i valori della cultura territoriale, l'Accademico Carmine Cimmino ha brevemente illustrato l'importanza del quinto quarto nella storia dell'alimentazione della *Campania Felix*.

Il menu della cena ha dimostrato che la cucina unisce il passato al presente solo se riesce a congiungere il rigore filologico con una corretta valutazione delle trasformazioni del gusto. I "condottieri" della masseria, Carmela e Nello Lombardi, conoscono bene quest'arte e l'hanno dimostrato subito, con i piatti d'apertura: guancia di maiale, prosciutto di capra, testicoli di vitello lesi, una sfavillante milza imbot-

tita, una nobile rognonata, illuminata dalla cipolla ramata di Monitoro, i fegatini nella "rezza", la trippa al sugo, le verdure marinate. È venuto poi il sapido incanto della polenta da intingere nel soffritto di vitello e delle sontuose "candele" spezzate, con il ragù di una salsiccia piccante che, solo per modestia, ama farsi chiamare "pezzentella". E poi bisteccina di asinello alla brace e broccoli a foglia di ulivo saltati in padella: la carta li chiama con un nome, "schitaiuoli scoppettati", che fa vedere il salto e sentire il rumore. Infine, la mela annurca al forno con composta di arancia, la crostata di fichi, aristocratiche dolcezze di cioccolata, liquori dal corpo ardente e dal nome crepuscolare.

In conclusione, Giuseppe De Martino ha brevemente illustrato il libro "La cucina delle carni da non dimenticare" e gli Accademici hanno testimoniato la certezza di aver interpretato compiutamente lo spirito della cena.

SALERNO

TRADIZIONE E TERRITORIO

La Delegazione si è riunita al ristorante "Pie' d'Eco" a Calvanico, in una bella cornice di monti, prati verdi e ricci di castagne che formavano un tappeto autunnale. Nell'ospitale accoglienza della famiglia Campione e nel calore dell'amicizia dei numerosi ospiti, le ore sono passate con grande velocità in uno scambio di idee e di simpatia. In riferimento al tema della cena ecumenica, le pietanze sono state tradizionali e preparate con prodotti del territorio e sono state servite in stoviglie semplici come semplice era l'arredamento del ristorante. Ricchi l'aperitivo con soppresata e formaggio fresco, e l'antipasto con capocollo, pizza imbottita, assaggio di

melanzane, peperoni, zucchini alla scapece. A seguire, minestra maritata e cortecce al pesto. Dopo il secondo, costituito da involtini di roast beef con genovese e piselli, sono stati serviti la frutta e i "calzoncelli" di castagne. Il tutto innaffiato dal vino della casa. Buono il servizio anche se un po' lento. L'omaggio delle castagne da parte del signor Campione a tutti i partecipanti ha prolungato nel tempo il sapore dei suoi prodotti.

(Maria Monica Martino)



CALABRIA

REGGIO CALABRIA

RICORDANDO LA FRITTOLOTA

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica al ristorante "Passo del mercante", a cavallo fra Jonio e Tirreno, al valico della Limina, in territorio di Mammola. L'Accademico Diego Ricciardi ha relazionato efficacemente sull'argomento "le carni da non dimenticare", ricordando, tra l'altro, come nella provincia di Reggio Calabria viene mantenuta la tradizione centenaria della "frittolata", celebrata annualmente dalla Delegazione con una specifica manifestazione, nella quale vengono cucinate le parti meno nobili del maiale, con un ben preciso cerimoniale, di solito in gennaio o febbraio. L'occasione della cena ecumenica ha invece proposto la sfida di un menu comprendente, fra l'altro, fagioli alla 'nduja, stracetti di fegato, lingua al sugo verde; trippa al parmigiano;

per analogia (trattandosi di "frattaglie di merluzzo" alias stoccafisso) le ventrelle di stocco al sugo, semplici e ripiene, specialità del territorio. Tenendo conto della difficoltà di soddisfare i gusti moderni solamente con le "carni da non dimenticare", è stata "ricordata" la costata in bellavista arrostita sulla pietra ollare rovente e, trovandosi in pieno territorio montano e in piena stagione, è stata accompagnata con funghi porcini. I commenti degli Accademici non sono stati del tutto positivi, anche perché sono ormai pochissimi i ristoranti in grado di presentare tutte queste "specialità" in modo adeguato e consapevole da parte di chef non più adusi a trattare queste materie prime... secondarie, che ben meriterebbero di essere più apprezzate. (Roberto Cuzzocrea)

VIBO VALENTIA

ALLA LOCANDA DEI SAPORI

Gli Accademici si sono riuniti per la cena ecumenica presso la trattoria "La Locanda dei Sapori" sita nel centro storico della città. La tipica atmosfera calabrese ha fatto da cornice alla presentazione dei piatti preparati con particolare cura e rispetto della genuinità e della tradizione. Il menu è stato elaborato con apprezzabile competenza. Le carni da non dimenticare sono state preparate con ricette proprie della cucina popolare. L'Accademico Giovanni Pugliese ha illustrato l'importanza delle carni del quinto quarto nella storia del territorio, il loro significato nelle più importanti ricorrenze religiose e non solo. Gli Accademici hanno apprezzato la "jettateia" ripiena di "ziringole" (focaccia di pasta di pane ripiena di pezzi di carne di maiale precedentemente cotti sulla brace nella grande e tipica caldaia da fritte). Squisite le



tagliatelle fatte in casa e condite con il soffritto di rigaglie di capretto di latte. Apprezzata la trippa e le “stighgijole” con peperoncino (interiora di capretto di latte soffritte e avvolte attorno ad un bastoncino di origano). In vernacolo il termine significa: stretti e lunghi. La frutta di stagione e una prelibata crostata di uva fragola hanno concluso il menu accompagnato da un prelibato vino Cirò rosso Librandi. Coerente con le tradizioni pastorali della cultura del territorio, il menu ha privilegiato l'utilizzo della carne del capretto. La gestione della locanda cura personalmente la coltivazione e l'allevamento dei prodotti preparati nel pieno rispetto della cucina familiare di una volta. Sapori, aromi, profumi che sanno di amore, di dedizione, di un passato che ritorna nei piatti della tradizione calabrese. (Eleonora Cannatelli)

SICILIA

CALTAGIRONE

“ROBBA COTTA” E “STIGGHIOLE ARRUSTUTE”

Il menu della cena ecumenica, preparato dal ristorante “Pomara” di San Michele di Ganzaria, dove la Delegazione si è riunita numerosa, ha previsto una grande varietà di frattaglie con l'intento di offrire ai commensali, anche ai più refrattari, la conoscenza del patrimonio gastronomico rappresentato dalle carni del quinto quarto. La cena ha avuto inizio con un antipasto di “robba cotta”, ossia tutte quelle parti del suino che non hanno un'utilizzazione specifica: testina, budella, zampetti, trippa, coda ecc., ben lessate con finocchio e condite con sale, pepe e spezie; “sangunazzo”, un insaccato preparato con l'intestino e il sangue di maiale, insaporito con spezie;

animelle e frittatina di cervello. È seguito un primo di riso con fegatini di pollo. Per secondo, un insieme di trippa ripassata, lingua, fegato di maiale. Senza dimenticare le “stighgijole arrustute”. In proposito, il Simposiarca della serata, l'Accademico Lillo Scebba, ha citato Gaetano Basile, palermitano doc, giornalista, Accademico onorario dal 2004, e narratore coinvolgente di vicende siciliane, che nel suo *Dizionario sentimentale della parlata siciliana*, sotto la voce “stighgiola” scrive testualmente: “Le vendevano crude gli striffizzari di una volta (chi macellava gli animali e ne vendeva le carni), ora si trovano soltanto arrostiti, pronte a essere prese delicatamente con tre dita della mano destra e portate in bocca. È cibo da pomeriggio, roba da *five o'clock*, quando il cielo viene invaso da fumi biancastri e odorosi che portano in alto, nei cieli, l'odore delle nostre umane miserie”. Il Simposiarca, alternando informazioni scientifiche e nutrizionali a quelle di carattere storico e gastronomico, ha tracciato il percorso della cucina del quinto quarto nella storia della gastronomia.

GELA

LA CUCINA DI STRADA

Gli Accademici della Delegazione si sono riuniti presso la trattoria “San Giovanni” per celebrare la cena ecumenica valorizzando “la cucina delle carni da non dimenticare”. Il relatore Simposiarca ha introdotto alla cena con una relazione interessante e piacevole sul tema dell'anno, spaziando dalla cucina di strada a quella del quinto quarto. La cena che ha fatto seguito alla relazione è stata all'altezza della stessa e così gli Accademici sono stati deliziati da: gelatina di maiale,

stighgiola di agnello, legumi, trippa al sugo, coda alla vaccinara, fegato con patate e cipolla, frutta di stagione, il tutto accompagnato da Vino Barocco 2007, casa vinicola Avide. (Concetta Battaglia)

MESSINA

PREPARAZIONI ECUMENICHE

A conclusione del convegno dedicato al tema dell'anno (vedi pag. 17), è stato brevemente presentato, dal Vice Delegato Francesco Trimarchi, il nuovo volume degli “Itinerari”, valutato fra i più riusciti della serie, anche grazie alla scarsa conoscenza della materia e al saggio introduttivo del Presidente Giovanni Ballarini. Il Delegato Antonio Barresi e il Consulatore Saverio Pugliatti hanno avuto vita facile nell'ottenere da Sonia Miloro, responsabile della ristorazione del Club motonautico, che ancora una volta ha ospitato la Delegazione, una memorabile cena ecumenica. Preparata dallo chef Oana Marinencescu, è stata corredata da un elegantissimo menu contenente foto d'epoca e due antiche ricette messinesi (“ca-nni 'i testa”, ragù di guanciale e “suffrittu a missinisi”, polmone e trachea, in dialetto: ‘u campanaru). L'aperitivo era stato servito, in precedenza, nella sede del convegno (Prosecco Mionetto 2012, Etna bianco Cottanera 2011) e proponeva piccoli arancini con fegatini, patè vari, lingua salmiestrata, cima alla genovese. L'eccellente cena, abbinata ad un ottimo Cerasuolo di Vitto-



ria 2010 di Avide, comprendeva un risotto alla milanese con midollo; maccheroncini al ferretto conditi con lo stufato di guanciale alla messinese (il ragù della “ca-nni 'i testa”); frittura di cervello e porcini dei Nebrodi; rognone alla piemontese; fegato alla veneziana; trippa alla parmigiana e coda alla vaccinara, coniugando, con l'esaltazione della tradizione locale, la proposizione di preparazioni ecumenicamente nazionali. Un trionfo di vari dolci al buffet ha chiuso la splendida serata. (Francesco Trimarchi)

SIRACUSA

IN ONORE DI ARCHIMEDE

Importante simposio per la cena ecumenica della Delegazione, presso il ristorante “Archimede”, locale storico fondato nel 1938, e situato nel cuore dell'isola di Ortigia. L'occasione è stata anche quella di celebrare l'anniversario del grande genio siracusano a 2300 anni dalla nascita. Il Delegato Angelo Tamburini ha accolto i numerosi Accademici e i graditi ospiti con un brindisi augurale, ha poi presentato il volume *La Cucina italiana oggi. Identità, disincanto e amore*, pregevole pubblicazione redatta in occasione del 60° della fondazione dell'Accademia, e il volume degli “Itinerari”, “ricco di significative notizie culturali e di ghiotte proposte gastronomiche, riferite soprattutto al quinto quarto, di cui nel territorio siracusano si ricordano ancora gustose ricette familiari e territoriali, veri bocconi da re. Fra queste, la trippa alla “parmigiana”, il misto saporito con cipollata; le polpettine di cervello”. Il clima conviviale è stato esaltato da un grande e unico tavolo, in un simbolico *unicum* solenne e significativo con tutte le Delegazioni in Italia e nel mondo. A conclusione



della cena, i maestri di cucina e di sala, con il proprietario Davide Leone, hanno ricevuto dagli Accademici il plauso ben meritato per la genuinità delle pietanze, preparate nel rispetto della tradizione siracusana e ben proposte, e, dal Delegato, il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia.
(Angelo Tamburini)

VAL DI NOTO

FRATTAGLIE IN CUCINA

Gli Accademici si sono riuniti nel ristorante dell'agriturismo "La Fiumara" di Noto, un'accogliente struttura, gestita dalla famiglia Vinci con competenza e passione. La Delegata Agatina Trigona ha presentato la nuova Accademica Eluisa Burlò; è stato poi il turno degli Accademici, che si sono avvicinati intrattenendo sull'argomento della serata. Ricordando i temi di alcune cene ecumeniche degli anni scorsi, Carla Siena si è soffermata sulla scelta di quest'anno e ha evidenziato l'ipotesi che il particolare momento della crisi economica induca tutti a considerare alimenti che non godono più di grande favore, ma che, per il prezzo conveniente e l'indubbio contenuto nutrizionale, devono essere rivalutati. È intervenuto poi Concetto Scandura, che ha sottolineato l'importanza di mantenere viva la tradizione della cucina familiare, inquadrando dal punto di vista sociologico l'argomento e soffermandosi sul valore indiscusso delle donne di casa, che con poco sono sempre riuscite a dare molto ai commensali. Entrambi hanno poi ricordato i piatti - siciliani e non - che vedono protagoniste le carni cosiddette del "quinto quarto": il pane con la milza, la trippa bollita, il sanguinaccio, i piedini e la testina di maiale, gli spiedini di intestini, tutti non a caso offerti dai venditori

come cibo di strada, a conferma della loro estrema economicità. Il menu della serata è stato imperniato su interiora e frattaglie a partire dall'antipasto, che, tra l'altro, ha proposto uno sformatino di grana con funghi e pancetta, e tanti tipi di arancine, farcite anche con fegatini, presenti pure in uno dei due primi piatti, il risotto. È seguita poi una grande quantità di portate di carni "povere": trippa cotta in maniere diverse, fegato con le cipolle, interiora di agnello in umido. Gli Accademici hanno molto gradito l'omaggio delle preziose pubblicazioni, frutto del Centro Studi "Franco Marenghi" e dei Centri Studi Territoriali, vera forza dell'Associazione, che dimostra quanta serietà e competenza siano alla base dell'Accademia.
(Agatina Trigona Frigintini di Cannicaro)



EUROPA

GERMANIA

COLONIA

UNA SERATA INTENSA DI AVVENIMENTI

Tre eventi hanno caratterizzato la serata che si è svolta al ristorante "Fellini" di Colonia: la cena ecumenica, con la presentazione delle "carni da non dimenticare"; la consegna del diploma di Buona Cucina 2013 allo chef Nunzio Ascione e, infine, il passaggio della campana. Il ristorante "Fellini" è il primo locale della città a ricevere il prestigioso diploma, per la grande capacità professionale

e l'entusiasmo per le tradizioni della cucina italiana. Lo chef Nunzio Ascione, che ormai da tanti anni riesce a mantenere un'alta e costante qualità nel suo ristorante, ha sorpreso gli Accademici, anche questa volta, con la creazione del menu della cena ecumenica, tutto di prima qualità. Ottimo anche l'abbinamento dei vini presentati da un sommelier professionista. Accompagnato da un caloroso applauso, il Delegato ha consegnato il diploma allo chef e al suo team, sottolineando il valore e il significato del premio. Verso la fine della serata si è svolto il passaggio della campana. Vittorio Lucchetti, il Delegato uscente, ha ringraziato gli Accademici che lo hanno affiancato e aiutato nel corso degli anni, consegnando loro alcuni omaggi con il logo dell'Accademia. La nuova Delegata Maryann Palm ha ricordato i meriti del Delegato uscente, l'ottimo lavoro svolto e i bei momenti passati insieme. Con gli auguri per il futuro, ha consegnato a Vittorio Lucchetti un album fotografico con alcuni ricordi della vita della Delegazione. (Maryann Palm)

SPAGNA

BARCELLONA

ATMOSFERA FAMILIARE

Non trovando nessun ristorante italiano disposto a cucinare "carni povere", la Delegazione ha organizzato la cena ecumenica in casa dell'Accademica Annabella Di Montaperto, con la presenza del Console Generale e del Delegato di Amsterdam, oltre ai 24 soci della Delegazione. Dopo l'aperitivo composto da cervellini fritti, crocchette di pollo, crostini toscani abbinati ad un buon Prosecco Fosmarai, il menu consisteva in una zuppa di pasta e fagioli con lentichie; polenta con ragu e



salsicce; rognoni al Marsala con riso pilaf; fegato alla veneziana; stinchi con mele e dessert vari. Il vino in abbinamento è stato un Regaleali di Tasca d'Almerita. Un'amichevole serata in un'atmosfera familiare.
(Annabella Di Montaperto)

UNGHERIA

BUDAPEST

A CENA COL SEGRETARIO GENERALE

La riunione conviviale ecumenica ha rappresentato per la Delegazione un'opportunità di incontro particolarmente significativa, in quanto in questa occasione gli Accademici hanno ricevuto la gradita visita del Segretario Generale Paolo Petroni e hanno avuto l'occasione di inaugurare la nuova sede del ristorante "Fausto's" e di accogliere come Accademico onorario S.E. Maria Assunta Accili. Inoltre, la visita a Budapest dell'ex Ambasciatore Paolo Guido Spinelli, che a suo tempo è stato determinante nella rifondazione della Delegazione stessa, è stata per gli Accademici tutti una graditissima sorpresa. Il tema della serata ha dato non pochi grattacapi al proprietario Fausto di Vora, allo chef di cucina Giorgio Cavicchiolo e al Simposiarca Paolo Spada, in quanto un ristorante di alta cucina non era forse il più adatto per svilupparlo, ma, come ha giustamente evidenziato nel giudizio finale Paolo Petroni, il menu prescelto e la realizzazione delle diverse portate sono stati particolarmente stimolanti a creare dei piatti con sapori nuovi pur nell'utilizzo di materie prime inusuali in questo



contesto. Ma veniamo ad elencare la lista delle vivande e dei vini serviti: patè di anatra con crema di mele cotogne in terrina, per antipasto; a seguire, umido di trippette al sedano cremoso; quindi, ravioli verdi al coniglio e quinto di vitello con crema di patate dolci al profumo di mandarino. Si è proseguito con il filetto di vitello su letto di fegato cipollato alla veneziana con torta di mais. Per concludere: tiepida di cioccolato e nocciole in torta con gelato alla zucca nostrana e miele di acacia. Una interessante relazione è stata tenuta dal professor Gyozo Szabo che ha saputo brevemente illustrare il tema della serata con un sapiente parallelo tra gli usi e gli impieghi delle carni da non dimenticare viste nel contesto italo-ungherese. Un caloroso applauso ha coronato l'incontro, quando Paolo Petroni ha consegnato alcune medaglie commemorative dei 60 anni dell'Accademia agli chef, quale riconoscimento per la loro brillante performance. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

STATI UNITI

SACRAMENTO
E SAN FRANCISCO

**SODDISFAZIONE
PER IL PALATO E PER L'ANIMA**

Sfortunatamente, a solo due settimane dalla cena ecumenica, il ristorante prenotato è stato venduto e ha disdetto la cena. Il Delegato di San Francisco, Claudio Tarchi, ha gentilmente invitato la Delegazione a trascorrere la serata insieme: una piacevole occasione per conoscersi e fraternizzare, scambiando idee e intenti. La cena è stata formidabile; tutti gli Accademici ne sono stati entusiasti. Un menu non facile è stato eseguito in modo eccellente. Dal trio di crostini con fegato d'anatra, perfetto come inizio pasto, all'insalata di anmelle, leggera e gustosa, passando per i picci al ragù di cuore di manzo, dall'impasto e gusto indimenticabili, alla trippa in umido con polenta che ha

risvegliato memorie d'infanzia di giorni trascorsi nella campagna romana. L'"oblio al cioccolato", servito con una goccia di olio d'oliva a crudo, ha particolarmente trovato il pieno consenso di tutti i commensali. L'Accademica sommelier Elisabetta Fagiloli ha abbinato vini memorabili a tutte le portate. La conversazione, vivace per tutta la serata, è passata da argomenti storici e sociali sulle carni dimenticate a soggetti più leggeri sui vini e la tradizione italiana per la buona tavola. Lasciando San Francisco, gli Accademici hanno avuto modo di riflettere su questa trasferta così soddisfacente sia per il palato sia per l'anima. (Orietta Gianjorio)

VIRGINIA

**GLI AMERICANI
COMINCIANO AD APPREZZARE
TRIPPA E FEGATO**

La cena ecumenica della Delegazione ha portato in tavola piatti del quinto quarto che alcuni Accademici non sospettavano neppure che esistessero. Lo ha fatto appellandosi ad uno degli chef più creativi della Virginia, Brian Pellatt, che ha messo a buon frutto l'esperienza fatta in Piemonte e le tradizioni del Sud americano, dove il maiale appare frequentemente sulle mense. Il menu apprestato da Pellatt, in collaborazione con la Simposiarca Judy Lloyd, ha risposto brillantemente alla sfida di portare in tavola preparazioni rappresentative della tradizione anche in fatto di carni povere. La cena si è svolta nell'elegante cornice di uno dei musei più interessanti della Virginia: lo Shenandoah Valley Museum. Nel presentare agli Accademici lo chef, il Delegato Marino de Medici ha voluto segnalare come la sua cucina sia in sintonia con i dettami della cucina italiana, per la ricerca di prodotti

freschi e per il loro utilizzo con tecniche originali. Pellatt ha offerto agli Accademici un menu ispirato, per l'appunto, a tali tecniche, con un risultato del tutto soddisfacente sia sul piano della presentazione sia della degustazione. Il menu consisteva nella mousse di fegato infuso alla Grappa; midollo di manzo su patate in olio di oliva; brodo di trippa a nido d'ape con fagioloni, olio alle erbe e pan secco; ravioli con ragù e basilico; guance di vitello con ventre affumicato e aglio; torta di prugne con salsa allo zucchero di canna. Interessante la discussione sulla scarsa predilezione degli Americani per un cibo che negli Stati Uniti è conosciuto con il termine dispregiativo di "offal" ossia frattaglie, ma nel senso di scarti. Pellatt ha sottolineato che la scarsa accettazione di tale cibo deriva dal fatto che non è facilmente "identificabile", generando un certo sospetto. Di fatto, se gli Americani cominciano ad accostarsi a trippa, fegato o anmelle è perché li hanno conosciuti e assaggiati viaggiando all'estero. Il fegato alla veneziana è anzi divenuto un piatto relativamente diffuso, a riprova che il gusto americano si va evolvendo. Alla migliore conoscenza di cibi consumati in altri Paesi in omaggio a tradizioni culinarie fuori del comune, contribuisce oggi la popolarità di trasmissioni televisive come la perspicace esplorazione culinaria di Anthony Bourdain, il cui programma "Parts Unknown" (parti sconosciute) trasmesso dalla CNN riecheggia sorprendentemente il tema della cena ecumenica. Per il momento, gli Accademici della Virginia hanno dimostrato di gradire la trippa. Il che non è poco. (m.d.m.)



La notizia

IN DIFESA DEL MADE IN ITALY

Diecimila allevatori italiani della Coldiretti, con i loro trattori, presidiano, nel mese di dicembre, il valico del Brennero per la "Battaglia di Natale: scegli l'Italia". Ciò "per difendere l'economia e il lavoro - si legge in una nota - dalle importazioni di bassa qualità che varcano le frontiere per essere spacciate come italiane, e smascherare il finto made in Italy diretto sulle tavole in vista del Natale".

made in Italy



PIEMONTE

ALESSANDRIA
15 settembre 2013

Ristorante "L'Arcimboldo" di Angela Ivaldi, fondato nel 1995. ●Via Legnano 2, Alessandria; ☎0131/52022; coperti 40 ●Parcheggio vicino, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e tre settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,25; prezzo € 40; rustico ma raffinato.

Le vivande servite: Fassone piemontese battuto a coltello e petali di parmigiano reggiano; flan di peperoni di Carmagnola e crema delicata di acciughe; rollatina di suprema di pollo all'erba cipollina su insalatina all'aceto di lamponi; gnocchi di patate di Castelnuovo Scrivia al ragù di Barolo; pernice di Fassone piemontese con porcini trifolati; bunet ricetta Arcimboldo.

I vini in tavola: Dolcetto di Dogliani, Chionetti; Moscato di Strevi, Contero.

Commenti: La ripresa delle attività della Delegazione (che non chiude ma si sposta in luoghi più ameni e caldi) è coincisa con un buon pranzo di tradizione piemontese che è risultato gradito agli Accademici che hanno praticamente riempito il locale, non grande, ma già noto per la sua buona accoglienza. La cucina è stata onesta e rispettosa delle ricette del passato con buona conoscenza e uso dei prodotti eccellenti del territorio e con qualche tocco di rivisitazione più moderna. La giornata è trascorsa in allegria per la buona cucina e la convivialità. Un buon voto ha premiato lo chef e il servizio veloce e accurato.

NOVARA
27 settembre 2013

Ristorante "Arianna" di Pier Giuseppe e Caterina Viazzi, fondato nel 1965. ●Via Umberto I 4; Cavaglietto (Novara) ☎0322/806134; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni in agosto; giorno

di chiusura martedì e mercoledì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: piccole delizie aperitive; salmerino alpino in agrodolce; sformato di peperoni con salsa alle acciughe; raviolini di farona al dragoncello; petto di anatra ai mirtili; zabaione gelato al Porto su frullato di melone; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brut metodo classico, Monterossa; Carolus, (Cantina Cantalupo); Nebbiolo Valentino, (Cantina Roccolo) di Mezzomerico; Porto.

Commenti: Riunione conviviale di particolare soddisfazione perché lo chef Pier Giuseppe Viazzi ha elaborato piatti di squisita fattura, a dimostrazione di come vivande sostanzialmente semplici possono raggiungere vette di vera eccellenza, grazie all'amorevole cura con cui sono preparate. È così accaduto che semplici filettini di salmerino in agrodolce si siano impressi nella memoria e nel cuore di chi ha saputo cogliere il combinato effetto delle loro dimensioni (quasi rispettose di un rapporto aureo), del contrasto cromatico di ingredienti, d'un sapore insieme delicato e deciso. Un mix armonioso di elementi agrodolci senza squilibri. La riunione conviviale, avviata sulla premessa di tanta magistrale cura dei particolari, s'è così sviluppata in un crescendo di piaceri gustativi che sono, infine, sfociati nel corale e affettuoso applauso tributato allo chef, illustrazione e vanto della miglior ristorazione novarese.

TORINO LINGOTTO
21 settembre 2013

Ristorante "Combal.Zero" di Davide Scabin e Milena Pozzi, fondato nel 2000. ●Piazza Mafalda, Rivoli (Torino); ☎011/6595238; coperti 100 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio e agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 100; raffinato, elegante.

Le vivande servite: tonno di coniglio con salsa brusca astigiana; risotto Carnaroli allo zafferano con straccetti di mozzarella di bufala, salsa al tartufo nero estivo; filetto di Fassone al camino; iol bunet e la nocciola con zabaione al Moscato.

I vini in tavola: Quarantatré metodo classico brut; Colli Tortonesi Timorasso Biancofranco; Barbera

d'Asti Bric dei Banditi; Monferrato rosso Sulbric (tutti dell'azienda Franco Martinetti); Moscato d'Asti La Caudrina (azienda Romano Dogliotti).

Commenti: Serata decisamente importante per la Delegazione che ha aperto alla gradita presenza dei soci della Delegazione di Torino (Delegato Mauro Frascisco) e ai membri dell'associazione "Carlo Cattaneo" di Lugano in visita a Torino con il loro presidente, Paolo Grandi, Delegato di Lugano. Importante anche la location, il Combal.Zero guidato dallo chef Davide Scabin. La riunione conviviale è stata preceduta dalla visita alla collezione d'arte contemporanea permanente del Castello di Rivoli e da una tavola rotonda su "La cucina delle corti" (organizzata dal Vice Delegato di Torino Lingotto, Valter Cantino). Relatore Pier Carlo Grimaldi, professore ordinario di Antropologia e Magnifico Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La riunione conviviale ha proposto piatti della tradizione piemontese sapientemente rivistati dalla creativa fantasia dello chef. Decisamente apprezzato il Fassone al camino, felice tributo alla prima serata d'autunno.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
26 settembre 2013

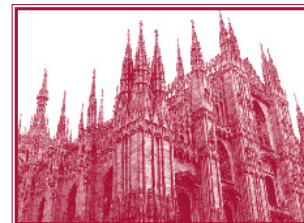
Ristorante "Essaouira" di Alberto Pagliero, fondato nel 2006. ●Via Michelangelo 35, Albenga (Savona); ☎Cel. 348/9360985; coperti 100 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 1° al 30 ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; locale elegante, tradizionale. Cucina del territorio con creatività e ricerca.

Le vivande servite: insalata tiepida di mare con veli di zucchine trombette di Albenga marinate al pepe rosa; tempura di "lulle" nostrane con salsa guacamole piccante; risotto al lime con gamberi rossi di Oneglia in mantecatura; bouillabaisse con palamita e ricciola locale; tarte

tatin rinnovata con crema chantilly allo Strega.

I vini in tavola: Moscato giallo Doc 2012 (Franz Haas); Sauvignon Vonglar (Dipoli); Riesling (Falkenstein); Malvasia delle Lipari (Hauner).

Commenti: Bella serata di fine settembre ad Albenga, per incontrarsi su una delle terrazze a mare più belle della costa e per provare la cucina fresca e creativa di un giovane cuoco, Fabio Santanelli. La riunione conviviale, preceduta da una relazione del Delegato Roberto Pirino sui luoghi del mangiare tra ieri e oggi, è continuata con la scoperta dei piatti preparati per l'occasione e si è svolta in un clima di particolare cordialità e convivialità accademica. Molto buoni gli antipasti. Eccellente la bouillabaisse con palamita e ricciola, freschissime e ben insaporite dal brodetto di pesce; poco riuscito e gradito il risotto, forse eccessivamente acido e con i gamberi che, sia pur buoni, non trovavano armonia nell'insieme. Buono il dolce e ottimi i vini, scelti tra le migliori cantine dell'Alto Adige e della Sicilia. Il cuoco è stato promosso a pieni voti anche per la sua gentilezza e disponibilità.



LOMBARDIA

LARIANO
9 ottobre 2013

Ristorante "Baita Monte Goj" di Maurizio Fedrigo, fondato nel 1934. ●Via alla Zocca 33, Albate (Como); ☎Cel. 349/1046482; coperti 60 (+ esterno) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 27; rustico, baita raggiungibile a piedi o con auto piccole.

Le vivande servite: filetti di lavarello in carpione; piccola tartare di manzo; ravioli ripieni di farona; coniglio dissossato e arrostito con fagiolini al burro; golosotto all'albicocca; semifreddo al cioccolato e mandorla.

I vini in tavola: Prosecco; Barbera della casa.



LOMBARDIA segue

Commenti: La Delegazione ha voluto collaudare la cucina di una delle tante baite rustiche che costellano i colli intorno alla bella città di Como. Si è privilegiata una cucina leggera e rigorosamente casalinga. Buono il risultato, bella l'atmosfera. Un particolare apprezzamento per i ravioli ripieni di faraona: pasta sottile e casalinga, ripieno sapido: una scoperta per tutti.

 **MONZA E BRIANZA**
19 settembre 2013

Ristorante "Barracudino" di Luca Maddau e Alberto Odetti, fondato nel 2010. ●Via Cattaneo 7/b, Monza (Monza e Brianza); ☎039/380174; coperti 70 ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,7; prezzo € 55; elegante, accogliente.

