

# 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](http://www.accademia1953.it)



ISSN 1974-2681

N. 257, FEBBRAIO 2014/ 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 Cucina razionale e irrazionale  
(Giovanni Ballarini)

## FOCUS

- 5 I ristoranti a sconto: un'opportunità o un inganno?  
(Paolo Petroni)

## CULTURA &amp; RICERCA

- 6 La rivincita del lupino di mare  
(Vincenzo del Genio)
- 7 Cucina tra natura e cultura  
(Donato Pasquariello)
- 9 Fece crescere il grano anche in montagna  
(Ugo Bellesi)
- 11 I dolci di Carnevale  
(Sandro Bellei)
- 13 La Pupazza frascatana  
(Roberto Dottarelli)
- 14 Un miracolo della natura  
(Cesare Bisantis)
- 16 Le "delizie" della traduzione  
(Claudio Novelli)
- 17 Profumo di Alchèrmes  
(Giancarlo Burri)



## 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.

- 25 Una spezia umile e poco utilizzata  
(Claudio Di Veroli)
- 26 Il risotto di Verdi  
(Angelo Tamburini)
- 28 La Persicata  
(Marco Nonato)
- 30 Il gusto manipolato  
(Gianni Di Giacomo)
- 32 Una pianta miracolosa  
(Amedeo Santarelli)



In copertina: "Natura morta con tuberi", Robert Spear Dunning, New Britain Museum of American Art, New Britain, Connecticut

- 33 La Cubàita nissena  
(Guglielmo Vassallo)
- 34 Vino da bere, vino da mangiare  
(Antonio Gaddoni)

## I NOSTRI CONVEGNI

- 18 L'innovazione conferma la vitalità della tradizione  
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 20 Il cibo al tempo del Decameron  
(Gianfranco Porrà)
- 21 Seguendo un filo d'oro  
(Roberto Pirino)
- 23 La fauna selvatica in cucina  
(Bruno Capurso)

## SICUREZZA &amp; QUALITÀ

- 35 Lo zucchero è diventato un nemico  
(Gabriele Gasparro)

## LE RUBRICHE

- 4 Calendario accademico
- 15 Le ricette d'Autore
- 19 Accademici in primo piano
- 36 In libreria
- 37 Dalle Delegazioni
- 47 Vita dell'Accademia
- 66 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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

## TRENTACINQUE ANNI DI ACCADEMIA 1979-2014

<b>Alba-Langhe</b>	<i>Piero Cornaglia</i>
<b>Bergamo</b>	<i>Paolo Fuzier</i>
<b>Biella</b>	<i>Franco Poma</i>
<b>Cremona</b>	<i>Alberto Leggeri</i>
<b>Enna</b>	<i>Ugo Lo Iacona</i>
<b>Firenze</b>	<i>Sergio Barghini Eligio Masciotta</i>
<b>Macerata</b>	<i>Ugo Bellesi</i>
<b>Merano</b>	<i>Ottokar Polasek</i>
<b>Messina</b>	<i>Francesco Marullo di Condojanni</i>
<b>Padova</b>	<i>Cesare Bisantis</i>
<b>Parma</b>	<i>Giuseppe Zanardi</i>
<b>Perugia</b>	<i>Adriano Crispolti Giorgio Milletti</i>
<b>Trento</b>	<i>Vittorio Falzolgher Lino Furlani</i>
<b>Treviso</b>	<i>Ranieri Da Mosto Enrico Mescola</i>
<b>Trieste</b>	<i>Fulvia Costantinides Paolo Penso Pierpaolo Stelo</i>

## QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA 1974-2014

<b>Genova-Est</b>	<i>Guglielmo Valobra</i>
<b>Monterosa</b>	<i>Giuseppe Rivolin</i>
<b>Rieti</b>	<i>Maria Giuseppina Truini Palomba</i>
<b>Teramo</b>	<i>Andrea Costantini Renato Savino</i>
<b>Venezia</b>	<i>Sergio Nuvolari Duodo Giampaolo Ravagnan</i>





# Cucina razionale e irrazionale

*Dietro l'ordine razionale si nascondono le insoddisfazioni degli uomini che sono alla ricerca di qualcosa di più. Le insoddisfazioni dell'uomo moderno hanno molto a che fare con il senso di alienazione indotto dall'ordine razionale (B. Wilson, 1992).*

DI GIOVANNI BALLARINI  
*Presidente dell'Accademia*

**C**ari Accademici, una delle caratteristiche delle gastronomie proposte da molti cuochi d'oggi è la loro irrazionalità, un aspetto che merita un breve approfondimento. Riflettere sull'irrazionale anche in cucina è un'occasione per pensare al ruolo che il pensiero logico-scientifico ha avuto sull'alimentazione umana, almeno da quando, alla metà del secolo XIX, s'iniziò a studiare la fisiologia e la chimica della nutrizione. Una ricerca tipica delle società occidentali, che ha profondamente influenzato la cucina, per la quale non bisogna dimenticare che anche Pellegrino Artusi titola il suo celebre manuale come *La Scienza in Cucina*, pur non dimenticando di aggiungere *e l'Arte di mangiar bene*. Complessi, e in buona parte ancora oscuri e inesplorati, sono i rapporti tra razionale e irrazionale, ivi compreso

anche l'inconscio nella scienza, che al tempo stesso è ciò da cui la scienza scaturisce e ciò che questa rimuove. Considerare l'irrazionale alimentare non significa negare, e neppure soltanto ridurre, il ruolo che la ricerca scientifica ha avuto, e continua ad avere, nell'innegabile progresso nella conoscenza della nutrizione umana e nell'evoluzione della cucina. A quest'ultimo riguardo, basti pensare ai nuovi strumenti e alle recenti tecniche introdotte in cucina dalle conoscenze scientifiche. Più difficile è stabilire se l'innegabile progresso sia stato anche, e in che misura, un miglioramento. Infatti, è sconcertante constatare come nelle proposte di molti cuochi, definiti di avanguardia o sperimentatori, le conoscenze e le tecniche scaturite dalla ricerca scientifica siano usate per ottenere preparazioni che non di rado contrastano con la razionalità della nutrizione. Un semplice rapporto di amore e odio, o qualche cosa di più profondo, come potrebbe essere una specie d'inconscia vendetta da parte di un irrazionale che è stato messo da parte, se non negato da un'invasiva razionalità, anche alimentare? Innanzitutto vanno ribaditi gli indubbi e innegabili pregi di un'alimentazione e di una cucina razionale, ma non bisogna dimenticare anche i suoi insuccessi. Molte delle "nuove epidemie" che travagliano le società occidentali non sono da riferire agli alimenti, ma ad un'alimentazione non corretta, in relazione allo stile di vita, alla genetica di popolazione e individuale, all'età del consumatore. Patologie

cardiovascolari, neoplasie, sovrappeso, obesità e diabete, osteoporosi non dipendono dalla qualità intrinseca degli alimenti o ancor meno dalla loro sicurezza, ma da come sono usati, specialmente per quantità ed equilibri nutrizionali, nel quadro complessivo di una dieta giornaliera, settimanale e stagionale. Tutti aspetti che, almeno in parte, erano regolati dalle tradizioni.

Lo stimolo a un uso non corretto degli alimenti deriva indubbiamente da due ordini di fattori, uno biologico e l'altro culturale.

Da una parte vi sono comportamenti geneticamente condizionati, come quelli derivanti dalla ricerca dell'energia nutrizionale, e da qui la "voglia" di grassi e di dolce (zuccheri); dalla necessità di sopperire alla perdita di minerali ("voglia" di sale) e anche, almeno in parte, di nutrirsi di cibi freschi e quindi di primizie, non dimenticando che la nostra specie, più che genericamente vegetariana, sembra essere frugivora.

Da un'altra parte, vi sono comportamenti alimentari stimolati e modulati da elementi culturali, soprattutto quelli di appartenenza a strati sociali specifici, per cui i cibi e la loro utilizzazione hanno ineliminabili ruoli di "simboli d'appartenenza" (*status symbol*), con significati anche di una religione laica del cibo.

Per entrambi gli ordini di fattori, notevole importanza hanno le valenze inconsce ed emozionali, quindi di tipo irrazionale. Da qui gli insuccessi, che sono sotto gli occhi di tutti, di



un'educazione nutrizionale basata soltanto sulla razionalità di una composizione degli alimenti e dell'alimentazione in generale. Allo stesso tempo ci si può rendere conto dell'insorgenza e del dilagare di alcuni disturbi presenti nell'alimentazione, quali l'anoressia e la bulimia, ma soprattutto delle paure irrazionali che mai come oggi pervadono il mondo del cibo e della cucina, e che non sono contrastate o dominate dalle comunicazioni tecnologiche e razionali, quando queste non contribuiscano, anzi, a sollevare nuove paure o a incrementare vecchi timori!

L'alimentazione non può essere avulsa dal contesto antropologico globale di ciascuna società e di ogni singolo individuo. Sull'alimentazione, e soprattutto sui comportamenti alimentari, si riflettono e si scaricano condizioni, pulsioni inconsce e spinte emotive che rientrano nel vasto e ancora poco noto ambito dell'irrazionale, che non può essere dimenticato e so-

prattutto negato. Pare anzi che, proprio di fronte alla diffusione di una concezione razionale della nutrizione, vi sia una specie di "vendetta" di un irrazionale scordato e ricusato, in una condizione che non riguarda soltanto l'alimentazione, ma, si può dire, gran parte, se non tutta la vita delle società tecnologiche occidentali. Queste sono nate e si sono sviluppate da una cultura, quella dell'antica Grecia, nella quale il razionale e l'irrazionale, di Hermes e di Dioniso, erano in sapiente, saggio ma anche dinamico equilibrio.

Se dobbiamo nutrire razionalmente il nostro corpo, non dobbiamo dimenticare le dimensioni irrazionali della nostra anima sociale e individuale, che, anche attraverso il cibo, deve nutrirsi dei simboli d'appartenenza che erano stati inquadrati nelle tradizioni alimentari, attraverso le quali si entrava anche in contatto con l'ambiente circostante. Una dimensione, quest'ultima, che deve essere attentamente considerata nel quadro delle

tradizioni della cucina italiana delle quali si sta constatando una perdita di autorevolezza, che rende anche difficile una loro vita e soprattutto un miglioramento, possibile soltanto con il recupero, o meglio, con la ricostruzione di un corretto e giusto, ma anche dinamico, rapporto tra razionale e irrazionale, di cui la nostra società ha sommo bisogno.

Mai come oggi abbiamo cucine sicure ed equilibrate in quanto ai nutrienti, ma che sono carenti di significati e di un'anima, perché espressione di un mondo emotivamente estraneo alla grande maggioranza dei consumatori, che vedono il cibo come un ignoto, un estraneo, se non un potenziale nemico. Compito della nostra Accademia è di contribuire a ridare un'anima alla cucina, in un corretto equilibrio tra la razionalità scientifica e tecnologica di Hermes e la giocosa e conviviale irrazionalità di Dioniso.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 70



## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

### MARZO

22 marzo - **Cervia-Milano Marittima**  
Convegno "È, vViva la cucina tradizionale"

### APRILE

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

5 aprile - **Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest; Eugania-Basso Padovano; Rovigo-Adria-Chioggia**  
Giornata di studio su "Riso e risicoltura veneta" in collaborazione con Accademia dei Georgofili e Accademia dei Concorde

12 aprile - **Versilia Storica**

Convegno "L'Olivo Quercetano come fulcro della cucina versiliese: storia, cucina e tradizione"

### MAGGIO

16-17 maggio - **Rimini, Grand Hotel**  
Forum dei Delegati

22 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 delle 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"

21 Giugno - **Treviso**  
Sessantennale della Delegazione

# I ristoranti a sconto: un'opportunità o un inganno?

*Non più solo i locali di fascia bassa, ma anche quelli più blasonati offrono menu a prezzi scontati, magari da prenotare on line con la tecnica dei "coupon".*

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

**T**utti sappiamo dei momenti difficili che l'economia italiana sta attraversando; durano ormai da qualche anno e, al momento, non se ne vede la fine, anzi, in alcuni settori, la situazione sta perfino peggiorando. Per la prima volta dalla celebre crisi petrolifera del 1973, stanno calando i consumi alimentari: negli ultimi cinque anni le spese sono diminuite del 10% e si è visto un calo del 3% solo negli ultimi 12 mesi. Questa crisi non è solo di valore, ma sta modificando in modo "strutturale" le modalità di spesa. Non siamo infatti di fronte ad una flessione momentanea dei consumi, bensì ci troviamo nel bel mezzo di un fenomeno di lungo periodo, destinato ad incidere profondamente sulle abitudini. In sintesi: si fa la spesa più spesso e si acquista meno; si cerca l'offerta; si elimina il superfluo. Il carrellone pieno di cose inutili e acquistate d'impulso è sempre più raro.

In questo contesto di contenimento della spesa, rientra a pieno titolo la cena al ristorante. Il ristorante, che, diciamo francamente, è stato il primo a cavalcare lo sfaldamento del potere d'acquisto della Lira dovuto all'avvento dell'Euro (si passò in breve tempo da 35.000 Lire a 35 Euro per lo stesso locale e lo stesso menu), adesso è in piena sofferenza. Ma ora abbassare i prezzi è dura! Per tagliare i costi all'interno di un ristorante, le scelte più comuni sono o la riduzione del personale oppure intervenire sul costo delle materie prime, ma, se si segue questa strada, si declassa immedia-

tamente il locale. Alcuni allora propongono speciali menu degustazione, non uno ma un paio, magari con qualche variante nei piatti forti, tipo carne o pesce. In molti Paesi questa pratica è la norma, per la buona ristorazione, in Italia no. In questi ultimi mesi non sono rari i casi in cui, su internet, siti specializzati detti di "social shopping" come "Groupon", "Groupalia", "Glamoo", "Letsbonus", propongono pranzi a prezzi scontatissimi. Non si tratta qui di offrire cene di minor qualità, ma di consentire ad un pubblico più vasto di sperimentare il ristorante o di riempire la sala in momenti dell'anno di picco negativo. Fino a qualche tempo fa, questa tecnica del "coupon" era considerata appannaggio di locali di modesta levatura e di pizzerie, ma recentemente hanno aderito anche locali blasonati.

In alcune città, gruppi di ristoranti importanti, anche con stelle, insoddisfatti della burocrazia e dei costi dei siti internet, hanno deciso di consorzarsi e di offrire, previa prenotazione *ad hoc*, menu a prezzi fortemente scontati. Impensabili fino a pochi mesi fa. Il concetto di fondo è comunque quello del menu fisso con vini abbinati. Tuttavia ci voleva la crisi per arrivare a questa ovvia soluzione praticata comunemente all'estero? Allora prendiamola come un'opportunità: certamente i nostri ristoratori non vorranno fare una figuraccia mentre si promuovono. Sarebbe una terribile contraddizione.

*See English text page 70*



## IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

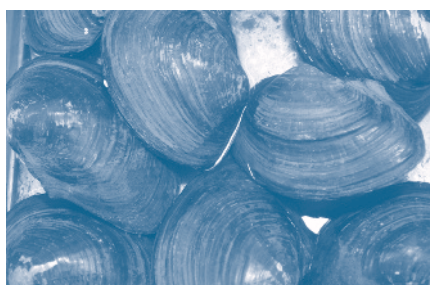
*È in silver plate, in formato grande ed elegante e reca inciso, sul fondo, il logo dell'Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoranti visitati, in cui l'accoglienza, il servizio e la cucina si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore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



# La rivincita del lupino di mare

*Le vongole veraci sono sempre più rare, sostituite da una vongola filippina che però non ha le stesse caratteristiche e non si lega bene alla pasta. Ecco allora tornare sulla tavola un mollusco spesso sottovalutato.*

DI VINCENZO DEL GENIO  
Delegato di Napoli



Napoli è stata famosa, nel campo culinario, fino alla fine degli anni Settanta, anche per il cosiddetto “vermicello alle vongole veraci”. Pietanza particolarmente gustosa: non c’era viaggiatore o turista che non rimanesse entusiasta di questa prelibatezza. Naturalmente, a base di tale piatto sostanzialmente “povero” (vermicelli, olio, aglio e prezzemolo), vi era la vongola verace (*Venerupis decussata* oppure *Tapes decussatus*), particolarmente sapida.

Dall’inizio degli anni Ottanta, però, non si riesce più a mangiare un vermicello alle vongole decente, tanto che ad un certo punto, ho deciso di approfondire la questione. Sono venuto, così, a sapere che la vongola verace originaria è stata “sostituita”: al suo posto, in molti allevamenti dell’Adriatico, è comparsa l’affine *Venerupis Philippinarum*, di provenienza dall’Oceano Pacifico, ma perfettamente ambientata nel Mediterraneo. Detta vongola è, all’esterno, completamente identica alla vongola verace, e, in più, ha un pregio: cresce velocemente (nella metà del tempo) di quest’ultima. Ma ha un grosso difetto: una volta aperta, non produce umettatura, e, pertanto, non è più possibile emulsionare il liquido con l’olio extravergine di oliva! Un buon cuoco riesce ad emulsionare bene i due elementi, creando un sughetto eccezionale.

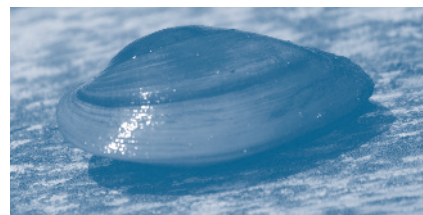
La fantasia dei venditori napoletani di molluschi è andata oltre: alla vongola filippina è stato attribuito il nome infamante di “torza” (“torsolo”), come la parte non commestibile della verdura! Non è che le vongole veraci non esistano più, ma riconoscerle dall’aspetto este-

riore è molto difficile. Alcuni le distinguono dalle filippine per la presenza di antenne (dette anche “corna”), lunghe e separate, ma, in realtà, si dovrebbe usare il tatto, operazione che non tutti sono in grado di svolgere.

A questo punto, il povero napoletano, non sapendo dell’accaduto (sostituzione della vongola) e provando e riprovando a trarre il sugo da un mollusco che non lo produce, si è rivolto ad un mollusco sempre snobbato: il lupino di mare (*venus gallina*), il quale, a sua volta, emette un’abbondante umettatura. A poco a poco, l’umile lupino sta sostituendo la più nobile vongola verace: è saporito e ha un retrogusto amarognolo che ben si lega con la pasta.

Per concludere: se, dunque, volete preparare un ottimo sughetto con il lupino di mare, soffriggete in una pentola l’olio con l’aglio; una volta rosolato, togliete l’aglio e mettete a cuocere in questa padella i lupini e, man mano che si aprono, li mettete in un recipiente a parte. In una pentola alta, bollite i vermicelli e, a metà cottura, scolateli. Metteteli in una pentola bassa e larga e aggiungetevi i lupini aperti, con la loro umettatura; spadellate in modo che a quest’ultima si aggiunga l’amido della pasta ed, eventualmente, aggiungete acqua di cottura. Terminata l’operazione, condite con prezzemolo fresco.

*See International Summary page 70*







# Cucina tra natura e cultura

*Sarà la cultura a svolgere la necessaria funzione di contrasto alla natura, ora gravemente ammalata, per ritrovare la loro sinergia in cucina?*

DI DONATO PASQUARIELLO  
Accademico di Roma Appia



**L**a natura ama nascondersi: il frammento eracliteo aiuta a comprendere perché l'uomo, consapevole dei propri limiti, è da sempre impegnato a carpire ogni possibile aspetto della realtà esterna, traducendolo in categorie, modelli, schemi e rappresentazioni logiche, utili a farne oggetto di comunicazione e di trasmissione inter-

soggettiva e generazionale. Le esperienze e le conoscenze nel tempo acquisite - rielaborate, integrate e sistematizzate - producono una crescita cumulativa e inarrestabile del sapere e, più in generale, della "cultura", che non può non trasformarsi in quella della comunità globalizzata di cui siamo ormai parte.

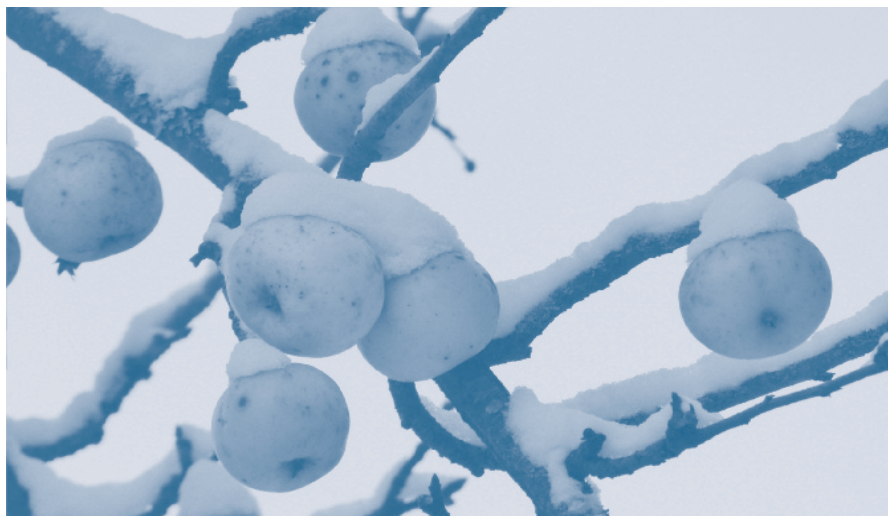
La stretta e dinamica interazione tra natura e cultura - quale emerge dall'incessante processo di disvelamento, da un lato, e di accumulazione delle conoscenze, dall'altro - fa sì che la linea divisoria tra di esse, per effetto della reciproca compenetrazione, finisca per diventare via via poco discernibile.

Analogamente, in materia di cucina, si è venuta a sviluppare - grazie al continuo impegno dei singoli, degli operatori professionali e della comunità scientifica - una sinergia strettissima tra natura e cultura, l'una riferibile alle caratteristiche di base di materie prime, processi e prodotti, l'altra all'insieme delle conoscenze, delle pratiche e delle tecniche consolidate nel tempo, per portare il sistema di alimentazione ai livelli oggi conosciuti. L'uomo si è dovuto confrontare con gli elementi della natura e con

i vincoli e le leggi che man mano gli riusciva di individuare: ha imparato a conoscere, grazie all'esperienza diretta e alla dialettica che ne poteva conseguire, le qualità e i requisiti intrinseci di quanto messogli prodigalmente a disposizione, lasciandosi inizialmente guidare dalla mera apparenza sensoriale e dal semplice apprezzamento di gusto. La conoscenza di ogni caratteristica delle materie prime si è infatti sempre palesata condizione indispensabile per l'apprestamento di ogni attività preparatoria e di cucina.

La riflessione continua sui quotidiani elementi di sostentamento, corroborata dal confronto e dallo scambio informativo, ha così consentito il formarsi di un bagaglio di prime conoscenze destinate a costituire l'originario "zoccolo duro" di una "cultura" specifica. Il processo cognitivo ha naturalmente investito le modalità di preparazione e cottura degli alimenti, a partire dal primo contatto con il fuoco e dalla necessaria mediazione con l'acqua. Il continuo processo di interazione e di reciproca pervasività tra natura e cultura, con comprensibili effetti compensativi e di complementarità, ha di fatto ampliato l'arco comportamentale dell'uomo a tutta una serie di nuove possibilità, consentendogli crescenti gradi di libertà sul piano operativo e dei valori cui ispirarsi. Come insegna la storia della cucina, elementi in un primo tempo giudicati non commestibili, e quindi da scartare, si sono poi rivelati, grazie ai successivi approfondimenti, non solo utili ma anche appetibili attraverso tecniche di separazione, di estrazione, di analisi, di selezione e di trasformazione, nonché di





preparazione e cottura. La parallela evoluzione del gusto - destinata inevitabilmente a continuare all'infinito in modo lineare e talvolta anche ciclico, in forza di una progressiva educazione personale e collettiva - rappresenta un altro importante aspetto di avanzamento "culturale".

Rientra a ragione, nell'ambito della cultura alimentare, per esempio, la conservazione del cibo, dalle prime rudimentali forme di accumulazione e di impiego ritardato, ai moderni sistemi di stoccaggio, congelamento, approntamento e confezionamento: anche qui un ruolo decisivo ha ovviamente rivestito la preliminare conoscenza delle caratteristiche di fondo degli alimenti. Le pratiche di conservazione, talvolta prodotte da eventi del tutto accidentali, si sono spesso rivelate, oltre che di semplice mantenimento, anche migliorative delle stesse caratteristiche organolettiche degli alimenti, come è accaduto, fra l'altro, ad alcuni formaggi tipici, arricchiti da muffe, o al vino e alle sue multiformi tecniche di affinamento. Indubbio fatto culturale costituisce pure il graduale e lungo processo di selezione delle specie animali e vegetali - frutto di attenta osservazione, meticolosa cura e sapiente opera di tante generazioni - al fine di arricchirne gli aspetti nutrizionali, di economicità di produzione e di trasformazione e, non certamente ultimi, di miglioramento sensoriale e gustativo. Le riflessioni, le elaborazioni e le siste-

matizzazioni che, in vista del soddisfacimento del non secondario obiettivo del piacere della tavola, hanno condotto nel corso dei secoli alle soluzioni oggi seguite in termini di accostamenti, integrazioni, composizioni e alternanze di pietanze, nonché di priorità delle dominanti gustative, rappresentano passi significativi di avanzamento culturale; parimenti sono rivelatrici di profonde sensibilità ascrivibili a "cultura" le stesse modalità di presentazione e di servizio in tavola, ivi compreso l'abbinamento con i vini, e tutti i connessi rituali comportamentali e di convivialità. Un discorso a parte merita poi la tecnologia applicata alla cucina, sviluppatasi negli ultimi decenni a ritmi assolutamente impensabili, in piena coerenza con il progresso scientifico: essa ha riguardato pressoché tutti gli aspetti dell'alimentazione, dalla preparazione, pulitura, selezione e conservazione delle materie prime ai sistemi di cottura diretta e indiretta, dall'avvento della catena del freddo in tutte le sue ramificazioni all'approntamento di uno strumentario sempre più sofisticato e idoneo ad esaltare le caratteristiche naturali del cibo. I processi di cucina si sono trovati progressivamente scaricati dalle attività più gravose e ripetitive, lasciando maggiori spazi alla fantasia e alla creatività degli operatori. Lo sviluppo e l'affinamento delle analisi scientifiche su alimenti e processi sono infine alla base delle nuove sensibilità saluti-

stiche e di sicurezza alimentare, che hanno finito per occupare spazi sempre più significativi nell'assetto culturale della materia.

Il percorso appena delineato vale a fornire un'idea, seppure vaga, del legame che da secoli intercorre tra natura e cultura, in un gioco infinito di possibilità e di opportunità complementari. Peccato che molte delle acquisizioni faticosamente conseguite nel corso della storia corrano oggi il concreto rischio di cadere in disuso e di uscire dalla memoria collettiva; e ciò sotto la spinta di meri interessi economici e finanziari che spingono verso una massificazione delle produzioni, un'omologazione dei consumi e un appiattimento del gusto, sacrificando, nel contempo, specie e prodotti di nicchia che da tempo immemore rappresentano l'eccellenza delle gastroonomie territorialmente affermatesi.

La natura, che tanto ha dato e che ancora dà all'umanità, è ora gravemente ammalata: i colpi infertili, soprattutto negli ultimi decenni, a seguito di un incontrollato ricorso alle risorse disponibili, sono ormai tanti e tali da costituire minaccia alle stesse prospettive di sopravvivenza del genere umano. A questo punto non può che essere la "cultura" - probabilmente non sempre così diffusa e incisiva - a svolgere, attraverso la generazione di nuove sensibilità, la necessaria funzione di contrasto all'ulteriore compromissione dello stato di "natura", contribuendo alla realizzazione di forme concrete di "ecosistemi culturali" e stimolando virtuosi processi di risanamento dei mali prodotti da condotte generalmente insensate e irresponsabili.

In una prospettiva siffatta l'impegno di ciascuno nell'assimilazione e nella trasmissione delle conoscenze nella materia che ci occupa deve costituire doveroso atto di riguardo verso la "natura", di cui siamo noi stessi parte, onde evitare che la produzione culturale, accumulata nel tempo, abbia a perdersi nelle nebbie di una modernità sempre più insensibile ai valori guida dell'umana esistenza.

**DONATO PASQUARIELLO**

*See International Summary page 70*



# Fece crescere il grano anche in montagna

*Nazareno Strampelli si occupò non solo di frumento ma anche di mais, pomodori, fagioli, lenticchie, fragole, patate, zucche e piselli.*

DI UGO BELLESI  
*Delegato di Macerata*



**L**e città di Castelraimondo (dove nacque), con la vicina Camerino (dove lavorò negli anni successivi alla laurea), Rieti (dove fece i suoi esperimenti) e Treia (con l'antica Accademia Georgica) hanno avviato un percorso per celebrare, nel 2016, il 150° anniversario della nascita di Nazareno Strampelli, al quale purtroppo anche le enciclopedie dedicano poche righe. Chi era Nazareno Strampelli? Uno scienziato e un ricercatore che dedicò la sua vita al miglioramento delle produzioni agricole. Le sue scoperte hanno portato prima l'Italia e poi numerosi altri Paesi nel mondo ad essere autosufficienti nella produzione di frumento. Essendo nato e vivendo a Crispiero di Castelraimondo, in un territorio povero, dove la produzione agricola era in sofferenza ed era iniziato lo spopolamento della montagna con la massiccia emigrazione all'estero,

egli intuì che anziché far fuggire intere famiglie bisognava trovare in Italia le risorse per una decorosa esistenza di lavoro. E questa sua sensibilità è confermata dal fatto che a soli 25 anni aveva fondato la Società agricola-operaia di mutuo soccorso.

Sapeva che le piante, specie se si trovano vicine, con l'impollinazione si scambiano i loro geni. Egli quindi pensò che proprio la biodiversità poteva consentire di scegliere le piante geneticamente migliori per farne degli incroci e quindi creare un ibrido che avesse le caratteristiche di due, tre, quattro piante diverse. Ma non si poteva aspettare che la natura facesse tutto da sola, bisognava in qualche modo aiutarla. E concentrò la sua attenzione proprio sul grano. Il primo esperimento, fatto a Camerino nel 1900 - come ricorda Mario Mosciatti nel volume *Là dove tutto ebbe inizio* - fu l'incrocio tra il Noè e il Rieti. Le caratteristiche dei due grani dovevano consentire di creare un ibrido capace di resistere all'allettamento (per il vento e le forti piogge) e alla ruggine (per l'eccessiva umidità). L'esperimento non diede i risultati che Strampelli si aspettava ma gli consentì di capire che quella era la strada giusta.

Quando, nel 1903, divenne titolare della Cattedra ambulante di granicoltura di Rieti, Strampelli portò avanti con maggiore impegno gli studi sulle ibridazioni, e proprio in quell'anno si conobbe in Italia la teoria di Mendel sull'ereditarietà dei caratteri, che è alla base della moderna genetica vegetale. Strampelli la fece propria a tempo di record, e già nel 1904, per la

prima volta, realizzò l'ibridazione mediante impollinazione artificiale diretta. E da allora egli cominciò la "sua" battaglia del grano poi fatta propria da Mussolini nel 1925. Raccogliendo da tutto il mondo 250 varietà di grano, complessivamente riuscì a realizzare oltre 800 incroci, sviscerando tutte le sfaccettature della ereditarietà genetica. Uno dei frumenti esteri che gli diede maggiori soddisfazioni fu il giapponese Akakomugi con cui, nel 1920, realizzò il famoso Ardito.

Tra i tanti grani prodotti da Strampelli il S. Pastore si impose per produttività in Jugoslavia, Ungheria, Slovacchia, Bulgaria, Romania e Paesi confinanti. Sull'altopiano eritreo, presso Asmara, vennero sperimentati numerosi suoi grani, tra i quali il Trentino e il Senatore Cencelli. In Cina si diffusero l'Abbondanza, il Mentana e il Funo che, tra gli anni Cinquanta e Settanta diedero vita a centinaia di nuove varietà. In Messico, su 40 varietà di grano prodotte, 20 derivavano dal Mentana.

Quello che pochi sanno è che Strampelli non si occupò solo di grano, ma si impegnò anche nel miglioramento produttivo e qualitativo di altri prodotti della terra quali il granturco, l'orzo, l'avena, la segale, la patata, le leguminose foraggere (come l'erba medica e il trifoglio alessandrino) e quelle da granella (fava, pisello, fagioli, lenticchia), il pomodoro, la canapa, la barbabietola da zucchero, il ricino, la zucca, la fragola e persino il pesco e il mandarlo. Non è possibile qui elencare tutte le varietà create perché sono innumerevoli. Basterà citare le lenticchie "Grigio Verde", il fagiolo "Letizia del



cuoco”, i pomodori da conserva “Varrone” e “Fundania” e gli orzi “Giovanni Raineri” e “Emilio Maraini”.

Ma è ancora più interessante ricordare che due note pubblicate da Strampelli, nel 1899 (nella rivista “L’Agricoltura Italiana”), quando era ancora a Camerino, recano il titolo “Per la lotta contro la peronospora” e “La lotta contro l’oidio”. Il che la dice lunga sul suo impegno per combattere queste due malattie della vite e la sperimentazione lo aveva portato con successo a fare gli incroci tra viti americane ed europee, che descrive in un articolo nel “Bollettino

degli agricoltori italiani” del 1918. Tra il 1909 e il 1912, si era occupato anche delle tossine rilasciate dalle radici delle piante nel terreno e dei loro effetti sulle specie che convivono a poca distanza. “Gli studi suddetti - scrive Sergio Salvi nel volume *Sulle tracce di Nazareno Strampelli* - sono antesignani della moderna allelopatia, il fenomeno d’interferenza chimica tra le piante, noto fin dall’antichità ma connotato come vero e proprio filone di ricerca scientifica solo a partire dagli anni Settanta del secolo scorso”.

Strampelli pose molte sue intuizioni e

i primi risultati di alcune ricerche a conoscenza di suoi allievi o anche di colleghi perché continuassero le sperimentazioni appena avviate da lui. E negli scritti di questi studiosi viene spesso indicato Strampelli come iniziatore di varie ricerche quali quelle sulle “ibridazioni in Cucurbita” (testimoniate dalla foto di uno zucchino indicato come ibrido di *Cucurbita pepo*), o sulla conservazione del vino (svolte all’Università di Camerino insieme a quelle, già menzionate, sulle parassitosi della vite).

UGO BELLESI

*See International Summary page 70*

## LA RICETTA DI RISI E VERZE

*Con il freddo, l’organismo, in modo del tutto fisiologico, cerca calorie e sostanza oltre che robuste dosi di vitamine e sali minerali contro il rigore delle basse temperature. Elementi di cui la natura ha dotato molte di quelle varietà orticole definite, a torto, maleodoranti o non proprio profumate come, per esempio, le varietà che appartengono alla specie Brassica oleracea, tipo il cavolfiore, il cavolo broccolo, i cavoli cappucci, i cavoli di Bruxelles, il cavolo nero, il cavolo rapa o il cavolo verza. Oggetto, quest’ultimo, di una particolare attenzione da parte di*



*schiere di cuochi e di massaie che, secolo dopo secolo e grazie alla sua versatilità, hanno trasformato la verza nei modi più fantasiosi possibili, assicurando al palato più di una preparazione passata alla storia della cucina. A cominciare dall’uso delle sue foglie per involtini farciti, da servire come antipasto o robusti secondi piatti, dal suo impiego quale contorno o, come prevede la più consolidata tradizione veneta, quale insostituibile elemento di base per una corroborante minestra o un gustoso risotto. Piatto, i risi e verze, che nella storia della cucina del territorio, non solo contende il primato al primaverile “risi e bisì”, ma sembra addirittura surclassarlo quando, nella stagione tardoautunnale e con i rigori invernali, diventa il più naturale abbinamento alle carni di maiale. Leccornie di un*

*tempo passato, che proprio a partire dalla fine di novembre conoscevano il loro trionfo gastronomico legato all’antica usanza di sacrificare il pingue suino allevato nelle casette, di cui ogni abitazione rurale era debitamente dotata, magari a qualche metro dall’orto da cui si raccoglievano i cavoli verza. Memorie di un passato popolare e popolano che, per fortuna dei nostri palati, riesce ancora a sopravvivere nelle cucine di chi non ha dimenticato le qualità di un ortaggio come il cavolo verza che, proprio dopo una gelata, diventa più dolce, più asciutto e con le foglie più tenere rispetto a quello raccolto precocemente. Merito dell’azione del ghiaccio che cristallizza le sue fibre, lasciandole piacevolmente snervate e pronte per essere lavorate con sapienza.*

*Per chi non teme il “profumo” delle verze e volesse cimentarsi in un piatto di antica memoria contadina, ecco la ricetta di “risi e verze con le costine di maiale”.*

**Ingredienti per 6 persone:** 1 verza piccola, 1 cipolla, 6 costine di maiale, 300 g di riso, 2 lt di acqua, vino bianco, grana padano, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

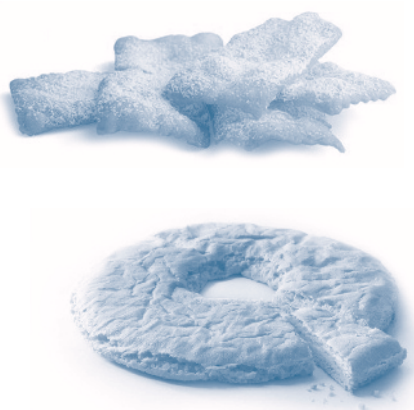
**Preparazione:** tagliare la cipolla grossolanamente, metterla in una casseruola e soffriggerla leggermente. Di seguito aggiungere la verza tagliuzzata e le costine, bagnando con il vino bianco. Unire l’acqua, aggiustare di sale e cuocere lentamente fino a cottura delle costine. Aggiungere il riso e portarlo a cottura. Impiattare con sopra una macinata di pepe, grana padano e un filo d’olio. (Mario Stramazzo)



# I dolci di Carnevale

*Il periodo dell'anno che precede la Quaresima abbonda di golose delizie che, con diversi nomi, si preparano in tutte le regioni.*

DI SANDRO BELLEI  
Accademico di Modena



**C**arnevale è sinonimo di allegri festeggiamenti in tutta Italia, goloso momento per imbandire, sulle numerose tavole regionali che compongono il puzzle gastronomico del Bel Paese, i dolci dell'antica e mai dimenticata tradizione, soprattutto contadina. I nomi sono diversi, ma la filosofia è la stessa. Si chiamano chiacchiere in Basilicata, bugie in Liguria e Piemonte, cenci, crogetti e berlingozzi in Toscana, meraviglias in Sardegna, pignolata in Sicilia e Calabria, struffoli in Campania, cicerchiata in Abruzzo, Marche, Umbria e Molise, frappe, sfrappole, intrigoni, lattughe, fiocchetti, nodi, sprelle e lavagnette in Emilia Romagna, crostoli in Friuli-Venezia Giulia, frappe nel Lazio, chiacchiere, tortelli e farse in Lombardia, grostoli in Trentino, grostoli o galani in Veneto.

Il Carnevale, affondando le sue radici nella tradizione rurale, è sempre stato legato al mondo agricolo-pastorale. Un tempo, aveva il compito di salutare il termine dell'inverno e l'arrivo della primavera, il periodo dell'anno che coincide con una stagione opulenta, feconda e fertile per la terra, la quale può così assicurare ottimi raccolti.

A Carnevale, quindi, le occasioni per commettere peccati di gola, visti i numerosi dolci proposti in tutte le regioni italiane, sono numerose, ovviamente contraddette dai dettami dei nutrizionisti. I dolci più noti sono per la maggior parte fritti, molti dei quali quasi identici da regione a regione, a volte cambiando soltanto la forma e appena qualche ingrediente. Tanta golosa ricchezza gastronomica ha bisogno soltanto di

essere intinta o accompagnata da una coppa di spumante dolce, oppure da un bicchierino di vino passito. E per fortuna, anche su questo fronte, in Italia c'è soltanto l'imbarazzo della scelta.

Le bugie di Carnevale sono gustate non soltanto in tutta la Liguria e in Piemonte, ma anche in Calabria, dove all'impasto c'è l'abitudine di aggiungere un goccio di vino Moscato. Le varianti sono numerose. Sono confezionate ripiene di confettura o ricoperte di cioccolato fuso. La versione tradizionale, però, le vuole cosparse di zucchero a velo. I dolci tipici del Carnevale toscano si chiamano cenci, donzelle o nastri di monache, lasciando chiaramente intuire la loro origine monastica. Si preparano con farina, zucchero, lievito e s'insaporiscono con il Vinsanto di queste terre. Sagomati con la rotella dentellata e fritti nell'olio extravergine d'oliva bollente, a volte sono cosparsi di zucchero a velo e somigliano molto alle chiacchiere. La tradizione vuole che siano serviti a fine pasto accompagnati con un bicchierino dello stesso Vinsanto col quale sono stati impastati. A causa della loro bontà, spesso le massaie toscane non attendono il Carnevale per arricchire la loro tavola domenicale. Altri tipici dolci toscani del periodo carnevalesco sono i berlingozzi. Cotti al forno, hanno la classica forma a ciambella. Il nome pare derivi da Berlingaccio, che un tempo indicava sia il giovedì grasso, sia una maschera in uso in quei giorni di festa. Il verbo berlingare, citato dai poeti cinquecenteschi che frequentavano la corte di Cosimo I de' Medici a Firenze, signifi-





cava divertirsi e spassarsela a tavola. I berlingozzi si preparano con rossi d'uova, farina, zucchero, lievito, scorza grattugiata di limone e/o arancio, burro e un po' di latte. Si tratta, in pratica, degli stessi ingredienti dei brigidini, un altro dolce tipico toscano. I berlingozzi sono diffusi anche nell'Umbria settentrionale, particolarmente nell'Alta Valle del Tevere, dove a questi dolci è dedicata una sagra paesana a Pigliano, frazione del comune di San Giustino.

Le famose chiacchiere, fra quelli preparati a Carnevale, sono forse i dolci più popolari, conosciuti dalle Alpi sino a Lampedusa. Benché la semplicissima ricetta sia in pratica uguale per tutti, prendono nomi diversi da regione a regione. Il nome originale, chiacchiere, è lombardo ed è, infatti, il dolce più diffuso in tutta quella regione. Oltre al nome, le chiacchiere si differenziano fra loro anche per il tipo di vino usato nell'impasto, preparato esclusivamente

si prepara riunendo a mucchio dei pallini di pasta frita, oggi nell'olio d'oliva ma un tempo nello strutto, ricoperti con del miele caldo. Un dolce molto simile è citato nelle tavole eugubine come cibo rituale e sacrificale con il nome, in antica lingua umbra, di "strusla", che è la continuazione di "sruikela", diminutivo di "struex" e variante del più comune "strues" che significa, appunto, mucchio.

Con tutta probabilità, il nome di cicerchiata ha origine medievale e deriva dalla cicerchia, molto diffusa all'epoca nella zona umbro-marchigiana e anche in Italia meridionale.

I crostoli o grostoli sono tipici di questo periodo in tutto il Friuli-Venezia Giulia. Sono preparati con farina, zucchero, uova, lievito e un goccio di Cognac o di Grappa nell'impasto. I farsi sono le frittelle preparate nella zona di Pavia. Hanno una forma sferica irregolare, un colore ambrato e un dolce sapore. Si mescolano farina, zucchero, scorza di limone, uova e lievito, poi l'impasto

con farina, zucchero e lievito.

La cicerchiata è molto diffusa in tutta l'Italia centrale e vanta origini antichissime. Fatta a forma di rustica ciambella,

è suddiviso in piccole sfere, che sono fritte nell'olio caldo per 6-7 minuti. È molto diffusa e apprezzata anche la variante che prevede la farcitura con crema pasticciera.

Le frappe o sfrappole sono una specialità emiliana e marchigiana che appartiene alla famiglia delle chiacchiere. Sono preparate con farina, zucchero, uova e lievito, poi tagliate in tanti rombi irregolari. Una volta fritte nell'olio, sono cosparse di zucchero e servite in tavola ben calde. In molte zone dell'Emilia Romagna sono insaporite con un bicchierino di liquore all'anice. Una volta fritte sono cosparse di zucchero a velo e qualche volta servite in tavola in accompagnamento alla panna montana.

Anche i galani appartengono alla famiglia delle chiacchiere. Si gustano in tutte le zone del Veneto, insieme ai crostoli. Sono preparati con farina, uova, zucchero e lievito.

Gli struffoli sono una tradizione napoletana, diffusa in tutta la Campania. Questo dolce, all'apparenza molto simile alla cicerchiata, è realizzato con farina, uova, strutto, zucchero e un pizzico di sale, imbevuto di liquore all'anice e guarnito con i confettini colorati che rendono il dolce ancora più allegro.

**SANDRO BELLEI**

*See International Summary page 70*

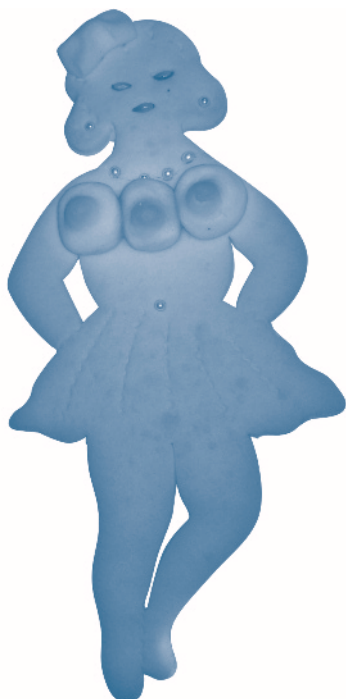
## CENA ECUMENICA 2014



*La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 16 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riso". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare la cucina delle molte varietà di riso, attraverso ricette tradizionali, in parte dimenticate e patrimonio delle cucine regionali. Senza trascurare le ricette che associano il riso ai prodotti locali (vegetali e animali). I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.*

# La Pupazza frascatana

*A Frascati c'è un dolce tipico, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale, famoso in tutto il mondo.*



La cosiddetta “pupazza frascatana” è un dolce al miele raffigurante una ragazza con un seno dalle tre mammelle. I media ne fissano il periodo di nascita negli anni Sessanta, ma è sicuramente più antico. Alcune testimonianze locali lo fanno risalire almeno agli anni Venti, quando però non aveva ancora la diffusione che raggiunse in seguito, né la caratteristica terza mammella. Proprio questo connotato sembra sia nato per errore. Il forno Purificato, sito nella piazza del Mercato a Frascati, ne rivendica la paternità, spiegando come la terza mammella sia stata inserita per “errore”. Un errore fortunato, però, che sembra aver favorito il successo di questa sagoma, a discapito di quella degli altri pupazzi originari. Infatti, mentre gli arti e i contorni tendevano a cuocersi di più e, quindi, ad essere più faticosi da gustare, le mammelle, essendo

applicate sul busto, rimanevano più morbide e più appetitose da centellinare in bocca. Per questo credo che la terza mammella non sia stato un errore, ma un astuto potenziamento dell'elemento più gradito.

Il successo della pupazza con le tre mammelle ha, un po' alla volta, offuscato il probabile significato di questo dolce tradizionale. Infatti, la storiella, associata al nuovo corso del dolce, vuole che esso raffiguri una balia che, per calmare i bambini più agitati e capricciosi, li rabbonisce, allattandoli con una finta mammella piena di vino Frascati.

Sebbene non ne abbia le prove, vi sono elementi, invece, che fanno pensare che questa produzione rientrasse, inizialmente, nella categoria dei dolci propiziatori preparati in autunno e in inverno. Ad avvalorare questa ipotesi, vi sono, in primo luogo, gli ingredienti: acqua, farina, miele e zeste d'arancio. In origine, si usava solo miele di castagno, riconoscibile per quel particolare sapore amarognolo, che si combina ottimamente con l'aroma di arancia delle zeste. Questa combinazione, tra l'altro, è anche alla base dei “tozzetti velletrani” di Natale, nei quali trovano spazio il pepe, le nocciole tostate e, talvolta, l'uvetta. D'altro canto, i Castelli Romani sono ricchi di castagneti. Le arance, poi, sono un elemento che rimanda ad una preparazione invernale; infatti una volta le arance non erano disponibili per buona parte dell'anno, come accade ora. Quindi anche le produzioni artigianali (non solo quelle casalinghe) avvenivano in prossimità delle feste e la vendita dei pupazzi

non andava oltre il periodo di disponibilità delle materie prime.