Le vivande servite: baccalà mantecato al latte; chips di polenta e cipolla in agrodolce; tartare di tonno alla carlofortina; gamberi rossi del Mediterraneo con salsa di fico d'India e pecorino sardo; rosa di culatello stagionato 12 mesi con gnocco fritto e cannolo di ricotta salata; risotto Carnaroli al brodo di crostacei; purea di olive sarde e riduzione al Cannonau; porceddu cotto a bassa temperatura con foglie di mirto; sorbetto al limone affogato con liquore al mirto; pasticceria secca sarda.

I vini in tavola: Giunco Vermentino di Sardegna Doc (Cantina Mesa); Lillovè Cannonau di Sardegna Doc (Cantina Gabbas); Giba Carignano del Sulcis Doc (Cantina 6 Mura).

Commenti: Il ristorante è giovane, elegante e accogliente. Giovane come i due simpatici gestori, Luca e Alberto, che, con buona competenza ed encomiabile impegno, hanno preparato un menu ben articolato e ricco di studiate e gustose proposte. Cena di ispirazione sarda: piatto forte il "porceddu". La cottura a bassa temperatura lo ha reso morbido e ben saporito, a scapito, forse, della "crosticina". Apprez-



zamenti al servizio per l'efficienza e la cordialità. Ben studiato l'abbinamento dei vini. Durante la serata, la scrittrice Ketty Magni ha presentato il suo ultimo libro: *Il Cuoco del Papa*, un affascinante affresco sull'Italia rinascimentale e su uno dei suoi protagonisti nascosti, Bartolomeo Scappi, il Michelangelo della cucina.



TRENTINO - ALTO ADIGE

 **BRESSANONE**
19 settembre 2013

Ristorante "Am Tor" della famiglia Sposari, fondato nel 2013. ●Via Gänsebacher 3, Vipiteno (Bolzano); ☎0472/760777; coperti 40 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliata; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,90; prezzo € 44; cucina di pesce.

Le vivande servite: filetti di acciughe Nardin con burro; risotto ai frutti di mare; branzino al sale; torta linzer con semifreddo.

I vini in tavola: Champagne Zéro Dosage; Champagne Brut; Champagne Grand Cuvée (tutti Encry Maison).

Commenti: La particolarità del luogo va notata: nel cuore delle Alpi ha aperto da poco un ristorante di pesce di ottimo livello. La Delegazione è rimasta conquistata dalla semplicità dei piatti, eseguiti con mano sicura dal giovane chef, che ha eccelso nella ricerca della materia prima. Qualche ingenuità (come la presentazione delle acciughe nella loro scatola) va senz'altro perdonata in ragione della non comune abilità in cucina e affabilità del servizio. Se il cuoco riuscirà a trovare una sua strada e un giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, è destinato a grandi traguardi. La serata conviviale, organizzata dal Simposiarca Carmelo Franzone, è stata particolarmente riuscita anche in ragione del connubio con una degustazione di Champagne della Maison Encry, accompagnata dai frizzanti proprietari che ne hanno raccontato storia e attività.



VENETO

 **VERONA**
26 settembre 2013

Ristorante "Relais di campagna i Tamassotti" di Alessandro e Luisa Brusco, fondato nel 2007. ●Via dei Ciliegi 8, Mezzane (Verona); ☎045/8880003, info@itamassotti.it; coperti 25 + 20 (esterno) ●Parcheggio sì; prenotazione necessaria; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì, sabato a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45.

Le vivande servite: melanzana con scamorza, pomodoro fresco e basilico; ravioli con mozzarella e caciotta della Lessinia, pomodoro fresco, olio e basilico; ravioli di coniglio al profumo di finocchio selvatico con funghi pioppini; guancia di vitello cotta all'Amarone con crema di patate; gelato al cioccolato 70% e gelato alla vaniglia con marasche; sbrisolona.

I vini in tavola: Vino Durello "Brenton" Dama della Rovere; Valpolicella Doc i Tamassotti 2012; Recioto i Tamassotti.

Commenti: La stagione estiva si congeda e lo fa nel migliore dei modi, regalando agli Accademici una piacevolissima serata, sia sotto il profilo climatico sia culinario. Questa residenza è affacciata su un'incantevole vallata coltivata a vigneti. Il menu, proposto dalla signora Luisa, è ricco di profumi e sapori e dettato da un rigoroso utilizzo di prodotti stagionali e d'eccellenza. La riunione è stata ancor più valorizzata da un'interessante relazione sull'abbinamento cibo-vino, presentata dall'esperto enologo Franco Giacosa.



EMILIA ROMAGNA

 **PIACENZA**
28 settembre 2013

Ristorante "Trattoria Speroni" di Paola Bottazzi, fondato nel 1935. ●Località Roncovero, Bettola (Piacenza); ☎0523/911722; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,32; prezzo € 38; famigliare.

Le vivande servite: coppa piacentina stagionata dal ristoratore, prosciutto crudo di Parma 30 mesi accompagnati da bortellina; funghi porcini trifolati; insalata di ovuli e porcini freschi; tagliolini ai funghi porcini; tagliata di manzo ai funghi porcini; semifreddo all'amaretto con Marsala.

I vini in tavola: Ortrugo frizzante "Spago" (Cantina Il Poggiarello); Gutturino Superiore "Terre della Tosa"; Moscato di Pantelleria passito "Lago di Venere".

Commenti: La serata settembrina ha avuto come protagonista il fungo, sapientemente cucinato dalla signora Paola Bottazzi, titolare e cuoca del locale. La ristoratrice, abilmente coadiuvata in sala dal figlio Marco Speroni, ha riservato agli Accademici una gradita sorpresa inserendo nel menu, all'ultimo momento, anche una deliziosa insalata di ovuli freschi che, accompagnata a quella di porcini, già prevista, ha reso la serata ancor più gustosa. Generale l'apprezzamento dei convitati che hanno, altresì apprezzato i tagliolini fatti in casa, conditi con un mirabile sugo di fun-

*La Segreteria di Milano
e la Redazione romana della rivista
rimarranno chiuse
dal 23 dicembre 2013
al 6 gennaio 2014.*



ghi porcini freschi. Ben equilibrato anche l'abbinamento dei vini, scelti dal ristoratore. Simposiarcia della serata l'Accademico Roberto Ugolotti.

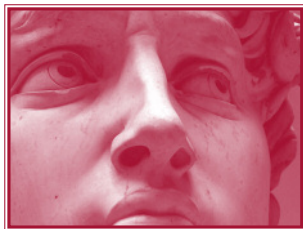
RICCIONE - CATTOLICA
25 settembre 2013

Ristorante "Taverna del Marinaio" di Mauro Ragni, fondato nel 1949. ●Via dei Gigli 16, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/615658, anche fax, tavernadelmarinaio@gmail.com; coperti 120+180 estivi ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio, febbraio, novembre, dicembre; giorno di chiusura lunedì in marzo, aprile e ottobre. ●Valutazione 7,8; prezzo € 42; accogliente.

Le vivande servite: razza e canocchie, gratinati di pesce nostrano; piada con radicchio e cipolla rossa; brodetto di pesce; fantasia di dolci.

I vini in tavola: Ferghettina Franciacorta brut Satin 2009 (Ferghettina di Roberto Gatti); "Le Vaglie" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc (Santa Barbara).

Commenti: A distanza di pochi mesi, la Delegazione è tornata in questo locale per una riunione conviviale dedicata al brodetto di pesce che è stato il piatto principale al quale le altre portate hanno fatto da degno contorno. Dopo la simpatica presentazione della serata e la relazione del Simposiarcia sulle origini del brodetto (piatto tipicamente marinaro, nato sulle barche da pesca utilizzando vari pesci pescati in quantità non commerciabili), gli Accademici, tra i quali anche alcuni della Delegazione di Rimini, hanno potuto gustare piatti tipicamente romagnoli. Molto apprezzati razza e canocchie, la piadina con la gustosissima farcitura di radicchio e cipolla rossa, nonché i gratinati. Molto ricca e coreografica la presentazione del brodetto, portato in tavola con due grandi padelloni, preparato utilizzando vari tipi di pesce, alcuni dei quali difficilmente reperibili sul mercato. L'apprezzamento è stato generale.



TOSCANA

ELBA SIENA
21 settembre 2013

Ristorante "Il Chiasso" di Luciano Casini, fondato nel 1973. ●Vicolo Nazario Sauro 9, Capoliveri - Isola d'Elba; ☎0565/968709, fax 0565/968434; coperti 70 ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie da novembre a Pasqua; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; innovativo.

Le vivande servite: assaggio di minestrina di polpo; ventresca di tonno nostrale; totano di Barabara con salvia; murena con l'agliata; farfalla Dido con pinoli, muggine e finocchietto selvatico; filetto di leccia con variazione di melanzana; bavarese alla nocciola.

I vini in tavola: Elba Bianco 2010 (Tenuta La Chiusa).

Commenti: La Delegazione di Siena, in occasione di una gita all'Isola d'Elba, è stata ospite della Delegazione locale trascorrendo una piacevole serata nel più puro spirito accademico. La riunione conviviale si è svolta in un caratteristico e "storico" locale nell'antico borgo di Capoliveri, nel cuore di una delle perle del Tirreno. Il menu prevedeva piatti preparati dallo chef Valfrido Audagna sulla base della perfetta conoscenza dei prodotti dell'isola e delle preziose risorse che il mare ancora incontaminato può offrire: il risultato è stato un menu ricco di tradizione, ma anche contaminato da audaci sperimentazioni, come sempre succede nel locale di Luciano Casini.

LUCCA
28 settembre 2013

Ristorante e caffetteria "San Colombano" di Stefano Carmassi, fondato nel 2004. ●Mura Urbane - Baluardo San Colombano 10, Lucca; ☎0583/464641; coperti 120 ●Parcheggio inesistente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: antipasto di carpaccio di manzo; farrotto mantecato

ai funghi porcini; coniglio porchetta con patate al rosmarino e misti-canza; zuccottino con salsa mou.

I vini in tavola: vini delle colline lucchesi.

Commenti: Terminata la parte strettamente culturale della serata, è stato servito un antipasto a base di carpaccio di manzo con emulsione all'uovo che è stata apprezzata per l'ottimo rapporto dolce/salato anche se il formaggio tendeva a spostare il rapporto verso il salato come giustamente hanno fatto notare alcuni Accademici. Discreti il farrotto mantecato ai funghi porcini. Il coniglio porchettato con patate al rosmarino non è stato apprezzato da tutti. Per dessert è stato servito uno zuccottino con salsa mou di buona fattura. I vini provenivano tutti da rinomate cantine delle colline lucchesi. Nel complesso la votazione si è attestata sul 7, un voto discreto se si tiene conto della particolare cultura gastronomica degli Accademici, giustamente molto esigenti e legati spesso alla tradizione. Servizio discreto, caratterizzato da particolare signorilità. Normale il rapporto tra il prezzo e il menu.

PISA
25 settembre 2013

Ristorante "Fuorionda" di Boccadarno Marine Service, fondato nel 2013. ●Via della Foce, Nuovo Porto Turistico, Marina di Pisa (Pisa); ☎Cel. 345/7909234, ristorante@portodipisa.it; coperti 40+25 (esterno) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì solo nel periodo invernale. ●Valutazione 8,25; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: calice di benvenuto; timballo di sarde con pomodorini, basilico e mozzarella di bufala; pappardelle in salsa leggera di San Marzano e pesce prete; turbante di mormora con filangé di verdure; cheesecake al pistacchio con crema inglese alla vaniglia e cioccolato amaro.

I vini in tavola: Poggio ai Ginepri Bianco Igt (Vermentino, Sauvignon Blanc, Viogner - azienda Argenteira); Chardonnay (azienda agricola Komic); Pinot Grigio Colle Duga Collio (azienda agricola Damian Prinic); Dindarello (azienda vinicola Maculan).

Commenti: Il ristorante di recentissima apertura è suggestivamente inserito nel nuovo porto turistico di

Marina di Pisa. La cucina, pur non disdegnando variazioni alle tradizioni, principalmente per rendere alcune preparazioni più adatte ai gusti attuali, ricerca piatti tipici, anche con pesci dimenticati; questi, in genere, provengono dal mare antistante ed è prestata grande attenzione a tutte le materie prime. Tutti i piatti hanno ottenuto un elevato e uniforme gradimento, come attestato dal punteggio ottenuto, uno dei migliori dell'ultimo biennio. Hanno comunque primeggiato le eccellenti pappardelle con pesce prete, seguite dal turbante di mormora a riprova di quanto affermato riguardo alle preparazioni del pesce. Ottima la cheesecake. Splendidi i vini scelti dal ristorante. Grande cortesia e disponibilità di tutto il personale che ha affrontato la serata con molto interesse ed entusiasmo. Complimenti al giovane cuoco Yuri Maffei.

PISTOIA
26 settembre 2013

Ristorante "Corradossi" dei fratelli Graziano, Maurizio, Loris Corradossi, fondato nel 1978. ●Viale A. Frosini 112, Pistoia; ☎0573/25683, anche fax; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: insalatina di funghi, carpaccio di fassona marinata e caprino; zuppa di funghi porcini; tagliata con funghi porcini; cremoso alla vaniglia; sablé alla cannella e aceto balsamico di Modena.

I vini in tavola: Marchese Antinori Chianti Classico Docg Riserva 2010; Vie Cave Maremma Toscana Igt 2008 (Fattoria Aldobrandesca); Moscato d'Asti Docg 2012 (Prunotto).

Commenti: In numero notevole e con tanti ospiti, gli Accademici pistoiesi si sono ritrovati nel bel locale dei fratelli Corradossi. È stata una serata veramente piacevole con un menu eseguito in maniera ottimale, con un piccolo neo: la tagliata troppo cotta, cui però ha fatto seguito un dolce eccezionale. Ottimi i vini e ben abbinati, inappuntabile il servizio. Il locale merita veramente una visita.

PISTOIA
5 ottobre 2013

Ristorante "Da Fagiolino" della famiglia Innocenti, fondato nel 1950. ●



TOSCANA segue

Via Carega 1, Cutigliano (Pistoia); ☎0573/68014, fax 0573/68210; coperti 110 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 30; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: fiori di zucca fritti; petto d'oca con sedano rapa, parmigiano e olio al tartufo; lingua salmistrata con peperoncino piccante ripieno; tagliatelle ai funghi porcini; riso venere con funghi galletti; granezzo di manzo con porcini; cestino di frutti di bosco freschi.

I vini in tavola: Chianti dei Colli senesi Docg 2011 (Vecchia Cantina di Montepulciano); Vino Nobile di Montepulciano Docg 2009 (Vecchia Cantina di Montepulciano); Vino Nobile di Montepulciano "Briareo" Docg 2007 (Vecchia Cantina di Montepulciano - Linea Redi).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una cerimonia nella sala Consiliare del Municipio di Cutigliano, con la partecipazione del Sindaco Carluccio Ceccarelli, per la consegna di una targa al merito all'enologo Ugo Pagliai (nativo di Cutigliano) per i numerosi riconoscimenti ottenuti in campo enologico, fra cui l'inserimento di un suo vino fra i primi cento del mondo, secondo la rivista "Wine Spectator". Gli Accademici si sono poi trasferiti nel ristorante, dove lo chef e patron Luigi Innocenti ha dato ancora una volta dimostrazione di cosa significhi saper cucinare. Tutte le portate erano ottime e ben presentate, molto apprezzato l'insolito risotto con i funghi galletti. Ottimi i vini (offerta dal dottore Pagliai) e ben abbinati. Ottimo e veloce il servizio.



VALDARNO ARETINO
30 settembre 2013

Ristorante "Largo Galeffi" della famiglia Galeffi e Federico Brandi, fondato nel 2007. ●Largo Galeffi 1, Monteverchi (Arezzo); ☎055/9850384; coperti 70 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo €30; elegante.

Le vivande servite: degustazione di prosciutti jamòn, toscano e Parma; tortino di porri con salsa di zafferano;

risotto autunnale con verdure di stagione; fritto misto dell'aia di pollo e coniglio; verdure fritte e insalata; mousse di panna cotta al caramello e torta al cioccolato.

I vini in tavola: Vermentino VT; Morellino di Scansano MR (entrambi Frank & Serafico).

Commenti: Il Simposiarca della serata, l'Accademico Luigi Basi, ha presentato il menu del bellissimo ristorante, situato nel centro di Monteverchi e ricavato da alcuni locali della storica fabbrica "Effervescente Galeffi". In particolare ha svolto un'interessante relazione sui prosciutti in assaggio e sulla loro diversità, seguita con attenzione dagli Accademici. La preparazione dei piatti è stata nel complesso molto buona e una menzione particolare va al fritto, preparato con maestria dalla chef Paola Gallo. Al termine della riunione conviviale, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato il guidoncino allo chef e il piatto dell'Accademia al proprietario Federico Brandi.

VALDELSA FIORENTINA
2 ottobre 2013

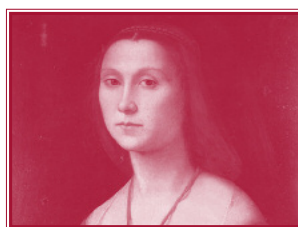
Ristorante "Hotel Ristorante il Castello" di Romana Marcori, fondato nel 1950. ●Via della Rena 6, Certaldo Alto (Firenze); ☎0571/668250; coperti 75 ●Parcheggio zona ZTL; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: antipasto toscano il Castello; picci alla Fiaccheriaia; tagliata di vitello su piatto di rucola; macedonia di frutta con gelato.

I vini in tavola: vino rosso della casa.

Commenti: Riunione conviviale per il passaggio della campana da Carlo Posarelli ad Alessandro Signorini. Presenti quasi tutti gli Accademici. Graditissimi ospiti il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Milli e il Consultore Nazionale Franco Cocco. Delineati i valori dell'Accademia in modo da evitare l'imbarbarimento a causa di mode alimentari, provenienti da fuori, riscoprendo la cultura della convivialità e dello stare insieme a tavola, mantenendo saldi i principi della genuinità. Il nuovo Delegato Signorini

ha fatto omaggio a tutti gli Accademici di una stampa su tavoletta di una novella del Decameron, e al Coordinatore Territoriale e al Consultore Nazionale di un vecchio menu di una cena di gala di un transatlantico inglese del 1937.



MARCHE

ANCONA - RIVIERA DEL CONERO
8 ottobre 2013

Ristorante "Osteria della Piazza" di Elis Marchetti e Claudio Bevilacqua, fondato nel 2008. ●Piazza Ugo Bassi 14, Ancona; ☎071/2814235; coperti 100 ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliata; ferie non indicate; giorno di chiusura sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo €20.

Le vivande servite: salumi di vitello e tacchino fatti in casa; chitarrine con crema di pomodoro alle erbe e guanciale croccante; tagliata d'arista al Lacrima con verdure dell'orto; profiterole.

I vini in tavola: Lacrima di Morro d'Alba Fonte del Re (Casa Vinicola Umani e Ronchi).

Commenti: La Consulta della Delegazione ha deciso di dedicare almeno due serate all'anno ai giovani, a prezzi accessibili, per avvicinarli alla tradizione della nostra cucina e per insegnare loro che è possibile, una volta individuato il ristoratore giusto, cenare gustando ottimi piatti di prodotti tipici allo stesso prezzo di quello di una pizza e una birra. Lo chef Elis Marchetti era la persona giusta per iniziare un simile percorso: giovanissimo e molto preparato, ha spiegato ogni singolo piatto con l'entusiasmo tipico di chi ama il proprio lavoro e sa trasmettere con leggerezza i propri segreti. Grande apprezzamento è stato espresso per tutti i piatti e in



particolare per la "chitarrina". Un plauso all'emozionato e simpatico Simposiarca, Roberto Ausili che, alla sua prima esperienza, ha dimostrato grande coraggio cimentandosi per primo in questa nuova iniziativa.

ASCOLI PICENO
5 ottobre 2013

Ristorante "Caffè Meletti" di Caffè Meletti srl, fondato nel 2012. ●Piazza del Popolo, Ascoli Piceno; ☎0736/255559; coperti 50 ●Parcheggio non indicato; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 al 20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 40; raffinato.

Le vivande servite: crudo di manzo, sensazione di bufala al pistacchio, sfogliatella croccante, erbe e germogli; panettoncini al tartufo nero su crema di pecorino di fossa; hamburger mignonne al ciauscolo e senape leggera; fritturina ascolana (olive, cremino, zucchine, mozzarelline, fiori di zucca); maccheroncini di Campofilone al tartufo nero estivo; tagliata di guancia di vitello cotta a bassa temperatura su erbe saltate; maritozzo mignonne con gelato alla crema antica Meletti.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata, (Tenuta Velenosi); Pecorino "Collevecchio", (Tenuta Cocci Grifoni); Montepulciano d'Abruzzo "Fontecupa", (Azienda Montori); Visciole (Tenuta Velenosi).

Commenti: La cerimonia per il passaggio della campana tra il Delegato uscente Paolo Ulissi e il nuovo Andrea Gentili si è svolta all'insegna della sobrietà, con interessanti interventi dei Delegati ospiti che hanno voluto rimarcare il notevole impegno profuso per otto anni da Paolo Ulissi, indirizzando al nuovo Delegato i migliori auspici di buon lavoro. Tutti gli Accademici hanno gradito la "location" nell'accogliente ambiente di una struttura ottocentesca. La cucina, condotta dal valido chef Roberto Di Sante, ha soddisfatto per gli stuzzicanti aperitivi, per un superbo primo piatto condito con squisito tartufo nero, ma principalmente per una burrosa e appetitosa "guancia di vitello". Il tutto accompagnato da ottimi vini del territorio. Il servizio impeccabile è stato coordinato dal Direttore Tarcisio Mazzitti. Graditi ospiti: Mimmo D'Alessio del Consiglio di Presidenza, il Coordinatore Territoriale per le Marche, Mauro Magagnini e il Delegato di Ancona, Pietro Aresta.



MACERATA
28 settembre 2013

Ristorante "Il Cavaliere" di Giorgio Moreni, fondato nel 1905. ● Via Ugo Mariani 33/35, Polverina- Camerino (Macerata); ☎0737/46128, fax 0737/46129; coperti 60 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 30; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: salumi dei Sibillini; frittatine al tartufo; olive verdi in salamoia; cappelletti in brodo; tagliatelle al ragù; bollito misto; cicoria in padella; piccione ripieno; coniglio in porchetta; insalata di stagione, pomodori gratinati; zuppa inglese; crostata con marmellata di arance; liquori Varnelli.



I vini in tavola: Rosso Piceno Doc (Le Caniette di Ripatransone); Rosso Piceno Doc (Villa Forano di Appignano).

Commenti: Interessante appuntamento con la gastronomia dell'entroterra, voluto dal Delegato Ugo Bellesi in collaborazione con l'Accademia Simonetta Varnelli, per celebrare il centenario della nascita del papà Girolamo Varnelli. La riunione conviviale ha riscosso molto interesse e ha visto la partecipazione di numerosi commensali, compresa l'intera famiglia Varnelli delle distillerie Varnelli, leader nel settore dell'anice secco. Per realizzare un menu a base di piatti tradizionali, è stato scelto un ristorante in cui si rispettano ancora i canoni artusiani. Sono stati molto apprezzati i cappelletti confezionati rigorosamente a mano, le tagliatelle anch'esse realizzate dalla cuoca, il piccione ripieno gustosissimo e il coniglio presentato come spezzatino e non come galantina (cattiva usanza di molti chef). Squisite la zuppa inglese e la crostata. La parte culturale dell'evento è stata affidata al professor Tommaso Lucchetti che ha parlato di erbe officinali e del loro utilizzo nel corso dei secoli.



UMBRIA

PERUGIA
26 settembre 2013

Ristorante "Alla posta dei Donini" della famiglia Ennio Mencaroni, fondato nel 2000. ● Via Deruta 43, San Martino in Campo (Perugia); ☎075/609132, anche fax; coperti 100 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,32; prezzo € 40; tradizionale, elegante.

Le vivande servite: frittatina al tartufo; fagioli bianchi di Spello con cotenna; nervetti tiepidi; brustengo (frittella di farina, acqua e sale, che prende il nome di "arvotolo" nella versione dolce locale) e lonzino; coppa di testa con tortina calda; pecorino di Norcia; rigatino all'uovo con ragù bianco di chianina e filetto di pomodoro fresco; filettino di maiale intarsiato di pecorino dolce e tartufo; patate sfogliate; tagliatelle di verdure; cupola di cioccolato fondente ripiena di zuppa inglese; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Brut Millesimato 2010 (Cantine Lungarotti - Torgiano); Macchia della Torre Igp Umbria 2011 (Conti Faina, Collelungo); Montefalco Rosso Doc 2009 (Antonelli, Montefalco); Santus Liquoroso (Goretti, Perugia).

Commenti: Nell'elegante atmosfera di una residenza d'epoca, si è tenuta la riunione conviviale per il passaggio della campana. Il Delegato uscente, Elmo Mannarino, ha sottolineato l'opportunità di un avvicendamento nelle cariche per garantire la vitalità della Delegazione. Il Simposiarca, Antonio Giorgi, ha quindi illustrato il menu, tipicamente umbro. Particolarmente apprezzati gli antipasti, con una delicata rivisitazione di piatti non più usuali come i fagioli con le cotenne, l'insalata di nervetti, la coppa e il brustengo. Ugualmente graditi i rigatini e il filettino di maiale; piacevole la zuppa inglese. Il nuovo Delegato Mas-

simo Alberti ha ricordato gli scopi dell'Accademia e ha poi ufficializzato la nomina a Delegato onorario di Renato Palumbo; è stato anche presentato il nuovo Accademico Andrea Fatti. La serata si è conclusa con la consegna di una targa ricordo ad Elmo Mannarino come ringraziamento per l'attività svolta con entusiasmo e competenza.

TERNI
21 settembre 2013

Ristorante "Trippini" di Paolo Trippini, fondato nel 1963. ● Via Italia 14, Civitella del Lago (Terni); ☎0744/950316; coperti 45 ●Parcheggio adiacente; prenotazione consigliabile; ferie 6-20 gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì (da ottobre a marzo). ●Valutazione 8; prezzo € 40; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: quaglia imbottita alle zucchine e menta con ricotta al limone; risotto porcini e uva; coppa di maiale a bassa temperatura con pancina fondente; zuppa di ciliegie con cannolo croccante; mousse di cioccolato bianco; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Banfi brut metodo classico (Cantine Banfi); Grechetto Umbria Igt 2012 (Barberani); Colvecchio Syrah 2007 (Cantine Banfi).

Commenti: Ne è passato di tempo da quando Giulia e Giuseppe Trippini decisero di aprire le porte della loro casa agli ospiti, trasformandola in una trattoria di campagna dalla cucina semplice e sana, secondo la tradizione umbra, con il nome "Da Peppe se pappa". La gestione è proseguita con il figlio Adolfo e ora con Paolo, che ha fatto esperienza in giro per l'Italia, compresi tre anni da Vissani. La sua è una cucina immediata, percorsi lineari, sguardo al territorio con spunti innovativi, senza trascurare l'aspetto visivo dei piatti. I piatti migliori? La quaglia imbottita alle zucchine e il risotto porcini e uva. Accattivante la location: sembra di essere ospiti del salotto di casa; pochi posti, attento il servizio e la vista del Lago di Corbara, i geometrici vigneti di Barberani, i piccoli paesini disegnati sul verde delle colline.

TERNI
2 ottobre 2013

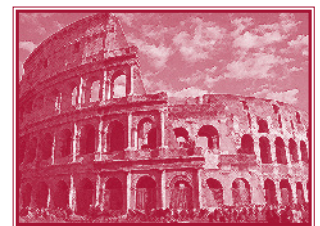
Ristorante "Nascosto Posto - La confortevole cucina di Armando" di Armando Beneduce e Maria Felicia Borrelli, fondato nel 2013. ● Via Portanuova 8,

Stroncone (Terni); ☎0744/608309, anche fax; coperti 25 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40.

Le vivande servite: quenelle di ricotta su pappa al pomodoro e cialda burro e alici; filetto di maiale con misticanza, pane croccante e acciughe del Cantabrico; ravioli di caciocotta e maggiorana con pomodorini di collina; tajarin al ragù di maiale brado e salsa di burrata; noce di maiale iberico, purea di mele e verdure saltate; babà al Rhum con spuma di latte di mandorle e pesche sciropate.

I vini in tavola: Champagne Georges Vasselle Millesimé 1997; Château Talbot 2007, Bordeaux Saint Julien; Korona Birtok Tokaji Aszú 5 puttonyos 1993.

Commenti: Il ristorante è ricavato da un intelligente restauro delle cantine del palazzo Malvetani, dal 1200 proprietà della famiglia. Giuseppe Malvetani ha accolto la Delegazione nella sala riservata del ristorante: tavolo quadrato, bella apparecchiatura, calda atmosfera. Giuseppe ha selezionato i piatti e abbinato i vini; Armando Beneduce chef internazionale-umbro-napoletano li ha preparati; il maître Maria Felicia Borrelli li ha presentati e illustrati in tavola con la consueta grazia e simpatia. Si inizia con una quenelle di ottima ricotta locale, colorata e profumata da un gocciolo di pesto ligure, il tutto su un ristretto di pappa al pomodoro. Si termina con piccoli babà "Napoli style", emulsione di latte di mandorle e fettine di pesche sciropate in casa abbinato al favoloso Tokaji Korona Birtok.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)
21 settembre 2013

Ristorante "Casale Verde Luna" di Lino Nardone, fondato nel 1999. ● Strada Vicinale della Civitella snc, Piglio (Frosinone); ☎0775/503051; coperti 70 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a



LAZIO segue

gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (aperti nei giorni festivi). ●Valutazione 7,96; prezzo € 45; caratteristico.

Le vivande servite: fantasia di prodotti tipici del Casale Verde Luna; gnocchetti di patate con melanzane, porro e funghi porcini; strozzapreti alle tre carni con il gran cacio di Morolo; maialino porchettato e cotolette di carne bufalina con cicoria e patate; buffet di dolci e frutta; assaggi di confetture del Casale Verde Luna.

I vini in tavola: Amor 2008 Cesanese del Piglio Docg 24 mesi Riserva; Vintage 2007 Rosso Igt Lazio; Civitella Cru 2008 Cesanese del Piglio Docg; Antiqua 2011 Cesanese del Piglio Docg Superiore; Pepetto 2011 Cesanese del Piglio Docg; Ophelia 2012 Passerina del Frusinate Igt Lazio (tutti dell'azienda agricola Casale Verde Luna).

Commenti: Scelta felicissima del Simposiarca Giuseppe Paliani che ha fatto conoscere agli Accademici questo agriturismo, ubicato in una vecchia costruzione ristrutturata, lungo "la via del vino" del Piglio, nella bellissima campagna della Ciociaria. È stato gradito, soprattutto, il ricchissimo, buonissimo e "fantastico" antipasto, servito in terrazza. Successivamente, nelle accoglienti sale con i soffitti in legno, sono stati apprezzati i buoni piatti della tradizione come le paste tirate a mano e le carni cociate ben cucinate. I dolci, purtroppo, non sono stati all'altezza dell'ottimo menu ben servito. Una piacevole riunione conviviale con tanti Accademici e amici, tutti contenti di ritrovarsi in questa bella campagna rallegrati dagli ottimi vini del Piglio.

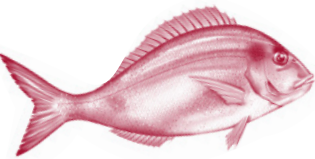
 **CIVITAVECCHIA**
28 settembre 2013

Ristorante "A due passi dal mare" di AL 59 srl, fondato nel 2012. ●Via Aurelia km 59,500, Santa Marinella (Roma); ☎0766/511050; coperti 35 ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 novembre - 15 dicembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; molto semplice.



Le vivande servite: antipasto misto di mare; tonnellari allo scoglio in sugo rosso con cozze, vongole, scampi, cicala di mare; grigliata mista con filetto di orata in crosta di zucchine, gamberoni e calamaro; patate al forno; torta millefoglie.

I vini in tavola: Falanghina Nativ Beneventano Igt (Società Agricola Nativ srl - Paternopoli - Avellino).



Commenti: Riunione conviviale organizzata dall'Accademico Paolo Mosconi. Il ristorante è alquanto piccolo e di poche pretese, il menu proposto, pur se servito con abbondanza, non ha convinto sufficientemente gli Accademici che si sono espressi con una votazione media. L'antipasto è stato ben presentato e ricco; i tonnellari hanno trovato pareri discordi: pur se abbondanti e con molti frutti di mare, ad alcuni sono arrivati con la pasta scotta (probabilmente la cucina non è attrezzata per servire contemporaneamente più piatti dello stesso tipo). La grigliata mista è stata deludente in quanto, a parere degli Accademici, l'abbinamento con le zucchine ha fatto perdere il sapore del pesce, come anche il calamaro non ha soddisfatto, forse non abbastanza grigliato, da sembrare bollito e quindi la valutazione è stata bassissima. Molto lento il servizio.

 **FORMIA - GAETA**
22 settembre 2013

Ristorante "Cucino Io" di Filippo Di Lello, fondato nel 2010. ●Via della Saponera (ex via del Porto), Sperlonga (Latina); ☎Cel. 339/6337672, 339/7815213; coperti 20 ●Parcheggio non indicato; prenotazione necessaria; ferie aperto da maggio a settembre e nei fine settimana d'inverno. ●Valutazione 8; prezzo € 40/45; locazione unica.

Le vivande servite: polpo e patate alla piastra; moscardini affogati al pomodoro con pane fritto; baccalà in guazzetto; paccheri al ragù di tonno con capperi e olive nere; frittura di alici, calamari e totanetti; torta di melone.

I vini in tavola: vini bianchi bio della Cantina Carpineti.

Commenti: Filippo Di Lello, figlio

d'arte (la sua famiglia opera nel campo della ristorazione da quarant'anni), ha preparato un menu di pesce indimenticabile. Il ristorante è stato ideato da Filippo per valorizzare il pesce della Riviera di Ulisse, con una cucina espressa, ricorrendo a ricette della tradizione sperlongana. Importante la presenza di Roberto Zuena per un servizio informale e semplice. Graditi tutti gli antipastini. I paccheri al ragù di tonno sono stati un trionfo di sapori mediterranei ben combinati; la frittura del pescato di giornata di una leggerezza ineguagliabile. Anche la torta di melone, secondo un'antica ricetta della madre di Filippo, difficilmente potrà essere dimenticata. Unanimità i pareri degli Accademici che hanno assegnato alla cucina di Filippo una valutazione ottima, con i ringraziamenti al Simposiarca Enzo Maiello, per aver scoperto un luogo incantato dove il pesce viene trattato in modo veramente regale.

 **LATINA**
20 settembre 2013

Ristorante "La Capannina-Terracina" della famiglia Panici, fondato nel 1956. ●Via Appia km 103 Riviera di Levante, Terracina (Latina); ☎0773/702539; coperti 200 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; raffinato.

Le vivande servite: antipasto creativo dello chef (tortino con mousse di baccalà, polpo, salmone, acciughe fritte e marinate, pesce spada affumicato con provola e rucola); risotto con mazzancolle e limone; gramigna al ragù di coccio con pesto di rucola; trancio di sciabola con olive trane; cicorietta saltata; degustazione di dolci (mousse al limone, sbriciolata ai frutti di bosco, torta ricotta e pere, cannonata al cioccolato).

I vini in tavola: Oppidum Brut, Moscato Igt 2011 (Cantina S. Andrea); Regius, Viognier Sauvignon-Charodonnay Igt 2012 (azienda agricola Biologica Donato Giangirolami); Gambrinus.

Commenti: Lo chef Anna Maria Bottoni, insignita lo scorso anno in Campidoglio del premio della Federazione Italiana Cuochi (premio del "Collegium Cocorum"), ha proposto un menu particolare basato sul pescato locale, dove grande apprezzamento hanno ottenuto il risotto con mazzancolle e la varietà di dolci. Il tutto mirabilmente presentato dal figlio,

Emanuele Panici, Presidente dei ristoratori terracinesi, su una sontuosa tavola imperiale. Il locale, tra i più rinomati e storici di Terracina, è situato sulla bianca spiaggia di Levante, all'ombra del maestoso tempio di Giove Anxur. In passato, artisti e letterati, in viaggio tra Roma e Napoli, si fermavano in questo locale tanto che per lungo tempo fu chiamato "L'angolo di Totò". Altri inediti e interessanti aneddoti sono stati "raccontati" dall'Accademico Simposiarca Ernesto Narciso.



ABRUZZO

 **PESCARA**
1 ottobre 2013

Ristorante "La Polena" di Maria De Santis e Luigi Corneli, fondato nel 1993. ●Via Aldo Moro 3, Montesilvano (Pescara); ☎085/66007, fax 085/4516638; coperti 170 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 60; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivi di pesce; piatto di crudi (scampi e calamaretti con erbetta cipollina e peperoncino; tartara di triglia alle mandorle; carpaccio di tonno); piatto di cotti (insalatina di calamaretti, seppioline, gamberi rosa e mazzancolle; bolliti al limone su letto d'insalata riccia, sedano, carote, valeriana e radicchio; bocconcini di baccalà fritto); ravioli ripieni di pesce, con carciofini, sogliola e scampi; chitarrina alle crudità di mare, scottate in padella; fritto misto di calamaretti e scampi sgucciati, pesce sfilettato e magnana; insalatata mista; sorbetto al limone; mousse di cioccolato e peperoncino.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Trebbiano d'Abruzzo Doc 2012 (Cantina Villa Medoro).

Commenti: La riunione conviviale del passaggio della campana, dal Delegato Enzo Angelozzi al neo Delegato Giuseppe Fioritoni, ha visto la gradita partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini, dei Delegati abruzzesi e della quasi totalità degli



Accademici con numerosi ospiti. Già l'aperitivo preannunciava un ottimo menu: su conchiglie di ceramica sono stati serviti filetti freschi di salmone con aceto balsamico e carotine "julienne", scampetti lessati in salsa bianca e polpa di spigola al limone. Gli antipasti sono stati superlativi, in particolare, nei crudi, l'abbinamento delle mandorle alla tartara di triglie. Se i ravioli hanno riscosso giudizi contrastanti, la chitarrina è stata unanimemente promossa a pieni voti. Il fritto misto con la "magnana" (alici minuscole chiamate anche "bianchetti"), servito caldissimo e non unto, ha concluso le portate in maniera eccellente. Il Presidente si è complimentato con la cuoca signora Maria, affermando che raramente ha gustato pietanze così gradevoli ed equilibrate.



MOLISE

TERMOLI
20 settembre 2013

Ristorante "Cian" di Bruno Lanzone, fondato nel 1976. ●Lungomare Cristoforo Colombo 136, Termoli (Campobasso); ☎0875/704436; coperti 200 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,85; prezzo €40; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: zuppa di farro con crostacei e molluschi; capesante arraccanate; calamaretti in purgatorio su cialda di parmigiano; mazzancolle gratinate; spaghetti tritati al sugo di granchi di sabbia; triglie settembrine spinare e gratinate; spiedini di calamaretti; frittura di trigliette e calamaretti; semifreddo al pistacchio e pasta sfoglia con crema chantilly.

I vini in tavola: Greco (Cantina Borgo di Colloredo).

Commenti: Dopo i 40 giorni di fermo biologico della pesca che interessa il tratto di Adriatico della Delegazione, era doveroso dedicare questa riunione conviviale alla cucina del pesce, secondo la rinomata tradizione marinara locale. Ottimi gli spaghetti tri-

tati, come da tradizione; delicati il brodetto di granchi di sabbia e i filetti gratinati delle rinomate nostrane triglie settembrine; attento e accurato il servizio. Molto interessante la relazione tenuta dall'ospite scrittore e giornalista termolese Antonio D'Ambrosio, gourmet e attento cultore delle tradizioni culinarie del territorio e in particolare di quelle marinare alle quali ha dedicato la sua ultima fatica letteraria "Rosso triglia", ricca di 25 ricette di pesce dell'antica tradizione marinara termolese.



PUGLIA

ALTAMURA
3 ottobre 2013

Ristorante "Gli amici di Cucco" di Filippo Garibaldi, fondato nel 1993. ●Piazza Pellicciari 4, Gravina in Puglia (Bari); ☎080/3268432; coperti 60 ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie non indicate; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo €30; piccolo ma accogliente.

Le vivande servite: tagliere di affettati e formaggi locali; bruschette ai ceci; olive fritte; crocchette di riso; frittata di cipolle; peperoni al forno; tegamino di cardi selvatici con scamorza e salsiccia; tagliolini con vongole e ci-cerchia; orecchiette rucola e salsiccia; costatine di agnello a scottadito; tagliata di manzo alla brace; frutta fresca; roto alla ricotta; "sporcamussi".

I vini in tavola: Fiore di Bacco (azienda agricola di Raffaele Fiore).

Commenti: Questa osteria, immersa in uno stupendo territorio murgiano, riprende l'eredità gastronomica lasciata da Salvatore Cucco, chef che nel '93 aprì il suo ristorante, in cui proponeva una cucina tipica che gli rese presto una grandissima risonanza. Tutto l'amore e l'impegno profusi da Salvatore ora sono riposti nei nuovi gestori, che continuano ad offrire ricette tradizionali, tipiche del territorio. Il giovane chef Gaetano Toscano, proveniente dall'Istituto Alberghiero di Altamura, si è impegnato nell'esaltazione dei prodotti locali, cercando di coniugare in un felice connubio la cucina di un

tempo con qualche tocco di innovazione in accostamenti nuovi di materie prime comunque apprezzabili. Buono il rapporto qualità-prezzo.

GARGANO
24 settembre 2013

Risto - Braceria "Moody" di Michele Saragaglia, fondato nel 2012. ●Via Tribuna 181, Manfredonia (Foggia); ☎0884/090078, fax 0884/661260; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,50; prezzo €25; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto rustico misto; tagliolini con spigola e fiori di zucca; carpaccio di manzo ai funghi con insalata mista; tortino alla nocciola.

I vini in tavola: Solo Fiano Igt Puglia; Primonero rosso Igt Puglia (Cantine Michele Biancardi).

Commenti: La Delegazione ha scelto un piccolo locale esistente già da alcuni anni, ma da pochi mesi con nuova gestione. L'Accademico Giuseppe Trincucci ha intrattenuto con una simpatica e interessante relazione intitolata "Cucina e pittura". La riunione conviviale ha avuto inizio con un antipasto apprezzato per il fresco sapore che solo genuini prodotti del luogo possono dare. Dopo un primo con qualche incertezza nella presentazione, anche se buono nel sapore, degno di nota il carpaccio, dal gusto molto delicato. Ottimo il tortino alla nocciola e molto graditi i vini abbinati. Sicuramente un locale da visitare ancora, soprattutto per l'entusiasmo e per l'impegno profusi dal giovanissimo gestore, molto motivato a fare sempre di più e meglio. Cordiale il servizio e buono il rapporto qualità-prezzo.



BASILICATA

VULTURE
5 ottobre 2013

Ristorante "Osteria vecchio cortile" di Mauro Cammarota, fondato nel 2004. ●Via Luigi La Vista 23, Rionero in Vul-

ture (Potenza); ☎0972/724664, anche fax; coperti 100 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6; prezzo € 20; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: lagane e ceci; fettuccine ai funghi porcini; orecchiette con peperoni cruschi e caciocotta; ravioli di ricotta alla crema di noci; bacalà con patate e peperoni cruschi; agnello al forno con patate, mollica di pane e cipolline; spezzatino di maiale all'agro.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc "Carpe diem" 2007 (Consorzio Viticoltori Associati del Vulture di Barile).

Commenti: Ristorante tradizionale che serve vivande generalmente ben preparate, ma che prescindono dalla tradizione del territorio. Dei piatti serviti, passabili le lagane e ceci e anche le fettuccine ai funghi porcini; buone le orecchiette con peperoni cruschi e caciocotta. Meno apprezzabili i ravioli di ricotta alla crema di noci per l'eccessiva liquidità della crema. Buono il secondo costituito dallo spezzatino di maiale all'agro. L'ambiente è accogliente e il servizio sollecito e garbato.



SICILIA

RAGUSA
13 settembre 2013

Ristorante "L'Oste Nero" di Francesco Cilia, fondato nel 2012. ●Via Napoli 116, Scoglitti (Ragusa); ☎0932/871419; coperti 70+35 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: degustazione marinati; degustazione cotti; paccheri ai frutti di mare; tagliata di spada; sorbetto.

I vini in tavola: Franciacorta Docg (Contadi Castaldi) Rina Ianca (Feudo Santa Tresa); Kalaurisi (Maggio Vini).

Commenti: Il nuovo Delegato Vitto-



SICILIA segue

rio Sartorio ha accolto gli Accademici nella dependance estiva di un ristorante di Vittoria, già visitato con successo alcuni anni fa. Ottima l'impressione ricevuta dalla Delegazione. Cucina di pesce ad alti livelli e servizio attento e gentile, coordinato dal sempre presente patron del locale Francesco Cilia. La simposiarca Marilina Barresi ha illustrato, insieme al proprietario, il menu e i vini abbinati. Numerosi gli Accademici oltre agli ospiti e ai Delegati di Siracusa e Modica.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

17 settembre 2013

Ristorante "Un altro mondo" di Giuseppe Santoro, fondato nel 2003. ●Chaussée de Louvain 406, 1300 Wavre, Bruxelles; ☎ +3210/243595; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,81; prezzo € 65; accogliente.

Le vivande servite: polenta al latte con tartufo bianco; crostini di pane di Altamura, stracciatella e caviale di melanzane; carpaccio di ricciola alle verdure croccanti; paccheri cozze, gamberetti e zafferano; trilogia di carni di cinta senese; degustazione di quattro dessert.

I vini in tavola: Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg (Cantina Merotto); Lugana Bianca 2012 (Cantina Ca dei Frati); Rocca Rubia Riserva 2009, Carignano del Sulcis Doc (Cantina Santadi); Zibibbo di Sicilia Igt (Cantina Vigna Moresca).

Commenti: Il ristorante è stato aperto nel 2003 da Giuseppe Santoro, un giovane di Putignano che, dopo aver lavorato per alcuni anni in ristoranti romani, ha deciso di portare in Belgio la cucina tradizionale italiana in un'area dove non è ancora molto conosciuta. Nel 2012 la guida gastronomica Gault & Millau lo premia con il titolo di "Miglior Ambasciatore della cucina italiana" in Belgio per il

2013. Coadiuvato in cucina dal giovane chef Francesco Fantasia, Giuseppe offre piatti tradizionali rielaborati in chiave originale, con prodotti genuini importati dalla Puglia, come il pane di Altamura e una freschissima stracciatella. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato gli antipasti preparati con sapiente cura e dal gusto molto delicato. Ottimi anche i vini, scelti attentamente da Giuseppe, appassionato di enologia, che negli anni è riuscito a costituire una cantina ricca di 200 diversi vini italiani.

GERMANIA

COLONIA

26 settembre 2013

Ristorante "Ego" di Salvatore Bella, fondato nel 2012. ●Benesstrasse 57, Colonia; ☎ 0221/9906041; coperti 42 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo € 65; familiare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: tre diversi stuzzichini di tartare di pesce; polpo alla griglia con vinaigrette; spaghetti alla chitarra con pesto di pistacchio e gamberi rossi; involtino di pesce spada con melanzane e crema di patate; il dolce sigaro "Ego".

I vini in tavola: Ardénzia Bianco Sicilia Igp 2012; Rosso C'D'C Sicilia Igp, Nero d'Avola 2011 (entrambi Cristo di Campobello); Rosé Ca' dei Frati/Lugana.

Commenti: La riunione conviviale aveva come scopo di conoscere meglio il ristorante aperto circa un anno fa e il suo giovane chef siciliano Salvatore Bella, che ha lavorato a Roma e a Londra. Il tema era "tutto mare-tutto pesce" e se ne sono gustate diverse preparazioni. Il polpo, tenerissimo, è stato servito con un delizioso sughetto di limone verde. Gli spaghetti, con il pesto di pistacchio molto buono, ricordavano la Sicilia e l'involto di pesce spada aveva un delizioso ripieno di melanzane. Degna conclusione, il dolce: una pasta croccante a forma di sigaro con un ripieno di crema di burro al cioccolato, con lo zucchero a velo lavorato in un modo speciale per creare la "cenere" del sigaro. Nel corso della serata sono state illustrate le varie specie di seppie, polpi e calamari. Lo chef, da tutti applaudito, ha spiegato il suo modo di cucinare

"sous-vide" il polpo che infatti non poteva essere migliore. Una cucina di alto livello.

MONACO DI BAVIERA

17 settembre 2013

Ristorante "Perazzo" di Pino Perazzo, fondato nel 1998. ●Oskar-von-Miller-Ring, Monaco di Baviera; ☎ 089/28986090, fax 089/28986080; coperti 75 ●Parcheggio insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo € 89; elegante, accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di polpo con sedano, carote e patate; risotto alla zucca moscata, prosciutto San Daniele e amaretti; brasato di guancia di manzo all'Amarone e pure di polenta; parfait di torrone con pera al vino rosso e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Sauvignon "Winkl" 2012 (Cantina Terlano - Alto Adige/Sudtirolo); Brunello di Montalcino 1997 (azienda agricola Uccelliera Andrea Cortonesi - Toscana).

Commenti: Riuscitissima la riunione conviviale effettuata per la prima volta in questo locale e ottimamente organizzata dall'Accademico Oliver Cerza alla sua prima esperienza come Simposiarca. Il servizio accurato e veloce, la creatività e la presentazione delle pietanze, cucinate con ingredienti di qualità e di grande freschezza (peculiarità questa dello chef Bruno Luongo, che vanta una decennale esperienza nel settore della ristorazione in Germania) hanno catturato il consenso, quasi unanime, degli Accademici. In particolare sono stati apprezzati il primo piatto, decisamente insolito, dove il dolce del risotto alla zucca moscata ben si abbinava al gusto salato del prosciutto San Daniele, così come il tenerissimo brasato di guancia di manzo all'Amarone. Indimenticabili i vini. Interessante la relazione finale a cura del Simposiarca, purtroppo disturbata dal vociare degli altri ospiti del ristorante.

SPAGNA

BARCELONA

13 settembre 2013

Ristorante "Massimo" di Massimiliano Pascucci, fondato nel 2008. ●Via Augusta 217, Barcellona; ☎ 034/934548146; 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 Valdobbiadene; Aglianico vino rosso; Centopassi vino bianco.

Commenti: Il nuovo locale di Massimo Pascucci a Barcellona è situato nella zona alta della città e gode di un particolare e accogliente giardino terrazzato. Con una decorazione semplice e raffinata, l'ambiente risulta molto piacevole e l'attento servizio di Massimo e il suo staff contribuisce al successo del locale. La degustazione in piedi degli antipasti è stata un vero successo, con la mortadella protagonista e l'immane Berkel in azione. Il primo piatto, sorpresa dell'ultim'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 ricette tradizionali, ma anche con un tocco d'inventiva del maestro.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

17 settembre 2013

Ristorante "Motto del Gallo" di Corrado Parolini, fondato nel 1981. ●Via Bicentenario 16, Taverne; ☎ 091/9452871 fax 091/9452723; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 100; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: filetto di coregone dorato, gambero di fiume e porcini su polentina bianca dei terreni alla maggia; risotto mantecato al formaggio d'alpe Bedretto con lamelle di coglino alla segriogiola; suprema di faraona al miele di castagno e pinoli; flan di bietole e patate novelle; torta di mandorle su crema alla vaniglia; gelato alle noci e fichi del "Motto".



I vini in tavola: Castello di Torricella "Chardonnay" Doc, 2012 (Fondazione Trefogli - Vinattieri Ticinesi, Luigi Zanini); Castello di Torricella "Merlot del Ticino" Doc 2011 (Fondazione Trefogli - Vinattieri Ticinesi, Luigi Zanini); Apianae Moscato reale del Molise (Di Majo Norante, Campomarino).

Commenti: Dopo una visita alla tenuta del castello, si è svolta un'affollata serata in questo ristorante caratteristico che ha riaperto nel maggio 2012. Molto apprezzato il filetto di coregone dorato con gamberi di fiume, un'ottima valorizzazione del pesce di lago e del crostaceo di acqua dolce, arricchito dal porcino fresco lamellato e crudo. Lo chef Matteo Cereghini utilizza formaggi d'alpe locali e miele di castagno per insaporire sapientemente il risotto e la suprema di faraona. Per ogni portata viene servito un pane confezionato con un diverso tipo di farina. Il suggestivo ambiente, con un susseguirsi di sale e salette, ha creato un'atmosfera di tante tavolate separate ma gradevolmente unite dalla presenza di un ottimo servizio di sala e da buoni vini. Impegnativo e oneroso il compito dei simposiarchi Marta Lenzi Repetto e Franco Eufemi vista l'importante affluenza.



NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES
25 settembre 2013

Ristorante "Trattoria Giulio" di Giulio Camporaso, fondato nel 2007. ● Sinclair 2934, Capital Federal; ☎ +54 1147759293; coperti 32 ●prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo € 29; familiare.

Le vivande servite: paté di ricotta e pesto; pizzelle di scarola, alici e olive; pane ripieno di salumi e formaggi; parmigiana di melanzane; frittata di mozzarella e basilico; ciambotta di ortaggi; pappardelle ai funghi; carne alla genovese con piselli alla veneziana e patate con origano; dolci vari, a centro tavola.

I vini in tavola: Trumpeter (Reserve Pinot Grigio); Rutini Vin Doux Naturel.

Commenti: Anche se piccola, la Trattoria Giulio è uno spazio accogliente per un bell'incontro tra amici. Qualche portata è arrivata tiepida, ma i piatti erano tutti di ottima qualità. Dopo il saluto d'apertura del Delegato Alberto V. Lisdero, ha preso la parola Luciano López Fuentes, consulente culinario, che ha parlato sul "Contagio di un Dna culturale", diletando gli invitati in un clima di amicizia.

AUSTRALIA

ADELAIDE
19 settembre 2013

Ristorante "La Tombola Italian Restaurant" di Tony De Ieso, fondato nel 1988. ● 61 Unley Road, Parkside; ☎08/82716400, fax 08/82719173; coperti 110 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie festività; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno, domenica aperto solo su prenotazione per eventi. ●Valutazione 7,9; prezzo € 55; familiare, accogliente.

Le vivande servite: antipasto classico misto di ossocollo della casa, prosciutto, formaggi, olive kalamata e verdure grigliate; ostriche naturali e alla Kilpatrick; bruschetta al pomodoro e basilico; insalata calda di calamari; pesce del giorno barramundi servito con insalata di lenticchie; controfiletto di maiale servito con polenta; stinco di agnello brasato; tiramisù, torta all'arancia e mandorle; budino di datteri; frutta secca e macadamia; arcobaleno italiano (trio di gelati con noci tritate e coulis di frutti di bosco).

I vini in tavola: Shiraz 2010 (Serafino McLaren Vale); Shiraz 2010 (Amadio Wines); Sauvignon Blanc 2011 (Amadio Wines).

Commenti: La Delegazione ha cenato nella sala riservata ed è stata accolta con un caloroso benvenuto dal proprietario Tony De Ieso. La Tom-

bola è uno dei ristoranti più rinomati di Adelaide, accogliente e tradizionale. La serata è iniziata con un abbondante antipasto. Il barramundi, la specialità dello chef Loe Kelsey, servito con un'insalata di lenticchie, è stato il piatto preferito dalla maggior parte degli Accademici così come lo stinco di agnello. I vini personalmente scelti dalla Delegata Di Giacomi-Papandrea e selezionati da rinomati vigneti di Adelaide, sono stati ben abbinati. I dessert erano squisiti. Il ristorante offre pietanze senza glutine. Nel corso della serata sono state discusse le attività della Delegazione e Carmine De Pasquale ha presentato una relazione sui piatti per vegetariani sia dal punto di vista culinario sia da quello salutare.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
25 settembre 2013

Ristorante e Gastronomia "Tortellino d'oro" di Dante e Valeria Bollini, fondato nel 1986. ●Oakland Shopping Centre - Pretoria Street, Oakland (Gauteng); ☎2711/4831249, fax 2711/7287613; coperti 90 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e festivi. ●Valutazione 7,48; prezzo €32; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: crostino al formaggio, pera e salsa piccante di mandarino; tortellini in brodo; tortelli di ricotta e funghi trifolati burro e salvia; ossobuco di eland (antilope gigante) con polenta; misto di dessert: meringa, tiramisù con panna e

fragole, torta di cioccolato, sorbetto di frutta, gelato alla nocciola.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Zonin); Pinot grigio Doc Fantinel 2011 (GVF Spilimbergo); Cabernet Sauvignon Doc Fantinel 2011 (Borgo Tesis).

Commenti: La piacevole riunione conviviale si è svolta in un'atmosfera di simpatica convivialità. L'attentissima chef Caterina Bollini ha confermato la sua fama e ha contribuito alla perfetta riuscita della serata, utilizzando ingredienti di assoluta eccellenza e proponendo come secondo l'ossobuco di eland, veramente speciale. Ottimi gli antipasti e le altre portate, eccellente il misto di dessert. Gradita l'accoglienza, attento il servizio, ottima la presentazione delle vivande e indovinato l'abbinamento dei vini. Buono anche il rapporto qualità-prezzo. A conclusione della serata, non sono mancati i complimenti e gli apprezzamenti allo chef e al personale, artefici del successo del convivio.



IL PIÙ STORICO DEGLI ACCADEMICI

Alla riunione conviviale degli auguri della Delegazione primogenita di Milano, era presente l'Accademico più anziano in assoluto presente nel nostro Carnet. Alfredo Campanini Bonomi (qui tra il Delegato Dino Betti van der Noot e il Segretario Generale Paolo Petroni), iscritto dal 1956, giovanissimo amico di Orio Vergani, ha ricevuto il primo distintivo creato per chi ha compiuto i 40 anni da Accademico. Traguuardo da lui ampiamente superato essendo in Accademia da 57 anni!



Esempio di dedizione, lealtà e condivisione degli ideali Accademici.



PIEMONTE

ALBA - LANGHE

Ristorante "Leon d'Oro Secolare" di Vittoria Cavallo, fondato nel 1926. ● Via Roma 12, Canale (Cuneo); ☎ 0173/979296, fax 0173/959870; coperti 70 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto 1°-15 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Prezzo € 45; elegante, famigliare.

Le vivande servite: aperitivo con salsiccia-trippa-patè piemontese; fritturina di animelle; batzoa; grive del Roero; tajarin all'uovo con sugo di fegatini di pollo e coniglio; finanziaria alla piemontese; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Altalanga metodo classico (Enrico Serafino); Roero Arneis Merica (Cascina Ca' Rossa); Roero Audinaggio (Cascina Ca' Rossa); Moscato d'Asti Solatio (Roberto Sarotto).

Commenti: La cena ecumenica si è tenuta in un ristorante storico di Canale, già visitato in passato, gestito elegantemente dalla signora Vittoria e dalla figlia Ilaria, sempre molto attente nella scelta di materie prime di ottima qualità e soprattutto di provenienza dal territorio. L'impiego di carni particolari ha fatto riscoprire piatti che oggi sono quasi dimenticati e di conseguenza poco presenti nei menu dei nostri ristoranti. Gli Accademici al completo, con i loro numerosi ospiti, hanno apprezzato la piacevole serata. La cena si è conclusa con la distribuzione a tutti i soci, da parte del Delegato Tino Cornaglia, dei volumi "La cucina delle carni da non dimenticare" e "La cucina italiana oggi".



ALESSANDRIA

Ristorante "Il Grappolo" di Sardi & C, fondato nel 1912. ● Via Casale 28, Alessandria; ☎ 0131/253217, fax 0131/260046; coperti 70 in salone e 30 nella sala grande ● Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ● Prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: piccolo fritto misto di frattaglie alla piemontese, risotto alla finanziaria di Casa Reale; trippa in umido con fagioline della Val Borbera; animelle e porcini impanati; semifreddo al cioccolato con salsa allo zabaione.

I vini in tavola: Barbera Giulin di Accornero; Grignolino del Monferrato Casalese di Gaudio; Moscato "La Scrapona" di Marengo.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica ha avuto risultati superiori alle aspettative come partecipazione e gradimento degli Accademici e degli ospiti. Lo chef Beppe Sardi, con la sua cucina creativa ma rispettosa delle tradizioni, ha dimostrato la sua maestria e si è anche superato, sfornando piatti uno migliore dell'altro. Squisito è stato il risotto alla finanziaria, elaborazione dello chef. Da non dimenticare il delicato semifreddo. La serata era iniziata con un intervento del Delegato, in veste di Simposiarca, che ha ripercorso l'evoluzione, nella storia, delle carni da non dimenticare, introducendo poi i piatti, scelti per un buon pranzo di tradizione piemontese, bilanciati negli ingredienti e non eccessivamente pesanti. Il Delegato ha anche presentato e distribuito i due libri dell'Accademia, risultati di grande interesse, così come è stato apprezzato il menu, progettato e stampato dal Consultore Adriano Benzi, che riproduce un'opera del pittore alessandrino Morando, in linea col tema.

BIELLA

Ristorante "Gasthof" di Christian Fasiola e Monica Albertini, fondato nel 2013. ● Via Milano 18, Vigliano Biellese (Biella); ☎ 015/513369; coperti 60 ● Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ● Prezzo € 50; elegante, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: croccanti alla casalinga; "capuniti"; frittura alla cittadina; fegato stufato "alla cuoca"; fritto misto di cervella, animelle,

cuore e polmone; finanziaria con scalloppina di vitello; crostata di fichi e crema chantilly.

I vini in tavola: Alta Langa Rôsa Brut 2007, Cocchi; Gewurztraminer 2011, Hofstätter; Dolcetto d'Alba 2008, Voerzio; Moscato d'Asti "Bass Tuba" 2012, Bava; Ratafià d'Andorno di limoni.

Commenti: Il menu è stato creato dall'Accademico Giorgio Lozia su ricette dell'aiutante capo cuoco di casa Savoia Giovanni Vialardi, originario di Biella, tratte dal suo "Trattato di cucina" del 1854. Le ricette a base di frattaglie e avanzi di cucina sono molte. Lozia ha scelto "croccanti alla casalinga" ottenuti tritando avanzi di carne e pezzi di lingua salata, cotti in burro, avvolti in una foglia di cavolo e fritti; "frittura alla cittadina": palline fritte di avanzi di carne con prezzemolo, aglio, formaggio e spezie; il fegato stufato "alla cuoca" che ha riscontrato particolare successo. Nonostante non facesse parte del tema della serata, è molto piaciuto il nuovo Ratafià al limone di Sicilia, prodotto dal neo Accademico Sergio Rapa. Cena all'insegna della storia e di una tradizione di cucina diversa da quella odierna, dove la frittura o la rosolatura nel burro erano di base.