Vi è un secondo indizio che potrebbe indicare un'origine più antica dei pupazzi. Si tratta ovviamente del loro aspetto antropomorfo. Oltre ai “pupi di zuccaro” di cui si è già parlato su questa rivista, molti prodotti alimentari dalla forma umana sono presenti nelle tradizioni europee. E così abbiamo, in varie parti d'Italia, bambole di farina e zucchero o miele; in Svezia, pani a forma di bambina, a rappresentare lo spirito del grano; in Francia, pani in forma umana, per celebrare la mietitura; in Germania, pupazzetti dolci, da appendere all'albero di Natale.

Ha scritto Alberto Maria Cirese (Introduzione a *Pani e dolci di Sicilia*, di Antonino Uccello, Sellerio, 1976): “Il pane - e non solo il pane - è stato e resta contemporaneamente alimento e segno, sussistenza e forma. La cosa si manifesta con prepotente evidenza quando si tratti dei prodotti cerimoniali o rituali, e cioè quando il pane o i dolci sono modellati e confezionati in modo da significare che è festa o addirittura che è quella particolare festa, e non un'altra qualsiasi”. Quindi, la forma di queste produzioni tradizionali è strettamente correlata alla celebrazione cui sono dedicate.

Probabilmente, come nel caso della pupazza con le tre mammelle, la produzione frascatana può aver mutato di significato più volte, nel corso del tempo, e il risultato attuale deriva semplicemente dalla sovrapposizione dei segni, cui, di volta in volta, si è voluto dare espressione.

*See International Summary page 70*



# Un miracolo della natura

*La melagrana: frutto carico di storia, di miti, di leggende, di favole.*

DI CESARE BISANTIS  
*Delegato di Padova*



**F**orse fu la sorpresa del primo uomo di fronte a quella miriade di semi scarlatti, brillanti, ricoperti da una polpa trasparente e saporitissima, a innescare il mito!

Anticamente fu detto “frutto dei re” e addirittura la sua parte apicale, a forma di corona, si pensa abbia ispirato il design del più importante copricapo. Frutto senza polpa, soltanto semi, un concentrato di fertilità e abbondanza, felicità e fortuna. Il numero medio di semi contenuti in ciascun frutto è 600, per gli ebrei sarebbero addirittura 613 quanti sono i divieti (365) e gli obblighi (248) della Torah.

Il melograno, pianta arbustiva, fa parte della famiglia delle *Punicaceae*, *Punica Granatum* il nome scientifico; i Romani la chiamavano *malum granatum* (mela piena di semi), altri “mela di Cartagine”. Furono i Fenici, attraverso le loro innumerevoli rotte marittime, a portarla dall'Asia Minore in Europa.

Oggi, la pianta, che può raggiungere anche i sette metri d'altezza, si può dire ubiquitaria, perché è robusta e resistente anche al forte freddo. Circa trenta le varietà note che fioriscono in primavera e maturano in autunno. Nelle tombe dei Faraoni sono state ritrovate melagrane come auspicio di vitalità, di una seconda vita ricca e felice. Sempre gli Egizi usavano miscelare il succo dei semi con la birra, per ottenere una bevanda salvifica.

Per gli antichi Greci il frutto era caro a Giunone, la dea protettrice della donna della famiglia, dell'unione familiare e della casa. Il mito di Demetra sta ad indicare l'indissolubilità dei vincoli che è capace di creare. Demetra,

infatti, scesa nell'Ade, avendo accettato da Plutone qualche chicco di melagrana, ogni anno doveva ridiscendervi perché richiamata da quel legame che il frutto aveva creato. Nell'antica Roma le spose ornavano le loro vesti e il loro capo con serti di melograno.

Ma la favola non finisce qui: i musulmani consideravano i semi scarlatti come le lacrime di Fatima: nel Corano l'albero è citato tre volte, due come una delle “buone cose create da Allah”, la terza come albero del giardino del paradiso. Maometto diceva: “mangia la melagrana che purifica il corpo da gelosia e odio”. Gli arabi chiamarono la città spagnola Granada in onore di questo frutto.

Per la nostra religione, la melagrana è espressione della perfezione divina e simboleggia l'unione di tutti i figli, l'accoglienza di tutti i fedeli, l'energia vitale, l'abbondanza, la fecondità, l'amore ardente.

Durante il matrimonio, in alcune province della Grecia, è, ancor oggi, uso sia rompere una melagrana, sia darla in dono quando si inaugura la nuova casa. In Dalmazia, lo sposo trasferisce una pianta di melograno dal giardino del suocero al suo. In Turchia, al termine del banchetto nuziale, la sposa getta a terra una melagrana matura e il numero di chicchi che ne fuoriesce corrisponderà a quello dei suoi futuri figli. Di origine italiana è la credenza che il succo della melagrana combatta la sterilità femminile.

In cucina, questo frutto oggi gioca un ruolo secondario, anche se diversi chef, dotati di spirito creativo, cominciano a prenderlo in seria considera-





zione, ma sono lontani i fasti raggiunti nell'antica Roma e ancor di più quelli medievali quando lo si considerava ingrediente importante di ripieni per carni, e quando se ne ricavavano salse e sughi e, spesso, lo si sostituiva all'aceto. Sempre nel Medioevo, col succo, si aromatizzava il vino detto, appunto, *Vinum granatus* specialmente usato nelle occasioni particolari della vita di corte.

Notissima poi la cosiddetta "granatina", bevanda tuttora in commercio, fatta di solo succo di melagrana ma che, purtroppo, oggi, per motivi di costo, quasi sempre, è ottenuta da una miscela di agrumi, lamponi, ribes e aromi vari.

L'arte, specie quella dei grandi pittori del Medioevo, ha sempre esaltato la sacralità di questo frutto, ponendolo nelle mani della Madonna o del Bambin-Gesù: basterebbe, per tutti, ricordare La Madonna della Melagrana del Botticelli (1487) conservata agli Uffizi di Firenze. Ma lasciamo il mondo dei miti e delle favole per approdare a quello della medicina attuale, tralasciando, però, di parlare degli ovvi benefici delle numerose sostanze antiossidanti, vitaminiche e vasoprotettive che il frutto contiene in grande quantità per soffermarci, viceversa, su due importanti elementi contenuti nella polpa dei semi: l'acido ellagico e l'acido punico (o tricosanico). Entrambi sono stati oggetto di due ricerche effettuate in due università statunitensi: il Cancer Center di Los Angeles e l'Hormel Institute dell'Università del Minnesota. Il primo studio, che riguarda l'acido ellagico, ha dimostrato l'effetto positivo nel prevenire e curare il cancro della prostata, il secondo, che riguarda l'acido punico (un omega 5), quello di prevenire e curare il cancro del seno. Entrambe le sostanze sono in grado di impedire l'autodistruzione di un potente antioncogeno che il nostro organismo possiede, il P53, un gene antitumorale che induce per apoptosi la soppressione delle cellule atipiche. Cosa chiedere di più a questo piccolo scrigno di bellezza?

See *International Summary* page 70

## LE RICETTE D'AUTORE

### MELE COL RHUM

*Le mele peste o bacate che hanno ancora buona parte di polpa utilizzabile, possono essere mondate facendo poi della parte sana tanti spicchi presentabili e uguali per quanto possibile. Mettetele in casseruola con un poco di vino bianco, un bicchiere di rum, scorza di limone, zucchero e, se vi piace, uno stecco di cannella. Fate cuocere piano piano, levandole dal fuoco prima che rammolliscano e diventino pappa. Levatele dalla casseruola gettando, ben s'intende, la scorza di limone e la cannella e disponetele sopra un piatto nel cui fondo avrete messo dei savoiardi tagliati a liste. Fatene una piramide e fino che son calde cospargetele di zucchero in polvere che bagnerete col liquido di cottura, rinvigorito con altro rum che accenderete al momento di mettere in tavola.*

### FRITTO DI PERE O MELE COTTE

*Se ve ne rimangono cotte al forno o altrimenti, passatene la polpa per setaccio e impastate con un pezzetto di burro, due uova intere, 30 gr di mandorle dolci macinate, grani di uva passolina, due cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale, un po' d'odore, se vi piace, come scorza di limone o d'arancio grattato e, se occorre, del pangrattato per render sodo il composto. Friggete in pezzetti regolari, in padella larga, con poco unto.*

OLINDO GUERRINI

da "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa", (1916)

### TORTA DI PERE MOSCADELLE

*La pasta frolla si fa con questa proporzione: per ogni due libbre di farina vi vogliono una libra di zucchero, ed una di sugna, sei gialli d'uova con una chiara, qualche senso di mandorle amare, cedrato, o cannella ed anche poche gocce d'acqua. Non bisogna troppo dimenarla, ma tirarla subito.*

*Cotte nello zucchero chiarificato le pere moscadelle, e freddate, s'unificano con zucca e limoni verdi canditi e tritolati, ed un poco di muschio sciolto in acqua di rose; si mettano nella cassa di pasta frolla a cuocere; e si serve la torta coperta di pasta di merenghe, guarnita di pere moscadelle candite.*

### BISCOTTI ALLA BUGNÈ

*Dimenate bene cinque gialli d'uova con cinque oncie di zucchero, si mescolino con cinque chiare d'uova montate, ed un'oncia di fior di farina. Indi si faccia cuocere questa composizione lentamente al forno in varie lunghe cassetine di carta, disposte sopra una foglia di rame, e polverate di zucchero; e quando si distaccheranno dalla carta, allora potranno servirsi come sono o nasprati.*

### BISCOTTO AMARICANTE

*Pesta una libra di mandorle amare bianchite, ed asciugate, con una libra di zucchero in polvere, e passato l'uno e l'altro per setaccio s'impasterà con due chiare d'uova montate, ed un'altra libra di zucchero; e quando questa pasta tagliata col coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendosi più zucchero si sequiterà a dimenarla con le mani bagnate in chiare d'uova montate) se ne formino piccoli tortellini, quali disposti sopra la carta su di una foglia di rame si faranno cuocere.*

VINCENZO CORRADO

da "Il cuoco galante", (1778)





# Le “delizie” della traduzione

Quando la lingua della cucina era il francese, improbabili traduzioni in italiano suscitavano l'ilarità dei passeggeri della “Società di navigazione Italia”.

DI CLAUDIO NOVELLI  
Accademico di Napoli-Capri



bensì nell'idioma adeguato al caso; così come i documenti diplomatici non si scrivono in francese bensì nell'idioma della diplomazia; così come l'opera non è scritta in italiano ma nella lingua della musica; e le messe non si cantano in latino, ma nell'idioma della preghiera cristiana. I menus di S.M. il Re si scrivono nella lingua della cucina”.

Aveva ragione da vendere il *cocinero de S.M.*, che il francese era divenuto la lingua della cucina, al punto che, a distanza di novant'anni, i menu della “Società di navigazione Italia” furono anch'essi scritti in francese, ma per carità di patria, e affinché tutti i passeggeri potessero scegliere cosa mangiare, sull'altro lato della pagina divisa in due portavano la traduzione italiana. E che traduzione! Forse, per strappare un sorriso al navigatore avvilto dalla monotonia del lungo viaggio in mare, un astuto dirigente della società ne aveva italicamente affidato il compito a un qualche suo nipote neodiplomato in lingue, dando così la stura all'ilarità più sfrenata. Quindi una *veloutine* diventa una “vellutina” e non una vellutata, un *consommé royale*, il cui nome già introduce ad una squisita leggerezza, assume la forma di qualcosa di seconda mano, un “consumato reale”, un re con la tisi o un principe ereditario a dieta? All'eleganza di una *entrecôte de boeuf grillée*, la rusticità paesana di una “intercostata di bue alla graticola”, alla dolcezza di una *bombe glacée Duc-de-la-Mer*, la ragionevole perplessità destata da un “bombo Duca del mare”, i *croutons* si

mutano in “tostini”, gli *choux chantilly* si trasformano nelle misteriose “bignole alla panna”, il *poulet escaloppé Bonne Femme*, in un rigurgito di moralismo, in “scaloppato di pollo alla buona massaia”.

C'è anche un dilemma aggiuntivo, questa volta però tutto italiano: tra le minestre asciutte troviamo i “maccaroncelli salsa scarpara o salsa bolognese”. Passi per la bolognese, a tutti ben nota, ma la salsa scarpara? Vuoi vedere che altro non è se non il napoletanissimo scarpariello, italianizzato in memoria di un vetusto dettato littorio, quando venivano osteggiati e combattuti dialetti e lingue straniere e i cocktails si trasformavano sobriamente in “pregustativi”?

Napoli, città in perenne ebollizione per quanto riguarda la pastasciutta, si concede due versioni dei “maccheroncelli allo scarpariello”. Una prima, più antica e austera, quando gli scarparielli (calzolai o ciabattini) se la passavano maluccio, prevedeva il soffriggere aglio e peperoncino in abbondante olio, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, sale, filetti di pomodoro in rapida e rovente cottura, e al momento di condire la pasta una spolverata di origano. Nella versione ricca, si fa per dire, all'aglio e al peperoncino si affianca una cipolletta affettata a velo, i pomodori si preferiscono quelli del piennolo, che vanno lasciati cuocere con maggior tranquillità; anche loro hanno bisogno di sale, si fa a meno di origano e vino, e si saltano in padella con pecorino e parmigiano grattugiati in ugual misura. Basilico a piacere.

*See International Summary page 70*

**I**l 13 aprile 1876, su una meravigliosa rivista spagnola chiamata “La Ilustración Española Y Americana”, ebbe vita, grazie alla passione per la gastronomia di due noti intellettuali, una gentile e simpatica polemica letteraria su ciò che avrebbe dovuto essere la *mesa moderna*, la tavola moderna, ossia sull'allestimento e sul servizio in genere, e la cucina in senso stretto. In quella data, colui che si firmava “un cocinero de S.M.”, cioè un cuoco di Sua Maestà Alfonso XII, risponde al suo opponente, il dottor Thebussem, il quale lamentava un uso eccessivo della cucina francese in troppi pranzi serviti a corte e che i relativi menu fossero vergati, con molta eleganza in francese, per l'appunto. “La lista delle vivande dei pranzi di S. M. il Re Alfonso XII (mio augusto signore, che Dio lo protegga) non sono scritti in francese, come suona la parola,



# Profumo di Alchèrmes

Un elisir dalle virtù medicamentose e lenitive, trasformato poi in una preparazione liquorosa dal sapore delicato e molto gradevole.

DI GIANCARLO BURRI  
Accademico di Padova



Quante peculiarità dietro l'essenziale descrizione del più popolare dei liquori usati in pasticceria! A cominciare dall'origine e dal nome, che si perdono tra gli infusi che nel mondo arabo venivano realizzati utilizzando piante, frutta ed erbe. Il termine alchèrmes deriva dall'arabo *al-qirmiz* che significa "cocciniglia" - localmente il *Kermes vermilio* - insetto omoetero, parassita della quercia, che produce l'acido carminico (come difesa contro i predatori), caratterizzato da una tipica tonalità di colore (rosso carminio). Gli arabi utilizzavano tale colorante per la tintura di tessuti, molto apprezzati e costosi, ma ne viene indicata la presenza anche in diversi elettuari, soprattutto con effetti lenitivi e antispasmodici. Con l'invasione araba, il kermes giunse in Spagna (diventando *alquermes*) e poi in Italia, suscitando interesse sia come tintura per tessuti

sia come colorante alimentare. A Venezia, per esempio, divenne ingrediente principale dello "scarlatto veneziano", tanto celebre e prezioso da motivare, nel *Capitularibus de tinctorium* del 1243, un espresso divieto di adulterare il kermes (chiamato *vermeio*) con tinte vegetali. Anche gli speziali e gli erboristi dei conventi, sedotti dalla fama delle proprietà medicinali di certe preparazioni arabe a base di kermes, rivolsero le loro attenzioni al miglioramento delle ricette originali, e ben presto proposero diverse versioni dell'"Elisir di lunga vita", come quello rinomato delle suore dell'Ordine di Santa Maria dei Servi (Firenze).

Dalla metà del XVI secolo, al kermes importato dall'Oriente, si affiancò un pigmento rosso estratto dal *Dactylopius coccus*, originario dell'America Centrale e parassita tipico delle *Cactaceae* del genere *Opuntia* (di cui fa parte il più noto fico d'India), e tra gli addetti ai lavori noto proprio come *coccus*.

Moltissime le opere sulle tinte spagiriche a tema Alchèrmes, usate come tonificante del cuore, come sedativo, lenitivo e antispasmodico, contro le coliche renali e la ritenzione dell'urina, persino contro la peste, a seconda della qualità e quantità degli ingredienti, dalla cannella ai chiodi di garofano, dal coriandolo alla noce moscata, all'essenza di rose, al cardamomo, all'anice, all'alcol, al miele e anche, ovviamente, del coccus (in Sicilia, secondo un'antichissima tradizione, quando un bambino si faceva male, l'alchèrmes gli veniva somministrato contro i "vermi da spavento").

La rudezza dei preparati galenici venne

ammorbidita dai frati di Santa Maria Novella, in Firenze, per realizzare un liquore dal colore rosso intenso, piuttosto dolce nel gusto e dall'aroma gradevole, molto apprezzato alla corte di Lorenzo il Magnifico. Stimato particolarmente da papa Clemente VII e anche da Caterina de' Medici che ne portò la ricetta in Francia dove divenne noto proprio come di "liquore dei Medici". Riconosciuto come Prodotto Tradizionale dalla Regione Toscana, l'attuale Alchèrmes è un liquore dolce, tipo elisir, di colore rosso brillante, di sapore speziato-aromatico, con 35 gradi alcolici, prodotto - sulla base della ricetta formulata nel 1743 da Fra' Cosimo Bucelli (all'epoca direttore dell'Officina di Santa Maria Novella) - da alcol puro, zucchero, acqua, scorza di arancia, acqua di rose, numerose spezie: cannella, chiodi di garofano, vaniglia, cardamomo, fiori di anice, e il colorante cocciniglia (noto come E 120, è l'unico colorante rosso naturale approvato dalla Food and Drug Administration).

Viene usato come liquore da dessert, come ingrediente nella preparazione di dolci (la celebre zuppa inglese, le finte pesche, il salame del re ecc.), ma anche per la preparazione della mortadella di Prato, un singolare salume "povero", fatto con le carni scartate dalla produzione della finocchiona o di seconda scelta, sottoposte ad una forte speziatura (pepe nero macinato e in grani, polpa d'aglio pestato, coriandolo, cannella, chiodi di garofano) e aromatizzate con Alchèrmes (anche con l'intenzione di conferire alla mortadella di Prato lo stesso colore di quella bolognese).

See *International Summary* page 70



# L'innovazione conferma la vitalità della tradizione

*Incontro-studio tra le Delegazioni molisane e gli Istituti alberghieri, organizzato dal Centro Studi del Molise.*

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO  
*Accademica di Isernia*



**N**el corso delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, il CST del Molise, con la collaborazione della Prefettura di Campobasso, organizzò un riuscitissimo incontro, a Bojano, fra le tre Delegazioni molisane e i tre Istituti alberghieri di Agnone, Vinchiaturro e Termoli.

Ripetere questi appuntamenti periodici, fra docenti e studenti, è stato quest'anno il punto di forza del CST, che ha visto la brillante conclusione di un riuscitissimo progetto in un incontro-studio. Progetto che ha avuto come obiettivo quello di coinvolgere i ragazzi sulle tematiche della tradizione gastronomica molisana, per valorizzarla e promuoverla anche con ragionati processi di innovazione. È stato uno stimolante confronto di esperienze fra i tre Istituti alberghieri molisani, conclusosi con la cucina di piatti a tema, corredati di riferimenti culturali. Soltanto dalla conoscenza più consapevole del loro modello tradizionale, può nascere una forma originale e innovativa con cui eventualmente realizzarli.

La presentazione e la conduzione dell'incontro è affidata al Coordinatore Territoriale del Molise, Giovanna Maria Maj, presso l'Istituto alberghiero di Termoli, che ospita una rappresentanza di studenti dei tre Istituti alberghieri, i dirigenti scolastici, gli insegnanti, i Delegati e gli Accademici delle tre Delegazioni

molisane, l'Ara (Associazione regionale allevatori), e numerosi ospiti.

Dalle parole di relatori illustri, quali l'Accademico Norberto Lombardi, Direttore del CST, di Giampaolo Colavita, membro del CST, di Maria Chimisso, Dirigente scolastico dell'Istituto alberghiero di Termoli, di Francesco D'Orsi, Direttore dell'Ara, viene approfondito il tema dell'anno "La Cucina delle carni da non dimenticare". Tanti argomenti di grande interesse sono brillantemente affrontati, illustrando come, attraverso la cucina, si rivelino la tradizione, la storia, la società, il passato di una regione. L'economia del Molise era un tempo per lo più di tipo rurale, avvezza ad affrontare realtà difficili, con molto consumo, nella sua cucina, di semplici prodotti, di erbe spontanee; rara la presenza di carne, quasi assente il vitello, destinato al lavoro dei campi, frequente l'agnello; allevati il maiale e gli animali da cortile, ricca la cacciagione. Non si scartavano certo quelle che oggi definiamo carni povere, i tagli meno pregiati, e questo porta a riflettere sul grande valore nutrizionale delle frattaglie, regalate in tempo di guerra dai macellai per sfamare la gente, consumate nelle osterie e nelle fiere: sapori di casa, pur se a volte troppo intensi per essere graditi a tutti. Le interiora erano anticamente considerate simbolo della sede del coraggio (fegato) della vita (cuore) dell'intelletto (cervello), e hanno sempre avuto anche un importante valore sacrale. Il fegato, per esempio, non era solo la parte di un animale ma la rappresentazione del cosmo, del reale, dell'esistenza. Dal 1894 è conservato nel Museo





Civico di Piacenza, a palazzo Farnese, un antico “fegato” di bronzo, scoperto da un contadino durante l’aratura, suddiviso in 16 caselle che rappresentano la ripartizione della volta celeste, e con incise 40 iscrizioni etrusche che i sacerdoti usavano per interpretare le viscere degli animali e trarne auspici.

In tutte le preparazioni di cucina, il gusto è comunque qualcosa di molto personale, legato spesso ai ricordi, alla nostalgia. La cucina tramanda l’identità di un luogo e l’atto di trasmettere è già cambiamento, dovuto all’evoluzione del gusto, ai diversi sistemi di cottura, alla scelta dei condimenti e delle materie prime utilizzate: l’innovazione è solo la conferma di una continua vitalità e attualità delle ricette.

Gli alunni delle tre scuole hanno così cucinato alcuni piatti della loro tradizione ma rivisitati e innovati. Una significativa esibizione, dove, attraverso uno schermo, è stato possibile seguire uno studente che preparava la pietanza, mentre un altro la illustrava, descrivendone la storia, l’origine e gli ingredienti. Un momento di attiva partecipazione che ha visto protagonisti i ragazzi cui è principalmente rivolto l’incontro-studio.

Viene ricordato come in alcune famiglie si realizzi ancora qualche piatto tradizionale. Lo si può considerare innovato perché subisce delle modifiche legate ad un gusto proprio dei componenti della famiglia? È troppo limitato. I veri innovatori possono essere solo i ristoratori, perché si rivolgono ad un pubblico numeroso e trasmettono una tradizione che non è uno schema fisso ma si adegua, con scelte più attuali, ad altri modi di cucinare e di scegliere le materie prime. È quindi molto importante una completa formazione e informazione degli allievi degli Istituti alberghieri perché la gastronomia è una parte importante della cultura di un territorio e



sempre maggior desiderio di approfondire e di collaborare insieme. Con i saluti di Anna Maria Lombardi, Delegata di Campobasso, di Italo Sciarretta Delegato di Termoli, Tonina Camperchioli, Dirigente scolastico dell’Alberghiero di Agnone, Giancarlo Marra Dirigente di quello di Vinchiatturo, Paride di Memmo Presidente Ara

Molise, si conclude una giornata che ha messo in risalto il vivo interesse dei partecipanti, l’eccellente impegno dei relatori, che premiano l’iniziativa voluta dal CST.

Il ricco buffet, con i vari piatti che esaltano il tema dell’anno in un ottimo e coloratissimo insieme, è stato preparato dall’Istituto alberghiero di Termoli.

*See International Summary page 70*

solo conoscendone bene la storia, le radici, le tradizioni, si può tramandare un passato che, nella cucina, viene così reso attuale e gradito, senza snaturarlo o fargli perdere la genuinità e il valore. Il successo di questo incontro si consoliderà ancora, nel mantenere, con impegno reciproco, il collegamento fra gli Alberghieri, i Delegati, i dirigenti scolastici, per invogliare a lavorare con



### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Modena, **Sandro Bellei**, è stato nominato Cavaliere dell’Accademia di San Giorgio.*

*La Vice Delegata di Madrid, **Nicoletta Negrini**, è stata insignita dell’onorificenza di Cavaliere ufficiale della Stella d’Italia (già Stella della solidarietà italiana), per la divulgazione del patrimonio enogastronomico italiano in Spagna.*

*L’Accademico di Carpi-Correggio, **Ilario Pagani**, è stato nominato Socio onorario al Rotary Club Reggio Emilia-Val di Secchia.*

*L’Accademico di Imola, **Luciano Pirazzoli**, ha ricevuto il premio di Unindustria Bologna “Imprese che crescono, Premio Paolo Mascagni”.*

*Il Delegato di Avezzano, **Franco Santellocco Gargano**, ha ricevuto l’onorificenza della “Croce al Merito Melitense”.*

*Il Delegato di Utrecht, **Aris Spada**, è stato nominato Commendatore dell’Ordine della Stella d’Italia (già Stella della solidarietà italiana).*





# Il cibo al tempo del Decameron

*Un convegno che ha tracciato un profilo dell'alimentazione e della cucina tardomedievale, spaziando tra arte, commerci e tavole imbandite.*

DI GIANFRANCO PORRÀ  
Accademico di Livorno



**I**l settecentesimo anniversario della nascita di Giovanni Boccaccio ha ispirato alla Delegazione di Livorno la progettazione del convegno “Il cibo al tempo del Decameron e nell'iconografia medievale”, che l'Accademica Valeria Torregrossa ha magistralmente organizzato e svolto nell'Auditorium del Museo di Storia Naturale del Mediterraneo, grazie anche al patrocinio della Provincia di Livorno.

Dopo i saluti di Franco Milli, Coordinatore della Toscana Occidentale, del Delegato di Livorno Sergio Gristina e della Direttrice del Museo Anna Roselli, nell'introdurre i relatori, Torregrossa ha allacciato la nascita della civiltà all'agricoltura e alla cura del cibo, quindi alla gastronomia, una delle componenti formative della cultura in generale, con grandi espressioni nell'arte. Da qui l'interesse della Delegazione a tracciare un profilo dell'alimentazione e della cucina tardomedievale, “al tempo e intorno a Messer Giovanni Boccaccio”.

Ha quindi preso la parola Laura Galoppini, docente di Storia medievale all'Università di Pisa, la quale ha riferito sul tema “Una contrada che si chiama Bengodi; cibo e alimentazione nella Toscana del Trecento”, e con un'ampia documentazione video, sulla produzione e in specie sul commercio dei prodotti alimentari, commentando le testimonianze iconografiche di botteghe del biadaio, dello speziale, del macellaio, del vnaio, del caciaio, del pizzicagnolo ecc. Dopo avere accennato al commercio e al trasporto del grano, Galoppini ha parlato della produzione di paste alimentari, già fiorente nel tardo Medioevo con diverse varietà di forme (dal mac-

cherone al tortello), che aveva un notevole assetto in Sardegna, dove era particolarmente curata la coltivazione del grano duro e dalla quale si esportava la pasta in tutto il bacino del Mediterraneo.

Il secondo relatore, Marco Collareta, docente di Storia dell'Arte medievale all'Università di Pisa, ha invece trattato dell'“Arte della mensa al tempo di Giovanni Boccaccio”, con qualche spunto iniziale sull'origine del “convivio” e del “simposio”, dei quali ha precisato le origini e le confluenze nello scorrere dei secoli. Nel tardo Medioevo, si completa la lunga fase storica di evoluzione del comportamento dei commensali nei confronti della tavola (dai klini e triclini dei Greci e dei Romani alle sedie e ai seggi dei commensali più importanti e all'allestimento delle tavole, appunto, “imbandite” con vasellame e posateria raffinata) e si creano oggetti e utensili di grande pregio artistico. Molto pertinenti e apprezzati la presentazione e il commento dei bassorilievi della vasca inferiore della Fontana Maggiore della Piazza IV Novembre (già Piazza Grande) di Perugia, realizzati fra il 1275 e il 1278 da Nicola Pisano, fra i quali sono raffigurati i mesi dell'anno con i rispettivi segni zodiacali e le varie attività agrarie. Convinti gli applausi del numeroso pubblico e gradita la prosecuzione sperimentale riservata ai relatori, agli Accademici e ai loro ospiti, presso il ristorante “Il Galesse” di Quercianella (Livorno), dove i cuochi-ricercatori, Federico e Leonardo Cenci, hanno presentato un variegato menu di pietanze “boccacesche”, assai apprezzato.

*See International Summary page 70*



# Seguendo un filo d'oro

*L'olio è stato il protagonista del convegno che si è svolto ad Albenga, dove si è parlato delle valenze simboliche e gastronomiche legate a questo elemento essenziale per la cucina italiana.*

DI ROBERTO PIRINO

*Delegato di Albenga e del Ponente Ligure*



**N**ovembre è il mese in cui si raccolgono le olive nelle colline che si affacciano sul mare del Ponente Ligure. I rami degli alberi, color verde argento, ondeggiavano alle carezze del vento carichi dei preziosi frutti che, portati ai frantoi, si tramuteranno in oro liquido.

Albenga è stata sede di un convegno dal titolo: "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare", centro ideale di un viaggio che, dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, ha portato gli Accademici alla scoperta di tradizioni, ricordi e ricette legate a questo elemento essenziale per la cucina italiana.

Seguendo il filo d'oro, nella sala convegni del Palazzo Oddo, polo culturale della città, si sono alternati diversi relatori, introdotti dal Segretario Generale dell'Accademia, Paolo Petroni.

Il primo è stato l'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni, che ha parlato dell'importanza dell'agricoltura e dello sviluppo della coltivazione degli ulivi al tempo del Regno di Sardegna e poi del Regno d'Italia. Il Conte di Cavour, allora Primo Ministro, aveva dato un grande impulso a questo settore, avendone intuito il valore.

È stata poi la volta di Bianca Vetrino, Gran Maestro dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei vini di Alba, che, da grande esperta delle tradizioni langarole, ha parlato dell'importanza dell'olio nel fritto misto alla piemontese. Ricordi legati alle stagioni, alle feste popolari, alla valorizzazione di prodotti semplici delle colline albesi.

Piero Bava, membro della Consulta accademica, storico Delegato di Asti, ha fatto entrare gli Accademici nelle

stanze misteriose in cui regna la "bagna cauda", piatto antico, sociale, che esalta la convivialità e l'amicizia. Una semplice salsa calda di aglio, olio e acciughe, che rappresenta il Piemonte ovunque, senza confini né barriere. Una tradizione che parte da lontano, dal Medioevo e dal *sapor rusticorum* e fa rivivere i viaggi degli acciugai, del loro incontro con le verdure croccanti delle terre astigiane e piemontesi, per portare in tavola questo rito, accompagnato dal buon Barbera appena spillato dalla botte.

Il grande Maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi ha scritto, per l'occasione del convegno, un saggio su "olio e burro, eterno dilemma in cucina", in cui esprime i suoi pensieri sulle qualità e sui differenti impieghi dell'uno e dell'altro, privilegiando sempre la qualità e la bontà vera e semplice.

Ultima relazione quella di Roberto Pirino, Delegato di Albenga, coordinatore del convegno, che ha portato con sé tutti gli Accademici, seguendo il filo d'oro tra le Alpi e il mare, dalla Valle d'Aosta alla Sardegna, sua terra natia, raccontando della cucina dell'Impero Romano, dell'importanza dell'olio dal Medioevo in poi, dei mercati di Torino, dei cambiamenti alimentari che si sono verificati nei secoli, dei commerci tra Liguria e Stati italiani ed Europa, degli uliveti liguri e sardi, delle ricette antiche e moderne, tra Chapusot, Vialardi, sino ad Alberini Torre e Lingua. Ha ricordato l'ulivo nella pittura antica e moderna, dal torinese Graneri a Pompeo Mariani, sino ai sardi Dessy, Delitala e Zara, come nella letteratura della Deledda e dei liguri Novaro e Calvino. Ha terminato il viaggio con



immagini di vento e di sole che accarezzano ulivi in attesa di donare nuovi frutti.

Paolo Petroni ha tratto le conclusioni del convegno, facendo il punto sulla situazione attuale dell'olio italiano e ligure in particolare. Ha inoltre parlato dei miti biblici e del ruolo che l'olio ha sempre avuto nella vita spirituale dell'uomo.

Per la parte gastronomica, la sera prima del convegno, i partecipanti sono stati accolti presso la "Vecchia cantina" della famiglia Calleri, nella

quale hanno assaggiato l'olio appena franto di Salea d'Albenga, con i piatti tipici del mangiare semplice, le focacce, le torte salate di verdura, i ripieni, accompagnati dai vini tipici del territorio, il Pigato, il Vermentino e il Rossese. Il giorno successivo, in visita ad un antico frantoio, con annesso museo dell'ulivo, che conserva misure da olio, utensili e giare, un'ottima colazione con tutte le specialità con olio nuovo e olive taggiasche.

Al termine del convegno si è svolta una cena di gala al ristorante "Per-

nambucco", che ha offerto piatti tipici dell'ospitalità albenganese impreziositi dall'olio nuovo appena franto della Valle Arroscia.

Le istituzioni erano rappresentate dall'onorevole Franco Vazio e dal luogotenente dell'Arma dei Carabinieri Fulvio Pelusi. In particolare, l'onorevole Vazio ha elogiato l'Accademia per il suo impegno culturale in difesa e per la conoscenza della buona cucina italiana e di tutto quanto ad essa è legato.

**ROBERTO PIRINO**

*See International Summary page 70*

### CUCINA MEDITERRANEA IN INGHILTERRA

*La Delegazione di Londra, in cooperazione con l'Istituto Commercio Estero (Ice), ha tenuto, presso la prestigiosa sede dell'Hotel Dorchester, la tavola rotonda su "La cucina mediterranea interpretata in Inghilterra. Aspetti gastronomici e nutrizionali".*

*S.E. l'Ambasciatore Pasquale Terracciano ha aperto il convegno sottolineando l'importanza della dieta mediterranea, ora patrimonio dell'Unesco, anche come mezzo per esportare l'immagine dell'Italia all'estero. Coordinato dal Direttore dell'Ice di Londra, dottor Fortunato Celi Zullo, e dal Delegato di Londra, Maurizio Fazzari, l'evento ha visto come moderatori due ospiti d'eccezione: il noto scrittore e giornalista televisivo Antonio Caprarica e il giornalista e food critic Matthew Fort, autore anche di svariati libri sulla cucina italiana.*

*La discussione ha beneficiato dell'apporto significativo di due chef di primissimo livello: l'italiano Francesco Mazzei, uno dei migliori esponenti della cucina italiana a Londra e patron del ristorante "L'Anima", e l'inglese Theo Randall, stellato chef dell'omonimo ristorante nell'Hotel Intercontinental di Londra, ma soprattutto grande interprete dei valori tradizionali della nostra cucina.*

*Se gli chef hanno offerto la loro interpretazione della cucina mediterranea che privilegia l'uso di erbe, verdure, frutta e piatti di pasta e pesce per limitare l'ingerenza di grassi, proteine e zuccheri, il dottor Simon Poole, medico nutrizionista e grande sostenitore della dieta mediterranea, ha abilmente illustrato gli apporti benefici dell'olio di oliva - ma quello sano -, come elemento determinante dell'alimentazione di tipo mediterraneo. Grazie alla sua composizione chimica, ricca di acidi grassi polinsaturi, polifenoli e vitamina E, l'olio di oliva extravergine si rivela un prezioso alleato nella riduzione di malattie cardiache e nella prevenzione del cancro.*

*Antonio Caprarica e Matthew Fort hanno abilmente interloquuto con gli altri membri della tavola rotonda, proponendo anche interessanti scambi di idee sulla necessità di seguire stagionalità e tradizione nell'uso di specifici ingredienti; sul ruolo della ristorazione e sull'importanza della disponibilità di materie prime adeguate alla realizzazione di una cucina sana e valida, per mantenere alto il valore della nostra tradizione.*

*Il pubblico ha partecipato con domande molto mirate che hanno contribuito al successo dell'evento.*

*Mario Ursino, membro del Consiglio di Presidenza dell'Accademia, si è complimentato, infine, con i relatori, reiterando il primato della dieta mediterranea, di cui la cucina italiana è un'espressione come eccellente modello nutrizionale.*

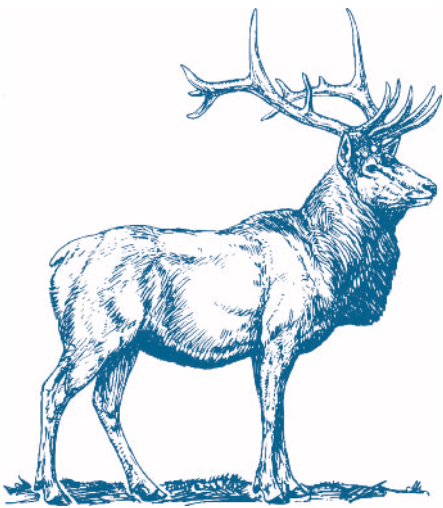
*Al termine della tavola rotonda, è stato offerto un elegante, ma salutare buffet lunch, nella Silver and Gold room del Dorchester Hotel. (Maurizio Fazzari)*



# La fauna selvatica in cucina

*Nel convegno organizzato dalla Delegazione di Pisa con l'Accademia dei Georgofili, si è parlato di attualità e prospettive dell'uso delle carni degli animali selvatici.*

DI BRUNO CAPURSO  
*Accademico di Pisa*



L'uomo ha iniziato la sua avventura sulla terra come cacciatore, perfezionando via via la sua tecnica venatoria; si è cimentato nei primi tentativi di cottura, facendo nascere così la "gastronomia", e l'evoluzione delle sue abitudini alimentari si è accompagnata al miglioramento della sua stessa esistenza.

Con il passare dei secoli, assistiamo alla trasformazione della ricerca della fauna da necessità a piacere, testimonianza di potere, di fasto, pratica di grande e inedito prestigio simbolico. Socialmente, nel corso dei tempi, la caccia ufficiale è stata sempre appannaggio dei signori, come testimonia il Trionfo della morte di Buffalmacco nel Camposanto monumentale di Pisa, mentre i poveri si sono dovuti accontentare di selvatici di piccola taglia, facile frutto di caccia clandestina. Nel corso dei tempi le cose cambiano, com'è ovvio, e oggi la fauna selvatica non è più oggetto della considerazione che aveva alle origini, quando costituiva l'unica fonte per sfamarsi. Non a caso, perciò, si discute se l'uomo dei giorni nostri vada a caccia soltanto per divertimento ovvero lo faccia per la dichiarata intenzione di aiutare la natura nella funzione selettiva non più esercitata dai predatori. Da un lato si è in presenza di un'etica animalista che viene invocata a tutela della natura dai detrattori della caccia, dall'altro si lamenta che l'aumento dell'incolto, per il graduale abbandono dei campi coltivati da parte dell'uomo, crea un habitat naturale per i selvatici, essenzialmente ungulati (cinghiali, daini, cervi e caprioli), con conseguente forte in-

cremento della loro popolazione e sempre più frequenti loro sconfinamenti nelle aree ancora lavorate, alle quali arrecano gravi danni!

Tuttavia, il ricorso all'abbattimento della fauna selvatica, per far fronte alla sua sovrappopolazione, si scontra con una carente regolamentazione secondo la quale, per esempio, i capi abbattuti in aree non adibite ad attività venatoria sono presi in considerazione soltanto come "rifiuti speciali" da smaltire, senza che siano consentiti sbocchi commerciali. Ne deriva che il mercato è tributario del bracconaggio, i cui frutti sono venduti senza alcun controllo. Tutto ciò incide ovviamente sul consumo e sulla qualità della cucina delle carni di animali selvatici, anche per la giustificata diffidenza verso prodotti per i quali non esiste garanzia della filiera di provenienza.

Per trasformare un problema in un'opportunità e dare prospettive di sviluppo ad un mercato che appare in declino, sono allo studio, in particolare nella provincia di Pisa, progetti per la gestione delle complesse attività connesse all'abbattimento della fauna selvatica, ma ne è stentato il cammino e lenta la realizzazione.

Questi, in sintesi, i più significativi argomenti affrontati, con particolari riferimenti al territorio della Toscana, nel convegno scientifico su "La fauna selvatica locale e la cucina toscana", e nella successiva tavola rotonda sul tema "Quali prospettive per la fauna selvatica oggi nella cucina", organizzate dalla Delegazione di Pisa con il contributo dell'Accademia dei Georgofili. Il Delegato di Pisa e Coordinatore Ter-





ritoriale della Toscana Ovest, Franco Milli, con il professor Filiberto Loreti dell'Università di Pisa, Presidente della Sezione Centro Ovest della Accademia dei Georgofili, unitamente a Giacomo Sanavio, Assessore della Provincia di Pisa, hanno salutato i convegnisti riuniti nella Sala Ribot del locale Grand Hotel Abitalia Tower Plaza.

Milli ha inquadrato brevemente i temi del Convegno in un *excursus* storico, sottolineando la singolarità di Pisa, città proiettata al mare ma dotata di una forte tradizione verso l'uso alimentare della cacciagione.

La dottoressa Laura Galoppini, del Dipartimento di Civiltà e Forme del Sapere presso l'Università di Pisa, ha parlato su "Alimentazione a Pisa nel tardo Medioevo", soffermandosi sulle carni selvatiche consumate a Pisa, sui prezzi praticati e sui ritrovamenti archeologici nell'area di scarico degli avanzi alimentari in Arno per le specie e le quantità consumate. Alfredo Pelle, Accademico Apuano e Direttore del Centro Studi Territoriale della Toscana, nell'illustrare il tema "Fauna selvatica: diritto del ricco e conquista del povero", dopo una premessa sulla polemica tra favorevoli e detrattori della caccia, confrontando l'enfasi letteraria di Rigoni Stern, nel descrivere una vigilia di partenza per la caccia, con il dissacrante interrogativo del Trilussa circa l'appellativo per il cacciatore che spara ad un usignolo, ha delineato l'evolversi dell'attività venatoria dall'uomo della clava, che affrontava grandi prede, alla caccia con il falcone, fino alla caccia grossa, divertimento di ricchi, mentre ai poveri rimanevano piccole prede e bracconaggio.

Il professor Francesco Sorbetti Guerri, del Dipartimento di Gestione Sistemi agrari, alimentari e forestali dell'Università di Firenze, ha illustrato le profonde trasformazioni che hanno interessato, a partire dalla metà del secolo scorso, il territorio della Toscana, producendo un particolare incremento di talune specie selvatiche. Dopo aver mes-



so in evidenza il problema dei danni provocati dagli ungulati selvatici al settore agricolo e forestale, ha svolto alcune riflessioni sulle opportunità che potrebbero derivare da tale abbondante presenza di animali selvatici. In particolare ha auspicato di poter giungere alla definizione di norme di carattere tecnico-venatorio e igienico-sanitario che consentano la valorizzazione delle carni degli ungulati selvatici attraverso la costituzione di una filiera che veda coinvolti anche il settore agricolo, e quello della trasformazione delle carni e della ristorazione.

Il dottor Vito Mazzarone, Responsabile dell'U.O. Difesa fauna della Provincia di Pisa, ha portato l'attenzione sul forte incremento quantitativo degli ungulati, forti di circa 300/320000 capi, destinati ad aumentare per la riduzione dell'attività della loro caccia. Ha sottolineato i vantaggi delle ottime carni, dalle elevatissime qualità organolettiche e nutritive, beneficamente ricche di acidi polinsaturi e prive di residui di antibiotici, a fronte del limitato sviluppo commerciale fortemente caratterizzato dai frutti del bracconaggio, e auspicato infine il successo del Piano faunistico per l'attività venatoria nella provincia di Pisa.

Al convegno è seguita una Tavola rotonda su "Quali prospettive per la fauna selvatica oggi nella cucina", moderata dal professor Filiberto Loreti, alla quale hanno partecipato il professor Alessandro Poli, del Dipartimento di Scienze

veterinarie dell'Università di Pisa, il dottor Andrea Gennai, Direttore dell'Ente Parco regionale Migliarino - S. Rossore - Massaciuccoli, il dottor Roberto Bonaretti dell'azienda Faunistica venatoria Miemo, il dottor Marco Del Torto, Direttore U.O. Sanità animale Usl 5, il professor Massimo Tessieri dell'Ordine dei Maestri di cucina ed executive chef e insegnante all'Ippisar di Pisa, Mauro Bernardini, titolare dell'azienda omonima di trasformazione di carni selvatiche, e Giacomo Sanavio Assessore alla Provincia

di Pisa per lo Sviluppo rurale, forestazione e difesa della fauna. Gli interventi hanno illustrato lo stato attuale e le prospettive della gestione della fauna selvatica dal punto di vista sia pubblico sia privato, richiamando l'attenzione anche sulle carenze della regolamentazione dei controlli sanitari e di filiera. Quanto all'aspetto culinario, sono state invocate esigenze di corretta gestione e di vigilante controllo del trattamento delle carni dei selvatici, che valgano a valorizzare la produzione locale rispetto a quella di incerta provenienza straniera, richiamando l'attenzione, in particolare, sugli aspetti preparatori della cucina, tra i quali rivestono rilevante importanza, per esempio, la frollatura e la marinatura, che sono di difficile realizzazione e di dubbia riuscita in presenza di carni estere congelate.

La manifestazione pisana è stata conclusa dall'intervento del Presidente Giovanni Ballarini, che si è complimentato per la riuscita del convegno, sottolineandone la fruttuosa esperienza di collaborazione con l'Accademia dei Georgofili e, nel richiamare la forza della tradizione nella cucina della fauna selvatica, ha auspicato la realizzazione delle migliori prospettive di mantenimento e di sviluppo delle iniziative, in terra toscana, per accrescere la qualità e la cura della cucina di una risorsa naturale quale è la fauna selvatica.

**BRUNO CAPURSO**

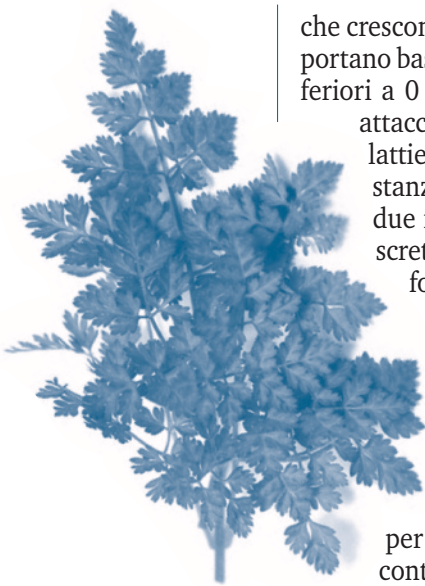
*See International Summary page 70*



# Una spezia umile e poco utilizzata

*Il cerfoglio, pianta erbacea aromatica, è gradevole in cucina e utile in erboristeria.*

DI CLAUDIO DI VEROLI  
*Accademico di Roma Appia*



che crescono allo stato selvatico, sopportano basse temperature (anche inferiori a 0 °C) e raramente vengono attaccate da parassiti o da malattie. Il seme germoglia abbastanza rapidamente e già dopo due mesi si può iniziare un discreto raccolto. Per avere il cerfoglio sempre fresco, occorre ripetere la semina ogni mese, da marzo fino a metà ottobre. Per il consumo si tagliano i fusti e si utilizzano le foglie fresche, si consiglia di non spezzare i fusti centrali per permettere alla pianta di continuare a svilupparsi.

**L**a pianta di cerfoglio, della famiglia delle ombrellifere, è stata importata in Italia dai Romani, in prevalenza dalla Russia meridionale e dal bacino del Mediterraneo. Si è naturalizzata nella flora europea e d'oltre oceano, crescendo spontaneamente nei boschi e nei prati. Nell'apposita bibliografia non si parla molto del cerfoglio e spesso alcune fonti, perlopiù claustrali, sono contraddittorie.

Le foglie sono delicate, leggermente piumose, quasi filigranate; hanno un colore verde chiaro; sono relativamente piccole; tendono ad arricciarsi e in autunno, si colorano di una tonalità rossastra che produce effetti particolari. Il cerfoglio è ricco di vitamina C, carotene, ferro e magnesio; altri costituenti sono alcune sostanze amaro-gnole e un olio essenziale (estragolo). Si trovano in natura circa dodici specie di piantine poco esigenti e robuste,

Il suo aroma, abbastanza delicato, ricorda l'anice, che si può perdere o ridurre in modo significativo con l'essiccazione o con la surgelazione. Per ottenere un aroma più forte, le foglie devono essere raccolte fresche in primavera, poco prima della fioritura.