IVREA

Ristorante "Dal Duca" di Luigi Paschero, fondato nel 1850. ● Via Carlo Alberto 1, San Benigno Canavese (Torino); ☎ 011/9880260; coperti 80+100 (esterno) ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie non indicate; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo € 40; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: buseca; batsuà con semolino; rognone flambé; coda di bue in umido; finanziaria del "Duca"; petrina di vitello al forno; sorbetto al limone e caffè con torcetti e paste di meliga.

I vini in tavola: Dogliani Docg 2011 (Poderi Luigi Einaudi); Ben Ryé Passito di Pantelleria (Donna Fugata)

Commenti: Per un tema impegnativo, la Delegazione ha estratto il suo asso dalla manica: Luigi Paschero, titolare e cuoco di un ristorante che abbina due valide qualità: un'indubbia competenza nel cucinare le carni e le solide radici nella tradizione. Le aspettative non sono andate deluse. Già nella fase preparatoria, numerose le proposte del vulcanico Luigino. Ne è uscito un menu interessante in

cui erano previsti piatti più o meno conosciuti ma che certamente evocavano una cucina tradizionale oggi poco praticata: dalla "buseca", minestra di trippa con le verdure secondo la tradizione piemontese (ma anche lombarda), al "batsuà", elaboratissimo modo di cucinare il piedino di maiale, solo per citarne alcuni. Una menzione particolare alla buseca, riuscitissima, mentre la finanziaria, di solito cavallo di battaglia del ristorante, questa volta è stata sottotono. Nel corso della serata, che ha avuto grande successo, il Delegato ha illustrato e commentato la nuova pubblicazione dell'Accademia "La cucina italiana oggi", distribuita poi agli Accademici.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Sport" della famiglia Priano, fondato nel 1920. ● Via Colombo 35, Cisano sul Neva (Savona); ☎ 0182/595323, anche fax; coperti 100 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Prezzo € 20; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: cima classica con filoni, laccetti, granelli; ravioli con ripieno di carne "au tuccu"; zemin di ceci; trippe in umido con fagioli; fegato di vitellone "all'aggiadada"; castagnaccio.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2012 (Le Rocche del Gatto, Albenga); Ormeasco di Pornassio Doc 2010 (azienda Guglielme, Pornassio).

Commenti: Cena ecumenica in uno dei ristoranti tradizionali del Ponente Ligure, aperto dal 1920 e gestito dalla stessa famiglia, i Priano, dal 1982. Ottima e calorosa accoglienza; una bella sala con vista sul torrente Neva e un menu tradizionale in cui gli elementi caratteristici della cucina albanese della semplicità sono stati i protagonisti di una bella serata, preceduta dalla conversazione sul



tema da parte del Delegato Roberto Pirino e conclusa con un riconoscimento alla famiglia Priano e al loro apprezzato impegno in sala e in cucina. I piatti più graditi sono stati i ravioli, le trippe e la cima. Vini molto buoni e ottimo prezzo in base al menu. Un sincero ringraziamento da parte di tutti gli Accademici.

GENOVA

Ristorante "Braxe" di Giovanni e Matteo Losio, fondato nel 2012. ● Corso Andrea Podestà 51r, Genova; ☎010/0985518, cel. 329/8884169; coperti 50 ●Parcheggio sufficiente a pagamento fino alle ore 20; prenotazione consigliata; ferie non indicate; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo €45; arredamento moderno minimalista, sufficiente lo spazio fra i tavoli.

Le vivande servite: tartellette con mousse di ricotta della valle d'Aveto; tartellette col fegato marinato al Porto; tartellette con trippa accomodata; crema di ceci con polpettine di bianco e nero e speck tostato alla brace; tortelli di patate e rognone con burro fuso e scaglie di provola fresca; controfiletto alla brace con salsa di coda di bue; misto di verdure e legumi; cremoso al gianduia con salsa di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Frappato e Nero d'Avola Igt 'SP68' Arianna Occhipinti; Chianti Colli Senesi Riserva 2004 Docg (azienda agricola Casale); Aleatico del Salento Igt 'Sorso Antico' Natalino Del Prete.

Commenti: Il particolare tema della riunione conviviale e l'obiettivo di una partecipazione il più possibile "ecumenica" degli Accademici, hanno impegnato lo chef Matteo Losio, depositario col fratello Giovanni di un'esperienza familiare ultrasecolare nella ristorazione, nell'allestimento di un menu già intrigante sulla carta, che a tavola ha soddisfatto le aspettative della maggior parte dei convitati. Una delizia per il palato le tartellette col fegato marinato, un po' insipide quelle con la trippa, mentre le polpettine di bianco e nero e i tortelli col ripieno di rognone hanno saputo declinare i sapori decisi e inconfondibili del quinto quarto in una versione raffinata ma fedele. Più normale il controfiletto, con la salsa che incorpora la polpa di coda tritata ma non lega abbastanza con la carne. Di buona fattura il dolce al cucchiaio. Ben abbinati i vini, tutti di aziende con produzione bio. Il servizio efficiente e discreto è stato apprezzato da tutti.

RIVIERA DEI FIORI

Ristorante "La Femme" di Roberto Rollino, fondato nel 2003. ● Via C. Battisti 58, San Bartolomeo al Mare (Imperia); ☎0183/493125; coperti 40 ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì solo in inverno. ●Prezzo € 45; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con frittelle in tempura; insalata di lingua di vitello con julienne di verdure ed erbe con salsa all'aceto; tagliolini fatti in casa con ragù di fegatini e salvia; trippa centopelli in rosso con fagioli di Conio; dessert di zucca e nocciole.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Ormeasco della Riviera Ligure di Ponente (Lupi); Rossese Superiore di Dolceacqua.

Commenti: Un'interpretazione della cena ecumenica degna di nota, quella di Roberto, giovane ma affermato chef, titolare del ristorante. L'insalata di lingua spicca su tutto per la sua morbidezza e un gusto sopraffino. Più che un antipasto, merita il titolo di super piatto della serata. A seguire, i tagliolini con fegatini in buona evidenza, e poi la trippa, delicata e gustosa, cucinata lentamente per conservare la struttura senza perdere consistenza. Infine, un dessert "della casa": medaglioni di zucca trombetta d'Albenga passati al forno e poi marinati alcuni giorni in sciroppo di zucchero e anice, con "fasciatura" in crema di nocciole. Tra i vini, ha ottenuto notevole successo l'Ormeasco Lupi.

SAVONA

Ristorante "Da Quintilio" di Luca Bazano, fondato nel 1895. ● Via Gramsci 21, Altare (Savona); ☎019/58000, fax 019/5899391; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie non indicate; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: crostini di fegatini di pollo e fondente di lingua croccante; carpaccio di testina su misticanza all'aceto di lamponi e aria di rafano; rognone di vitello in lenta cottura trifolato su soffice di patate; risotto "acquerello" mantecato alla cipolla affumicata con terrina di frattaglie; guancia di vitello brasata al Barolo; polenta alla piastra; cestino di mele al rosmarino e Calvados con gelato di pesca bianca.

I vini in tavola: Prosecco Sant'Anna; Chardonnay Alois Lagedere; Nebbiolo delle Langhe.

Commenti: La cena ecumenica, tenuto conto della specialità del tema e grazie alla provata bravura della cucina, ha riscosso pieno successo con una partecipazione di Accademici superiore alle attese. Le portate si sono susseguite (lentamente) passando attraverso un delizioso rognone trifolato per culminare in un'eccellente guancia di vitello al Barolo. Il Delegato, nel corso della serata, ha intrattenuto gli Accademici sul tema del quinto quarto, illustrandone tipologie e applicazioni nella cucina regionale italiana tra curiosità e storia.



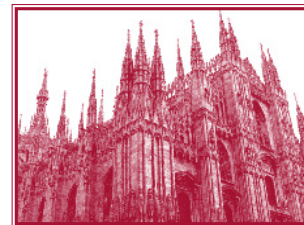
TIGULLIO

Ristorante "Settembrin" di Giampietro e Franca Garibaldi, fondato nel 1984. ● Via Antonio Mosto 32, Graveglia Carasco (Genova); ☎0185/380703; coperti 150 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 30; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: "granelli" fritti; trippa cruda (con e senza cipolla); testa in cassetta; ravioli al sugo di carne con ripieno di laccetti e animelle; "bianco e nero" (con fegato, polmone, cuore, rognone di vitello); cima al forno; sorbetto al limone.

I vini in tavola: rosso "Ciliegiolo" Doc "I Pussi" di Zerli.

Commenti: La cena ecumenica è stata l'occasione per presentare ai numerosi Accademici i due nuovi interessanti volumi: "La cucina italiana oggi". e "La cucina delle carni da non dimenticare", analizzati e brevemente commentati. La particolarità del tema di questa riunione conviviale è stata recepita dal ristoratore che ha trovato "materia prima" pienamente aderente e che ha preparato piatti che hanno riportato a "un mangiare antico", non consueto e con aderenza alle tradizioni locali. Per l'insieme delle preparazioni l'apprezzamento dei commensali è stato ampio e condiviso (soprattutto per ravioli e cima); per qualcuno l'insolita scelta di alcune carni "da non dimenticare" è stata giudicata con riserva. L'ambiente tradizionale e accogliente, nell'immediato entroterra, ha comunque corrisposto alle aspettative ed è stato da tutti apprezzato anche sotto il profilo del servizio di sala.



LOMBARDIA

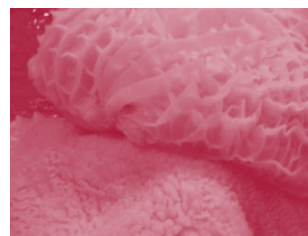
ALTO MILANESE

Ristorante "Hostaria Al Visconte" di Luciano Fiore, fondato nel 2006. ● Largo Sant'Angelo 6/8, Canegrate (Milano); ☎0331/411318 anche fax; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 16-21 agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 30; familiare, accogliente.

Le vivande servite: dorelli di pollo con chiodini alla contadina; lingua di vitello con salsa verde; trippa alla milanese (busecca); fegato e cipolle; "frittura" (spadellata di frattaglie in piccoli tranci); crostatina casereccia alla confettura di ciliegie.

I vini in tavola: Barbaresco 2005 (Fondatore Domizio).

Commenti: Cena ecumenica con partecipazione eccellente da parte degli Accademici che, memori di una buona esperienza già fatta in questo ristorante qualche anno fa, non hanno voluto perdere l'occasione di incontrare nuovamente il patron Luciano che, con la sua cortesia, affabilità e competenza, ha illustrato i piatti serviti. Il ristorante è gestito dai due coniugi Patrizia e Luciano che si alternano in cucina e in sala e, dedicando molto tempo a scavarne nei ricordi, ripropongono spesso piatti della tradizione lombarda e in particolare quella Alto Milanese. L'occasione di predisporre un menu sulle carni da non dimenticare è stata per loro gioia pura e hanno proposto vivande cucinate con quella cura e passione che le nostre nonne riservavano ai pranzi della domenica. È stata apprezzata, in modo particolare, la busecca, che ha ottenuto il massimo della votazione senza però sminuire gli altri piatti.





LOMBARDIA segue

LECCO

Ristorante "Il Quinto Quarto" di Alessandra e Arnaldo Corti, fondato nel 2006. ●Via Beniamino Appiani 8, Bosisio Parini (Lecco); ☎031/865502 anche fax; coperti 50+30 (esterno) ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie non indicate; giorno di chiusura domenica e tutte le sera tranne il sabato. ●Prezzo € 37; famigliare, rustico.

Le vivande servite: salame cotto; mortadella di fegato; lingua in salsa verde; nervetti di vitello in insalata; cervella panate; cuore all'agro; trippa in gremolata; rognoncino di vitello trifolato; scaloppa di fegato al vino bianco; fegato alla milanese; fegato alla veneta; palle del toro trifolate; palle del toro panate; guancia di manzo brasato al Barbera.

I vini in tavola: Barbera d'Asti "Morinaccio sui lieviti" (Cantina Garitina)

Commenti: Il tema della cena ecumenica ha dato lo spunto per far visita ad una trattoria che, per il nome, sembra essere stata aperta apposta per questa occasione. Con i proprietari Alessandra e Arnaldo Corti, la Consulta ha preparato un menu molto ricco, per interpretare, nel modo più completo, il tema della serata, inserendo sia piatti della tradizione locale, sia ricette di altre zone comunque del Nord Italia. Dopo la parte culturale, tenuta dal Delegato e dal proprietario, che è anche macellaio, si sono susseguite, con i giusti ritmi, 14 portate che, pur con un'alta media di tutte le pietanze, hanno visto emergere alcuni piatti, come la mortadella di fegato preparata in casa e i nervetti di vitello in insalata tra gli antipasti; la trippa, con la particolarità dell'aggiunta della gremolata che l'ha resa molto incisiva e particolare, e, tra i secondi, il rognoncino trifolato, tenero e gustoso, e il guancia di manzo brasato al Barbera.

PAVIA

Ristorante "Locanda Vecchia Pavia al Mulino" di Oreste Corradi & C. Sas, fondato nel 1999. ●Via al Monumento 5, Certosa di Pavia (Pavia); ☎0382/925894; coperti 40 (70 in estate) ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1°-22 gennaio e 6-24 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (da novembre a marzo), lunedì e martedì a pranzo (da aprile a ottobre). ●Prezzo € 80; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo con piccole sfiziosità; soufflé morbido di po-

lenta, zabaione al parmigiano con cotechino sgranato e tartufi; animelle e carciofi dorati in padella; crema di zucca con gnocchi di barbabietola e salsa al malghese; guancialino di vitello stufato al Bonarda con crema soffice di patate; tiramisù ai marron-glacés.

I vini in tavola: Blanc de Blanc Mazolino; Adige Sauvignon 2006 Lafò (Cantina Colterenzio); Oltrepò Pavese rosso 2004 Vigna della Casona Albani; Colli piacentini Malvasia passita 2011 (azienda agricola Il Negrese).

Commenti: Cena ecumenica di altissimo livello, ove lo chef Annamaria Leone ha interpretato magistralmente il tema dell'anno. La serie dei piatti è stata una sequenza di squisitezze, culminate col guancialino di vitello stufato: tenero, saporito, perfettamente abinato col ridotto di Bonarda e la crema di patate. Deliziosi gli antipasti, in particolare le animelle, dolci, tenere ed equilibrate dal più severo carciofo; particolare e ricco il soufflé col cotechino sgranato. Poi la zucca autunnale si è sposata perfettamente con gli gnocchi di barbabietole, accompagnati dalla salsa al formaggio. Ottimo anche il dessert e particolari i vini, soprattutto l'aperitivo e il rosso Oltrepò. La parte culturale, dopo la presentazione del libro sull'argomento dell'anno, è consistita nella lettura di un'intervista a un macellaio, in attività da quasi 50 anni, sulle caratteristiche, la diffusione e il consumo odierno a Pavia delle carni da non dimenticare.

VIGEVANO DELLA LOMELLINA

Ristorante "dal Toscano" di Alessandro Cianciosi, fondato nel 2007. ●Via Castello 65, Cernagno (Pavia); ☎0384/43803; coperti 35 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 16-30 agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: tagliere di salumi; carpaccio di chianina; fantasia di crostini; lasagnetta di chianina; pappa al pomodoro; assaggio di ribollita; trippa alla fiorentina; rognoncini in umido; fegatelli; bistecca fiorentina



na alla brace; fagioli cannellini, patate arrosto; cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Chianti Colli Senesi Docg 2012 (azienda Vecchia Cantina di Montepulciano, Colli Senesi).

Commenti: Il patron Alessandro Cianciosi ha accolto gli Accademici con sapidi antipasti: degno di nota il carpaccio di chianina; per poi passare al tema della serata: trippa, rognoncini e fegatelli, veramente squisiti. Uno strappo: la fiorentina alla brace, mostrata prima di essere messa a cuocere e poi servita affettata. Il risultato è stato ottimo. Per chiudere, una serie di piatti, in verità un poco pesanti, e un momento di meditazione con Vinsanto e cantuccini. Buono il Chianti dei Colli Senesi. Molto buono il rapporto qualità-prezzo-ambiente. Il Delegato Giovanni Canelli ha ricordato la particolare importanza della cena ecumenica e ha distribuito un opuscolo sul tema della serata preparato dall'Accademica Elena Martelli.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

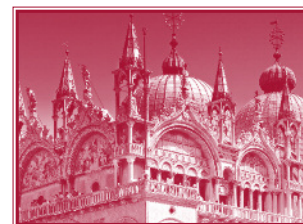
Ristorante "Due Camini" di Franca Merz. ●Via del 26 maggio 65, Basella di Pinè (Trento); ☎0461/557200, info@albergo2camini.com; coperti 80 ●Parcheggio buono; prenotazione consigliabile; ferie non indicate; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: profezeni: cervello di vitello cotto, spalmato tra due fette di pane, passato nella pastella e fritto; testina di vitello; animelle di vitello; zuppa di trippe; sguzzet; coda di bue lessa; composizione di frutta con sorbetto di sambuco.

I vini in tavola: Trento Doc Abate Nero; Sauvignon Maso Furlì; Teroldego Bagolari Donati.

Commenti: Il plauso per gli squisiti piatti, preparati con la nota abilità da Franca Merz, è stato unanime. Eppure il tema della riunione conviviale poteva essere di difficile trasposizione in un menu d'oggi, dove le "carni da

non dimenticare", purtroppo, non sono molto usate. Il tema è stato svolto dagli Accademici Franco de Battaglia, Gianni Gentilini e Stefano Hauser e dall'ospite Giuseppe Casagrande, direttore della rivista europea di enogastronomia "Papageno". Il Delegato Francesco Pompeati ha ribadito l'importanza della cena ecumenica che è un'occasione per riscoprire insieme, nella convivialità, il valore gastronomico e identitario del cibo dell'anno. Come aperitivo è stato servito il riscoperto ottimo profezeno della tradizione trentina. Eccellenti gli antipasti. La zuppa di trippe è stata molto apprezzata, mentre lo sguzzet, pur ben preparato, è sembrato non in equilibrio con gli altri piatti; buona la coda di bue lessa. Molto buoni il Sauvignon Maso Furlì e il Teroldego Donati.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

Ristorante "La Gioi" di Giovanni D'Agostini, fondato nel 2009. ●Località Lasén 1, Feltre (Belluno); ☎0439/42679, cel. 3408611961; ●Prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì e mercoledì, domenica e festivi la sera, lunedì, giovedì, venerdì e sabato a mezzogiorno. ●Prezzo € 37.

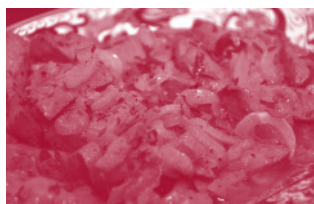
Le vivande servite: agrodolce di nervetti e crostino con lardo locale, rosmarino e Piave vecchio Dop; antico orzo delle valli bellunesi con fegatini di pollo; fegato di vitello alla veneziana con patate rosse locali al prezzemolo; coda di manzo alla birra Dolomiti con polenta di mais locale; crema di ricotta di Lentiai con mousse di prugne di Lasén.

I vini in tavola: Croda bianca di Pian delle Vette; Ampelusia di Pian delle Vette; Selvarech di Pian delle Vette; Birra Pedavena; Cabernet spumante demi-sec (azienda agricola Biasiotto).

Commenti: Il tema della serata è stato sviluppato e rivisitato con naturalezza ma con puntigliosa efficacia dalla titolare Giovanna D'Agostini detta Gioi. La cena si è aperta



con i nervetti all'agrodolce, paradigma di un'acidità perfettamente smussata, e da un tocchetto di lardo delicatamente avvolgente per gusto e aroma. L'antico orzo delle valli bellunesi, amalgamato ad una salsa a base di fegatini di pollo che hanno fatto valere la loro presenza, senza ridondanze, ha deliziato gli Accademici. Il gusto deciso del fegato di vitello è stato accompagnato all'aroma della cipolla nel classico piatto chiamato in veneto "figà àa Venessiana", le cui origini risalgono al tempo dei Romani. I Veneziani sostituirono i fichi con le cipolle e fecero diventare questa ricetta una delle più apprezzate della cucina veneta. La coda di manzo abbinata alla birra Dolomiti della storica fabbrica di Pedavena è stata una gradita sorpresa. Serata piacevole sia per la cura e la delicata maestria nella preparazione dei piatti, sia per le annotazioni storiche illustrate dal Delegato.



TREVISO-ALTA MARCA

Ristorante "Fior" di Egidio Fior, fondato nel 1935. ● Via Montebelluna 27, Salvarosa di Castelfranco (Treviso); ☎0423/490462, fax 0423/720280; coperti 400 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1°-22 agosto e prima settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo € 40; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: animelle fritte; nervetti di vitello con cipolla o col sedano; funghi porcini fritti; battuta di carne al coltello con olio del Garda e sale marino; trippe in brodo; risotto con le "sécoe" (pezzetti di carne tolti dagli ossi della spina dorsale); guancette di vitello brasate con purea di patate di Moriago e chiodini; sorbetto al basilico e limone; millefoglie.

I vini in tavola: Prosecco Brut Docg Casa Vittorino (Cantine Astoria); Cabernet Franc 2008 Doc (azienda Gollisi); Marzemino Passito "Fervo" (Cantine Astoria).

Commenti: L'incontro conviviale ecumenico non poteva avere cornice migliore dello storico ristorante "Fior"

che presenta abitualmente molti piatti delle carni del quinto quarto. La partecipazione, poi, dell'Accademico Ulderico Bernardi ha dato alla serata una nota culturale particolarmente interessante con riferimenti storici e religiosi. Il macellaio Bruno Bassetto è intervenuto con spiegazioni relative ai tagli di carne non nobili e alle possibilità di realizzare piatti gustosissimi. Alcuni di questi sono stati inseriti nel menu predisposto e commentato dall'Accademica Fiorella Zovatto. Sia le animelle fritte, che richiedono un'elaborata preparazione, sia i nervetti hanno avuto grande successo. Anche i primi sono stati molto apprezzati, soprattutto il risotto con le "sécoe". Le guancette di vitello, una carne oggi molto richiesta sia per il brasato sia per lo spezzatino, hanno messo tutti d'accordo su quanto siano morbide e saporite con la loro parte di collagene. Il dessert, ben presentato e ben fatto, è stato una conclusione perfetta.

VENEZIA

Ristorante "Harry's Bar" di Arrigo Cipriani, fondato nel 1925. ● San Marco 1323, Venezia; ☎041/5285777; coperti 60 ●Prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 60; raffinato, tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo Bellini e croquette di pollo e animelle; risotto con le secole; fegato alla veneziana; crespelle alla crema con gelato di vaniglia.

I vini in tavola: Cancellò della Luna Chardonnay; Cancellò del Sole Cabernet Sauvignon.

Commenti: Un'atmosfera di grande convivialità ha segnato la cena ecumenica che si è svolta, con la partecipazione di personalità del mondo della cultura e di autorità cittadine, in un ristorante famoso nel mondo per l'accoglienza degli ospiti e il mantenimento della tradizione culinaria veneziana. Arrigo Cipriani ha imbandito piatti straordinari presenti negli antichi ricettari rinascimentali, che la sua arte ha reso leggeri e adatti al palato di oggi. La brillante relazione del Delegato, sul tema dell'anno e gli interventi degli Accademici e degli ospiti hanno completato una riunione conviviale da ricordare.

VENEZIA MESTRE

Ristorante "Vescovo", fondato nel 1953. ● Via Giovanna d'Arco2/2, Cappelletta di Noale (Venezia);

☎041/440149, 041/5802036; ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliata; ferie prima metà di gennaio e seconda metà di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 40.

Le vivande servite: nervetti tiepidi; durelli lessi; creste di gallo, animelle e cervella fritte; lingua impepata con salsa wasabi e cren fresco; testina di vitello; risotto di trippe su letto di crema di fagioli; guazzetto del "becher"; rognoni trifolati con porcini e purè di patate; mela cotta ripiena con semifreddo.

I vini in tavola: Durello dei Lessini Doc (azienda agricola Marcato); Phigaia-Colli Asolani Doc (azienda Serafini e Vidotto); Recioto di Soave Doc (azienda agricola Marcato).

Commenti: Menu apprezzato dalla maggioranza dei convitati, esclusi quelli che a priori non erano in grado di affrontare il quinto quarto, ai quali il giovane e già affermato cuoco Tommaso ha saputo servire piatti alternativi con sapiente esecuzione.

VERONA

Ristorante "Ai Salvi" della Famiglia Boscaini, fondato nel 2003. ● Via Lugagnano 160, San Massimo di Verona (Verona); ☎045/8680351, fax 045/514363; coperti 80+35 ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 25 agosto; giorno di chiusura lunedì e sabato a mezzogiorno. ●Prezzo € 50; trattoria.

Le vivande servite: patè di fegatini di pollo scottati con salsa di mele calda profumata alla cannella; tartare di lingua alla senape con salsa verde; testina di vitello cotta a bassa temperatura con fondente al rafano; insalata tiepida di patate di Colognola e cipolla rossa di Bassano con nervetti di vitello padano e riduzione all'aceto vecchio; maccheroncini di pasta fresca con rigaglie di agnello e radicchio rosso; pancia di maialino caramellato con granita alla cachaca ai tre chutney; peperoni rossi e cannella, cipolla, arancia rossa sanguinella, pere e carote; trippa alla parmigiana con chips di polenta di grano Marano; diger Salvi: brodetto freddo speziato di pesche sciropate e ananas con gelato ai fiori di sambuco.

I vini in tavola: Valpolicella Classico Zymé 2011; Valpolicella Superiore Zymé 2009.

Commenti: Gli ingredienti necessari per rendere la cena ecumenica dav-

vero speciale c'erano tutti. Un locale caldo e accogliente, un servizio attento, simpatico e professionale ma mai invadente. Una cucina basata su un'elevata ricerca della qualità, eccellenti materie prime e innovativi e stuzzicanti abbinamenti. Azzecchissima la scelta dei vini. Di alto spessore la relazione presentata dall'Accademico Antonio Peretti che ha trattato e approfondito il tema della serata. Davvero una riunione conviviale da ricordare.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

Ristorante "Harry's Grill del Grand Hotel Duchi d'Aosta" della famiglia Benvenuti, fondato nel 1972. ● Piazza dell'Unità d'Italia 2, Trieste; ☎040/660606; coperti 60/80 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: frizè; minestrina di fagioli con cotiche; gemelli di toro; nervetti di vitello; insalatina di trippa con arancia, timo e cannellini; piedini di maiale; tettina fritta; cervello impanato; cuore di vitello ai ferri; testina di vitello lessata; zampe di gallina bollite; risotto con fegatino di pollo; consommé di cappone affumicato con tortello fritto di fegatini, grana e tartufo; trippe alla triestina; millefoglie di lingua; scaglie di foie gras, mele e cren con spuma di rape; torta rigojancsi.

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon (Lis Neris); Chardonnay (Lis Neris); Asti Spumante (Alice Bel Colle 2012).

Commenti: La gran varietà e complessità del menu, ideato dall'ottimo simposiarca Claudio Ceschin, ha trovato in Federico Sestan un giovane cuoco (23 anni) entusiasta e pronto ad accettare la difficile sfida, superata peraltro egregiamente. Le preparazioni, molto accurate, hanno incontrato il gradimento degli Accademici, in particolare gli antipasti a buffet, il consommé di cappone affumicato e le trippe alla triestina. Qualche perplessità sul grado di cot-



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

tura della tettina frita e sulla torta rigojancsi, molto gustosa ma, forse, un po' troppo personalizzata.

 **UDINE
GORIZIA**

Ristorante "Trattoria da Toni" di Aldo e Lidia Morassutti, fondato nel 1928. ● Via Sentinis 1, Gradiscutta di Varma (Udine); ☎0432/778003, fax 0432/778655; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e agosto, variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Prezzo € 50; tradizionale.

Le vivande servite: buffet di benvenuto con "marcundela" (trito di interiora suine insaccate nel budello "torto"), fegatini con polenta, prosciutto crudo di Sauris, animelle di vitella fritte; testina di vitello con valeriana e cren; crema di patate con trippe; risotto d'autunno; coda di bue in umido con purea di sedani; sorbetto all'uva fragola con distillato di Úe; torta di mele.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Riserva "Da Toni"); Pinot Grigio Dop Collio (Sturm); Collio rosso Doc (Picech); Moscato Giallo Spumante Doc Isonzo (Cantina Produttori Cormons).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dai simposiari Stroili e Mattioni, ha visto unite le Delegazioni di Udine e Gorizia. Le carni più "povere" costituivano un tempo l'unica fonte proteica per molte famiglie contadine e dei ceti meno abbienti, e le ricette e le tecniche di preparazione e cottura del "quinto quarto" si sono tramandate di generazione in generazione. Lo chef Roberto Cozzarolo ha saputo elaborare con maestria tali ingredienti e reinterpretare le antiche ricette rendendole più appetibili ai palati del XXI secolo. Un successo unanime hanno riscosso il buffet di benvenuto, gli antipasti e i primi piatti, con particolari menzioni per la testina di vitello, di ottima qualità e sapientemente presentata. Meno gradita la coda di bue, servita in una versione che non ha convinto. Ottimi i dolci e i vini locali scelti in abbinamento. Servizio puntuale e attento; simpatia e dispo-

nibilità dei titolari. È stato sapientemente presentato dall'Accademico Piero Susmel il volume "La cucina delle carni da non dimenticare".



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**

Ristorante "E' Cucina Leopardi" di Cesare Marretti, fondato nel 2012. ● Via Giacomo Leopardi 4, Bologna; ☎051/2750069; coperti 90 ●Prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: fagioli e companatico; la lingua lunga (carpaccio di lingua bollita su crostino di panbricche accompagnato da dadolata di cacemela marinato in vaniglia e anice, pomodorini e sedano); riso sorriso (risotto bianco con midollo, ossobuco, parmigiano e scorza di limone grattugiata); pancia dentro: trippa con verdure (carote, cipolle, sedano, pomodoro e rosmarino); ciupaciupa toscano: fagioli con le cotiche; lingua bollita con mostarda all'anice; riso con midollo; trippa con verdure (in alternativa filetto con cavolo nero, verza, pera); biscotti di Prato e tortino di cioccolato con cuore fondente.

I vini in tavola: Classer spumante Brut- Vie del Conte (Balan); Concerto - Lambrusco Reggiano Doc 2012 (Medici Ermete); Giogio - Sangiovese di Romagna superiore 2010 (Giovannini); Vinsanto (Antinori).

Commenti: Pieno successo per la cena ecumenica. Il non certo agevole tema della serata è stato ottimamente interpretato dallo chef Cesare Marretti che ha proposto, tra gli altri piatti, un'originale lingua su panbricche, un gustoso riso con ossobuco e una delicata trippa alle verdure particolarmente graditi. Alla serata, Simposiarca il Delegato Guido Mascioli, hanno inoltre partecipato il giornalista e direttore della rivista di cultura enogastronomica "Gustando" Lamberto Mazzotti, che ha intrattenuto con un'interessante relazione sul quinto quarto, e Lisa Bellocchi, per trent'anni alla Rai-TV e

presidente dell'associazione regionale dei giornalisti agroalimentari e ambiente, che ha evidenziato le potenzialità e le possibili sinergie tra il settore agroalimentare e le associazioni come l'Accademia.

 **CASTEL S. PIETRO-
FIRENZUOLA**

Ristorante "Azienda Agrituristica San Martino" di Franco Buonfiglioli, fondato nel 1990. ● Via Tanari 7493/a, San Martino in Pedriolo (Bologna); ☎051/949766; coperti 70●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 30; ambiente rustico, cucina del territorio e piatti a base di cacciagione.