In cucina le foglie del cerfoglio sono utilizzate per l'aperitivo e per aromatizzare diverse pietanze. L'uso è simile a quello del prezzemolo, di cui è un lontano parente e con cui si combina bene. Le foglie fresche possono essere finemente tritate nelle insalate, ma anche utilizzate in piccole quantità per esaltare il sapore di altre erbe aromatiche; può essere aggiunto, insaporendole, a molte zuppe (servite anche come antipasto), minestre, salse, carni bianche, legumi e uova. Tipica del Giovedì Santo è la zuppa arricchita con questa spezia, con l'aggiunta di pane croccante fatto con farina integrale e condito con olio extravergine di oliva, da gu-

stare dopo la visita ai sepolcri. Il cerfoglio andrebbe aggiunto ai diversi cibi poco prima di servirli in tavola, in quanto una cottura prolungata può far perdere il delicato aroma. In particolare, unito alle patate e al pesce, specie grigliato, rende il sapore particolare e aromatico. In Francia, dove è molto utilizzato, è frequentemente associato ad omelette e insalate.

Il cerfoglio è anche un buon aromatizzante per l'aceto; può insaporire il burro (salsa di burro alle erbe aromatiche) ed è sempre più spesso utilizzato nella cucina moderna (ricette alle "erbe fini"). In Italia è difficile trovare il cerfoglio fresco, è diffuso invece quello essiccato dal sapore più pungente. La tisana di cerfoglio stimolerebbe la digestione e la circolazione sanguigna, ha proprietà ipotensive, sudorifere e diuretiche (preparazione: in un litro di acqua calda si mettono 4 cucchiaini di foglioline e si fanno bollire per 5 minuti, si filtra e se ne bevono 2-3 tazze al giorno). Le tisane preparate con le radici di cerfoglio possono essere d'aiuto per combattere l'ansia, le crisi di panico e la depressione, e in caso di malattie epatiche con ittero e nella bronchite cronica (facilita l'espettorazione). Questa erba, dal sapore aromatico-amaro, viene impiegata come infuso, in presenza di reumatismi, eczemi, e con essa è possibile dare rapido sollievo per migliorare alcuni stati infiammatori.

Con questa spezia è anche possibile preparare maschere di bellezza depuranti e tonificanti (anti-invecchiamento della pelle) e impacchi utili contro le rughe e la pelle grassa.

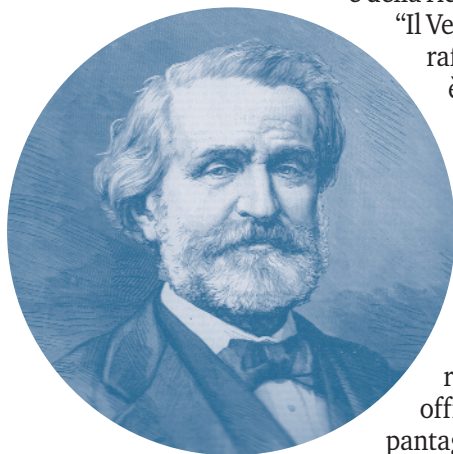
*See International Summary page 70*



# Il risotto di Verdi

*Nella tradizione della sua famiglia  
il riso era consumato e amato in ogni stagione.*

DI ANGELO TAMBURINI  
*Delegato di Siracusa*



Giuseppe Verdi non ha certo bisogno di presentazioni ma, forse, non tutti sanno che era anche un grandissimo appassionato di cucina e di gastronomia, un vero e proprio ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Scriveva Giuseppe Giacosa nel 1889, all'apice della gloria e della ricchezza del Maestro:

“Il Verdi non è goloso, ma raffinato; la sua tavola è veramente amichevole, cioè magnifica e sapiente: la cucina di casa sua a Villa Sant'Agata meriterebbe l'onore delle scene, tanto è pittoresca nella sua grandezza e varia nel suo aspetto di officina d'alta alchimia pantagruelica. Non c'è pericolo che per indisposizione

del cuoco il pranzo abbia a scapitare. Il Verdi non è gran mangiatore, né di difficile contentatura. Sta bene a tavola come tutti gli uomini sani, savi e sobri, ma più di tutto ama veder raggiare intorno a sé, negli ospiti, la giocondità arguta e sincera che accompagna e segue le belle e squisite mangiate: è un uomo disciplinato e come tale crede che ogni funzione della vita debba avere il suo momento di prevalenza: è un artista e come tale considera, e con ragione, il pranzo quale opera d'arte”.

Figlio della sua terra, ebbe sempre un rapporto aperto e positivo col cibo. Si ricorda come ogni sera il Maestro e Giuseppina Strepponi, sua compagna

di vita, si cambiassero d'abito per la cena, che spesso si concludeva con una breve passeggiata o, se c'erano ospiti, con una partita a bigliardo o a carte. Rari e illustri gli ospiti: i Ricordi, Arrigo Boito, Franco Faccio, il soprano Teresa Stolz, Emanuele Muzio e pochi altri nella sua vecchiaia fiorente. Talvolta era a colazione il sindaco di Busseto, come appare dagli inviti stringati e cordiali che ci sono pervenuti. La vita in villa gli permetteva di far buon uso dei prodotti della sua campagna, una sterminata distesa di poderi, l'uno contiguo all'altro o quasi, nel comune di Villanova d'Arda e in quelli limitrofi, per un totale che superò i mille ettari. Colture, boschi, allevamenti, un mulino, un caseificio, amministrati con passione, competenza, oculatezza e interesse per le tecniche innovative di irrigazione e concimazione. Il pollaio di Sant'Agata, dapprima amministrato dal padre, c'è ancora, è una costruzione non certo minuscola.

A testimonianza dell'interesse che il Maestro aveva per la buona tavola, le tante lettere scritte da lui stesso e da Giuseppina, che riportavano suggerimenti, ricette e aneddoti di cucina. Verdi, lontano da casa, aveva poi talvolta nostalgia di polenta. Di fronte a tanti progetti europei ed egiziani, che lo preoccupavano, nel 1870 si augurava che tutto finisse “in una polenta a Sant'Agata”, per ritrovare la pace e i sapori delle sue origini.

Il riso però è cosa tutta sua, verdiana: infatti nella tradizione della modesta famiglia originaria roncolese, tradizione mantenuta anche a Sant'Agata, quando invece i benestanti Carrara lo





consideravano cibo solo quaresimale, il riso era consumato e amato in ogni stagione. Nel settembre 1869 Giuseppina scriveva a Camille Du Locle, l'impresario dell'Opéra, la ricetta del risotto per quattro persone, precisando che Verdi era accanto a lei per dettarla: "Mettete in una casseruola due oncie di burro fresco; due oncie di midollo di bue, o vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia preso il rosso, mettete nella casseruola sedici oncie di riso di Piemonte: fate passare a fuoco ardente (*rossoler*), mischiando spesso con un cucchiaino di legno, finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel color d'oro. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli (*deux ou trois grandes cuillères à soupe*) nel riso. Quando il fuoco l'avrà a poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. Avvertite però, che a metà della cottura del riso (cioè sarà dopo un quarto d'ora che il riso sarà nella casseruola), bisognerà mettermi un mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e dolce: mettetene anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato rapè. Quando il riso sia quasi completamente cotto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaino di brodo, gettatelo nel risotto, mischiatelo, e ritiratelo dal fuoco, versatelo nella zuppiera. Avendo dei tartufi, tagliateli ben fini e spargeteli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito".

Per ciò che attiene ai vini, il Maestro prediligeva inizialmente i vini francesi quali il Bordeaux e lo Champagne. Nel 1864, a dicembre, Verdi, però, confessava all'Arrivabene: "Buono l'Asti (intendi vino) comprato dal Cova se non ché me n'ha mandato d'una qualità così detta Vino Secco che non mi piace. Presto presto gli scriverò di mandarmi altre bottiglie di quel vino ma lo voglio dolce e spumante". E allo stesso, nell'agosto del 1869: "Hai preso ancora vino da quell'Oudar di Asti che ti man-

dò quell'eccellente Cortese d'Asti e non so quale altra qualità che bevemmo insieme? Non ti faccia meraviglia se parlo di bere: d'estate non si desidera altro". E "buoni gnocchi" gli augurava a fine 1885, così "alla buona come i contadini delle Roncole". Infatti, quando Verdi, dal 1880, cominciò a frequentare per cura Montecatini, già si era convertito al vino toscano, non rinunciando, tut-

tavia, anche nella cittadina termale, alle bottiglie di Champagne. Una volta se ne fece spedire colà da Cremona sei bottiglie di Moët & Chandon.

Fra le curiosità: pare che Verdi sia stato uno dei primi produttori in Italia di kaki e che amasse consumarli a fine pasto irrorati, appunto, di Champagne.

*See International Summary page 70*

## SACRALITÀ ORIENTALE DEL RISO

*La coltivazione del riso si effettua da tempi remotissimi. I primi riferimenti storici si trovano negli scritti cinesi di circa 5000 anni or sono, quando il privilegio di presiedere alla cerimonia propiziatrice della semina era riservato esclusivamente all'imperatore, a riprova dell'importanza assunta dal riso nell'agricoltura cinese. Da ciò si arguisce anche l'origine orientale della coltura. Un saggio proverbio del Celeste Impero ammonisce: "Non seminare il riso all'apparire degli uccelli".*

*La conoscenza del riso, in Occidente, si deve alla spedizione di Alessandro Magno, mentre il merito di averlo introdotto in coltura, nel bacino del Mediterraneo, spetta agli Arabi. Greci e Latini, invece, conobbero il riso solo quale prodotto d'importazione e quindi come un genere di lusso, principalmente usato come medicamento. Plinio cita un cereale detto "oryza", ma non vi è certezza di riferimento al riso.*

*La venerazione che gli Orientali hanno per il riso è testimoniata da un'infinità di riti religiosi legati a questa pianta. Nell'India meridionale, l'uomo che deve tagliare le prime spighe è designato dall'indovino capo della comunità, e prima della raccolta si celebra una solenne cerimonia. In alcune località indocinesi le spighe di riso non vengono tagliate ma sgranate con le mani per non farne cadere a terra neanche un chicco. In Giappone, si coltivavano speciali varietà di riso per gli spiriti sacri. In Indocina, si va a prelevare il riso dal granaio solo dopo il tramonto, per non disturbarne il sonno, dato che il riso ama riposare durante il giorno. In un'isola a Sud di Sumatra, si importa riso solo per le cerimonie sacre. In molti negozi orientali, che pullulano intorno ai templi sacri, tra i tanti oggetti che si vendono da offrire agli dei, il riso ha un posto di grande rilievo. I kissi della Nuova Guinea francese, dilapidano a volte i loro patrimoni, riducendosi alla rovina, per destinare ai divini sacrifici i loro armenti e le loro provviste di riso.*

*Il riso alimentare fu detto "tesoro delle paludi" perché utilizza terre acquitrinose. Da noi, in Occidente, il riso ha pochissimi rituali, come il lancio augurale agli sposi e il riso al latte in qualche ricorrenza patronale di paese. Mentre, sul piano della gastronomia, non siamo secondi a nessuno. Utilizziamo infatti il riso in mille modi, dalle insalate agli antipasti, dai tanti svariati risotti alla carne o ai frutti di mare fino ai deliziosi impieghi in rosticceria per veloci "spuntini". (A. S)*



# La Persicata

*Una specialità dolciaria ferrarese molto nota nei secoli scorsi, che varrebbe la pena di riproporre con più frequenza sulle mense.*

DI MARCO NONATO  
Accademico di Ferrara

**I**l famoso scalco Cristoforo da Messisbugo la inserisce nel suo *Libro novo*; Giuseppe Longhi la cita nel suo *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e... la Cucina Ferrarese*, e così pure Bacchelli ne *Il mulino del Po*, mentre Bassani ne parla nel suo *Epitaffio*. Insomma, tutti ne parlano. Napoleone Cittadella, nel suo libro su Ferrara, del 1868, ricorda le persicate, o canditi di pesche, che “sono squisite ed i forestieri ne commettono provviste a Ferrara. Le migliori sono quelle confezionate dal Valeri e prima d’ora dalle monache di Sant’Antonio Abate in Polesine”.

La persicata era la specialità dolciaria più conosciuta nel Ferrarese dal Rinascimento al secolo scorso. In un’antica ricetta della pasticceria Finzi, ubicata fra il Castello Estense e la Cattedrale, questi dolci erano preparati tagliando le pesche a fettine sottili, cotte con lo zucchero e poi asciugate all’aria perché addensassero. Tagliate a piccoli parallelepipedi, ricoperte di zucchero e, infine, infilate in uno stecchino, venivano spruz-

zate con gocce di Rosolio. Questa doveva essere la preparazione di base, ma se ne conoscono anche alcune varianti.

La pasticceria Finzi chiuse prima della Grande guerra e mai rivelò la ricetta segreta della persicata ma, all’epoca e fino al primo dopoguerra, altre pasticcerie condividevano questa specialità dolciaria.

Nella bibliografia a nostra disposizione, con il nome di persicata, si fa riferimento a una confettura o, meglio, ad una gelatina solida, venduta come dolce, ed è tuttora in atto una diatriba con Brescia che ne rivendica la paternità, ma le notizie storiche e le ricette ritrovate ci fanno propendere per identificare la città estense come sua patria di elezione.

A Ferrara, le piante da frutto di pesco erano ubicate soprattutto nelle dimore signorili o negli orti dei monasteri e Sant’Antonio in Polesine rappresenta, fra gli antichi conventi presenti nella città, un importante sito oltre che di erboristeria anche di eccellenza gastronomica. Le monache benedettine divennero famose per la preparazione di rimedi farmacologici a base di erbe officinali come pure di dolci, confetture e, appunto, persicate, che venivano offerte come ristoro e medicamento ai viandanti che transitavano per la città e ai molti nobili che si recavano nel monastero in pellegrinaggio alle spoglie della Beata Beatrice d’Este.

Si trovano frequenti citazioni della persicata nei servizi di credenza di Cristoforo di Messisbugo e Bartolomeo Stefani, e Isabella d’Este, moglie di Francesco II Gonzaga, era solita commissionarne la preparazione a Maestro Vincentio Morello, “speciaro” da Napoli e attivo nella città ducale. Negli anni 1501-1515, nella corrispondenza fra Maestro Vincentio e Isabella marchesa di Mantova, si possono leggere le sue ripetute richieste, a riprova di quanto la nobildonna fosse assidua nell’ordinare “di confetture di persiche, codogni, pere moscardine ecc”. Si premu-





nisce, inoltre, di ordinarle “non così teneri come sono quelli del nostro signor padre (il duca Ercole I)”.

La persicata ferrarese, tra la fine del 1700 e l’inizio del 1800, gode di grande rinomanza ed è spesso citata in alcuni documenti di un “incettatore pontificio” come derrata alimentare da inviare alla Santa Sede.

Il grande Farinelli, al secolo Carlo Broschi, il più noto cantante castrato europeo del 1700, invia in regalo all’amico Metastasio una scatola che conteneva anche “24 pacchetti sciolti con Persicata di Ferrara”.

Abbiamo ritrovato casualmente, in un vecchio calendario ferrarese, la ricetta completa per fare la persicata: “Compra pesche mature, mettile in una pentola, coprile di acqua e falle bollire 3 minuti. Togli alle pesche pelle e noccioli, setacciale schiacciandole con il fondo di un bicchiere su un setaccio a maglie larghe; raccogli il passato nelle casseruole e assicurati del peso esatto della polpa che deve essere di 1 kg. Metti sul fuoco e mescola di continuo. Quando bollirà aggiungi 800 gr di zucchero e fai bollire ancora per 15 minuti. Tappezza 2 o 3 tegami larghi e bassi con carta oleata. Versa nei tegami il composto in modo da avere uno strato di circa un centimetro. Copri con veli di garza e metti i tegami in ambiente arieggiato. Il giorno dopo capovolgi la persicata, coprila ancora con della garza e rimettila all’aria. Taglia dei piccoli rettangoli, inzuccherali e lasciali ben asciugare. Riponili poi in un barattolo di vetro, mettili in credenza e chiudi... a chiave”.

Si può concludere, dunque, che la persicata ferrarese facesse parte delle eccellenze gastronomiche del territorio, cibo prelibato di mense altolocate e non. Insieme ai luoghi della sua produzione, ha tuttora il sapore della memoria ed è capace di rievocare tempi perduti, di far rivivere i personaggi cui era legata e, non ultimo suo pregio, di far rinascere con la sua dolcezza la voglia di riproporla con più frequenza sulla nostra tavola.

See *International Summary* page 70

## ORTAGGI D’INVERNO

*Gli ortaggi d’inverno, raccolti nel pieno della maturazione, oltre ad essere gustosi e nutrienti, contengono vitamine, sali minerali, acido folico e sostanze antiossidanti e antinfiammatorie: sono un naturale scudo protettivo per rafforzare le difese contro le insidie della stagione fredda e per disintossicare l’organismo. Contengono, inoltre, poche calorie e molte fibre (utili per regolare la funzione intestinale), fanno bene al cuore e alla linea. Gli ortaggi o “erbaggi commestibili” sono di tre tipi: “da frutto” come il pomodoro, “da fiore” come il carciofo; “da fusto” come il sedano. L’Italia è il primo paese europeo produttore di ortaggi ma, delle circa trentamila piante commestibili usate in passato, oggi ne utilizziamo, e non sempre, solo una trentina.*

*Sono tipici invernali: le verdure a foglia verde, come lattuga, spinaci, erbe, coste, catalogna (sia a foglie frastagliate, sia a costa larga e bianca, sia i germogli all’interno del cespo noti come “puntarelle”); i cavoli: cavolo verza, cappuccio, nero; le infiorescenze: cavolfiore, cavolo broccolo; le gemme: cavolini di Bruxelles; i fusti: cavolo rapa. I broccoletti nascono dalla mutazione dell’infiorescenza del cavolo selvatico; per le loro proprietà benefiche, i cavoli possono essere considerati dei veri e propri integratori alimentari naturali. Il finocchio è una pianta di origini mediterranee, conosciuta, nella forma selvatica detta finocchietto, fin dall’antichità; la coltivazione della varietà dolce che conosciamo oggi, ha avuto inizio in Italia nel XVI secolo. Il finocchio è tra i vegetali meno calorici e con un elevato potere “saziante”; ha un contenuto di potassio maggiore di quello delle banane ed è anche digestivo, depurativo e diuretico. In cucina, lessato e ridotto “in salsa” si presta anche per ottenere un ottimo risotto. Il carciofo, discendente del cardo selvatico, è un’infiorescenza formata da fiori immaturi (floculi) contenuti nel cuore (ricettacolo), racchiusi da brattee commestibili. L’Italia è il primo produttore mondiale, nelle varianti: catanese, spinoso ligure, spinoso sardo, violetto toscano (primaverile), pugliese, romanesco (solo primaverile, detto mammola). Il radicchio appartiene alla stessa famiglia della scarola e dell’indivia; nel periodo invernale due sono le varietà più apprezzate: il tardivo di Treviso e il variegato di Castelfranco detti, rispettivamente, “fiore” e “rosa” d’inverno. Il mese migliore per la zucca è ottobre, ma si conserva tagliata tutto l’inverno; le varietà principali sono: la marina di Chioggia (polpa arancione), la grigia di Bologna, la mammoth (polpa gialla), la turbante turco, la quintale (la più grande), la violina (di forma allungata), la zucca trombetta di Albenga (sottile, allungata e curva di colore verde chiaro). Come curiosità accenniamo anche alla “zucca spaghetti”, piccola e di forma allungata, di colore chiaro e polpa di colore giallo-arancio; originaria della Cina è coltivata anche in Italia. Per l’utilizzo in cucina, la zucca va cotta intera per una mezz’ora (durante la cottura la polpa si disfa in filamenti sottili come “capelli d’angelo” o “spaghetti” sottili), quindi la si apre a metà nel senso più lungo, si eliminano i semi e i filamenti e si estrae la polpa filamentosa che si può condire con un sugo saporito. Un accenno ad alcune verdure normalmente poco utilizzate: rabarbaro dal gambo rosso e giallo; sedano rapa, più delicato del sedano; topinambur, di cui si mangiano i tuberi di forma irregolare; cardo, crudo è adoperato nella tradizionale “bagna cauda” piemontese; cavolo nero, ingrediente principale della “ribollita” toscana; puntarelle, germogli della cicoria catalgna spigata, che si mangiano crude o “alla romana”. (Nicola Barbera)*



# Il gusto manipolato

*Amplificare il sapore, intensificando la percezione sensoriale, potrebbe comportare cambiamenti sostanziali nel nostro modo di alimentarci.*

DI GIANNI DI GIACOMO  
Accademico di Chieti



La scienza, con le sue scoperte, i suoi studi e le sue sperimentazioni, ha influenzato non poco abitudini e costumi dell'umanità, e il cibo è sicuramente oggetto di particolare interesse da parte della ricerca, con l'industria alimentare pronta a cogliere qualsiasi novità da sfruttare per aumentare il suo fatturato.

Le conoscenze, ormai superate, sul senso del gusto, stabilivano che ogni regione della lingua era deputata a riconoscere un tipo di sapore, amaro nella parte posteriore, salato in quella laterale, dolce anteriormente e acido tra dolce e salato. Attualmente si ritiene invece che tutte le gemme gustative siano in grado di percepire tutti i sapori e che in ogni gemma siano presenti, anche se in quantità diverse, le cellule che sono in grado di riconoscere specificamente il dolce, il salato, l'acido, l'amaro e l'umami.

L'umami, indicato come il quinto gusto e che si va quindi ad aggiungere ai quattro classici - dolce, salato, amaro e acido - in precedenza conosciuti, in giapponese significa saporito, squisito. È un sapore scoperto, circa un secolo fa, dal dottor Ikeda, nel brodo di alghe marine konbu, che contengono il più alto livello di glutammato in natura e viene, perciò, anche indicato come sapore di glutammato.

Alcune ricerche ancora in corso suggeriscono, inoltre, l'esistenza di un sesto gusto fondamentale associato al grasso. Ogni volta che mastichiamo o ingoiamo del cibo, nell'aria presente all'interno della bocca, si di-

sperdono molte molecole volatili che raggiungono le cavità nasali attivando i recettori olfattivi e dando luogo alle "sensazioni olfattive retronasali".

Le sensazioni gustative e olfattive vengono quindi unite insieme dal nostro sistema percettivo in una meta-sensazione definita "sapore".

Il risultato dell'interazione tra gusto e olfatto è ben conosciuta e utilizzata dall'industria alimentare come quando, per esempio, per aumentare la sensazione di frutta, in un succo alla pera, si alza il livello dello zucchero (si altera cioè meramente la percezione del gusto), perché con ciò si intensifica anche la percezione olfattiva della pera. Esistono variabili naturali, come nelle donne durante la gravidanza, nelle quali la sensibilità all'amaro è influenzata dai livelli ormonali, sensibilità che aumenta appunto in gravidanza e con la presenza, durante l'allattamento, dell'adenosine monofosfato nel latte materno, che non fa percepire al bambino il gusto amaro da cui naturalmente rifugge.

Comportamenti abitudinali, inoltre, possono modificare alcune percezioni del gusto, come nelle diete di lunga durata, povere di sodio, che nel tempo fanno percepire come "salati" alimenti con un normale contenuto di sale. Queste osservazioni hanno indotto alcuni ricercatori della Facoltà di Biologia dell'Università di San Diego, in California, a condurre ricerche sulla struttura e la funzione dei recettori del gusto, e in questi studi sono stati individuati composti in grado di modulare sperimenta-





mente il funzionamento del sistema gustativo. I ricercatori hanno lavorato sull'ipotesi che le cellule contenute nelle gemme gustative fossero dotate di sensori specifici, o recettori sulla membrana esterna, e che il recettore per il salato avrebbe agganciato selettivamente una molecola salata, quello per il dolce una molecola dolce e così via. Verificata come esatta l'intuizione, con studi su animali, si cominciò a produrre composti chimici capaci di interagire esclusivamente con il solo recettore per il dolce o con quello del salato, influenzandone la percezione. Sono state così identificate molecole, insapori di per sé, che aumentano le probabilità di formare un legame fra le molecole che hanno sapore e i recettori che le percepiscono, intensificando questa percezione gustativa. Tale interazione permette di ottenere la stessa sensazione con una quantità minore di molecole che esprimono i vari sapori.

È stata trovata, per esempio, un molecola in grado di amplificare il sapore dolce del saccarosio a più del doppio, permettendo di avere lo stesso sapore dolce con la metà del dolcificante e consentendo di avere negli alimenti la metà delle calorie, pur mantenendo lo stesso sapore dolce.

È stato anche identificato il recettore principale della percezione del salato, che consente l'ingresso di ioni sodio nella cellula e si stanno sperimentando composti che possano incrementare l'intensità del sapore salato permettendo la riduzione dell'assunzione di sale, con un impatto significativo sulla salute senza perdere il piacere del "saporito".

Gli studi, oggi, si concentrano principalmente sui dolcificanti. L'aspartame, il sucralosio e la saccarina tendono a lasciare un retrogusto amaro alle dosi in cui vengono normalmente impiegati, ma qualora se ne potesse utilizzare una quantità minore, la percezione dell'amaro non si attiverebbe. Un composto modulatore del gusto,



che recentemente ha completato il percorso di approvazione e potrebbe presto essere aggiunto ad alcuni alimenti, rende il sucralosio quattro volte più dolce.

Obesità, ipertensione, malattie cardiovascolari, diabete, sono tra le patologie più frequenti che potrebbero beneficiare di una dieta più equilibrata con meno sale e meno zucchero pur consumando quantità identiche di cibo, e questi studi sulla conoscenza della percezione dei sapori, rivoluzionando le precedenti nozioni, sviluppano un nuovo filone di ricerca verso sostanze che, amplificando i sapori,

rendono i cibi più dolci, più salati o saporiti riducendo lo zucchero, il sale e il glutammato. Naturalmente resta da dimostrare se veramente l'utilizzo di cibi che, pur rimanendo gustosi ma diventando più salutari, possa accompagnarsi anche ad una riduzione dell'introduzione quantitativa totale delle calorie.

Ammesso, comunque, come affermano i ricercatori, che non vi siano effetti collaterali indesiderati, forse occorre riflettere sul fatto che interferire sulle nostre percezioni, ingannando i recettori preposti, potrebbe comportare cambiamenti sostanziali nel nostro modo di alimentarci.

Se tutto questo sarà un bene o un male forse è difficile dirlo, sta di fatto che l'industria è molto interessata all'argomento e in futuro sarà sempre più probabile dover tener conto di questo tipo di manipolazione degli alimenti.

*See International Summary page 70*

## INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

*e-mail per il Presidente:*  
[presidente@accademia1953.it](mailto:presidente@accademia1953.it)

*e-mail per il Segretario generale:*  
[segretariogenerale@accademia1953.it](mailto:segretariogenerale@accademia1953.it)

*e-mail per la Segreteria nazionale e redazione milanese della rivista:*  
[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)

*e-mail per la redazione romana della rivista:*  
[redazione@accademia1953.it](mailto:redazione@accademia1953.it)

*e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":*  
[biblioteca@accademia1953.it](mailto:biblioteca@accademia1953.it)

*Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:*  
[www.accademia1953.it](http://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.*





# Una pianta miracolosa

*È la soia, un legume ricco di proteine, di sali minerali, di carboidrati privi di glutine, e pertanto utilizzabili dai celiaci, dalla quale si ottengono farine, olio, lecitina, latte e formaggi.*

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico onorario di Termoli



Chiamata anche “fagiolo del Giappone” o “fava di riso”, la soia è coltivata da tempi preistorici nell'Asia orientale, e prevalentemente in Cina e Giappone, fondamentale nell'alimentazione dei mongoli, e da generazioni di cinesi considerato “cibo miracoloso”, tramandato come tale di padre in figlio. In un testo della storia dell'umanità, scritto 5000 anni fa da un filosofo, già si faceva menzione della soia alimentare. Fu poi un imperatore cinese, vissuto 383 anni a.C., studioso di medicina, che scrisse un trattato medico in cui la soia trova ampio spazio. E ancora, in un dizionario medico scritto 300 anni prima di Cristo, si parla del “grande pisello”, ossia la soia. In Occidente, la coltura restò sconosciuta fino al 1693 quando, un botanico tedesco, reduce da un viaggio culturale in Giappone, ne diede notizia. E poi, ancora, un altro botanico austriaco, nel

1873, fece conoscere alcune varietà di soia da lui sperimentate. Iniziò in tale epoca la lenta diffusione della soia in Europa. Ricordando la storia dell'uomo degli ultimi secoli, legata all'orzo per i Greci, alla segale nel Medioevo, al grano nell'era moderna, si potrebbe per il futuro immaginare il momento della soia, quale regina dell'alimentazione. Dal legume di soia, si possono ottenere: farine, proteine, olio, lecitina, latte e formaggi. Nel vasto panorama alimentare informativo è opportunamente segnalata la lecitina di soia, che è un fosfolipide, cioè una sostanza di notevole interesse, “miscelata” dalla natura con acidi grassi essenziali, assolutamente priva di colesterolo, utilizzata dal cervello e antagonista dell'insorgenza dell'arteriosclerosi. La prima peculiarità della soia è, dunque, la sua grande ricchezza proteica, nella quale va però segnalata la carenza dell'aminoacido essenziale solforato, la metionina, che è un fattore limitante per la soia ma che, può trovare ampia compensazione con il pane, essendo la metionina presente abbondantemente nei cereali. Le proteine vegetali della soia sono del tutto simili a quelle della carne, del pesce, del latte e delle uova. Ulteriore caratteristica è quella di contenere una frazione lipidica elevata da cui si estrae un olio polinsaturo. Le sostanze grasse del seme sono del 18%, evidenziando che la percentuale di lecitina è del 3%.

L'olio di soia, ricco di acidi polinsaturi (linoleico e linolenico), utili per l'accrescimento del bambino e la prevenzione dell'arteriosclerosi per gli anziani, è poco adatto alla cottura dei cibi, in quanto detti acidi sono fortemente labili

alle alte temperature, e quindi vanno assunti a crudo. Alto anche il livello dei carboidrati (33,4%), privi di glutine e pertanto utilizzabili dai celiaci. Ricco il livello dei sali minerali nobili: potassio, calcio, ferro, solitamente poco assimilabili nei vegetali ma, secondo alcuni studi dell'Università del Wisconsin, nella soia assimilabili all'80%. Quanto all'apporto vitaminico, la soia adduce vitamine idrosolubili e liposolubili. Dal latte di soia si possono produrre vari formaggi: tofu, miso bianco e rosso, yuba, hama-nanato. Si raccomanda, comunque, di leggere attentamente l'etichetta, per evitare controindicazioni, come l'eccessivo livello di sale.

Caratteristica del latte di soia è di essere indenne da germi patogeni. Esso si prepara facilmente, tenendo a bagno nell'acqua i chicchi per 24-36 ore. Si separa il liquido dai residui, che si riutilizzano per una nuova triturazione e che si mescolano con altro liquido. Si decanta e si filtra, avendo cura di consumare il latte nelle 24 ore.

Si ricorda che la farina di soia è 4 volte più ricca di azoto di quella del frumento e 20 volte per presenza di materie grasse. È tuttavia un alimento più equilibrato presentando minor ricchezza di carboidrati (da 3 a 5 volte meno).

Con la soia si può preparare un pranzo completo e appetitoso, come quello memorabile organizzato a Parigi nel 1962, da M. Vergnaud, Segretario generale dell'Istituto agricolo e industriale della soia, banchetto con menu esclusivamente di soia, dal pane ai primi piatti, al filetto con maionese, scaloppe, grani germinati, insalata, dolce e caffè.

*See International Summary page 70*



# La Cubàita nissena

*“È semplice e forte, un dolce da guerrieri. A fatica riesci a staccarne un pezzetto e lo devi lasciare ad ammorbidirsi un pochino tra lingua e palato, devi quasi persuaderlo con amorevolezza ad essere mangiato” (Andrea Camilleri).*

DI GUGLIELMO VASSALLO  
Accademico di Caltanissetta



**T**ra le capitali del torrone in Italia vi è senza dubbio la città di Caltanissetta, dove questo sublime croccante prende il nome di cubàita (o cubbàita), termine che rimanda alla presenza araba nell'isola che, com'è noto, ha lasciato all'eternità un ricco patrimonio gastronomico tra cui, per l'appunto, questo particolare dolce. Il celebre Andrea Camilleri ci viene in aiuto nel comprendere meglio il significato e la differenza dei due tipi di croccante con la prima parte del suo *Elogio* alla cubaita nissena. “Il Dizionario della lingua italiana di Devoto-Oli ci insegna che la parola cubaita discende dall'arabo *qubbiat*, che significa “mandorlato”, mentre la parola torrone deriva dallo spagnolo *turrón*, dal verbo *turrar* (arrostire), il quale a sua volta nasce dal latino *torrere* (tostare). Due voci che hanno due etimi diversi: dunque non sono la stessa cosa, anche se hanno

in comune alcune componenti. Ci tengo a precisarlo, perché assai spesso i due termini vengono indifferentemente adoperati per designare ora l'uno ora l'altro. Dunque, la cubaita ha origini arabe e il torrone origini latine. Io personalmente amo la cubaita, quella fatta dai soli tre componenti originari: mandorle, pistacchi e miele. La cubaita è semplice e forte, un dolce da guerrieri, appunto, mentre il torrone inclina alla raffinatezza languorosa. Certo, per i guerrieri d'una volta era più facile, dato che usavano farsi limare i denti per usarli come arma nei corpo a corpo”.

Dolce-simbolo di ogni festa che si rispetti, presente in tutti gli angoli della città sulle bancarelle dei *turrunari* in occasione di ricorrenze natalizie, patronali o popolari, ha una storia mista a racconto (ma quale dolce che si rispetti non ha una storia intrisa di leggenda?) legata al castello emblema della cittadina nissena, il Castello di Pietrarsosa, costruito dagli Arabi come un luogo fortificato circondato da estese coltivazioni.

Lo stesso nome di Caltanissetta deriva dal *Qal'at an-nisah*, castello delle donne, alludendo al fatto che veniva abitato per un lungo periodo dell'anno solo dalle donne poiché gli uomini vivevano nei campi. Si narra che i guerrieri arabi chiesero un giorno alle concubine dell'emiro, ospiti del castello, di preparare qualcosa di speciale, un dolce gradito agli uomini e alle donne, un piccolo pezzo di paradiso, da poter custodire nel bagaglio, una porzione di sogno da portare con sé per rivivere in qualunque luogo e in qualunque tempo, la magia dell'incanto delle notti a Pietra-

rossa (erano banchetti fastosi, accompagnati da balli e canti di bellissime donne...). Le concubine ci pensarono a lungo: era una sfida difficile. Presero i frutti di cui quella straordinaria terra era ricca: mandorle e pistacchi. Usarono il miele più dolce e più puro, e sul fuoco lento, in un paiolo di rame, cominciarono a rimestare il tutto. Quella sera, al temine del banchetto, portarono in tavola un dolce che nessuno aveva mai visto prima: croccante e friabile, gustoso e duraturo, con i colori dell'oro. Nasceva così la cubaita. I guerrieri se ne riempirono le bisacce e, andando via dal castello di Pietrarsosa, lo fecero conoscere al mondo.

Nel corso del tempo, la cubaita di Caltanissetta si modificò (almeno in parte) e oggi, nella sua composizione può esservi anche lo zucchero, ma la sua bontà resta immutata, così come le sue peculiari caratteristiche descritte nella seconda parte dell'*Elogio* del Camilleri: “Io, bambino, la scoprii nel cassetto del comodino di mia nonna Elvira, che aveva la curiosa abitudine di mangiarsene un pezzetto a letto prima d'addormentarsi. ‘Che è, nonna?’ ‘Cubaita di Cartanissetta’. Fu un amore fulmineo. E infatti, ‘Ma tu, figlio mio, mangi pietre?’ - mi domandò il dentista quando mi ci portarono la prima volta a dieci anni. ‘Nonsi, cubaita’. La cubaita ti obbliga a una sua particolare concezione del tempo, ha bisogno di tempi lunghi. Ti invita alla meditazione ruminante. Alla dolcezza del miele mischia l'amarostico delle mandorle tostate e il ricordo del verde attraverso il pistacchio. Diventa così una sorta di filosofia del vivere”.

*See International Summary page 70*



# Vino da bere, vino da mangiare

*Molte preparazioni culinarie lo utilizzano in cotture e riduzioni o per deglassare i fondi di cottura o per le marinature, ma i vini invecchiati, di grande bouquet, sarebbero sprecati: meglio berli.*

DI ANTONIO GADDONI  
Delegato di Imola



**I**l vino non è solo una bevanda ma entra nel piatto, attraverso la cucina, come ingrediente di molte vivande e altrettante ricette. Insomma il vino, come ci ricorda spesso Massimo Montanari, è tante cose. Intanto c'è il vino da bere, che ha, per moltissimi secoli, risposto alla sete. Sì, perché fino agli inizi del 1800, bere un bicchier d'acqua non era affatto facile, ed era oggetto di grande diffidenza. L'acqua, non igienicamente sana, era priva di qualsiasi garanzia di potabilità e vale al riguardo ricordare i vecchi detti sull'acqua che farebbe "marcire o arruginire le budella". Così, nell'area mediterranea, si beveva vino o tutt'al più lo si mescolava con l'acqua, ritenendo che ne migliorasse la potabilità. Ma il vino era ed è anche un alimento, contenendo sostanze che nutrono il corpo fornendo una quantità di calorie non trascurabile. Poi si beveva anche per stare insieme, per socializ-

zare, in quanto non esistevano le altre numerose bevande entrate nel nostro uso comune. E l'ebbrezza non era vista poi così male. Sant'Agostino sosteneva che era necessario ubriacarsi una volta al mese, in modo da poter capire fin dove poteva arrivare il proprio controllo per non rimanere schiavi del vino. Il dialettale "e bè", in Romagna, era sinonimo di vino. Non manca l'effetto salutistico, come testimoniano tutti i trattati medici che, dall'antichità fino al 1700, hanno usato il vino come eccipiente dei farmaci o addirittura come medicamento. Oggi si è scoperto come il resveratrolo possa risultare utile in diverse patologie dell'uomo.

Ma veniamo al nostro bere. Che dire, per esempio, dell'effetto barrique, a detta di alcuni in calando, che, se abusato, ha effetti sull'appiattimento dei sapori, dei profumi o della personalità di un vino? Ma che ha pur sempre dei punti di forza nella stabilizzazione e nella longevità del prodotto, oltre che nella cessione degli aromi? O perché insistere sulla gradazione alcolica elevata, cui comunque non mancano i riconoscimenti? Meglio invece non esagerare, specie di questi tempi quando giustamente si pretende buon senso e moderazione alcolica, e i molti gradi, influenzati anche dall'andamento climatico, possono rappresentare per gli stessi produttori, che hanno come interlocutore il consumatore, un incubo dal punto di vista commerciale.

Come anticipato, pure nel piatto troviamo spesso il vino. La maggior parte delle preparazioni culinarie che utilizzano il vino, lo vedono protagonista a caldo, in cotture e riduzioni, per cui,

come principio generale, occorre tenere presente una serie di fattori. L'alcolicità, ossia la maggior parte delle calorie, è facilmente riducibile per evaporazione, con o senza un evocativo flambé. Purtroppo, anche la maggior parte delle componenti aromatiche tende ad allontanarsi a causa del calore, per cui vini invecchiati di grande bouquet sarebbero sprecati. Permangono le componenti sapide, cioè gli zuccheri, i sali minerali e gli acidi organici, che anzi si concentrano, per esempio, proprio nelle riduzioni di vino. I coloranti del vino rosso sono abbastanza stabili al calore e mantengono le loro salutari virtù in cotture a fuoco lento. Infine, essendo un ottimo solvente, il vino viene spesso usato per deglassare i fondi di cottura e recuperare quelle gustose crosticine che si sono formate tra gli zuccheri e le proteine con l'elevato calore del fondo della padella, dando luogo alla cosiddetta caramellizzazione. Un utilizzo antichissimo e "a crudo", è invece la marinatura, che permette di intenerire, insaporire e anche conservare più a lungo le carni, specialmente dal sentore di selvatico, come ci ricorda il classico salmì di cacciagione. Usi più moderni di piccole quantità di vini e liquori si riscontrano nelle gelatine e negli aspic, dove l'assenza di cottura permette di veicolare la componente aromatica. Anche il mosto è usato per stagionare formaggi e salumi e la sua riduzione è la tradizionale saba romagnola. E del tutto speciali sono le sue caratteristiche organolettiche per accompagnare formaggi, dolci o frutta secca.

*See International Summary page 70*



# Lo zucchero è diventato un nemico

*Le insidie nascoste in molti alimenti, che acquistiamo nei supermercati, rendono amari anche i prodotti più dolci.*

DI GABRIELE GASPARRO  
Delegato di Roma



**N**ei tempi andati lo zucchero era simbolo di bellezza e di amore. Se ne raccomandava il consumo perché “agisce come tonico, accresce il vigore e la forza di resistenza, impedisce un aumento troppo forte dei battiti del cuore”, secondo un manuale di economia domestica degli anni Trenta. Ebbe i momenti di gloria nei periodi bui quando era introvabile, ricercato e molto caro. Ora è forse il nemico pubblico numero uno per i consumatori del XXI secolo. Insidia la linea per l’apporto di calorie, è pericoloso per alcune patologie. Bisogna dare sicurezza agli acquirenti ed ecco proliferare, sulle confezioni di prodotti alimentari, le scritte più rassicuranti: “senza zucchero”, “senza zuccheri aggiunti”, oppure “a basso contenuto di zucchero”. Sono diciture non veritiere, perché lo zucchero è nascosto in molte componenti dei prodotti, che conten-

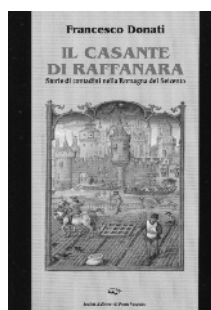
gono tra gli altri ingredienti alcune sostanze utilizzate come dolcificanti, vale a dire succo di mela o d’uva concentrato. Ciò per nascondere che se non c’è saccarosio, vi sono però zuccheri di altro tipo (glucosio, maltosio, fruttosio).

Il problema è stato sollevato da un’associazione di consumatori, “Altroconsumo”, che, in seguito ad una sua indagine, ha rilevato molte anomalie e l’ha fatto presente all’Autorità garante della concorrenza e del mercato che, dopo la segnalazione, ha condannato al pagamento di diverse multe alcune note aziende. I prodotti di queste non potranno più utilizzare in etichetta la scritta “senza zuccheri aggiunti” poiché contengono, tra gli altri ingredienti, alcune sostanze utilizzate come dolcificanti, quali succhi di mela o d’uva concentrati. Come scegliere allora il prodotto corretto? Guardare la lista degli ingredienti normalmente posta nel retro della confezione, se sono menzionati succhi di mela o di uva, sciroppo di mais, estratto di malto o simili, la scritta “senza zuccheri aggiunti” non ha alcun significato. Inoltre, attenzione alle bibite e alle merendine che si proclamano “senza zucchero”. Queste possono contenere edulcoranti artificiali, sconsigliati per i bambini e le donne in attesa. Senza considerare poi gli effetti “lassativi” per l’eccessivo consumo di prodotti con edulcoranti sostitutivi dello zucchero.

## ATTENZIONE A SCONGELARE

Una volta era necessario molto più tempo di oggi per preparare i cibi in cucina. Ora il “surgelato” risolve in fretta la preoccupazione di mettere in tavola il pranzo. Ma attenzione: la comodità non significa sicurezza igienica se non ci si attiene ad alcune norme necessarie e mai considerate con la dovuta attenzione. La “salmonella” è in agguato, ed è la causa principale delle infezioni alimentari in Italia e all’estero. Si riproduce anche all’interno del frigorifero. I motivi principali sono: il trasferimento dei batteri dal cibo crudo a quello cotto, errati metodi di conservazione, l’insufficiente igiene in cucina abbinata a una serie di comportamenti sbagliati. Per esempio, l’abitudine di scongelare in fretta il cibo con sistemi atipici come il sacchetto immerso nell’acqua calda, nel forno tiepido, sul termosifone, sono vivamente sconsigliati. Il rinvenimento deve avvenire sempre in frigorifero: sono necessari un giorno per i pezzi più grandi e una notte nel caso di pezzi più piccoli. La scongelazione a temperatura ambiente è rischiosa perché la parte più esterna, dopo qualche ora, sgela e sulla superficie si creano le condizioni favorevoli alla proliferazione batterica. Ricordiamo, comunque, che è necessaria una cottura lunga per eliminare i microrganismi inquinanti. Una volta scongelati, gli alimenti vanno cucinati nell’arco delle 24 ore e non vanno mai riposti, appena scongelati, nel freezer per essere ricongelati.



**IL CASANTE DI RAFFANARA**  
di Francesco Donati

Società Editrice  
"Il Ponte Vecchio" - Cesena  
www.ilpontevecchio.com  
€ 16,90

Storia vera o sognata, questa del piccolo borgo di Raffanara e del giovane casante (un po' mezzadro, un po' bracciante), che vi si trasferisce per lavorare? Secondo l'autore, Accademico di Ravenna, l'idea è frutto della sola fantasia, ma questo romanzo, sulla vita dei contadini nella Romagna del Seicento, è "uno straordinario saggio storico, per l'esatta ricostruzione ambientale e umana e la perfetta aderenza alla cultura di quegli anni". E infatti, le vicende di una saga familiare "nella quale passano i lavori dei campi, la lotta per la sussistenza, il governo domestico dell'azienda", rendono veri, e anche un po' contemporanei, i personaggi di questo piccolo mondo. Un mondo dove le storie scorrono in modo semplice, sia pure in una realtà a volte difficile, e dove si incontrano qua e là suggerimenti di cucina: come si preparava il dolce all'uva guizzandola, data l'abbondanza di "uva negra fuizza" o il tradizionale savor o, ancora, il coscetto di castrato.

## LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI



 ROMA

**SESSANTENNIO ROMANO**

In occasione dei sessanta anni dalla fondazione, la Delegazione di Roma, in collaborazione con tutte le Delegazioni romane, ha pubblicato il diciottesimo volume della Collana "A tavola con l'Accademia". Il volume si snoda attraverso le parole di molti Accademici romani che, nei loro contributi, hanno delineato la storia della cucina della capitale, definita dal Presidente Giovanni Ballarini, nella sua presentazione, "una e trina": borghese, popolare, contadina. Una cucina che mantiene una propria identità pur essendo aperta al dialogo con altri modi

di fare cucina, presenti nel suo territorio. E così, in un avvicinarsi di testimonianze di ieri e di oggi, si alternano pagine di vita della Delegazione che, in questi sessant'anni, ha accompagnato la vita della città.



 AVELLINO

**ANNOTAZIONI  
DI GASTRONOMIA**

Con il quindicesimo numero di questa periodica pubblicazione, il Delegato di Avellino, Mario de Simone, ha voluto riprendere un argomento già trattato in passato ("L'olio di oliva, questo sconosciuto"), al fine di approfondire "Dubbi e certezze sull'olio di oliva". Sfata alcune "leggende metropolitane", come, per esempio, quella di valutare l'olio dal marchio di fabbrica, o quella di acquistare l'olio in offerta speciale (che invece è prossimo alla scadenza) o quella che l'olio di semi è più leggero e digeribile. Passa quindi a ciò che è importante sapere: cosa significhi per un olio essere vergine (non subisce trattamenti chimici) e quali sono le sue caratteristiche nutraceutiche. Come imparare la metodica per l'assaggio e riconoscere i pregi e i difetti del sapore dell'olio? A queste domande risponde in modo esauriente, con uno sguardo anche ai giusti abbinamenti con i cibi.