Le vivande servite: carpaccio di cotenne con paté di fegato d'anatra e purea di fagioli borlotti; riso nel brodo di ossa di maiale; tagliolini con rigaglie di pollo; testina e zampetto di maiale in salsa verde; lingua di vitello impanata e frita con insalata di stagione; pera cotta al vino; torta di mele.

I vini in tavola: Trebbiano-Chardonnay; Sangiovese-Montepulciano d'Abruzzo; uvaggi della casa (imbotigliati da Mimmi - Imola).

Commenti: Sono stati serviti per l'importante occasione piatti a base di carne che, se non possono essere considerati del tutto dimenticati, sono comunque desueti nell'uso comune delle cucine casalinghe e dei ristoranti. Come ha illustrato alla fine della riunione conviviale la signora Nicolina, consorte del titolare e ottimo chef, alcune di queste preparazioni, come il riso nel brodo di ossa di maiale e la lingua di vitello impanata e frita, vengono direttamente dalle usanze culinarie della sua famiglia, dove, per bisogno e tradizione, venivano usati anche i tagli meno pregiati delle carni di maiale e di vitello.

 **CENTO -
CITTÀ DEL GUERCINO**

Ristorante "Castello" di Pietro Tassinari srl, fondato nel 1923. ● Via Giovannina 57, Cento (Ferrara); ☎051/6836066, fax 051/6835990; coperti fino a 180 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura non indicato. ●Prezzo € 30; tradizionale.

Le vivande servite: ciccioli e polenta frita; coppa di testa, culatello, salame; tagliatelle con le rigaglie; taglia-

telle all'ortolana; costoline di maiale con la verza; fegato e cipolla; zuppa inglese, ciambella, biscotti.

I vini in tavola: Bianco frizzante bosco Eliceo Doc 2012; Sauvignon bosco Eliceo Doc 2012; Fortana frizzante bosco Eliceo Doc 2012; "Baba"Fortana Emilia Igp 2011 (tutti della Cantina Mattarelli).

Commenti: La Delegazione, per la cena ecumenica, ha scelto questo locale dalla lunga tradizione: lo stesso dove i soci fondatori si riunirono per la prima volta nel 1971. Alla presenza dell'Assessore alla Cultura del Comune di Cento, avvocatessa Claudia Tassinari, e a rappresentanti della stampa, il Coordinatore Territoriale Gianni Negrini, Accademico di casa, ha trattato l'argomento dell'anno. Corale la partecipazione degli Accademici, accompagnati da numerosi ospiti. Generali consensi per le tagliatelle, giudicate da molti "insuperabili" e da alcuni premiate col massimo punteggio. Le costoline con la verza, squisite al palato, evocano l'attenta e paziente preparazione, dai tempi lunghi per ottenere un armonico equilibrio di sapori. Generose le porzioni. Curato il servizio e adeguato al numero dei commensali. Corretta la scelta dei vini della Cantina Mattarelli. Ottimo il rapporto qualità-quantità-prezzo.

 **FAENZA**

Ristorante "Ca' Murani" di Remo Camurani, fondato nel 2013. ● Vicolo S. Antonio 7, Faenza (Ravenna); ☎0546/88054; coperti 60 ●Parcheggio comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura giovedì, aperto solo la sera eccetto sabato e domenica. ●Prezzo € 35; accogliente, materia prima di qualità, buona scelta di vini.

Le vivande servite: frittata con cime di rapa; roast beef e misticanza; prosciutto e gnocco fritto; polpetta di carne; testina di vitello con puré di patate; ravioli di formaggio fresco ed erbe con ragù di fegatini; trippa di vitello alla verza e parmigiano; tortino di marroni e crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Progetto Uno Albana di Romagna Docg 2012 (Leone Conti); Limbecca Sangiovese di Romagna 2010 (Paolo Francesconi).

Commenti: Per la riunione conviviale ecumenica la Delegazione si è ritrovata presso un ristorante di recentissima apertura, con la nuova gestione dello





chef Remo Camurani, il quale ha proposto un menu in perfetta linea con il tema "la cucina delle carni da non dimenticare". Sicuramente non dovranno essere dimenticate l'eccellente testina di vitello e le gustose polpette, servite fra gli antipasti. Molto ben riuscita anche la trippa di vitello, delicata e di perfetta cottura, ben accostata a verze e parmigiano. Validi anche i ravioli di formaggio fresco e il ragù di fegatini, anche se quest'ultimo sovrastava, con forse troppa decisione, la delicatezza dei ravioli e del loro ripieno. Ottimo l'abbinamento dei vini. Servizio rapido e attento a soddisfare le esigenze degli Accademici. Accogliente, caldo e curato l'ambiente, con caminetto, vecchi tavoli in legno e mobili antichi nei locali dell'antico granaio di Palazzo Naldi.

 **FORLÌ**

Ristorante "La Monda da Alfio" di Alfio Castagnoli, fondato nel 1966. ●Via Monda 72, San Martino in Strada (Forlì); ☎0543/86372; coperti 100 ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie dal 18 luglio al 31 agosto; giorno di chiusura mercoledì, aperto solo a mezzogiorno (il lunedì anche la sera). ●Prezzo € 25; cucina romagnola classica.

Le vivande servite: ciccioli di maiale e piadina frita; tagliatelle con rigaglie di faraona; ravioli con animelle; coda alla vaccinara; spiedino di fegatelli di maiale avvolti nella rete; trippa alla romagnola; rognoni trifolati; faraona al Sangiovese; patate al forno; verdure alla griglia; carciofi al tegame; formaggio squacquerone e "savor" (specialità romagnola che si ottiene facendo bollire nel mosto di vino pezzi di frutta fresca e secca); fichi caramellati; crostate e dolci secchi della casa.

I vini in tavola: "Viola delle Volture"; Albana Passito "Madamadore" (entrambi azienda Fiorentini Castrocaro).

Commenti: Il tema della serata era impegnativo, ma il Simposiarca Cosimo Frassinetti e la signora Iride sono riusciti a presentare un menu di grande qualità. Per iniziare ottimi ciccioli di maiale e piadina frita, poi un piatto di tagliatelle perfette per consistenza della pasta spessa e ruvi-

da, cotte al punto giusto e con un ragù bianco di rigaglie di faraona eccezionale. Favolosi i ravioli con le animelle di vitello sia nel ripieno mescolate al formaggio sia nel ragù bianco. I secondi erano uno più buono dell'altro: la coda (piatto non romagnolo, ma perfettamente eseguito), la trippa morbidissima e saporita; i fegatelli avvolti nella rete di maiale e serviti con le patate cotte nello strutto come si usava una volta; i rognoni delicatissimi. Infine i dessert tutti di produzione casalinga fra i quali spiccavano un saporitissimo "savor" e degli ottimi fichi caramellati. La bravissima cuoca Iride ha spiegato agli Accademici i segreti delle sue ricette e ha ricevuto il piatto dell'Accademia.

 **IMOLA**

Ristorante "Osteria da Patrizia" di Claudio Liverani, fondato nel 2005. ●Via Emilia Ponente 32, Imola (Bologna); ☎0542/627542; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane a luglio; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo € 30; famiglia, rustico.

Le vivande servite: antipasto di gelatina di nervetti (ginocchio di vitello); tagliatelle con ragù di rigaglie di pollo; trippa con verza; cotechino con purè; zampetti di maiale al forno con insalatina di orecchie di maiale; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante 2012 colli d'Imola Dop; Fondatori, Sangiovese di Romagna Doc superiore riserva 2009; Ombre di luna, Albana di Romagna Docg passito 2008 (tutti azienda agricola Merlotta).

Commenti: La Delegazione è stata ospite di un'osteria che, da quando è sorta, ha dedicato particolare attenzione a piatti che ricordano vecchi mangiari e modi di cucinare andati progressivamente in disuso. Le attese degli Accademici non sono andate deluse seppur, con la prima portata dei nervetti, non sono mancate le perplessità sulla preparazione pur con la buona qualità. Ottime e gustose le tagliatelle con ingredienti ben amalgamati nel ragù di rigaglie che ne hanno esaltato il sapore. Delicata la trippa non invadente nel sugo che l'accompagnava, mentre il plauso non è mancato al cotechino con purè, piatto distintivo del locale. Gli Accademici hanno poi fatto conoscenza con gli zampetti e le orecchiette di maiale con chiusura riservata alla romagnola zuppa inglese. Dopo aver ascoltato i ricordi dei macellai Fran-

co Serra e Graziano Rosetti, un applauso alla cuoca Patrizia, a sua figlia Sabrina affiancata dal marito Claudio. A loro il Delegato ha consegnato il piatto dell'Accademia.

 **RAVENNA**

Ristorante "Taverna San Romualdo" di Antonio Mazzetti, fondato nel 1971. ●Via Badarena 1, San Romualdo (Ravenna); ☎0544/483447; ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana dell'anno e Ferragosto; giorno di chiusura martedì sera e domenica sera. ●Prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: involtino di lingua di bue con verdure in carpione e salsa all'arancia; animelle dorate all'amaretto su crema di zucca; crema Parmentier con rognoni trifolati e finferli; paglie di ortica e fieno al ragù di coratella di agnello; guancia di vitellone brasata al Sangiovese su spuma di sedano rapa; dessert di frutti autunnali.

I vini in tavola: Monte Alto, Soave Classico 2011 (Cà Rugate, Verona); San Leonardo 2005 (Tenuta San Leonardo, Trento).

Commenti: Dopo il gradito omaggio al neo Delegato onorario Emilio Antonellini, l'Accademica Marisa Fontana ha esposto un sapiente *excursus* storico sulle tavole degli avi, con preziosi riferimenti alla transumanza ovina "da Modena alle coste ferraresi e ravennati" al moderno recupero del "piccione romagnolo", carne povera da non dimenticare. Non è mancato un dovuto avvertimento salutistico circa il consumo di quanto va "dalla testa alle interiora e dal ginocchio in giù" secondo gli scalchi Messisbugo, Escoffier e Artusi. Antipasto ricco di prodotti locali e stagionali, seguito da piatti della tradizione familiare, di gusto intenso e forte richiamo emotivo. I vini hanno ben accompagnato l'antipasto e sostenuto la parte robusta del menu. Il gustoso dessert ha stupito per i contrasti "palatali". Un plauso allo chef, alla squadra e agli Accademici fautori della bella serata.

 **RICCIONE - CATTOLICA**

Ristorante "Locanda del Pettiroso" di Franca e Paolo Grossi, fondato nel 2006. ●Via Bragaglia 183, Meleto di Saludecio (Rimini); ☎0541/855152, cel. 328/0918751; coperti 30 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 gior-

ni a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo € 45; famiglia.

Le vivande servite: terrina di fegatini di pollo con fichi caramellati; petali di lingua bollita con pesto verde di broccoli; pane casereccio con rigaglie di piccione; tagliatelle alla vecchia maniera con rigaglie di pollo; rotolini di faraona arrosto con patè dei suoi fegatini e porcini grigliati; trippa alla romagnola; mattonella ghiacciata ai petali di rosa e salsa al tè verde; ciambella all'uva; crostata all'arancia.

I vini in tavola: Spumante Brut Rosé di uve Lacrima (Cantina Marotti Campi, Morro d'Alba); "Il Nespoli" Sangiovese di Romagna Superiore Doc (azienda agricola Poderi dal Nespoli, Nespoli); "Bollarossa" Lambrusco Graparossa di Castelvetro (azienda agricola Corte Manzini, Cà di Solana Castelvetro); "Domus Aurea" Albana di Romagna Passito Docg (azienda agricola Ferrucci, Castelbolognese).

Commenti: La serata, dedicata al tema "la cucina delle carni da non dimenticare", è stata allestita con molta cura dai Simposiarchi che hanno trovato nella "Locanda del Pettiroso" l'interlocutore ideale per il riferimento delle materie prime e per la preparazione di piatti che rappresentano la massima espressione della tradizione romagnola. Preceduto da un'interessante relazione sul tema della cena, il servizio è stato, come sempre, rapido e puntuale, accompagnato dall'esautiva illustrazione delle materie prime impiegate e della preparazione dei piatti. Massimo l'apprezzamento per le tagliatelle, gli antipasti e la trippa; grande gradimento, comunque, per tutte le portate e per l'appropriato abbinamento con i vini. Splendido il menu: grande la capacità di Franca in cucina. Ambiente caldo e accogliente: una serata perfetta che rimarrà nella memoria dei fortunati partecipanti.

 **RIMINI**

Ristorante "Da Gambon" di Pietro Ferranti, fondato nel 2010. ●Via Montefeltro 19/A, Rimini; ☎0541/718558; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo € 30; caratteristico.

Le vivande servite: fritto di cervella e animelle di vitello; coppa di testa; tagliatelle con rigaglie di pollo; trip-

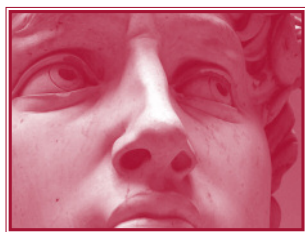


EMILIA ROMAGNA segue

pa alla Gambon; fegato di vitello con cipolle; ciambella della casa.

I vini in tavola: Sangiovese Igt (azienda agricola la Spinetta); Moscato Passito Igt Baronazzo Amali (Cantina sociale Paolini).

Commenti: Anche a Rimini, antiche osterie, nel tempo, si sono trasformate in trattorie come questa, detta "Da Gambon". In passato era molto frequentata per andare a bere un buon bicchiere di vino, oggi viene frequentata per la sua buona cucina, che propone piatti tipicamente romagnoli. La scelta è caduta su questa trattoria antica, perché, come tradizione, frequentemente offre dei menu calzanti con il tema della serata ecumenica. Lo chef Piero Ferranti ha interpretato la serata magistralmente, proponendo il fritto di cervella e animelle di vitello, molto gradito agli Accademici. Sono stati molto apprezzati anche le tagliatelle con le rigaglie di pollo, la trippa e il fegato con le cipolle. Anche i vini sono stati perfettamente abbinati alle portate. La serata è stata per molti un ritorno alla giovinezza, potendo gustare cibi saporiti e saporiti ormai dimenticati.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Ristorante "Le Tegole" di Giuseppe Malvasi e Rocco Fusaro, fondato nel 2003. ● Località Le Tegole, Ripabella (Pisa); ☎ 0571/287290, fax 0571/295870; coperti 270 ● Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie non indicate; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo € 30; accogliente.

Le vivande servite: quenelle di cervello di bue e formaggio morbido su passatina di fagioli e farro perlato scottato; riso Carnaroli con lamelle di rognoni al vecchio Brandy con riduzione al vino rosso e cialda croccante alla cipolla rossa e pecorino; julienne di lingua al Marsala su nido di picci con vellutata ai funghi porcini e nepitella; falda di trippa con interno di zucca e amaretto su goccia di topinambur e foie gras di vitello croccante; bavarese al cioccolato

bianco con cuore al lampone su crumble al pistacchio; sfera ghiacciata al mandarino e salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco (Martini); Le Prode Doc (Cantine La Regola).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un'atmosfera che ha dato risalto al valore dell'universalità del convivio, grazie anche alla disposizione di tutti i commensali intorno ad un unico tavolo imperiale. I piatti sono stati testimoni di quel recupero intelligente della cucina tradizionale, ormai in via di estinzione sulle nostre tavole e del suo adattamento ai gusti di palati contemporanei. La particolarità del tema dell'anno ha messo in evidenza l'attuale progressiva avversione nei confronti di questi alimenti poveri, un tempo assai apprezzati e diffusi, spingendo un certo numero di commensali a optare per piatti alternativi. I gestori sono stati cortesi e capaci nel sostituire l'ingrediente indesiderato, lasciando invariata la presentazione del piatto, apparentemente identico all'originale. La cena è stata l'occasione per la Delegata di presentare e distribuire agli Accademici il volume della collana "Gli itinerari di cultura gastronomica" e quindi di parlare del tema dell'anno.

EMPOLI

Ristorante "Il Cavaliere" di Francesco Ferrara, fondato nel 1977. ● Via Romana Lucchese 114, Fucecchio (Firenze); ☎ 0571/287290, fax 0571/295870; coperti 50 ● Parcheggio custodito; ferie non indicate; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo € 44; elegante, accogliente.

Le vivande servite: conetti di salame toscano con ricotta, bruschetta con lardo, involtini di scamorza con pancetta, zeppolina frita; tortelloni ripieni di zampino di maialino di cinta senese su vellutata di lenticchie con pistacchi caramellati; candele spezzate a mano con cipolla di Certaldo e fegatini di gallo; spalla di vitello con terrina di ceci, spinaci al vapore e demi-glacé di Chianti; dolce al cucchiaino di ricotta e pere.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2012; Imperatore Igt 2008 (ambidue Fattoria Campigiana di San Miniato).

Commenti: Particolarmente apprezzati gli antipasti e il primo di tortelloni ripieni di zampino di maiale di cinta senese, originale e sfiziosa l'aggiunta di pistacchi caramellati coparsi sulla vellutata di lenticchie.

Buone anche le candele spezzate, reminiscenza napoletana, con fegatini di gallo. Al cuoco è stato chiesto come facesse ad essere sicuro che fosse di gallo e non di gallina. Il dubbio non è stato dissipato.

FIRENZE VALDARNO ARETINO

Ristorante "Villa Viviani" di Settignanella srl, fondato nel 1939. ● Via Gabriele d'Annunzio, 230, Firenze; ☎ 055/697347, fax 055/6549111; coperti 100 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo € 40; raffinato, elegante.

Le vivande servite: crostini con lampredotto; polpettine fritte di trippa; torta di fegatini o torta Manfreda; bardiccio al forno; zuppa di trippa e zampa alla fiorentina; rigatoni strascinati al sugo di coda; grande fritto misto del contadino: coratella di agnello, animelle, cervello, fiori di zucca, zucchine, carciofi, fette di pane fritto; assaggio di coda in umido, schiacciata con l'uva.

I vini in tavola: bianco Vermentino di Luni; rosso Chianti classico Lamole di Lamole.

Commenti: Un menu impegnativo aspettava gli Accademici delle due Delegazioni. Un menu abilmente predisposto dal Segretario Generale Paolo Petroni e interpretato in maniera impeccabile da Stefano Lisi, patron di Villa Viviani. Generale entusiasmo per la riscoperta di sapori dimenticati e così piacevolmente ritrovati. Molto stimolante assaggiare la torta di fegatini (la famosa torta Manfreda) e il bardiccio; apprezzati anche i rigatoni strascinati al sugo di coda e la riscoperta dell'interessante zuppa di trippa e zampa alla fiorentina. Il piatto che più ha focalizzato l'attenzione degli Accademici è stato il gran fritto del contadino: un ottimo insieme di sapori, consistenze e sensazioni. Due relazioni hanno impreziosito la serata: quella colta e brillante del Direttore del Centro Studi Territoriale per la Toscana Al-



fredo Pelle, e quella di Stefano Falorni, norcino di Greve in Chianti, che ha divertito con aneddoti e racconti della sua storia familiare.

FIRENZE PISTI

Osteria-Tripperia "Il Magazzino" di Luca Cai, fondata nel 2004. ● Piazza della Passera 2/3, Firenze; ☎ 055/215969; coperti 40 ● Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Prezzo € 35; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: fegatino "rocher"; crostini di lingua con midollo e salsa verde; polpettine di lampredotto; poppa alla griglia; raviolo di lampredotto con cipolle di Tropea; chiocciolate al fegatino toscano; cioncia con verdure saltate; crème caramel con farina di marroni.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano Doc 2009 (azienda agricola Bindella - Montepulciano); Montecucco Doc 2007 (azienda agricola Villa Patrizia - Roccalbegna); Vinsanto del Chianti Doc Caratello 2001 (Pietro Beconcini Agricola - San Miniato).

Commenti: Luca Cai, un passato da trippaio di strada, ha aperto il suo "Magazzino" ormai quasi dieci anni fa, sdoganando la trippa e tutte quelle parti povere da non dimenticare, e riuscendo a proporle nelle forme più svariate, dalle polpette, soffici e croccanti, alla trippa frita. È qui che il Delegato Massimo Lucchesi e il Simposiarca Paolo Pellegrini hanno condotto la Delegazione per seguire un percorso gustativo, ma anche della memoria, apprezzando i piatti proposti dallo chef, in particolare modo il fegatino "rocher", il raviolo di lampredotto e la cioncia, antico piatto della città di Pescia. Il professor Leonardo Romanelli, ospite della Delegazione, e autore, tra l'altro, di un blog chiamato "Quinto Quarto", ha intrattenuato i commensali con un excursus storico-culinario sull'argomento. A fine cena il Delegato ha consegnato a Luca Cai il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

MONTECATINI TERME - VALDINIEVOLE

Ristorante "Il maialetto" di Giacomo Ferretti, fondato nel 2004. ● Via della Repubblica 372, Mosummano Terme (Pistoia); ☎ 057/2953849, anche fax; coperti 50 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consiglia-



bile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sempre a mezzogiorno tranne la domenica. ●Prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: aperitivo con affettati: coppa, salsiccia, crostini di pomodoro, di fegatini e di lardo; anemelle, cervello e mallegato fritti; risotto sul lampredotto; trippa, cioncia, corata e peposo con polenta; cantucci con Vinsanto.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Cosaliz); Sangiovese 2011 (Giorni); Vinsanto (Giorni).

Commenti: Cena ecumenica propiziata da un buon numero di Accademici. Il ricco menu è stato per alcuni quasi una riscoperta di sapori inconsueti: questo il lato positivo della serata. Da segnalare l'eccellente risotto, mentre i fritti e i secondi difettavano un po' quanto a temperatura di servizio. La valutazione positiva dei cibi, adeguatamente cucinati, è stata fortemente ridimensionata dall'aspettante lentezza del servizio e dall'aver dovuto dividere la sala con altri avventori. Alberto Cipriani, cultore e divulgatore di storia dell'alimentazione, ha tenuto un'interessante relazione su "Cibo da villano e cibo da signore: modelli di storia e letteratura". Purtroppo lo stimolante *excursus* da Boccaccio a Collodi, attraverso Pulci, Lorenzo de' Medici, Cristoforo di Messisbugo e Brillat-Savarin, è risultato compromesso dal rumore degli altri clienti del locale. Con i ringraziamenti e il rammarico del Delegato Giovannini, la serata s'è conclusa con la distribuzione delle ultime pubblicazioni dell'Accademia.

MUGELLO

Ristorante "da Sergio" di Giovanni Naldoni, fondato nel 1970. ● Via A. Fabbri 1; Dicomano (Firenze) ☎055/838075. fax 055/848075; coperti 120 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo € 35; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: antipasto di crostini, bardiccio e collo ripieno; tagliatelle con rigaglie; fegatelli di maiale con crostini di pane; pannello alla griglia con patate al forno; cervello fritto con carciofi; lonza; insalatina di stagione; dolci della casa al carrello.

I vini in tavola: Pinot Del Lago (Dicomano); Pinot Voltunna (Dicomano); Pian del Pazzo - Cabernet Sauvignon

2004 - (Fattoria la Traiana Arezzo); Vinsanto del Lago (Dicomano).

Commenti: La cena ha avuto un grande successo per la qualità dei piatti serviti. Le materie prime utilizzate erano, come l'Accademia prescriveva, del quinto quarto: carni e tagli ormai non più in uso nell'alimentazione quotidiana. Dalla cucina sono arrivati piatti estremamente raffinati e gustosi che hanno sorpreso e deliziato i commensali. La cena ha dimostrato come sia possibile preparare piatti di altissima qualità con le parti ormai dimenticate del quinto quarto. La preparazione che ha suscitato più meraviglia e giudizi positivi è stata quella del pannello o pannicolo. La valutazione generale è stata penalizzata solo dall'ambiente ormai demodé.

PISA VALDERA

Ristorante "L'Aerocalo" di Francesco Marianelli, fondato nel 1900. ● Via Roma 8, Pontedera (Pisa); ☎0587/52024, anche fax; coperti 70 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: aperitivi a buffet: crostini con lardo, con fegatini, polenta e funghi, sformatini; testicciola alla conte Ugolino; listarelle di lingua in insalata; guancia; risotto al lampredotto; zampe al parmigiano; piccolo fritto di cervello, anemelle e schienali; trippa alla fiorentina; torta di riso calda.

I vini in tavola: Chardonnay; Chianti (entrambi Tenuta Tresanti, Montespertoli).

Commenti: La cena ecumenica, uno degli appuntamenti più importanti dell'anno, sul tema "le carni da non dimenticare", è stata una sfida a legare la buona convivialità con la cultura gastronomica. Una sfida ben risolta, grazie all'impegno del Simposiarca Maurizio Ferruci. Curato e calibrato il menu, con alcuni piatti di livello assoluto, come le zampe al parmigiano, un piatto extra, offerto dal titolare. A conclusione della serata, applauso particolarmente sentito e caloroso al titolare cui è andata la vetofania accademica.

PISTOIA

Ristorante "La Bussola da Gino" di Moreno e Franca Ianda, fondato nel 1963.

● Via Vecchia Fiorentina 328, Catena di Quarrata (Pistoia); ☎0573/743128, fax 0573/740018; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Prezzo € 40; familiare.

Le vivande servite: cibreo di Moreno: creste; bargigli, durrelli, cuore, fegato, ventrigli e testicoli del galletto; digiune di agnellino di latte alla salvia e rosmarino; girelle di cotennine di maiale con cavolo nero e fagioli zoffini; carcerato pistoiese "integrale" con trippa, coda, zampa, matrice, budel gentile e budellina di vitello; polenta di granoturco della Garfagnana con coratella di maiale e rognoncini; cervello di vitello e poppa frita con carciofi; spiedino di piccoli fegatelli e budelline di maialino avvolte su cipolline fresche; frittelle di farina dolce con ricotta fresca del Corrieri.

I vini in tavola: Rosé Rispo Caprone (azienda agricola Betti); Rosso Barco Reale (Fattoria Allocco Carmignano); Merlot (azienda agricola Betti).

Commenti: Dopo un anno gli Accademici sono tornati in questo locale gestito da sempre da Moreno Ianda. Prima della cena, l'Accademico Paolo Taddei ha tenuto un'interessante relazione sul tema della serata "La cucina della carni da non dimenticare". Splendida cena in cui Moreno ha fatto sfoggio di tutta la sua maestria in cucina con piatti realizzati in maniera esemplare, portate ottime, che hanno riscosso grande successo anche tra gli Accademici più giovani, non certo avvezzi a questo tipo di cibo. Eccellenti e ben abbinati i vini, ottimo il servizio.

PRATO

Ristorante "Pepe Nero" di Mirko Giannoni, fondato nel 2002. ● Via A. Zarni 289, Prato; ☎0574/550353; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie settimana centrale di agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Prezzo € 37; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: crostino di milza; crostino di lampredotto; rognoncino di vitella su spuma di patate; pappardelle al sugo di germano reale; fanfara di maiale con polenta; indivia grigliata; torta medievale pratese con fichi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Lagrein 2012 (Terlano); Vinsanto 2006 (Selvapiana).

Commenti: In questo gradevole ristorante si è svolta la cena ecumenica della Delegazione. L'indiscutibile successo è stato il frutto della sollecitudine dei tre Simposiari (Gennaro Berardono, Brunero Begliomini, Claudio Gori) e delle capacità di Mirko Giannoni, giovane cuoco che, accettando di preparare piatti per lui inusuali, ha saputo valorizzare gli antichi sapori senza confliggere con i gusti attuali. Tutte le portate hanno ricevuto un giudizio lusinghiero: sia gli antipasti sia il ragù di germano reale e il dolce. Su tutti è emersa la fanfara o tegamaccio che, seguendo la tradizione pratese degli scarti di carne di maiale ingentiliti da qualche pezzo nobile, ha offerto l'esempio di come possa essere ripreso un piatto desueto. Visti i risultati, il gestore ha deciso di inserire questa portata nel suo menu, chiamandola "Tegamaccio dell'Accademia".

SIENA VALDELSA

Ristorante "La sosta di Pio VII" di Gabriella Frati e Roberto Vannini, fondato nel 1995. ● Località La Sosta del Papa Strada Cassia km 259, Barberino Val d'Elsa (Firenze); ☎055/8075923, fax 055/8066291; coperti 38+65 (esterno) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 gennaio-15 febbraio; giorno di chiusura mercoledì (solo d'inverno). ●Prezzo € 25; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: zampa con pesto alla livornese; crostino di milza e fegatini di pollo; crostocino con burro del Chianti; sformatino di cavolfiore al tartufo; passatelli in brodo di piccione e di manzo; tagliatelle allo zafferano di S. Gimignano; risotto al lampredotto con carote e ceci; trippa alla valdelsana; stinco di maiale all'uva; patate arrosto; insalatina mista; zuppa inglese.

I vini in tavola: Montepetri Igt 2011; Chianti Classico Sicelle Docg 2011 (entrambi della Fattoria Pasolini dall'Onda Borghese - Barberino Val d'Elsa).

Commenti: Il menu ha avuto come motivo conduttore il tema accademico dell'anno e le varie portate prevedevano ingredienti del cosiddetto quinto quarto, sia di maiale sia di manzo. Lo chef Gabriella Frati ha saputo armonizzare i sapori non sempre delicati di questo tipo di pietanze, con risultati molto apprezzati dai numerosi Accademici e dagli ospiti. La riunione conviviale è stata arricchita dall'interessante relazione dell'Acca-



TOSCANA segue

demia Stefania Mazzieri che ha illustrato i preparati a base di carni povere tipici del territorio e l'impiego del sangue in alcuni insaccati particolari in uso nel Senese, rivelandone insospettabili risvolti alchemici. Il Delegato, in funzione di Simposiarca, ha descritto il menu e ha tracciato brevi note biografiche sulla figura di Pio VII, importante Pontefice che fece una sosta in questo luogo nel giugno del 1815, rientrando a Roma dopo lunghi periodi di segregazione e di esilio impostigli da Napoleone. Da questo avvenimento deriva il nome del ristorante.

VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "Nerbone di Greve" di Lara Gasperini, fondato nel 1999. ●Piazza Matteotti 22, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853308, info@nerbonedigreve.com; coperti 60 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 20 giorni a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo € 35; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: collo ripieno con salsa verde e maionese; timballino di trippa in sfoglia di patate; crema di lenticchie con quenelle di fegatino di piccione; risotto con zafferano e midollo; guancia di manzo brasata con aspic di verdure; bollito misto con falda di manzo, lingua, gallina, zampa e lampredotto con salsa verde, piccante, mostarda di frutta, cipolline in agrodolce e giardiniera di verdure sott'olio; crema di mascarpone con mosto cotto.

I vini in tavola: Chianti Classico Schietto Dogc 2011.

Commenti: Cena ecumenica svoltasi nel cuore del Chianti fiorentino, in un ristorante di ambiente trecentesco, con volte a botte con pietra e laterizi a faccia vista. Cena improntata su trippa, rigaglie e tagli "dimenticati": molto buono il collo ripieno, eccellente l'interpretazione del timballino di trippa, interessante e saporitissima la crema di lenticchie con quenelle di fegatino di piccione. Esaltante e apprezzata la guancia brasata. Ricco e molto appetitoso il bollito misto con il relativo "corredino". Più che gradito l'intenso sapore della crema di mascarpone con mosto cotto. Da sottolineare che sia lo zafferano sia il vino, molto apprezzato, sono di produzione propria. Il Delegato Ruggero Larco ha illustrato il menu distribuendo schede informative relative al tema della serata, ai prodotti e agli alimenti presenti nelle preparazioni. Al termine della splen-

dida serata ha offerto il guidoncino dell'Accademia allo chef Stefano Bertini, e idealmente a tutto lo staff.

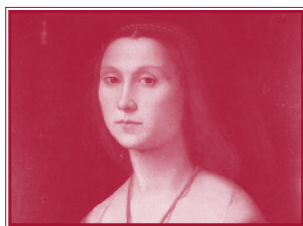
VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Circolo Boccaccio" di Roberta Baroncini, fondato nel 1958. ●Via Boccaccio 31, Certaldo Alto (Firenze); ☎0571/664885; coperti 80 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie novembre; giorno di chiusura non indicato. ●Prezzo € 38; accogliente.

Le vivande servite: crostone di cipolline di pollo e cipolle; crostino toscano di fegatini e milza; casarecce al sugo di lampredotto; trippa al forno; ossibuchi con cipolla di Certaldo; torta casalinga con frutta di stagione.

I vini in tavola: Morellino di Scansano; Chianti Classico Dogc.

Commenti: In scena la cena ecumenica quest'anno dedicata alle carni da non dimenticare. Il Simposiarca Stefano Casini ha ripercorso la storia della carne sulle tavole italiane per riscoprire i sapori delle carni povere. L'obiettivo è stato quello di recuperare la cucina di frattaglie, visceri, rigaglie e trippe che possono avere ancora un ruolo in una moderna cucina sobria. L'industrializzazione alimentare ha favorito l'offerta di sole carni pregiate, così come i programmi televisivi che propongono una cucina veloce basata su ingredienti di facile reperimento a discapito di tagli o frattaglie che, al contrario, sono più rari da trovare. In Toscana, in alcuni locali si riesce ancora ad accedere a queste prelibatezze rare. La ricerca di una cucina povera non è dettata dalla crisi, ma dal piacere del palato. Il Delegato Alessandro Signorini ha divertito gli Accademici con due filmati d'epoca dell'archivio RAI sul tema delle carni povere.



MARCHE

TUTTE LE DELEGAZIONI MARCHIGIANE

Ristorante "Cosmopolitan" di Giuseppe Giustozzi, fondato nel 2010. ●Vita

Martiri di Belfiore, Civitanova Marche (Macerata); ☎0733/771682, anche fax; coperti 300 ●Parcheggio custodito, incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: fritto di animale, cervello e testicoli di vitello; fagioli con cotiche; trippa alla romana; paccheri con coda e animelle; lombatello brasato al Rosso Conero; coda alla vaccinara; patate alla piastra; polenta dolce; castagne arrosto.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata; Pecorino di Offida; Rosso Piceno Superiore "Le Torri" (tutti e tre Cocci e Grifoni); Spumante Moscato; Vino cotto della casa.

Commenti: La cena ecumenica ha visto riunite a Civitanova tutte e sei le Delegazioni delle Marche con i rispettivi Delegati per un totale di 150 commensali. Ottima l'organizzazione della serata curata dal Simposiarca Gianni Cammertoni con il supporto di tutta la Consulta di Macerata. Molto apprezzati, in particolare, il fritto di apertura, la trippa, il sugo dei paccheri (criticata invece la scelta di questa pasta), e la coda (un po' meno il lombatello), oltre alla "finta" polenta costituita da una gustosa zuppa inglese. Ottimi gli abbinamenti con i vini. Tutti si sono complimentati con lo chef Giuseppe Giustozzi e con il figlio Samuele. Le istituzioni erano rappresentate dal comandante provinciale della Guardia di Finanza colonnello Paolo Papetti, dall'assessore provinciale Giovanni Torresi, dall'assessore comunale Piergiorgio Balboni e dal colonnello Andrea Innocenzi della Questura. Particolarmente gradita la presenza del Delegato di Bruxelles Tanino Dicorradò.



UMBRIA

PERUGIA

Ristorante "Il tartufo" di Paolo Di Marco, fondato nel 1927. ●Piazza Garibaldi 24, Spoleto (Perugia); ☎0743/40236; coperti 60+30 ●Parcheggio in centro; prenotazione consigliabile; ferie genna-

io; giorno di chiusura domenica sera (in inverno) e lunedì. ●Prezzo € 40; tradizionale, elegante.

Le vivande servite: coppa con torta al testo e granita all'arancia; fagioli "in barattolo" con cotenna croccante; lingua di bue cotta nel latte a bassa temperatura con castagne, zucca e melagrana; risotto con carciofi fritti, animelle di vitello, tartufo bianco; tortelli ripieni di coda alla vaccinara e sua mirepoix, spuma di sedano e polvere di cacao; pajata con erbe di campo; bignè caldo con crema pasticciera e cioccolato.

I vini in tavola: Montefalco Rosso (Colpetrone).

Commenti: Alcune volte il piacere della preparazione supera quello dello svolgimento: stimolare il titolare Paolo, cuoco di terza generazione nel ristorante di famiglia, ad una ricerca di carni difficili da reperire; divertirsi a presentare fagioli in barattolo, giocando sull'equivoca provenienza, per poi gustarli in un grazioso contenitore trasparente; far rivivere i momenti della formazione in Francia mentre cucinava le animelle. In questo storico locale dove, nel 1927, la nonna ha iniziato l'attività, la Delegazione ha vissuto un'esperienza notevole e lo svolgimento del tema è stato variegato ed eccellente: fantasia, professionalità e competenza, sia in cucina sia in sala, hanno reso la cena ecumenica difficile da dimenticare.

TERNI

Ristorante "Il Melograno" dell'hotel Garden, fondato nel 1980. ●Via Bramante 2, Terni; ☎0744/300375, fax 0744/300414; coperti 180 ●Parcheggio comodo, privato; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: paninetto ai fichi e semi di girasole con coratella di agnello; bruschettina rustica con trippa alla romana; rigatoni di Gagnano con coda alla vaccinara; parmigiana della tradizione; pera al Sagraentino di Montefalco con gelato al croccantino.

I vini in tavola: "Peppoli" Chianti Classico Antinori 2010; Passito Cantina Zazzera 2011.

Commenti: Per il difficile tema dell'anno, la Delegazione si è affidata all'interpretazione di piatti legati



al territorio. Si inizia, dopo la relazione del Delegato sull'argomento, e l'illustrazione della logica del menu e della progettazione della sala da parte dei Simposiarchi Franco e Piero Maroni, con un bel piatto: una piccola porzione di coratella d'agnello, accanto ad una policroma trippa alla romana su bruschettina rustica. Seguono i rigatoni di Gragnano. Per secondo la parmigiana di melanzane, diffusissima in tutta Italia, ma che una variante ternana rende singolare: l'aggiunta di carne frita alla mozzarella e al pomodoro fra le melanzane. Si conclude con la pera al Sagrafino di Montefalco con gelato al croccantino. Ottimo l'abbinamento del Chianti "Peppoli" a tutto pasto, nonché del Passito Zazzera con la pera. Applauso finale agli chef David Aprile e Michele Petrucci, alla brigata di cucina, al maître Alessandro Giulivi, al personale di sala e ai Simposiarchi.

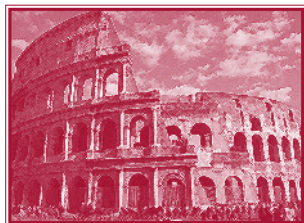
VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "Poggiomanente" di Mariella Borchiellini e Manuela Cancian, fondato nel 2002. ● Località Poggiomanente, Umbertide (Perugia); ☎075/9413085, fax 075/9417199; coperti 100 ● Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● prezzo € 30; elegante.

Le vivande servite: coratella di agnello con torta al testo; zuppa di ceci e porcini; tagliatelle alla perugina; padellata di maiale; rape saltate; crema gialla e Alchermes; tozzetti con Vinsanto.

I vini in tavola: Grechetto Umbria; Rosso di Montefalco (Castelli di Antignano).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto luogo in un locale situato sulle colline alto tiberine, immerso nello splendido scenario della natura tra il verde e il silenzio. Gli Accademici hanno apprezzato le varie portate, raffinate e rivisitate nel rispetto della tradizione, cucinate con sapiente maestria dallo chef, per deliziare occhi e palato dei convitati. Di rilievo la coratella di agnello, una portata che ha ben unito il gusto e il piacere. Una nota particolare anche per la crema fatta rigorosamente in casa "con il cuore". Infine una curiosità: da tempo, dalla sala del convivio, tramite telecamere a circuito chiuso, si può seguire in diretta la preparazione di tutte le portate.



LAZIO

LATINA

Ristorante "Enea Hotel" di Ornella Mengozzi, fondato nel 2004. ● Via del Commercio 1, Aprilia (Latina); ☎06/92854444, fax 06/9282091; coperti 150 ● Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ● prezzo € 35; raffinato.

Le vivande servite: crostini con patè alla toscana, bruschettine del fattore, prugne cotte avvolte nel lardo di Colonnata, fiocchi di polenta fritti, chips di patatine, olive giganti; spiedino con fegatini di vitello e lardo di Colonnata e impanatura alla polenta; insalatina con zampetti di suino marinati all'aceto; bocconcini di cervello fritto dorato e coratella di agnello alla romana; zuppa di trippa con funghi porcini; paccheri alla trasteverina (ragù con regaglie di pollo); lingua di vitello in tiepida salsa verde servita con millefoglie di patate aromatizzate al tartufo e finocchi gratinati; carpaccio d'ananas al vin brulè con gelato al limone, pasticceria secca.

I vini in tavola: Riflessi Rosato-Prosecco 2012 Igt; Riflessi Rosso 2012 Doc; Sogno Rosso 2009 Igt; Templum Moscato Doc (tutti della Cantina S. Andrea di Borgo Vodice).

Commenti: Serata riservata alla cena ecumenica, magnificamente organizzata dal Simposiarca Vincenzo Maio, che nella sua interessante relazione non ha mancato di esaltare le "carni dimenticate", le frattaglie che, nella zona, hanno un'impronta decisamente legata alla tradizione del popolo romano. Particolare apprezzamento hanno ottenuto la coratella di agnello alla romana, i bocconcini di cervello fritto dorato e i paccheri alla trasteverina. Per gli altri piatti, lo chef (Gianluca Simoni) ha saputo superare la stretta ortodossia mischiando profumi e aromi diversi. Ottimo l'abbinamento dei vini, gentilmente offerti da Gabriele e Andrea Pandolfo, della Cantina S. Andrea di Borgo Vodice.



RIETI

Ristorante "La Terrazza" di Franco Tittoni, fondato nel 2012. ● Via dei Salici 46, Rieti; ☎Cel. 342/5771583; coperti 50/55 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ● prezzo € 33; raffinato.

Le vivande servite: straccetti di milza con riduzione di Barolo e mirtili; crouton di panelle fritte; tortino di rene in pasta sfoglia; risotto alla curcuma e creste di gallo con gelée di aglio dolce al latte; bollito non bollito di quinto quarto cotto sottovuoto a bassa temperatura; mostarda di frutta e spuma di zucchine; tiramisù rivisitato.

I vini in tavola: Neretto Canavese Doc 2009 (Ciek).

Commenti: Splendido modo di realizzare piatti della tradizione recuperandoli ma, al tempo stesso, rielaborandoli ed evolvendoli. Le preparazioni, sebbene realizzate con tecniche innovative, hanno riportato alla mente i sapori di una volta. Ottima anche la presentazione. Sono stati proposti piatti poveri della tradizione locale, rivisitati in alcuni loro componenti, secondo la filosofia del locale che ha ospitato la Delegazione. Rene, o rognone, milza e bollito di quinto quarto è quanto di più classico ci sia nella cucina popolare nazionale e locale. Il titolare ha seguito e accompagnato gli Accademici per tutta la cena, con cura e discrezione.

**ROMA ROMA APPIA
ROMA CASTELLI
ROMA NOMETANA**

Ristorante "Osteria del Fico Vecchio" di Claudio Ciocca. ● Via Anagnina 257, Grottaferrata (Roma); ☎06/94315940, fax 06/9456391; coperti 120+100 ● Parcheggio sì; prenotazione consigliata per la cena; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● prezzo € 45; rustico, elegante, caratteristico.

Le vivande servite: trippa alla romana; crostini con le ramoracce; pizzette di pane fritte; coratella con carciofi; ricotta di pecora, prosciutto, mozzarella; cacio e pepe; pasta e fagioli; rigatoni con la pajata; abbacchio alla cacciatora; cicoria di campo ripassata in padella; patate al forno; tagliata di frutta; carrello di dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco; Frascati Doc Superiore "Osti Ciocca".

Commenti: Per la cena ecumenica sono intervenuti 60 Accademici di quattro Delegazioni romane con i rispettivi Delegati. Il menu proposto dal Simposiarca, l'Accademico Claudio Di Veroli di Roma Appia, e da Michela, figlia del proprietario, è stato gradito dai commensali perché è riuscito a salvaguardare la tradizione, il territorio e probabilmente anche le tecniche originali di preparazione dei vari piatti. Merita sottolineare il piacevole sapore delle portate legate alle "carni da non dimenticare" (coratella con i carciofi, trippa alla romana, rigatoni con la pajata e l'abbacchio alla cacciatora). Il cibo è arrivato caldo e appena cucinato: ciò potrebbe spiegare la lentezza del servizio. La cena è stata preceduta dal saluto del Delegato di Roma Appia Publio Viola e da una breve presentazione del Simposiarca sul significato della cena e sulla storia pluricentenaria dell'"Osteria". L'Accademica Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio ha presentato, con sapienza, il volume "La cucina delle carni da non dimenticare".

**ROMA AURELIA
ROMA EUR**

Ristorante "Checchino dal 1887" di Marina, Elio e Francesco Mariani, fondato nel 1887. ● Via di Monte Testaccio 30, Roma; ☎06/5746318, fax 06/5743816; coperti 60 ● Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto e dal 24 dicembre al 2 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● prezzo € 55; elegante.

Le vivande servite: polpettine di bollito in umido; testina di vitella in cassetta; rigatoni al sugo di coda alla vaccinara; garofolato di bue con cicoria saltata in padella; crostata con confettura di more.

I vini in tavola: "Falesco" metodo classico brut; "Poggio dei Gelsi" Est! Est! Est!!! di Montefiascone Doc; "Tellus" Syrah del Lazio Igt; "Pomelle" Aleatico del Lazio Igt (Azienda Vinicola Falesco, Montecchio).

Commenti: Le due Delegazioni hanno celebrato congiuntamente la cena ecumenica. Il Delegato di Roma Eur, Simposiarca della serata, in perfetta sintonia con i titolari, ha selezionato un menu composto da piatti ricavati da ricette originali, alcune delle quali patrimonio esclusivo della famiglia Mariani, un tempo in uso nelle famiglie e nelle trattorie di Roma. Il garofolato di bue è stato il vero piatto clou della serata, cucinato secondo una ricetta originale della



LAZIO segue



campagna romana, recuperata e gelosamente custodita dalla famiglia Mariani, della quale Francesco ha spiegato la genesi e la particolarità della pillottatura con lardo e chiodi di garofano. Ottima la selezione dei vini, alcuni dei quali ottenuti da un vitigno autoctono, il Roschetto, introdotti da Dominga Cotarella, contitolare dell'Azienda di famiglia, che ha guidato gli Accademici alla loro degustazione. Grande successo per il "Falesco" spumante brut metodo classico, e per il "Pomele" che ha accompagnato la crostata di more realizzata con la marmellata confezionata da Marina con i frutti del suo giardino. Accurato ed efficiente il servizio.



ABRUZZO

ATRI

Ristorante "Tre Archi" di Giancarlo Iannetti, fondato nel 1969. ● Via Pianura Vomano 36, Notaresco (Teramo); ☎085/898140, anche fax; coperti 100 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: trippa scura con fagioli; fegato misto; fegato alla veneziana; lingua in gelatina e tartufo; coda alla vaccinara; fritto di cervella; rognoni di agnello trifolati; mazzarella; coppa di testa; crostini di milza; maltagliati con animelle e carciofi; guancialetto di vitello in cottura morbida; purea di sedano rapa e patate; millefoglie di crema chantilly; pere al vino rosso.

I vini in tavola: Montepulciano Rosso del duca (Villa Medoro); Vinsanto Sensi.

Commenti: È andato sul sicuro il simposiarca Noè D'Orazio affidando il successo della cena ecumenica alla

sapienza e alla capacità di Mirna Iannetti, titolare e anima del ristorante, che è riuscita ad interpretare il tema della serata non certo facile anche per la difficoltà nel reperire alcune materie prime. Ricco e abbondante l'antipasto servito a buffet; il resto della cena è stato gustato attorno ad un tavolo imperiale apparecchiato in rosa e addobbato con una cascata di beneauguranti melagrani. A stupire è stata la leggerezza della cena, in ogni piatto è stato esaltato quel gusto antico di cibi poverissimi ma ricchi di nutrienti; eccellenti i maltagliati con animelle e carciofi.

AVEZZANO

Ristorante "Mammarsosa osteria contemporanea" di Daniela e Franco Franciosi, fondato nel 2012. ● Via Garibaldi 388, Avezzano (L'Aquila); ☎086/333250, fax 086/31825002; coperti 60 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo € 50; accogliente, raffinato.

Le vivande servite: uovo su pane raffermo a lievitazione naturale con cicoria di campo e crema di cavolo bianco; cipolla arrosto farcita con guancia di baccalà mantecato, patate ed erbe di montagna; cannolo croccante di coratella d'agnello con insalatina di campo, friggirelli arrosto e marmellata acida di limoni costa d'Amalfi; tortelli di coda alla vaccinara con ragù di pomodoro al peperoncino fresco e sedano croccante; riso Acquerello mantecato al burro salato di Normandia con rigaglie di pollo, cipolla caramellata e bufala Dop affumicata; guancia di vitellino laccata al Montepulciano con pere kaiser e mostarda biologica; gelo di frutta fresca; variazioni cremose: ricotta del Parco Nazionale con gelatina di more, marmellata di agrumi, cioccolato e pomodoro verde confit.

I vini in tavola: Pecorino Safari Doc; Montepulciano d'Abruzzo Angeli Doc; Montepulciano d'Abruzzo Indio Doc; (Cantine Bove Avezzano).

Commenti: Cena ecumenica molto riuscita e partecipata. Il Simposiarca Massimo Nicolai ha selezionato un ristorante innovativo, accogliente e familiare, condotto dai fratelli Daniela e Franco Franciosi. La scelta del menu è stata curata e attinente al tema, consapevole che la cucina del quinto quarto non a tutti piace. Un menu impegnativo che lo chef Franco ha saputo interpretare con fantasia e saggezza, tanto che alcuni piatti

hanno riscosso il massimo dei voti. L'eccellenza si è avuta con la cipolla arrosto farcita. Garbato ed essenziale il servizio ai tavoli gestito da Daniela. Il Simposiarca, che ha curato la presentazione di ogni singola portata, ha sorpreso tutti illustrando i valori nutrizionali e calorici dell'intera cena. Il professor Ernesto di Renzo, dell'Università Tor Vergata, ha incantato con un'ideale e brillante relazione su: "le cucine degli avanzi tra gusto per le necessità e gusto per il lusso". Il Delegato Franco Santellocchio Gargano ha "amalgamato" il tutto con saggezza e sobrietà.

PESCARA

Ristorante "EKK" di Gabriele Marangoni, fondato nel 2011. ● Strada Lungofino 185, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎085/9153083, fax 085/9153095; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto (tartine con formaggio fresco e ortaggio); lingua di vitello fredda con salsa verde; nervetti in bianco; trippa alla pennese; mazzarella teramana; stracciatella con fegatini e cicoria di campo in brodo di gallina; maltagliati all'uovo con ragù di pecora; coda alla vaccinara con patate al vapore; budino di pane e uvetta; zuppetta di pesche al vino.

I vini in tavola: Pecorino Brut (Cantina Frentana); Pecorino bio Vinosophia Doc 2012 (Chiusa Grande); Trebbiano d'Abruzzo "Anima" Doc 2012 (azienda agricola Marramieiro); Montepulciano d'Abruzzo "Vigna me" Doc 2012 (azienda agricola Angelucci); Moscatello di Castiglione a Casauria Doc 2010 (azienda agricola Angelucci).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un clima di simpatia e cordiale attesa per l'interessante relazione del professore Giuseppe Martino dell'Università di Teramo, introdotta da un dotto saluto del Delegato, Giuseppe Fioritoni. Gli antipasti serviti sono stati rispettosi del tema della serata, e apprezzati da tutti. Magnifici i primi piatti, con una stracciatella in brodo veramente superba, e altrettanto dicasi dei maltagliati conditi con un ragù da far leccare i baffi. Non molto apprezzata la coda alla vaccinara per via dell'aggiunta, per scelta del cuoco, di uva sultanina, pinoli e dadini di sedano, ritenuta non conforme alla ricetta



tradizionale romana, ma soprattutto a quella abruzzese che prevede la cottura della "codina di vitello" insieme a pomodori, alloro, peperoncino, erba, pepe e cipolle. Ottimo l'abbinamento dei vini, mentre non è stato apprezzato il Pecorino "bio", piuttosto amorfo e insapore.

SULMONA

Ristorante "Hostaria dell'Arco" di Aldo Del Monaco, fondato nel 1996. ● Via M. D'Eramo 60, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/210553; coperti 60 ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie 10-20 gennaio; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: zucchine e melanzane grigliate, peperoni mollicati; fagioli tartufati, polpettine di ricotta; farfalle con crema di zucchine e salsiccia; chitarrina marinata, rognoni e fegatini in padella; trippa al sugo; lingua salmistrata; verdure grigliate; tagliata di frutta; crostata con ricotta.

I vini in tavola: Montepulciano rosato e Trebbiano d'Abruzzo (Cantina Filomusi - Guelfi).

Commenti: Splendida serata ecumenica alla riscoperta dei vecchi sapori, grazie allo chef Aldo che magistralmente ha elaborato dei gustosi piatti come i rognoni e fegatini in padella, la sublime lingua salmistrata e la trippa. Graditi anche i primi, in special modo le farfalle con zucchine e salsiccia. L'Accademico Antonio Pelino ha relazionato circa l'importanza del tema proposto, ossia del quinto quarto che le nuove generazioni non troppo gradiscono. Riuscitissima serata e un plauso per l'interpretazione del tema dell'anno. Ottimi i vini e graditi i liquori Pelino come la genziana e il Ratafià serviti a fine pasto.

TERAMO

Ristorante "Borgo Spoltino" di Gabriele Marangoni e Mauro Angeloni, fondato nel 2003. ● Strada Selva Alta, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8071021, anche fax; coperti 60 ●Parcheggio incustodito; prenota-



zione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì, martedì, domenica sera. ●Prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: fritti di animelle e vegetali (zucca, zucchine e salvia pastellate); zuppa reale con fegatini e cicoria selvatica; mazzarella (involtino di frattaglie di agnello con erbe avvolte in una foglia di indivia, legate dal budellino); fegatelli con la rizza; nervetti con pomodoro e rosmarino; trippa alla teramana; mezze maniche al sugo di coda; coda alla vaccinara e misticanze di campo; spumone al mascarpone con emulsione ai frutti di bosco ed essenza di menta; pesche al vino.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Doc Piè delle Vigne 2011 (Cataldi Madonna); Montepulciano d'Abruzzo Doc Incanto 2010 (Marramiero).

Commenti: Nella cena ecumenica, incentrata sul tema non facile della cucina del "quinto quarto", gli chef Gabriele e Mauro hanno saputo magistralmente orchestrare il valzer delle pietanze. L'apertura è stata riservata ad una frittura di animelle ancora fumanti. A tavola la fa subito da padrona la zuppa reale con fegatini finemente tritati e cicoria selvatica in rigoroso brodo di gallina. Non poteva mancare la regina della territorialità teramana, la mazzarella e, come contraltare, i fegatelli di maiale con la rizza. Deliziosi i nervetti ripassati con pomodoro e rosmarino e la trippa, magistralmente preparata alla teramana con la maggiorana. La seconda parte della serata ha visto primeggiare la coda, utilizzata come base per le mezze maniche e poi in un assolo con uvetta e pinoli. Un delicato spumone al mascarpone all'essenza di menta con emulsione di frutti di bosco, ha preceduto la pesca gialla immersa in uno dei più nobili dei Montepulciano d'Abruzzo, l'Incanto di Marramiero. Ottimo il servizio.



MOLISE



ISERNIA

Ristorante "Locanda Mammi" di Stefania di Pasquo, fondato nel 2013. ●

C.da Castelnuovo 86, Agnone (Isernia); ☎0865/77379; coperti 50 ●Parcheeggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: lingua di vitello con finocchi e agrumi; coppa; trippa di vitello aromatizzata al timo e all'arancia; nodera di trippa di agnello; tortelli di zucca su fonduta di caciocavallo; stinco di maiale con pompelmo rosa, purea e cialda di polenta al timo; sorbetto; tiramisù; ricotta fichi e miele.

I vini in tavola: Pignoletto (Cantine Cavicchioli S. Prospero Emilia); Rumen (Cantine Cipressi San Felice del Molise); Malvasia (Cantine Cavicchioli S. Prospero Emilia).

Commenti: Non è più tanto comune trattare le preparazioni proposte in questo menu, perciò vi sono state reazioni diverse. Gradita da molti la possibilità di riscoprire ingredienti e sapori che raramente si cucinano a casa, come la lingua sottilmente affettata, frutto di lunga, lenta cottura; la trippa di vitello al lieve aroma di buccia d'arancia; la coppa di maiale che pressa e comprime, nel suo insieme, parti del muso del maiale lessato con aromi; i nodini di trippa di agnello, ricercatezza della cucina agnonese ormai quasi dimenticata per la difficoltà di preparazione, cucinati in maniera perfetta. Alcuni hanno affrontato con una certa diffidenza queste pietanze senza nulla togliere alla loro buona realizzazione. Graditi invece da tutti i tortelli di zucca, piatto davvero eccellente, lo stinco e l'originale dolce, studiati dalla bravissima Stefania applaudita assieme ai collaboratori di cucina e di sala, capaci, cortesi, solerti.



CAMPANIA



AVELLINO

Ristorante "La Stanza del gusto" di Mario Novi, fondato nel 2011. ●Piazzetta Caracciolo 5, Forino (Avellino); ☎0825/1885179; coperti 30 ●Parcheeggio sufficiente; prenotazione con-

sigliabile; ferie da programmare; giorno di chiusura domenica e festivi e martedì sera. ●Prezzo € 25; accogliente e caratteristico in palazzo storico.

Le vivande servite: ciccioli nelle frittelle; trippa al sugo con il pecorino; zuppa di fagioli con le cotiche; penne con il cotechino; stinco di maiale; broccoli saltati in padella; funghi trifolati; babà.

I vini in tavola: Fiano di Avellino Doc Igt Montesole (Montefusco); Iuvenis Aglianico Doc Igt Giovanni Molletieri (Montemarano); Tanit Moscato liquoroso Miceli (Pantelleria).

Commenti: La serata è iniziata con la conversazione del Delegato Mario de Simone che, dopo aver elencato le preparazioni irpine con le carni del quinto quarto, si è soffermato sulle carenze di proteine animali dei contadini dell'Irpinia. Il Vice Delegato Bruno Staglianò ha poi presentato il volume "La cucina delle carni da non dimenticare". La dottoressa Tina Soda, proprietaria del locale, è stata perfetta nel servizio e prodiga nella gentilezza, contribuendo al successo della serata. Per rispettare il tema della cena, sono state scelte alcune preparazioni piuttosto insolite, per qualcuno addirittura sconosciute. Malgrado ciò, le preferenze sono andate ai piatti meno usuali, come lo stinco di maiale e la trippa al sugo. Tutte le pietanze sono state apprezzate per la freschezza degli ingredienti e per la precisa composizione dei sapori. Molto indovinato l'abbinamento dei vini, ottimo il rapporto qualità-prezzo. Al giovane chef Mario Novi è stato attribuito un meritato e prolungato applauso.



PENISOLA SORRENTINA

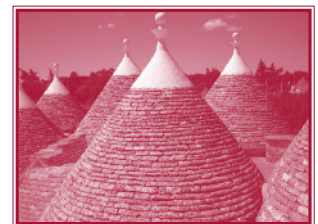
Ristorante "Il Buco" di Giuseppe Aversa, fondato nel 1997. ●Seconda Rampa Marina Piccola 5, Sorrento (Napoli); ☎081/8782354; coperti 50+50 all'aperto ●Parcheeggio scomodo (centro storico); prenotazione necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalatina di spinacine e lupini gialli con terrina di nervetti al limone; salaminio di coda e lingua su patate al tartufo e salsa alla vaccinara; tortelli con fegatini di pollo nel loro consommé profumato all'erba cedrina; linguina all'aglio a taglio e peperoncino su "soffritto" alla napoletana; variazione di quinto quarto: involtino di cotenna di maiale

le su bietola saltata, guancia di vitello brasata su verza croccante, zuppa di fagioli al pomodoro con brioche al rosmarino; strudel di castagne e mela annurca con gelato al vin brulé.

I vini in tavola: Tramonto rosso Costa d'Amalfi (Tenuta agricola San Francesco); Fiano Igp Trentenare (azienda agricola San Salvatore - Giungano - Salerno).

Commenti: Riunione conviviale ecumenica dedicata al quinto quarto. Menu perfettamente in tema, realizzato con la solita bravura dal patron Peppe Aversa, il quale ha riservato agli Accademici il nuovo locale al primo piano, tutti in un'unica grande tavolata. Nel corso della serata, il Delegato ha consegnato, illustrando brevemente, il volume "La cucina delle carni da non dimenticare". Al termine della serata, applaudite a lungo la brigade di cucina e di sala, da una platea ampiamente soddisfatta.



PUGLIA



**BARI
FOGGIA LUCERA**

Ristorante "Villa Morisco" di Renato Morisco, fondato nel 2003. ●Corso Umberto I, Santo Spirito (Bari); ☎080/5333285, anche fax; coperti 220 ●Parcheeggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo € 40; raffinato.

Le vivande servite: crostini di paté di fegato di vitello; paninetti ai fegatini di pollo e cipolla; pollo fritto in pastella di birra; muscari croccanti; focaccia con mortadella; ravioli alla borragine in crema di ricotta di pecora al basilico, con caciocavallo podolico, pancetta di Martina Franca e pane raffermo; spiedino di zampina e animelle con verdure di campo; frollini di ricotta al limone; ricce calde al semolino.

I vini in tavola: Violante rosso (Cantina Rivera)

Commenti: La rituale cena ecumenica è stata organizzata insieme alla



PUGLIA segue

Delegazione di Foggia-Lucera e si è svolta in un clima di grande cordialità, preceduta da una dotta conversazione del Vice Delegato professor Dario Cianci sugli "Alimenti funzionali di origine animale", in evidente coerenza con il tema gastronomico annuale. Di grande interesse anche il menu proposto dallo chef Renato Morisco, in perfetto equilibrio tra i sapori della tradizione e soluzioni innovative. I risultati hanno ampiamente soddisfatto tutti i commensali, allietati dal fascino degli ambienti e dall'impeccabile professionalità del servizio.

FOGGIA

Ristorante "Opera 01" di Aromi Srl, fondato nel 2013. ●Viale Colombo 180, Foggia; ☎0881/205037; coperti 70●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì (in estate domenica). ●Prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: candele di Gragnano con provola fumé; straccetti di coste al Porto rosso ed erba cipollina; spalla di vitello bollita con salsa di sedano e cetriolini all'agro; millefoglie di pan di Spagna, gianduaia e nocciola.