**I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE  
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Ignazio Aversa - Delegato di Trapani**

"cuscusi: Il cuscus alla trapanese: come si fa, testimonianze, note storiche" di Paolo Salerno (Trapani Welcome, 2013)

**Giovanni Ballarini - Presidente**

"La cucina russa: tra storia, letteratura e ricette" di Donatella Possamai (Roma: Lit Edizioni, c2013)

"Cucina vegetariana cinese" di Jack Santa Maria (Roma: Lit Edizioni, c2013)

"Quattro chiacchiere in cucina nella vecchia Lomellina" di Franco Magni (Vigevano: Diakronia, c1994)

"La cucina tirolese"

(s. l.: Unione albergatori, 1989)

"La dispensa dei Sarvitali: Documenti e note storiche su cibi e pranzi in Rocca a Fontanellato" di Mario Calidoni

(Collecchio: Silva Editore, 2013)

"Minestrone pavese: tesoretto di cucina delle terre di Pavia con l'aggiunta di buoni consigli su Pavese, Oltrepò Pavese, Lomellina: e una ricetta per ognuna delle terre di Lombardia"

(Certosa di Pavia: Torchio de' Ricci, c2003)

"Il cibo tra territorio, produzione, alimentazione e cultura" della Regione Emilia Romagna Assessorato Agricoltura (Parma: Tecnografica)

"Dottor miele: Tutto sul miele: storia, leggende, cucina, salute, bellezza, longevità... e altro ancora" di Eva Crane (Roma: Lit Edizioni, c2013)

**Delegazione di Belluno - Feltre - Cadore**

"Montagne di cibo: Studi e ricerche in terra bellunese" a cura di Iolanda Da Deppo, Danilo Gasparini, Daniela Perco (Belluno: Provincia di Belluno Editore, 2013)

**Luigi Lamacchia - Accademico di Forlì**

"C'era una volta in cucina"

di Alessandro Gaspari

(Forlì: CartaCanta editore, c2010)

**Marino de Medici - Delegato della Virginia**

"In cucina con Gordon Ramsay"

(Sperling&Kupfer, c2012)

**Delegazione di Montecatini Terme - Valdinevole**

"Le ricette del ricordo" a cura di Roberto Doretti (Edizioni Vannini, 2013)

**Roberto Valducci - Delegato di Rimini**

"A tavola con i Malatesti" di Luisa Bartolotti (Rimini: Panozzo, c1988)



**LIGURIA**

ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE

**MONITORANDO  
LA RISTORAZIONE LIGURE**

La riunione conviviale degli auguri è un momento di riflessione sull'anno che sta per terminare, sugli avvenimenti trascorsi, sugli amici incontrati lungo il cammino della cultura gastronomica e sui percorsi condivisi. Non ha fatto eccezione la Delegazione, con gli occhi e la mente al convegno sull'olio appena terminato, onorato dalla presenza del Segretario Generale Paolo Petroni e degli illustri relatori. Il Delegato Roberto Pirino ha ricordato tutti gli appuntamenti del 2013, e ha rilevato la buona qualità della ristorazione ligure che, pur con margini di miglioramento, si conferma di valore per l'impegno dei cuochi, per la bontà dei vini locali, per l'eccellenza della materia prima che porta in Italia e in Europa il nome di Albenga. L'Accademico onorario Pier Franco Quaglieni ha fatto una breve considerazione sul momento storico attuale, anche in relazione alla situazione economica che incide sulla produzione delle eccellenze italiane. La cena, preparata dal cuoco Roberto De Palo del ristorante "Pernambucco", ha soddisfatto i palati esigenti degli Accademici che hanno apprezzato i piatti proposti nello storico ambiente di un palazzo antico nel centro di Albenga. Un brindisi con Moscato d'Asti e panettone tradizionale ha concluso una bella serata, con l'augurio di un



buon nuovo anno accademico. (Roberto Pirino)

**ONORE AL TARTUFO BIANCO  
D'ALBA**

Tartufi se ne trovano in molti luoghi, ma quando si parla di tartufo, e soprattutto di tartufo bianco, si parla di Alba e delle Langhe. Queste zone sono tradizionalmente legate al Ponente Ligure, e gli Accademici hanno rinforzato il legame rendendo omaggio ai vini e ai tartufi dell'Albese con una riunione conviviale al ristorante "Conte Rosso", in cui sono stati molto apprezzati tutti



i piatti più tipici che si sposano con questo elemento, unico e irripetibile nella storia della cucina piemontese e italiana. Una breve relazione del Delegato sul tartufo e sui vini di Langa ha preceduto la cena che è stata molto apprezzata. Un modo per unire l'impegno degli Accademici nella conoscenza, nella difesa e nella

promozione dei buoni, veri prodotti italiani che rendono orgogliosi coloro che appartengono a questa terra. (R.P.)

**LOMBARDIA**

CREMONA

**RIFLESSIONI SUL NATALE**

Nella splendida cornice di palazzo Pallavicino, ospiti del Vice Delegato Andrea Carotti, si è tenuta la riunione conviviale degli auguri cui hanno partecipato numerosi Accademici che hanno cucinato per l'occasione. Questo il menu proposto: aperitivo con buffet; bis di maccheroncini al torchio: ai funghi e al ragù di petto d'anatra; guancialino di vitello brasato con vellutata di patate al caprino; delizia autunnale; cannoncini; gelato Alba; caffè con piccola pasticceria. Vini: Cuvée dei Frati, brut 2009 (Cà dei Frati); Dolcetto d'Alba 2012 Autinot; Moscato 2012. Successo unanime delle proposte gastronomiche: ottima scelta delle materie prime, preparazione a regola d'arte, presentazione elegante e raffinata. Come sempre, stimolante la riflessione sul Natale di don Andrea Foglia che ha invitato la Delegazione a viverlo in sobrietà, nel calore della famiglia, in una rete di rapporti che si espanda anche al di fuori a comprendere chi ha bisogno, chi soffre, chi è solo. Serata molto piacevole, che ha fatto sentire gli Accademici un gruppo coeso, legato da spirito di collaborazione e da vincoli di amicizia. (Carla Bertinelli Spotti)

LODI

**LA PANISSA  
E UN INCONTRO INATTESO**

Nella Bassa Lodigiana, si trovano ancora trattorie che pro-

**INDICE DELLE RUBRICHE**

<b>DALLE DELEGAZIONI</b>	<i>pagina</i> <b>37</b>
<b>VITA DELL'ACCADEMIA</b>	<b>47</b>
Piemonte	<b>47</b>
Liguria	<b>48</b>
Lombardia	<b>49</b>
Trentino - Alto Adige	<b>50</b>
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	<b>51</b>
Emilia Romagna	<b>52</b>
Toscana	<b>54</b>
Marche, Umbria	<b>56</b>
Lazio, Abruzzo	<b>57</b>
Molise, Campania, Puglia	<b>58</b>
Basilicata, Calabria, Sicilia	<b>60</b>
Sardegna	<b>61</b>
Europa	<b>62</b>
Nel mondo	<b>64</b>
<b>CARNET DEGLI ACCADEMICI</b>	<b>66</b>

*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.*



pongono una cucina casalinga, robusta, che ha il principale obiettivo di sfamare gli avventori, diversamente da come succede nelle grandi città. Quando la passione si unisce al rispetto per le tradizioni, si dimostra che è possibile servire menu più che soddisfacenti a prezzi contenuti. Uno di questi posti è la "Locanda del Sole", di Corno Giovine, dove il titolare, "Giuseppone" Negri, riesce a soddisfare anche numerose compagnie, con la formula del tutto compreso, ma fornendo piatti improntati alla tradizione e ben eseguiti. Naturalmente le sbavature ci sono, e importanti, ma è facile dimenticarle, travolti dalla convivialità dell'atmosfera e dalla generosità dei piatti. In questa trattoria, già visitata altre volte, la Delegazione si è ritrovata per gustare la panissa, piatto tradizionale di pochi comuni della Bassa Lodigiana, di chiara derivazione piemontese. Si tratta di un piatto "unico", costituito da riso cotto in un brodo di maiale e legato alla fine con farina, accompagnato da un ricco sugo di carne contenente fegato, pasta di salame e altri avanzi della macellazione, a piccoli pezzi. È ovvia la sua provenienza contadina, nei momenti che seguivano il rito della macellazione del maiale, per utilizzare le parti di difficile conservazione o di scarto. A differenza dei quasi omonimi piatti del Novarese e del Vercellese, non si prevede l'uso di fagioli o di al-

tre verdure, se non quelle del soffritto. La versione provata dagli Accademici lodigiani è stata gradita, anche se l'inserimento della lonza, per alleggerire la preparazione, determinava la presenza di qualche pezzo un po' duro e stopposo, nonostante le 3 ore dichiarate di cottura. Obbligatorio il servizio "alla francese", cioè con il riso adagiato in un grande piatto di portata, sormontato, al centro, dal condimento, che ogni commensale preleva secondo gusto e appetito. Tale richiamo all'etichetta è stato opportunamente evidenziato nella relazione dell'Accademico onorario Felice Senna, Simposiarca della serata. Verso la fine della cena, con un inatteso *coup de théâtre*, è apparso in sala per un saluto Gualtiero Marchesi, ospite nello stesso locale. Una sorpresa che ha permesso ancora una volta di apprezzare la cortesia e l'affabilità del grande Maestro della cucina italiana.

(Federico Maisano)

MILANO, MILANO BRERA,  
MILANO NAVIGLI

### SAPORI D'ABRUZZO

Riunione conviviale degli auguri al circolo "Società del Giardino" di Milano. L'Accademica Francesca D'Orazio Buonherba, con una cura raffinata, una grande cultura e un'altrettanto grande passione per le tradizioni della sua regione, l'Abruzzo, ha costruito un percorso gustativo inedito e realizzato un evento veramente accademico. Nel corso della serata è stato ampiamente illustrato il menu, e ognuno ha ricevuto anche un libretto redatto da Francesca, dal titolo "Il Natale in Abruzzo", con le origini delle materie prime e la descrizione delle preparazioni. La cucina ha lavorato bene e il servizio ha avuto ragione di ottantasei commensali giustamente esigenti. Un ringraziamento va particolarmente a chi ha fornito alimenti e bevande di assoluta (e per molti inaspettata) eccellenza: Martinelli di Farindola e Gregorio Rotolo di Scanno per i formaggi pecorini; Dora Sarchese di Ortona per i sottoli e le confetture, l'azienda agricola Cioti di Campli per la patata turchesa; Emo Lullo di Guardagrele, Piretti di Atessa e Nurzia de L'Aquila per i torroni; la Cooperativa Capo di Pianella per l'olio Vestino Dop; la Cantina Tollo per i vini. Marco Bisconcini di San Cristoforo, in ricordo di suo padre Stefano, ha consegnato al Segretario Generale Paolo Petroni, per la Biblioteca, un prezioso volume seicentesco sulla coltivazione della vite in Toscana, e questo è stato un momento di grande commozione, perché ha sottolineato la continuità del percorso dell'Accademia in questi primi sessant'anni. Paolo Petroni, d'altro canto, ha premiato Alfredo Campanini Bonomi come Accademico con maggiore anzianità d'Accademia, e con lui Olga Finzi Baldi, Elena Pepe e Carlo Valli.

Infine la convivialità: una serata di grande calore, in cui tre Delegazioni milanesi si sono ritrovate con tanta amicizia e desiderio di cooperare; alle tre campane milanesi - quella di Milano e quelle di Nicola Rivani Farolfi (Vice Delegato di Milano Brera) e Giovanni Spezia (Milano Navigli) - si sono aggiunte quelle di Paolo Petroni, di Fernanda Maranesi e di Umberto Guarnaschelli in un festoso e disordinato concerto. All'uscita, due piccole strenne aggiuntive: il calendario della



Delegazione di Milano Navigli, quest'anno dedicato a Filippo De Pisis, e una bottiglietta di olio Vestino.

### VENETO

EUGANIA-BASSO PADOVANO

### IL MAGICO TUBERO

Il tartufo bianco ha un profumo intensissimo e un gusto così forte da anestetizzare le papille gustative. Si consuma crudo, dopo averlo lavato nel vino bianco. Va affettato sottilmente e aggiunto a qualsiasi pietanza che renderà squisita divenendone protagonista. E, tra novembre e dicembre, nel declinante autunno, il profumo diventa ancora più inebriante. Gli Accademici hanno voluto dedicare al tartufo un'occasione conviviale, scegliendo il ristorante "La Torre" di Monselice, ai piedi del castello di Federico II che qui tenne corte imperiale, trasformato in villa veneta e riportato all'antico splendore dal conte Vittorio Cini nel secolo scorso. Il locale è rinomato per la sua cucina di primizie stagionali, proposte con ricette della tradizione, con qualche concessione alla fantasia innovativa. Norberto e Franca Gallo hanno preparato, nel loro ristorante, una cena raffinatissima, tutta incentrata su questo tubero bianco, proveniente da Acquafredda: risotto al tartufo, tortelloni ripieni di taleggio al tartufo, filetto al tartufo, battuta di sorana al tartufo con burrata, millefoglie alla crema. Il tutto innaffiato da uno splendido Cabernet Doc Colli Euganei e da un Fior d'arancio passito della cantina il Filò delle Vigne di Baone. Al levar delle mense, il Delegato Pietro Fracanzani ha consegnato il guidoncino dell'Accademia ai due titolari, mentre il cuoco Milan Albertin è stato salutato da scroscianti applausi. (Pietro Fracanzani)





## VIAGGIO TRA I PIATTI DELLA TRADIZIONE

La Delegazione ha scelto, per gustare alcuni piatti della tradizione veneta e padovana in tutte le sue varianti e sfaccettature, l'azienda agrituristica "Sengiar" nata essenzialmente come luogo di degustazione dei vini Doc dei Colli Euganei. L'azienda è situata in una delle più suggestive terrazze naturali dell'acrocoro euganeo, tra Torreglia e Teolo, in località Tramonte. La famiglia Dainese ha curato il restauro conservativo del rustico, con soluzioni affidate all'estro di un famoso architetto. Gli Accademici sono stati accolti con un aperitivo a base di soppresse, ossocolli, pancette, insaccati e stagionati con le antiche tecniche contadine ma con tutti gli accorgimenti della sicurezza alimentare. Il menu prevedeva dei tagliolini ai funghi e prosciutto crudo di Montagnana, un risotto di zucca, un ventaglio d'anatra alla melagrana con indivia all'agro. La tradizione veneta utilizza i semi di melagrana, interi o spremuti, per alcune ricette nelle quali l'ingrediente di base è la carne di tacchino, di anatra o di fagiano. Rinomata è la tacinella dei Colli Euganei, una razza autoctona, col "margoragno" o melagrana. L'anatra era conosciuta fin dai tempi degli antichi abitanti dell'area tra Este e Padova, seimila anni fa, come è testimoniato da un reperto conservato al Museo Nazionale Atestino.

Dulcis in fundo, per il menu pensato dal giovane Accade-



mico e Siniscalco della serata, Niccolò Gjonovich, una torta di pere e cioccolato. Per ogni vino, Giovanni Dainese ha fornito un'esauriente spiegazione: dal Serprino, il prosecco dei Colli Euganei, al rosè ottenuto da un uvaggio di Merlot e Cabernet, al Vegro, medesimo uvaggio, invecchiato e affinato in barrique, senza presentare al gusto quelle legnosità eccessive. Per il dessert, il Fior d'arancio Docg, Moscato giallo con riflessi dorati, dal profumo persistente e intenso e dal sapore dolce ed equilibrato. Il Delegato Pietro Francanzani, nel complimentarsi con la famiglia Dainese, che ha accompagnato gli Accademici in un'interessante visita alla cantina, ha voluto citare Proust che, nella sua *Recherche* sostiene che il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'avere nuovi occhi. E gli Accademici della Delegazione hanno compiuto il loro viaggio con occhi e papille gustative nuove. (pivieffe)

### PADOVA

#### CENA DEDICATA ALLA MELAGRANA E AL PANETTONE

Nella splendida cornice del salone delle feste di palazzo Orsato-Lazara-Giusti del Giardino (1700), la Delegazione si è riunita per celebrare la riunione conviviale degli auguri. Presente anche l'Accademia dei Geografili nella persona del professor Paolo Alghisi.

Il menu di vigilia, prevalentemente di pesce, precedentemente concordato dalla Consulta, è stato affidato alla "Mappa", prestigioso catering padovano. Particolarmente apprezzati i tagliolini all'aragosta e il branzino al vapore. Tra una pietanza e l'altra, "ospiti culturali": la melagrana, presente anche sui tavoli in cestini di caravaggesca memoria, e il "pan-

del Toni". Relatori: il Delegato Cesare Bisantis e l'Accademico Consultore Daniele Gaudio, paladino del panettone artigianale e organizzatore di un concorso che premia, ogni anno, il migliore di questi prodotti.

Ricche le buste regalo: un'enorme ananas, proveniente dal Sudamerica, offerta dal Consultore Piero Dal Bello; una bottiglia di Sangue Morlacco offerta dal Consultore Piero Luxardo, presidente dell'omonima prestigiosa distilleria; un sacchetto di farina per pizza, frutto di un'attenta selezione, offerta dal Consultore Giorgio Agugiario e la tradizionale penna personalizzata, offerta dal Delegato. Gioioso il brindisi conclusivo, rivolto al futuro dell'Accademia e degli Accademici, rinnovando loro l'invito a condividere con lo stesso spirito accademico le riunioni del nuovo anno. (Cesare Bisantis)

### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

#### FESTEGGIATI I CINQUANT'ANNI

Con brevi cenni sulla storia della Delegazione, il Delegato Giorgio Golfetti ne ha presentato, al ristorante "Molteni" di Adria, il cinquantesimo anniversario, con la graditissima presenza del Vice Presidente Vicario Severino Sani in qualità di rappresentante anche della Delegazione di Ferrara che fu madrina della costituzione della Delegazione.

Dopo un piacevole buffet, il Delegato ha illustrato la scelta del menu, in cui, su ispirazione della Simposiarca Dianella Camisotti e dello chef Enrico Molteni, si è puntato sulla cacciagione e sulla selvaggina, rigorosamente stanziali e di provenienza locale. A tavola, perfettamente allestita per l'occasione, gli Accademici hanno gustato i vari piatti, preparati con grande rispetto della tradizione, cui si sono affiancati, in



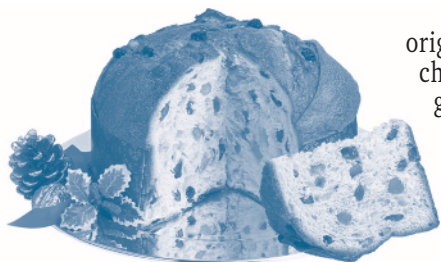
modo impeccabile, la precisione nelle tecniche di cottura e il gusto della presentazione, per un risultato che ha portato all'esaltazione delle proprietà organolettiche dei prodotti impiegati, tutti di ottima qualità e provenienti dal territorio polevano. Gran finale con la coreografica torta del cinquantenario, una classica millefoglie alla crema, decorata con il logo dell'Accademia. Molto apprezzata anche la scelta dei vini, a cura della signora Stefania Molteni. Alla fine, meritati applausi hanno salutato lo staff di cucina del locale, da molti anni frequentato dalla Delegazione con soddisfazione, e la consegna di un ricordo della giornata ai bravissimi Stefania ed Enrico, per l'occasione coadiuvato dal padre Alberto, grande conoscitore della selvaggina. In conclusione, il Delegato Giorgio Golfetti ha ringraziato in modo particolare il socio fondatore, l'Accademico onorario Ferdinando Cavazzuti, e il Delegato onorario Lucio Rizzi, ai quali Severino Sani, che ha portato i saluti del Presidente Giovanni Ballarini, ha consegnato un omaggio della Delegazione. Ha inoltre conferito al Delegato il distintivo d'oro per i suoi 35 anni di Accademia. (Giorgio Golfetti)

### TREVISO

#### MUSICA MEDIEVALE E RINASCIMENTALE AD ACCOMPAGNARE LA CENA

Grande successo al ristorante "Parco Gambrinus" di San Polo di Piave, dove la Delegazione ha celebrato la cena degli





auguri. In 105, tra Accademici e ospiti, hanno goduto del programma della serata che ha coniugato gastronomia e cultura. La sfera gastronomica era impostata sulle "carni da non dimenticare". Gli ospiti sono stati accolti da un fritto di animelle, fegato e creme, seguito da cuori di radicchio rosso di Treviso anch'essi fritti e "puliti" da un'insalatina di rucola e grana. A tavola, è iniziata la "sorpresa": il gruppo di archeo-musicisti del "Convito musicale", ha eseguito una selezione di brani dai "Carmina Burana", preparando alla degustazione delle portate principali. Sono stati serviti: un pâté di foie gras con insalata d'arancia e pan brioche; tortellini (fatti in casa) in brodo di cappone; una tradizionalissima preparazione di anatra muta "all'ua rabosa", con polenta di mais bianco perla e radicchio di Treviso con melagrana. I "musicisti" hanno ripreso la loro esibizione proponendo quattro brani di musica rinascimentale, in un crescendo di gaiezza perfettamente in sintonia con lo spirito della serata. Panettone e pandoro "conditi", a scelta, con zabaione e mostarda; frutta caramellata dal sapore antico, e un'ulteriore selezione di brani musicali hanno felicemente chiuso la serata. Due sottolineature sono necessarie. La prima è che il "Convito musicale" è un gruppo di amici musicofili che hanno effettuato ricerche storiche (su testi e pitture) per individuare gli strumenti utilizzati all'epoca (Medioevo o Rinascimento), al fine di ricostruirli con assoluta fedeltà in modo che l'esecuzione risultasse quanto più aderente a quella

originale. La seconda è che Adriano Zanotto, grazie alla felice collaborazione del figlio Piercristian, mantiene viva la grande tradizione di un locale ormai "storico" della provincia di Treviso. Tutti i piatti sono stati eseguiti con attenzione e cura, risultando estremamente gradevoli, così come indovinata è stata la selezione dei vini (Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg; Pinot grigio Igt; Piave Raboso Adriano Doc e Cabernet Sauvignon) tutti prodotti dall'azienda "Gambrius". (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

TREVISO-ALTA MARCA

**CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA**

La Delegazione ha premiato, con il Diploma di Buona Cucina, il ristorante "Locanda Baggio" di Aso, il cui gestore, con la propria famiglia, si impegna costantemente a mantenere alto il livello di professionalità e di ristorazione. È stata perciò predisposta una serata con la Delegazione al completo e con molti ospiti. Per l'occasione, Nino e Antonietta Baggio hanno voluto preparare un menu che ha evidenziato la tipicità della loro cucina e la capacità di coniugare con molta maestria la tradizione con l'innovazione. A ciò è importante aggiungere che lo chef Nino costantemente organizza corsi di cucina con l'intenzione di diffondere la cultura della buona tavola impegnandosi, ogni volta in prima persona, nell'esecuzione dei piatti. La serata è stata fatta coincidere con quella degli auguri, arricchita dalla presenza del Gruppo d'Archi Veneto di cui l'Accademico Gianni Carmignola e sua moglie Fiorella fanno parte come orchestrali. I

brani scelti, che richiamavano l'atmosfera natalizia, hanno creato le giuste premesse per una cena all'altezza delle aspettative. Come è consuetudine ormai consolidata per la serata degli auguri, è stato offerto, quale strenna natalizia ai commensali, il libro *Venetia Fragrans*, ultima fatica di Ulderico Bernardi: un condensato di storia della cucina veneta. La consegna di questo libro ha voluto rappresentare, nelle intenzioni del Delegato, il modo migliore per accrescere la cultura della civiltà della tavola tra gli Accademici e gli ospiti intervenuti. (Nazzareno Acquistucci)

VENEZIA MESTRE

**SULLE NOTE DELL'ARPA CELTICA**

Riunione conviviale vissuta in un clima di calda amicizia quella dedicata agli auguri natalizi. Nella bella cornice di Villa Franceschi di Mira, gli oltre quaranta commensali sono stati accolti dalle melodiose note dell'arpa celtica, suonata dalla maestra Francesca Tondelli di Venezia. Schie, calamaretti e anelli di calamaro fritti con polenta, bicchierini di mais e gamberetti, piccoli sandwich della casa, verdure di stagione in tempura, crema di patate e seppioline alla veneziana, gamberi rossi in tempura, crostini con salmone e mantecato di baccalà, croccante di tonno marinato ai profumi di agrumi e sedano, scampi crudi, sono state le "piccole curiosità" di benvenuto. Dalla cantina un superbo Col Vetroz prosecco che all'olfatto richiamava floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati di pesca. Il Siniscalco Benedetto Aluisio, coadiuvato dall'Accademico Baglio Calogero, ha fatto gli onori di casa. La cena si è aperta con una "gran catalana dell'Adriatico con verdure

marinate": un piatto estremamente leggero, con verdure cotte a vapore e utilizzo del sale integrale delle saline di Mottya, gamberi rossi di Sicilia, scampi di San Benedetto del Tronto, canocchie di Goro e astice del Mediterraneo. Olio Zonta di Bassano del Grappa, rosmarino dell'orto di Villa Franceschi e un pizzico di cedro di Sorrento a completare l'italianità di questo piatto. Tagliatelle con scampi e radicchio rosso di Treviso, per primo, e un secondo di straordinari scampi "coccia" fritti su spaghetti di patate di Rotzo. Abbinamento con un ottimo Pinot grigio Silvio Jermann. Dessert di millefoglie monoporzionazione con fragole e crema diplomatica. Perfetto l'accompagnamento con il Dindarello di Maculan 100% Moscato, frutto dell'appassimento delle uve per circa un mese in fruttaio, dai profumi intensi con sentori tipici della varietà di miele e di fiori. Al brindisi, il Delegato Ettore Bonalberti, nel ringraziare i Siniscalchi per l'ottima organizzazione della serata, ha voluto esprimere il proprio plauso all'amico Mario De Faveri, past Vice Delegato, e al neo Vice Delegato, Franco Zorzet. Un caloroso ringraziamento anche a Gianfranco Comelato, segretario encomiabile, autore di un ammirato cartoncino-menu natalizio, e agli Accademici Piero Schiavon e Anna Cortesi. Apprezzato il regalo che l'Accademica Maria Bonaldo ha voluto donare alle signore: un prezioso presepe miniaturizzato, in vetro di Murano. Al termine, presentazione dell'intera brigata di cucina guida-





ta dal "paron grande", Remigio Dal Corso. (Ettore Bonalberti)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### MUGGIA-CAPODISTRIA

#### PROTAGONISTA IL TARTUFO BIANCO

Nel delizioso piccolo ristorante gourmet "San Rocco" a Verzeneglio (Croazia), gli Accademici della Delegazione hanno voluto dedicare una speciale serata-evento alla degustazione del tartufo bianco. Il locale, recensito dalle migliori guide di Europa, è inserito in un antico complesso abitativo, abilmente ristrutturato, dove dalle vecchie cantine è stato ricavato il ristorante. Possiede una vasta carta dei vini, con particolare attenzione a quelli locali, e a questa unisce anche la carta degli oli di oliva. La cucina privilegiata è quella regionale, con particolare riguardo alla stagionalità e al prodotto autoctono. Essendo la stagione del tartufo bianco ed essendo il ristorante posto nel cuore della zona di produzione del magnifico tubero, gli Accademici hanno gustato un menu tutto dedicato al tartufo bianco: dalla zuppa fredda di sogliola dell'Adriatico, alla patata "al sale" con tuorlo d'uovo, ai tortelli di bue boscardin (specialità istriana), al dessert. Grande soddisfazione dei convenuti per la qualità dei cibi e delle bevande, per la presentazione e per l'ambiente. (Alida Ponte)

### PORDENONE

#### GRAND'ALLESSO NELLE VALLI PORDENONESI

Castelcosca, a S. Giorgio della Richinvelda, ha costituito l'ambiente signorile e ideale per la presentazione del nuovo libro della Delegazione. Si è deciso di contravvenire,

per una volta, all'aureo suggerimento accademico di non esagerare con il numero di portate. Si è voluto anche rendere omaggio alle consuetudini rurali che prevedevano, per le occasioni speciali, sortite culinarie straordinarie. La presentazione del volume *Dalla testa alla coda*, sullo spunto del tema dell'anno, è stata considerata un'occasione speciale. L'opera è stata presentata dal professor Piercarlo Begotti, che ne ha sottolineato i pregi grafici e di concetto: divagazioni tecniche, storiche e gastronomiche di Giampiero Gregoris e Giorgio Viel, impreziosite dalle illustrazioni di Marco Pacelli. Quindi epica giornata, con il "grand'allesso nelle Valli Pordenonesi", pranzo di degustazione di bollito misto. Con la collaborazione di Federico Mariutti, giovane e collaudato cuoco e gestore dell'"Osteria Turlonia" di Praturlone, si è progettato un menu che consentisse di soddisfare appetiti vigorosi: un gran bollito da ricordare.

A tavola, signorilmente allestita da Annarita Pitussi, capo responsabile della struttura e vera anima del castello, quattro "passate" di carni: vitello con testina, collo, campanello (secondo muscolo di coscia) e paletta. Poi le carni del cortile: gallina, oca e faraona. A seguire, bovino adulto rappresentato da coda, lingua, paletta e guancia. Ultimo, il maiale: ganascia, piedino e l'immaneabile "muset" (cotechino). Per le carni, come damigelle, oltre alle consuete verdure bollite, le salse pearà, verde di casa, cren, mostarda veneta, senape rustica, maionese e brovada, abituale compagna del "muset". A confortare lo stomaco, prima della fine, una tazza di brodo bollente di gallina. Conclusione con il classico arrosto di pancia di vitello all'aglio e rosmarino. Per finire in gloria, gli struchi e il biscotto Pordenone. Vini del padrone di casa, Castelcosca by Furlan, da vitigni

autoctoni, serviti dai sommelier guidati da Isabella Morson. "Piculit Neri" per le portate iniziali e "Forgiarin" per sgrassare le carni più pesanti; con i dolcetti "Ucelut", appena proclamato primo assoluto tra i vini dolci indigeni ad "Autoctona" di Bolzano.

Hanno partecipato gli Accademici di tutte le Delegazioni della regione e di Belluno-Feltre-Cadore: un centinaio di amici che non hanno saputo resistere alla tentazione di un vero "grande allesso". Complimenti al cuoco e al servizio. (Giorgio Viel)

## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

#### TRADIZIONALI PIATTI DELLA CUCINA NATALIZIA BOLOGNESE

Sulle dolci colline che fiancheggiano Bologna, nelle esclusive sale del ristorante "92 Buche" del Golf Club Bologna, gli Accademici della Delegazione, Simposiarchi la Delegata Anna Maria Silvi Bonaga e il Vice Delegato Giorgio Palmeri, si sono riuniti per il tradizionale scambio degli auguri. Oltre al Delegato Guido Mascioli della Delegazione di Bologna, erano presenti alcuni aspiranti Accademici, i quali hanno potuto avere un anticipo su quanto questi incontri possano offrire. Il menu è stato un vero trionfo della tipicità territoriale dei più classici e tradizionali piatti della cucina natalizia bolognese. La parte culturale della serata, si è svolta con la relazione della nota giornalista radiotelevisiva Paola Rubbi, che, con ricchi e fioriti aneddoti, ha riportato al presente la Bologna di un recente passato, con alcuni dei suoi originali e coloriti personaggi. Nella più classica e fedele delle tradizioni, la cena, dopo un frizzante aperitivo, si è aperta con i rituali tortellini in

brodo di manzo (degni della loro fama), l'uovo poket con tartufo bianco (su una fetta di pane leggermente abbrustolito e ammorbidito da una crema di parmigiano, si mette un uovo cotto all'occhio di bue abbondantemente ricoperto da ottime lamelle di tartufo bianco di Savigno). Piatto forte, il gran bollito misto bolognese (carne di manzo, lingua e testina di vitello, pollo e zampone, salsa verde bolognese, friggione, pure); come dessert, un ottimo Monte Bianco ha chiuso la cena. Ai piatti erano abbinati i vini dei colli bolognesi: Pignoletto superiore, Barbera frizzante, Rosso il Bologna e il Pignoletto spumante. La serata si è conclusa con la rituale distribuzione dei doni a ricordo della serata e come augurio per l'anno nuovo. (Tito Trombacco)

### CASTEL S. PIETRO-FIRENZUOLA

#### IL "NUOVO" CHE AVANZA

Se è vero, come ci insegna la saggezza popolare, che non tutte le ciambelle riescono col buco, è anche vero che a volte vale la regola del "buona la prima". Il nuovo Delegato Franco Morsiani, infatti, ha organizzato una riunione conviviale, per la prima volta aperta ai figli degli Accademici, per incrementare lo spirito di squadra nella Delegazione. La location prescelta è stato l'agriturismo "Badia della Valle", in località Lutirano. Luogo certamente ameno e di grande fascino, ricavato nei locali adiacenti all'omonima Badia, di antichissima origine, visto che se ne trova menzione già agli albori dell'anno Mille. La cucina proposta è stata notevolmente apprezzata dai commensali, grandi e piccoli. Il menu si è dipanato lungo un comune denominatore, vale a dire l'ingrediente principe di queste vallate, caratterizzate, nel passato, da una vita dura ma dignitosa: il "marrone", pane dei poveri,



delizia dei signori. Alcune portate sono risultate di alto livello, come i tortelli ai marroni o il maiale ai marroni e il "tagliere" dei dolci, con menzioni speciali per il budino ai marroni e il castagnaccio, che hanno chiuso il pranzo in un crescendo di attenzione alla qualità degli ingredienti e di cura anche nella presentazione dei piatti, non così scontata in un agriturismo. La riunione conviviale si è chiusa con il saluto al Delegato di Faenza, Riccardo Vicentini, graditissimo ospite e con l'auspicio, anzi forse con la certezza, che l'esperimento, così ben riuscito, verrà ripetuto, al motto "non è mai troppo... presto per diventare Accademici".

(Luca Lippi Bruni)

## FAENZA

### MENU MEDIEVALE

La Delegazione ha svolto una riunione conviviale nella suggestiva e prestigiosa cornice della "Galleria dei Cento Pacifici", una bellissima sala affrescata facente parte del "Ridotto del Teatro Masini". L'evento, aperto a tutta la cittadinanza, allo scopo di far conoscere l'Accademia ad un pubblico sempre più vasto, è stato inserito nel calendario delle celebrazioni manfrediane, gli

antichi signori di Faenza, per questo chiamata "Manfreda", che vi stabilirono la propria signoria a partire dal 1313. Per l'occasione, alla presenza di numerosi ospiti tra i quali il Sindaco Giovanni Malpezzi e il Coordinatore Territoriale Gianni Carciofi, l'associazione dei ristoratori del territorio "Degusti", ha proposto un menu tardomedievale, presentando come aperitivo una ben riuscita zuppa di orzo e fieno con fiori viola, seguita da un'apprezzata insalatina di radicchio campestre, fonduta di formaggio, noci e tartufo nero, che presentava un ottimo equilibrio fra sapori e ingredienti diversi. Buoni i passatelli in brodo di fagioli, pancetta e osso di prosciutto. Prima dell'ottimo dessert, a base di torta di mele e marzapane, è stata servita un'anatra al succo di arancia e castagne, presentata in un involucro di argilla. Ottimi e molto ben abbinati i vini del produttore locale Leone Conti. Il servizio, molto professionale e dai tempi perfetti, ha consentito di presentare, nelle pause, gli interventi del Delegato Riccardo Vicentini e del Direttore della locale Pinacoteca, Claudio Casadio, che ha illustrato usi e costumi medievali a tavola, ad iniziare dal servizio alla francese, l'impiego ridotto di stoviglie spesso condivise con il vicino, l'assenza della forchetta e l'utilizzo di anfore per servire il vino e di boccali in terracotta o ceramica per berlo, sostituite solo più tardivamente da ampole e bicchieri di vetro. A sottolineare l'ispirazione storica del menu proposto, è stata posta l'attenzione sul largo impiego, soprattutto tra la popolazione contadina, delle zuppe, degli animali da cortile piuttosto che del maiale, dei formaggi e delle uova, ma anche della frutta e delle castagne. Una menzione particolare è stata rivolta alla figura dello scalco, che provvedeva al vitto e coor-

dinava il servizio a tavola con il compito di tagliare le carni e affettare ogni tipo di cibo in pezzi più piccoli per rendere più semplice mangiarli con le mani. (Riccardo Vicentini)

## IMOLA

### DAL PIATTO AL CALICE

Massimo Montanari è stato insignito del titolo di Accademico onorario in segno di apprezzamento per il prezioso contributo allo sviluppo e alla conoscenza della cultura del cibo. La cerimonia è avvenuta ovviamente a tavola, a seguito dell'incontro "Col vino dal piatto al calice" che la Delegazione, nell'ambito delle giornate dedicate al "Baccanale", ha organizzato presso la Biblioteca comunale.

Protagonisti sono stati, oltre a Montanari, il dottor Lorenzo Ravagli, giovane biotecnologo alimentarista, e l'enogastrologo Alessandro Molinari Pradelli. Il loro è stato un dialogo intenso, animato dalle pertinenti considerazioni del Vice Delegato Sergio Galassi, ricco anche di ricordi e aneddoti, che ha coinvolto il folto pubblico, con una morale: in fatto di cibo e di vino l'Italia possiede una varietà di proposte unica al mondo, che merita di essere valorizzata al massimo. Poi, come nella tradizione dell'evento del Baccanale, dalle parole si è passati ai fatti, con la riunione conviviale della Delegazione nell'azienda agricola "Tre Mon-

ti". Per la prima volta, nella sua storia più recente, la Delegazione imolese si è ritrovata a tavola non in un ristorante, ma in una casa privata: nella cantina "Tre Monti", fondata da Sergio Navacchia, ora affiancato dai figli Davide e Vittorio, vero "tempio" della vitivinicoltura del territorio, come sottolineato dal Delegato, nel saluto ai commensali. (Antonio Gaddoni)

## RIMINI

### CELEBRAZIONE DEL TRENTENNALE

Sono trascorsi trent'anni dalla fondazione della Delegazione e gli Accademici hanno festeggiato questo avvenimento al Grand Hotel di Rimini, nella sala riservata "Ambra", onorati della presenza del Presidente Giovanni Ballarini. Hanno partecipato anche gli amici Norberto Fantini, Delegato di Cesena, Antonio Gaddoni, Delegato di Imola, Massimo Mancini, Delegato di Riccione-Cattolica, e Giovan Battista Borzatta ex-Delegato di Castel S. Pietro-Firenzuola.

Il Delegato fondatore e due successivi Delegati sono intervenuti raccontando vari episodi dell'attività degli ultimi trent'anni. A fine serata, il Presidente Ballarini ha tenuto un discorso di elevata cultura, che è stato molto apprezzato e applaudito.

In ricordo della celebrazione del trentennale, è stato donato a tutti gli Accademici, Delegati e al Presidente un fermacarte in cristallo con lo stemma dell'Accademia, personalizzato con la scritta "1983-2013 Rimini".

Gli Accademici Luisa Bartolotti, autrice, e Massimo Panozzo, editore, hanno presentato il libro *A tavola con i Malatesti*, donandone una copia agli intervenuti.

Il menu della serata, a base di







pesce, è stato preparato personalmente da Antonio Batani, noto albergatore della Romagna, e le varie portate sono state magistralmente interpretate dall'executive chef Claudio Di Bernardo. I vini proposti sono stati all'altezza dell'originale e raffinato menu. Non sono mancati gli unanimi apprezzamenti per ogni singola portata e la serata si è conclusa con successo. (Marco Bianchi)

## TOSCANA

### LUNIGIANA

#### "PIATTI CHIARI"

La prima visita della Delegazione al ristorante "Piazza di Sopra", aperto solo due anni fa nel caratteristico borgo murato di Filetto, è stata una vera scoperta. Eseguita con la professionalità e la passione della signora Tiziana Falorni, titolare e cuoca del ristorante, la cucina tradizionale lunigianese diventa una raffinata prelibatezza. Ma l'attenta scelta del menu e la bontà dei cibi non bastano a decretare il successo di una cena. Vi concorre in misura determinante anche l'allestimento della tavola: una tavola imperiale, imbandita con cura e stile, fa la differenza e rende l'ambiente particolarmente gradevole. Non soltanto gli Accademici hanno gustato la cucina della signora Falorni, ma hanno anche apprezzato la sua grande passione per la gastronomia attraverso il suo libro *Piatti chiari-Viaggiando attraverso profumi, sapori e borghi dei monti lunigianesi... fino al mare* (Pilgrim Edizioni). Il libro è stato presentato, nel corso della serata, dalla Vice Delegata per la parte delle ricette, mentre l'Accademico Riccardo Boggi ha commentato le poesie, legate alla cultura gastronomica lunigianese, di

vari autori locali citati nel libro. (Ragna Engelbergs)

## VALDARNO FIORENTINO

### ESPLORANDO LA CUCINA CALABRESE

Tradizionale appuntamento all'insegna della ricerca dei piatti delle feste delle varie regioni italiane. Quest'anno la Delegazione è stata ospite del relais "Villa Il Palagio" a Rignano sull'Arno, dove lo chef Mario Perone, di origini calabresi, ha proposto, su richiesta del Delegato, un tipico menu delle feste di Natale di quella regione. La tradizione calabrese vorrebbe tredici portate, ma gli Accademici si sono limitati a nove. Vorrebbe sempre la tradizione, essendo la cena della vigilia quella più importante, un menu basato solo su piatti non di carne, ma anche in questo caso si è fatta un'eccezione per bilanciare il rapporto carne/pesce. Quindi erano presenti le acciughe e il baccalà ma anche il maiale. Piatti invero abbastanza lontani, come preparazione, da quello che è il gusto toscano e fiorentino in particolare, con sapori molto forti e robusti, che hanno avuto giudizi notevolmente discordanti anche sugli stessi singoli piatti, risultando infine un voto medio che ha superato di poco il 7,5. Questo a testimonianza che la cucina italiana è variegata e quando si affrontano piatti nuovi non sempre possono essere pienamente apprezzati da palati non abituati a tali sapori. Uno degli scopi primari dell'Accademia è di conoscere e far conoscere la cucina italiana in tutte le sue possibili accezioni, e quindi la "visita", sia pure virtuale, nelle cucine e nelle tradizioni delle altre regioni è essenziale per avere una conoscenza di insieme delle storie gastronomiche. La serata si è comunque svolta in

uno spirito di convivialità e di piacevolezza, grazie anche all'ambiente raffinato e moderno, insieme alla cortesia e disponibilità degli addetti al servizio che hanno rispecchiato il valore del "quattro stelle" di cui il relais si fregia. Nell'occasione, il Delegato ha brevemente ricordato l'attività svolta nel 2013 dalla Delegazione e ha illustrato un piano di massima per il 2014, che si presenta con importanti appuntamenti. Al termine della serata, brindisi e auguri tra tutti i partecipanti. Il Delegato Ruggero Larco ha donato allo chef Mario Perone una piccola ceramica personalizzata, in ricordo della Delegazione e della più che piacevole serata. (Ruggero Larco)

## UMBRIA

### GUBBIO

#### L'ALBERO DI NATALE PIÙ GRANDE DEL MONDO

Numerosa partecipazione di Accademici e graditissimi ospiti per la serata, piacevole e in amicizia, dedicata agli auguri. L'atmosfera natalizia, oltre all'addobbo della sala interna, era visibile, all'esterno, con l'"albero di Natale più grande del mondo" che gli eugubini disegnano, ogni anno, con la fantasia e il cuore, stendendo chilometri di filo elettrico a collegare centinaia di lampade colorate sul monte che domina la città. Un'attrattiva in più per una location di assoluto rilievo, costituita dall'antica e monumentale Villa Filippetti che per le occasioni importanti viene aperta e gestita dalla "Gastronomia Eugubina". Qualità e stile propri nella cucina, semplice e gustosa, dove si privilegia il sapore originale con proposte legate al territorio, che rispecchiano le stagioni nell'impiego della materia prima. Per la cena de-



gli auguri le proposte sono state nel segno della tradizione: galantina di gallina, insalata russa e crostone di fegatini, cappelletti in brodo di capponne, bollito con parmigiana di gobbi, tacchinella alle castagne con spinaci alla finanziaria, dolci natalizi vari. Tutti i piatti hanno riscosso unanimi consensi, ma una nota speciale hanno meritato i cappelletti in brodo di capponne e la parmigiana di gobbi, delicati e squisiti. Buono l'abbinamento con i vini (Prosecco delle cantine Terra Serena, Grechetto dell'Umbria e Rosso di Montefalco delle cantine Antignano, Moscato d'Asti delle cantine Strevi).

## TERNI

### IL "CASAGRANDE" E GLI CHEF DEL FUTURO

Dagli anni della sua fondazione, intercorre un rapporto didattico-culturale fra l'Istituto alberghiero "Casagrande" e la Delegazione. Quest'anno il Delegato e i Simposiarchi hanno pensato di inserire la riunione conviviale accademica nel percorso didattico che la scuola ha programmato con i fratelli Serva de "La Trota dal 1963", ristorante pluristellato di Rivodutri. La riunione conviviale "Accademici e insegnanti dell'istituto" ha avuto luogo presso il ristorante didattico, con piatti preparati dagli allievi sotto la direzione dello chef Maurizio Serva. Nella seconda pagina del menu, ideato dal Delegato, è stato inserito il pensiero che ani-





ma gli chef Maurizio e Sandro Serva e che coincide con l'interpretazione dell'Accademia del termine "tradizione". Gli allievi del terzo anno hanno seguito e fatto proprio, fin dal mattino, quanto veniva proposto dallo chef: cappuccino di zucca affumicata al cardamomo; ricotta al caffè e croissant al sale d'arancia "presentato in tazza"; carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse; zita ripiena di coregone affumicato, salsa e strigoli croccanti; luccio perca cotto sulla pelle, gocce di acciuga e olive nere. Per chiudere: coulis con mousse di caldarroste, fettuccine dolci ai porcini e bavarese di lavanda (sicuramente il piatto più difficile e più riuscito della serata). Senza alcun dubbio agli allievi, chef del futuro, non sarà sfuggito che questa cucina vive nel presente, affonda profondamente in quella tradizionale e che tutto ciò è l'inizio di un percorso, che si protende verso il futuro. Gli Accademici, all'unanimità, hanno approvato lo spirito e il contenuto della riunione conviviale: "tradizione concettualmente rinnovata, non adorazione delle ceneri del passato ma costruzione di un nuovo che, pur appoggiandosi su concetti antichi, vola su tecniche, preparazioni, estetica che solo chi ha un solido patrimonio culturale può realizzare". (Guido Schiaroli)



VALLI DELL'ALTO TEVERE

**PASSAGGIO DELLA CAMPANA**

Nell'accogliente salone delle feste della residenza Country Hotel Poggiomanente (Umbertide), si sono riuniti, in gran numero, gli Accademici per festeggiare il passaggio della campana tra il Delegato uscente Libero Picchi (che assume il ruolo di Vice Delegato) e il nuovo Delegato Vittorio Landi. Libero Picchi ha suonato la campana per quasi dieci anni guidando la Delegazione tra cucina e cultura. Il nuovo Delegato ha comunicato l'ampliamento del territorio della Delegazione a 5 Comuni della Valtiberina toscana, commentando come si realizzi così il progetto costitutivo della Delegazione. Il pranzo è stato eccellente, tradizionale, legato alle feste natalizie, con dei prelibati "cappelletti chiusi a mano in brodo di capponi"; con "gobbi in parmigiana" e "anatra in porchetta" non da meno. Il brindisi del nuovo Delegato con il "Vin Santo della Basilica" (Riserva Vittorio Landi, 2008) ha contribuito al successo di una bella serata, con buona cucina e in buona compagnia. (Vittorio Landi)

ABRUZZO

PESCARA

**ALLA RICERCA DEL TARTUFO BIANCO MOLISANO**

Prima meta del viaggio, che ha visto gli Accademici della Delegazione riuniti alla ricerca del prezioso tubero, il simpatico borgo di San Pietro Avellana, considerato il centro della raccolta del tartufo bianco pregiato molisano. Accompagnati dalla Delegata di Isernia, Giovanna Maria Maj, che li ha assistiti per tutta la durata della gita, gli Accademici sono stati ricevuti dal dinamico Sindaco, il quale ha ampia-

mente illustrato il suo "piccolo gioiello" naturalistico. Si è, quindi, proceduto per Vastogiardari, dove, presso l'agriturismo "San Mauro", si è gustato un profumato tartufo bianco, in un menu integralmente ad esso dedicato, in cui il tartufo è stato grattugiato su un uovo e purea di patate, e soprattutto sui deliziosi ravioli di ricotta. Dopo una sosta ad Agnone, per visitare la famosa fabbrica di campane "Marinelli", gli Accademici hanno raggiunto Bagnoli del Trigno, dove, al ristorante "Calice rosso", nell'hotel "Domus", li attendeva un menu interamente dedicato al tartufo bianco pregiato, fin dall'antipasto, la "panonda" bagnolese con uovo in camicia e scaglie di tartufo. Hanno fatto seguito una superba zuppa alla "santé" sempre coperta di scaglie del prezioso fungo, il "baccalà arracanato" coperto delle stesse scaglie. Una cena introdotta dal saluto e dal ringraziamento del Delegato Giuseppe Fioritoni alla Delegata di Isernia, la quale ha svolto un'interessante relazione sul tartufo, tracciandone la storia fin dalle sue origini. Il servizio è stato inappuntabile e professionale e ha meritato i complimenti di tutti i invitati; i due Delegati si sono congratulati con la brigata di cucina per gli ottimi piatti che hanno dimostrato un'alta preparazione e professionalità. Il giorno successivo, si è tornati ad Agnone, dove, alla locanda "Mammì", ristorante aperto da una giovane cuoca emergente, Stefania, allieva di Niko Romito (chef tre stelle Michelin). Qui gli Accademici hanno incontrato una folta rappresentanza della Delegazione di Isernia, per condividere i piaceri della "buona tavola". Le pietanze, tutte guarnite con il profumato tartufo bianco pregiato, sono state ottime, ma l'intero pranzo è stato rovinato da un'esplosante lentezza del servizio. Il simposiarca Giovanni Di

Nucci di Isernia ha illustrato, prima del pranzo, i singoli piatti del menu, soffermandosi anche sulle proprietà nutrizionali di questo ineguagliabile fungo ipogeo, arrivando alla conclusione che il tartufo costituisce "l'acqua più costosa che assumiamo". (Carlo Marsilio)

PUGLIA

ALTAMURA

**VINO A TEATRO**

Il GAL Terre di Murgia, la locale Pro Loco, l'A.R.A. (Associazione albergatori e ristoratori Altamura) e la Delegazione hanno organizzato una inconsueta manifestazione dal titolo "Vino a teatro". La location scelta è stato lo storico Teatro Mercadante, restituito agli altamurani dopo anni di restauro, che ha accolto un pubblico numeroso, interessato e incuriosito dall'originalità dell'evento. Come il mosto si trasforma in vino, così numerosi brani poetici di autori famosi (da Orazio a Baudelaire, a Carducci, a Neruda) si sono trasformati in note musicali, ad opera del gruppo di Antonio Dambrosio, per levare un inno all'ebbrezza dionisiaca, all'insegna di un universo sonoro incentrato sulla vite, sull'uva, sul vino. La serata, che si è conclusa con la degustazione di alcuni vini pregiati segnalati e serviti da qualificati sommelier, ha fatto registrare un apprezzabile consenso. (Immacolata Portoghese Stigliano)

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

**TREDICI PORTATE RICCHE DI SAPORI DEL TERRITORIO**

Il ristorante "Le cantine della Lampara" ha accolto, in occa-



sione dello scambio degli auguri, gli Accademici della Delegazione, nel segno dell'amicizia e della convivialità. Lo chef Natale Nappa ha impegnato il suo talento in un menu caratterizzato da tredici portate: la freschezza delle materie prime ha esaltato la ricchezza dei sapori degli ingredienti in maniera peculiare. Tra i primi: tortelli di zucca e capocollo "azze anca" (o capocollo grecanico, prodotto nella parte meridionale della provincia di Reggio Calabria, dove rimangono ancora testimonianze della presenza greca). La particolarità di questo capocollo, che viene ottenuto da suini neri calabresi, una razza autoctona che si sta tentando di salvare dall'estinzione, sta nel fatto che non viene ottenuto dalla coppa del suino, bensì da un taglio dell'anca, da cui il nome: è, in pratica, ottenuto dalla parte superiore della coscia del prosciutto, opportunamente disossata e rifilata in modo da rendere il salume cilindrico come un capocollo. Essa viene poi salata e massaggiata con gli aromi (in specie: pepe nero, peperoncino a scaglie e finocchio selvatico) e avvolta da un sottile strato di grasso, che ne garantisce la morbidezza anche dopo la stagionatura, che viene effettuata nei tradizionali "cato", seminterrati con finestre che permettono all'aria di circolare.

Il risotto con totanetti e croccante di carciofi è stato, poi, un esempio di riuscito connubio di gusto e tatto. La ricciola alla liparota, riferimento alle vicine isole Eolie, dalle quali ha tratto le fragranze degli aromi che hanno accompagnato le sapide trance del pesce, è stata accompagnata da una variopinta insalata di stagione. I fichi d'India hanno ben rappresentato la frutta del territorio, mentre il pandoro farcito con il gelato alla "crema reggina", espressione dell'artigianato locale ormai da molti decenni, si è accompagnato con i tradizio-

nali "petrali" e i classici torroncini, fichi secchi e datteri. I vini: "Micah" e "Patros Pietro", della casa vinicola Malaspina, hanno degnamente accompagnato la riunione conviviale, che gli Accademici hanno concordemente apprezzato, anche per il servizio e l'elegante location.

#### VIBO VALENTIA

### PESCE AZZURRO IN TAVOLA

In una splendida cornice sulla collina che sovrasta la suggestiva baia di Vibo Marina e Pizzo, si trova un caratteristico ristorante in pietra, dove reti da pesca, un grande camino e un bravo cantastorie accolgono gli intenditori della cucina mediterranea. È questo il luogo che la Delegata Ernesta Pasquale Monteleone ha scelto per trattare un tema, oggi, di grande interesse scientifico e culturale: il pesce azzurro. L'Accademico Ermenegildo Niutta ha analizzato, con grande competenza, l'importanza, per il benessere psicofisico, delle proprietà di questo prezioso alimento. Il pesce azzurro, sin dai tempi antichi, ha trovato un posto d'onore sulle nostre tavole. Il ristorante "Go" ha preparato, per la riunione conviviale, alici, lampuga, sgombri, alalunga, palamito e tonno, secondo le ricette della tradizione, con i profumi delle erbe aromatiche e il peperoncino calabrese. I piatti sono stati accompagnati da due ottimi vini: "Cirò rosso classico" e "Iazzolini bianco". Ha concluso la cena un piacevole dessert alle mele. Tutti gli Accademici hanno apprezzato l'impegno dello



chef nella preparazione dei piatti. (Eleonora Cannatelli)

#### SICILIA

#### CALTAGIRONE

### CENA NELLA PIAZZA ESAGONALE DI GRAMMICHELE

È sempre una coraggiosa scommessa, per un giovane, tornare al suo paese di origine per mettere a frutto le esperienze conseguite fuori dal suo contesto. È quello che ha fatto Tommaso Nobile che, dopo un periodo di lavoro presso un importante ristorante di Catania, ha aperto un locale tutto suo nella grande piazza esagonale di Grammichele, simbolo della città, che con i suoi edifici barocchi sembra circondare, con un arioso abbraccio, il visitatore. Nome del ristorante: "Piaciri", un invito che, detto in siciliano, diventa una suggestiva promessa. L'Accademica Adriana Privitera è stata la Simposiarca del convivio. Dopo una panoramica sulla cucina siciliana, sui cibi e i piatti che più la caratterizzano, citando anche un brano della scrittrice e Accademica Simonetta Agnello Hornby, tratto dal libro *Un filo d'olio*, la Simposiarca ha presentato Tommaso Nobile, che ha spiegato ai commensali la scelta del menu: un mix di sapori siciliani innovati nella presentazione e negli accostamenti. Un originale aperitivo ha infatti accolto i commensali: salvia in pastella e un bicchierino di parmigiana "esplosa", accompagnata da tocchetti di pane aromatizzato. Quindi gli antipasti: il classico tortino di alici ravvivato da un letto di cipolla caramellata, julienne di calamari su un cilindro di fico d'India, sarde a

beccafico alla palermitana. Come primo piatto: castellane con pesto di mandorle, gamberetti e pomodorini e, per secondo, un calamareo con ripieno a sorpresa di

ricotta su crema di pane e cozze. Per finire, colorati geli di frutta fresca di stagione e variazioni di delizie di ricotta. Una cucina che unisce il mare alla terra senza pregiudizi, che ha forse bisogno di qualche piccolo ritocco per mettere a punto le sue novità. Un plauso alla voglia di sperimentarsi di questo giovane cuoco e dei suoi collaboratori. (Colomba Cicirata)

#### SULLA VIA DELLA SETA

Khiwa, barbara e feroce nei tempi in cui commerciava in schiavi; Bukhara, colta per le numerose madrase frequentate anche dalle donne; Samarcanda, semplicemente bella; calda Termez; Tashkent verde di parchi e giardini, passando per Shacrisabz, città natale di Tamerlano, giungendo ai confini dell'Afganistan, per visitare il sito archeologico buddista di Kara Tepe. Una piccola carovana di Accademici della Delegazione ha percorso un tratto dell'antica "via della seta", quello che attraversa l'Uzbekistan, nell'Asia centrale. Un percorso molto interessante, lungo il quale si è gustata anche la cucina uzbeca: a colazione kasha (riso bollito nel latte dolcificato); a pranzo o a cena, plov (riso con ortaggi e carne stufata), shashlyk (spiedino di carne) arrostito, hunon (involto di pasta con ripieno di carne e patate), dulma (foglie di vite o di altra verdura ripiena di carne), dimlana (carne stufata con ortaggi). Tutto preceduto sempre da una soupe di ortaggi o da un brodino di carne, per preparare lo stomaco ai cibi piccanti che seguivano, e concluso con il tè verde.





## CANICATTÌ

**UN EVENTO APERTO AL PUBBLICO**

La Delegazione, in occasione dell'annuale cena ecumenica, ha organizzato, presso il ristorante "Al Casale" di Castrofilippo, un evento culturale aperto al territorio, che ha destato l'interesse del pubblico e dei media. Dopo i saluti del Sindaco di Castrofilippo, Calogero Sferazza, la Delegata Rosetta Cartella Corbo ha presentato il volume "La cucina delle carni da non dimenticare" soffermandosi sull'importanza e sul significato della cena ecumenica. L'Accademica Carmen Augello ha relazionato su "Il quinto quarto nella normativa tra tradizione e innovazione". L'evento si è concluso con numerosi interventi. La serata è proseguita con la cena ecumenica riservata agli Accademici in un'accogliente saletta del ristorante, attorno ad una tavola accuratamente imbandita. Simposiarca l'Accademica Giuseppina Cartella. Il menu proposto, altamente apprezzato da tutti per l'ottima qualità del cibo e per la sapiente elaborazione di antiche ricette in sintonia con il tema ecumenico, 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. (Rosa Cartella)

## SIRACUSA

**A PRANZO CON IL MAESTRO**

Un vero *Accademico ante litteram* ha definito Giuseppe Verdi il Delegato Angelo Tamburini, che ha dedicato al bicentenario della nascita del Maestro la riunione conviviale di fine 2013, selezionando, insieme con le più famose arie delle grandi opere verdiane, le ricette predilette da Verdi. Il menu: crostino Rigoletto; risotto alla Verdi, anolini in brodo; faraona mortificata, insalata di cicorie; boudin di castagne. Ben abbinati i vini del territorio siciliano: "Lamùri" 2012 Nero d'Avola Igt Sicilia (azienda Tasca d'Almerita - Pa); "Don Nuzzo" Moscato di Siracusa Doc 2011 (Antiche Cantine Gulino-Sr). Le arie delle opere più note hanno ricreato le condizioni per essere, tutti alla stessa tavola, a pranzo con il Maestro. Merito della piena riuscita del simposio va anche al giovane chef Angelo Mennillo, del ristorante "Hibiscus" dell'hotel Caiammari, che ha ben saputo interpretare le ricette verdiane fornite dal Delegato, il quale ha manifestato grande apprezzamento, interpretando il giudizio dei numerosi Accademici. Il grande Maestro amava immensamente la sua terra, e il suo rapporto con le tradizioni e i luoghi si estendeva in maniera del tutto naturale alla cultura della cucina del territorio. Nella tenuta di Sant'Agata (a Villanova sull'Arda), Verdi amava curare i prodotti migliori della sua terra: un vero e proprio precursore del km 0. Inviava ai suoi amici prodotti di salumeria e formaggi del territorio e organizzava pranzi conviviali, dove i prodotti tipici emiliani e la cucina genuina non mancavano mai: egli preferiva, infatti, le sue ricette semplici e tradizionali ai sontuosi piatti serviti nei famosi ristoranti che per motivi di lavoro spesso doveva frequentare. (A.T.)

**EUROPA****SVIZZERA**

## SVIZZERA ITALIANA

**LETTERATURA E CUCINA**

La serata all'"Hotel Splendid Royal" di Lugano, dove la Delegazione si è riunita prima delle feste natalizie, è stata preceduta da un incontro-chiacchierata da un incontro-chiacchierata di Bruno Gambarotta, noto autore di libri e articoli. Un fuoco di fila di ricordi e osservazioni, ben conditi da un'eccellente vena di humour e, naturalmente, anche di gastronomia, un campo in cui il relatore si trova a suo perfetto agio, essendo un noto gourmet. Interessanti le sue osservazioni su come il tema della cucina, in letteratura, sia cambiato negli ultimi due secoli, non facendo più solo da contorno alla storia ma entrando nella psicologia dei personaggi. Gli Accademici si sono poi diretti nella sala da pranzo, ben preparati per gustare l'ottima cena. La cucina dell'hotel ha ritrovato gli antichi fasti e ha offerto un menu misurato e di buon gusto. Non meno importanti e ben scelti i vini. (Sussy Errera)

**UNGHERIA**

## BUDAPEST

**GALA DEGLI AUGURI**

La Delegazione ha organizzato la riunione conviviale "Gala degli auguri" presso il più prestigioso hotel di Budapest: il "Four Seasons Gresham Palace", dove sia il settore food & beverage,

sia la cucina sono diretti da italiani. L'occasione, che ha visto una nutrita partecipazione di Accademici e ospiti, è stata allietata dalla presenza di Sua Eccellenza il Nunzio Apostolico di Budapest Alberto Bottari de Castello, che ha ricordato la valenza del presepio nella celebrazione del Santo Natale. Il sontuoso allestimento degli ambienti, inoltre, ha fatto sentire in modo significativo il clima natalizio dell'evento. Il menu è stato appositamente concordato tra il Delegato, anche Simposiarca, e l'executive chef Leonardo Di Clemente, affiancato, per gli allestimenti e la scelta dei vini, particolarmente indovinata, dal food & beverage director Andrea Colla. Dapprima si sono gustati: tonno scottato con melone invernale, fiori di zuccina in tempura con salsa guacamole, baccalà in spuma mantecato con chips di polenta, abbinati al vino Antech Tradition Brut Limoges. Gli antipasti: sogliola e capasanta "all'amatriciana" in affumicatura, guanciale, passata di pomodorini, cipolla infornata, pure di patate al prezzemolo e fagioli cannellini, il tutto abbinato al vino Arborétum, Badacsonyors, Budai Zöld, 2011, Folly. Per primo: raviolo ricotta e spinaci in salsa di castelmagno al profumo di tartufo nero, abbinato al vino Oremus Furmint, 2011 (Mandolás). I secondi: orata in crosta mediterranea con salsa di topinambur, chips di ceci e passata di melanzane; petto d'anatra arrostito in flan di foie gras pastinaca, dim sum d'anatra e cavoletti in confit. Panettone semifreddo e crema ganache alle spezie di Natale, per dessert. L'eccellenza nella preparazione dei piatti, i vini abbinati e il servizio impeccabile sono stati all'altezza della fama di cui gode la catena di Hotel Four Seasons nel mondo. Prima del suono della campana, è stato consegnato allo chef Di Clemente il piatto ricordo dell'Accademia. (Alberto Tibaldi)







## PIEMONTE

ALESSANDRIA  
29 novembre 2013

Ristorante "Da Diego" di Diego D'Andretta ● Galleria Guerci 2, Alessandria; ☎0131/266684; info@dadiego.it; coperti 40 ● Parcheggio vicino incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,20; prezzo € 40; moderno, elegante.

**Le vivande servite:** polenta bianca croccante con baccalà; risotto del pescatore; grigliata di pesce (orata, gambero, scampo, tonno); tortino caldo di noccioline delle Langhe con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Cortese di Gavi (Villa Sparina); Grignolino; Moscato di Strevi.

**Commenti:** Anche se lontana dalle tradizioni piemontesi, una buona cena di pesce qualche volta è gradita. Gli Accademici si sono sbizzarriti con pesce fresco di qualità, proveniente da Mazara del Vallo, che il giovane chef Diego D'Andretta si cura di avere giornalmente. Non sono stati scelti piatti complicati e come la storia dello chef, reduce da esperienze internazionali, avrebbe potuto permettere, ma un menu degustazione. Ottimo poi il dolce. Un po' freddo il locale, nuovo e moderno, ma la buona scelta dei vini aiuta a superarlo.

BIELLA  
30 novembre 2013

Ristorante "Agorà Palace Hotel" di Mauro Tosetti ● Via Lamarmora 13/A, Biella; ☎015/8407324, 015/8407423; coperti 100 ● Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo € 50; elegante, tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** carpaccio di piovra al cedro; flan di asparagi con fonduta; riso pilaf con gamberi Baltimora flambati; cosciotto di maiale flambato; patate parmentier; zucchine trifolate; panna cotta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pinot Chardonnay 2012 Doc "L'altro"; Nebbiolo Langhe

Doc 2010 (entrambi Pio Cesare); Moscato D'asti Docg "Valamasca" (Vinchio e Vaglio).

**Commenti:** La cucina alla fiamma è stata il leit motif della serata degli auguri di Natale. Ha cucinato per gli Accademici il cancelliere dei grandi maestri della ristorazione per Italia, Svizzera, Inghilterra e Montecarlo (AMIRA), Valerio Beltrami. Il piatto clou è stato il riso pilaf con gamberi flambati, accompagnati da una salsa a base di Cognac, un accenno di rubra e panna acida, che ha accolto i migliori complimenti per l'esaltazione dei sapori e la perfetta cottura degli ingredienti. L'altro piatto scenografico è stato il cosciotto di maiale, la cui carne era morbida al punto giusto ma con verdure non eccezionali. I vini sono stati presentati da David Tomatis, direttore commerciale della cantina Pio Cesare: molto apprezzati, soprattutto il Nebbiolo Langhe Doc. Nel complesso una bella serata.

CIRIÈ  
17 ottobre 2013

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso e Igor Macchia, ● Via Caovur 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9278014, fax 011/9131968; coperti 40 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ● Valutazione 8; prezzo € 80; elegante.

**Le vivande servite:** salame di turgia della macelleria Mosca; piccolo fritto misto alla piemontese, milanese e zucchine in carpione; animelle scottate, capperi, polvere di caffè e spinaci freschi; lingua di vitello cotta a bassa temperatura; purè di patate al mascarpone e funghi; "grive" di maiale, cavolo saltato e salsa al vino rosso e spezie; agnolotti; consommé di cappone e tartufo nero; risotto; trippa, fagioli, scorza di limone e noce moscata; copertina di vacca vecchia e asparagi al vapore; finanziaria; bacio 2006.

**I vini in tavola:** Metodo classico Blanc de noirs "Dogma" 2010 (Borgo Maragliano); Freisa superiore 2009 "bugianen" (La Montagnetta); Barolo Brunate 2008 (Batasiolo), Barolo chinato (Rocche di Costamagna).

**Commenti:** Sono ormai nove anni che Giovanni accoglie gli Accademici nel suo bel locale di San Maurizio Canavese per la tradizionale conviviale ecumenica. Ed ecco allora frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e quanto altro fu cibo di fame e di popolo, trasfor-

marsi in piatti da re, anzi da raffinati gourmet, per godere di sapori, aromi, profumi, fusioni incredibilmente nuovi e attuali, pur nella loro solida tradizione. Riunione conviviale che ha soddisfatto pienamente la golosità, ma anche la cultura, grazie alla presentazione dei due interessanti volumi dell'Accademia e all'intervento del dottore Ivan Riva della macelleria Mosca di Biella, che ha illustrato storie e segreti del quinto quarto, completando così una serata ad altissimo livello gastronomico-culturale.

CIRIÈ  
4 dicembre 2013

Ristorante "Convivium" di Alessandro Onida, Alessandro Brillada, Piero Cervonaro ● Via Roma 69, Ciriè (Torino); ☎011/7601761; coperti 50 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 7,60; prezzo € 50; accogliente.

**Le vivande servite:** frittini e focaccine; capesante dell'Oceano Atlantico gratinate allo scalogno su letto di patate croccanti; insalata di gallina nostrana al tartufo in cialda di parmigiano; risotto al Nebbiolo con porri croccanti su crema di zucca; millefoglie di pasta fresca all'uovo fatta a mano con coniglio mostrano e crema di parmigiano reggiano Dop; bocconcino di sottiletto di manzo fassone presidio Coalvi saltato con carciofi e carciofo ripieno; profiterole alla nocciola Piemonte Dop con copertura al cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Spumante Osè Brut Rosato da uve Nebbiolo; Langhe Doc Rosato Osè da uve Nebbiolo; Nebbiolo d'Alba Doc Roccardo; Barolo Rocche dell'Annunziata Docg 2007; Barolo Chinato (azienda vinicola Rocche di Costamagna di La Morra).

**Commenti:** Dopo una lunga pausa, il ristorante "Convivium" ha riaperto i suoi locali piacevolmente ristrutturati e migliorati. La giovane e attiva brigata di cucina è guidata da un cuoco trentenne, Alessandro Brillada. Il ricco menu natalizio è stato realizzato con cura. Buona l'insalata di gallina, profumata di un fresco tartufo nero, e saporoso il sottiletto. Apprezzato il risotto al Nebbiolo su crema di zucca, anche se i porri erano poco croccanti. Delicato il millefoglie di pasta fresca. Particolarmente interessante la scelta e l'abbinamento dei vini, tutti di vitigno Nebbiolo. Conclusione con ottimi profiterole e profluvio di dolcetti serviti col caffè e, non poteva essere diversamente, con ottima grappa al Barolo.

IVREA  
8 dicembre 2013

Ristorante "Trattoria Moderna il Simposio" di Adriano Presbitero e Viviana Olocco ● Via Circonvallazione 4/f, Banchette d'Ivrea (Torino); ☎0125/610210, info@trattoriomodernailsimposio.it; www.trattoriomodernailsimposio.it; coperti 60/100 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,8; prezzo € 65; accogliente.

**Le vivande servite:** misticanza di capone di cascina, sarset, frutta senapata e melagrana; lasagnetta aperta al ragù di anatra; cappello del prete brasato con frutta secca, crema di zucca e polenta di mais rosso bio; tortelli al cacao ripieni di torrone, salsa vaniglia; tiramisù 2013; panettone Albertengo, spuma di mascarpone, gelato al caffè.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut Docg (Bersi Serlini); Stoa Südtirol-Alto Adige Doc 2012 (Cantina Tramin); Le Volte dell'Ornellaia, Toscana Igt 2011 (Ornellaia); Piano Del Cerro, Aglianico del Vulture Doc 2008 (Vigneti del Vulture); La Selvatica, Spumante d'Asti Docg (La Caudrina - Dogliotti), Cuvée tradizionale metodo classico brut (Orsolani).

**Commenti:** Il Simposiarca Enrico Papa ha organizzato al meglio una serata degna della circostanza che vedeva oltre alla partecipazione, quasi al completo, della Delegazione, anche alcuni Delegati e Accademici del Piemonte e della Val d'Aosta. Grande merito anche ai gestori che hanno proposto un menu di prim'ordine. Tutto ottimo, ma una menzione particolare va al buffet dell'aperitivo molto ricco e vario, e alla lasagnetta aperta al ragù d'anatra ben equilibrata nei sapori. Molto appropriata la scelta dei vini, tutti validi e ben abbinati. Nel corso della riunione conviviale Renzo Pellati ha intrattenuto gli Accademici sul suo recente libro "La storia di ciò che mangiamo", regalo di Natale della Delegazione a tutti i suoi soci. Da segnalare una squisita gentilezza dell'Accademico Orsolani, titolare dell'omonima azienda vinicola del Canavese che ha offerto lo spumante di sua produzione per il brindisi finale.

PINEROLO  
15 novembre 2013

Ristorante "Taverna degli Acaja" di Fabrizio Finotti e Giancarlo Pilitza ● Corso Torino 106, Pinerolo (Torino); ☎0121/794727 anche fax; coperti 35 ● Parcheggio incustodito, sufficiente.





PIEMONTE segue

te; ferie 1°-20 agosto, 1°-6 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 55; raffinato, elegante.

**Le vivande servite:** terrina di foie gras con pan brioche e marmellata di fragole; risotto con carciofi, radici e foie gras; bue grasso di Carrù in lunga cottura; monte bianco; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Gewürztraminer Alzasiano (Leon Beyer); Barbera Foravia (Merenda con Corvi); Passito di Caluso (Alladium Cieck).

**Commenti:** Riunione conviviale, riservata ai soli Accademici, in un ristorante ormai collaudato e conosciuto non solo nel Pinerolese, che vanta una cantina ben fornita con oltre trecento etichette nazionali e internazionali. Nel menu era stato inserito uno dei cavalli di battaglia del locale, il foie gras, che da anni viene interpretato e servito in diverse varianti. I piatti, cucinati con ingredienti di ottima qualità e caratterizzati da spunti creativi, hanno riscosso, in generale, ottimi apprezzamenti. Le radici nel risotto con carciofi davano risalto e, allo stesso tempo, contrastavano la dolcezza del foie gras. Il bue grasso, in lunga cottura, ha allietato i palati con la sua tenerezza e succosità, unica nota stonata il letto di troppo liquido. È stata una piacevole serata che ha permesso agli Accademici, di parlare della programmazione dell'anno 2014.

#### PINEROLO 13 dicembre 2013

Ristorante "Locanda La Posta-Tenuta la Morra" della famiglia Genovesio, ●Via Villafranca 77-Via dei Fossi 4, Cavour (Torino); ☎0121/69989, cell. 3355465553; posta@tenutalamorra.it, www.locandalaposta.it; coperti 180 ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima settimana di gennaio e prime due settimane di agosto; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65€.

**Le vivande servite:** aperitivo con frittini, sushi piemontese, castagne



con lardo al rosmarino, pallina di paté, rotondino di salciccia di Bra, mini flan con cuore di cervo; girello di bue per vitello tonnato alla vecchia maniera; agnolotti di bue brasato al burro fuso; gran bollito con salse, patate di montagna al vapore, valeriana e melagrana; panettone con zabaione e con crema chantilly.

**I vini in tavola:** Roero Arneis Docg 2012 (Conti Bianco di San Secondo); Barbera d'Alba Doc 2007 "Superiore" (Rupalino); Moscato "El Muscatè" (Tenuta La Morra).

**Commenti:** Il locale, frequentato già in altre occasioni dalla Delegazione, è un vecchio cascinale completamente ristrutturato, ma che conserva il fascino tipico di questi luoghi. Dopo il variegato aperitivo offerto nel salone del piano terreno, nella sala superiore è stato servito un menu all'insegna della tradizione piemontese, apprezzato dagli Accademici. Molto graditi lo zabaione e la crema chantilly, abbinati al panettone prodotto dalla famiglia Genovesio. Nel corso della bella serata sono entrate a far parte della Delegazione due nuove Accademiche. Prima dello scambio degli auguri, Lorella Daghero ha passato la campana al nuovo Delegato Alberto Negro.

#### VERBANO-CUSIO-OSSOLA 28 novembre 2013

Ristorante "La Tavernetta" di René Letti, in cucina René Letti ●Corso Italia 4, Villadossola (Verbania); ☎0323/800949; ●Parcheggio comodo; ferie in estate; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 40; locale gradevole ed essenziale.

**Le vivande servite:** sformatino alla zucca con bresaola nostrana e crema al grasso d'alpe; tartare di filetto di manzo al coltello; ravioli ripieni di vitello in salsa al sedano rapa; filetto di maialino lardellato, patate gratinate e verdure glassate; dessert alle castagne per l'Accademia.

**I vini in tavola:** Ribolla gialla C.O.F. Doc (Zoff); Marzemino Trentino Doc (Aldeno).

**Commenti:** La riunione conviviale, dopo la consueta presentazione da parte del Delegato, si è svolta in un clima accogliente. Apprezzate le preparazioni presentate dal cuoco René Letti. Particolarmente ben accolti sono stati il filetto di manzo al coltello, i ravioli e il dessert alle castagne;

qualche critica veniva però riservata al filetto di maialino. Da non trascurare anche il buon livello di presentazione dei piatti sapientemente composti, a completamento e dimostrazione della preparazione professionale del pur giovane titolare che, in passato, aveva maturato la sua preparazione professionale, oltre che in Italia, anche all'estero. A conclusione, un caloroso applauso suggeriva il buon esito della serata.



### LIGURIA

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 15 novembre 2013

Ristorante "Conte Rosso" della Famiglia Capogrosso, ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699, fax 0182/559054; coperti 45 ●Parcheggio zona pedonale in centro storico; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 60; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** tartare di fassone con uovo impanato e tartufo bianco; fonduta con tartufo bianco; tagliolini all'uovo con tartufo bianco; uovo fritto con tartufo bianco; semifreddo al tartufo.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba Doc 2011 (Ceretto); Nebbiolo d'Alba Doc 2010 (Gigi Rosso).

**Commenti:** Antico locale nel centro storico di Albenga, pavimenti in legno, muri di pietra a vista, un caldo camino acceso. Atmosfera autunnale, quasi piemontese, che ben si intona al tema della serata: "onore al tartufo bianco d'Alba". Questo prezioso emblema della Langa, è stato declinato nelle sue proposte più tradizionali. Gli Accademici hanno potuto assaggiare piatti e vini piemontesi, viaggiando con la fantasia e con il palato. Nonostante i punteggi estremamente positivi, bisogna rilevare che la fonduta e i tagliolini hanno forse risentito del vento di mare, che non li ha resi proprio come quelli che respirano l'aria delle colline langarole. Il tartufo bianco non ha invece sofferto, e ha profumato l'ambiente in modo eccel-

lente. I vini sono stati all'altezza della serata, ben orchestrata dal proprietario in sala, Salvatore Salsano e dalla gentile signora Denise. Ottimo rapporto qualità-prezzo e ambiente amichevole per una bella serata accademica.

#### ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 30 novembre 2013

Ristorante "Pernambuco" di Luciano e Ivana Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/555118, fax 0182/53458; coperti 50+20 (in giardino) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 1° al 10 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 65; elegante, tradizionale.

**Le vivande servite:** insalata di carciofi e gamberi di Oneglia all'olio nuovo; baccalà islandese con castagne, accompagnato da un delicato olio neonato; crema di fagioli di Pigna con calamaretti; tagliolini all'uovo con ragù di carciofi e crostacei; aragosta con patate di Montegrosso e mosto di olive taggiasche; scamone di vitello al forno con broccoli e cavolfiori; crème brûlée alle castagne con crema di cachi della Valle Arroscia.

**I vini in tavola:** Pigato Vigne veggie Doc 2012; Rosso "A Seiana" 2009; Pigato passito Nicol 2009 (tutti azienda agricola Massimo Alessandri, Ranzo).

**Commenti:** "Autunno ad Albenga" ha coinciso con la cena in onore del Segretario Generale Paolo Petroni, venuto in Liguria per il convegno organizzato dalla Delegazione: "Olio, un filo d'oro tra le Alpi e il mare". Novembre è il mese in cui nelle colline albaneganesi si raccolgono le olive dalle quali si ottiene questo prezioso nettare dorato che è stato il protagonista della serata. I piatti sono stati, a giudizio unanime, perfetti. Sublimi i gamberi con i carciofi, eccellente il baccalà, ottima la crema di fagioli, squisiti i tagliolini, perfetta l'aragosta, buonissimo lo scamone, delizioso il dolce. La brigata di cucina, guidata da Nicoletta e Ivana, che privilegiano una cucina del territorio con particolare ricerca delle materie prime, ha ricevuto i giusti complimenti. Servizio impeccabile e vini di grande carattere. Un'ottima cena che ha concluso degnamente un'importante giornata di studio, in un clima di amicizia.

**GENOVA-EST**  
20 novembre 2013

Ristorante "Il Melograno" di Angelo e Lado Paoloni, ●Via Mazzini 96 T, Bogliasco (Genova); ☎010/3474226, fax 010/3470545; coperti 35 ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 45; tradizionale.

**Le vivande servite:** antipasto sinfonia di mare autunnale; risotto ai gamberi e zafferano; pescato del giorno con patate alla paesana; sorbetto al limone e melagrana con Dolcetto della casa; cantucci e Vinsanto.

**I vini in tavola:** Asole Prosecco Docg (Ciroto); Chardonnay 2012 Alto Adige (Alois Lageder).

**Commenti:** I fratelli Paoloni, titolari di questo simpatico ristorante e toscani purosangue originari della Val di Chiana, riescono sempre a dare una loro personale impronta ai piatti che, con molta capacità e lunga esperienza, offrono alla clientela. Il pescato del giorno con patate alla paesana, che in Liguria è generalmente bianco, si è colorato di rosso del pomodoro fresco. Alta la votazione per l'ottimo antipasto di mare freschissimo e vario, apprezzato anche il risotto che, con la leggera aggiunta dello zafferano, ha messo in rilievo il gusto dei gamberi del Golfo Paradiso. Per terminare, una grande quantità e varietà di dolci, fatti in casa, che meritano una menzione speciale. Come sempre molto appropriata la scelta dei vini.

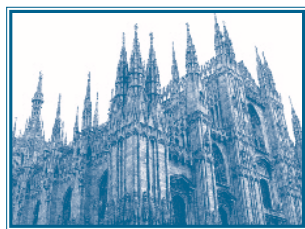
**RIVIERA DEI FIORI**  
15 dicembre 2013

Ristorante "Buca Cena" di Davide Bisato e Alberto Nattero, ●Via Campo Golf 59, Sanremo (Imperia); ☎0184/557442; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 43; elegante.

**Le vivande servite:** brandacujun delicato di stoccafisso e baccalà; cappon magro alla vecchia maniera; ravioli ai carciofi con olio extravergine di oliva taggiasca nuova spremitura; coscetta di cappone farcita con patate al rosmarino e tenera insalatina; tortino al cioccolato con gelato alla crema e mora crispy.

**I vini in tavola:** Brut dell'Oltrepò pavese (Cantina Giorgi); Ormeasco superiore di Pornassio (Guglierame).

**Commenti:** La location è storica, coeva con il Campo Golf di Sanremo, ma la gestione è attualissima e giovane, basata su piatti del territorio interpretati secondo tradizione appena appena rivisitata, in omaggio ad una maggiore delicatezza. Così è per stoccafisso e baccalà mantecati e con il cappon magro, ma anche con i ravioli ripieni di carciofi liguri conditi solo con olio extravergine di nuova spremitura: un piatto che sarebbe stato eccellente se solo la sfoglia fosse stata un po' più sottile. Nella norma, anche se di ottima interpretazione, la coscetta di cappone farcita, mentre l'abbinamento del dessert ha animato contrastanti pareri. Ambiente degno di nota sia all'interno sia nel panorama degli ulivi e nel verde circostante, con prezzi contenuti e servizio pronto ed efficiente.

**LOMBARDIA****ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO**  
20 novembre 2013

Trattoria "al Folzone" di Stefano Molinari ●Via Folzone 5, Lonato del Garda (Brescia); ☎030/9130536; info@alfolzone.it, www.alfolzone.it; coperti 80 ●Parcheggio ampio; ferie 7 giorni a gennaio e 7 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 30.

**Le vivande servite:** "brufadei"; "mariconde"; carrello dei bolliti ("capel del pret", lingua salmistrata, lingua naturale, cotechino, testina di vitello, "oss del stomech", gallina nostrana); carrello degli arrostiti (reale di vitello arrotolato, coppa di maiale, stinco di maiale, fesa di tacchino, prosciutto affumicato di Praga); contorni misti; semifreddo alla grappa con i frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Lambrusco mantovano "Pjafoc" (Cantine Virgili).

**Commenti:** Una serata conviviale all'insegna della tradizione. Il Simposiarca Andrea Guetta ha fatto conoscere agli Accademici i "brufadei" (pasta cotta al forno, tagliata e bollita nel brodo) e le "mariconde" (pri-

mo piatto di riutilizzo del pane vecchio, servito in brodo), antiche ricette lombarde, riproposte dal ristorante appositamente per la serata. Dopo questa parentesi "storica", si è passati trionfalmente ai carrelli dei bolliti e degli arrostiti unanimemente apprezzati. La serata si è chiusa con l'intervento di Stefano Molinari che ha raccontato la storia della sua famiglia di ristoratori che dalle valli cembre del Veronese si è trasferita dapprima nel Mantovano e dal 1994 a Lonato, coltivando il piacere e la tradizione di servire i carrelli di arrostiti e bolliti.

**LECCO**

9 novembre 2013

Ristorante "Cacciatori" di Samuele Curti ●Via Roccolo 1, Località Ortanella, Esino Lario (Lecco); ☎0341/860219, fax 0341/860949; coperti 160 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 10 al 30 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo € 35; familiare, rustico.

**Le vivande servite:** cotechino e mortadella di fegato con patate lesate e prezzemolo; patole (ravioli di S. Antonio) al burro fuso e grana; gnocchi burro, salvia e noci; stinco di maiale al forno con finocchietto e castagne accompagnato da purè di patate; torta di mele e patate con panina montata.

**I vini in tavola:** Cartizze imbottigliato dal ristorante; Sassella 2010 (Triacca).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata a un prodotto tipico del territorio: la patata bianca di Esino Lario. In accordo con il ristoratore (che è anche produttore di questa patata), è stato approntato un menu che prevedeva, in ogni portata, la presenza di questo pregiato tubero nella sua migliore interpretazione. Dopo l'interessante relazione del Presidente del Consorzio della patata bianca di Esino, sugli aspetti storici, sociali, culturali, nutrizionali e gastronomici del prodotto, si sono susseguite varie portate in cui la "biancona", com'è chiamata amichevolmente, ha

espresso pienamente le sue peculiarità di asciuttezza, mineralità e gusto. Molto apprezzati, fra i vari piatti, i ravioli di S. Antonio, la cui sfoglia è realizzata con le patate e il ripieno dolce è a base di carne; gli gnocchi fragranti e leggeri e la torta di mele e patate, molto equilibrata e profumata.

**LODI**

15 novembre 2013

Ristorante "Locanda del Sole" di Giuseppe Negri ●Via Manzoni 47, Corno Giovine (Lodi); ☎0377/67777; coperti 180 ●Parcheggio sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo €27; rustico.

**Le vivande servite:** grissini caldi con pancetta; cotechino in crosta; rapadura; panissa; torte della casa.

**I vini in tavola:** Gutturino, Malvasia dolce frizzante (entrambi Vicobarone).

**Commenti:** Appuntamento "ruspan-te" in una nota trattoria della Bassa Lodigiana, che ha i suoi punti di forza nella capacità di offrire, anche a gruppi numerosi, una cucina case-reccia, molto legata al territorio. Motivo di interesse era la panissa, un piatto tipico della Bassa, consistente in riso cotto in un brodo di maiale e accompagnato da un ricco intingolo di varie parti del maiale, tra le quali fegato, lonza, salsiccia. È una pietanza robusta, che stimola la convivialità in quanto deve essere presentata in un grande piatto comune, con il riso sormontato dal "sugo" di carne. Particolare la preparazione del riso, che prevede aggiunta di farina a fine cottura per legare il tutto. Nella norma, anche se non privi di originalità, gli antipasti e le torte. Da migliorare la scelta dei vini.

**MILANO DUOMO**

27 novembre 2013

Ristorante "La Dolce Vita" di Luisito Perazzo, ●Via Bergamini 11, Milano; ☎02/58303843, fax 02/58307418; coperti 90 ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo € 55; elegante.

**Le vivande servite:** tortino di porcini con cozze e vongole del Mediterraneo e crostini al limone; paccheri di Gragnano con bianco di orata, melanzane e ricotta all'arancia; doppio filetto di triglia di scoglio servito su zabaione di peperoni e mousse di







LOMBARDIA segue

castagne; torta di cioccolato su frolla salata.

**I vini in tavola:** Prosecco dry (Cantina Col Vetoraz); Traminer 2012 (azienda agricola San Vettore), Meridius 2011 (azienda agricola Le Torri); Barolo Chinato (Cantina Borgogno).

**Commenti:** Ambiente raffinato, rilassato, con una buona insonorizzazione, con l'accompagnamento discreto di un pianoforte che permette comunque la conversazione. Serata riuscita nonostante il folto numero di Accademici, grazie anche e soprattutto all'impegno profuso dai due Simposiarchi, Francesca Brunelli e Vito Faggella, che si sono lodevolmente adoperati per il buon risultato. Ottimo l'antipasto, eccellente il dessert con un riuscitissimo abbinamento di dolce e salato. Positivo il giudizio relativamente al primo piatto, i paccheri, mentre la valutazione del secondo piatto è stata parzialmente penalizzata dalla temperatura di servizio, in qualche caso leggermente fredda. Il folto numero di partecipanti, di norma punto di orgoglio della Delegazione, può a volte danneggiare parzialmente il risultato delle preparazioni, ineccepibili, invece, in occasione delle precedenti prove dei Simposiarchi.

#### PAVIA

13 dicembre 2013

Ristorante "La Barcela" ● Via Battella 16, Travacò Siccomario (Pavia); ☎0382/33636; coperti 60 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì a cena e mercoledì. ● Valutazione 7; prezzo € 30; familiare, caratteristico.

**Le vivande servite:** grande antipasto di salumi di propria produzione, frittata di verdure, cotechino con lenticchie; risotto con fagioli dell'occhio; ravioli di carne al ragù; brasato con purè; panettone con crema di mascarpone.

**I vini in tavola:** Bonarda e Moscato (Dagradi, Oltrepò pavese).

**Commenti:** Cena prenatalizia in una trattoria molto semplice e di tradizione con un arredamento un po' vecchiotto, sede di un circolo culturale dialettale. S'inizia con antipasti di salumi, sottaceti, frittata e cotechino con lenticchie decisamente gustosi. Come primi si parte con risotto ai fagioli dell'occhio, cotto bene e molto apprezzato; i ravioli, invece, avevano un sugo troppo salato; di-

screto il brasato e molto anonimo il purè. Per Natale non può mancare il classico panettone con crema al mascarpone, nella norma. Vini in linea col prezzo pagato, servizio gentile e cortese. Il locale è un po' rumoroso. Buono il rapporto qualità-prezzo. L'escussione delle schede mostra una notevole disparità nei punteggi assegnati. Risate finali con la lettura del Testamentum porcelli e scambio di auguri con la consegna dei tradizionali omaggi natalizi, rigorosamente gastronomici.

#### SABBIONETA - TERRE DESTRA OGLIO

5 dicembre 2013

Ristorante "La Clochette" di Angelo Bolzoni ● Via Borgo 2, Solarolo Rainerio (Cremona); ☎0375/91010, fax 0375/310151; coperti 70 ● Parcheggio sufficiente; ferie 1°-10 agosto; giorno di chiusura martedì. ● Valutazione 7,6; prezzo € 38; tradizionale, accogliente.

**Le vivande servite:** culatello e focaccia al rosmarino; terrina di foie gras con pane speziato e scalogno al Porto; rosette di anguilla con sedano croccante; risotto al ragù di galletto e ristretto al balsamico; ravioli case-recci al baccalà; sorbetto di agrumi; costolette di maialino di latte al timo con patate; semifreddo al torrone di Cremona e torta sbrisolona.

**I vini in tavola:** Pinot nero vinificato in bianco (azienda agricola Anteo); Lugana Doc (Otella); Pinot nero Sudtirol (H Lun); Passito di Pantelleria Ben Rei (Donna Fugata).

**Commenti:** La serata per lo scambio degli auguri natalizi si è svolta piacevolmente in un ambiente accogliente. È iniziata con un aperitivo con scaglie di formaggio grana, pesciolini fritti e Prosecco. Apprezzati tutti gli antipasti con una presentazione molto curata; da evidenziare la terrina di foie gras con il suo gradevole accompagnamento e le rosette di anguilla. Molto buono il risotto al ragù di galletto; discutibili e insoliti i ravioli al baccalà. Il secondo è piaciuto a tutti per la tenerezza delle carni e la sua sapidità. Anche il semifreddo al torrone con la crema di accompagnamento è stato apprezzato. Vini bianchi buoni; il rosso era senza lode e senza infamia; eccellente il Passito di Pantelleria. Presentazione della tavola molto curata ed elegante. Servizio cortese, veloce e preciso. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

#### VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

3 dicembre 2013

Ristorante "Margot" di Linda Orza e Massimo Mauri, ● Corso Anita Garibaldi 28, Vigevano (Pavia); ☎0381/87215, fax 0381/346136; coperti 70 ● Parcheggio incustodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7; prezzo € 40; elegante.

**Le vivande servite:** piccoli antipasti caldi e freddi; assaggi di morsi di strada; crema di fagioli cannellini con trippa alla milanese; ravioli con ripieno di cacio e pepe in crema di guanciaie; guanciaie di manzo con zucca schiacciata all'amaretto; panettone con crema al mascarpone; frutta natalizia.

**I vini in tavola:** Prosecco 2012 (azienda Gravet di Cimadolmo); Bonarda Oltrepò Pavese Doc 2012, (azienda Faravelli di S. Maria della Versa); Moscato "il ramoscello" Docg 2012 (produttori di S. Stefano Belbo).

**Commenti:** Simpaticamente riuniti al ristorante nello storico palazzo Sanseverino, per festeggiare la serata più bella dell'anno e la conclusione di un anno ricco di attività accademica. Appreziate le golosità calde e fredde che hanno introdotto i piatti e i vini, affidati alla bravura dello chef Massimo Mauri, improntati alla sobrietà, senza trascurare tradizione e innovazione. È Natale e più che il cibo si è cercata quell'aria di gioia che il Delegato Canelli ha fatto vivere nelle sue parole di augurio. Al brindisi finale, come è ormai consuetudine, non è mancato il quadretto natalizio, "il Cavaliere della bagna caoda", dono dell'Accademico Enrico Carnevale.

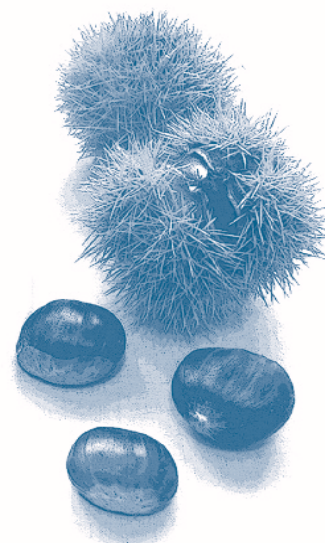


#### TRENTINO - ALTO ADIGE

#### MERANO

5 novembre 2013

Ristorante "Sigmund" della famiglia Sigmund Holzner ● Corso Libertà 2, Merano (Bolzano) ☎0473/237749, fax 0473/275986; coperti 60 ● Parcheggio custodito, sufficiente; ferie febbraio; giorno di chiusura mercoledì.



● Valutazione 7,4; prezzo € 55; tradizionale, caratteristico.

**Le vivande servite:** assaggio di zuppetta di rape rosse; millefoglie di manzo bollito, testina, Knoedel e insalata di cavolo; guance di vitello con polenta; tiramisù di castagne.

**I vini in tavola:** Amistar (Peter Soelva Caldaro) bianco e rosso.

**Commenti:** Locale di lunga tradizione, in una posizione storica alla "Porta Bolzano", recentemente sapientemente rinnovato. La cucina si indirizza prevalentemente ai turisti, data la posizione in pieno centro. Presenta anche pietanze rinnovate in modo originale. Buona la zuppetta di rape rosse, originale il millefoglie di manzo e testina con Knoedel, piatto tipico della cucina tirolese ma rinnovato secondo la moda del momento. Le guance di vitello potevano essere più saporite, ma in complesso un buon piatto. È stato considerato ottimo, dai più, il tiramisù, anche se incredibilmente un partecipante lo ha considerato immangiabile. Ottimo il vino. Complimenti al cuoco Folie e alla sua giovane aiutante.

#### TRENTO

13 dicembre 2013

Ristorante "Scigno del Duomo" di Alessandro Bertucchi ● Piazza del Duomo 29, Trento; ☎0461/220030; www.scignodelduomo.com; coperti 40 ● Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura domenica a cena e lunedì. ● Valutazione 8,7; prezzo € 65; tradizionale.

**Le vivande servite:** stuzzichini; fegato d'oca affumicato, mele verdi, radicchio tardivo e aceto tradizionale; ravioli liquidi di casolet su fondu-



ta di cavolo nero e croccante di nocciolo; tagliolini ai mirtilli neri con bocconcini di capriolo al Porto e cardamomo; capel del prete al Teroldego con purea di sedano rapa e spinaci; variazione di cioccolato valrhona caldo e freddo.

**I vini in tavola:** Trento Doc millesimato 2009 (Altemasi); Vendemmia tardiva Rupe Re 2010; Pinot nero 2010 (Castel Feder); Teroldego 2010 (Maso Cervara); Banyuls 7 age (Viale Magnares).