I vini in tavola: Torù, Nero di Troia, (Cotinone); Girolfè, Negroamaro rosè Igt (Garofano, azienda Monaci); Klinò moscato (Paternoster).

Commenti: Riuscitissima la cena ecumenica che lo chef, Ciro Vellonio, ha saputo magistralmente "interpretare" coniugando la sua conoscenza della tradizione gastronomica con l'innovazione, testimoniando impegno, professionalità e creatività. Il menu, concordato con il patron Roberto dalla Simposiarca Vice Delegata Carmen D'Intino, è stato apprezzato dagli Accademici, intrattenuti, prima della cena, dalla relazione del Delegato sul volume "La cucina delle carni da non dimenticare". La cena è stata un susseguirsi di colori, sapori e bontà: antichi e nel contempo nuovi i due antipasti; raffinate, decise e corpose, le candele di Gragnano; gustosissima la spalla bollita. Sapianti gli abbinamenti enologici, curati dal patron Roberto. Ottimo il dolce. Perfetto il servizio in sala, coordinato dalla signora Anna. La consegna della vetrofania al titolare da parte del Delegato ha testimoniato la piena soddisfazione degli Accademici.

LECCE

Ristorante "Tenuta Furnirussi" di Annamaria Balena, fondato nel 2012. ● Contrada Giammanigli, Serrano Frazione di Carpignano Salentino (Lecce); ☎0836/1975150; coperti 50/60 ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 40; elegante e accogliente.

Le vivande servite: animelle in tre cotture con salsa verde e insalata di puntarelle; risotto mantecato alla parmigiana; porcini e coniglio in salmi; cicorie, bietole, cavolfiori, patate



saltate; tortino di cioccolato; composta di fico "Furnirussi" e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Five Roses rosato; Elo Veni rosso (entrambi Leone De Castris).

Commenti: Serata riuscitissima e allegra in questa masseria risistemata di recente e circondata da un ficheto biologico di 4500 alberi. La cena ecumenica è stata preceduta da una bella relazione dell'amica Serenella Giorgino Grassi. Menu apprezzato, tavola elegantemente apparecchiata e servizio sollecito e discreto.



CALABRIA

CATANZARO

Ristorante "Le Querce" di Daniela Carrozza, fondato nel 2005. ● Contrada Guidacciai, Sarrottino (Catanzaro); ☎0961/998651; coperti 80 ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 35; elegante.

Le vivande servite: fegato di vitello impanato; nodini di stiglio-



lata; inferrettate condite con la "nduja"; spiedino di fegato di maiale avvolto nel "chippu"; patate con "salaturi"; "morzeddu di djunerri"; insalata di finocchi; semifreddo alla frutta.

I vini in tavola: Ehos Cabernet-Sauvignon; Merlot (Cantina Senatore); Passito di Pantelleria.

Commenti: La cena ecumenica ha visto la partecipazione di tutti gli Accademici in un'atmosfera elegante e raffinata. La Delegata ha relazionato sulle origini e le etimologie del morzeddu "morzeddu", della città di Catanzaro (tanto che il Comune ha ottenuto il certificato di origine) e ne ha letto la vecchia originale ricetta. Sono state illustrate le pietanze via via servite e infine il dottore Cosentino, giornalista ed enologo, ha illustrato il vino scelto per accompagnare il pasto e le particolarità e le preziosità dei vini calabresi in genere.

COSENZA

Ristorante "Tina Pica" di Christian Loria, fondato nel 2000. ●Via Rivocati, Cosenza; ☎0984/25554; coperti 80 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: gelatina; uova e "scarafuogli"; trippicelle di pollo alla genovese; paccheri al ragù di guanciale; trippa e mazzacorde con patate; stinco di vitello; patate "mbacchiuse"; insalata a "mappina"; melone, frutta secca.

I vini in tavola: Spumante metodo classico "Divi" di Ferrocinto; Dolcedorme di Ferrocinto rosato; Serra delle Ciavole di Ferrocinto rosso.

Commenti: Il tema della cena ecumenica è molto congeniale alla cucina del territorio dove per lungo tempo le massaie hanno dovuto sostituire i tagli pregiati di carne con le ben più accessibili frattaglie e interiora. È stato facile perciò individuare un locale in grado di allestire un menu rappresentativo del tema. La serata è stata allietata da un clima di grande cordialità fra gli Accademici e i numerosi ospiti. Dopo i saluti del Delegato Francesco Menichini, che ha tenuto una breve dissertazione sul tema della serata, gli Accademici hanno gustato una

serie di piatti incentrati sulle parti meno nobili di maiale, vitello e pollo. Le ricette della cucina popolare, se eseguite ad arte e con ingredienti di qualità, costituiscono un patrimonio inestimabile della gastronomia, da cui attingere sapori da non dimenticare. La scelta dei vini, operata dall'Accademico Sarino Branda, ha accompagnato felicemente i piatti e, anche il servizio, cortese e premuroso, ha contribuito a rendere la serata molto piacevole e riuscita.



SICILIA

ALCAMO - CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "La Montagnola" di Bernardo Curcurù, fondato nel 1991. ●Contrada Carrubella, Borgetto (Palermo); ☎091/8982155; coperti 150 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo € 35; familiare.

Le vivande servite: stiggliola di agnello rotolate con "cipudda scalogna"; trippa al tegamino con fagiolini saltati in padella con pomodoro Pachino; frittelle di broccoli e finocchietto selvatico in pastella; caponata alla siciliana; pomodorini secchi farciti con mollica tostata, uvetta e pinoli; cappelli di funghi gratinati con ripieno di formaggi del luogo; "maccarruna" di pasta fresca al ragù di guancia e coda di vitello; lingua salmistrata con olio, limone ed erbe aromatiche del luogo; fegato in agrodolce con patate; scuzzulati; cassatelle classiche con ricotta di pecora; cassatelle classiche con crema di ceci, cioccolato e zuccata.

I vini in tavola: rosso Syrah (Cantina Cusumano).

Commenti: In un tavolo imperiale, la Delegazione si è ritrovata per la sua prima cena ecumenica. Dopo aver ascoltato la relazione della simposiarca Daniela Adamo, sulle qualità delle carni dimenticate, il Delegato ha dato inizio alla cena. Il cuoco e il gestore hanno presentato le portate con dovizia nei particolari e in modo rapido e premuroso, facendo notare che nel



territorio questi tipi di carni non sono del tutto dimenticati. I commensali hanno gradito tutti i piatti, in particolare "li maccarruna", commentandoli in allegria e familiarità anche grazie all'ottimo Syrah. Prima dei saluti di congedo, il Delegato ha consegnato al titolare il guidoncino dell'Accademia.

CALTAGIRONE

Ristorante "Pomara" di Francesco e Michele Pomara, fondato nel 1965. ●Via Vittorio Veneto 81, San Michele di Ganzaria (Catania); ☎0933/978032; coperti 130 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 25; rustico, accogliente.

Le vivande servite: sanguinazzo, cervello fritto, animelle; riso e fegatini di pollo; trippa ripassata; fegato di maiale; stighioline arrustute; insalata verde; mostarda con mandorle, fichi d'India, uva.

I vini in tavola: Nero d'Avola "Contesse" (Cantine Agati - Niscemi).

Commenti: Per la cena ecumenica sulla cucina delle carni da non dimenticare, la Delegazione si è riunita in un ristorante del territorio, di antiche tradizioni nel trattare i piatti di carne e disponibile a cucinare pietanze non più di attualità, ma di cui buona parte dei partecipanti ha ricordo e conoscenza dei sapori. Essendo comunque il menu proposto per l'occasione non gradito a tutti, è stato predisposto un menu alternativo, sempre a base di carne. E per la disabitudine a cucinare queste pietanze, da parte dei ristoratori, e per aver perduto il gusto di antichi sapori, i risultati sono stati variamente apprezzati da parte dei commensali, contenti comunque di avere avuto l'occasione di assaporare piatti ormai rari nei ristoranti. Brillante Simposiaria della serata, l'Accademico Lillo Scebba.

CANICATTI

Ristorante "Al Casale" di Angela Rita Alaimo, fondato nel 2003. ●Via Bonfiglio 25, Castrofilippo (Agrigento); ☎0922/829504, anche fax; coperti 180 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo € 25; famigliare, rustico.

Le vivande servite: antipasto rustico; sucameli al ragù di agnello e finoc-

chietto selvatico; salsiccia e castrato alla brace; patate al forno; stigliola; trippa; cassatelle di ricotta; fichi d'India; uva; melone bianco.

I vini in tavola: Prosecco Tor dell'Elmo; Rosso degli scudi (entrambi Grottarossa).

Commenti: La Delegazione, in occasione della cena ecumenica, ha organizzato un evento culturale per la presentazione del volume "La cucina delle carni da non dimenticare". Dopo i saluti della Delegata Rosetta Cartella e del Sindaco di Castrofilippo Calogero Sferrazza, la Delegata ha curato la presentazione del volume. L'Accademica Carmen Augello ha concluso l'evento con la relazione "Il quinto quarto nella normativa tra tradizione e innovazione" suscitando interesse e stimolando numerosi interventi. La serata è proseguita con la cena riservata agli Accademici in un'accogliente saletta del ristorante, attorno ad una tavola accuratamente imbandita. Simposiaria, l'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu, altamente apprezzato da tutti per l'ottima qualità del cibo e per la sapiente elaborazione di antiche ricette in sintonia con il tema, è stato illustrato dal responsabile di sala Francesco Asaro. Molto cortesi e attenti i camerieri, impeccabili nel servizio e nella loro divisa con i guanti bianchi.

ENNA

Ristorante "Pomodoro" di Mario Tornabene, fondato nel 2006. ●Viale dei Miti 6, Pergusa (Enna); ☎0935/530062; coperti 160+ 200 (in estate) ●Parcheggio incustodito sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie seconda quindicina di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo € 20; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: stigliola, frittata di finocchietti e ricotta, caponata alla siciliana; casarec con cicoria selvatica e guanciaie; trippa alla parmigiana; salsiccia alla griglia; frutta di stagione; ravioli di ricotta.

I vini in tavola: Syrah (Azienda Barone di Bernaj).

Commenti: Il ristorante prescelto per la cena ecumenica ha trasferito di recente la propria sede a Pergusa. Il giovane e volenteroso cuoco si è cimentato nella preparazione dei piatti proposti che hanno meritato un giudizio complessivamente discreto. Dell'antipasto non hanno del tutto convinto sia il ripieno della stigliola, perché

non in linea con la tradizione locale, sia la frittatina un poco fredda. Miglior accoglienza ha ricevuto la pasta, fatta in casa, sebbene caratterizzata da un pecorino prepotente. Ai secondi, entrambi di buon sapore, mancava purtroppo qualche minuto di cottura e le melanzane della trippa avrebbero dovuto essere più dorate e croccanti. Il pranzo si è concluso con ravioli di ricotta tipici del territorio. Attento e cortese il servizio ai tavoli. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Il Delegato, tenuto conto della particolare serata, ha intrattenuto gli Accademici con un'ampia presentazione del nuovo volume "La cucina delle carni da non dimenticare" che è apparso, come sempre, interessante.

MARSALA

Ristorante "I Bucanieri" di Nino Chirco, fondato nel 2003. ●Via Lungomare Mediterraneo 45, Marsala (Trapani); ☎0923/953477, www.ristoranteibucanieri.it; coperti 200 ●Parcheggio interno, custodito, esterno incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura la domenica sera da ottobre ad aprile. ●Prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: pane cà meusa, rognone trifolato, bruschetta con rigaglie, stighioline alla brace; aggrasato di zينو con gnoccoli; trippa all'olivetana; fegato cù Marsala e cipudda rossa; coda e masciddaru a brodo (con salsa verde a parte); bottoni di toro fritti infarinati; fichi d'India e melone; torta nivura cà ricotta.

I vini in tavola: Nero D'Avola (Cantina Frazzitta).

Commenti: Alla presenza di un folto gruppo di Accademici, si è svolto l'appuntamento annuale dedicato alla cena ecumenica. La scelta, non a caso, è caduta su tale ristorante il cui proprietario nasce macellaio da generazioni. In questo locale, in una sala dedicata, si espone e si vende la carne, ma si può mangiare di tutto compreso il pesce appena pescato. La Delegata, nell'affrontare il tema ecumenico, si è soffermata solo sulla cucina della Sicilia Occidentale, in cui le frattaglie e le rigaglie hanno una loro storia, e ha precisato che, nel passato, sono state le necessità contingenti a determinarne l'uso in cucina. Nel presentare le pietanze del menu, ha precisato la loro origine e anche qualche rivisitazione avvenuta nel tempo. La cena, per la materia prima usata, per il rispetto della tradizione e per l'abbinamento cibo-vino è stata apprezzata. Buono il

servizio, gradevole l'ambiente, adeguato il rapporto qualità-prezzo, atmosfera allegra all'insegna dell'amicizia accademica.

PALERMO MONDELLO

Ristorante "La Scuderia" di Paolo Di Maria, fondato nel 1962. ●Viale del Fante 9, Palermo; ☎091/520323, www.lascuderiapalermo.it; coperti 160 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 40; raffinato.

Le vivande servite: focaccine con milza; crocchette di manzo in agrodolce su mousse di caponata di melanzane; paccheri con ristretto di manzo e funghi porcini delle Madonie con anacardi e pistacchi croccanti; manzo lesso; trippa al pomodoro; nervetti con arance e cipollotti; rognoncini trifolati; mousse di ricotta e pistacchi di Bronte; fichi d'India.

I vini in tavola: Spumante brut Duca di Salaparuta; Passo delle Mule Duca di Salaparuta Doc (Corvo, Casteldaccia).

Commenti: Elegante e molto partecipata, anche con numerosi ospiti, la cena ecumenica nel ristorante più noto di Palermo, nel verde del Parco della Favorita. Apprezzamento più alto per l'ambiente raffinato e il servizio in tavola che per la preparazione del menu ideato in piena aderenza con il tema scelto quest'anno. La prestazione dell'equipe di cucina merita comunque una prova d'appello, richiesta dai palati più esigenti che si aspettavano di meglio. Ringraziamenti con applausi al relatore Salvatore Dara, figlio e fratello di Accademici della Delegazione e dirigente dell'Istituto zooprofilattico di Palermo, sulle cosiddette carni povere.

RAGUSA

Ristorante "La Rosada" di Giuseppe Occhipinti e Franco Digrandi, fondato nel 2001. ●Piazza Sturzo 6/7, Ragusa; ☎0932/604081; coperti 100 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo € 25; elegante, accogliente.

Le vivande servite: antipasto misto con noci tostate olive saltate; gelatina tradizionale di maiale; terrina con interiora; tagliatelle con ragù di carni povere; gallo con ripieno e patate fritte; trippa alla ragusana; dolce di ricotta.

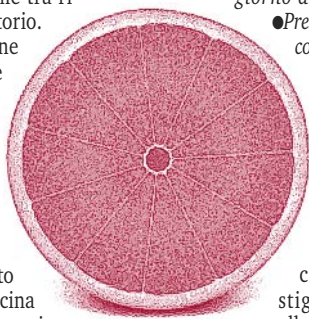




SICILIA segue

I vini in tavola: Addamanera Doc (Poggio di Bortolone).

Commenti: Riuscitissima cena ecumenica con circa cinquanta commensali alle prese con un menu della tradizione iblea. Grazie alla fattiva collaborazione del professor Gaetano G. Cosentini, cultore delle tradizioni, il Delegato Vittorio Sartorio ha potuto proporre agli Accademici ragusani piatti della cucina iblea ormai desueti. Si è proposto, anche nella realizzazione del menu da parte del Consulente Vittorio Battaglia, il ritorno al dialetto siciliano per testimoniare lo stretto legame tra ricette storiche e territorio. Ottima la realizzazione delle varie pietanze da parte dello staff de "La Rosada" e molto interessante e partecipata la dotta relazione di Cosentini, il quale, partendo dalla dominazione greca, ha fatto un *excursus* sulla "cucina delle carni da non dimenticare" fino ai nostri giorni.



SIRACUSA

Ristorante "Archimede" di Archimede 4 Srl, fondato nel 1938. ● Via Gemmellaro 8, Ortigia, Siracusa; ☎0931/69071; coperti 150 ● Parcheggio no; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura domenica. ● Prezzo € 30; locale storico situato nel cuore di Ortigia.

Le vivande servite: fantasia dello Jonio (tris marinato, polpo in agrodolce, fritturine di paranza); trofie "Archimede"; risottino 7 mari; mata-lotta di pescespada; caponata; crostata di ricotta e pistacchio.

I vini in tavola: Branciforti 2012 Igt Sicilia (Feudo Bordonaro - Cantine Firriato - TP); Solacium 2012 Moscato di Siracusa Doc (Antiche Cantine Pupillo - SR).

Commenti: Importante simposio della cena ecumenica anche con suggestioni e rimembranze dell'anniversario della nascita del famoso concittadino e scienziato Archimede. Il Delegato Angelo Tamburini ha accolto i numerosi Accademici e i graditi ospiti con un brindisi augurale, e ha presentato il volume della Collana di Cultura Gastronomica e il volume sul tema dell'anno "La cucina delle carni da non dimenticare". Il clima conviviale è stato esaltato da un grande e unico tavolo in un uni-

cume cumenico solenne e significativo. Infine i maestri di cucina e di sala con il proprietario Davide Leone hanno ricevuto il plauso, ben meritato, e il guidoncino accademico dal Delegato Tamburini.

TRAPANI

Ristorante "Garten Pub" di Gino Tagliavia, fondato nel 1997. ● Via Erice 141, Valderice (Trapani); ☎0923/892377, anche fax, cel. 328/6821150; coperti 100 ● Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie a febbraio; giorno di chiusura martedì. ● Prezzo € 30; rustico, accogliente.

Le vivande servite: fegato di vitello in agrodolce; trippa con patate e mandorle; fegatini di pollo e frataglie al vino bianco e pomodorino; stighiole (budello) di

agnello arrosto; panini rotondi con sesamo "ca meusa" (con la milza) e cacio salato o ricotta; polpettine di carne al finocchio selvatico o coratella di agnello; pasta e fagioli con le cotiche e crostini; rigatoni con melanzane, salsiccia, guanciale, pomodorino, crema di pecorino e ricotta salata; spezzatino di maiale e salsiccia; stinco di maiale con patate al forno; sorbetto al limone; fichi d'India; torta campagnola (pan di Spagna, ricotta e cioccolato); crostata di frutta con crema.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Cantine Funaro, Cusumano e Firriato).

Commenti: Il particolare menu predisposto dal Delegato e dal Simposiarca, dottore Giuseppe Barbera, direttore sanitario del mercato iltico di Trapani, ha cercato di rappresentare le caratteristiche siciliane di "una cucina povera" che è stata anche una "cucina da re": gustosa, prelibata, sana, nutriente e, giustamente, da non dimenticare. Il menu ha voluto recuperare l'importanza e il valore delle tradizioni familiari, sfatando anche gli inesatti giudizi e pregiudizi igienico-sanitari, riabilitando il "quinto quarto" e mettendo in risalto le caratteristiche delle cosiddette tre "T" che rendono unica e ineguagliabile la cucina italiana: tradizione, territorio e tecniche. Il giovane e bravo chef Gino Tagliavia è riuscito a coniugare ed esaltare tutte le portate, con grande sensibilità e competenza.



SARDEGNA

NUORO

Ristorante "Il Portico" Graziano Ladu e Vania Tolu, fondato nel 1997. ● Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641; coperti 60 ● Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ● Prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: insalata di musetto di vitello con capperi e pomodorini in vinaigrette; gheladina di maiale con lenticchie, sedano e pomodori secchi; ghiraittos arrosto ripieni di milza e patate; trippa in umido con mentuccia di fiume e pecorino; rognoni arrosto con cipolle di Tropea in agrodolce; cervellina impanate; lados con durettili e porcini; parasambene pepato alla griglia con patate gratinate; guanciale di vitello brasato al Cannonau; tortina allo yogurt con gelato, sapa, fichi e crema inglese alla vaniglia.

I vini in tavola: Baoli spumante di Cannonau (azienda vitivinicola F.Li Puddu - Oliena); Lillovè Cannonau Doc (azienda vitivinicola Gabbas - Oliena).

Commenti: Nuoro è nel cuore della Barbagia. Si può dire che avverte gli aromi che emanano le pietanze preparate nei vicini ovili, dove i pastori si superano nella cucina a base di frattaglie, attinte dai bovini e dagli ovini ruminanti nei vicini pascoli. A "Il Portico", ristorante di buona fama nel centro storico, si è avuta la controprova di quel desinare all'ombra delle querce nelle campagne sarde, con un menu di appropriata scelta e di ardua, quanto calibrata, fattura. Una cena ancorata alla tradizione ma arricchita e impreziosita dall'estro dello chef, che ha saputo abbinare gli antichi sapori con le doti della sua creatività, spaziando fra le leccornie più intriganti della cucina bar-



baricina. Vini in tavola ottimi; dessert dal delicato gusto autunnale. Locale accogliente; servizio premuroso.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

Ristorante "Pharamond" di M. Franc, fondato nel 1879. ● 34 Rue de la Grande Truanderie, Parigi; ☎0140284518; coperti 100 ● Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ● Prezzo € 60; caratteristico.

Le vivande servite: testina di vitello alla vinaigrette; trippa alla moda di Caen; croccante ai due cioccolati.

I vini in tavola: Médoc Lacombe Noaillac 2008; Mâcon Villages, Domaine de la Grange Magnien, Louis Jadot 2011.

Commenti: La cucina delle frattaglie è poco rappresentata nei ristoranti italiani di Parigi. La Delegation ha dunque ottemperato al tema ecumenico con un blitz in area francese. In uno dei più tipici ristoranti parigini, noto da più di un secolo per i suoi piatti a base di trippe e di testina di vitello, gli Accademici hanno apprezzato queste preparazioni tradizionali e gustose e in particolare le trippe alla moda di Caen, cucinate con sidro e Calvados che le rendono leggere e profumate, e la testina di vitello alla vinaigrette tiepida, golosamente morbida e delicata. La presenza di Massimo Nava, giornalista del "Corriere della Sera", ha arricchito la discussione sulle carni da non dimenticare e sulla parte ancora importante che esse rappresentano nella cucina regionale italiana. Serata di vivace convivialità.

GERMANIA

COLONIA

Ristorante "Fellini" di Nunzio Ascione, fondato nel 1995. ● Zuelpicherstrasse 327, Colonia; ☎0221/441900, fax



0221/94339678; coperti 40+20 (esterno) ●Parcheggio insufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura 24 e 25 dicembre. ●Prezzo € 65; elegante, accogliente.

Le vivande servite: carciofi fritti e involtini di melanzane; lingua in salsa verde; pappardelle alla Sofia Loren; fegato di vitello burro e salvia con timballo di verdure; cocottine di rognoni allo Sherry; trippa livornese con polenta; fantasia Amarcord.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Trappoline bianco 2012; Chianti Classico 2009; Cultus Boni 2009; Chianti Classico Riserva 2008; Vinsanto 2004 (tutti Tenuta Badia a Coltibuono).

Commenti: Cena ecumenica che ha messo in risalto l'alta professionalità dello chef Nunzio Ascione, il quale ha ricevuto, tra gli applausi, il diploma di Buona Cucina 2013. Il tema della serata rappresentava una certa sfida per il team in cucina, risolta con maestria, sorprendendo con piatti delicati e gustosi. Anche i non amanti di frataglie o interiora, sono rimasti positivamente impressionati dagli aromi e sapori di queste carni. Squisita la lingua di vitello cotta e servita, fredda e sottilissima, in salsa verde. Molto delicati anche il fegato e i pezzetti di rognone allo Sherry, questi ultimi serviti in cocottine. Belli anche esteticamente. La trippa alla livornese era cotta con una salsa rossa piccante con delle erbe. Il dolce "Amarcord", infine, ricordava Federico Fellini, al quale è dedicato il nome del ristorante. Una bella serata che si è conclusa con il passaggio della campana.

DÜSSELDORF

Ristorante "Saltimbocca" di Enrico De Angelis, fondato nel 1998. ●Kölner Tor 40, Düsseldorf; ☎0049/211296873, fax 0049/211275314; coperti 30 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie non indicate; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo € 75; famigliare.

Le vivande servite: antipasto misto con fegato d'oca; casarecce con salsiccia piccante calabrese; mezza orata Rojal alla griglia; sgroppino veneziano; rognoni di vitello trifolati; fegato di vitello al burro e salvia; patatine rosolate con rosmarino; semifreddo al caffè.

I vini in tavola: Passerina 2012; Rosso Piceno Superiore 2010 (entrambi Cantina Moncaro Montecarotto).

Commenti: Per la cena ecumenica, gli Accademici hanno potuto apprezzare un menu veramente ottimo. L'aperitivo della casa, molto particolare, praticamente giudicato da tutti i commensali come una sorpresa, è stato un anticipo alle portate che sono seguite. Apprezzate sono state naturalmente le caserecce con salsiccia piccante calabrese, come l'orata alla griglia preparata in modo eccezionale. Altra sorpresa è stato lo sgroppino veneziano, sconosciuto a buona parte dei partecipanti. Le portate "forti" della serata, i rognoni di vitello trifolati e il fegato di vitello al burro e salvia, sono state apprezzate in modo particolare. Il tutto è stato accompagnato da due ottimi vini marchigiani. Un grazie a Enrico De Angelis per la bellissima serata.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Mi&Ti" di Mosconi, fondato nel 2007. ●Avenue de la Porte Neuve 8, Lussemburgo; ☎352/26262250; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie 2 settimane nel mese di agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì e martedì la sera. ●Prezzo € 60; raffinato, trendy.

Le vivande servite: fritto misto all'italiana; ravioli al ragù di guancia brasata; filetto di vitello in retina di maiale accompagnato da carciofi al timo e patate al forno; crostatina alle pere e cioccolato con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Terre di Sant'Alberto; Roero Arneis 2011 (Cascina Chicco); Barbera d'Asti 2010 (Terre da Vino).

Commenti: Ottima cena ecumenica, sapientemente realizzata nel raffinato ristorante collocato in pieno centro. Ricollegandosi a piatti della tradizione italiana più antica, il cuoco Nicola Soddu ha presentato proposte che hanno appagato i palati anche dei commensali più scettici. Il menu di non facile realizzazione è stato un'esaltazione di cibo della migliore tradizione italiana. Brava le Simposiarche Iolanda Bus Tavarelli e Cristina Fiori che, oltre ad esaurienti descrizioni tecniche sui piatti e sui vini,



hanno saputo dare alla serata una fresca nota di amicizia e convivialità.

MALTA

MALTA

Ristorante "Profumo di..." di Corrado Casagrande, fondato nel 2009. ●64-66 Ball Str. Paceville, Saint Julians, Malta; ☎00356/21381239; ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie ultime 2 settimane di gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo € 50; accogliente, tradizionale.

Le vivande servite: focaccia; cima genovese; torta rustica ai fagiolini (purpettun); cuculli di patate fritti; risotto al radicchio rosso e formaggio Castelmagno; trofie con pesto genovese; trippa di manzo accomodata; fegato di vitello alla veneziana; filetti di ombrina al forno con olive taggiasche; tiramisù, torte e crostate di produzione propria.

I vini in tavola: Prosecco Filippetti 2012; Fiore 2012 Chardonnay (Cantine Braida); Chianti Classico 2010, Solco, (Tenute Piccini); Monte Bruna 2010 Uve di Barbera (Cantine Braida).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un centralissimo locale dall'atmosfera accogliente dove opera una famiglia ligure: Corrado, il figlio, padroneggia ai fornelli, aiutato dalla madre Ida, mentre il padre Armando si dedica con rigore alla ricerca di materie prime e ingredienti che testimoniano l'amore per la tradizione. Favorito da una cucina, quella ligure, che ha i suoi pilastri nell'olio extravergine di oliva e nelle straordinarie erbe che abbondano in quella regione, Corrado presenta piatti di alto livello qualitativo. Da segnalare la focaccia all'olio ligure, le trofie preparate a mano, condite con pesto alla genovese e il tiramisù. Fra i piatti a tema "le carni da non dimenticare" di spicco nella serata, ma fuori menu, la cima genovese, perfetta nell'equilibrio dei sapori. Ampio consenso ha raccolto il Chianti Classico. Il menu è stato presentato e commentato da Armando, rendendo l'evento "accademicamente" molto interessante. Ringraziamenti ai gestori e allo staff.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

SAN MARINO

Ristorante "Casa San Michele" di Marina Freschi, fondato nel 2000. ●Strada San Michele 82, Serravalle;

☎0549/904596; coperti 30 ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo € 35; raffinato, famigliare.

Le vivande servite: insalata di carni povere con fagioli cannellini; frittella di cervello; coratella d'agnello; pappardelle al piccione e rigaglie di pollo; trippa nel tegame di coccio; pasticciata in salsa di verdure; mistica dell'orto; micca di pane al mosto e uva.

I vini in tavola: Grillet e Rosso 13 (Consorzio dei vini tipici della Repubblica di San Marino); Moscato della casa.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica, dopo i saluti ai graditi ospiti, è iniziata con la presentazione del libro "La cucina delle carni da non dimenticare", laddove il Delegato si è soffermato sulla dotta introduzione del Presidente Giovanni Ballarini e sulle caratteristiche delle cucine regionali italiane. Ha fatto seguito la piacevole relazione, tenuta dal Vice Delegato, dedicata alla trippa, una delle pietanze del menu. Infine la padrona di casa ha illustrato, con dovizia di particolari, gli altri piatti. Come sempre, la maestria e la passione di Marina Freschi hanno saputo coniugare l'arte della cucina alla storia delle nostre terre portando in tavola i sapori e gli odori delle carni dell'antica tradizione locale, troppo spesso dimenticata.



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE

Ristorante "Scopri" di Anthony Scutella & Alison Foley, fondato nel 2010. ●191 Nicholson Street, Carlton; ☎613/93478252; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 24 dicembre al 2 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Prezzo € 70; caratteristico.

Le vivande servite: crocchette di animelle e ciccioli; terrina di testina con giardiniera; lasagne vincisgrassi;



AUSTRALIA segue

vegato alla veneziana con polenta grigliata; torta caprese, sanguinaccio.

I vini in tavola: Otello Nero di Lambrusco 2010; Arturo's Rosso di Parma 2009; Rosso Conero San Lorenzo 2011 Umani Ronchi; Conte Loredan Gasparini Colli Trevisani Venegazzu 2008; Abeterno Primitivo di Manduria 2003.

Commenti: Il tema della cena ecumenica ha impegnato moltissimo lo chef Salvatore Caccioppoli nella composizione del menu, le cui materie prime sono state fornite dalla famosa macelleria Donati di Carlton. Il Delegato ha introdotto il tema della cena spiegando il significato delle frattaglie e l'importanza che queste avevano nella cucina regionale italiana del passato. Nella scelta delle pietanze, si è cercato di rappresentare diverse regioni italiane, abbinando a ciascun piatto un vino di tale regione. I commensali hanno molto apprezzato gli stuzzichini con crocchette di anemelle e ciccioli. Le lasagne (vincisgrassi) hanno ottenuto il maggior successo. Infine non poteva mancare il vegato alla veneziana. Lo chef ha eseguito tutti i piatti con abilità e maestria, seguendo le ricette originali e selezionando le materie prime con molta cura. Il servizio in sala è stato cordiale e coordinato dalla signora Alison. La piacevole serata si è conclusa con un corale ringraziamento allo chef al quale è stato consegnato il piatto dell'Accademia per l'entusiasmo con cui si dedica alla divulgazione della cucina regionale italiana.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Ristorante "La Briciola" di Carlo Prandoni, fondato nel 1994. ● Calle Arzobispo Merino 152/A, Santo Domingo; ☎809/6885055, fax 809/6886038; coperti 250 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie settimana santa; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo € 53; elegante.

Le vivande servite: crostini ai fegatini con marmellata di cipolle; raviolini di pasta fresca ripiena in brodo di carne; bollito misto 1 (lingua, cappello del prete, punta di petto di vitello, cotichino); bollito misto 2 (testina, gallina, collo di vitello, zampone); puré di patate e cinque salse (mostarda di frutta, verde con e senza aglio, piccante al cren, al midollo); fagottino di pasta sfoglia con cuore di mela, pinoli e uvetta.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Mionetto); Barbera d'Asti Le Orme 2011; Moscato d'Asti Nivole (entrambi Michele Chiarlo).

Commenti: Il convivio è iniziato con il benvenuto del Simposiarca, Mario Boeri, mettendo in rilievo il ruolo dell'Accademica. Ha fatto seguito una presentazione sulla storia del "bollito misto" risalendo fino al 1400. Il primo piatto ha suscitato molto interesse specialmente per la ben riuscita marmellata di cipolle, per continuare con i raviolini in un eccellente brodo, che sono stati giudicati deliziosi. Entrata trionfale per il "bollito misto" che, per mantenere il piatto caldo, è stato servito in due portate di quattro carni ciascuna con il puré e le cinque salse a scelta. Tale piatto, impossibile da trovare in questo paese caraibico, ha destato viva commozione e ha dimostrato l'impegno del ristoratore che ha importato molte delle carni direttamente dall'Italia. L'ambiente elegante in uno degli edifici più belli della città coloniale, l'accurato servizio, la qualità della cucina e l'ottimo rapporto qualità-prezzo hanno contribuito al successo della serata. La corretta interpretazione del ristoratore del tema ha pienamente soddisfatto le aspettative anche dei più esigenti.

STATI UNITI

NEW JERSEY

Ristorante "Da Benito" di Benito Hiseña, fondato nel 1985. ● 222 Galloping Hill Road, Union; ☎908/9645850, fax 908/9648593; coperti 150 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie prime 2 settimane di luglio; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo € 90; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: paté di fegato di manzo in crosta; trippa a modo nostro; rigatoni al guanciale; risotto con fegatini di pollo e cipolle; filetto di maiale ripieno di spinaci, ricotta e prosciutto cotto; crostata di zucca e gelato, biscotti misti.

I vini in tavola: Posecco Ecco Domani; Grechetto, Goretti Perugia 2012; Fiano di Avellino, I Capitani 2011; Chianti Montespertoli, Petriccio 2008; Nebbiolo d'Alba, Occhetti, Renato Ratti 2010.

Commenti: Dopo il benvenuto e la presentazione ufficiale dei due nuovi Accademici, Edward Johnson e Louis

Petracca, il Delegato Carlo Porcaro ha spiegato il significato e l'importanza della cena ecumenica. Il Simposiarca Ernesto De Fazio ha invitato tutti gli Accademici a partecipare attivamente alla scelta dei ristoranti per le future serate conviviali. Lo chef Benito, coerentemente al tema dell'anno, ha presentato una serie di piatti con carni dal gusto ormai quasi dimenticato dalla maggioranza dei convenuti. Tra gli antipasti la trippa al modo del ristorante è stata molto apprezzata. Anche i rigatoni al guanciale e il risotto con fegatini di pollo e cipolle sono stati graditi dalla maggioranza dei commensali. Ottimi il filetto di maiale e la crostata di zucca e gelato. Eccellenti i vini, ben abbinati alle vivande, ottimo il servizio. In chiusura di serata, il Delegato ha distribuito agli Accademici i piatti in ceramica di Bassano riproducenti il tema dell'anno.

SAN FRANCISCO
 SACRAMENTO

Ristorante "Sociale" di David Nichol, fondato nel 2001. ●3665 Sacramento Street, San Francisco; ☎415/921200; coperti 50+20 esterni+24 in sala privata ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno. ●Prezzo € 78; accogliente, confortevole.

Le vivande servite: trio di crostini con fegato d'anatra; insalata di anemelle; pici al ragù di cuore di manzo; trippa in umido con polenta; oblio al cioccolato.

I vini in tavola: Pinot Noir Brut Rosé, N.V., Wallenburg; Bianco di Custozza "Monte Fiera" 2011, Montresor; Valpolicella Superiore "Primo Ripaso" 2009, Montresor; Amarone "Capitel della Crosara" 2008, Montresor; Recioto della Valpolicella, Montresor.

Commenti: La serata è particolarmente riuscita per l'affiatamento tra la Delegazione di Sacramento (al primo compleanno!) e quella locale in un vero spirito "ecumenico". I piatti hanno ricevuto il massimo dei consensi, non solo per la qualità, ma anche per la presentazione e il corretto equilibrio delle porzioni. Ottima la scelta dei vini da parte dell'Accademica-sommelier Elisabetta Fagioli che ne ha illustrato la provenienza e i metodi di vinificazione. Si è particolarmente distinto il "Primo Ripasso", dalla struttura sorprendente, abbinato ai pici. Fuori programma un deli-

zioso Recioto abbinato al dolce di cioccolato fondente con olio d'oliva e sale. Al termine della serata, dopo una conversazione tra i commensali ispirata da un articolo scritto sul tema delle "carni da non dimenticare" da Carlo Valli della Delegazione di Milano, si è svolta la cerimonia di benvenuto in Accademia per il nuovo socio Paolo Barlera, direttore dell'Istituto Italiano di Cultura.

URUGUAY

MONTEVIDEO

Ristorante "Hostaria dei bu' e bei" di Giovanni Ciuffo, fondato nel 2002. ●Av. Bolivia 1365, Montevideo; ☎26060296; coperti 40 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì, martedì e domenica sera. ●Prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: bruschettine varie; rognoncini al Marsala con polenta al gorgonzola; risotto alle frattaglie; sorbetto al limone; trippa alla fiorentina; tartina di mele con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Brut, (Cantina Canaja, Valdobbiadene); Sauvignon Blanc 2011 (Cantina Portillo, Mendoza, Argentina); Tannat 2008, Don Adelio (Cantina Ariano, Canelones, Uruguay).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto come tema "la cucina delle carni da non dimenticare" in una nazione in cui la carne - anche quella del "quinto quarto" - rappresenta la base fondamentale della preparazione dei piatti locali. Il bravo ristoratore Ciuffo e la moglie Nancy alle pentole hanno presentato un menu che ha avuto il consenso generale sia per l'inventiva sia per il gusto. Il Delegato ha invitato per l'occasione il nuovo Primo Segretario dell'Ambasciata d'Italia a Montevideo Antonio Poletti e la professoressa Milena Miazzi, Lettrice del MAE presso l'Università della Repubblica, che ha tenuto una relazione sull'importante tema della serata raccogliendo sinceri gradimenti da parte dei commensali.





NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Milano

Carlo Giovanni Pietrasanta

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia - Capodistria

Antonella Vranicich

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Bruno Bruni

Castel S. Pietro - Firenzuola

Alberto Pieri

Cervia - Milano Marittima

Antonio Nannini

Ravenna

Elio Bagnari

Claudia Giuliani

TOSCANA

Firenze

Francesco Cavallo

Montecatini Terme - Valdinievole

Giovanni Taddei

LAZIO

Civitavecchia

Rosanna Nasisi

CAMPANIA

Napoli - Capri

Tullio Cataldo

Vittorio Faccioli

SICILIA

Ragusa

Serena Cascone

BELGIO

Bruxelles

Innocenzo Genna

Gianlorenzo Martini

Andrea Parola

GERMANIA

Düsseldorf

Philip Sadlo

SPAGNA

Madrid

Pietro Sebastiani

(Accademico onorario)

TRASFERIMENTI

LAZIO

Roma Eur

Paolo Gozzoli *(da Shanghai)*

SARDEGNA

Alghero

Vincenzo Pascucci *(da Sassari)*

REGNO UNITO

Londra

Roberto Di Febo *(da Teramo)*

SVIZZERA

Zurigo

Marco Mazzucchelli *(da Londra)*

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Delegato

Jean - Claude Mochet

Vice Delegato

Pier Giorgio Bondaz

Consultore - Segretario

Maria Pia Praz

Consultori

Andrea Balducci

Renzo Carlotto

Piercarlo Carnelli

Marcello Christillin

Cesarino Collè

Teresa Charles Vuillermoz

PIEMONTE

Alessandria

Delegato

Luigi Bussolino

Vice Delegati

Giovanni Costa

Gianfranco Sassi

Consultore - Segretario

Matteo Pastorino

Consultore - Tesoriere

Iole Perassolo

Consultori

Adriano Benzi

Lorenzo Morandi

Pinerolo

Vice Delegato

Lorella Daghero

Consultore - Segretario - Tesoriere

Gianni Martin

Consultori

Marco Brighenti

Vittorio Chiaffredo Bruno

Silvio Falco

Antonino Riggio



Verbano-Cusio-Ossola

Delegato
Pier Carlo Lincio
Vice Delegati
Raffaele Barbini
Giuseppe Polli
Consultore - Segretario - Tesoriere
Rolando Balestroni
Consultori
Ettore Grimaldi
Gian Mauro Mottini
Annamaria Ripamonti
Pompeo Tringali

LIGURIA

La Spezia

Delegato
Marinella Curre Caporuscio
Vice Delegati
Sergio Cavanna
Giuseppe Stoppelli
Consultore - Segretario
Roberto Galli
Consultore - Tesoriere
Gabriella Giammartino Piovano
Consultori
Piero Barbareschi
Roberto Frojo
Sergio Romanelli

LOMBARDIA

Alto Milanese

Delegato
Franco Rossi
Vice Delegato
Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini
Sforza
Consultore - Segretario
Patrizia Guerini Rocco
Consultori
Ezio Croci
Ambrogina Pravettoni

Milano Navigli

Delegato
Giovanni Battista Spezia
Vice Delegato
Giuseppe De Francisco Mazzaccara
Consultore - Segretario
Cristina Ciusa
Consultori
Pierfrancesco Battistini
Mario Clemente

Varese

Delegato
Claudio Borroni
Vice Delegato
Enrico Colombo
Vice Delegato - Segretario
Carlo Zanantoni
Consultore - Tesoriere
Giuseppe Boscarino
Consultori
Fausto Bianchi
Vittorio Castellini
Erik Ernst

EMILIA ROMAGNA

Cesena

Delegato
Norberto Fantini
Vice Delegati
Mario Manuzzi
Gianluigi Trevisani
Consultore - Segretario
Alessandro Malossi
Consultore - Tesoriere
Fabrizio Magrone
Consultori
Luca Bettini
Stefano Mancini
Giancarlo Petrini
Luca Porfiri

Ferrara

Delegato
Luca Padovani
Vice Delegato
Gianfranco Caniato
Consultore - Segretario
Giorgio Piacentini
Consultore - Tesoriere
Paolo Rollo
Consultori
Riccardo Caniato
Matteo Ludergnani
Marco Nonato

Parma Terre Alte

Delegato
Giorgio Oppici
Vice Delegato
Pietro Valter Del Canale
Consultore - Segretario - Tesoriere
Enrico Delendati
Consultori
Armando Alimehmeti
Federico Beccani
Claudio Cerati
Luigi Delendati
Andrea Menta

Piacenza

Delegato
Giovanni Marchesi

Ravenna

Vice Delegati
Franco Chiarini
Aldo Soloni
Consultore - Segretario
Claudia Zama
Consultore - Tesoriere
Maurizio Berti
Consultori
Marisa Fontana
Emma Montesi
Ermanno Spina
Silvano Tassinari
Colomba Nadia Tassini

Reggio Emilia

Delegato onorario
Cesare Corradini



TOSCANA

Elba

Delegato
Rossana Galletti
Vice Delegato
Leonello Mario Balestrini
Consultore - Segretario - Tesoriere
Mario Lanera
Consultori
Paolo Cortini
Giuliana Foresi
Paola Pacini
Iolanda Rizzi

Firenze Pitti

Delegato
Massimo Lucchesi
Vice Delegato
Paolo Pellegrini
Consultore - Segretario
Giorgio Bonvini
Consultore - Tesoriere
Massimo Miniati Paoli
Consultori
Andrea Barocchi
Donato Creti
Donatella Lippi

Montecatini Terme - Valdinievole

Delegato
Alessandro Giovannini
Vice Delegato
Alberto Albertacci
Consultore - Segretario
Alessandro Zuccagni
Consultori
Guido Betti
Piero Antonio Calamandrei
Cesare Dami
Massimo Di Vita

Siena Valdelsa

Delegato
Alessandro Tamagnini
Vice Delegato
Gianfilippo Migone
Consultore - Segretario
Luca Mittica
Consultori
Stefania Mazzieri
Duccio Panti
Italo Piva

Valdarno Aretino

Delegato
Roberto Vasarri
Vice Delegato
Agostino Masini
Consultore - Segretario
Marco Gaggi
Consultore - Tesoriere
Luca Templari
Consultori
Antonello Arrighi
Luca Marini

MARCHE

Ascoli Piceno

Vice Delegati
Paola Cocci Grifoni
Costantino Gullì
Consultore - Segretario
Vittorio Ricci
Consultore - Tesoriere
Lino Fava
Consultori
Vincent Mazzone
Paolo Turco
Paolo Ulissi
Tommaso Ursini

UMBRIA

Terni

Delegato
Guido Schiaroli
Vice Delegato - Tesoriere
Mario Guerra
Consultore - Segretario
Giorgio Manoni
Consultori
Vittorio Fiorucci
Terenzio Malvetani
Franco Maroni
Giulio Pallotta

Valli dell'Alto Tevere

Delegato
Vittorio Landi

LAZIO

Rieti

Delegato
Francesco Maria Palomba
Vice Delegato
Luciano Martini
Consultore - Segretario
Maria Gabriella Campanelli Truini
Consultore - Tesoriere
Pasqua Leoncini Volpi
Consultori
Roberto Giannursini
Adelmo Matteocci
Giovanna Palomba Sciammarella

Roma Appia

Delegato
Publio Viola
Vice Delegato
Donato Pasquariello
Consultore - Segretario - Tesoriere
Mirella Audisio
Consultori
Vitantonio Amodio
Claudio Di Veroli

Roma Eur

Delegato
Claudio Nacca
Vice Delegato
Giacomo Cavallo
Consultore - Segretario - Tesoriere
Fiorella Collalti Giuffrida
Consultori
Massimo Grimaldi
Tiziana Marconi Martino De Carles
Maurizio Minotti
Francesco Ricciardi

Roma Olgiata Sabazia - Cassia

Vice Delegato
Giovanni Ghirlanda

Viterbo

Delegato
Fabio Ludovisi
Vice Delegato
Amedeo Rinalducci
Consultore - Segretario - Tesoriere
Giorgio Foschi
Consultori
Anna Maria Ghignoni
Anna Natili Renzi
Mario Quatrini
Lorenzo Venzi



CAMPANIA

Napoli - Capri

Delegato

Elio Palombi

Vice Delegati

Claudio Novelli

Maria Pisani Morace

Consultore - Segretario - Tesoriere

Giancarla Mengano Cavalli

Consultori

Ada Carrillo

Roberto D'Ajello

Carlo De Pascale

Lucio Fino

Lejla Sorrentino Mancusi

PUGLIA

Bari

Delegato

Vincenzo Rizzi

Vice Delegato

Dario Cianci

Consultore - Segretario

Carla Pasculli

Consultore - Tesoriere

Mario Scicutella

Consultori

Giuseppe Cattaneo

Vittorio Marzi

Ugo Urciuoli

Manduria

Delegato

Arcangelo Gabriele Liguori

Vice Delegato

Stefano Chimienti

Consultore - Segretario

Luigi Elia

Consultori

Bruno Garofano

Oscar Rotelli

CALABRIA

Catanzaro

Delegato

Rosanna Muscolo Nicotera

Vice Delegato

Susanna Violante

Consultore - Segretario

Alessandro Tallarico

Consultore - Tesoriere

Antonio Torchia

Consultori

Giacomo Carbone

Sebastiano Panzarella

Valerio Zimatore

Cosenza

Delegato

Francesco Menichini

Vice Delegati

Rosario Branda

Giovanna Garrafa Matteoni

Consultore - Segretario

Cettina Grandinetti

Consultore - Tesoriere

Stefania Lanzillotti

Consultori

Pietro Bruno

Giuseppe Giannico

SICILIA

Caltanissetta

Delegato

Cinzia Militello Di Castagna

Vice Delegato

Pierluigi Maria Assennato

Consultore - Segretario

Guglielmo Vassallo

Consultore - Tesoriere

Marcella Natale

Consultori

Mario Arnone

Sergio Iacona

Vincenzo La Rosa

AUSTRALIA

Melbourne

Delegato

Miro Gjergja

Vice Delegato

Luisa Valmorbida

Consultore - Segretario

Tony Forgione

Consultori

Adriano Fitzpatrick

Antonio Zeccola

CANADA

Toronto-Ontario

Delegato

Marisa Bergagnini

Vice Delegato

Francis L. Zarb

Consultore - Segretario

Roldano Dalla Rosa Q. C.

Consultori

Anne Marie Applin

Paolo Bizzarri

Massimo Fantoni

Adriana Frisenna

Kathryn Langley Hope

Vancouver

Delegato

Laura Rosazza Pela

Vice Delegato

Francesco Piccone

Consultore - Segretario

Maria Camilla Grinti

Consultore - Tesoriere

Erika Rista

Consultore

Maria Leone

CINA

Hong Kong

Vice Delegato

Raquel Manuel Cavalli

GERMANIA

Francoforte

Delegato

Rodolfo Dolce

Vice Delegato

Renzo Bianchi

Consultore - Segretario

Laura Melara Dürbeck

Consultore - Tesoriere

Rinaldo Renato Pensa



MALTA

Malta

Delegato

Massimiliana Affanni Tomaselli

Vice Delegato - Tesoriere

Marino Egisto Paolucci

Consultore - Segretario

Davide Anzecchini

Consultori

Mario Mezzadri

Italico Rota

SPAGNA

Barcellona

Delegato

Livia Paretti

Vice Delegato

Annabella Di Montaperto

Consultore-Segretario

Marino Gariboldi

Consultore

Adolfo Valle

STATI UNITI

Los Angeles

Delegato

Francesca Harrison

Vice Delegato

Elisabetta Conti

Consultore - Segretario - Tesoriere

Caterina Magrone

Consultore

Cynthia Catalino

New York

Delegato

Cristiana Baldeschi Balleani

SVIZZERA

Suisse Romande

Delegato

Sofia Cattani

Vice Delegato - Tesoriere

Lanfranco Gazzola

Consultore - Segretario

Lauren Bagnasco Covre

Consultori

Luigi D'Antonio

Giorgio Ferrero

Fausto Giori

Massimo Toni

UNGHERIA

Budapest

Consultore

Maria Carmela Gaetani

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Pinerolo

Maria Paola Ghiglione

Anna Federica Rosina Sacerdote

VENETO

Padova

Nemo Cuoghi

LAZIO

Roma Nomentana

Giovanni Auletta Armenise

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Cesare Segà

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena





DEAR ACADEMICIANS ...

see page 3

TRADITION AND THE YOUNG

Dear Academicians, some sociologists remind us that from the olden times onward, every generation that succeeds another, once it reaches maturity, ends up by calling its predecessor the “lost generation”.

It is not surprising that such an imagine lives on, inside and outside our Academy, in terms of how the manner of eating, the cuisine and the role of tradition are concerned.

It is a way of thinking that indeed is not surprising, but exacts a cost.

Many people spoke of the “lost generation”, referring to the fact that it cannot be recovered from a material point of view. Yet we cannot forget and least of all underestimate all that is happening in the behavior and style of food, from the additional perspective of the new make up of the family.

In terms of nutrition, the idea prevails that the young are uprooted in the realm of culture and values, and even unhinged by the great restaurant industry (i.e. fast food and panini dispensers) that is increasingly dominating the field.

The prevailing image of the young is a pessimistic one, at least among many Academicians. However, if we do not look for its causes, any other interpretation is impossible. This is central if we search for the meaning and value of tradition, of which our Academy sets itself as a custodian while it also strives to promote and favor improvements. But what kind of improvements?

Within this context, we must look at the wider picture that encompasses not just the discomfort but the actual condition of today’s youth and the way that tradition is looked at and “used”. As the sociologists are pointing out, the last generation, and even the one before that, display an alimentary identity that is not simply “transmitted” as happened

in previous times, but is the object of a choice by the individual, who makes use of whatever he inherits from the cultural traditions as a range of possibilities leading to self development and to the respect that he claims along with the right to choose.

This does not mean that the past is worthless. The past is like a musical instrument within which notes are established but one decides “what kind of music to play” even with new scores and couplings that may appear “dissonant” to the older generation. That is not harmony, they say, while they should recognize that new assonances are being created.

The old societies transmitted cuisine with fixed rules, defined by “good manners”. The societies of the present day, including the newest generations, while imparting precious little, transmit alimentary freedom. In turn, it is important to note, this brings to the fore the concept of “freedom in the kitchen”. The alimentary tradition does not consist in a jumble of values, norms and obligatory rituals to be received like “keys in hand” without a job or a certificate to hang on the wall at home or in a restaurant as it was done during a not so remote past (for many Academicians) and accepted as a duty. Whether we like it or not, tradition is becoming a universe of meanings, practices and suggestions through which we must orient ourselves and find a way to make choices.

All of this means that in the contemporary food scene we cannot avoid being swept up in a process meant to identify our eating style, that can evolve in complex fashion. With time, this can break down to a situation where “everybody has his own cuisine” that no longer identifies with the “authentic” cuisine based on regional, local or family traditions and free of personal influences.

Cuisine thus becomes a space where one can proceed with his own explorations and inroads and create experiences that stem from the need to discover oneself and to develop new feelings.

The cuisines of the young people are becoming new repositories of symbolic worlds, different from those of previous generations. If society, and most of all the social class, was once at the center of attraction, the key rule is now that decisions, even those concerning food, are not acceptable from other sources but are individual rights.

Everybody builds his own sensorial system starting from the need to discover himself. The subject, that is the person, comes before tradition and the “good manners” of the table.

The sensorial questions come ahead of the replies that traditions claimed to provide by decreeing what is good or bad in our minds and therefore to eat.

It is no longer the individual that puts himself at the service of tradition but it is tradition that must serve the individual and allow him to discover himself and satisfy his desire for happiness.

Some will say: I don’t like it. Unfortunately for them, this is a fact and one can only register it. Once it has happened, the authority of traditions is no longer readily accepted.

Traditions do not control the sources of legitimacy. They may be under the illusion that they can, but they must adapt in order to understand the new sensorial demands. In short, traditions themselves must change their way of life and their very relationship with those agents that try to approach them. What is happening can be seen in part as an eclipse of cuisine, its culture, and of a Civilization of the Table.

In large measure, this is the effect of the difficulties that many people of a generation in its twilight encounter as they try to understand the sensorial demands of the new generations, recalling the old and obsolete concept of the “lost generation”. If such a generation exists, it is not the generation of the young, but rather of the not-so-young or “age challenged” who are unable to get a life in the present time.

GIOVANNI BALLARINI



FOCUS

WHAT A GOOD ACADEMICIAN SHOULD NEVER FORGET

see page 5

At the end of an Academic Year of great fervor and renewal of the editorial content and communications through the Internet we wish to take a good look at the situation, to talk about the many activities undertaken by our Delegations, about statistics that find us in good shape and about the new Delegations that sprung up around the world. In doing some research in our Library, located at Milan's Bicocca University, I came across a Decalogue written by Orio Vergani that was published in one of our early Bulletins distributed to the Delegations. We were struck by the up-to-date character of his suggestions and recommendations. Vergani was particularly attentive to the Restaurant Guide that was his creation and he exhorted every Academician to help make it complete and reliable. The first Restaurant Guide appeared in 1961. Unfortunately, our Founder did not live to see it as he passed just before its publication. The introduction states that the Guide was "conceived and pushed forward by Orio Vergani as a concrete example of the mission and objectives of our Academy". Let us read with great care his wise words and treasure them.

1. Publicize the seriousness of intent of our Academy and invite friends to participate.
2. Reject with indignation the commonplace definition of the Academician as someone gluttonous and intemperate. The gastronome is known for attention to quality and good taste not the quantity of food that he consumes.
3. Cooperate in the fight against the counterfeiting of foods and report suspected violations.
4. Contribute opinions and information frequently through the "Report Cards" about restaurants and trattorias visited, with a view to updating and better reflecting reality in the future issues of our publication: Guide to Restaurants and Trattorias of Italy.
5. Participate in the convivial meetings for a productive exchange of ideas and points of view on possible events to exalt the various regional cuisines.

6. Pay your yearly fees promptly to avoid creating problems for your Delegate and notify the Secretariat immediately of changes in your address.
7. Do not accept compromises over the cleanliness and decorum of all establishments, especially those located at the seashore or countryside and in resorts that are the most frequented by tourists. Be vigilant over the scrupulous fairness of prices for everyone, and particularly for outsiders.
8. Be good natured and tolerant toward others' opinions in matters of cuisine. The subject is a matter of opinion and is subjective. Nature did not dispense gustative papillae to all men in equal measure, quality or quantity.
9. Do not demand preferential treatment in an ostentatious fashion. If the owner of an establishment is intelligent, once he is made aware that you are a member of the Academy, he will know that it is in his interest to host you.
10. Find some respite in the thought that in a range of sensations, the pleasures of the table are the first that we experience and the last ones that take leave of us, provided that we use them with moderation.

PS. When I entered the Academy in 1975 I found a smiling brown haired lady waiting for me in the Headquarters of Via Agnello 2: she was Tilde. We spent a big chunk of our lives together and she was a great help for me and everybody else.

PAOLO PETRONI

CHAOTIC CUISINE

see page 6

The autumn meeting of the Academic Consulta took place in Bergamo. President Giovanni Ballarini opened the session by posing an interesting question: "Does cuisine today still have a soul"? Many issues were tackled, with an interesting and productive exchange of ideas.

NEAPOLITAN CHRISTMAS TREATS

see page 8

Naples boasts a millennial confectionary tradition rich in delicacies, especially during the Christmas season. Roccò, struffoli, mustaccioli, susamielli, and

sfogliatelle pastries are just some of the sweets that are available. A variety of them are a must on Neapolitan holiday tables. Naples Academician Elisa Gloria Contaldi Iodice describes the origin of some of these mouth-watering desserts.

SOME INTERESTING FACTS ABOUT GIBLETS

see page 9

Turin Academician Elisabetta Cocito reports some interesting facts about giblets. An experiment conducted at the University of Iowa and sponsored by the US government in the post-World War II period sought to persuade American families to consume more giblets. Another curious episode is contained in Teofilo Barla's cookbook. One of his recipes describes "the sublime way to cook wild duck", a dish prepared for King Victor Emmanuel and a "mysterious guest".

THE CHRISTMAS CUISINE OF VASTO

see page 11

Chieti Academician Pino Jubatti presents an extensive typical Christmas menu, including some duly lean Christmas Eve dishes, such as the famous pallotte càsce oève. He also describes the recipe in detail.

2014 ANNUAL THEME: RICE

see page 13

The fall meeting of the "Franco Marengi" Study Center was recently held in Milan. During this event, which has become an increasingly important encounter of new ideas and heightened professionalism, the themes for next year were presented. The main protagonist for the 2014 Ecumenical dinner: Rice.

WINTER IN ROME

see page 14

Rome Delegate Gabriele Gasparro gives us a panoramic view of Roman winter dishes, presented through the words of the dialectic poets. He starts off with polenta prepared for Saint Catherine's day (November 25) continues with Saint Lucy's "soup" for Christmas Eve dinner, and traditional Christmas Day foods. He wraps up by describing the "Fat Tuesday" dinner at the end of Carnival.

**THE HISTORY OF BRESCELLO SPONGE CAKE***see page 15*

Sponge cake is a delicacy for the eyes and the palate of gastronomes that appears on the table especially at Christmas time. Bergamo Delegate Lucio Piombi describes the origins of the dessert that was brought to Brescello from Rome by confectioner Dolabella who followed the Roman legions and ultimately settled there.

REGARDING GIBLETS*see page 16*

Before the 2013 Ecumenical dinner, the Isernia Delegation took a closer look at the annual theme "The Cuisine of the Fifth Quarter" with a conference on the forgotten meats and recipes calling for giblets. This very interesting subject was addressed though lively and pleasant presentations in the setting of the Council Chamber of the town of Agnone.

THE TABLE OF MIRACLES*see page 18*

From Christmas Eve through Epiphany tables in Calabria are showcases of popular cultural traditions and the ancient and sacred significance of holidays. Crotone Delegate Adriana Liguori Proto describes the many rituals and traditions associated with the holiday table. The number 13 (representing the disciples of Christ) is a recurring theme in meals from Christmas Eve to January 6 and recalls the sacredness and solemnity of the holiday.

TRUFFLES: THE EARTH'S OWN PERFUME*see page 20*

Apuano Academician and member of the "F. Marengi" Study Center Alfredo Pelle narrates the story of truffles, whose popularity has increased over the centuries. The truffle all but disappeared in the Middle Ages, banished from tables for its supposed aphrodisiacal powers. It made its triumphant return in 1815 at the Congress of Vienna.

ARTUSI AND THE FIFTH QUARTER*see page 22*

Leafing through Pellegrino Artusi's Practical Family Cookbook one can find a

vast array of recipes devoted to the "fifth quarter": dishes that the author sometimes praises and sometimes offers no comment, betraying his indifference or distaste for them. Trieste Delegate Giuliano Relja describes and comments on some of these recipes.

**DESSERTS
THAT KEEP US HEALTHY***see page 24*

Inspired by Claude Lévi Strauss' book *The Execution of Santa Claus*, Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli tries to answer the question of why we give sweets to children at Christmas. What is it about sweets? And why are those sweets often shaped like people? Since children represent new life, offering them sugar-laden treats is the equivalent of providing energy for a renewal of nature.

**THE CHESTNUT:
QUEEN OF AUTUMN***see page 26*

Chestnuts have always been considered a gift of nature because they could keep for a long time and help stave off hunger in the winter. In rural areas they were even used as currency. Siracusa Academician Danila Saraceno shows how chestnuts constitute a healthy food, both nutritious and versatile, and can be used in many culinary specialties, both sweet and savory.

**PUMPKIN
AN UNDERESTIMATED VEGETABLE***see page 28*

The often underestimated pumpkin squash actually possesses many gastronomic, cosmetic and therapeutic attributes. It is a food that can utilize both the flesh and seeds. And, as Rome-Appia Delegate Publio Viola emphasizes, in addition to its health and nutritional benefits when well prepared has many fine gastronomic qualities.

Translator

NICOLA LEA FURLAN

Summarized

FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

DICEMBRE 2013 / N. 255

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

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giovanni Ballarini,
Dino Betti van der Noot,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Elisa Gloria Contaldi Iodice, Elisabetta Cocito,
Silvia De Lorenzo, Roberto Dottarelli,
Gabriele Gasparro, Alessandro Giovannini,
Pino Jubatti, Adriana Liguori Proto,
Alfredo Pelle, Paolo Petroni,
Lucio Piombi, Giuliano Relja, Danila Saraceno,
Francesco Trimarchi, 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
DIGITALALAB 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