**Commenti:** Per la riunione conviviale natalizia, gli Accademici Patricia Deinies e Stefano Hauser non potevano trovare cornice migliore. Su tavole elegantemente imbandite, è stato servito un menu d'eccellenza, in linea con l'abilità dello chef Alfredo Chiocchetti che ha saputo unire innovazione e tradizione. Grissini e pane caldo della casa, affiancati da burro all'erba cipollina e acciughe, hanno accompagnato vivande e vini sapientemente abbinati. I tagliolini si sono rivelati piatto di alta cucina innovativa ma collegata al territorio. Piatto di gran classe il capel del prete, carne delicata sfumata al Teroldego completata da spinaci e sedano rapa in purea in ottimo equilibrio. Queste squisite vivande hanno largamente riscattato sia il fegato d'oca per la marcata nota di fumo, sia i ravioli, privi di personalità. Il dessert è stato degno finale della riuscita cena. Un sentito applauso è stato tributato alla maestria del cuoco e all'abilità del ristoratore Alessandro Bertucchi.



VENETO

**ALTO VICENTINO**  
5 dicembre 2013

Ristorante "Casin del Gamba" di Antonio e Daria Dal Lago ● Località Rocolo Pizzati 1, Altissimo (Vicenza); ☎0444/687709 anche fax; coperti 30 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie metà gennaio e metà agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,4; prezzo € 70; raffinato, familiare, accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** bocconcini di benvenuto: paté di capriolo su pane dolce e sorbo dell'uccellatore, vele di polenta croccante, crostolo di mais ed erba maresina, lumaca in crema alle erbe con pane al timo e cipolla, bollito con salsa verde, bocconcini di muscolo di vitello, lingua e cappone con salsa di lattuga, frutta glassata e insalatina e profumo di rafano, crema di patate e trombette nere con bignè farcito di stracchino; tortelli ripieni di cappone con finferli saltati e profumo di tartufo bianco; anitrella con cipolla allo zafferano, arancia e anice stellato; dessert di Natale con torrone e cioccolato; biscottini e cioccolatini della casa.

**I vini in tavola:** Gran Cuvée Blanc de Blanc extra dry (casa vinicola Zonin); Negramaro Salento Igt 2011 (Masseria Altemura); Recioto spumante Gambellara Docg (casa vinicola Zonin).

**Commenti:** Come di consueto, in occasione delle feste, gli Accademici si sono ritrovati per festeggiare la chiusura dell'anno accademico, Simposiarca Piero Rasia e la Consulta. Dopo l'introduzione del Delegato e del Simposiarca, si inizia con del bollito rivisitato su uno specchio di salsa verde, piatto bello da vedersi e dal gusto equilibrato e piacevole. I due piatti che componevano la prima portata sono stati molto apprezzati, sia dal punto di vista visivo sia olfattivo oltre che per il gusto. Buona l'anitrella profumata all'arancia e anice stellato. Per finire un fantastico dessert composto da un originale dolce di Natale realizzato con torrone e cioccolato, piatto molto scenografico, mentre il caffè veniva accompagnato da ottimi biscottini e cioccolatini della casa. Le aspettative sono state soddisfatte grazie all'eccellente cucina di Antonio Dal Lago, all'abbinamento dei vini e all'impareggiabile servizio ai tavoli coordinato dalla moglie Daria e dal figlio Luca.

**ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA**  
8 dicembre 2013

Ristorante "Molteni" di Stefania ed Enrico Molteni, ● Via Ruzzina 2/4, Adria (Rovigo); ☎0426/21295, fax 0426/944953; coperti 60 ●Parcheggio comodo; ferie dal 23 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45; tradizionale, in albergo con giardino estivo.

**Le vivande servite:** crostini con fegatini di fagiano; panini di casa con lardo di conca; tagliata di germano

reale al forno su insalatina di radichio tardivo di Treviso; pappardelle al sugo di lepre; fagiano al forno con erbe di campo; lepre in salmì con polenta; sorbetto alla zucca; torta del 50°.

**I vini in tavola:** Durello Brut 36 mesi (Marcato); Merlot Lison Pramaggiore 2010 (La Frassina); Valpolicella Ripasso Il Vegro 2010 (Brigaldara); Moscato d'Asti (Vignaioli di S. Stefano).

**Commenti:** Il tradizionale pranzo degli auguri è stato abbinato al 50° anniversario della Delegazione e, per l'occasione, è stato scelto uno dei migliori e più tradizionali locali del territorio, con un menu, concordato dalla Simposiarca Dianella Camisotti con lo chef, a base di selvaggina stanziale. Il pranzo è stato di altissimo livello e ha avuto consensi unanimi, a cominciare dal buffet degli aperitivi su cui spiccavano i buonissimi crostini con i fegatini per continuare, a tavola, con quello che è stato il piatto più apprezzato: una straordinaria tagliata di germano reale di grande gusto e di cottura perfetta. Tutto ciò che è seguito ha ricevuto unanimi favori, così come i vini, ottimi e ben abbinati. Entusiastici applausi hanno salutato lo staff del ristorante. Squisita accoglienza da parte dei gestori.

**TREVISO-ALTA MARCA**  
12 dicembre 2013

Ristorante "Locanda Baggio" di Antonietta e Nino Baggio ● Via Bassane 1, Casonetto di Asolo (Treviso); ☎0423/529648, fax 0423/520308; coperti 70+50 (esterno) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; elegante, tradizionale.

**Le vivande servite:** crema di zucca con mandorle tostate e liquirizia, musetto "imbriago", radicchio in tempura, strudel di radicchio e ricotta con pasta fillo; lasagnette al radicchio; risotto al pino mugo e faraona affumicata; guancette di vitello brastate con purea di patate Rotzo e radichio tardivo in tegame; sorbetto all'arancia; panettone artigianale; frutta caramellata, torroncini e dolcetti della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco Brut "Verv" Doc (azienda Andreola); Friulano 2011 Doc (azienda Due Torri); Merlot 2010 Doc (azienda Zonta); Moscato d'Asti Docg (azienda Gatti).

**Commenti:** All'accoglienza lo chef si è sbizzarrito offrendo "golosessi" non usuali, dove i prodotti del territorio e della stagione sono stati protagonisti con il gradimento generale. Per i due primi, anch'essi legati alla cucina tradizionale, si può dire che l'interpretazione delle lasagnette sia stata all'altezza della bravura dello chef mentre il risotto, seppure di ottima fattura, sia apparso a molti poco "sposato" con i due ingredienti di base. Il secondo è stato un grande piatto completo in sapore e molto morbido, che ha decretato senza riserve l'alta professionalità di Nino Baggio. I dessert sono stati quelli tipici natalizi, confermando l'aspetto amicale dell'evento. La consegna del Diploma di Buona Cucina, con il guidoncino firmato da tutti, ha confermato come la serietà e la passione nel proprio lavoro possano consentire di raggiungere sempre i risultati desiderati e l'apprezzamento della clientela.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

**GORIZIA**  
13 dicembre 2013

Ristorante "Tavernetta al Castello" di Loretto Pali e Barbara Borraccia, in cucina Antonio Venica ● Via Spessa 7, Capriva del Friuli (Gorizia); ☎0481/808228, fax 0481/880218; info@tavernettaalcastello.it, www.tavernettaalcastello.it; coperti 100 ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo € 60/65.

**Le vivande servite:** stuzzichini di benvenuto: radicchio di Treviso, finocchi, peperoni, cavoli e cavoletti in tempura; bicchierino con granella, formaggio cremoso e pancetta croccante; petto d'oca su rucola e melagrana; spiedini di cotechino in crosta di pane; carciofo grigliato con cremoso di caprino e cialda di mais; rosa di Gorizia e canarino in scrigno di pancetta nostrana su carpaccio di sedano rapa e mele; risotto all'"ardielut" e "formadi frant"; filetto di maiale di San Quirino di Commons con olio extravergine alle erbe e scaglie di sale; cassata di castagne e frutta candita su cioccolato grand cru.





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

**I vini in tavola:** Spumante Pertè Ribolla brut; Pinot Grigio Isonzo (Castello di Spessa); Sauvignon Collio (Castello di Spessa); Cabernet Franc Isonzo (Castello di Spessa); Moscato d'Asti (azienda Einaudi).

**Commenti:** Numerosi soci hanno raggiunto il ristorante per la cena degli auguri, l'ultima nel ruolo di Delegato per Alessandro Culot. Gli ospiti hanno apprezzato i diversi e sfiziosi stuzzichini di benvenuto, in particolare la frittura di verdure. Buoni anche gli antipasti, anche se il gusto unico della rosa di Gorizia, pregiatissimo radicchio locale, è apparso un po' prevalicato dagli altri ingredienti, pur ottimi. Note negative per il risotto, giunto in tavola troppo cotto, sciapo e con il formaggio frant non amalgamato bene. Meglio, anche se non indimenticabile, pur in presenza di una materia prima di eccellenza, il filetto di maiale, un po' troppo asciutto, e che neanche l'extravergine a crudo ha reso più umido. Gli Accademici hanno riservato la valutazione più elevata per il dessert, accompagnato da un ottimo Moscato, che ha chiuso una serie di vini di rilievo. Note di gradimento sono state, infine, espresse, oltre che per l'ambiente molto raffinato, anche per l'efficienza del servizio.



**I vini in tavola:** Bianco; Sangiovese (entrambi Diana, Campo del Sole); Lambrusco (Bellei).

**Commenti:** Serata nel segno della tradizione gastronomica bolognese con menu tipico del Natale felsineo. Eccellente la prestazione della brigata di cucina e del servizio di sala, egregiamente coordinati dal sempre attento e preciso direttore Palmirani, che ha confermato la meritata fama dello storico locale. Il Simposiarca e Delegato Guido Mascioli ha fatto un breve bilancio del primo anno di attività e ringraziato tutti i Consulenti e gli Accademici per il loro costante supporto e la partecipazione alle riunioni conviviali. Nel corso della serata, in festosa amicizia e serena convivialità, è stato consegnato il piatto del 60° anniversario dell'Accademia all'Accademico Ivo Galletti, decano della Delegazione. Erano presenti, tra gli altri, Gianni Negrini, Coordinatore Territoriale dell'Emilia, Tito Trombacco, DCST Emilia e Maurizio Campiverdi, Delegato della Bologna-San Luca.

**CARPI-CORREGGIO**  
13 novembre 2013

Trattoria "Baldini", ●Via Livorno 32, San Martino di Carpi (Modena); ☎059/662691, fax 059/662728; benedetta.gibertoni@tiscali.it; coperti 50 + 10 (all'aperto) ●Parcheggio scomodo; ferie periodo natalizio e pasquale; giorno di chiusura giovedì, sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a € 35.

**Le vivande servite:** pinzimonio; gnocco al forno ingrassato; tortelli verdi burro e salvia; "pettinati" al sugo di carne; gnocco fritto con salumi e formaggi; carpaccio di chianina; marmellate della trattoria; sorbetto; spiedini di frutta; crostata; salame dolce.

**I vini in tavola:** Lambrusco Grasparossa (Cantina Vezzelli); Prosecco di Valdobbiadene.

**Commenti:** L'ambiente rustico, la gestione familiare e la cucina tradizionale hanno reso la serata estremamente piacevole. Servizio ottimo, fornito da giovani camerieri efficienti e cortesi. Da menzionare lo gnocco fritto, veramente di ottima fattura, i tortelli fatti a mano con verdure di stagione e le marmellate che hanno deliziato il con-

vivio. L'alternanza di piatti a base di verdure, primi piatti e contorni composti hanno differenziato in modo originale i classici salumi e formaggi che si accompagnano allo gnocco fritto e ingrassato della tradizione emiliana.

**CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO**  
8 dicembre 2013

Ristorante "La Rosa dal 1908" di Renata Righi & C Sas ● Via del Bosco 2, Sant'Agostino (Ferrara); ☎0532/84098; info@trattorialarosa1908.it; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, il sabato a pranzo (da giugno ad agosto). ●Valutazione 7,9; prezzo € 50; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** crema di carciofi con mini-bigné; tortino di semolino e mortadella con tartufo nero; fettucine tirate al mattarello con tartufo bianco e burro di Fobello; spalla di vitello a bassa temperatura; flan di cardi, polenta bianca, chips di patate viola; gelato alla vaniglia "Madagascar" con frutta sciropata.

**I vini in tavola:** Talento Trento Doc (Conti d'Arco); Assisi Grechetto (Cantina Sportoletti); Rosso Veronese Ghemmel (Cantina Ottella); Moscato naturale d'Asti (La Tribuleira); Animante Franciacorta brut Doc (Barone Pizzini).

**Commenti:** Per l'annuale riunione conviviale degli auguri è stato scelto un tempio del mangiare e della tradizione, che Francesco e Adriana Righi, coadiuvati dai figli, conducono con sapiente maestria. La riunione si è svolta all'insegna della più sentita e partecipata convivialità, arricchita anche dalla presenza di giovanissimi commensali. Positivo ed elevato il giudizio complessivo per la cucina di Adriana. Sopra la media il consenso per le fettucine che Francesco, in sala, ricopriva a vista di eccellente tartufo bianco. Commenti entusiastici e massimi punteggi per il gelato di vaniglia con frutta sciropata: accattivante e suadente al palato. Valida la scelta dei vini e corretti gli abbinamenti. Servizio preciso, attento, disponibile e professionale, pur nella difficoltà degli spazi per l'elevato numero di partecipanti. Interessante rapporto qualità-prezzo.

**CERVIA-MILANO MARITTIMA**  
23 novembre 2013

Ristorante "Aurelia" di Beach srl, ●Viale 2 giugno 34, Milano Marittima

(Ravenna); ☎0544/975451, fax 0544/972773; coperti 250+100 (all'aperto) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 70; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** fregole sarde ai pistilli di zafferano dell'Aquila e arselle nostrane; insalatina di piovra con verdure croccanti; catalana di crostacei con canocchie, aragostelle e scampi; strozzapreti caserecci al ragù di cicale di mare; tritico di mare: filettini di sogliola alla carta, mazzancolle al sale dolce di Cervia, scorfano alla mediterranea con olive taggiasche e pomodorini Piccadilly; bianco di merlinga con scaglie di cioccolato "valrhona" e coulis di fragole; castagne di Selvapiana arrostiti; finissima pasticceria.

**I vini in tavola:** Soave 2012 (Cantina Bolla); Muller Thurgau-Riesling Doc 2012 (Cantina Cormòns).

**Commenti:** Nella splendida cornice di Milano Marittima, si è svolta la riunione del Comitato dell'Area Romagna. Menu ricco nella qualità e generoso nella quantità, vini gradevoli e ben abbinati. Buona l'organizzazione tra la brigata di cucina e quella di sala che è riuscita a servire ai tavoli in tempi giusti, il tutto coordinato dal direttore Alessandro Orzes. Piatti da segnalare: la catalana di crostacei, gli strozzapreti caserecci e il tritico di mare. Il menu ha avuto buoni riscontri.

**CESENA**  
30 novembre 2013

Ristorante "Osteria dell'Allegria" di Anna Cangini, ● Via Ciola 321, Ciola di Mercato Saraceno (Forlì-Cesena); ☎0547/692382; coperti 40 ●Parcheggio incustodito; ferie fine settimana di giugno-luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 60; familiare, rustico.

**Le vivande servite:** cappellacci di ricotta al tartufo; tagliolini al tartufo e al ragù; lepre in salmi; allodole al tegame e allo spiedo; costolette di agnello fritte; funghi fritti; erbe cotte; olive al tegame; formaggi di montagna; zuppa inglese; ciambella romagnola.

**I vini in tavola:** Sangiovese del Centenario, Camilla 2011 (azienda Ca' di Camilla, Valbiano di Sarsina).

**Commenti:** Il locale rappresenta da diversi anni la sede storica prescelta dalla Delegazione per la tradizionale



**EMILIA ROMAGNA**

**BOLOGNA**  
11 dicembre 2013

Ristorante "Diana" di Eros Palmirani ● Via Indipendenza 24, Bologna; ☎051/231302, fax 051/268162; coperti 150 ●Parcheggio pubblico, custodito (a 200m); ferie 23 giorni ad agosto, 10 giorni a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 45; tradizionale.

**Le vivande servite:** galantina, insalata russa, spuma di mortadella; tortellini in brodo; carrello dei bolliti e degli arrostiti; patate al forno; spinaci; salsa verde; mostarda dolce di Cremona; fragole con gelato alla crema; certosino; panone.



cena di autunno, dedicata al tartufo e alla selvaggina. Quest'ultima è stata offerta, insieme al Sangiovese prodotto nella propria azienda, dal Simposiarca Franco Fabbri. La serata ha avuto inizio con i cappellacci e i tagliolini fatti a mano, conditi generosamente con tartufo bianco, di buona qualità e pezzatura, ed eventuale aggiunta di burro fuso. Non è mancato un assaggio di uova al tegame, nel quale sono state annegate le ultime tracce non ancora consumate del prezioso fungo. Le portate hanno riscosso l'incondizionato gradimento dei commensali, così come il Sangiovese perfettamente intonato al menu. Un incontro conviviale veramente riuscito e partecipato, in un'atmosfera particolarmente allegra e rumorosa, in sintonia con il nome e il carattere del locale.

#### IMOLA

15 dicembre 2013

Ristorante "San Domenico" di Gianluigi Morini e Natale Marcattili, in cucina Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia • Via Gaspare Sacchi 1, Imola (Bologna); ☎ 0542/29000, fax 0542/39000; sandomenico@sandomenico.it, www.sandomenico.it; coperti 85+50 (all'esterno) • Parcheggio scomodo; ferie una settimana in luglio e agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì; in estate sabato a mezzogiorno, domenica e lunedì. • Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €.

**Le vivande servite:** crema di carciofi con crocchetta di crostacei, uovo mollet in crosta di pane bianco con crema acida all'erba cipollina, code di gamberi al lardo con passata di ceci al rosmarino; riso mantecato con cipolla tostata e ristretto di sugo d'arrosto caramellato allo zucchero di canna; coscia di anitra confit con cuore di carciofo farcito; torta fiorentina "Nino Bergese" con gelato di crema alla scorza di limone.

**I vini in tavola:** Animante Franciacorta Docg brut (Barone Pizzini), Gaun 2012 Alto Adige Chardonnay (Alois Lageder), Mosesco 2010 Dolcetto d'Alba Doc (Prunotto), Oro et

laboro di uve stramature (Leone Conti).

**Commenti:** La prestigiosa cucina della "casa" del San Domenico, unico nella sua pregevole ambientazione, ha accolto gli Accademici per il tradizionale scambio degli auguri natalizi. E dopo l'attraente passaggio nelle storiche cantine per aperitivo e gustosissimi appetizer, è iniziato l'entusiasmante susseguirsi dei piatti. Deliziosa la crema di carciofi con la crocchetta, sensazione piena di piacere con l'uovo mollet, ottima l'amalgama delle code di gamberi con la passata di ceci, eccellente il riso mantecato impreziosito da un delicato sugo d'arrosto, buona la coscia d'anitra con salsina di funghi, sempre quanto mai accattivante la classica e preziosa torta fiorentina del maestro Bergese. Servizio professionale cortese. Al termine, il Delegato ha espresso ai cuochi Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia, e al direttore di sala Natale, l'apprezzamento degli Accademici per la piacevolissima serata donando loro il piatto del sessantennale dell'Accademia.

#### LUGO DI ROMAGNA

27 novembre 2013

Ristorante "La Locanda di Bagnara" di Mirko Rocca • Piazza Guglielmo Marconi 10, Bagnara di Romagna (Ravenna); ☎ 0545/76951, fax 0545/905261; coperti 70/80 • Parcheggio incustodito insufficiente; ferie da 10 a 20 giorni ad agosto; giorno di chiusura mai • Valutazione 8; prezzo € 37; raffinato, elegante, accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** aperitivo con fingerfood e verdure pastellate, tartare di carne piemontese con salsa allo yogurt e pepe nero; tortellini in brodo di gallina; petto e coscia di faraona laccata al miele e rosmarino con patate schiacciate montate all'olio e pere volpine; millefoglie con pere caramellate.

**I vini in tavola:** Prosecco (Val d'Oca); "Incastesimo" (Tenuta Cà Lunga); Moscato (Lini).

**Commenti:** La serata ha inizio nella splendida e suggestiva loggia interna dove, un unico tavolo ha accolto gli Accademici. Appetitosi i fingerfood e le verdure pastellate accompagnate da un fresco Prosecco. Uno dei piatti più raffinati e graditi della serata è stata una fantastica tartare rinfrescata da una deliziosa salsa allo yogurt. Due chiacchiere e poi arriva il momento di sua maestà "il tortellino":

pasta eccellente, ripieno appetitoso e un brodo che ricorda l'infanzia, tutti hanno fatto il bis! La faraona a seguire è ottima, guarnita con una pera volpina nata per quel piatto come il vino abbinato, l'Incantesimo di Cà Lunga, un piacere per il palato. La millefoglie con pere caramellate chiude con dolcezza una cena squisita.

#### PARMA

21 novembre 2013

Ristorante "Leon d'Oro" di Romano Ghinelli, in cucina Maurizio Ghinelli. • Viale Fratti, 4a, Parma; ☎ 0521/773182; ristorante@leon-doroparma.com; coperti 70 • Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. • Valutazione 7,53; prezzo € 45; tradizionale, familiare, cucina tipica parmigiana.

**Le vivande servite:** salumi misti; anolini con pasta grattugiata in brodo; bollito misto con salse; dolci al carrello.

**I vini in tavola:** Lambrusco (Tavacca, Mezzano Inferiore), Malvasia amabile (Lusenti di Vicobarone, Ziano Piacentino)

**Commenti:** Il locale rappresenta il principale esempio di continuità storica in città, che ha saputo non solo tramandare attraverso i decenni la tradizione familiare, ma mantenere la qualità della propria offerta gastronomica costituendo una vera e propria "capsula del tempo". Entrare in questo locale consente di attingere a dei sapori che hanno saputo resistere alla tentazione del rinnovamento gastronomico a favore della memoria, senza alcuna indulgenza alla nostalgia (in cucina Maurizio Ghinelli). Durante la serata, l'Accademico Maurizio Bellomi, grazie alle conoscenze legate all'attività del padre risiculatore, ha introdotto il tema del riso che l'Accademia ha selezionato per l'anno 2014.

#### RAVENNA

4 dicembre 2013

Ristorante "Ca' de Ven" di Rita Mazzillo, • Via Corrado Ricci 24, Ravenna; ☎ 0544/30163, anche fax; info@cadeven.it, www.cadeven.it; coperti 160 • Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. • Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** affettati misti, piadina, squacquerone, pecorino, gnocco fritto, cappelletti al ragu;

porchetta alla romagnola con patate al rosmarino, pomodori grigliati; zuppa inglese, scroccadenti.

**I vini in tavola:** Prosecco (Bisol); Romagna Sangiovese Superiore; Bianco Pagadebit (entrambi Celli); Romagna Sangiovese Superiore (Marta Valpiani); Albana Passito (Marini).

**Commenti:** In questo locale storico del centro, riconosciuto come simbolo e orgoglio della Romagna, si è svolta la tradizionale riunione conviviale degli auguri. L'aperitivo, a base di ottima e tradizionale piadina, salumi e invitanti frittelle, è stato seguito da piatti ispirati ai fondamenti della cucina romagnola citati anche dalla Simposiarca della serata nella sua introduzione ispirata ad uno scritto di Max David, dedicato alla classica "Magnèda". La serata ha visto anche la presentazione di due neo Accademici e un coinvolgente gioco a base di domande atte a testare le conoscenze enogastronomiche degli Accademici. Giunti al termine, il Delegato ha consegnato al ristorante il guidoncino a ricordo della piacevole serata.

#### RIMINI

13 dicembre 2013

Ristorante "Grand Hotel Rimini" di Antonio Batani • Parco Federico Fellini 1, Rimini; ☎ 0541/59600, fax 0541/56866; coperti 550 • Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. • Valutazione 7,5; prezzo € 80; raffinato.

**Le vivande servite:** stuzzichini (scaglette di parmigiano-reggiano, mandorle tostate al sale, petali di pane nero croccante, grissini all'acqua, crackers al formaggio); piccoli "amuse bouche" (canapé: al prosciutto crudo, al salmone affumicato, al caprino e lamponi, frittino di calamaretti spillo e piccoli ortaggi nel cornetto di bambù); passatina di ceci con cime di rapa, vongoline e polpa di branzino; guazzetto di pesce e crostacei (gamberi, astice, canocchia, coda di rospo); scampi ai pomodorini Pachino e basilico; polpo al vapore su schiacciata di patate; taglierini con la gallinella di mare; spigola di lenza con carciofi, vongole e croccantini di calamaretti; sorbetto; cremoso al limone in crosta di cioccolato; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco di Cartize Doc (Bisol Cartize); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2013 (Garofoli); Sangiovese; Albana Docg (entrambi Cantine Celli, Bertinoro);



EMILIA ROMAGNA segue

Moscato d'Asti Docg (Vignaioli di Santo Stefano).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per celebrare i 30 anni di vita, onorata della presenza del Presidente Giovanni Ballarini e dei Delegati della Romagna. L'esclusivo menu, a base di pesce, è stato ideato personalmente dal signor Antonio Batani e le varie portate sono state magistralmente interpretate dall'executive chef Claudio Di Bernardo. Freschissimo il filetto di spigola spinato e arrostito al forno, servito su un letto di calamaretti saltati in padella con carciofi, vongole veraci e olive all'olio di oliva extravergine; delicato il dessert: una soffice crema al limone, ricoperta di una sottile crosta di cioccolato bianco servito con piccola insalata di frutta e crema vaniglia al frutto della passione. I vini sono stati all'altezza dell'originale e raffinato menu. Non sono mancati gli apprezzamenti per ogni singola portata e la serata si è conclusa con successo.



## TOSCANA

## FIRENZE

12 dicembre 2013

Ristorante "Terrazza Brunelleschi del Grand Hotel Baglioni" della Compagnia Italiana Alberghi CIA spa • Piazza dell'Unità Italiana 6, Firenze; ☎055/23580, fax 055/2358895; info@hotelbaglioni.it, www.hotelbaglioni.it; coperti 200+100 (all'aperto) • Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** cestino di grana con trifolata di funghi; spiedino di calamari dorati su crema di fagioli zolfini; risotto ai funghi porcini e nipitella; cappellacci di ricotta e formaggio alle tre carni alla fiorentina; coscio di vitella al forno con caponata di verdure e patate rosolate; semifreddo al torroncino su crema inglese.

**I vini in tavola:** Bianco; Chianti classico Gallo nero 2010 (entrambi Fattoria di Pietrafitta - Castellina in Chianti).

**Commenti:** Una serata particolarmente apprezzata quella che si è svolta in occasione della riunione conviviale degli auguri di Natale. Come ha rilevato Paolo Petroni, nel suo breve e apprezzato intervento, raramente si incontrano in un albergo una cucina e un servizio di così alto livello. Stupenda la cornice della "Terrazza Brunelleschi", dalle cui ampie finestre si può godere una vista sui più bei monumenti della città. Ottimo il risotto, arrivato su tutti i tavoli al giusto grado di cottura e di consistenza. Scenografico e perfetto nella cottura il coscio di vitella al forno che lo chef Richard Lemer ha preparato per questa serata. Al termine è stato consegnato un gradito regalo a tutti gli Accademici insieme a una rosa per le signore.

## FIRENZE PITTI

11 dicembre 2013

Ristorante "Osteria di Passignano" di Marcello Crini • Via Passignano 33, Badia a Passignano - Tavernelle Val di Pesa (Firenze); ☎055/8071278 anche fax; coperti 80 • Parcheggio incustodito; ferie dall'8 gennaio al 7 febbraio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,24; prezzo € 70; raffinato, elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** sformatini di semolino dorati, vellutata di patate, piccolo uovo poché e "nuvola" di parmigiano con tartufo bianco; gnocchetti di zucca gialla con crema leggera di pecorino di fossa e tartufo bianco; lombo di capriolo scottato al brandy con passata di topinambur affumicato, chips croccanti e tartufo bianco; cannoli al cioccolato con mousse di castagne; crème brûlée di castagne.

**I vini in tavola:** Barbaresco, Bric Torrot Docg 2009 (azienda agricola Prunotto, Alba); Moscato di Trani, Kaloro Tormaresca Doc 2009 (azienda agricola Tormaresca, Minervino Murge).

**Commenti:** L'ingrediente principe della serata, in tema sia con la stagionalità sia con il periodo natalizio, è stato il tartufo bianco. I fratelli Savini, Cristiano e Carlo dell'omonima azienda di Montanelli (Pisa), avevano portato in esposizione un piccolo grande tesoretto, 1 kg circa di "oro" bianco che, tutte le volte che veniva scoperto, riempiva il locale con un profumo inebriante. La cucina, coordinata dal giovanissimo Nicola Damiani, ha saputo esaltare tutto il sapore e i profumi dei piatti, utiliz-

zando anche l'effetto booster del prezioso tubero. Il piatto che ha riscontrato un maggior gradimento, anche se difficile dirlo visto la votazione generale altissima, è stato il lombo di capriolo, sia per la cottura sia per il bilanciamento degli ingredienti. Ottimo e pronto il servizio e ottima la scelta dei vini.

## GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

20 novembre 2013

Ristorante "La Vecchia Lanterna" di Anna Rita Cavani, in cucina Anna Rita Cavani • Via Nicola Fabrizi 26, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/639331, fax 0583/62008; coperti 80 • Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno). ●Valutazione 7,7; prezzo € 40; tradizionale, famigliare.

**Le vivande servite:** antipasti misti di mare; spaghetti allo scoglio; risotto alla duchessa; sorbetto; catalana (astice, gamberoni e scampi); gelato con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (azienda agraria Guizzo di Conegliano Veneto).

**Commenti:** Tutti i piatti sono stati apprezzati per i sapori schietti, per la ricerca dei gusti e dei profumi originali del prodotto fresco, senza inutili equilibrismi pseudo - innovativi. Gli antipasti sono stati tutti di buona fattura e con interessanti accostamenti, soprattutto il branzino scottato con julienne di finocchio fresco, e gli ormai classici gamberoni con fagioli cannellini. Sono da perfezionare i primi piatti: il risotto era piuttosto anonimo. Gli spaghetti allo scoglio, pur in presenza di ottima materia prima, sono apparsi un po' slegati. Dopo un buon sorbetto, a tavola sono stati serviti enormi vassoi con un trionfo di catalana: sembravano piatti serviti alle corti del Rinascimento dove astice, gamberoni e scampi erano accompagnati da un tripudio di verdure crude condite con un pinzimonio dal gusto sublime per la presenza di profumo di agrumi e di senape. Molto positivo il rapporto qualità-prezzo.

## LIVORNO

22 novembre 2013

Ristorante "Il Calesse" di Federico e Leonardo Cenci • Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno);

☎0586/491077, cell. 335/7450363/4; trattoriacalesse@gmail.com, federico.cenci.70@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto) • Parcheggio adiacente, non custodito; ferie prima quindicina di novembre; giorno di chiusura lunedì; dal lunedì al mercoledì in inverno • Valutazione 7,73; prezzo € 35; familiare.

**Le vivande servite:** ravioli al ragù bianco d'anatra; maccheroni al ragù di colombo con porcini e parmigiano; spiedino di fagianella lardellata; capriolo e porcini; insalata mista; frutta cotta con crema e castagnaccio.

**I vini in tavola:** Le Maestrelle 2012 (Antinori); Vin Santo della casa.

**Commenti:** A conclusione del convegno su "Il cibo al tempo del Decamerone e nell'iconografia medievale", svoltosi nel pomeriggio, gli Accademici e gli ospiti, fra i quali i relatori, i professori Laura Galoppini e Marco Collareta, si sono ritrovati al ristorante, dove i due fratelli chef, Federico e Leonardo, avevano preparato un menu basato su ricette trecentesche. Nelle preparazioni era bandito l'uso del pomodoro ed erano impiegate paste alimentari già presenti nella cucina dell'epoca, come testimoniato da alcune delle novelle del Decamerone. Particolarmente graditi, con una valutazione inusuale, i ravioli al ragù bianco d'anatra, così come il capriolo coi porcini. Al termine, il Delegato Sergio Gristina ha elogiato i cuochi, sottolineandone il qualificato e creativo impegno.

## LUNIGIANA

21 novembre 2013

Ristorante "Piazza di Sopra" di Tiziana Falorni, in cucina Tiziana Falorni e la figlia Laura • Piazza Immacolata 11, Filetto di Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/493796, cell. 349/8783364; allapiazzadisopra@libero.it, www.allapiazzadisopra.com; coperti 40 + 40 (all'aperto) • Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €.







**Le vivande servite:** ciotola di polenta di castagne calda con latte freddo; crostino con lardo e miele; castagnaccio con la ricotta; torta di cipolla; cavolo ripieno; lasagne bastarde condite con olio del frantoio e pecorino; coniglio farcito con cime di rapa saltate in padella; bavarese alle castagne.

**I vini in tavola:** Ciliegiole, Val di Magra Igt 2012, (Fattoria di Ceserano del Conte Piccini Benettini, Fivizzano).

**Commenti:** La visita è stata una piacevolissima sorpresa. Tutti i piatti erano preparati con grande cura, realizzati utilizzando ottimi prodotti locali, sapientemente selezionati e presentati in un modo ottimale. La bavarese preparata da Laura addetta ai dolci, è stata un piccolo capolavoro, il piatto con il voto singolo più alto (9). Ben abbinato il vino; servizio attento; corretto il rapporto qualità-prezzo. Una serata da ricordare, ricca di cultura e convivialità, un locale da seguire.

#### MAREMMA-PRESIDI 13 dicembre 2013

Ristorante "Dama Dama" di Edilmarina srl • Via Acquedotto Leopoldino, Porto Ercole (Grosseto); ☎0564/810292; info@argentarioresort.it, www.argentarioresort.it; coperti 70/80 • Parcheggio custodito, sufficiente, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. • Valutazione 8,5; prezzo € 40; raffinato, elegante, accogliente, di prestigio. Situato all'interno dell'Argentario Golf Resort & Spa.

**Le vivande servite:** tartara di manzetta appena scottata, uovo di quaglia e salsa acciugata; ravioli di brasato di cinghiale e riduzione di agrumi; maialino di latte a lunga cottura, tortino di rapetti e salsa al ginepro; bavarese al panettone e vaniglia caffè.

**I vini in tavola:** Rosso di Redola Igt Merlot-Sangiovese; Bianco di Redola (entrambi dell'azienda agricola dell'Uccellina).

**Commenti:** Ambiente estremamente raffinato ed elegante, con estrema cura per l'arredamento e le apparecchiature. Le varie pietanze, presentate benissimo, hanno messo in evidenza l'eccellenza dello chef Emiliano. Il servizio è stato efficiente, scrupoloso e veloce. Una bellissima serata in un bellissimo ambiente, in un contesto affascinante e raffinato.

#### MUGELLO 12 dicembre 2013

Ristorante "Caldetino" di Gianni e Luca Lombardi • S.S. 551 Località Il Caldetino, Vicchio (Firenze); ☎055/8497551, fax 055/8497538; ilcaldetino@gmail.com, www.ilcaldetino.it; coperti 150 + 100 (all'aperto) • Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a mezzogiorno esclusa la domenica. Lunedì e martedì in inverno. • Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** quadrotti di pasta fresca ripieni al "bel tartufo"; tagliatelline di farina di castagne con "gran Mugello ubaldino", prosciutto medievale con radicchio grigliato e cavolini; assaggi di formaggi della Terra di Giotto in abbinamento con marmellate Chiaverini; sfogliatine con marmellata di more di rovo selvatico; crêpes alla marmellata d'arancia con scorze.

**I vini in tavola:** Pomino Pinot Nero Doc.; Nipozzano Chianti Rufina Riserva Doc; Vinsanto di Pomino Doc 2006, 40 Altari Vinsanto del Chianti Doc (tutti Marchesi de' Frescobaldi).

**Commenti:** Riunione conviviale resa piacevole e interessante nella successione delle portate, che ha avuto il culmine nella presentazione del vaso soio dei formaggi della vicina "Storica Fattoria Il Palagiaccio", con la degustazione di marmellate di fichi e di pere. Un menu giovane, come lo sono la maggior parte dei numerosi frequentatori, con i piatti tipici del Caldetino. Il ristorante è ricavato in una vecchia colonica ben restaurata e in una bella posizione della campagna mugellana e da consigliare specialmente nelle serate estive. Ottima la professionalità dei gestori Gianni e Luca.

#### PISA VALDERA 12 dicembre 2013

Ristorante "Villa delle Mimose" di Massimo Vecchi • Via Corte Betti 26/a, Bientina (Pisa); ☎0587/714038, fax 0587/705294; coperti 160+200 (all'aperto) • Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. • Valutazione 7,2; prezzo € 50. Elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** prosciutto Dop toscano, salumi del norcino in bella vista; crostini di polenta con funghi, crostini alla fonduta di formaggio e tartufo, torta di farro e torta di patate; pecorino del pastore con mostar-



de; cappelletti in brodo di cappone; soufflé di tagliolini ai funghi; gran bollito (pollo del contadino, testina e lingua di vitella, manzo, cotechino e zampone) con salsa verde e maionese; purea di patate; zucchine, carote e finocchi al vapore; necci con la ricotta; torrione e ricciarelli del fornaio.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Il Ciliegiole 2012 (azienda agricola Grillesimo); Adèo 2010, (Campo alla Sughera, Bolgheri); Vinsanto 2012 (Aiola).

**Commenti:** cena degli auguri in un locale dall'ambiente "intimo". Cena di festa, ma con un velo di malinconia, per la recente scomparsa del Vice Delegato Enrico Braghieri, ricordato dal Delegato all'inizio della serata, a lui dedicata. Cena legata essenzialmente alle tradizioni natalizie, con una cucina basata su ottime materie prime. Pantagruelico aperitivo, con golosità di vario tipo, tutte gustose. A tavola, nel segno dei piatti delle feste: il bollito misto, ricco di più tipi di carne, sempre meno facile da degustare, accompagnato da una piacevole salsa verde e da una maionese casalinghe. Non banale il dessert, con un dolce sempre meno proposto, i necci con una squisita ricotta, e a seguire torrione e ricciarelli, tutti di produzione della casa, di particolare piacevolezza, non anonimi, non industriali. A fine cena, come da tradizione, è stato offerto un piccolo omaggio alle signore, prima di premiare il titolare per la cena e per l'accoglienza.

#### VALDARNO ARETINO 15 novembre 2013

Ristorante "Castellucci" di Alberto Bacchi, in cucina Donatella Venturi • Via Nello Traquandi 12, Montevarchi (Arezzo); ☎055/900199; coperti 70 • Parcheggio comodo incustodito; giorno di chiusura domenica. • Valutazione 8,1; prezzo € 30; tradizionale.

**Le vivande servite:** carciofi alla giudea, crocchette di lessso, crocchette di patate, carpaccio di verdure; rigatoni all'amatriciana; mezze maniche alla carbonara; bistecca alla fiorentina con puntarelle alla romana e patate arrosto; meringa al cioccolato.

**I vini in tavola:** Inarno Igt (Fattoria di Petrolo).

**Commenti:** Il tema della riunione conviviale era "la cucina romana in Valdarno" e i piatti proposti nel menu e preparati dalla bravissima chef, salvo la bistecca alla fiorentina, sono di origine romana. La pasta alla carbonara era buonissima, come forse non si trova nelle migliori trattorie romane. Tutto cucinato bene e con materie prime di ottima qualità. Ciò fa capire perché questo ristorante è molto frequentato. Durante la serata, il Simposiarca Luigi Basi ha tenuto un'interessante relazione sulla cucina romana, sui piatti presenti nel menu, sulla cottura e sull'origine della bistecca. Al termine della riunione conviviale, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato, con i complimenti della Delegazione, il guidoncino alla chef Donatella Venturi e il piatto dell'Accademia ad Alberto Bacchi.

#### VALDARNO FIORENTINO 13 dicembre 2013

Ristorante "Villa Il Palagio" della Soc. Il Palagio Srl, in cucina Mario Perone • Via Palagio 59, Rignano sull'Arno (Firenze); ☎055/8348865, fax 055/8347791; coperti 45 • Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 7 al 20 gennaio; giorno di chiusura lunedì. • Valutazione 7,5; prezzo € 40; elegante.

**Le vivande servite:** lievitato di patate e acciughe; insalatina di finocchi; frittelle di cavolfiore; crostini con soffritto di maiale nero; spaghetti fatti a mano con mollica di pane e acciuga;



TOSCANA segue



cavatelli con salsiccia e rapini; baccalà rifatto con la conserva e broccoli; bracioline di maiale arrotolate al finocchio selvatico e patate; mezzelune con marmellata di ciliegie.

**I vini in tavola:** Prosecco (Valdo); Petreto bianco (Podere Sassato); Vino Nobile di Montepulciano, Riserva il Fattore (Nottola); spumante dolce.

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri che anche quest'anno ha visto la Delegazione continuare il suo ideale viaggio nelle regioni italiane per conoscere i piatti delle feste natalizie: lo chef calabrese, Mario Perone, ha proposto un menu dedicato alla sua terra. I giudizi sono stati contrastanti a testimonianza del fatto che risulta difficile dare un giudizio puramente accademico su piatti di cui non si ha conoscenza diretta e quindi entra in gioco anche il fattore di gusto personale. Scopo dell'Accademia è conoscere e far conoscere ricette e tradizioni, e in questo senso la riunione conviviale è validamente riuscita. Ambiente più che piacevole, tanto che la serata è stata all'insegna di una grande convivialità. Al termine della cena, oltre allo scambio degli auguri, sono stati offerti agli ospiti e agli Accademici piccoli doni e il Delegato Ruggero Larco ha lasciato allo chef un ricordo della Delegazione.

**VERSILIA STORICA**  
15 novembre 2013

Ristorante "Locanda di Bruno" di Stefano ● Via Solaio 67/c, Vallecchia di Pietrasanta (Lucca); ☎0584/790887; coperti 40+20 (all'aperto) ●Parcheggio incustodito; ferie dal 6 gennaio al 12 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 40; accogliente.

**Le vivande servite:** sformatino di gallinella e gazpacho; code di scampi al vapore con pomodorini; orata gratinata su letto di lattuga; lasagnette di mare (fatte in casa) con frutti di mare sgusciati, calamari e gamberi;

baccalà arrosto servito con patate arrosto e spinaci saltati; pan di Spagna alle mele con salsa al limone caramellata.

**I vini in tavola:** I Frati (azienda agricola Ca de' Frati).

**Commenti:** Il locale, quasi nascosto nel verde delle colline sopra Pietrasanta, è un vecchio casale del 1700 ristrutturato. Di buon livello gli antipasti, anche se serviti in un unico piatto; le lasagnette di mare erano caratterizzate da ingredienti di qualità ma non ben amalgamati con la pasta fatta in casa. Il baccalà arrosto non era il massimo per una forte presenza di sale. Ottimo il dessert che ha degnamente concluso la riunione conviviale. Ottimo anche l'abbinamento del vino con le pietanze. Cordialità e premura nel servizio hanno caratterizzato la serata.

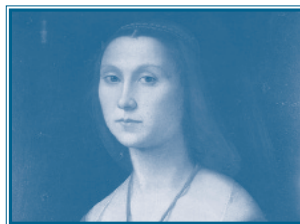
**VOLTERRA**  
17 novembre 2013

Ristorante "Osteria il Cipresso" di Ivo Tempini ● Podere Sant'Antonio Località Sensano, Volterra (Pisa); ☎0588/42090; coperti 60 + 40 (all'aperto) ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a € 35; ristorante in agriturismo.

**Le vivande servite:** tris di verdure sott'aceto, frittata trippata, affettati toscani, melanzane ripiene, crostini al pâté di fegatini, melanzane, zucchini, carpaccio di funghi, schiacciata; zuppa dell'osteria con verdure, funghi e ceci; crespelle "rosè" con patate e formaggio; arrosto dell'aia con bocconcini di fegatello; millefoglie; cantuccini; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Chianti Montorsoli Docg (Fattoria Oliveto, Castelfalfi).

**Commenti:** È stato un pranzo domenicale in campagna, in una casa di caccia, allegrato dalla presenza di molti Accademici e ospiti anche di altre Delegazioni. Tutti sono rimasti soddisfatti per l'accoglienza e la buona cucina. I piatti sono quelli di casa, buoni e gustosi, con sapori genuini che denotano l'utilizzo di prodotti del territorio.



**MARCHE**

**ASCOLI PICENO**  
15 dicembre 2013

Agriturismo "Villa Cicchi" di Maria Elena Cicchi e Sergio Federici ●Frazione Rosara 137, Ascoli Piceno; ☎0736/252272, fax 0736/247281, www.villacicchi.it; coperti 80 ●Parcheggio incustodito; ferie 9 gennaio-9 febbraio; sempre aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; raffinato, accogliente.

**Le vivande servite:** fantasia di fritti ascolani: olive ripiene, involtini di zucchine, carciofi, anelli di cipolla bianca, cavolfiori, gobbi e mele; aspic di galantina con verdure croccanti; cremoso di cavolfiori in salsa di grana; cappelletti in brodo; maialino al forno con verdure invernali; semifreddo di meringhe ai marroni; fristingo; crostate; biscottini.



**I vini in tavola:** Passerina Spumante Brut, Gaudio Magno; Pecorino, Podere Colle Vecchio; Rosso Piceno Superiore, Vigna Messieri; Passerina Passita, Prosit (tutti della Tenuta Cocci Grifoni).

**Commenti:** In una splendida villa di campagna costruita nel 1740, la cucina proposta si è superata nella gradevolezza e nella ricercatezza dei gusti e dei sapori del territorio, curata con singolare bravura dallo chef Roberto Piccioni. Se poi il tutto si coniuga sapientemente con le straordinarie location ove sono state servite le varie pietanze, vale a dire: l'aperitivo in cantina (scavata nel travertino e arredata con attrezzi di campagna dell'epoca) e il resto, nello stupefacente salone delle tempere, caratterizzato da due meravigliosi contrapposti camini e dal fascino di ammirevoli affreschi, il risultato non può che essere di notevole effetto, ovviamente non soltanto visivo. I vini proposti hanno deliziosamente valorizzato la

cena natalizia, arricchita da dolci tipici della festività e del territorio.

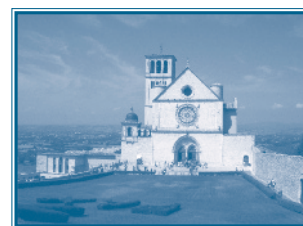
**MACERATA**  
30 novembre 2013

Ristorante "La Lancetta" di Paola Basili ●Via Gramsci, Porto Potenza Picena (Macerata); ☎0733/880639; coperti 180 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura la sera di domenica, lunedì e martedì in inverno; sempre aperto in estate ●Valutazione 7,25; prezzo € 38; famigliare, accogliente.

**Le vivande servite:** ostriche; ciuffetti di calamari fritti; polpettine di pesce; brodetto dell'Adriatico con fette di polenta e pane abbrustolito; panna cotta.

**I vini in tavola:** Prosecco; Verdicchio Docg (Belisario); Rosso Piceno; Moscato d'Asti.

**Commenti:** La Delegazione ha dedicato la serata al brodetto, e i Simposiari Sergio Branciani e Fabio Mariani hanno scelto un ristorante che, in un precedente appuntamento gastronomico, aveva realizzato dei piatti veramente superbi. Il locale punta tutto sulla freschezza del pesce e sulle ricette marinare. Purtroppo le mareggiate dei giorni precedenti hanno impedito di avere una varietà tale di pesce da bissare il successo. Nonostante questo, la titolare ha dimostrato una grande professionalità esaltando al meglio quanto aveva a disposizione. Nel complesso è risultata una bella serata, che si è aperta con la degustazione di ostriche freschissime ed è proseguita con il brodetto come "piatto unico", per concludersi con il dessert e i liquori Varnelli. Il ristorante merita una nuova visita, la prossima estate, quando, oltre al brodetto, sarà possibile gustare un altro piatto tipico del locale cioè la "trippa di rana pescatrice".



**UMBRIA**

**VALLI DELL'ALTO TEVERE**  
30 novembre 2013

Ristorante "Poggiomanente" di Mariella Borchiellini e Manuela Cancian





●Località Poggiamanente, Umbertide (Perugia); ☎075/9413085 - 9417199; coperti 100 ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 30; elegante.

**Le vivande servite:** antipasto del Poggio; cappelletti chiusi a mano in brodo di capponne; misto di carni lesse con salsa verde; anatra in porchetta; gobbi in parmigiana; patate saltate al rosmarino; dolci natalizi.

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

**Commenti:** Una splendida serata degli auguri quella che ha visto tutti gli Accademici riuniti nel raffinato e accogliente ristorante. Il convivio, svolto in serenità e allegria, con vivande tradizionali, è stato arricchito dal passaggio della campana. Il Delegato Libero Picchi ha lasciato il timone a Vittorio Landi che, con entusiasmo, ha accettato il nuovo ruolo e ha donato all'ex Delegato una targa ricordo per i dieci anni trascorsi a capo della Delegazione. A fine serata, il vecchio e il nuovo Delegato hanno formulato gli auguri di buone feste e hanno offerto un piccolo omaggio alle gentili signore.



LAZIO

●CIVITAVECCHIA  
15 novembre 2013

Ristorante "La Rocca" di Vincenzo Lisi ● Calata Principe Tommaso 1, Civitavecchia (Roma); ☎0766/730597; coperti 35 ●Parcheggio incustodito, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35.

**Le vivande servite:** insalata di baccalà sminuzzato, cartocchetto di alici e pesce spada, insalata di polpo con patate e olive taggiasche; minestra di maltagliati alla rana pescatrice; paccheri della Rocca; filetto di pesce azzurro con pendolino di Tarquinia e olio di Canino; puntarelle e alici; mousse al cioccolato.

**I vini in tavola:** Sopralerighe di Treviso; Pecorino terre di Chieti (azien-

da agriverde Srl Villa Caldari - Ortona).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dall'Accademica Marilena Autuoro, si è svolta in un ambiente ricco di storia, in quanto le mura entro le quali è inserito il ristorante, nel vecchio porto di Civitavecchia, sono in *opus reticulatum* e hanno trasportato gli Accademici al tempo della Roma Imperiale. Il menu, suggerito e scelto dal Simposiarca, ha soddisfatto abbastanza le aspettative: buona la fantasia degli antipasti con l'alternanza del freddo del baccalà sminuzzato e del polpo con la frittura di alici e pesce spada presentata nel cartocchetto di carta paglia. Un po' deludente la minestra di maltagliati, sia per il taglio della pasta sia per il sapore, a giudizio di molti, troppo forte. Buone le puntarelle, ma secondo l'uso civitavecchiese il pesto del condimento avrebbe dovuto contenere più alici. Al termine della riunione conviviale, il Delegato ha parlato dell'origine della castagna e delle sue particolarità organolettiche.

●ROMA EUR  
15 dicembre 2013

Ristorante "Gavius dell'Hotel OP" di Gianluca Pasquali, in cucina Mirko Di Mattia ●Viale dell'Oceano Pacifico 153, Roma; ☎06/59280803, fax 06/52208441; coperti 90●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; ristorante annesso all'albergo con cucina e cuochi certificati Wellness®.

**Le vivande servite:** polentina grigliata con fonduta di parmigiano reggiano Dop (24 mesi d'invecchiamento) e tartufo nero; mezzi paccheri all'amatriciana; lasagnetta ai carciofi con salsiccia luganiga croccante; brasato di guancia di vitello al vino rosso e vellutata di patate; dolci natalizi.

**I vini in tavola:** "La Cave dei Rois" Prosecco Doc Extra Dry (Cantine C. Bernardi - Treviso); "Calende" Bianco del Lazio Igt e "Plenilunio" Rosso del Lazio Igt (azienda agricola Biologica La Luna del Casale - Lanuvio); "Montifurchi", Moscato d'Asti Docg millesimato (Cantine Terre da Vino agricole - Barolo).

**Commenti:** I *maitres de salle* Andrea Pucci e Luigi Longo e lo chef Mirko Di Mattia hanno accolto i convenuti con un servizio e una cucinadegni di lode. Tra i piatti tipicamente

invernali, concordati con il Delegato Simposiarca, il massimo dei voti è andato al brasato di guancia di vitello al vino rosso, eccezionale per la morbidezza delle carni dovuta alla lunga e sapiente cottura confit. Ben assortita la selezione di vini e distillati. Purtroppo l'alto numero di presenze non ha consentito alla cucina l'abituale cura nella presentazione dei piatti, che contraddistingue il locale e ciò si è tradotto in una penalizzazione del giudizio finale. In apertura del convivio, il Delegato ha tracciato il bilancio dell'anno sociale appena trascorso e ha introdotto due nuovi Accademici trasferiti dalla Delegazione di Shanghai. Il Delegato ha presentato il 18° volume della collana "A Tavola con l'Accademia", curato dalle Delegazioni romane e dedicato, quest'anno, ai 60 anni di Accademia a Roma, per poi farne omaggio agli Accademici.



ABRUZZO

●PESCARA ATERNUM  
5 dicembre 2013

Ristorante "Taverna 58" di Giovanni Marrone, ● Corso Gabriele Manthoné 46, Pescara; ☎085/690724; coperti 50 ●Parcheggio comodo nella limitrofa golena; giorno di chiusura venerdì e sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale.

**Le vivande servite:** baccalà crudo e carpaccio; farro con misticanza; maikaira alla trappetara; spaghetti d'orzo di Santoleri con battuto di erbette, olive e olio nuovo; agnello di Campo Imperatore in crosta di mandorle e giardiniera di stagione; parozzo pescarese morbido e Ratafia fresco di visciole di fratta.

**I vini in tavola:** Rosato Lapis 2013 (Dora Sarchese); Montepulciano d'Abruzzo 2009 (Emidio Pepe).

**Commenti:** Saletta riservata per gli Accademici, accolti in questo bel ristorante tradizionale nel cuore di Pescara Vecchia. Quattro portate hanno scandito i tempi dei commensali: in entrata un piatto congiunto ha invogliato i calici per uno squillante

Rosato Lapis che ha accompagnato anche il ricercato spaghetti d'orzo, con un sincero battuto d'erbe e olive intere, ben condito con olio nuovo di Loreto Aprutino. Carne d'agnello di alta montagna in crosta, sapore deciso riequilibrato dalla giardiniera, per il secondo, piatto che ha necessitato del corpo di un ottimo Montepulciano d'Abruzzo. A curare il menu è stato il Simposiarca Gerardo Rasetti, attento ad una scelta misurata di sapori tra autunno e inverno. Curato e puntuale il servizio.

●SULMONA  
9 dicembre 2013

Ristorante "La Bottega dei Miracoli" di Giuseppe, Giorgio, Gionny ●Piazza Garibaldi 14, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212055; coperti 30●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,5; prezzo € 30; rustico.

**Le vivande servite:** aperitivo e antipasto a buffet; polpettine di cinghiale, zucchine ripiene; melanzane grigliate; brodo di cardo con stracciatella; pennette al salmone; cosciotto d'anatra in confit; contorni di stagione; frutta fresca e secca; dolci natalizi (ceci ripieni, scarponi, torrone sovrille Nurzia); liquori Pelino.

**I vini in tavola:** Montepulciano, Rosato e Trebbiano (tutti Cantina di Ortona "Amanti"); Prosecco di Valdobbiadene.

**Commenti:** Cena degli auguri con diversi ospiti. Purtroppo un po' deludente come cena di Natale. Nel brodo mancavano le polpettine di carne e la frutta era un po' scarsa: spicchi di mandarini e fichi secchi. Dolci natalizi tipici di Sulmona tagliati a fettine. Poco apprezzata la scelta di servire lo spumante nei bicchieri da vino.







## MOLISE

## CAMPOBASSO

30 novembre 2013

Ristorante "Villa Almelia" di Iganzio Di Casola ● Contrada di Vonzi 6, Monteverde di Vinchiaturro (Campobasso); ☎ 349/5556755; ●Parcheggio comodo; ferie dal 6 gennaio al 7 febbraio; ●Valutazione 7,75; prezzo € 35; bed and breakfast.

**Le vivande servite:** finocchi, olive, lupini, pastelle, lingua e "mussillo" ad insalata; frittate, fegato con la cipolla, parmigiana di melanzane, pizzette; pasta "ammischia" e fagioli con le "cotiche"; paccheri al sugo di lingua alla genovese; salsiccia; "torcinelli" di agnello; bocconcini di ali di pollo impanati e profumati con erbe aromatiche; insalata di verdura e frutta; patate al forno; pastiera napoletana; dolci di famiglia delle Accademiche.

**I vini in tavola:** "O per' e' palumme" vino rosso del Vesuvio.

**Commenti:** Un buffet di antipasti già allestito alle undici di mattina, tavoli con tovaglie verdi, pronti per i giochi di carte, hanno accolto i numerosi Accademici con le famiglie. Poco apprezzata la pasta e fagioli, troppo asciutta; magnifici i paccheri con il sugo di lingua cotta alla genovese. I torcinelli, di fattura molto elaborata, erano ben cotti e profumati di aromi. Gradevoli i bocconcini e la salsiccia. Tanti i dolci preparati dalle Accademiche e la pastiera napoletana della signora Teresa Iervolino moglie di Iganzio Di Casola, di origine

napoletana, che nella cucina a vista ha elaborato con entusiasmo e maestria tanti piatti tradizionali. Le relazioni di Carlo Pedicino sul mangiare nelle cantine e osterie della vecchia Campobasso, di Enzo Nocera che ha ricordato lo scrittore Emilio Spensieri, con la recita di alcune sue poesie, di Carmela Di Soccio con proverbi e aneddoti in vernacolo, hanno protratto questa originale riunione conviviale fino a sera, in un contesto sereno e familiare.

## ISERNIA

## PESCARA

24 novembre 2013

Ristorante "Locanda Mammi" di Stefania di Pasquo, in cucina Stefania di Pasquo ● Contrada Castelnuovo 86, Agnone (Isernia); ☎ 0865/77379, cell. 320/4566374-320/0716023; www.collemarino.com; coperti 50 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo € 65; elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** canapè con lardo, miele e tartufo; uovo soufflé e tartufo; crema di patate e tartufo; spaghetti alla chitarra con baccalà e tartufo; spezzatino di agnello con tartufo; crema bavarese alla nocciola; cioccolato al tartufo bianco.

**I vini in tavola:** Bollicine Pignoletto (Cantine Cavicchioli S. Prospero); Tintilia (Cantina Terre Sacre).

**Commenti:** Quale trionfo di colori e quanti profumi regala l'autunno... e tra tutti il tartufo, per troppo tempo ospite dormiente delle terre alto molisane, e ora scoperto effluvio inesauribile di bontà. L'appuntamento vede festosamente unite le due Delegazioni, in un'amichevole vivace riunione conviviale, tenuta a conclusione di una programmata visita in Molise della Delegazione di Pescara, richiamata proprio dal pregevolissimo tartufo bianco Magnatum Pico. Pur-

troppo, i lunghi tempi della cucina e la poca riuscita del primo piatto hanno attenuato un esito che poteva essere molto buono. Graditi gli antipasti con l'ottimo uovo soufflé, l'agnello e il dolce, il tutto accompagnato da una pioggia freschissima e profumatissima di lamelle...



## CAMPANIA

## AVELLINO

29 novembre 2013

Ristorante "Locandina" di Nunzia Calvo, in cucina Enzo De Gisi ● Via Breciale, Aiello del Sabato (Avellino); ☎ 0825/666620; info@villacalvo.it, www.villacalvo.it; coperti 250 ●Parcheggio comodo nell'interno della struttura; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; in guida TTT; prezzo € 35; ristorante in albergo.

**Le vivande servite:** tortino di zucca; involtino di verza; raviolo di ricotta e tartufo nero di Bagnoli; rotolo di maiale con genovese di cipolla ramata di Montoro; tritico di nocciola, castagna e Fiano Passito.

**I vini in tavola:** Irpinia Doc Coda di Volpe 2012; Greco di Tufo Docg 2012, (entrambi Vadiaperti Montefredane, Avellino); Campania Igt Aglianico 2011, (Villa Raiano San Michele di Serino); Fiano Passito (Tenuta Cavalier Pepe Luogosano).

**Commenti:** Il premio "Ettore Pepe" è stato consegnato nel corso di una significativa cerimonia avvenuta durante un'insolita riunione conviviale dedicata all'insegnamento dell'abbinamento tra oli e cibo, per ribadire quanto indicato dal Delegato Mario de Simone nel periodico "Annotazioni di Gastronomia" intitolato "Dubbi e certezze degli oli d'oliva". L'esperto signor Del Franco ha mostrato la tecnica di assaggio degli oli facendone apprezzare i diversi sapori e flavor. Gli oli presi in esame sono stati Ogliarola, Nocellara del Belice e Ravece. Oltre alla cordiale Elena Pepe, hanno aggiunto prestigio alla manifestazione il presidente Giovanni Ballarini, la Coordinatrice Territoriale del Molise Giovanna

Maj, la Delegata di Benevento Emilia Pati Chica e la segretaria Danila Calrucci. Squisite tutte le portate. Pregevoli i vini, sia per il sapore sia per l'accostamento. Efficiente il servizio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



## PUGLIA

## BARI

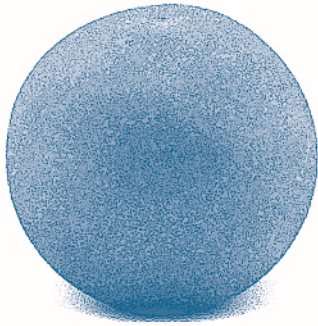
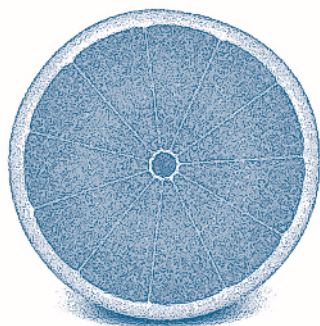
11 dicembre 2013

Ristorante "Balck&White" di Daniele Caldarulo, in cucina Daniele Caldarulo ●Piazza Mercantile 77-79, Bari; ☎ 080/5217193 anche fax; coperti 65 ●Parcheggio scomodo; ferie variabili tra novembre e gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; moderno, elegante.

**Le vivande servite:** tonno pinna gialla scottato ai 4 pepi su lingotto di patata viola; tortino di fave, cicorie e gamberi; hamburger di baccalà mantecato con patate e olive taggiasche; orecchiette di grano arso con salsa alle cime di rapa e vongole su vellutata di cicorie e pane croccante alla cipolla rossa di Acquaviva; filetto di branzino in manto di caviale di melanzane appassite, pomodoro confit, capperi e olive noliche; flan al peperone rosso e mentuccia; tortino caldo al cioccolato fondente con salsa al cotto di fichi e composta di frutti di sottobosco.

**I vini in tavola:** Chardonnay Doc; Primitivo Doc (entrambi Cantina Villa Schinosa).

**Commenti:** Il tema della serata, organizzata per il rituale scambio di auguri, è stato quello dei dolci del periodo natalizio nella tradizione pugliese. Ne ha parlato diffusamente l'Accademico Vittorio Marzi. Il Delegato onorario Nicola Sbisà si è soffermato specificamente sulle "cartellate", dolce tipico natalizio della regione, e sulle differenze con le analoghe preparazioni che si possono trovare in Sardegna e in Grecia. È stata quindi data voce alle pietanze proposte dallo chef Daniele Caldarulo, apprezzate da tutti i commensali per la sensata modernità e per l'equilibrata





innovazione, come nel caso delle orecchiette di grano arso con salsa alle cime di rapa e vongole.

**BRINDISI**

10 novembre 2013

Ristorante "Arco Olimpico" di Francesco Forleo ● Via Arco Olimpico 4, Francavilla Fontana (Brindisi); ☎0831/843782; coperti 90 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1°-15 luglio; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7; prezzo € 30; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** pettole, polpette, crocchette e Prosecco; crêpes in salsa di pistacchi, involtini di melanzane, formaggio fresco; maltagliati all'Arco Olimpico; arista di maiale in salsa di noci; finocchi gratinati; frutta fresca di stagione con gelato; crostate con marmellate varie; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Negramaro, Enneoro; Primitivo, I 3 compari (entrambi della Cantina Schiena).

**Commenti:** Dopo vari anni la Delegazione brindisina ritorna a fare visita ad un ristorante di Francavilla Fontana; l'occasione propizia si è presentata grazie all'interessamento dell'Accademia onoraria Nunzia Dittono Iurlaro. Il locale, al pian terreno di un antico palazzo nel centro cittadino, è gestito con conduzione familiare. La riunione conviviale, presenziata da un discreto numero di Accademici accompagnati da alcuni ospiti, ha visto nel corso del pranzo, la presentazione dei piatti proposti dal ristoratore, testati e valutati positivamente dai commensali, nella quasi interezza. Apprezzati in particolare i maltagliati, preparati con una sfoglia fresca. Veloce e attento il servizio; buoni i vini, provenienti da una cantina locale.

**BRINDISI**

1° dicembre 2013

Ristorante dell'Hotel "Palazzo Virgilio" di Chez Vous ● Corso Umberto I 149, Brindisi; ☎ 0831/597941; coperti 100 ● Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5; prezzo € 33; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** pettole e baccalà fritto; latkes di Hannukkah con assaggi di hummus, merduma, harissa, full tripolino; cernia alla sefardita con cous cous; verdure alla griglia e crude; sufganiot di Hannukkah e dolci tradizionali.

**I vini in tavola:** Prosecco Kasher (Primo V), Cabernet Sauvignon Kasher (Cantina).

**Commenti:** Per l'ultima riunione dell'anno, la Delegazione ha deciso di organizzare un pranzo che fosse interamente aderente ai dettami kosher. Il rappresentante della locale comunità ebraica, l'avvocato Cosimo Pagliara, con molta dedizione ed entusiasmo, ha aderito alla richiesta di esporre nella riunione i punti comuni della cucina locale con quella ebraica, fornendo, inoltre, indicazioni per un menu che fosse fondato su piatti tradizionali locali o almeno del bacino mediterraneo e che avessero una provenienza tradizionale ebraica. La concomitante festa ebraica di Chanukah ha offerto l'occasione di preparare ricette simili alle tradizionali prenatalizie (per esempio, simili alle pettole locali). La necessità di trovare uno staff di cuochi usi alla kasherut, ha spinto la Delegazione ad usufruire del ristorante dell'Hotel "Palazzo Virgilio". I piatti sono stati generalmente apprezzati dagli Accademici e dagli ospiti. Il servizio è stato veloce e premuroso.

**FOGGIA**

13 dicembre 2013

Ristorante "Aqua Club House" di Alessandro Forgelli ● Tratturo Camporeale km 1,2 Foggia; ☎0881/652023; coperti 150 ● Parcheggio sufficiente; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura domenica sera. ● Valutazione 7,2; prezzo € 35; accogliente.

**Le vivande servite:** orzotto mantecato al formaggio semistagionato con misticanza di funghi; paccheri con pomodorini, rucola, scaglie di mandorle e veli di pecorino fresco; maialino steccato con prugne e pancetta con timballino di patate; tagliata di frutta fresca; dolci natalizi.

**I vini in tavola:** Negramaro Igt; Primitivo Igt (entrambi Cantine Primis, Stornarella, Foggia).

**Commenti:** La tradizionale cena degli auguri non ha deluso le aspettative, sia per la fitta partecipazione degli Accademici sia per la qualità delle vivande e del servizio che, tenuto conto della recentissima apertura del locale, ha felicemente sorpreso i convitati. Qualità delle materie prime, innovazione rispettosa della tradizione, abbinamento indovinato dei vini, buon rapporto qualità-prezzo: queste le carte vincenti giocate dal personale. Se si esclude l'antipasto



(voti a favore e voti contro), tutti i piatti hanno riscosso unanime approvazione. Il voto, forse un po' inferiore al merito, è volutamente funzionale ad una prossima verifica, che, nel caso di una piena conferma, darà una valutazione più generosa.

**FOGGIA-LUCERA**

12 dicembre 2013

Ristorante "Posta Guevara" di Lucia Di Domenico ● S.S. 90 per Napoli, Località Giardinetto, Orsara di Puglia (Foggia); ☎0881/976880; coperti 150 ● Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 8; prezzo € 40; caratteristico, accogliente.

**Le vivande servite:** babà rustico con flûte di benvenuto; zuppa di fagioli, funghi porcini e castagne su cialda di pane senatore Cappelli; ravioli di grano arso, ricotta e caprino in salsa di pomodorini cotti a legna, ruchetta e cacioricotta dei monti Dauni; agnello "gentile di Puglia" alla fornarina con patate al rosmarino; tortino di cioccolato dal cuore caldo su letto di crema agli agrumi; dolci natalizi; composta di arance alla diplomatica.

**I vini in tavola:** Prosecco "Privè" extra dry (Borgo San Leo); Rosso Teanum 2010 (San Severo); Dolce Puglia (Terre federiciane, Lucera).

**Commenti:** Una riuscitissima cena degli auguri natalizi che ha visto la nutrita partecipazione di Accademici con consorti e alcuni ospiti. Simposiarca e relatore della serata è stato lo stesso Delegato che, dopo aver illustrato il menu con dovizia di particolari e alcuni riferimenti storici, ha tenuto una breve conversazione sul tema "la cucina delle festività religiose". Ottima la realizzazione del menu che ha meritato un'eccellente votazione; puntuale il servizio. La cena si è conclusa con lo scambio degli auguri, i complimenti allo chef e la consegna del guidoncino.

**GARGANO**

25 novembre 2013

Ristorante "Al Battistero" di Matteo Totaro ● Largo Tomba di Rotari 24-25, Monte Sant'Angelo (Foggia); ☎340/2382447, fax 0884/090185; coperti 60 ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,2; prezzo € 30; rustico, caratteristico.

**Le vivande servite:** crostino con funghi, tortino di zucchine, cestino di pane con favetta e cicoria, polenta con cima di rapa; orecchiette e maccheroncini al ferro con pomodoro e cacioricotta; laine al cinghiale; cinghiale al Nero di Troia; caciocavallo stagionato grigliato; torta di ricotta e pere con limolivo.

**I vini in tavola:** Melarosa Spumante Rosè (Cantina Due Palme, Cellino San Marco); Malvasia; Puglia Igt Bianco e Nero di Troia; Puglia Igt Rosso (Vinicola San Paolo, Cerignola).

**Commenti:** La Delegazione, in continua esplorazione del territorio, ha sfidato le avverse condizioni atmosferiche per raggiungere il centro storico di Monte Sant'Angelo ove, a pochi passi dalla cosiddetta "Tomba di Rotari", è ubicato il locale. La riunione conviviale si è aperta con un piacevole carosello di vari stuzzichini a base di prelibatezze locali, che tutti hanno apprezzato e gradito. La cena, coerente alla tradizione gastronomica locale, è stata preparata da un giovanissimo chef che per passione mantiene vive le ricette antiche ma presentate in modo innovativo. Particolarmente apprezzati il cinghiale al Nero di Troia e la torta di ricotta e pere, preparata personalmente dallo chef. Il servizio si è svolto con cortesia e rapidità e, a conclusione della serata, lo chef e il gestore del locale hanno ricevuto i complimenti dagli Accademici.

**LECCE**

16 dicembre 2013

Ristorante "Tenuta Monacelli" di Annalisa Fedele, ● Via Giacomo Monticelli, Cerrate (Lecce); ☎0832/328037 anche fax; coperti 80 ● Parcheggio incustodito; ferie novembre. ● Valutazione 7,3; prezzo € 35; accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** tocchetti di baccalà fritto in tempura; panzanella calda di verdure con pachino e passito; composta di gamberi in fascia di speck su purea di fave e carote; stra-





PUGLIA segue

scinate giganti di semola e pepe con pomodoro, capperi e acciughe; orzo perlato agli agrumi mantecato all'olio Monacelli e polpa di scampi; sfogliata di filetto d'angus e caponata di melanzane; tortino di cioccolato su crema di pistacchio; trancio di parfait all'ananas su crema delicata di limone.

**I vini in tavola:** Calmeria 2012; Cardinale Ris Doc 2010 (entrambi Cantine Tenuta Monacelli).

**Commenti:** Dopo una breve visita all'Abbazia di Cerrate (1100), importante esempio di Romano pugliese e primo bene FAI in Puglia, la serata è proseguita presso la Tenuta Monacelli, in una sala ricavata da un antico frantoio ipogeo. Molto apprezzati l'aperitivo di baccalà in tempura così come il vino della stessa Tenuta. La cena è stata allietata dalla relazione dell'Accademico Mario de Pascalis sulla superstizione a tavola.

**VALLE D'ITRIA**  
7 dicembre 2013

**Ristorante "Archi del Duca" di Lucia Incalza e Damiano Giuliani** ● *Piazzetta Sant'Antonio, Martina Franca (Taranto); ☎ 080/4808353, cell. 3387529724; coperti 40* ● *Parcheggio limitato; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e la sera dei giorni festivi.* ● *Valutazione 8; prezzo € 30/35; accogliente.*

**Le vivande servite:** pettole con acciughe, baccalà fritto; polpette di baccalà su vellutata di porri; maltagliati con ragù di baccalà; baccalà in umido con patate; sporca muso con crema e frutti di bosco; castagne.

**I vini in tavola:** Rosato Aurora; Novello Nashi (entrambi Cantine Botrugno).

**Commenti:** Ben riuscita la riunione conviviale natalizia organizzata dall'Accademica Enza Buonfrate. Il menu ha costituito un momento di promozione della tradizione locale, con qualche rivisitazione, quale testimonianza dei sapori di un tempo. Nel ricco menu a tema meritano speciale segnalazione le polpette di baccalà su vellutata di porri e l'ottimo e abbondante baccalà in umido. Grande è stata la soddisfazione degli Accademici per l'ottima qualità e bontà del cibo. Molto bene anche i vini che hanno accompagnato la cena in modo impeccabile. Perfetto il servizio e cordialissima l'accoglienza di Damiano e Lucia, gestori del

locale. Serata all'insegna della convivialità e dell'amicizia con scambio di cordialità augurali per il Santo Natale e omaggio da parte della Delegata Rosa Lella Motolese del piatto del sessantennale.



**BASILICATA**

**POLLINO POLICASTRO**  
24 novembre 2013

**Ristorante "Locanda il Salice" di Carmela Savino, in cucina Maria Radesca** ● *Frazione Sicili, Località Ranuzzo, Morigerati (Salerno); ☎ 0974/982082; info@locandailsalice.com, www.locandailsalice.com; coperti 80+150 (all'aperto)* ● *Parcheggio privato del ristorante, comoda; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì (tranne dal 15 giugno al 15 settembre).* ● *Valutazione 8,13; prezzo fino a 35 €.*

**Le vivande servite:** verdure grigliate, latticini freschi: mozzarelle, sciuccelle, ricotte; salumi locali: capocollo, pezzente, salsiccia; frittelle di zucchine, ciambotta cilentana, melanzane ripiene; spaghetti alla cilentana con pomodoro, salsiccia e melanzane a funghetto; cavatelli al finocchietto selvatico; coniglio alla sicilese; lombo di maiale al forno alle erbe; frutta di stagione; tozzetti; crostate; raffaioli.

**I vini in tavola:** Sangiovese e Aglianico (Cantina sociale di Morigerati).

**Commenti:** Maria ha presentato il meglio della sua produzione e della cucina cilentana. Ottimi i primi: gli spaghetti alla cilentana, trafilati in casa; i cavatelli sempre fatti in casa, al pesto di erbe aromatiche, fra tutte il finocchietto selvatico, rucola e mandorle. I secondi come da tradizione: coniglio in umido con pomodoro fresco, patate al forno al profumo di vari aromi della zona e lombo di maiale avvolto nella pancetta, rosolato e poi passato in forno. Dolci tradizionali di Morigerati, con degustazione di Moscato nel quale è stato piacevolissimo immergere i tozzetti fatti in casa. Unico neo, una limitata scelta del vino, ma quello servito era ottimo.



**CALABRIA**

**CROTONE**  
24 novembre 2013

**Ristorante "Lido degli Scogli" dei fratelli Sposato** ● *Viale Magna Grecia, Crotone; ☎ 0962/28625, fax 0962/20540; coperti 200* ● *Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ● *Valutazione 8; prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente, con giardino mediterraneo sul mare.*

**Le vivande servite:** crespelle di Natale; frittelline al sapore di cavolfiore, di carciofi, di zucca; covatelli con cime di rapa e acciughe; zuppa di ceci con cicoriella selvatica; baccalà della vigilia; seppioline al pomodoro con patate; tiella con zucchine, patate e cozze; tortino di alici; broccoletti stufati in padella; ricottine del mattino con miele di fichi; frutta fresca e secca dell'inverno; gran varietà di dolci natalizi: crustoli; tardilli; crespelle al vino cotto e al miele; scalille.



**I vini in tavola:** Duca San Felice Rosso; "Le Passule" (Cantine Librandi, Cirò Marina-Crotone).

**Commenti:** La sontuosa cena organizzata dagli Accademici crotonesi in onore dello scrittore calabrese Carmine Abate (premio Campiello 2012), dopo la presentazione del suo ultimo libro "Il bacio del pane", si è svolta nel segno della meraviglia del cibo natalizio. Sulla grande tavola, su cui trionfava uno spettacolare albero decorato con ghirlande di ciambelline di pane, per la gioia degli occhi e della gola dei numerosi commensali, si sono alternate con misurata eleganza, vivande dal salato al dolce di squisita bontà. Ineccepibile il servizio e sempre molto apprezzabile, in questo ristorante, la cucina rispettosa dei valori delle tradizioni locali, realizzata con ingredienti di primissima qualità, requisiti essenziali e distintivi per identificare la cultura e le origini storiche del territorio di appartenenza.



**SICILIA**

**CALTAGIRONE**  
29 novembre 2013

**Ristorante "Piaciri" di Simone Anfuso e Tommaso Nobile** ● *Piazza Carafa 21, Grammichele (Catania); ☎ 0933/942088; coperti 50* ● *Parcheggio non custodito; giorno di chiusura mercoledì.* ● *Valutazione 7; prezzo € 30; accogliente.*

**Le vivande servite:** salvia in pastella, bicchierino di parmigiana esplosa, tortino di alici su letto di cipolla rossa caramellata, julienne di calamari su cilindro di fico d'India, sarde a beccafico, frittelle di cicoria; castellane con pesto di mandorle, gamberetti e pomodorini; calamari ripieni di ricotta su crema di pane e cozze; delizie di ricotta; geli di frutta fresca.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola.

**Commenti:** Simposiarca della serata Adriana Privitera, che ha intrattenuo piacevolmente i numerosi Accademici che hanno riempito il locale non grandissimo. Tante sono state le portate innovative e non tutte riuscite. Apprezzabile comunque il tentativo di sperimentare nuovi piatti. Abbinate con il vino non perfetto. Cordiale l'accoglienza.

**PALERMO**  
28 novembre 2013

**Ristorante "Osteria dei Vespri" dei fratelli Andrea e Alberto Rizzo** ● *Piazza Croce dei Vespri 6, Palermo; ☎ 091/6171631; coperti 30+40 (all'aperto)* ● *Parcheggio sufficiente; ferie una settimana a febbraio; giorno di chiusura domenica.* ● *Valutazione 7; prezzo € 35; raffinato. Dal mese di novembre al mese di marzo, tipica osteria tradizionale.*

**Le vivande servite:** misto di salumi: coppa, pancetta, fiocchetto, salame, spalla cotta di San Secondo, mortadella e gnocco fritto; tortelli d'erbetta alla parmigiana; bucatini con broccoli "arriminati"; brasato di guancia di vitello con purea di patate; spezzatino di manzo con patate;





cassatelle fritte calde; torta sbrisolona.

**I vini in tavola:** Vino bianco e rosso della casa; vino passito.

**Commenti:** Il ristorante, con cucina ispirata alla valorizzazione dei prodotti del territorio e sempre alla ricerca di nuove tecniche ed accostamenti, nel periodo invernale propone una cucina più semplice, tipicamente da osteria d'altri tempi, con piatti della tradizione italiana e siciliana. La cena si è svolta nella cantina, attrezzata ad osteria, sede delle scuderie del principesco palazzo Gangi. Simposiarca l'Accademica Antonella Polito Calderone che ha illustrato con cura il menu sul tema "La cucina palermitana incontra la cucina parmense". Apprezzati i salumi, buona la pasta con i broccoli e i tortelli d'erbetta appositamente preparati a mano; ben cucinati i secondi di carne; graditi i dolci. Qualche perplessità sui vini e anche sul servizio: lento, poco attento alle richieste e non sincrono nella presentazione delle vivande che hanno risentito della distanza dalla cucina.

**VAL DI NOTO**  
14 dicembre 2013

Ristorante "Chillico" di Francesco Carnemolla ● Via S. La Rosa 18, Noto (Siracusa); ☎0931/1967143, fax 0931/1967156; coperti 30/40 ● Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,5; prezzo € 30; tradizionale, elegante.

**Le vivande servite:** sformatino di caponatina siciliana con lamelle di spada e note d'arancia; perle di melone con gamberetti marinati e margherite di polpo; involtino di spada affumicato all'arancia; risotto con fiori di zucca e polpa di ricci; zoccolotto di dentice o ricciola al sale in bella vista; sformato di cavoli e porri; crêpe suzette flambé.

**I vini in tavola:** Bianco, Rosso, Moscato (azienda Modica di San Giovanni).

**Commenti:** Per la riunione conviviale degli auguri, la Delegata Agatina Trigona ha voluto provare la nuova gestione di un delizioso locale al centro di Noto, gestito da pochissimo tempo da Francesco Carnemolla, esperto ristoratore della città. Il menu, esclusivamente a base di pesce e formato principalmente da piatti tipici della zona, è stato presentato in maniera elegante e moderna. Hanno

avuto notevole successo i vini generosamente offerti dall'azienda Modica dell'Accademico Felice Modica. Ospiti d'onore, il Sindaco dottore Corrado Bonfanti e S. E. Monsignor Antonio Staglianò, Vescovo della Diocesi di Noto, che ha intrattenuto gli ospiti con un breve ma incisivo messaggio di Avvento del Natale.



**SARDEGNA**

**GALLURA**  
19 dicembre 2013

Ristorante "La lanterna" di Giacomo Spano, ● Via Olbia 13, Olbia - Tempio; ☎0789/23082, cell. 347/4977053, fax 0789/66583; coperti 50 ● Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 7,7; prezzo € 40; familiare, accogliente, caratteristico.

**Le vivande servite:** millefoglie di seppie e patate; spiedini di zucchine, cozze e gamberi; cozze gratinate; cocktail di gamberi e gazpacho; cucchiaio di rollé spada, salmone, burrata, mango e crema di peperoni dolci; canapè al pane bianco con crema alle erbe e uova di salmone; ravioli con ripieno di carciofi serviti con crema di bottarga di muggine e pistacchi; fregola con gamberi, cozze e crema di zucchine; duetto di filetto d'orata in crosta di mandorle e gamberi al forno, dorati al cocco, serviti con gazpacho al finocchio; tronchetto di Natale con crema alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Docg (Cantina Ruggeri, Valdobbiadene); Funtanaliras oro, Vermentino di Gallura Docg (Cantina del Vermentino, Monti); Is solus, Carignano del Sulcis Doc; Ammentos, Nasco di Cagliari Doc (entrambi Cantine Sardus Pater, Sant'Antioco).

**Commenti:** Il piacevole ambiente familiare, l'atmosfera della musica dal vivo, la cortesia del servizio e la dotta illustrazione del menu da parte del Simposiarca Marzio Altana, hanno contribuito al successo della riunione conviviale per lo scambio degli auguri. Del menu sono stati apprezzati, innanzitutto, la semplicità e la sobria

eleganza, oltre alla qualità degli ingredienti che rivelano, da parte dello chef, una particolare attenzione nella preparazione. Della consistente serie degli squisiti antipasti meritano una menzione particolare la millefoglie di seppie e patate e gli spiedini, così come di ottimo livello è stata giudicata la fregola e molto apprezzato il delicato tronchetto di Natale. Al termine, il Delegato Luigi Collu e la Tesoriera Wanda Fanello Ragnedda hanno distribuito un omaggio natalizio.

**NUORO**  
13 dicembre 2013

Ristorante "Il Portico" ristorante pepe nero snc, di Graziano Ladu e Vania Tolu, ● Via Monsignor Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641; coperti 60 ● Parcheggio scomodo; ferie dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione 8; prezzo € 45; accogliente.

**Le vivande servite:** zuppetta di polpetto con borlotti e crostini di pane; salmone affumicato in casa con insalata di mela verde e rucola; sauté di seppiette con guanciale e finocchi profumate al pepe; involtino di spada e bufala al panverde; gamberi in pasta kataifi al curry di Madras; zuppetta di fregola con carciofi e rana pescatrice; ravioli vegetariani su velutata di porri e bottarga; filetto di orata e gamberi rossi all'acqua pazza; parfait al croccante di mandorle con mousse al cioccolato e crema alla nocciola.

**I vini in tavola:** Terre Bianche cuvée 161, Alghero Doc Torbato; Cala Reale Vermentino Doc; Terre Rare, Carignano del Sulcis Doc (tutti Cantina Sella & Mosca, Alghero).

**Commenti:** Una Delegazione cinquantenne! Vitale, forte e numerosa, con l'augurio: "a chent'annos!". La cena degli auguri vuole essere foriera di tante cose buone e nuove per una delle più longeve e vitali Delegazioni italiane. Graziano e Vania hanno saputo attenuare sapori decisi, ma diversi, amalgamando i frutti della terra e del mare con sapienza culinaria d'altri tempi. Artusiana la zuppetta di polpi con borlotti, così come le seppiette con guanciale e finocchietto. Delicato il salmone con insalata di mele e rucola; sensibile e di fascino il panverde che, con la bufala, avvolgeva uno spada profumato e freschissimo. I ravioli vegetariani e la zuppetta di fregola hanno costituito le note d'intermezzo nell'attesa del gran finale: il parfait al croccan-

te, espressione della perfetta simbiosi tra il dolce e l'amaro. La lista dei vini è stata all'altezza della serata con menzione particolare per il "Terre Rare". Ottimo il servizio offerto dal maître di sala Roberto e dalle sue collaboratrici Sara e Francesca.

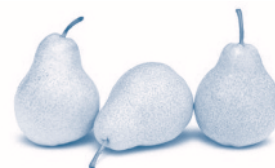
**SASSARI**  
1° dicembre 2013

Ristorante "La Risacca" ● Località Marina di Sorso, Sorso (Sassari); ☎079/359040; coperti 140 ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15-30 novembre; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, elegante.

**Le vivande servite:** fritturine di carciofi e verdure pastellate; ostriche di San Teodoro; crostini ai ricci di mare; gamberi crudi alla catalana; medaglioni di rana pescatrice con carciofi; paccheri con carciofi e gambero rosso; risotto ai porcini; dentice al forno con patate e funghi; tris di semifreddi guarnito con fette di frutta fresca di stagione.

**I vini in tavola:** Brut di Vermentino; Vermentino Superiore (entrambi Cantina Piero Mancini, Olbia); Moscato Di Sorso (produzione artigianale).

**Commenti:** Un ristorante relativamente giovane che si è ritagliato un suo spazio nella ristorazione di eccellenza del Nord Sardegna grazie alla magnifica collocazione ambientale, alla freschezza e genuinità dei prodotti, alla precisione nel servizio, alla cortesia e disponibilità della proprietà e del personale. L'aperitivo è stato servito nella veranda del ristorante. Prima del pranzo, ha preso la parola il Delegato Pasquale Porcu che ha illustrato i programmi e le manifestazioni di dicembre. Ha quindi ceduto la parola al Simposiarca Giuseppe Siddi che ha spiegato le motivazioni della scelta del ristorante e la composizione del menu. Gli Accademici hanno manifestato gradimento per la splendida cornice, la qualità del cibo, il servizio e il perfetto abbinamento con i vini. Ottimo rapporto qualità-prezzo.





## EUROPA

## BELGIO

## BRUXELLES

26 novembre 2013

Ristorante "Vini Divini" di Vincenzo Marino ● Rue de Berger 24, Bruxelles; ☎ 322/5108340; coperti 50 ● Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● Valutazione 7,9; prezzo € 65; accogliente.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi, mozzarelle e verdure, filetto di cerbiatta; orecchiette con colatura di alici di Cetara; involtini di pesce spada alla siciliana; scarola saltata con pinoli; parmigiano vacche rosse con mostarda di Cremona; torta al limone.

**I vini in tavola:** Erbusco brut Francia-corta Docg (Enrico Gatti); Pecorino Sansavino 2012 (Poderi Capecchi); Famillae, primitivo di Manduria Doc 2010 (Fragagnano); Firriato, Etna rosso 2010 Doc; Terre di San Leonardo 2009, Dolomiti Igt (Marchese Guerrieri Gonzaga); Sangue d'oro, Passito di Pantelleria Doc (Carole Bouquet).

**Commenti:** Il locale gode di grande fama a Bruxelles, ma a causa delle piccole dimensioni non era stato mai visitato dalla Delegazione. I recenti lavori di ampliamento hanno finalmente consentito di coprire questa lacuna. Il locale nasce come enoteca, questa caratteristica è attualmente valorizzata dalla presenza di un sommelier professionista, Romano Giaccone, evento raro nei ristoranti italiani all'estero. La cena è stata all'altezza delle aspettative, con vini abbinati ad ogni piatto. Sotto l'occhio vigile di Enzo Marino, la cuoca Antonella, trasferitasi dalla Sicilia, ha preparato pietanze deliziose e ben assortite. Tutti i piatti hanno avuto il gradimento dei commensali; in particolare sono stati apprezzati il filetto di cerbiatta e gli involtini alla siciliana. La scelta delle materie prime è fondamentale nel risultato finale, e in questo, "Vini Divini" ha dato prova di garantire la massima qualità. Apprezzabile poter acquistare vini e varie specialità alimentari nel negozio annesso.

## FRANCIA

## PARIGI

4 dicembre 2013

Ristorante "Restaurant Artcurial" di Enrico Einaudi, in cucina Domenico Cugliandro ● 7, Rond Point des Champs Élysées, Parigi; ☎ 01/53763934; coperti 50 ● Parcheggio custodito; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 7,9; prezzo € 70; raffinato, elegante, accogliente.

**Le vivande servite:** polpo arrosto, spinacini e asparagi; plin di mamma Lidia al burro e salvia; filetto di vitello, salsa all'Arneis, poêlée di porcini e finferli; delizia pere nocciolate al Moscato piemontese.

**I vini in tavola:** Langhe bianco Sauvignon; Barbera d'Alba (Bionzo); Pin, Nebbiolo e Barbera; Passito Moscato Oro.

**Commenti:** Riunione conviviale di Natale particolarmente festosa con una folta partecipazione di Accademici e di amici della Delegazione, fra i quali il giornalista Alberto Toscano e alcuni esponenti del mondo gastronomico ed enologico francese e italiano. La cena ha confermato le aspettative con un menu in cui lo chef Domenico Cugliandro ha espresso una giusta ed equilibrata interpretazione della tradizione piemontese, accompagnata da un curato accostamento di aromi e sapori. Particolarmente apprezzati i delicati plin di mamma Lidia e il profumato filetto di vitello. Molto curata la proposta di vini, tutti della zona delle Langhe. Servizio veloce e attento. A coronamento della serata un'interessante e gustosa introduzione alla "dieta dell'astronauta" presentata dall'Accademico Giuseppe Reibaldi, Delegato onorario di Amsterdam Leiden.

## GERMANIA

## DÜSSELDORF

7 dicembre 2013

Ristorante "Biblioteca Culinaria" di Giuseppe Fusco ● Kaiserstrasse 5, Düsseldorf; ☎ 0211/490178, fax 0211/4910819; coperti 50 ● Parcheggio custodito, sufficiente. ● Valutazione 8,15; prezzo € 79; tradizionale.

**Le vivande servite:** code di gamberoni brasate su letto di lenticchie all'aceto balsamico; paccheri al ragù di selvaggina della Eifel; sgroppino al limone; brasato al Barolo con cavolo, pure di patate e cipolle stufate; formaggi; crema bruciata al caffè con frutta di sottobosco.

**I vini in tavola:** Chianti Classico 2009 (Riserva Capponi - Toscana); Pecorino 2012 ("De Luca" - Marche).

**Commenti:** Riunione conviviale natalizia. Il locale, esclusivamente riservato alla Delegazione, ha favorito l'approfondimento dei contatti fra gli Accademici, in particolare con i nuovi soci. Ospite d'onore, la nuova Delegata di Colonia Myriam Palm. Il menu ha avuto l'approvazione di tutti i commensali. L'apertura con le code di gamberoni brasate su letto di lenticchie all'aceto balsamico è stata un'ottima sorpresa, un piatto veramente gustoso. Non da meno, i paccheri al ragù di selvaggina di una vasta zona boscosa non lontana da Düsseldorf, la Eifel. Elogi per il famosissimo brasato al Barolo, seguito da una varietà di formaggi. Formidabile il dessert.

## MONACO DI BAVIERA

13 dicembre 2013

Ristorante "Agiò" di Stefano La Grassa ● Ismaninger Strasse 45, Monaco di Baviera; ☎ 89/478841; info@agio-ristorante.de; coperti 45 ● Parcheggio custodito; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8,1; prezzo € 75; elegante.

**Le vivande servite:** Prosecco alla melagrana con stuzzichini; variazione di baccalà e merluzzo; fascio di maccheroni con ripieno di provola, melanzane e pomodori; arrosto di agnello intero dissossato e arrotoato, farcito con pomodori confit, pinoli e rosmarino su purea di patate e castagne; tortino ripieno di gianduia con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Vermentino "La Cala" 2011 (Sella e Mosca); Syrah "Ferlaia" 2010 (Cantina Firriato); Moscato d'Asti Bel piano (Cascina Fonda).

**Commenti:** Accoglienza ospitale e simpatica, garbato allestimento dei tavoli, servizio professionale e accurato, sotto la regia del gestore Stefano La Grassa, hanno contribuito alla buona riuscita della riunione conviviale di Natale. Simposiarchi gli Accademici Ferdinando Dalla Villa ed Eugenio Clivio, che ha tenuto una breve relazione sul "pomodoro confit". Il menu, inizia-

to con un maestoso carosello di stuzzichini, è stato ampiamente apprezzato; quasi tutti i piatti, ben abbinati ai vini, hanno incontrato il favore degli Accademici. Particolarmente graditi la spuma di zucca e la crema di patate in bicchiere; l'arrosto di agnello e lo strepitoso tortino ripieno al gianduia. Nel complesso la serata, alla quale ha partecipato il Console d'Italia, dottor Filippo Scammacca del Murgo e dell'Agnone, è risultata molto riuscita e piacevole. Interessante la breve relazione tenuta dall'Accademico Ettore Borello sulle origini storiche del "gianduia". Meritati gli applausi finali riservati alla brigata di cucina e di sala per l'impegno profuso.

## GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

## LUSSEMBURGO

29 novembre 2013

Ristorante "Mamma Bianca" in cucina Renato Favaro ● 21-25 Allée Scheffer; Lussemburgo ☎ 352/26206130, fax 352/26206170; reservation@mammabianca.lu; coperti 110 ● Parcheggio comodo; giorno di chiusura sabato e domenica. ● Valutazione 7,83; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pane spezzato con pâté di fegato di pollo al Vinsanto, pepe nero; tortelli di zucca burro e salvia con noce moscata di Zanzibar; stufato di capriolo speziato con anice stellato, pepe, bacche di ginepro, accompagnato da polenta morbida, cavolo rosso con mele e cannella; tortino al cioccolato con ricotta aromatizzata con scorza d'arancia.

**I vini in tavola:** Assisi Rosso 2010 (Sportoletti); Kabir 2011 (Donnafugata); Prosecco Extradry Doc (Regie).

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri, con un gran numero di Accademici, in un locale aperto recentemente dal noto chef Roberto Favaro. Le Simposiarche Carlotta Bendetti ed Elisabetta Belardi hanno predisposto un menu basato sulle spezie e legato ai ricordi dei "pro-





fumi natalizi". I piatti sono stati ben presentati e illustrati dal maître Enzo Sparano. La cena si è aperta con un pâté di fegato di pollo accompagnato da "pain d'épices", molto originale e apprezzato. Tutte le pietanze sono state giudicate buonissime e particolari. Il dolce è stato una piccola delusione, piuttosto ordinario e scontato. Degno di nota il servizio impeccabile, veloce e cortese. La serata si è conclusa con il classico incontro con lo chef e la possibilità di fare delle domande sulle pietanze.

## MALTA



MALTA

15 dicembre 2013

Ristorante "Dolce Vita" di Riccardo Lorefice ● 159 St. George's Road, St. Julians; ☎021/388600; info@dolcevita.cm.mt ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo dal lunedì al sabato. ● Valutazione 7,15; prezzo € 55.

**Le vivande servite:** focaccine di broccoli, pomodoro e cipolla; gambero rosso di Mazara su caponatina siciliana e uovo affogato al Nerello Mascalese; raviolo di seppia su crema di ricotta di bufala e mollica "atturata" alla mandorla; zuppa di lenticchie con alici scottate nell'olio; dentice su crema di fave e finocchietto; cassata infornata.

**I vini in tavola:** Grillo di Regaleali; Leone d'Almerita; Chardonnay, Ghiaia nera; Malvasia di Salina (tutti Casa Tasca D'Almerita).

**Commenti:** Con ospiti eccellenti, quali l'Ambasciatore italiano Giovanni Umberto De Vito e il consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, esponenti della stampa e Accademici provenienti da altre Delegazioni, si è svolta a Malta la tradizionale cena degli auguri. Nonostante il numero elevato dei convitati, il servizio è stato premuroso ed efficiente e lo staff si è prodigato per rendere la serata non solo gradevole, ma anche significativa, fornendo accurate spiegazioni sui vini e cibi. Bello il cromatismo delle portate, anche se non sempre eguagliato dall'equilibrio dei sapori, ma ben abbinato a vini di qualità. La serata, dal tono altamente conviviale, si è svolta in un ambiente riservato, reso raffinato dall'arredo elegante e dal sapiente utilizzo di luci soffuse atte a dare il giusto risalto al panorama. Il locale di suggestivo

non ha solo il nome, collocandosi come "balcone" privilegiato sulla pittoresca baia di Spinola.

## OLANDA



DEN HAAG-SCHEVENINGEN

16 novembre 2013

Ristorante "La Tasca" di Bert Singelenberg e Robin van der Stap ● Voldersgracht 13B, Delft; ☎015/2138535; www.latasca.ne; coperti 50 ● Parcheggio in centro a pagamento; giorno di chiusura a mezzogiorno. ● Valutazione 7,9; prezzo € 65; cucina mediterranea, menu stagionale.

**Le vivande servite:** salmone leggermente affumicato, rape rosse e salsa al miele e aneto; spiedino di funghi di bosco con "terra" di fungo Pleurotus (oyster mushroom); carciofo marinato con crema di ricotta e briciole di prosciutto di Parma; arancini con mousse di zucca; risotto ai funghi di bosco; stufato di cinghiale oppure ippoglosso con verdure e salsa di peperoni; torta di carote con crema alle arance e chiodi di garofano; mousse al mandarino.

**I vini in tavola:** Brut (Bellavista Franciacorta); Pecorino "Ikonia", 2012 (Feudi Bizantini); Gavi 2012 (Pio Cesare); Vino Nobile di Montepulciano 2010 (Poliziano); Leone Igt Sicilia 2012 (Tasca d'Almerita); Orvieto Doc Classico 2007 (Calcaia Barberani); vino Muffa Nobile.

**Commenti:** I cuochi Robin van der Stap e Bert Singelenberg (quest'ultimo formatosi in parte in Italia), fanno della scelta degli ingredienti di stagione e sempre freschi, del loro sapiente abbinamento, nonché della cura nella presentazione dei piatti, i punti forti della loro professione, dando prova che la cucina italiana costituisce un riferimento importante per chi vuol fare ristorazione ad alto livello. La passione del personale di cucina e di sala per la cucina italiana, unita all'indubbia preparazione tecnica, hanno permesso il raggiungimento di un ottimo risultato che ha soddisfatto tutti i commensali. Particolarmente apprezzati lo stufato di cinghiale e la presentazione dell'antipasto. Una nota di particolare merito va all'abbinamento dei vini, curato dal sommelier Martijn van de Crommenacker, che li ha illustrati con entusiasmo ed estrema competenza. Il ristorante dispone di un'accogliente sala riservata. Attento e cordiale il servizio.



## POLONIA



VARSAVIA

26 novembre 2013

Ristorante "Boscaiola" di Jan Adamowicz e Andrea Carillo ● ul. Wiślana 8, Varsavia ☎0048/22821434; coperti 46+25 (all'aperto) ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 24-26 dicembre, 1° gennaio, domenica e lunedì di Pasqua; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 8,3; prezzo € 48; famigliare.

**Le vivande servite:** tortino di polenta con cuore di porcini e fonduta d'Asiago; cappellacci di zucca; osso-buco alla milanese con finocchi gratinati; tortino di amaretti e carote con crema inglese calda all'arancia.

**I vini in tavola:** Prosecco Extra Dry (Ornella Molon); Custoza Superiore Doc Ca' del Magro 2011 (Monte del Fra); Barbaresco Doc Montubert 2009; Moscato d'Asti Docg, La Rosa Selvatica 2011 (entrambi Icardi).

**Commenti:** L'atmosfera della riunione conviviale, in occasione della cena degli auguri, era familiare e alle-

gra. Una grande tavola quadrata ha permesso agli Accademici di conversare agevolmente tra di loro. Il servizio era professionale. Sia gli Accademici sia gli ospiti hanno apprezzato il cibo e l'abbinamento dei vini.

## REGNO UNITO



LONDRA

20 novembre 2013

Ristorante "Brunello" del Baglioni Hotel ● 60 Hyde Park Gate - Kensington, Londra; ☎020/73685700 ● Parcheggio scomodo; giorno di chiusura mai. ● prezzo € 75; raffinato, elegante.

**Le vivande servite:** stuzzichini vari; insalata di mare; tagliata di manzo con caponata di melanzane; mousse di caffè; gelato al pistacchio.

**I vini in tavola:** Prosecco Superiore Brut Millesimato Docg 2012 (Villa Sandi); Centopassi Bianco Doc 2012 (Libera Terra Mediterranea); Barbera d'Alba Doc 2011 (Anna Maria Abbona); Moscato d'Asti Docg 2012 (Paolo Saracco).

**Commenti:** L'ormai tradizionale benvenuto agli Accademici provenienti da Delegazioni italiane e straniere è stato offerto dalla Consulta di Londra nell'elegante ristorante Brunello, all'interno del prestigioso Hotel Baglioni. Gli ospiti hanno elogiato tanto la qualità e presentazione delle vivande, quanto l'impeccabile servizio del personale di sala. Lo chef Claudio, proveniente dalla scuola di Francesco Mazzei, ha creato un menu che si ispira ai valori mediterranei, oggetto della tavola rotonda del

## News

## SOTTO ACCUSA L'OLIO ITALIANO

Con un articolo dal titolo "Extra Virgin Suicide", il "New York Times" attacca l'olio extravergine d'oliva "made in Italy". Lo fa apertamente, ma senza citare fonti ufficiali, affermando che l'olio italiano è spesso adulterato e mescolato con oli meno nobili. Si sostiene, infatti, che gran parte dell'olio venduto come italiano proviene da Spagna, Marocco e Tunisia, e per di più è "tagliato" con olio scadente e arricchito con clorofilla, colorante e beta-carotene, quindi trasportato al porto di Napoli, marchiato con il simbolo dell'extravergine "made in Italy", e spedito in giro per il mondo, anche in Usa, dove, secondo i dati del "New York Times", il 69% di quello che finisce sugli scaffali, sarebbe adulterato. Accuse pesanti, che tirano in ballo persino accordi tra produttori e politici per evitare i controlli, pur riconoscendo lo sforzo dei corpi speciali dei Carabinieri, vanificato da test, secondo il quotidiano Usa, troppo superficiali. Al di là delle accuse, tutte da dimostrare, il problema della contraffazione è ancora da risolvere, e vicende del genere rischiano di colpire duramente la credibilità stessa del brand più importante, il made in Italy.





REGNO UNITO segue

giorno successivo. La prima serata delle celebrazioni londinesi prenatalizie si è dimostrata all'altezza della situazione.

**LONDRA**  
23 novembre 2013

Ristorante "Hotel Jumeirah Carlton Tower" di Jumeirah Group • Cadogan Place, Londra; ☎020/72351234; coperti 150 • giorno di chiusura mai. • Valutazione 8; prezzo € 130; raffinato, elegante.

**Le vivande servite:** stuzzichini vari; soufflé al gorgonzola con insalatina di mele e mandorle tostate; tortelloni di rapa rossa al tartufo nero con rucola e pesto; branzino alla griglia con crosta di patate a scaglie e sfornato di verdure; cannelloni al cioccolato con gelato di mascarpone.

**I vini in tavola:** Prosecco Cuvée 1821; Vernaccia di San Gimignano Docg Monte Oliveto; Pinot Nero Doc; Poggio Pelato; Moscato d'Asti Castello del Poggio Docg (tutti della Cantina Zonin).

**Commenti:** Ospiti, per la prima volta, del prestigioso Hotel Jumeirah Carlton Tower, nella sontuosa 'ballroom' trasformata, per la Delegazione, in un più intimo e raffinato salone, con tavoli sobri. Cornice ideale per una magnifica cena di gala improntata al tema del convegno internazionale della Delegazione "La Cucina mediterranea in Inghilterra" e dedicata a Giuseppe Verdi, nel bicentenario della nascita, con una speciale esecuzione delle sue arie più amate da parte di giovani artisti del Royal College of Music. Menu molto apprezzato e piacevole la compagnia di ospiti illustri tra cui l'Ambasciatore Pasquale Terracciano, il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio Filippo Patroni Griffi e un folto gruppo di Accademici provenienti da varie Delegazioni. L'Accademico onorario Antonio Caparica ha brillantemente illustrato il suo nuovo libro "Il romanzo dei Windsor". A fine serata, il Consigliere di Presidenza Mario Ursino ha ringraziato la Consulta della Delegazione per l'organizzazione degli eventi e per il successo della cena.

**REPUBBLICA CECA**

**PRAGA**  
26 novembre 2013

Ristorante "Cantinetta Fiorentina" di Hakop Samsyan, in cucina Leonardo Accorsi • Pavižská 17 Praga; ☎022/2326203; coperti 80 • Par-

cheggio scomodo; ferie mai giorno di chiusura mai. • Valutazione 6,8; prezzo € 68.

**Le vivande servite:** carpaccio di capesante all'Aperol e sentore di lime; linguine di Gragnano con vongole veraci extra naturale; coppia di tartare di mare agli agrumi di Sicilia; torta del nonno al cioccolato.

**I vini in tavola:** Soave Classico Monte Fiorentino Doc (Ca' Rugate); Sauvignon Langhe Doc (Marchesi di Gresy); Chardonnay Cornell Formigar Doc (Colterenzio); Moscato d'Asti Bass Tuba Docg (Bava).

**Commenti:** Riunione conviviale organizzata dall'Accademico Augusto Rasetto in un ambiente accogliente, nel viale più prestigioso della capitale. Dopo un eccezionale carpaccio, gli Accademici sono riamasti delusi dalle linguine assolutamente non all'altezza. La coppia di tartare di mare ha risollevato la situazione con l'abbinamento di un ottimo Chardonnay Cornell; discreto il dolce. Purtroppo il servizio ha lasciato un po' a desiderare. Gli Accademici hanno apprezzato la gentilezza e la disponibilità alla presentazione dei piatti da parte dello chef Leonardo Accorsi.

**SPAGNA**

**BARCELONA**  
17 novembre 2013

Ristorante "La Trifula" di Fabrizio Marengo • Carrer Elcano 69, Barcellona; ☎066/2553954; coperti 32 • Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. • Valutazione 7,45; prezzo € 25; carte accettate; famigliare, accogliente.

**Le vivande servite:** antipasti; focacce, pizzette, affettato con grissini, filetto baciato; risotto ai funghi; arrosto di vitello all'Arneis, con asparagi e carote; formaggi a sorpresa; bunet.

**I vini in tavola:** Dolcetto d'Alba; Arneis (entrambi della Cantina Apea di Diano d'Alba).

**Commenti:** Il ristorante, di recente apertura, è situato nel quartiere del Poble Sec e presenta una buona offerta di cucina piemontese, regione di origine del proprietario Fabrizio Marengo. Ottimi salumi Dop provenienti dal salumificio "Cima" di Cimaferle in provincia d'Alessandria, tra i quali particolarmente apprezzato il filetto baciato: un filetto

di maiale foderato con pasta di salame, condito prima della stagionatura con sale, pepe bianco, noce moscata e vino Barolo. Notevole anche il lardo baciato. Ottimo e apprezzato il risotto con funghi porcini originari dei boschi di Ponzzone, delle colline del Monferrato. Il turno dei formaggi a sorpresa ha permesso di degustare la formaggetta della cascina Poggi di Roccaverano, servita con marmellata di pomodori acerbi e pere fatte in casa. Nel complesso un'ottima esperienza, in un locale moderno e discretamente elegante.

**SVIZZERA**

**SVIZZERA ITALIANA**  
28 novembre 2013

Ristorante "Hotel Splendid Royal" di Giuseppe Rossi, in cucina Domenico Ruberto • Riva A. Caccia 7, Lugano; ☎091/985771, fax 091/9857722; coperti 85 • Parcheggio custodito, insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. • Valutazione 8; prezzo € 100; raffinato, tradizionale, accogliente. Fa parte dei "Locali storici d'Italia".

**Le vivande servite:** crudo di gamberi rossi e stracciatella di bufala con alici in crosta di grissini alle erbe aromatiche; carré di vitello sanato in lenta cottura con carciofo ripieno e gratin di topinambur; crostatina alla crema di zucca gratinata con salsa all'uovo e marroni canditi.

**I vini in tavola:** Il Fiore Langhe bianco Doc 2011 (R. Bologna, Braida, Rocchetta Tanaro); Riserva di Bacco Ticino Doc 2011 Merlot (F.lli Valsangiaco, Mendrisio); Moscato d'Asti "La Galesia" Docg (Romano Dogliotti, Castiglione Tinella).

**Commenti:** Dopo una godevole conferenza di Bruno Gambarotta, noto giornalista della RAI, dedicata al "gran teatro della cucina", gli ospiti hanno gustato la cena che lo chef Domenico Ruberto ha preparato con prodotti di grande pregio, secondo un menu molto tradizionale. Dopo il crudo di gamberi rossi, ecco la stracciatella di bufala con alici in crosta, sottolineata dal bianco Doc di R. Bologna, molto apprezzato. In omaggio alla piemontesità del relatore, il vitello sanato in lenta cottura, abbinato a verdure di stagione, anche originali, come il topinambur. Il dessert presentava una crema di zucca gratinata, valorizzata dal Moscato d'Asti. I partecipanti si sono congratulati con il Delegato Paolo Grandi per la nomina a Consulatore Nazionale e con il Diretto-

re dell'hotel Giuseppe Rossi. Una grande serata dedicata alla gastronomia italiana di tradizione. Tra gli ospiti, il presidente del Gran Consiglio del Canton Ticino, dottor Alessandro del Bufalo.



**NEL MONDO**

**AUSTRALIA**

**CANBERRA**  
17 ottobre 2013

Ristorante "La Scala", in cucina Gabriele Saccardo • Centre Cinema Building 29, Garema Pl, Canberra; ☎02/62488338; coperti 120 • Parcheggio comodo; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. • Valutazione 7,8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte; ristorante, pizzeria.

**Le vivande servite:** carpaccio di vitello con salsa verde e grattugiata di formaggio; risotto allo zafferano con le interiora saltate; maiale marinato e servito con peperonata; involtini di prosciutto, provolone e gremolata; panna cotta bagnata con Tia Maria.

**I vini in tavola:** Prosecco (Canti); Pinot Grigio (Ciccone); Brecciarolo Montepulciano Sangiovese (Velenosi).

**Commenti:** La cena ecumenica è stata deliziosamente organizzata dal vice Delegato Luciano Lombardo. Lo chef Gabriele Saccardo ha minuziosamente preparato il menu dedicato alle carni. Eccellente la presentazione dei singoli piatti così come l'abbinamento dei vini. Tutti gli invitati sono stati accolti in una sala riservata all'Accademia. Servizio perfetto.

**MELBOURNE**  
10 dicembre 2013

Ristorante "Royal Saxon" di Paul Olymyk & Julian Gerner, in cucina Simone Righetto • 545 Church Street, Richmond, Melbourne; ☎613/94295277; www.royal-saxon.com; coperti 85 • Parcheggio incustodito, comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. • Valutazione 8; prezzo € 75; ristorante rustico.



**Le vivande servite:** canapè, perle d'agnello con menta e aceto balsamico alle fragole, mousse di baccalà mantecato con zucchini in carpaccio all'olio e arancia; carpaccio di anatra affumicata con insalata di mele verdi, rucola e pinoli; risotto prosciutto e melone; filetto di tonno con pesche grigliate e caponatina estiva di verdure e lamponi; gelato alla liquirizia con salsa dolce alla barbabetola.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene NV (Sorelle Bronca); "Anphora" Friulano 2010 (Quealy); Aglianico Rosato 2013 (Chalmers); Nebbiolo 2012 (Freeman); Noble One Semillon, 2009 (De Bortoli).

**Commenti:** Con il tema "Arabesca di frutta e verdura" si è voluto creare un menu quasi vegetariano, in contrasto con quello dell'ultima cena ecumenica. Lo chef Simone Righetto si è nuovamente prodigato nel creare un menu che rispecchiasse perfettamente il tema. Ottimi gli stuzzichini, in particolare la mousse di baccalà mantecato. Il risotto "prosciutto e melone", che per tutti è stato una novità, ha ottenuto il voto più alto. Il filetto di tonno era ben abbinato alle pesche grigliate. Infine, il gelato alla liquirizia annegato nella salsa di barbabetola ha magnificamente completato l'arabesca dei sapori e colori che il tema della serata voleva esprimere. I vini, per lo più di produzione australiana, da vitigni di origine italiana, sono stati piacevolmente abbinati alle vivande. A conclusione della piacevolissima serata, il Delegato ha donato allo chef il piatto d'argento dell'Accademia, quale ringraziamento per l'entusiasmo con cui ha creato il menu.

#### SYDNEY 8 dicembre 2013

Ristorante "Il Lago" di Giuliano Corsini e Giambattista Plebani, in cucina Steven Yeomans • UnitG01/8 Century Circuit - Norwest Business Park, Baulkham Hills, Sydney; ☎012/96342487, fax 012/96341867; info@illago.com, www.illago.com.au; coperti 94+38 (all'aperto) • **Parcheggio comodo; ferie festività ufficiali; giorno di chiusura domenica sera.** • **Valutazione 8,5; in guida TTT; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.**

**Le vivande servite:** tortellini di vitellone in brodo di tacchino; risotto al granchio e acqua di pomodoro; dentice, crosta di olive, crema di patate; porchetta arrosto; cioccolato con gelato.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Docg di Valdobbiadene; Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli (Livio Fellu-

ga); Bramito del Cervo (Castello della Sala - Antinori); Dolcetto d'Alba (Prunotto); Garganega Soave; Nebbiolo Vespolina; Passito di Pantelleria.

**Commenti:** Da tempo la Delegazione cercava di organizzare un convivio in questo locale, dopo le piacevoli esperienze di singoli Accademici. La qualità della preparazione e l'attenzione al servizio hanno confermato l'eccellenza del ristorante. È stata una delle migliori esperienze di cucina italiana con degustazioni di vini, tutti eccellenti, selezionati dal sommelier Luca.

#### BRASILE

##### SAN PAOLO 11 dicembre 2013

Ristorante "Vinharia Percussi" di Silvia e Lamberto Percussi • Rua Cônego Eugênio Leite 523, San Paolo; ☎011/30884920; vinharia@percussi.com.br; www.percussi.com.br; coperti 90 • **Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai.** • **Valutazione 8,2; prezzo € 56; tradizionale, familiare, accogliente.**

**Le vivande servite:** funghi trifolati su letto di insalata verde; gnocchi di zafferano con verdure; baccalà in guazzetto; cagnonetti.

**I vini in tavola:** Trebbiano d'Abruzzo Doc Fantini 2012 (Farnese); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012 (Caldora); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2010 (Nicodemi).

**Commenti:** La cena, preparata dalla chef Silvia Percussi, è stata sicuramente una delle migliori dell'anno, un vero gran finale per una stagione piena di soddisfazioni, nella quale la Delegazione, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, è riuscita ad organizzare, con molto successo, la Settimana della Cucina Regionale Italiana (dal 13 al 20 ottobre). In quella occasione era stato molto gradito il menu abruzzese affidato alla Vinharia Percussi, volutamente ripetuto per la cena di Natale. Elogi per gli ottimi gnocchi di zafferano e per la qualità del baccalà servito in guazzetto. La cena si è conclusa con gli auguri tra gli Accademici e un brindisi finale per ricordare che, nel 2014, si festeggerà il trentennale della Delegazione.

##### SAN PAOLO SUD 20 novembre 2013

Ristorante "From the Galley (cucina d'autore)" di Neriton Vasconcellos,

• **Rua Leopoldo Couto de Magalhães Junior 761, San Paolo; ☎011/30730928; coperti 26** • **Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.** • **Valutazione 7; prezzo € 140; raffinato.**

**Le vivande servite:** cappuccino di crescione con panna acida e cannella; millefoglie di pomodori con mozzarella di bufala, prosciutto di Parma e aceto balsamico; ossobuco con polenta trentina e sugo di pomodoro fresco; insalata di frutta allo zabaione di Champagne.

**I vini in tavola:** Prosecco Sacchetto; Campofiorin Ripasso Masi.

**Commenti:** Lo chef Eriton propone una rilettura molto personale della cucina contemporanea e tradizionale. Approfondendo della vicinanza del tavolo alla cucina, Eriton può spiegare i vari piatti creando una simpatica atmosfera di amicizia e convivialità. L'Accademico Romano Ghisalberti ha intrattenuto i commensali parlando dell'origine dell'ossobuco, piatto principe della serata, che ha suscitato non pochi commenti, avendo, Eriton, utilizzato il sugo di pomodoro fresco, nella preparazione, sfilando e rimontando poi l'osso. Tale preparazione è stata considerata una licenza poetica dello chef. Una sera particolare, molto gradita.

#### STATI UNITI

##### NEW YORK SOHO 26 novembre 2013

Ristorante "I Trulli" di Nicola Marzovilla • 122 East 27th Street, New York; ☎212/2655959; coperti 250 • **Parcheggio incustodito; ferie mai giorno di chiusura mai.** • **Valutazione 8; prezzo € 66; tradizionale.**

**Le vivande servite:** panzerotti; burrata; polpo alla griglia; cavatelli con broccoli rapa; ceci e tria; orecchiette al ragù di coniglio; cartellate al miele; panzerotti al cioccolato.

**I vini in tavola:** Prosecco (Tenuta degli Ultimi); Fiano minutolo 2012 (Pirro Varone); Susumarello 2012 (Podere Angelini); Primitivo di Manduria casa vecchia 2009; Fiano Toci 2008 (entrambi Pirro Varone).

**Commenti:** Nicola Marzovilla, nel 1994, creò un pezzo della Puglia nel cuore di Manhattan. Gli Accademici sono stati calorosamente accolti da Nicola e dalla mamma Dora, che ha preparato, a vista, le orecchiette e i

cavatelli freschi, cucinati e serviti più tardi. Applauditi tutti i piatti per la loro autenticità e bontà, soprattutto le orecchiette con il ragù di coniglio. Alcuni commenti discordi sulla consistenza del polpo, per taluni perfetto per altri un pochino duro, però concordi sull'ottimo sapore. I vini, una passione di Nicola, tutti molto buoni e perfetti nell'abbinamento con i vari piatti. Il servizio, ottimo, sotto l'occhio attento del proprietario. Tra gli applausi e il suono della campana accademica, si è conclusa un'altra magnifica cena invernale riscaldata dal calore del camino al centro della sala.

##### SAN FRANCISCO 5 dicembre 2013

Ristorante "Angelino" di Pasquale, Teresa, Donna e Alfredo Ancona • 621 Bridge-way, Sausalito; ☎415/3315225; www.angelinorestaurant.com; coperti 90 • **Parcheggio privato a pagamento a fianco al ristorante; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura mai** • **Valutazione 8,25; prezzo € 75; accogliente, con vista sulla baia.**

**Le vivande servite:** arancini invernali con funghi e mozzarella affumicata; fantasia di pesce crudo con rucola, mela e finocchio; tagliolini al granchio; calamari in umido; costicine con lenticchie; budino di castagne.

**I vini in tavola:** Prosecco Docg, Dirupo Brut (Andreola); Falanghina Igt 2011; Greco di Tufo Docg 2011; Fiano di Avellino Docg 2010; Taurasi Igt 2010 (tutti Villa Raiano, Campania); Vin Santo "Occhio di Pernice" 2007 (Villa Artimino, Toscana).

**Commenti:** La cena degli auguri è iniziata con gli arancini "invernali" abbinati al Prosecco "Dirupo"; leggerissima e indovinata la combinazione del "crudo" con una profumata Falanghina e da applausi i tagliolini di farina organica con il granchio della Baia in una saporitissima riduzione. Gran finale con il budino di castagne che ha ricevuto il massimo dei voti. La cucina è stata affidata ad Alfredo Ancona, figlio dello storico proprietario Pasquale; i vini sono stati presentati da Jason Chietti, figlio del fondatore della "Siena Imports" Romano Chietti. La serata è stata definita dal Delegato Claudio Tarchi del "passaggio generazionale". Le nuove generazioni, infatti, hanno superato le aspettative! Ospite d'onore l'inventore del microprocessore, ingegner Federico Faggin.



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### Torino Lingotto

Amelio Tosello  
Maurizio Valfrè

### LOMBARDIA

#### Vallecamonica

Silvia Putelli

### EMILIA ROMAGNA

#### Cervia - Milano Marittima

Maria Luisa Mora

#### Ravenna

Giovanni Ballestrazzi  
Venerando Randi

### TOSCANA

#### Lunigiana

Antonello Colameo  
Angelina Magnotta  
Gianni Parenti  
Marco Poi

#### Valdarno Fiorentino

Francesco Maria Checcaglini  
Assia Olivieri

### ABRUZZO

#### Teramo

Antonietta De Sanctis Fantozzi

### CAMPANIA

#### Benevento

Rosalba Bimonte Iannelli  
Assunta Calandriello De Nigris

### PUGLIA

#### Gargano

Fortuna dei Nobili  
Giovanna Prencipe

### BASILICATA

#### Pollino Policastro

Enrico Alberti  
Nicola Radesca

### SARDEGNA

#### Gallura

Vittoria Marchioni Canu

### GERMANIA

#### Monaco di Baviera

Barbara Arnold

### PRINCIPATO DI MONACO

#### Monaco

Francesco Maria Pezzana Capranica del Grillo

### UNGHERIA

#### Budapest

Carlo De Astis

## NUOVE DELEGAZIONI

### EMIRATI ARABI UNITI

#### Dubai

*Delegato*  
Victor Pablo Dana  
*Vice Delegati*  
Francesca Caldara Ricciardelli  
Giovanni Maria Rossi  
*Consultore - Segretario - Tesoriere*  
Matteo Pozzetti  
*Consultore*  
Alessandro Nocivelli  
*Accademico onorario*  
Giorgio Starace  
*Accademici*  
Giovanni Favilli  
Marco Fedele  
Luigi Landoni  
Gian-Luigi Sorcinelli

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

#### Ivrea

*Vice Delegato*  
Giuseppe Clerici  
*Consultore - Segretario*  
Franca Martinelli Pecco  
*Consultori*  
Enrico Papa  
Giuseppe Trompetto

### LOMBARDIA

#### Brescia

*Vice Delegato*  
Enzo Cossu  
*Consultore - Segretario*  
Alfredo Guizzi  
*Consultore - Tesoriere*  
Roberto Mutti  
*Consultori*  
Edmondo Andreoli  
Virgilio Becchetti  
Giancarlo Brescianini  
Paolo Giovanni Clerici





**Vallecamonica**

*Vice Delegato*  
Alessandro Seriola  
*Consulatore - Segretario*  
Ippolita Chiarolini  
*Consulatore - Tesoriere*  
Mirco Cattane  
*Consultori*  
Riccardo Ducoli  
Rossella Medeghini Sechi  
Mario Nobili

**TRENTINO - ALTO ADIGE**

**Trento**

*Vice Delegato*  
Vittorio Falzolgher  
*Consulatore - Segretario*  
Lino Furlani  
*Consultori*  
Mario Basile  
Patricia Deinies Benussi  
Nino Fioroni  
Stefano Hauser

**VENETO**

**Cortina d'Ampezzo**

*Vice Delegati*  
Liliana Lanaro Mantione  
Ferruccio Tormen  
*Consulatore - Segretario*  
Maurizio Pozzan  
*Consultori*  
Gianluca Basso  
Diego Dipol  
Raffaello Lorenzi  
Paola Majoni Costantini  
Blandina Menardi  
Rolando Pellegrino

**FRIULI - VENEZIA GIULIA**

**Gorizia**

*Delegato*  
Roberto Zottar

**Udine**

*Delegato*  
Massimo Percotto

**EMILIA ROMAGNA**

**Bologna**

*Vice Delegato*  
Gianluigi Mazzoni  
*Consulatore - Segretario*  
Piergiulio Giordani

**TOSCANA**

**Empoli**

*Vice Delegato*  
Aldo Nassi  
*Consulatore - Segretario*  
Rossana Ragonieri  
*Consulatore - Tesoriere*  
Alessandro Scappini  
*Consultori*  
Romano Costagli  
Gerardo Giaquinto  
Giovanni Mancini  
Laura Paglianti  
Eugenio Tinghi  
Massimo Vincenzini

**Valdichiana - Valdorcina Sud**

*Vice Delegato*  
Maria Elisabetta Cuccia  
*Consulatore - Segretario - Tesoriere*  
Federico Franci  
*Consultori*  
Giancarlo Bologna  
Andrea Corvi  
Simona Fabroni Ruggeri  
Ettore Falvo  
Gianluca Ferri Bernardini  
Federico Longobardi

**MARCHE**

**Macerata**

*Vice Delegato*  
Sergio Branciarì  
*Consulatore - Segretario*  
Fabio Mariani  
*Consulatore - Tesoriere*  
Pierpaolo Simonelli  
*Consultori*  
Alessandro Aggarbati  
Cesare Branciarì  
Lauro Machella  
Gilda M. Murani Mattozzi

**UMBRIA**

**Gubbio**

*Vice Delegato*  
Giuseppe Montanari  
*Consulatore - Segretario*  
Ezio Maria Caldarelli  
*Consultori*  
Franco Agostinucci  
Manuela Manuali  
Luisa Francesca Melchiori Ranghiasi Balducci  
Walter Panarelli  
Giovanni Battista Pauselli

**LAZIO**

**Roma Valle del Tevere - Flaminia**

*Vice Delegato*  
Priamo Mura  
*Consulatore - Segretario*  
Giovanna Leone  
*Consulatore - Tesoriere*  
Antonella Santini  
*Consultori*  
Hilde Catalano Gonzaga Ponti Malizia  
Michele De Meo  
Giuseppe Pecoraro



**ABRUZZO**

---

**Avezzano**

*Consulatore - Segretario*

Bruno Bernardi

*Consulatore*

Massimo Nicolai

**Chieti**

*Delegato*

Mimmo D'Alessio

*Vice Delegato*

Rocco Pasetti

*Consulatore - Segretario*

Nicola D'Auria

*Consultori*

Maurizio Adezio

Paolo Albanese

Gerardo Di Cola

Beniamino Di Domenica

Nunziato Mancini

**CAMPANIA**

---

**Avellino**

*Delegato*

Mario de Simone

*Vice Delegati*

Francesco Paolo Spagnuolo

Bruno Staglianò Di Chiaravalle

*Consulatore - Segretario*

Italia de Simone Pagano

*Consultori*

Amalia Caputo Pagano

Luigi Marano

**Napoli**

*Delegato*

Vincenzo Del Genio

*Vice Delegati*

Elisa Contaldi Iodice

Massimo Ricciardi

*Consulatore - Segretario*

Mjriam Cimino Fonti

*Consulatore - Tesoriere*

Vera Gallo

*Consultori*

Vittorio Alongi

Vito Amendolara

Lucio Zarrilli

**PUGLIA**

---

**Brindisi**

*Delegato*

Alessandro Corso

*Vice Delegato*

Maria Pia Pettinau Vescina

*Consulatore - Segretario*

Clara Suma

*Consultori*

Vito Sandro De Nuccio

Alberta Foscarini

Roberto Fusco

**Taranto**

*Delegato*

Domenico Rana

*Vice Delegato*

Francesco Pastore

*Consulatore - Segretario*

Amedeo Cottino

*Consultori*

Armando Sportelli

Ernesto Vozzi

**CALABRIA**

---

**Crotone**

*Delegato*

Adriana Liguori Proto

*Vice Delegato*

Rosanna Berlingieri Albani

*Consulatore - Segretario*

Luigia Stricagnolo Petrillo

*Consulatore - Tesoriere*

Antonio Foresta

*Consultori*

Giulio Capocasale

Vincenzo Cizza

Nicodemo Librandi

Alfonso Maria Maiorano

Fernando Mantella

Domenico Scala

**Vibo Valentia**

*Delegato*

Ernestina Pasquale

*Vice Delegato*

Ermenegildo Niutta

*Consulatore - Segretario*

Eleonora Cannatelli

*Consulatore - Tesoriere*

Giuseppe Adilardi

*Consultori*

Giovanni Pugliese

Maria Teresa Sirgiovanni

**SICILIA**

---

**Canicattì**

*Delegato*

Rosa Cartella

*Vice Delegato*

Umberto Bartoccelli

*Consulatore - Segretario*

Giuseppina Cartella

*Consulatore - Tesoriere*

Angelo Barra

*Consultori*

Giuseppe Gentile

Mirella Munda

**Catania Est**

*Delegato*

Francesca Ferreri Dell'Anguilla

*Vice Delegato*

Elena La Delfa

*Consulatore - Segretario*

Antonio Zerbo

*Consulatore - Tesoriere*

Giuseppina Coco

**SARDEGNA**

---

**Cagliari Castello**

*Consulatore*

Giorgio Marraccini



## Sassari

*Delegato*  
Pasquale Porcu  
*Vice Delegato*  
Gianfelice Pilo  
*Consultore - Segretario*  
Giovanni Palmas  
*Consultore - Tesoriere*  
Proto Pippia  
*Consultori*  
Anna Carta Ferrari  
Luigi Vincenzo Fois  
Monica Varsi Santoro

## CINA

### Shangai

*Delegato*  
Claudio Pasqualucci  
*Vice Delegato*  
Carlo D'Andrea  
*Consultore - Segretario*  
Carlo Leopaldi  
*Consultore - Tesoriere*  
Alidoro Catocci  
*Consultori*  
Federico Bonotto  
Maurizio Brentegani

## GIAPPONE

### Tokyo

*Delegato*  
Atsunori Matsumoto

## TRASFERIMENTI

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### Trieste

Pierpaolo Stelo  
*(da Udine)*

## LAZIO

### Roma Nomentana

Sergio Monti  
*(da Tokyo)*

## NON SONO PIÙ TRA NOI

## CAMPANIA

### Napoli

Elisa Contaldi Iodice

## PORTOGALLO

### Lisbona

Adolfo Oliveira Pereira

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







## DEAR ACADEMICIANS...

*see page 3*

## RATIONAL AND IRRATIONAL CUISINE

**D**ear Academicians, irrationality is one of the characteristics of the dishes proposed by many modern chefs. It is an aspect of gastronomy that deserves investigation. A reflection on irrationality in cuisine gives us an opportunity to consider the role that logical and scientific thought has played in human nutrition, at least starting in the second half of the 19th century when the physiology and chemistry of food began to be studied. This kind of research is typical of Western societies, and has profoundly influenced our cuisine. We should recall that even Pellegrino Artusi entitled his famous cookbook *Science in Cuisine*, with the subtitle *The Art of Eating Well*.

The relationship between rational and irrational is a complex one, and largely inhabits the dark and shadowy world of the unexplored. This area of science includes the unconscious mind, from which science itself both originates and destroys. To consider nutrition irrational is not to deny or even reduce the role that scientific research has played and will continue to play in the undeniable progress made in our understanding of human nutrition and the evolution of cuisine. Regarding the latter, one need only think of the new tools and recent techniques that scientific knowledge has brought to cuisine. Although also undeniable, it is more difficult to establish whether this progress has constituted an improvement, and if so, how is that quantified? It is indeed disconcerting to realize that in the dishes proposed by many chefs who are considered cutting edge or experimental, the knowledge and techniques that have come about as a result of scientific research are used to create foods that frequently fly in the face of rational nutrition. Is it a simple love-hate relationship or perhaps something deeper, such as a sort of subconscious vendetta on the part of the irrational that has been pushed aside, if not denied, by an invasive sense of the rational, even in the world of nutrition? At any rate, while we must emphasize the

importance of the indubitable and undeniable merits of a rational nutrition and cuisine, we cannot forget some of its failures. Many of the “new epidemics” that plague Western societies are not merely a result of nutrition per se but of incorrect nutrition in terms of a population and individual’s lifestyle, genetics, and consumer age. Cardiovascular pathologies, cancers, obesity, diabetes and osteoporosis are not the result of the intrinsic quality of foods, much less their security, but rather of how they are used, particularly in terms of quantity and nutritional balance as part of the complex picture of a daily, weekly, and seasonal diet. All are aspects that, at least in part, once were regulated by tradition.

The incorrect use of our foods is undeniably a direct consequence of two types of factors, one biological and the other cultural.

On the one hand we have genetically determined behaviors, such as those that derive from the body’s need for nutritional energy, such as our “craving” for fats and sweets (sugars) and our need to compensate for mineral losses (“craving” for salt), as well as our desire, at least in part, to eat fresh foods, often from the earliest harvest. We must bear in mind that our species seems to be more generically fruit-eating than vegetarian. On the other hand there are nutritional behaviors that are stimulated and modulated by cultural elements, especially those belonging to certain social classes, for whom food and its consumption have rigid roles as status symbols, with meanings that have formed a sort of laical culinary religion. Unconscious and emotional - and therefore irrational - values are important in both sets of factors. And it is here that we all can clearly see the failures of nutritional education based only on a rational composition of foods and nutrition in general. At the same time we are becoming aware of the onset and spread of eating disorders such as anorexia and bulimia, but especially of the irrational fears that today as never before

pervade the world of food and cuisine. They are not being addressed or controlled by technological and rational forms of the media, which instead contributes to creating new fears or reviving old ones!

Nutrition cannot be separated from the global anthropological context in which it is viewed by each society and each individual. Regarding nutrition, and especially nutritional behavior, we must reflect upon and discard conditions, unconscious compulsions and emotional impulses that belong to the vast and little known world of the irrational, which cannot be ignored much less denied. Rather, it seems that in the face of the diffusion of a rational concept of nutrition we are witnessing a sort of “vendetta” on the part of the forgotten and rejected irrationality. This regards not only nutrition but a large part, if not all, of life in technologically advanced Western societies that were born of and developed from a culture, that of the ancient Greeks, in which the rationality of Hermes and the irrationality Dionysius existed in a wise but also dynamic state of equilibrium. If we are to nourish our bodies rationally we must not forget about the irrational dimensions of our social and individual souls that, even in terms of the foods we eat, are a consequence of the social status symbols that made up our nutritional traditions and bring us into contact with our surrounding environment. This is an aspect that should be carefully considered when examining the traditions of Italian cuisine that are increasingly less respected. It is a condition that puts their existence at risk and impedes efforts to improve them. The latter may only be possible through a recovery, or better yet, a reconstruction, of a correct and appropriate, but also dynamic, relationship between the rational and the irrational, which our society desperately needs. Never before have human beings had such a secure and balanced cuisine in terms of nutrition, but it lacks meaning and a soul because it is the expression of an emotional world that is foreign to the vast majority of consumers that see food as something unknown, if not as an enemy.

It is the job of our Academy to contribute to giving cuisine back its soul through a correct balance between the scientific and technological rationality of Hermes and the playful irrationality of Dionysius.

GIOVANNI BALLARINI



## FOCUS

**RESTAURANT DISCOUNTS:  
AN OPPORTUNITY OR A GIMMICK?***see page 5*

We are all well aware of the difficulties the Italian economy is experiencing. The situation has been going on for several years now, with no end in sight. In fact, in some sectors the crisis is becoming worse. For the first time since the infamous energy crisis of 1973, consumer spending on food is falling: in the last five years spending has decreased by 10% - with a 3% decline just in the past 12 months. This is not just a crisis in terms of prices but one that is "structurally" altering spending habits. We are not merely witnessing a momentary fluctuation in consumption, but rather are facing a long-term phenomenon that will have a profound effect on our habits. In short: we shop more frequently and buy less; we look for discounts; we eliminate the non-essentials. The shopping cart loaded with useless items and impulse purchases is increasingly rare. Dining out finds itself in the heart this context of cost-containment. To be frank, restaurants were the first victims of the crumbling purchasing power of the Lira thanks to the coming of the Euro (in no time at all 35,000 Lire became 35 Euros for the same menu at the same restaurant). Now the industry is in the throes of agony. But lowering prices is not easy! Typical cost cutting measures at restaurants include reduction in personnel or spending less on ingredients and raw materials. The latter strategy risks an immediate drop in a restaurant's classification. So some establishments now offer special tasting menus, not just one but several, perhaps with some variation in the main dish, either meat or fish. This practice may be a common one in many countries, but not in Italy. However in recent months there has been an increase in specialized "social shopping". Internet sites such as "Groupon", "Groupalia", "Glamoo" and "Letsbonus" offer meals at deeply discounted prices. It is not a question of offering lower quality meals but rather of enabling the public at large to experience a restaurant - and fill dining rooms - during low traffic seasons. Until quite recently, this "coupon" technique was confined to modest establishments like pizzerias, but now even high end restaurants

are participating. In some cities, groups of major restaurants, (even some with stars) dissatisfied with the bureaucracy and costs of creating Internet sites, have decided to form consortia and offer deeply discounted menus (a special reservation is required). Until just a few months ago such a thing would have been unthinkable in Italy. The basic concept is one of fixed price menus with wine pairings. But did we really need an economic crisis to arrive at this obvious solution that is so widespread abroad? Let us see this as an opportunity: clearly Italian restaurants don't want to put on a poor show while promoting themselves. That would be a terrible contradiction indeed.

PAOLO PETRONI

**THE REVENGE OF THE SEA WOLF***see page 6*

True wild clams are increasingly hard to find. Since the 1980s they have been largely replaced by a Philippine variety that grows rapidly when farmed. They are relatively easy to raise but do not have the same characteristics as wild ones and do not pair well with pasta. Naples Delegate Vincenzo del Genio tells us that this is why the more flavorful "sea wolf" mollusks are reappearing on local tables and are gradually replacing the clam.

**CUISINE: BETWEEN NATURE  
AND CULTURE***see page 7*

In the realm of cuisine, a close synergy has evolved between nature and culture, explains Rome-Appia Academician Donato Pascuariello. Through the development of new sensitivities, culture can help mankind develop new ways to heal nature and the environment, which has been gravely damaged.

**RAISING GRAIN EVEN IN THE MOUNTAINS***see page 9*

The cities of Castelraimondo, Camerino, Rieti and Treia have launched an initiative for the year 2016 to celebrate the 150th anniversary of the birth of Nazareno Strampelli, a scientist and researcher who dedicated his life to the improvement of agricultural products. His discoveries helped many nations become self sufficient in the production of wheat.

**CARNIVAL SWEETS BY ANY OTHER NAME***see page 11*

Carnival is a time of joyful festivals and an appetizing opportunity to sample both tra-

ditional peasant and other sweet treats. All over Italy similar sweets are prepared, but with different names depending on the region, explains Modena Academician Sandro Bellei. In Basilicata we have *chiacchiere*, known as *bugie* in Liguria, *struffoli* in Campania and *galani* in Venice.

**"PUPAZZA" FROM FRASCATI***see page 13*

A world famous dessert prepared in Frascati has acquired the "Protected Geographical Status" designation. Frascati "pupazza" is a sweet made with honey in shape of a girl with three breasts. Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli tries to discover the origins of this unusual dessert.

**A MIRACLE OF NATURE***see page 14*

Padua Delegate Cesare Bisantis thus describes the pomegranate: a fruit famous in history, myths, legends and fables. Known in ancient times as "the fruit of kings" its top indeed resembles a crown and is believed to have inspired the design of important noble headgear.

**LOST IN TRANSLATION?***see page 16*

Back when French was considered the language of cuisine even the menus of Italian cruise ships were written in French, accompanied by an Italian translation so that all passengers could understand what they were eating. However these haphazard translations were often the source of great amusement among passengers. For example, *com-sommé royale* was translated as "royal rags".

**ALCHERMES LIQUEUR***see page 17*

A soothing and medicinal elixir that was created as a textile dye transformed into a pleasant and delicately flavored liqueur. Padua Academician Giancarlo Burri describes the origins of the Arab dye known as *kermes* and its diffusion across Europe through Spain. Its name was modified to "Alchermes".

**INNOVATION CONFIRMS  
THE VITALITY OF TRADITION***see page 18*

A study session with the Delegations from Molise and the Hospitality Industry institution was organized by the Molise Study



Center. The objective was to engage student interest in traditional Molisan gastronomy and to appreciate and promote it.

### FOOD IN THE TIME OF THE DECAMERON

*see page 20*

The 700th anniversary of the birth of Giovanni Boccaccio inspired the Livorno Delegation to hold a conference entitled *Food in the Time of the Decameron and in Medieval Iconography*. The event took place at the Museum of Mediterranean Natural History with the sponsorship of the Province of Livorno.

### FOLLOWING A GOLDEN THREAD

*see page 21*

Albenga was the site of a conference devoted to *Olive Oil: a Golden Thread Connecting the Alps with the Sea*. It was the ideal place to culminate a journey from Valle d'Aosta to Sardinia that led Academicians to discover the traditions, memories and recipes associated with this essential element of Italian cuisine.

### WILD GAME IN CUISINE

*see page 23*

A conference organized by the Pisa Delegation in collaboration with the Georgofili Academy focused on the current and future culinary use of wild game. Mankind began its adventure on Earth as a hunter, and over time perfected the skill.

### CHERVIL: A HUMBLE AND SELDOM USED SPICE

*see page 25*

Chervil is an herb with an aromatic bitter flavor, used both by cooks and herbalists. Roma-Appia Academician Claudio Di Veroli explains that the Romans imported the plant from southern Russia and the Mediterranean Basin.

### VERDI'S RISOTTO

*see page 26*

Verdi was a great lover of cooking and gastronomy, a veritable ambassador to the world of Italian cuisine. Siracusa Delegate Angelo Tamburini brings us the recipe for risotto *alla Milanese* sent by Verdi to Camille Du Locle, an impresario of l'Opéra.

### PERSICATA

*see page 28*

From the Renaissance to the last century, Fer-

rara's persicata pastry was an important local specialty. A dessert favored by both the upper and lower classes, this delicacy is part of local tradition and memory, and its sweetness evokes a desire to see it reappear on our tables.

### MANIPULATING TASTE

*see page 30*

Chieti Academician Gianni Di Giacomo tells us how recent studies have demonstrated that taste "modulators" or flavor enhancers can interfere with our sensory perceptions by deceiving our taste receptors. This phenomenon could lead to substantial changes in the way we eat.

### A MIRACULOUS PLANT

*see page 32*

Soybeans have been cultivated since prehistoric times in eastern Asia, primarily in China and Japan. They were fundamental to the nutrition of the Mongols and generations of Chinese have considered soy a "miracle food". Honorary Termini Academician Amedeo Santarelli describes it as a legume rich in protein, minerals and gluten-free carbohydrates that can be used to produce flour, oil, lecithin, milk and cheese.

### CUBAITA FROM CALTANISSETTA

*see page 33*

Caltanissetta undoubtedly stands out among the capitals of Italian torrone production. There this sublime crunchy sweet is known as cubàita or cubbaita, a term that reflects the Arab influence in Sicily that has left a rich gastronomic patrimony on the cuisine of the island.

### DRINKING WINE VS. EATING WINE

*see page 34*

Wine is not only a beverage but also a food. In gastronomy it is used as an ingredient in many dishes and recipes. Many cooks use it as a reduction, marinade, or to deglaze pans. However, as Imola Delegate Antonio Gaddoni explains, it is essential to choose the right wine. Vintage wines with grand bouquets are wasted when cooked, therefore it is much better to drink them either alone or as accompaniments to food.

*Translator*

NICOLA LEA FURLAN

*Summarized*

FEDERICA GUERCIOTTI

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
GIOVANNI BALLARINI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
Giovanni Ballarini, Nicola Barbera,  
Sandro Bellei, Ugo Bellesi, Cesare Bisantis,  
Giancarlo Burri, Bruno Capurso,  
Maria Cristina Carbonelli di Letino  
Vincenzo del Genio, Silvia De Lorenzo,  
Gianni Di Giacomo, Claudio Di Veroli,  
Roberto Dottarelli, Maurizio Fazzari,  
Antonio Gaddoni, Gabriele Gasparro,  
Marco Nonato, Claudio Novelli,  
Donato Pasquariello, Paolo Petroni,  
Roberto Pirino, Gianfranco Porrà,  
Amedeo Santarelli, Mario Stramazzone,  
Angelo Tamburini, Guglielmo Vassallo.



**EDITORE**

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO  
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008  
presidente@accademia1953.it  
segreteria@accademia1953.it  
redazione@accademia1953.it  
www.accademia1953.it



**PERIODICO MENSILE**

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO  
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049  
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

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

**STAMPA**

DIGITALIALAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

**STAMPATO**

SU CARTA ECOLOGICA  
CERTIFICATA FSC



**SPEDIZIONE**

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

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

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



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana