

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 263, SETTEMBRE 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 Ricette da collezionare, sognare e usare
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 L'anno accademico del riso si chiude con gravi problemi di produzione
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Conosciamo le nostre radici
- 7 La panera
(Fiammetta Fadda)
- 8 Un aroma ricercato da secoli
(Renzo Pellati)
- 10 Proprietà terapeutiche dell'uva
(Publio Viola)
- 12 Il caviale di Crucoli
(Adriana Liguori Proto)
- 14 Petronilla: una lezione di umanità e di cultura
(Norberto Lombardi)
- 24 Due avventure culinarie di Walter Benjamin
(Lucio Fino)
- 26 *Cum grano salis*
(Gianandrea Paladini)



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.

- 28 Roma 1944
(Gabriele Gasparro)
- 29 Cibo, vino e osterie secondo Manzoni
(Riccardo Balbiani)
- 31 La tagliatella accompagnata
(Tito Trombacco)
- 32 Le nuove "cucine"
(Donato Pasquariello)



In copertina: "A colazione" di Laurits Andersen Ring (1854-1933) esposto al National Museum of Art, Copenhagen, Danimarca.

- 34 La valorizzazione del quinto quarto in Romagna
(Marisa Fontana)
- 36 Un frutto del genere *Prunus*
(Amedeo Santarelli)
- 38 Matrimonio con il farro
(Lorenzo Franchini)

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Infinite gocce d'oro
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 18 Come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza
(Luisa Polto)
- 20 La cucina di bordo nei secoli
(Mara Rondi)
- 22 Il riso è vita
(Giovanni Canelli)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 23 La bacca che dolcifica
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 15 Accademici in primo piano
- 40 In libreria
- 41 Dalle Delegazioni
- 54 Vita dell'Accademia
- 76 Carnet degli Accademici
- 78 International Summary



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

I DELEGATI ALL'ESTERO

ARGENTINA
AUSTRALIA

AUSTRIA
BELGIO
BRASILE

CANADA
CILE
CINA

DANIMARCA
EMIRATI ARABI UNITI
FINLANDIA
FRANCIA
GERMANIA

GIAPPONE
GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO
GUATEMALA
IRLANDA
ISRAELE
LIBANO
MALTA
MESSICO
NORVEGIA
PAESI BASSI

POLONIA
PORTOGALLO
PRINCIPATO DI MONACO
REGNO UNITO
REPUBBLICA CECA
REPUBBLICA DI SAN MARINO
REPUBBLICA DOMINICANA
ROMANIA
SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
SLOVENIA
SPAGNA
STATI UNITI D'AMERICA

SUDAFRICA
SVEZIA
SVIZZERA

TURCHIA
UNGHERIA
URUGUAY

Alberto Lisdero (**Buenos Aires**)
Francesca Portelli (**Adelaide**); Raffaele Iannizzotto (**Canberra**);
Miro Gjergja (**Melbourne**); Maria Teresa Piccioli (**Sydney**)
Franco Benussi (**Vienna**)
Tanino Dicorradò (**Bruxelles**)
Fernanda Maranesi (**Rio de Janeiro**); Gerardo Landulfo (**San Paolo**);
Giancarlo Affricano (**San Paolo Sud**)
Giorgio Lombardi (**Montreal-Quebec**); Marisa Bergagnini (**Toronto-Ontario**)
Tiberio Dall'Olio (**Santiago del Cile**)
Vinicio Eminentì (**Guangdong**); Savio Pesavento (**Hong Kong**);
Antonino Laspina (**Pechino**); Claudio Pasqualucci (**Shanghai**)
Cristiano Mario Rossi (**Copenaghen**)
Victor Pablo Dana (**Dubai**)
Andreo Larsen (**Helsinki**)
Luisa Branlard Polto (**Parigi**)
Claudio Ciacci (**Berlino**); Maryann Palm (**Colonia**);
Giovanni Cariola (**Düsseldorf**); Rodolfo Dolce (**Francoforte**);
Bernardo Zanghi (**Monaco di Baviera**)
Atsunori Matsumoto (**Tokyo**)
Maria Cristina Cogliati Sansone (**Lussemburgo**)
Aldo Grazioso Bonetto (**Guatemala**)
Paolo Zanni (**Dublino**)
Ever Cohen (**Tel Aviv**)
Mario Haddad (**Beirut**)
Massimiliana Affanni-Tomaselli (**Malta**)
Marilena Moneta Caglio (**Città del Messico**)
Mauro Brecciaroli (**Oslo**)
Alberto Gianolio (**Amsterdam-Leiden**); Ciro Pernice (**Den Haag-Scheveningen**);
Aristide Spada (**Utrecht**)
Cristiano Pinzauti (**Varsavia**)
José Manuel De Sousa Buccellato (**Lisbona**)
Fernanda Casiraghi (**Monaco**)
Maurizio Fazzari (**Londra**)
Giancarlo Bertacchini (**Praga**)
Leo Marino Morganti (**San Marino**)
Mario Boeri (**Santo Domingo**)
Luigi Zaccagnini (**Bucarest**)
Giorgio Maria Rosica (**Singapore-Malaysia-Indonesia**)
Maria Luisa Pegge (**Lubiana**)
Livia Paretti (**Barcellona**); Maurizio Di Ubaldo (**Madrid**)
Paolo Raugei (**Atlanta**); Gianfranco Zaccai (**Boston**); Nicola Fiordalisi (**Chicago**);
Joseph DeVay (**Houston-Texas**); Francesca Harrison (**Los Angeles**);
Antonio Pianta (**Miami**); Carlo Porcaro (**New Jersey**);
Cristiana Baldeschi Balleani (**New York**); Berardo Paradiso (**New York Soho**);
Orietta Gianjorio (**Sacramento**); Claudio Tarchi (**San Francisco**);
Carla Anisman (**Silicon Valley**); Marino de Medici (**Virginia**)
Aurelio Armando Grech-Cumbo (**Johannesburg**)
Giovanni Pisano (**Stoccolma**)
Dominique Bellomo (**Losanna-Vennes**); Stefano Arcidiacono (**Rodano**);
Sofia Cattani (**Suisse Romande**); Paolo R. Grandi (**Svizzera Italiana**);
Maria Elisabetta Odermatt Capei (**Zurigo**)
Aldo Kaslowski (**Istanbul**)
Alberto Tibaldi (**Budapest**)
Manuel Ascer (**Montevideo**)



Ricette da collezionare, sognare e usare

Agli italiani piace collezionare ricette.

Parlare di ricette supera gli stretti confini alimentari

e affonda in un inconscio, tanto più importante quanto poco esplorato.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, grande è il fascino che le ricette continuano a suscitare, non solo quale documento storico, ma anche come sicuro approdo per la propria cucina e, non da ultimo, come occasione per immaginare, se non sognare, cucine, ambienti e luoghi, soprattutto di un passato del quale si sente sempre più se non la mancanza, almeno la lontananza.

Questo insieme di sensazioni diviene particolarmente forte per ricette che riguardano alimenti, luoghi e tempi (sempre più ridotti) dei quali si teme una perdita definitiva.

La ricetta non è soltanto un supporto per la preparazione dei cibi, ma è anche un'evocazione che suscita ricordi e diviene cibo dell'anima, in modo particolare quando, come sempre più spesso avviene, il parlare di cibo e soprattutto di cucina mantiene un'identità e rivela inconsci personali e collettivi, partico-

larmente familiari. Le ricette erano un'importante, se non fondamentale parte di un'immagine familiare e di appartenenza a una società soprattutto locale che ora rischia di appannarsi, se non scomparire, e che pertanto deve essere per quanto possibile recuperata, non soltanto per i valori culturali generali, quanto per quelli sociali.

Mai come oggi diviene quindi importante il ruolo culturale delle ricette, custodi di una tradizione, anche se, giustamente, è stato detto che in una ricetta vi può anche essere tutto, ma manca sempre l'essenziale: l'interpretazione.

La cucina è come la musica, nella quale vi può essere l'improvvisazione, ma questa deve basarsi o partire dal conosciuto, e anche per tale motivo gli spartiti sono necessari e da interpretare. Le ricette sono gli spartiti della cucina.

Si è più volte ricordato che la ricetta vera, come la favola vera, è quella della mamma, o dell'anziana del paese, mentre tutte le altre sono spurie, se non illegittime, e questo non per gli aspetti strettamente gastronomici, ma per quelli umani di un'identità personale e familiare, della cui importanza ci accorgiamo solo quando temiamo di perderla.

Non vi può essere quindi alcuna storia di vita vissuta, o biografia, che nel suo profondo più o meno inconscio non consideri il cibo, preparato o comunicato, con tutte le sue sfumature di rimembranze sensitive. Non solo parole di descrizione, ma anche odori e aromi, aspetti visivi, sapori e sensazioni che una ricetta suscita in chi l'ha vissuta, e che in altri può suscitare ricordi simili se non paralleli, dando avvio a un

dialogo che, sulla trama del cibo, non raramente conduce a più profonde conoscenze interpersonali.

Parlare di ricette è il veicolo di una comunicazione che supera gli stretti confini alimentari e affonda in un inconscio, tanto più importante quanto ancora oggi poco esplorato.

Le ricette anche di un vicino passato assomigliano alle carte geografiche più o meno antiche, che disegnano paesaggi dimenticati e in parte perduti, ma che possono essere fatti rivivere nel nostro inconscio e spingerci in un viaggio a ritroso nel tempo che parte da una loro esecuzione, nei limiti del possibile la più fedele. Un viaggio che può restare soltanto immaginato, e non per questo meno vero, perché emozionale, e nel quale si ricercano e si rinnovano le situazioni delle famiglie dei nostri nonni e nonne, bisnonni e bisnonne, dei quali a volte conserviamo alcuni ritratti e reliquie, ma che ci è difficile pensare a come vivessero, se non immaginando che cosa trovavano sulla tavola.

Anche in una ricostruzione immaginaria, niente diviene più concreto di una ricetta del passato, che possiamo sognare sia stata presentata in un'occasione di festa o in un giorno feriale, in una stagione invece che in un'altra, in un inverno cittadino o in un'estate in campagna.

Il valore simbolico, evocativo e spesso rassicurante delle ricette, in un tempo di perdita delle tradizioni e d'insicurezza alimentare, può (forse) spiegare la valanga delle più disparate ricette offerte sui libri, riviste, giornali, programmi televisivi, siti internet e via dicendo.

Che giudizio dare di queste ricette?



Gran parte di esse sono lo specchio di una società basata sull'immagine, che passa, e non di una realtà che resta. Vi sono anche le sempre più frequenti (e un tempo inesistenti) "ricette di propaganda", funzionali alla diffusione di un prodotto piuttosto che di un altro. Abbondano le ricette poco chiare, quelle errate e che non sembrano provate da chi le propone. Non tralasciando che vi

sono anche "ricette spazzatura" da dimenticare, senza alcun rimpianto.

In mezzo a questo *mare magnum* di ricette, per fortuna, siamo tutti consapevoli che vi è ancora la necessità di libri e riviste serie, con buone ricette, per testimoniare che la cucina italiana non è morta e sa ancora proporre idee, scenari e soprattutto valori che rimarranno. Come è stato nel passato,

del quale ci resta soltanto la parte migliore.

Un dominio culturale, quello delle ricette, di stretta pertinenza di una ricerca accademica seria e consapevole, per questo non esente da difficoltà, che richiede sapienza, equilibrio e soprattutto senso critico.

GIOVANNI BALLARINI
See English text page 78



EXPO 2015 RICOSTRUIRE I SISTEMI ALIMENTARI LOCALI

Expo 2015 ha come obiettivo "Nutrire il Pianeta", un tema che vede tra loro correlati l'accesso alle risorse, la disponibilità degli alimenti per l'uomo, la sostenibilità delle produzioni e la salvaguardia ambientale. Un insieme di necessità che ha bisogno di profonde modifiche non solo delle produzioni, ma anche dei consumi e degli stili alimentari, come rileva Olivier De Schutter nel suo intervento del 24 gennaio 2014, al Consiglio dei Diritti Umani delle Nazioni Unite, dal titolo "Relazione sul Diritto all'alimentazione" e consultabile in Internet.

Di particolare interesse - sostiene De Schutter - è la Ricostruzione dei Sistemi Alimentari Locali, per sostenere lo sviluppo rurale ecocompatibile e sostenibile, la riduzione della povertà degli agricoltori e per rallentare la migrazione dalle campagne alle città, che nel 2050 potranno ospitare più di sei miliardi di persone.

I Sistemi Alimentari Locali sono di vitale importanza per gli abitanti delle città che, ben al di là di poco chiari e generici "chilometri zero", devono essere collegati con i produttori locali e soprattutto con le loro produzioni, riducendo allo stesso tempo la povertà rurale e l'insicurezza alimentare.

Promuovendo circuiti e collegamenti diretti tra produttori e consumatori, si rafforza l'agricoltura su piccola scala locale, si valorizzano i prodotti tipici del territorio, si riduce la dipendenza dalle importazioni, si salvaguardano anche le tradizioni alimentari e della cucina locale, legate ai prodotti territoriali e frutto di antiche tradizioni.

I Sistemi Alimentari Locali riducono anche i consumi energetici e gli impatti ambientali dei trasporti e quindi favoriscono la sostenibilità del sistema alimentare globale e, al tempo stesso, migliorano le conoscenze ambientali degli abitanti delle città.

Ai Sistemi Alimentari Locali si collegano strettamente gli stili e le cucine tradizionali dei quali l'Italia è tanto ricca e al tempo stesso differenziata, con le sue tradizioni che devono essere tutelate, favorendone il miglioramento, iniziando da una loro conoscenza, argomenti ai quali la nostra Accademia si dedica fin dalla sua fondazione.

PROTOCOLLO D'INTESA TRA ACCADEMIA E CONFAGRICOLTURA

Accademia Italiana della Cucina e Confagricoltura hanno siglato un protocollo d'intesa con l'obiettivo comune di valorizzare il patrimonio gastronomico tradizionale italiano in vista dell'**Esposizione Universale di Milano Expo 2015**.

I due Enti contribuiranno a sviluppare il tema dell'Expo "Nutrire il pianeta, Energia per la vita" cooperando per la riuscita di questo grande evento, sia durante la fase di preparazione, sia durante il suo svolgimento.

Confagricoltura ha voluto l'Accademia Italiana della Cucina come partner, per il patrimonio di conoscenze, studi e professionalità che la caratterizzano nella salvaguardia del patrimonio culturale quale è quello gastronomico italiano, con la varietà delle cucine regionali e delle produzioni tipiche.

Il protocollo prevede l'attivazione di una serie di iniziative dirette allo studio dei problemi della gastronomia e della civiltà della tavola.

L'anno accademico del riso si chiude con gravi problemi di produzione

Mancando l'obbligo di specificare in etichetta sia la qualità sia la provenienza, nel nostro Paese arriva ogni tipo di riso, che non ha niente a che vedere con le eccellenze italiane.

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Tra breve, il 16 ottobre prossimo, con la cena ecumenica dell'Accademia, si festeggerà la chiusura dell'anno del riso. La cucina del riso è infatti il tema che il Centro Studi "Franco Marengi" ha svolto nel corso del 2014. Purtroppo questo evento non coincide con buone notizie sul fronte della produzione nazionale del prodotto. Come è noto, il nostro riso, prevalentemente della varietà "japonica", è ideale per le ricette italiane di risotti, minestre e dolci. È quindi evidente che il maggior consumo si ha in Italia. I risi "lungi" della varietà "indica", invece, sono adatti ad insalate e contorni, oggi molto di moda anche nel nostro Paese, e alcuni produttori si sono adattati, coltivando, anche in Italia, questi risi (tipo Basmati). Il grosso della produzione, tuttavia, è in Oriente e le importazioni (dopo l'azzeramento dei dazi) da Paesi quali la Cambogia e la Birmania, visti i prezzi bassissimi, hanno subito incrementi di oltre il

700%, con conseguenti chiusure di aziende italiane. Il problema, gravissimo, della mancanza dell'obbligo di scrivere in etichetta la provenienza del riso, oggi emerge in modo clamoroso. Non solo: non c'è nemmeno l'obbligo di scrivere la varietà del prodotto. E questo è ancora più grave se si tiene conto che ora c'è un consumo enorme di risi in buste, già pronti con gli ingredienti (alla milanese, ai funghi, agli asparagi ecc.) e dove l'etichetta riporta solo: riso parboiled. Adesso si scopre, dopo petizioni varie, che nei sacchetti e sulle confezioni si può mettere di tutto, senza alcuna specificazione: ma fino ad ora andava bene? L'Italia è il primo produttore di riso in Europa e produce risi di qualità eccellente: si cerchi di educare il consumatore a scegliere quelli giusti, perché finora non pare sia stato fatto. Come al solito, le etichette tutelano più il produttore che il consumatore.

See English text page 78



P.S. Nel numero di giugno avevamo messo in luce come la tutela della nostra salute fosse affidata a troppi Enti senza alcun coordinamento. Ciò può portare, si diceva, ad un inutile accanimento dovuto a troppe norme, spesso contraddittorie. Di recente, un articolo di fondo sul "Quotidiano Nazionale", a firma del noto giornalista economico Giuseppe Turani, intitolato "La giungla dei controlli", ha affrontato il medesimo argomento a livello più generale. Scrive Turani: "una delle fabbriche della corruzione in Italia sta proprio nella straordinaria abbondanza di regole e di persone e di istituzioni delegate ai controlli... basta che aprano una istruttoria per creare un sacco di fastidi alle persone o alle società inquisite". Comunque una soluzione prima o poi verrà trovata: vuoi vedere che alla fine, per il controllo della salute, nomineranno una Commissione paritetica di indagine e poi nascerà una bella Authority?



Conosciamo le nostre radici

Noterelle sull'Accademia delle origini (terza parte).

Continuando la ricerca sulle nostre radici, dopo la fondazione nel 1953, perché ci chiamiamo Accademia?

Dino Villani racconta di un suo viaggio a Suzzara, dove Vergani gli parla per la prima volta della sua idea. Scartano il nome di club “perché in Italia esso non ha quel prestigio di cui gode all'estero, mentre quello di Accademia pare troppo impegnativo e addirittura iperbolico”. Qualche tempo dopo, però, in un nuovo incontro al “Continental” di Milano, dove interviene anche l'industriale Ernesto Donà dalle Rose, concordano di fermarsi proprio su di esso.

Indubbiamente è una scelta felice, perché accademia designa un'istituzione destinata ad alti studi e all'approfondimento delle conoscenze di elevato livello e connota società scientifiche e delle belle arti, e non vi è dubbio che cucina e gastronomia siano scienza e arte.

Il termine accademia deriva dal greco, e indica la scuola filosofica di Platone, fondata nel 387 a.C., e situata appena fuori le mura di Atene, chiamata così dal nome dell'eroe Academo che aveva donato agli Ateniesi un terreno che divenne un giardino aperto al pubblico. Qui Platone scrive i suoi dialoghi e Aristotele segue le lezioni del maestro.

Per quest'origine, gli Umanisti denominano accademie le istituzioni per il loro nuovo modello di cultura, e dalla

metà del XVII secolo, molti stati europei si dotano di accademie sull'esempio italiano, colmando importanti lacune nell'organizzazione culturale. Le accademie divengono decisive nel promuovere la nascita della scienza sperimentale, nello studio delle lingue, nell'insegnamento artistico.

Anche la cucina e la gastronomia sono arti, per le quali Anthèlme Brillat-Savarin, nella sua *Fisiologia del Gusto* (1825), individua una decima musa, Gasterea.

Per quanto riguarda la denominazione di accademia, è interessante ricordare che

Academo, eroe mitico dell'Attica, svela a Castore e Polluce il luogo (Afidne) dove è nascosta la loro sorella Elena, allora appena bambina, rapita da Teseo. Elena, figlia di Zeus, è simbolo della

bellezza e non è forse un caso

che quando Academo porta alla sua scoperta, l'accademia che da lui prende nome sia il luogo indirizzato alla scoperta della bellezza in tutte le attività umane, tra queste anche quelle della cucina e della gastronomia.

Accademia, una denominazione alta, da salvaguardare e proteggere, e per la quale ben s'addice, come simbolo, il tempio greco, come quello che si ritiene fosse in Atene dedicato all'eroe Academo, e del quale si fregia la nostra Accademia.

Un simbolo certamente più qualificante di quello assunto in origine.

See International Summary page 78





La panera

“Le storie familiari, la cultura e le ricette danno un’immagine viva di un’epoca non molto lontana, ma che sta insensibilmente sbiadendo nella memoria collettiva”.

DI FIAMMETTA FADDA
Accademica di Milano

quaderni di ricette vergati, tra la metà del 1800 e il 1927, dalle padrone di casa e dalle cuoche degli Stabilini, rappresentanti di quell’alta borghesia milanese, operosa e illuminata, che ha fatto guadagnare a Milano il titolo di capitale morale d’Italia.

Da quei ricettari sono state distillate, illustrate ed editate, le 133 ricette di questo dilettevole manuletto. È una sfilata di piatti della vecchia Milano, solidi, abbondanti, ricchi.

Tali da giustificare il fatto che fino all’inizio del Novecento la gotta fosse il pregevole *status symbol*

di chi poteva mangiare carne due volte al giorno, e che nella villa La Longora (l’accento è sulla “o”) gli Stabilini servissero cene su tovaglie di fiandra lunghe venti metri, con marbré, tacchini glacé, aspic e altre finezze mutate dalla cucina francese. Il ricettario abbonda, però, soprattutto di risparmiati piatti di ripasso come la focaccia di vitello, le polpette di pesce persico (il pesce di mare era fermamente ignorato), il brodo “fatto senza carne”, i biscotti di patate per il tè. E di un commovente spaccato di manicaretti tramandati con il nome di chi ne deteneva il copyright casalingo:

il pâté di Dionigi, la frittura croqué di patate di Giulia, lo sgonfiotto di Apollonia, i busecchini di Mimì.

Per lo più, come si usava, senza le grammature e il numero dei commensali, ma con un linguaggio piano e accattivante che trasmette certezze sulla buona riuscita dei manicaretti. Come ha confermato la prova d’assaggio eseguita dagli Accademici, durante la cena di presentazione del ricettario, al Circolo della Stampa di Milano: insalata montata, risotto con la gallina, manzo uso lepre, picciopaccio melengiano, budino dolce di semolino con zabaglione. Finale con meritato applauso, perché chi sa di cucina sa anche che cosa vuol dire eseguire le ricette messe giù dai professionisti del mestiere o da eccellenti ma semianalfabeti cuochi di campagna: passaggi saltati, termini oscuri, ingredienti oggi estinti. Perciò si può immaginare l’imponente lavoro di decrittazione eseguito sui quaderni di famiglia da Antonella Riva Albertario, fin da piccola eletta aiutante nella preparazione del tè delle cinque dalla sua elegante mamma, ma anche istruita dalla cuoca Maria a “disossare il pollo per la galantina, partendo dal collo, senza tagliarlo a metà”. Brava, tosta e sanguinaria il giusto. Difatti i 79 acquerelli di Titti Fabiani che illustrano il ricettario, ironicamente raffigurano galline, conigli, rane e porcelli sacrificandi alla gola, mentre si danno alla fuga. Sono solo 500 copie fuori commercio, ma visto che oggi i piatti più nuovi sono i più vecchi, non è detto che un editore non se ne innamori e ne faccia un piccolo *best seller*.

See International Summary page 78



Si pronuncia pànera o panéra? Si può scommettere che pochi, anche tra i milanesi, lo sappiano. Così come si può scommettere che pochi sappiano di cosa si tratti. Per cui si può dedurre che sia con una sottile vena di perfidia che Dino Betti van der Noot, Delegato di Milano, nel titolo del ricettario *Riso rane grana e panera*, tratto dai quaderni di cucina di un’importante famiglia milanese, e da lui curato per celebrare i sessant’anni più uno di vita della Delegazione, abbia trascurato di mettere l’accento su questo oscuro termine.

Comunque, per la cronaca: pànera, cioè panna, come certifica Carlo Emilio Gadda.

È una delle 59 parole dialettali, idiomatiche o in disuso che costellavano i



Un aroma ricercato da secoli

Come mai il sapore piccante è sempre stato richiesto e gradito dall'uomo?

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino
Centro Studi "F. Marenghi"



Fra i vari obiettivi che si era posto Cristoforo Colombo, nella scoperta del Nuovo Mondo, c'era anche la ricerca di spezie pregiate come il pepe che, a quei tempi, costituiva un vero *business*: serviva infatti per rallentare il deperimento dei cibi e migliorarne il gusto. Nei secoli passati non c'era il frigorifero, non si conosceva la sterilizzazione provocata dal calore: c'erano soltanto il sale, l'aceto, l'olio e la conservazione dei cibi creava enormi problemi, per cui bisognava ricorrere alle spezie per confondere sapore genuino e gusto rivoltante. Alcuni storici sostengono che le spezie erano anche una specie di *status symbol* della gastronomia ricca per le classi alte della società: servivano per preparare piatti costosi e ricette non comuni. Tanto è vero che Alarico, re dei Goti, si fece consegnare dai Romani sconfitti, oltre l'oro e l'argento, anche un sacco di pepe.

La storia registra anche un episodio sconcertante avvenuto il 18 maggio del 1498. Il portoghese Vasco De Gama oltrepassa il Capo di Buona Speranza e sbarca in India, con quattro navi, nel porto di Calcutta, sulla costa del Malabar, al grido di "Christos e espiciaras!" (per Cristo e per le spezie). I marinai erano perfettamente consapevoli delle ricchezze che avrebbero accumulato conquistando il commercio delle spezie, tuttavia gli abitanti e i commercianti del posto avanzarono inaspettatamente delle pretese assurde: oro in cambio di spezie e pepe in particolare!

Vasco De Gama dovette fare "dietrofront", ma quattro anni dopo ritorna in India con 21 navi armate e 800 uomini

decisi a portar via, con le buone o con le cattive maniere, quante più spezie (soprattutto pepe) potevano contenere le stive. Iniziava così il monopolio portoghese delle spezie, che durò alcuni anni.

Questi episodi spiegano la delusione che i reali spagnoli ebbero quando Cristoforo Colombo invece del pepe trovò nel Nuovo Mondo il peperoncino che, in un primo tempo, fu confuso con il pepe. Il *flop* dipese proprio dal fatto che in Europa e in altri Paesi (Italia compresa) il peperoncino trovò immediatamente un habitat quanto mai adatto per attecchire, per cui i suoi frutti incontrarono presto il favore dell'ampia fascia di popolazione che non poteva permettersi di acquistare spezie molto costose. E il prezzo del pepe subì un calo non indifferente.

Come mai il sapore piccante è sempre stato ricercato e gradito dall'uomo?

L'attività piccante, nell'organismo umano, fu sempre molto discussa perché, in realtà, non se ne conosceva con esattezza il meccanismo d'azione e si confondevano credenze popolari (attività afrodisiaca) con indicazioni mediche contrastanti, non suffragate da esperienze farmacologiche obiettive.

Fino a poco tempo fa, si conoscevano le strutture cellulari (papille o bottoni gustativi) responsabili dei quattro gusti principali: dolce (localizzate nella parte anteriore della lingua), salato (parti laterali), acido (parti laterali e mediali), amaro (fondo della lingua). Successivamente, i neurobiologi giapponesi hanno scoperto anche il recettore del gusto "umami" (significa delizioso), caratteristico del glutammato, un aminoacido



aggiunto a forti dosi nei piatti orientali per renderli saporiti e presente anche nei nostri dadi da brodo.

Oggi un altro passo avanti è stato fatto e riguarda la percezione del sapore piccante, un sapore che piace a milioni di persone. Si è visto che la "piccantezza" è una sensazione gustativa secondaria, non dovuta alla specifica interazione di una molecola con il proprio recettore (come avviene per il dolce e l'amaro), ma alla risposta fisica aspecifica di recettori termici (detti vanilloidi), in presenza di una particolare classe di composti, detti capsaicinoidi.

Gli alcaloidi capsaicinoidi sono caratterizzati da una parte della molecola simile alla vanillina (detta perciò vanilloide) e da una parte classificata come alchilamide.

I capsaicinoidi più importanti sono la capsaicina (presente nel peperoncino), la piperina (nel pepe), il gingerolo (nello zenzero).

Queste molecole possono entrare in contatto con i recettori vanilloidi presenti nel cavo orale e nella lingua, detti VR1 e VRL-1. A loro volta essi sono in grado di riconoscere stimoli termici (avvertono il sistema nervoso centrale quando il cibo è troppo caldo), però possono essere attivati anche dai capsaicinoidi provocando sensazioni di bruciore, a volte anche piacevoli.

Contrariamente alle molecole responsabili dei sapori primari (dolce, amaro, salato, acido, umami) che possono essere riconosciute solo dagli specifici recettori presenti all'interno della bocca (epitelio linguale, palato molle, faringe),

la sensazione di piccante può essere riconosciuta anche in altre parti del corpo, ed ecco perché gli alcaloidi capsaicinoidi sono impiegati anche come revulsivi (pomate antireumatiche).

Quello che generalmente chiamiamo gusto è in realtà il *flavour*, l'aroma, che è un insieme di sostanze chimiche molto diverse, odore, consistenza, temperatura. Va affermato anche che le preferenze per i cibi dipendono dall'interazione di molti fattori: l'80% di ciò che percepiamo come sapore, in realtà è odore. L'organismo umano può distinguere circa 20.000 odori diversi (grazie ai recettori olfattivi situati nella cavità nasale e nel retro della cavità orale) e almeno 10 livelli di intensità per ognuno.

See International Summary page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

SETTEMBRE

20 settembre - **Pinerolo**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Dalla cucina del Medioevo al cibo postmoderno"

26-27 settembre - **Foggia**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Transumanar m'è dolce: la transumanza in Capitanata"

27 settembre - **Delegazioni del Comprensorio Dolomitico**

Convegno "Dolomiti Unesco a tavola" a Longarone (BL)

OTTOBRE

2 ottobre - **Civitavecchia**

Trentennale della Delegazione

4-5 ottobre - **Tigullio**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Il Tigullio: tavole nobiliari, organizzazione rurale e prodotti del territorio"

11 ottobre - **Maremma-Presidi**

Convegno "Italia-Francia: affinità e differenze tra le due grandi cucine"

16 ottobre - **Cena ecumenica**
"La Cucina del riso"

16 ottobre - **La Spezia**

2ª edizione "Premio Delegazione della Spezia" per Istituto Alberghiero Ipsar "G. Casini"

16 ottobre - **Pisa**

7ª edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto Alberghiero Ipsar "G. Matteotti"

18-25 ottobre - **San Paolo**

III Settimana della cucina regionale italiana: un viaggio attraverso i saperi e i sapori dell'Italia.

24-26 ottobre - **Napoli**

Consulta Accademica

NOVEMBRE

8 novembre - **Pisa Valdera**

Convegno "Le spezie e gli aromi in cucina"

15 novembre - **Caltagirone**

Convegno "La salute nel piatto"

22 novembre - **Milano Navigli**

Decennale della Delegazione
Convegno "Filosofia della cucina, estetica della tavola: un unico mondo, in divenire"



Proprietà terapeutiche dell'uva

Un piacevole frutto autunnale, gradito sicuramente al palato, ma anche all'organismo.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



Come attestano i reperti fossili, la vite cresceva in Europa fin dall'epoca terziaria, anche se le prime notizie sulla sua coltivazione risalgono al quinto millennio avanti Cristo, legate agli Assiri e ai Sumeri. In Europa sarebbe giunta nel 600 a.C. grazie ai Fenici che la portarono dapprima in Francia e successivamente anche negli altri Paesi tra cui l'Italia, ma interessanti notizie sulla sua coltivazione si hanno anche dalla Bibbia (che fissa tra l'altro l'origine delle bevande alcoliche nel 3000 a.C.). Ne esistono notizie nella letteratura latina, come si può leggere dalle opere di Columella, di Catone e di Virgilio, che descrivono la coltivazione della vite e soprattutto il consumo dell'uva, considerata come un frutto utile e gradevole. Infatti, fin dall'antichità, indipendentemente dalla possibilità di trasformarsi in vino, il prodotto della vite, ossia l'uva, era ritenuto dagli studiosi un componente importante dell'alimentazione, dotato di grande valore non solo alimentare, ma anche terapeutico.

Su questo secondo aspetto parlarono infatti, nel passato, noti studiosi come Aulo Celso, che la consigliava nel trattamento delle malattie viscerali, Plinio il Vecchio che la considerava utile in molte forme morbose, anche se riteneva poco consigliabile il suo uso nei processi febbrili. Altre notizie le abbiamo da medici e naturalisti greci e romani come Galeno e Dioscoride, che consideravano il succo d'uva ricco di elementi curativi oltretutto nutritivi, consigliandolo non solo nelle malattie viscerali, ma anche nelle forme che causavano deperimento. Non possiamo inoltre dimenticare che

a Roma, nell'epoca imperiale, particolarmente nell'epoca di Tiberio e di Nerone, la pianta della vite fu elevata a simbolo di benessere, ma anche di prestigio e di autorità, tanto che ai centurioni veniva assegnato un "bastone" di vite come insegna di potere e come arma di comando.

Più tardi, un grande contributo sul valore nutrizionale e curativo, fu portato dai medici arabi che ne raccomandavano l'assunzione nelle più svariate manifestazioni morbose, e, nel XVI secolo, comparvero alcune pubblicazioni tedesche che ponevano in risalto le proprietà alimentari e curative dell'uva, dettando il suo impiego sistematico in varie forme della patologia. Non possono inoltre essere taciute le asserzioni di Castore Durante da Gualdo Tadino, medico di Papa Sisto V, che nella sua opera *Il tesoro della Sanità* afferma: "L'uva, specialmente quella bianca matura, dolce e di scorza sottile, che non ha granelli, rinfresca il fegato infiammato, provoca l'urina, accresce gli appetiti amorosi, giova al petto, al polmone, alle reni e alla vescica".

Arrivando ai giorni nostri, esiste tutt'ora, in particolare in Italia, una lunga tradizione della coltivazione della vite, che ha portato alla produzione di nuove e pregiate varietà di uva da tavola, e il nostro Paese rappresenta oggi il primo produttore in Europa, con un media di quindici milioni di quintali, di cui un quarto viene esportato.

Sorge ora la domanda se le virtù curative, tanto decantate dai medici del passato, esistano veramente. Certamente non possiamo concordare sulle numerose indicazioni terapeutiche a



suo tempo considerate, ma non possiamo neppure escludere l'esistenza di alcune proprietà favorevoli.

Premesso che esistono numerose varietà di uva da tavola, il cui numero è fortemente aumentato negli ultimi anni grazie anche alle tecniche di coltivazione sempre più raffinate, possiamo affermare che sostanzialmente il valore nutritivo delle diverse varietà non presenta significative differenze.

Attualmente, la maggiore innovazione è costituita dalle cultivar con acini senza semi (apirene), peraltro del tutto paragonabili agli acini tradizionali. Nel complesso, infatti, le diverse varietà possono differire nella forma, nel colore, nell'aroma e nel sapore, ma da un punto di vista nutrizionale, e favorevole per la salute, non esistono grandi differenze. Va comunque rilevato che alcuni polifenoli, come le antocianine, sono presenti prevalentemente nell'uva nera.

A questo proposito, di notevole rilievo è la presenza nell'uva di un elevato contenuto in agenti antiossidanti (che può arrivare fino a 100 mg%), ossia di quei fattori che agiscono contro i radicali liberi, agenti patogeni ai quali siamo costantemente esposti per cause esterne e interne. Tali antiossidanti sono rappresentati, nell'uva, dai polifenoli, come la quercetina e il resveratrolo, e, come si è detto, anche dalle antocianine (cianidina e delfinidina) presenti soprattutto nell'uva nera. I polifenoli sono molto importanti perché, tramite la loro azione



antiossidante, agiscono come protettivi contro le neoplasie, le malattie cardiovascolari e il processo d'invecchiamento, senza escludere anche un'attività antibatterica. Importante, infine, è ricordare anche la presenza dell'acido ellagico al quale viene attribuita un'azione protettiva contro i danni del fumo.

Va però rilevato che i composti polifenolici sono presenti in maggiore quantità nella buccia rispetto alla polpa. Inoltre, nella buccia dell'uva nera, secondo ricerche condotte nell'Università di Milano, è presente anche la melatonina, una sostanza che aiuta a regolare il ritmo sonno/veglia.

Non possiamo non rilevare, a proposito dell'attività antinvecchiamento, che questa attività protettiva si svolge sull'organismo in generale, ma in particolare nei confronti della cute, in quanto i polifenoli presenti nell'uva proteggono le fibre di collagene di elastina dell'epidermide rallentando la formazione delle rughe e la fragilità capillare, tanto che è stata consigliata una preparazione di

acini sbucciati e schiacciati per formare una "maschera" da applicare per alcuni minuti sul viso. Infine, accanto alle descritte proprietà curative, non va dimenticato che l'uva possiede un buon valore alimentare, in quanto ha un discreto contenuto di zuccheri, quali glucosio e fruttosio (15-18%), un contenuto molto modesto di proteine e quasi inesistente di grassi, con un rendimento energetico di 60-65 calorie per 100 grammi. Possiede inoltre un buon contenuto di

minerali (principalmente potassio, ma anche calcio, sodio, magnesio, manganese e ferro) e un contenuto, anche se non elevato, di vitamine del gruppo B, provitamina A (beta-carotene) e vitamina C.

Nel complesso l'uva, esaltata e glorificata dalle leggende, dai miti, dalle religioni, dalla storia, ma anche dalla scienza, è piacevole alla vista, aromatica e gustosa al sapore.

In conclusione, in natura esistono numerose varietà di uva da tavola, ma se escludiamo le differenze tra l'uva bianca e l'uva nera, quanto al contenuto in antocianine, possiamo affermare che le proprietà nutrizionali e protettive per la salute sono presenti in misura pressoché identica in tutte le varietà. Ci possiamo perciò rivolgere con piacere a questo frutto autunnale, certi di assumere un prodotto gradito sicuramente al palato, ma anche all'organismo per la presenza di sostanze che svolgono un'efficace azione protettiva.

See International Summary page 78



IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA

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



Il caviale di Crucoli

Il segreto del gusto inconfondibile della sardella crocolese sta nel sapiente dosaggio degli ingredienti, nel loro trattamento e nella conservazione in luoghi non umidi e al riparo dalla luce.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotone



Crucoli, piccolo paese in provincia di Crotona, di circa quattromila anime, il cui insediamento risale al tempo dei Normanni, sorge su un colle (da qui, probabilmente, il suo nome, che deriverebbe da *curuculum* = posto sul cocuzzolo), anche se successivamente si è molto esteso sulla costa, tanto che attualmente vanta una spiaggia e un mare bellissimi.

Questo piccolo paese è diventato famoso, non solo in Calabria, per la preparazione della "sardella" (novellame di sardine).

In questo luogo di notevole bellezza paesaggistica, vige il culto del sano vivere e il rispetto delle tradizioni nel gusto primitivo di odori e sapori: un miscuglio di umori e di essenze aromatiche di terra e di mare. La cucina crocolese, sapida ma semplice e sana, si basa esclusivamente sui prodotti genuini che offre il territorio. Imperante e immancabile nelle pietanze è il "putaparò" (peperoncino rosso piccantissimo) che ha reso celebre la sardella, di cui vogliamo tracciare un breve profilo storico.

Le origini di questa rinomata conserva ittica sono riconducibili alle usanze che avevano gli antichi popoli del Mediterraneo di consumare molto pesce, soprattutto quello azzurro, che veniva seccato al sole e conservato sotto sale. Apuleio, in una sua trattazione di scienze naturali sui pesci, usa il termine *quisquiliae* per indicare la minutaglia di pesci con cui all'epoca i Romani preparavano una specie di salsa. Si deve, però, ai Greci l'invenzione di una salsetta a base di interiora di vari pesci, mescolate a sostanze piccanti e aromatiche,

meglio conosciuta con il nome di *garon*, e ribattezzata in seguito dai Romani con il nome di *garum*. Questa specialità ittica, conservata in grosse anfore di ceramica per favorirne il trasporto, divenne un prodotto di grande diffusione nella Roma imperiale. È presumibile che la tradizione alimentare del *garum* sia giunta fino a noi dal tempo in cui i Greci e i Romani hanno abitato queste terre, lasciando tracce della loro presenza anche attraverso usi e consuetudini alimentari. La pesca del novellame di sardine, abbondantissima lungo le coste dello Ionio, ha certamente influito sulla preparazione della sardella, che, per il suo eccellente sapore, non è assolutamente paragonabile al *garum*, ritenuto da Plinio il Vecchio una sorta di poltiglia di pesce marcio. Le prime notizie riguardo alla preparazione e conservazione della sardella risalgono all'inizio del XV secolo, quando dall'America venne importato il peperoncino rosso piccante, che, essiccato e ridotto in finissima polvere, costituisce l'ingrediente primario di questa rinomata conserva ottenuta con il novellame di sardine. Il professor Giuseppe Virardi, studioso di storia e cultura popolare e fonte inesauribile di notizie storico-letterarie sull'argomento in oggetto, definisce il *garum* di Crucoli, ossia la sardella, un armonioso connubio di profumi e sapori, frutto dei doni della terra e del mare, e lo paragona a un gioiello di grande valore con queste testuali parole: "Una collana di rubini (peperoncini), impreziosita da piccole gocce di smeraldi (finocchio selvatico), farebbe ben scarsa figura su un bel petto di donna se le singole pietre non fossero



incastonate nella preziosità dell'oro (l'olio) e dell'argento (la sardellina), che le incorniciano, le sostengono e le legano sinergicamente". Metafora a parte, Virardi sostiene che la sardella crucolense sia una specialità unica al mondo: il segreto del suo gusto inconfondibile sta nel sapiente dosaggio degli ingredienti utilizzati, nel loro trattamento e nella conservazione in luoghi non umidi, e al riparo dalla luce. La sua fragranza e il suo profumo intenso e persistente vengono esaltati da un periodo di sei, sette mesi di maturazione in contenitori di argilla ("terzaluri") o di legno ("tineddri"). Questa conserva viene detta anche "mustica", un termine che potrebbe derivare dal greco, e indicare il recipiente di terracotta dove viene custodita, o dall'arabo *mustika*, che ha significato di salsa piccante. Un altro termine con il quale è indicata la conserva di sardine è "rosamarina", parola questa che richiama la locuzione latina *ros marinus*, nel senso di rugiada di mare. La sardella, per la grana fine e piuttosto cremosa, per l'eccellenza del sapore, è paragonabile al rinomato caviale, tanto da essersi meritata l'epiteto di "caviale di Crucoli".

Questa "crema della passione", così definita dai fisiologi del gusto, per il fuoco che sprigiona nelle vene, nel secolo scorso veniva impiegata come pozione magica e filtro d'amore. Al di là di queste credenze, è stato scientificamente provato che tale conserva è un elisir di lunga vita: ciò è dovuto alla felice combinazione del pesce azzurro con il peperoncino rosso piccante, due elementi dalle riconosciute proprietà benefiche, che attribuiscono a questo magnifico prodotto il valore alchemico di un farmaco.

See *International Summary* page 78

IL CETRIOLO DELLA GUSTATIO

Il cetriolo (Cucumis sativus) appartiene alla famiglia delle cucurbitacee, come l'anguria e la zucca.

Secondo i fitogeografi l'antenato del cetriolo viveva alle pendici dell'Himalaia dove, appunto, ancora oggi si riscontrano numerosi esemplari spontanei della pianta.

Il cetriolo è una bacca di color verde intenso o, in alcune varietà, assai chiaro con polpa bianco verde, ricchissima di semi; ha forma oblunga e varia. Si consuma crudo o cotto, fresco o conservato, anche se per questo uso si ricorre a varietà nane e a frutti raccolti non ancora maturi.

La conservazione tipica è sotto olio o sotto aceto o, come in altri Paesi europei, con senape o aceto balsamico, con sapore ancora più acidulo.

Si ricorda che il cetriolo contiene acido ossalico nella quantità di 25 mg% per cui è da sconsigliare a chi soffre di calcolosi renali o epatiche. Oltre a proteine, lipidi e glucidi, contiene vitamine B₁, B₂, PP, provitamina A, sali minerali di potassio, cloro, fosforo, calcio, sodio, magnesio, manganese, ferro, fluoro, iodio e zinco. Ricchezza salina di tutto rispetto, ma che rende più difficile la digestione del frutto al punto da sconsigliarne l'uso a chi soffre di disturbi gastrici.

Il cetriolo era conosciuto e coltivato dagli antichi Egizi ed Ebrei, dai Greci e Romani. I Greci lo chiamavano "sikyos", da cui trasse il nome la città di Sicione (sikyos = campo di cetrioli). Nel Peloponneso settentrionale, le virtù terapeutiche del "sikyos omòs" (cetriolo selvatico) le descrisse Ippocrate, quelle del "sikyos émenos" (cetriolo coltivato) Dioscoride. Della coltura trattò Columella, mentre Plinio incluse la pianta tra le "aquatiles". Il cetriolo era il frutto preferito dai Romani per i loro "salgama", conservati in aceto e sale (muria = salamoia). Allo scopo si usavano vasi di media grandezza, di terracotta o vetro, di larga apertura, uguale alla base e alla sommità, affinché i frutticini, cetrioli delle varietà nane, fossero sempre ben ricoperti di liquido. Tali recipienti venivano collocati in luoghi freschi e asciutti, al riparo dal sole. I venditori di questi cetriolini erano i salgamarii o salgamentarii.

Si consumavano allo stato fresco e conditi con aceto pepato oppure cotti con olio e vino nella "gustatio" o "frigida mensa". Nelle antiche bettole (thermopolia) si trovavano sempre, a disposizione dei viaggiatori che mangiavano volentieri la cosiddetta salgama, per bere con maggior piacere.

Il cetriolo ha diverse proprietà medicinali, è rinfrescante, depurativo, dissolvente dell'acido urico e degli urati. Perciò contrasta la gotta ed è anche indicato negli stati febbrili e nelle coliche intestinali.

Cotto è tale da contrastare le irritazioni intestinali. Crudo può dare una pomata per curare dermatiti superficiali, screpolature di labbra e per la cura del viso. (A. S.)



Petronilla: una lezione di umanità e di cultura

Amalia Foggia Moretti, dalle colonne de "La Domenica del Corriere", propone ricette in cui la creatività va a braccetto con le ridotte disponibilità economiche.

DI NORBERTO LOMBARDI
Accademico di Isernia



Una spia rivelatrice, una cartina di tornasole: questo è Petronilla per la gastronomia molisana. Un reagente che spinge in superficie ed evidenzia la ricerca di novità e di raffinatezza, il desiderio di confronto e di arricchimento, il bisogno di apertura e di dinamismo che pure covava in una tradizione fortemente ancorata ai prodotti della terra, alla stagionalità e ai modelli di vita di ceti ristretti e abitudinari.

L'influenza di Petronilla ha riguardato, infatti, gruppi sociali che si distinguevano dalle fasce popolari per condizioni di vita, disponibilità di risorse e soprattutto per alfabetizzazione, vale a dire per la capacità di leggere e usare la scrittura come forma di comunicazione. Parliamo, in realtà, dei pochissimi altolocati, dei ceti possidenti e della piccola e media borghesia nata dalla terra e che con la terra manteneva comunque un rapporto, sia pure abbastanza precario. Si dovrà arrivare allo snodo del Novecento per assistere ad un'evoluzione sempre più diffusa, dalla borghesia agraria a quella delle professioni. Con indiscutibile beneficio di cultura e di stile nelle relazioni interpersonali e interfamiliari.

In questo ambiente, la regolarità dell'alimentazione, e più ancora la varietà delle pietanze, il decoro della tavola, la ricercatezza dei dolci e dei rosoli erano elementi non solo di distinzione sociale rispetto ai modi di vivere dei meno abbienti, ma anche di distinzione e di riguardo tra le famiglie dello stesso ceto. Alla base di questi rapporti, però, oltre alle dinamiche sociali della comunque ristretta borghesia molisana,

vi erano anche percorsi di formazione personale. In particolare delle donne. La loro educazione aveva seguito per lungo tempo i canoni della tradizione familiare ispirata dall'idea di formare, oltre che buone mogli e buone madri, padrone di casa capaci di governarne la vita interna e di "comparire" nelle relazioni esterne. I livelli di alfabetizzazione sono stati a lungo incerti. Nell'apprezzamento sociale e nelle funzioni che la donna era chiamata ad assolvere non era quello l'elemento più importante. Anche le ragazze messe nei collegi femminili, ancora nei primi decenni del secolo, erano chiamate a conciliare l'apprendimento formale con l'educazione domestica, che comportava il disegno e il ricamo, il decoro del ricevere, la qualità dei cibi e alcune regole fondamentali di civiltà della tavola.

L'educazione delle padrone di casa della piccola borghesia era la risultante, dunque, di pratiche familiari, di formazione nei collegi di Napoli e del suo hinterland, di comunicazione trasversale che avveniva con gli esempi di altre donne, con la comunicazione orale e con le lettere in bella grafia che si scambiavano con i parenti, con amiche e conoscenti o semplicemente con fornitrici di ricette che avevano avuto successo nel giro delle comuni conoscenze.

Quando Petronilla irruppe in questo mondo provinciale un po' in penombra, attraverso le ricette pubblicate su "La Domenica del Corriere", si aprono finestre di conoscenza di un altro stile di vita, di un diverso modo di comunicare, di possibilità di arricchire la dotazione tradizionale di soluzioni cu-



cinarie. Per la verità, non fu proprio Petronilla a scostare le cortine culturali delle donne molisane di famiglie possidenti e borghesi. Fu “La Domenica del Corriere”, uno straordinario settimanale che, con i disegni a tutta pagina di Beltrame e di Walter Molino, superava le stesse barriere dell’analfabetismo e catturava l’immaginazione e lo stupore non solo dei ceti medi, ma anche di quegli autentici mediatori culturali che nei paesi meridionali sono stati gli artigiani “colti”, come i barbieri e i sarti. Entrata nelle botteghe e nelle case, “La Domenica del Corriere” ne aveva per tutti. Anche per le donne, che incominciarono a ritagliare i “pizzini” delle ricette e a incollarli sui loro quaderni neri o sulle agende cartonate convertite in ricettari.

Il successo, sempre più ampio, di Petronilla era legato a molteplici ragioni, ma ad alcune in particolare. Il tono della scrittura. Prima che ricette, quelli di Petronilla erano consigli, ammiccamenti, sorrisi, bonarie prese in giro dei mariti, espressioni affettuose verso i figli e le persone care, confidenze, preoccupazioni per i soldi che non bastavano mai, incoraggiamenti a risparmiare in tempi difficili come per gli italiani sono stati gli anni Trenta e quelli della guerra. Erano, insomma, confidenze che la “signora forestiera” faceva alla sua nuova amica, lì, nel tinello di casa, al riparo da orecchie indiscrete, mentre sorbiva con naturalezza il caffè che la padrona le aveva preparato.

Poi le ricette non erano descritte con parole difficili, e facevano riferimento a ingredienti alla portata di molti, che, combinati tra loro con originalità, rivelavano ricchezze gastronomiche insospettite. In fondo in fondo, nel nuovo c’era anche qualche sussurro d’antico, qualcosa che le donne molisane sentivano familiare. Forse perché - diranno i competenti di gastronomia - Petronilla aveva letto Corrado e Cavalcanti, archetipi della gastronomia meridionale di scuola napoletana, e aveva viaggiato parecchio, anche al Sud, incorporando alcune soluzioni e riproponendole con

semplicità. Tutt’altra cosa rispetto all’Artusi, che poche possedevano e ancor meno avevano letto, quel libro che usava parole forse belle e sonore, ma insolite e, soprattutto, proponeva piatti che sembravano appartenere a tradizioni e modi di cucinare lontani. Tuttavia anche se descritte in modo lineare, le ricette di Petronilla erano comunque una novità nell’ambiente molisano, un esempio di apertura culturale e di distinzione per la donna che le riproponeva in occasione di feste e di ricevimenti. Tanto più che Petronilla dava anche consigli sull’apparecchiatura, su come distribuire i posti a tavola, sulla

preparazione dei piatti e come servirli, sulle gaffe da evitare. Più raffinatezza, insomma, e più sicurezza e disinvoltura per la padrona di casa.

Certo, il passaggio di Petronilla nella cucina molisana non va enfatizzato oltre misura. Pur con le cautele del caso, tuttavia, alcune sue ricette sono state incorporate nella tradizione locale. A prova che l’italianizzazione dei meridionali, così drammatica durante le vicende unitarie e così difficile e sospettosa nei tempi successivi, ha trovato nella gastronomia un canale forse poco noto ma penetrante.

See International Summary page 78



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Alessandria, **Giuseppe Baccalario**, ha ricevuto il premio “Melvin Jones Fellow” dal Lions Club di Acqui Terme Host.*

*L’Accademico di Lucca, **Giorgio Bartoli**, è stato eletto Presidente della Camera di Commercio di Lucca.*

*L’Accademico di Roma, **Giampaolo Chiappini Carpena**, è stato nominato Presidente del Rotary Club La Spezia per l’anno 2014/2015.*

*L’Accademico di Teramo, **Claudio D’Archivio**, è stata nominato Vice Presidente del Lions Club di Giulianova.*

*L’Accademica di Teramo, **Valeria Nina Franceschini**, è stata nominata Presidente del Lions Club di Giulianova.*

*L’Accademico onorario di Genova Est, **Roberto Iovino**, è il nuovo Direttore del Conservatorio di Stato di Genova “Nicolò Paganini”.*

*L’Accademico di Napoli-Capri, **Stefano Laux**, è stato nominato Presidente del Lions Club Napoli Host per l’anno 2014/2015.*

*L’Accademica di Teramo, **Agnes Lyet Mazzitti**, è stata nominata a Parigi “Chevalier dans l’ordre des Palmes Academiques” per la diffusione della lingua francese all’estero.*



Infinite gocce d'oro

Un convegno, organizzato dalla Delegazione di Isernia insieme a quella di Hong Kong e all'Accademia dei Georgofili, per scoprire l'olio più adatto a valorizzare il gusto di una pietanza.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia



V enafro è stata designata città guida per la partecipazione del Molise all'Expo 2015. Il Sindaco, professor Antonio Sorbo, ha chiesto l'intervento culturale dell'Accademia nella settimana dedicata proprio all'Expo.

Un convegno, ricco e articolato, è stato quindi realizzato per quei giorni dalla Delegazione di Isernia, la Delegazione di Hong Kong e l'Accademia dei Georgofili, sezione Sud Est, con la presenza di numerosi relatori, esperti e competenti.

L'evento ha coinvolto i partecipanti in due giornate dedicate agli oli molisani di qualità, in un momento culturale di grande spessore, seguito da tutti con vivo interesse.

Il primo incontro prevede una passeggiata nel "Parco dell'olivo", che a Venafro offre uno splendido percorso guidato per ammirare e scoprire que-

st'albero, dalla chioma mutevole, verde nella tarda primavera per poi maturare nell'esclusivo grigio azzurro delle sue foglie. I tronchi contorti, nessuno uguale all'altro, raccontano la storia di ogni pianta e ne svelano la ricchezza e il pregio antico già riconosciuto nell'antica Roma e citato da Ovidio, Tito Livio, Svetonio, Tacito, Orazio, Marziale. Purtroppo la pioggia impedisce la passeggiata ma non la disponibilità di Emilio Pesino, Presidente del Parco, della dottoressa Emanuela Martone, di Sebastiano Delfino dell'Università del Molise che danno, al riparo nel Museo di Santa Chiara, il benvenuto agli ospiti. Spiegano il significato dell'istituzione del Parco e descrivono accuratamente il perché dell'ottima qualità dell'olio di Venafro, soprattutto l'antico Aurino, che deve il suo profumo alla tipologia del terreno, al clima e molto alle erbe, che vi crescono intorno spontanee e che cedono alla linfa la ricchezza del loro humus.

La grande sala del Castello Pandone ospita, la mattina dopo, il convegno "Infinite gocce d'oro"; lo schermo permette il collegamento in videoconferenza con la Delegazione di Hong Kong, guidata da Savio Pesavento. La parte tecnica e le riprese sono curate, con disponibile sapiente competenza, dall'editore fotografo Tobia Paolone. Coordina l'Accademica Ida Di Ianni che, con scioltezza e brio, presenta le Autorità comunali e regionali per i saluti istituzionali, gli Accademici dei Georgofili, la Delegazione di Hong Kong, mentre la Delegata Giovanna Maria Maj sottolinea il piacere dell'incontro.

Si inizia con la proiezione di un video su Venafro, realizzato da Salvatore Ricciardi, che mette in evidenza le ricchezze archeologiche della città, le sue splendide chiese, i palazzi, il caratteristico centro storico, il paesaggio...

Gli interventi dei relatori, esperti, brillanti, appassionati, perché l'olivo è appassionante, vivacizzano il convegno con il loro sapere e la loro competenza. Dalle parole di Laura Dell'Erba, di Mario Stasi, di Pasquale Di Lena si scoprono e si approfondiscono le informazioni sulle proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extravergine d'oliva prodotto da Paesi ricchi di storia, da sempre alimento principe della dieta mediterranea, considerato fin dall'antichità un vero e proprio medicamento che stimola gli anticorpi, è antinfiammatorio, antiossidante, ricco di vitamine e di serotonina che smorza la fame, anche nervosa.

Le varietà di olivo si adattano al territorio e le biodiversità ne studiano le caratteristiche legate agli aspetti agronomici che cambiano da un anno all'altro, influenzati dall'ambiente, dal clima, dalla potatura. Viene fatta una breve riflessione sull'andamento economico della famiglia contadina, dove i ruoli erano ben divisi: all'uomo la gestione delle coltivazioni, alla donna quello della cucina, e l'olio, ingrediente prezioso, deve raccontare quello che ha dato nel corso dei millenni e quanto ha ancora da dare e da dire. Con il compiaciuto ascolto degli Accademici di Hong Kong, che manifestano con partecipe attenzione il loro interesse, intervengono ancora Anna Maria Lombardi, Delegata di Campobasso, Pa-



squale Montemurro e Renato Morisco dell'Accademia dei Georgofili e, dal loro brillante raccontare, l'olio viene visto nella cosmesi, nei semplici antichi piatti che seguono la vita umana, dallo svezzamento alla vecchiaia. Presente nelle merende, nelle gustose pietanze, nei pancotti, l'olio, al contrario del vino, non è fine a se stesso ma è un ingrediente della cucina e il suo equilibrio fra dolce, salato, amaro, piccante, risulta un fattore importante del valore di un piatto.

Da Hong Kong, il General Manager Stefano Bassanese e Andrea Spagoni, executive chef, cui a suo tempo furono consegnati tre tra i migliori oli molisani monovarietali: Gentile di Larino, Aurino di Venafro e Paesana bianca delle colline del Volturno, per dar loro il

tempo e la possibilità di assaggiarli, li commentano con entusiasmo e partecipazione. Salutando, ringraziano di averli potuti apprezzare, complimentandosi per il loro gusto eccellente e compiacendosi, infine, per l'opportunità avuta di partecipare a questo interessante e originale convegno.

Il Presidente della sezione Sud Est dell'Accademia dei Georgofili, professor Vittorio Marzi, ricorda il protocollo d'intesa con l'Accademia, rafforzato da una collaborazione fattiva e stimolante fatta anche di piacevoli incontri culturali come quello che si è appena svolto e che ha un coinvolgente seguito all'"Hotel Dora" dove, durante la riunione conviviale, viene proposta la scelta fra le tre eccellenti qualità di olio citate, con cui condire studiate



pietanze. L'Accademico dei Georgofili, Renato Morisco, aiuta, consiglia e guida queste scelte, avvicinandosi ai commensali e illustrando compiutamente come un olio più di un altro possa essere adatto a valorizzare il gusto di una pietanza. Questa partecipazione attiva, la scelta personale del giusto olio, rende tutti un po' protagonisti, generando interesse e soddisfazione che, se possibile, rendono ancora più ricco il successo di questo incontro.

See International Summary page 78

RICERCA E INNOVAZIONE PER IL RECUPERO DI ANTICHI PATRIMONI AGROALIMENTARI

Nella Sala delle Capriate, accolti dal Sindaco dottor La Punzina e dal Presidente del Consiglio Comunale dottor Franco, gli Accademici di Cefalù, con l'adesione della Delegazione di Alcamo-Castellammare del Golfo, guidata da Liborio Cruciana, hanno organizzato un convegno sulla produzione cerealicola, sulle farine e sui pani che, dopo un lungo oblio, ritornano a far parte del patrimonio agroalimentare siciliano. Dopo la presentazione dell'Accademia da parte del Delegato Nicola Nocilla, il dottor Pogna del CRA ha parlato della filogenesi del genere Triticum, della coltivazione del grano dal Neolitico ad oggi e delle sue proprietà nutrizionali. Ha illustrato l'importanza della vegetazione perenne con un apparato fotosintetico sempre attivo e apparati radicali profondi.

Proprietà simili caratterizzerebbero il Thinopyrum intermedium, specie cerealicola perenne, oggetto di ricerche cui si è riferito il Delegato Nocilla illustrando le conseguenze dell'abbandono delle campagne con l'insorgere di diffusi fenomeni di instabilità; l'utilità del ritorno alla coltivazione degli antichi grani siciliani e l'influenza della vegetazione sul paesaggio e sulla stabilità dei territori. Delle tematiche della molitura e dei pregi di quella con i mulini a pietra, ha parlato (mentre venivano offerti i pani prodotti con le sue farine) Filippo Drago dei Molini del Ponte, promotore del recupero delle antiche tecniche di molitura come la "rabbigliatura", tecnica manuale che consente di mantenere più nutrienti al cereale molito e sostenitore dei grani siciliani (Tumminia, Russello, Perciasacchi, Bidi, Maiorca), digeribili, privi di micotossine, ricchi di vitamine, minerali e proteine.

Dopo l'intervento dell'Assessore Leonardis sulla promozione agroalimentare nel comprensorio di Cefalù e delle Madonie, ha concluso i lavori l'avvocato Giada Lupo illustrando il progetto "Sicily Tasting Journey-Le vie del Gusto in Sicilia" di Federturismo nazionale, operativamente demandato a Confindustria Sicilia Alberghi e Turismo ed EBIT Sicilia, in vista di Expo 2015. Il progetto prevede il riuso di vecchi immobili incastonati lungo le vie del Gusto, "agorà" della porzione di territorio rappresentato e dei suoi prodotti. Nel racconto appassionato di Giada, si visualizza plasticamente l'immagine di una Sicilia dalla forte vocazione mediterranea. Sostiene Giada, concludendo, che l'isola ha il patrimonio storico e umano per riprendere coscienza del proprio antico ruolo centrale nel Mediterraneo. Al convegno erano presenti anche il Coordinatore Territoriale Cinzia Militello e il Delegato di Palermo Lucio Messina. (Maddalena Ficano)



Come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza

La Delegazione di Parigi ha festeggiato il suo venticinquesimo anniversario con una tavola rotonda sulla cucina italiana nella capitale francese.

DI LUISA POLTO
Delegata di Parigi



In occasione dell'importante anniversario, sono intervenuti molti illustri ospiti, tra i quali il Presidente Giovanni Ballarini, il Segretario Generale Paolo Petroni, numerosi Delegati e Accademici italiani ed europei, tanti amici dell'Accademia e della Delegazione. L'Ambasciatore Carlo Oliva, rappresentante permanente dell'Italia presso l'Ocse, il Console Generale d'Italia Andrea Cavallari e il Segretario Generale dell'Académie Internationale de la Gastronomie, M. Heim de Balsac, hanno onorato la manifestazione della loro presenza.

La Delegata di Parigi, Luisa Polto, ha introdotto la tavola rotonda sul tema: "La sfida della cucina italiana a Parigi - Come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza". Ha sottolineato come il periodo attuale sia fecondo per la gastronomia e l'arte culinaria italiane, che sono molto apprezzate e sono entrate

nelle consuetudini alimentari di coloro che riconoscono il valore della genuinità, dei sapori autentici, dei profumi dei prodotti naturali, della varietà dei piatti regionali che rispettano la tradizione senza rigidità, ma evolvendo con gli stili di vita. Sono questi prodotti non industrializzati che attraggono particolarmente i gourmet parigini, sia negli esercizi al dettaglio, sia nei ristoranti, dai più semplici a quelli che propongono rare prelibatezze. A Parigi si possono contare circa 500 ristoranti italiani o detti italiani, ed è qui

che il dente duole, perché la ristorazione "simil-italiana", che prende scorciatoie e sfrutta l'immagine di regionalità e genuinità, non ha domani, donde il frequente succedersi di nuove insegne. I ristoratori seri e impegnati a proporre una cucina genuina, nella qualità e nell'elaborazione, che nella proposta gastronomica italiana mirano all'autenticità e non al folklore, riescono in genere ad affermarsi con buona durata nel tempo.

Situazione ben diversa da quella presentata dalla Delegata onoraria Leda Vigliardi Paravia, che, riferendosi alle difficoltà degli anni Novanta per gli approvvigionamenti dall'Italia, ha evocato i problemi dell'epoca per una cucina italiana sincera, anche quando ben intenzionata.

Oggi l'Italia resiste meglio di altri Paesi all'incalzare dell'industrializzazione alimentare che appiattisce e uniformizza gli alimenti. L'Italia vanta ancora un'agricoltura tradizionale, che risponde a norme qualitative ben definite. Vi sono

poi i prodotti d'eccellenza, detti di nicchia, che sono il vanto di tanti appassionati agricoltori e allevatori che associano competenza ed esperienza alle qualità proprie della loro zona di attività. Questi piccoli imprenditori trasformano la natura in cultura, perché le loro produzioni parlano della regione d'origine, dei metodi di coltivazione, degli usi tramandati da generazioni e sviluppati per rispondere alle esigenze contemporanee. Sempre di più, i buoni ristoranti costituiscono una rete di fornitori, scelti personalmente sui luoghi di produzione degli alimenti. Naturalmente questo implica dei costi aggiuntivi di trasporto: sta al ristoratore trovare i giusti equilibri.

Come sottolinea il Presidente Ballarini, se si vogliono definire i confini della gastronomia, si può affermare che essi arrivano sin dove arriva la loro comunicazione, poiché la cucina è espressione di un'identità. L'Italia arriva sin dove arriva la sua cucina. È vero che l'apparente semplicità di alcune preparazioni può condurre ad imitazioni grossolane, che nulla hanno in comune con i piatti originali. È uno scotto al quale ci si deve rassegnare, proprio perché si imita ciò che vale. Sempre di più, tuttavia, le scuole alberghiere italiane preparano giovani cuochi intraprendenti e capaci, che arricchiscono le conoscenze teoriche con periodi di apprendistato presso i grandi chef in Italia, ma anche sovente all'estero, divenendo così degli eccellenti ambasciatori della cucina del loro territorio, componente del variegato mosaico della cucina regionale in Italia.

Un capitolo molto importante della gastronomia italiana riguarda la produ-



zione enologica. Come afferma Gianluca Telloli, enologo, poche Nazioni al mondo possono vantare una varietà di vitigni e una qualità di vini come l'Italia. Nel corso degli ultimi decenni, le aziende vinicole si sono dotate di enologi competenti che hanno dato un impulso qualitativo alle produzioni, correggendo gli aspetti troppo artigianali della vinificazione. Grazie a questi importanti miglioramenti tecnologici e di marketing, il vino italiano è oggi esportato in tutto il mondo, con percentuali molto elevate, talvolta nettamente superiori rispetto alla distribuzione nazionale.

I vini italiani sono molto apprezzati a Parigi e nel mondo, e non temono confronti.

Stefano Palombari, autore di un'apprizzata guida gastronomica sui ristoranti italiani a Parigi, sottolinea uno degli aspetti peculiari della cucina italiana: la cucina familiare. Se la cucina del quotidiano, nei suoi aspetti più semplici, resta sempre e comunque una buona cucina, schietta e genuina, la cucina familiare, quella che riunisce la famiglia attorno al pasto festivo, è una cucina che riflette le consuetudini del nucleo familiare e in essa si ritrovano le origini e la tradizione.

Ne consegue che in Italia, se si cucina italiano, si mangia bene tutti i giorni. Per tornare alla cucina dei ristoranti italiani a Parigi, la sua qualità, afferma Palombari, è enormemente migliorata nell'ultimo decennio ed è ormai perfettamente comparabile alla cucina che si trova in Italia. Di riflesso, l'immagine della gastronomia italiana si è nobilitata agli occhi dei parigini, che ne apprezzano a fondo profumi, sapori e varietà. Un neo ancora persiste: la banalità dei dessert, troppo spesso ridotti al sempiterno binomio tiramisù-panna cotta, talvolta molto buoni, ma estremamente più ricca potrebbe essere la proposta. Contro questa limitante monotonia si sta creando un'associazione che intende coinvolgere i ristoratori italiani a Parigi in un'azione di promozione e divulgazione delle specialità dolci delle varie regioni italiane.

È questa filosofia del cibo ben fatto,

sia esso semplice o più ricercato, che Laura Zavan presenta nei suoi libri di cucina che conoscono un bel successo proprio perché illustrano una cucina varia, autentica, abbordabile da chi cucina solo occasionalmente, come da chi vuole cimentarsi in più impegnative preparazioni.

A proposito dell'aspetto: "come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza", il Segretario Generale Paolo Petroni ha fatto notare che non è stato facile alla cucina italiana affermarsi rispetto al simbolo di eccellenza rappresentato dalla cucina francese. La corte sabauda, nei primi decenni del Regno d'Italia, portò con sé cuochi e abitudini gastronomiche francesi che prevalsero sulle consuetudini nobiliari toscane, dapprima, e romane poi. Rimase viva la cucina popolare. Fu l'Artusi che, alla fine del 1800, riportò il timone gastronomico sulla cucina regionale borghese. L'influenza francese restò comunque forte, prova ne siano le guide ai ristoranti: la Michelin prima, nel 1956, e la Gault et Millau poi. Fu l'Accademia, sul lungimirante stimolo del suo fondatore, che, nel 1961, diede alle stampe la prima guida ai ristoranti italiana. Ma, più o meno negli stessi anni, l'affermarsi travolgente della *nouvelle cuisine* rimise la cucina italiana nell'ombra, col fascino dei suoi principi innovanti, in coerenza con lo stile di vita moderno che richiede un'alimentazione leggera, sorprendente, libera dalla pomposità.

Un binomio da sfatare è quello tra cucina tradizionale e cucina innovativa. Difficile situare nel tempo la cucina tradizionale e in realtà qualunque piatto ha subito delle trasformazioni, più spesso dei miglioramenti, dovuti alla facilità di reperimento di prodotti freschi tutto l'anno, a più precisi metodi di cottura, a più efficaci sistemi di conservazione, per cui l'innovazione ha generato una felice evoluzione della cucina tradizionale di un tempo. Di tutto ciò sono artefici i grandi cuochi italiani, che hanno portato nel mondo la nuova immagine della cucina italiana: una cucina di eccellenza, frutto di alta professionalità e di rigore nella scelta dei prodotti.

È così che ormai, in tutto il mondo, il ristorante, sempre stellato, è spesso condotto da chef italiani ed è così che la cucina italiana si accosta ad un simbolo d'eccellenza e bisogna precisare, a lato di questa espressione apparentemente modesta, che ci si accosta solo quando si è allo stesso livello.

La discussione si è successivamente spostata sull'elaborazione delle diete per gli astronauti dei voli spaziali, programma illustrato Giuseppe Reibaldi, Delegato onorario di Amsterdam-Leiden, nel quale l'Accademia si è da tempo attivamente impegnata per promuovere la cucina del futuro. L'alimentazione umana nello spazio deve tener conto di un certo numero di leggi fisiche legate alla gravità: i cibi devono di conseguenza rispondere a requisiti ben precisi. I primi esperimenti di alimentazione italiana nello spazio risalgono al 1987, quando, nel corso di voli di simulazione nella base spaziale di Huston, la Delegazione di Huston dell'Accademia fornì il supporto logistico per servire un piatto di spaghetti olio e parmigiano a quattro astronauti. L'esercizio di assunzione degli spaghetti non fu facile, ogni astronauta utilizzò una tecnica diversa, ma tutti li apprezzarono unanimamente. Dopo questa prima esperienza, nel 2007, il Delegato di Miami, Emanuele Viscuso, con la NASA e l'ESA, creò il primo convivio spaziale in occasione dell'inaugurazione di un modulo italiano Nodo 2. Durante tale convivio, fu servito il primo pasto spaziale completo. Attualmente alcune aziende italiane sviluppano i cibi destinati all'alimentazione nello spazio. Le prospettive per il futuro sono promettenti per l'Italia che ha acquisito le tecnologie necessarie a produrre il cibo spaziale, che possono essere applicate anche in altri ambiti, in particolare per gli sportivi e per coloro che desiderano un'alimentazione nutriente e salutare. È questo un settore in cui l'Accademia può svolgere un ruolo importante per sviluppare nuove nicchie.

See International Summary page 78



La cucina di bordo nei secoli

“Una nave è uno dei più perfetti concentrati, per dir così, del nostro Paese, una sintesi delle sue qualità più nobili, una delle più probanti testimonianze della nostra civiltà effettiva” (Dino Buzzati).

DI MARA RONDI
Accademica di Trieste

La Delegazione di Trieste ha festeggiato il sessantennale della sua fondazione con un convegno che si è svolto al Museo Civico Revoltella, grazie all'ospitalità della Direttrice Maria Masau Dan, e che ha visto la partecipazione di ben 18 Delegazioni provenienti da tutta Italia. Un folto pubblico, che per due giorni, ha degustato le specialità triestine legate alla tradizione marinara del territorio, tra cui la calandraca, il baccalà alla triestina, i sardoni barcolani impanati e fritti, il salmone della Valrosandra.

Trieste ha una storia di molteplici influssi gastronomici, apportati da popoli diversi, ma è soprattutto vocata al mondo del mare. Ecco perché è stato scelto un tema dedicato alla cucina di bordo, dai tempi degli antichi navigatori del remo e della vela fino ai giorni nostri, con un occhio di riguardo alla storica compagnia di navigazione del Lloyd Triestino, diventata famosa non solo per le sue rotte, ma anche per i suoi cuochi, l'eccellente cucina e la raffinata ospitalità.

Giuliano Relja, Delegato di Trieste, ha aperto il convegno dal titolo: “Nel nome della galletta: appunti sulla cucina di bordo nei secoli”, presentando le iniziative, le pubblicazioni e i congressi organizzati in questi primi sessanta anni.

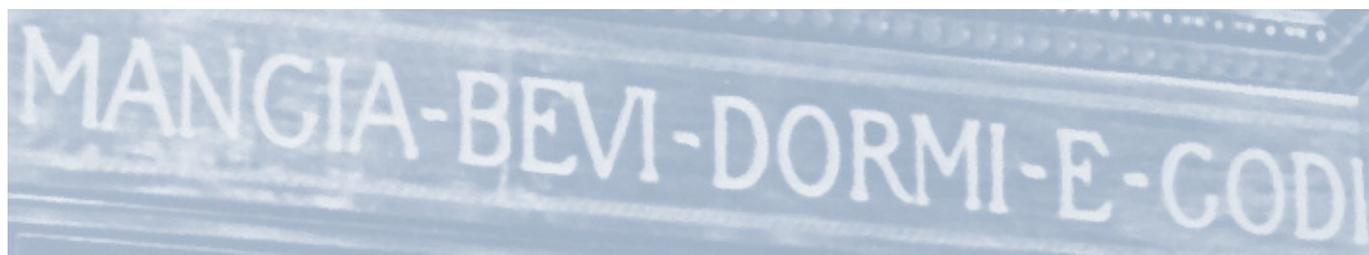
L'Accademico Giulio Stagni ha presentato un *excursus* storico dell'alimentazione di bordo, dai Romani ai Vichinghi, ai viaggi di Colombo verso nuovi continenti, a Piero Querini che, dopo il naufragio nei mari del Nord (1431), “scoprì” lo stoccafisso, all'aneddoto del “sangue” di Nelson, sino ad arrivare a Chichester, Cook e ai moderni navigatori quali Tabarly, Slocum e Moitessier.

L'Accademica Michela Dal Borgo, nella sua veste di archivista di Stato e vene-

ziana doc, ha parlato dei codici e degli statuti veneziani (dal 1200 al 1700), che regolamentavano l'approvvigionamento delle antiche galee veneziane, dal misero rancio dei detenuti adibiti alla voga, al gustoso e ricco pasto degli Ammiragli della Serenissima, che includeva anche il brodo di tartaruga, salmone e caviale.

Mirella Pipan, figlia di Virgilio Pipan, triestino, capo cuoco dell'Italia di Navigazione, ha ricordato la carriera del padre, attraverso la proiezione di un'intervista degli anni Cinquanta, che ha emotivamente coinvolto la platea.

Con Sergio Vatta e Maurizio Eliseo, il convegno è entrato nel mondo crocieristico, quel mondo fatto di lusso, eleganza e vip che hanno visto ancora una volta Trieste in prima linea, non solo in virtù dei suoi cantieri navali e compagnie di navigazione, ma anche, e soprattutto, in virtù dei suoi cuochi. Vatta, curatore del patrimonio storico e culturale del Lloyd Triestino, si è soffermato sui trattati di cucina del capo cuoco Ettore Giraldi, mentre Maurizio Eliseo, storico navale, colto collezionista e cultore del mondo legato ai transatlantici, ha parlato di ospitalità italiana sulle grandi navi da crociera del 1900. Eliseo ha portato una viva testimonianza del tenore di civiltà del nostro





Paese, che sulla nave era espresso dall'ospitalità: funzione rappresentativa altissima dalla quale derivano prestigio, autorità e anche responsabilità.

L'Italia, all'inizio del 1900, aveva una delle maggiori e più apprezzate flotte di linea del mondo e una buona parte del loro successo era senza dubbio legata alla buona cucina di bordo che, in prima classe, proponeva anche sette menu diversi al giorno. Il motto "Mangia-Bevi-Dormi-e-Godi", dipinto all'ingresso del salone da pranzo del transatlantico Saturnia, è, infatti, la *summa* della filosofia che regnava durante i grandi viaggi, dove le navi non erano soltanto un mezzo di trasporto verso continenti lontani, ma rappresentavano anche un "bel vivere", tra tavole imbandite di ogni ben di Dio.

Il Segretario Generale Paolo Petroni ha sottolineato l'importanza della tutela delle tradizioni ma anche di una rispettosa innovazione. Ha evidenziato, inoltre, la ricchezza delle molteplici "cucine" del territorio, su cui si fonda la tradizione italiana soffermandosi anche sulla storia dei menu e sulla loro corretta ed equilibrata composizione.



Il Presidente Giovanni Ballarini, infine, ha concluso con una relazione dall'intrigante titolo "Gastrodissea", in cui, rifacendosi al primo famoso navigatore della mitologia, Ulisse, e passando attraverso antropologia e semiotica, ha "navigato" tra gli elementi culturali primordiali, tra problemi etici e morali, che hanno trasformato il "barbaro" in "uomo", attraverso uno stretto legame che ha profondamente segnato il rapporto dell'uomo con il cibo.

Le riunioni conviviali sono state all'altezza del convegno: interpretazione di prodotti del golfo, la sera del venerdì,

nella splendida cornice di Piazza Unità d'Italia, affacciata sul mare, e preparazioni legate alla cucina di bordo (il savor, il salato, l'essiccato, l'affumicato e il pescato) e del territorio, nel pranzo in onore del Presidente Ballarini, il sabato.

Il convegno è stato un utile strumento per conoscere e salvaguardare, con orgoglio, il nostro passato marinaro, consapevoli che la conoscenza della civiltà della tavola è uno dei principali strumenti per ottenere un futuro migliore.

See International Summary page 78

CONSIDERAZIONI SULLA SITUAZIONE ATTUALE DELLA CUCINA ITALIANA

Un quadro di valore richiede una cornice importante. Di grande valore il quadro rappresentato dai 110 ospiti intervenuti alla celebrazione del sessantesimo anniversario della fondazione della Delegazione di Treviso. Per citarne solo alcuni: il Presidente Giovanni Ballarini, il Vice Presidente Vicario Severino Sani, il Segretario del Centro Studi "F. Marengi" Alfredo Pelle, Renzo Rizzi C.T. Veneto, il Direttore CST Veneto Roberto Robazza, i Delegati di Vienna, Venezia, Gorizia e Treviso-Alta Marca e ancora Isabella Panfido critica d'arte, Giorgio Baldo Direttore del Museo del Paesaggio di Torre di Mosto, Consultori e Accademici, oltre alla Delegata di Treviso, Teresa Perissinotto.

Il valore del quadro è stato vieppiù incrementato dalla successione degli interventi svolti dai tre relatori, Giovanni Ballarini, Alfredo Pelle e Isabella Panfido. Sono stati sviluppati quei temi che maggiormente rappresentano la situazione attuale della "cucina italiana".

L'esame della situazione socio-economico-culturale, in cui si evolve (o involge) oggi la gastronomia nel nostro Paese, ha fatto emergere considerazioni originali che spiegano, magari non giustificano, alcune "disfunzioni" tendenti a meravigliare, e sfatano luoghi comuni che stentano a sparire dal nostro immaginario. Si è riaffermato che il grande numero di trasmissioni televisive sull'argomento è solo spettacolo e che nessuna "casalinga" diventerà "cuoca" seguendo (magari all'ora in cui dovrebbe cucinare) una di queste trasmissioni. Si è constatato che, ormai, il luogo in cui si può ritrovare, perché viene conservata, la "tradizione" è la trattoria e non più la casa, mentre il luogo dove seguire l'innovazione è il ristorante (anche qui la cucina familiare non ha nulla da dire). Si è sfatato il "mito" del "km 0" che, come tutti i "fenomeni", va gestito col giusto equilibrio affinché non diventi dannoso, quindi controproducente. È stato affrontato l'aspetto etico del cibo e sono state lanciate molte provocazioni sull'argomento, volutamente lasciate in sospeso per dare spazio agli approfondimenti di ciascuno. (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

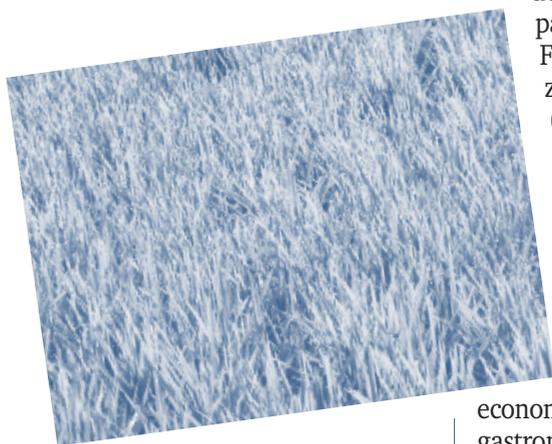


Il riso è vita

Le tre Delegazioni del “triangolo d’oro” della risicoltura hanno voluto mettere in evidenza l’intreccio dinamico tra natura, storia, economia, arte, cibo e umanità, che costituiscono gli elementi della filiera del riso.

DI GIOVANNI CANELLI

Delegato di Vigevano e della Lomellina



presentato i tre elementi qualificanti del convegno: “Il riso è vita, il paesaggio rurale, l’uomo” mentre Fraticelli ha richiamato l’attenzione sul film “Riso amaro” (1948), modello culturale del miracolo economico e del consumismo.

Gianni Fossati, Consigliere di Presidenza, dopo aver portato il saluto del Presidente Giovanni Ballarini, ha presentato il filo conduttore del convegno che unisce le tematiche culturali,

economiche e di mercato alle tradizioni gastronomiche.

L’architetto Claudia Baratti, dell’Associazione Irrigazione Est Sesia, con un ampio intervento completato da diapositive, ha illustrato il rapporto tra acqua e territorio rurale, ricco di una fitta rete di cavi e di rogge, la cui costruzione ebbe inizio nell’età comunale per concludersi con la grande realizzazione del canale Cavour. L’acqua favorì il diffondersi della risicoltura che trasformò il paesaggio rurale delle provincie.

“Dal paesaggio all’economia” il tema della relazione del dottor Carlo Carrà, Presidente dell’Ente nazionale risi, che ha illustrato nei dettagli la produzione del riso nelle provincie di Novara, Pavia e Vercelli, territori principi della risicoltura, che può annoverare la Dop per il riso di Baraggia del Biellese e del Vercellese, e le Igp per il riso nano Vialone veronese e il riso del Delta del Po.

Ancora di economia, ma dalla parte del consumatore, ha trattato l’intervento del dottor Roberto Carriere, Di-

rettore dell’Associazione Industrie risiere italiane, che ha specificato che il riso va classificato in tre categorie: riso lungo di tipo “japonica” per la preparazione del risotto; riso lungo di tipo “indica” per l’esportazione; riso “tondo” per la preparazione di timballi e di derivati dal riso. Certamente la varietà da risotto deve essere maggiormente valorizzata in Italia ma soprattutto all’estero. Per questa ragione occorre una normativa comune dell’Unione Europea a tutela dei nomi varietali classici per la preparazione del risotto.

“Riso e sorriso” il titolo curioso dell’intervento del professor Luigi Collarini, primario cardiologo all’ospedale Fatebenefratelli di Erba. Una bella risata svolge una benefica funzione sul sistema immunitario e un’alimentazione a base di riso ritarda i processi di invecchiamento cerebrale: il rapporto tra sorriso e riso diventa più stretto creando un *continuum* tra cibo e stato dell’essere.

Per Natalia Bobba, imprenditrice agricola e Presidente dell’Associazione Donne&Riso, la donna deve usare fantasia per rendere i piatti più gustosi, e alla domenica dedicarsi con cura alla preparazione di un piatto di riso secondo tradizione. Allora la “fatica” diventa soddisfazione e piacere. Guai perdere questi piaceri e privilegi, care donne, è stato l’invito appassionato di Natalia.

Alle relazioni si sono aggiunti due interventi che riguardano il territorio. Il dottor Alessandro Mazzoli, Direttore dell’Agenzia per lo sviluppo territoriale, ha anticipato un percorso verso Expo

Nel 2013 la superficie coltivata a riso è stata di 216.019 ettari, di cui 32.564 in provincia di Novara, 73.870 in provincia di Pavia, compresa la Lomellina, e 69.391 in provincia di Vercelli. Le tre provincie sono da considerarsi il triangolo d’oro della risicoltura non solo italiana, ma anche europea. In concomitanza con il tema ecumenico dell’anno accademico, l’idea dei Delegati di Novara Mario Tuccillo, di Pavia Danilo Fraticelli e di Vigevano e Lomellina Giovanni Canelli, di dedicare una giornata al riso, si è dimostrata davvero felice, potendo anche fregiarsi del simbolo della Regione Lombardia come segno di riconoscimento del patrocinio dell’Assessorato all’agricoltura.

Dopo il saluto al Segretario Generale Paolo Petroni, alle Autorità, ai Delegati convenuti dal Piemonte, dalla Lombardia e da altre regioni, Canelli ha



2015 dell'iniziativa "Rice i sapori del riso italiano", che rappresenta un'occasione per valorizzare le eccellenze produttive del "pianeta" riso.

Il dottor Mauro Maregatti, componente del Comitato di gestione, ha presentato il Distretto agricolo delle risaie lomelline, accreditato dalla Regione Lombardia, nato dalla volontà di imprenditori agricoli per la salvaguardia e la tutela della coltivazione tipica del territorio: il riso lomellino.

Al Delegato di Novara Tuccillo il compito di presentare il volume *La coltivazione del riso* di Giovan Battista Spolverini, pubblicato nel 1758, con l'intento di insegnare a coltivare il riso nell'Est della Pianura Padana. Il libro è raro e, in occasione del convegno, Interlinea Edizioni di Novara lo ha riproposto in anastatica, con il logo dell'Accademia, in un numero limitato di copie che sono state distribuite ai partecipanti. È una strenna, ha affermato Tuccillo, che viene a colmare le lacune della storia della risicoltura italiana.

Le conclusioni sono state affidate al Segretario Generale Paolo Petroni, che ha sottolineato come il consumo del riso in Italia stia vivendo un momento particolarmente vivace. Gli scaffali dei supermercati sono stracolmi di ogni varietà di riso, soprattutto quelli a rapida cottura; molto consumati sono poi quelli in busta, già conditi con ogni tipo di ingrediente. Anche i risi orientali "lunghi" oggi sono molto apprezzati per la preparazione di insalate e contorni. In modo particolare Paolo Petroni ha raccomandato con forza di non usare i tipi parboiled (che non scuociono) per la preparazione di risotti, in quanto non assorbono i liquidi e non hanno cremosità. Ha affermato, infine, che i risotti migliori vengono preparati nelle regioni di elezione (Piemonte, Lombardia, Veneto) con ricette tradizionali realizzate con grande perizia. L'industria del riso oggi è in grado di soddisfare ogni esigenza, dalla cucina veloce a quella più meditata, con qualità e varietà di eccellenza.

See *International Summary* page 78

LA CUCINA AI TEMPI DELLA DOMINANZA ARABA IN SICILIA

Presso la sala convegni della Camera di commercio di Siracusa, si è tenuto un interessante incontro culturale, che ha evidenziato le varie sfaccettature di un'eredità di ricette e preparazioni di derivazione araba.

L'evento, organizzato dalla Delegazione di Siracusa, ha

visto la partecipazione di molte Autorità del territorio, tra i quali l'Assessore alla Cultura professor Alessio Lo Giudice; il Questore dottor Mario Caggegi; il Soprintendente Emerito ai BB.CC.AA, professor Giuseppe Voza che, dopo il benvenuto del Delegato Angelo Tamburini, hanno avuto parole di elogio per l'iniziativa, che ha dimostrato particolare interesse per gli aspetti dell'alimentazione araba in Sicilia, auspicando nuove collaborazioni e intese culturali con la Delegazione.

Questi i relatori e le tematiche del convegno: Angelo Tamburini ha trattato il tema "La Sicilia ai tempi della dominazione araba"; il professor Salvatore Chilardi (docente di Bioarcheologia- Università di Napoli "Sant'Orsola Benincasa") ha parlato su: "Al-Ma'ida - La tavola imbandita. Cibi e bevande degli arabi di Sicilia tra passato e presente"; l'Accademica Cettina Pipitone Voza, Direttore del Centro Studi Sicilia Orientale, ha relazionato su "Diwan: Poesia nella cucina araba in Sicilia"; il dottor Marco Goracci, antropologo, ha illustrato "Il cibo del Bel suol d'amore. Influenze delle colonie d'oltremare nelle abitudini alimentari italiane". Ha coordinato i lavori il Consigliere di Presidenza, Mario Ursino.

La civiltà araba nel periodo dei due secoli di dominazione in Sicilia è stata, quindi, studiata nei vari ambiti, con particolare attenzione a quello della cucina ove offrì un contributo notevole alla trasformazione delle abitudini culinarie e alimentari dei siciliani: ne derivò una gastronomia riconoscibile, unica e inimitabile.

L'attuale cucina siciliana ha raccolto e mantiene, infatti, l'eredità di ricette e preparazioni di derivazione araba che sono state poi rielaborate con apporto costante e autonomo delle cucine locali dell'isola.

L'influsso arabo è, ancora oggi, molto evidente in pasticceria, nella rosticceria tipica, e nell'utilizzo di alcune materie prime quali gli agrumi (arance, limoni, mandarini, cedri), le spezie (chiodi di garofano, cannella, zafferano), lo zucchero e il riso, indispensabile ingrediente degli arancini.

Tutti gli interventi sono stati estremamente interessanti, sottolineati da applausi e molto apprezzati dal numeroso e colto pubblico, tra cui il Direttore del Museo archeologico regionale dottoressa Gioconda Lama-gna; il Presidente del Comitato provinciale Unicef professoressa Carmela Pace; molti Delegati e Accademici italiani ed europei.

Le parole di compiacimento di Mario Ursino hanno concluso i lavori del convegno cui ha fatto seguito un buffet di pietanze siculo-arabe, ove si sono concretizzati gli assunti e le descrizioni dei relatori.

(Angelo Tamburini)





Due avventure culinarie di Walter Benjamin

Le memorie gastronomiche del filosofo tedesco in viaggio tra Napoli e Capri.

DI LUCIO FINO

Accademico di Napoli-Capri



Tutti conoscono il grande filosofo, scrittore e critico tedesco Walter Benjamin, autore di celebri testi quali *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica*; *Burattini, streghe, briganti. Illuminismo per ragazzi*, o i *Passages di Parigi*, morto suicida nel settembre del 1940 per timore di essere catturato dalla polizia nazista dopo la sua fuga da Parigi. Pochi, invece, probabilmente sanno che egli pubblicò anche alcune memorie gastronomiche tra il 1925 e il 1933, in occasione di alcune corrispondenze di viaggi per il "Frankfurter Zeitung", riguardanti, tra l'altro, Mosca, Marsiglia, Napoli, Weimar e Parigi (sono state recentemente pub-

blicate in un volume per bibliofili, a tiratura limitata, dal titolo *Mangiare*, per le edizioni Henry Beyle di Milano). Tra questi scritti, quello pubblicato il 19 agosto del 1925, e dedicato a Napoli, oggi è ben noto soltanto per la celebre definizione di "città porosa" attribuita alla ex capitale borbonica: "[... a Napoli] porosa come questa pietra è l'architettura. Struttura e vita interferiscono continuamente in cortili, arcate e scale. Dappertutto si conserva lo spazio vitale capace di ospitare nuove, impreviste costellazioni. Il definitivo, il caratterizzato vengono rifiutati". In questa corrispondenza, firmata anche dall'amica Asja Lacis che lo aveva seguito in alcune escursioni nei dintorni di Napoli, per esempio a Sorrento e a Capri, si leggono anche due divertenti

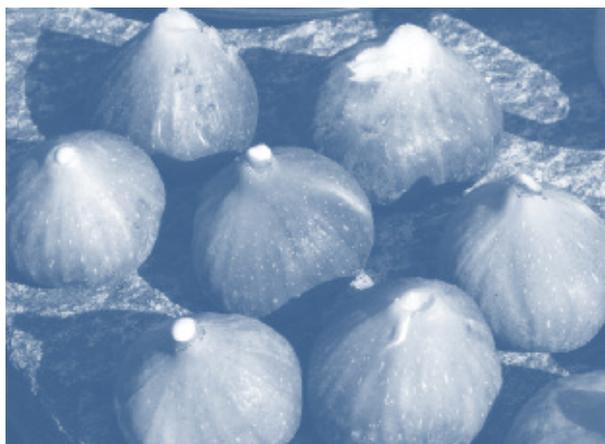
avventure culinarie vissute da Benjamin durante una passeggiata nel quartiere Secondigliano di Napoli e durante l'escursione a Capri.

Di seguito, pertanto, si riportano alcuni frammenti di questo suo racconto: "Avevo con me una lettera da spedire o da stracciare. Ciondolavo stordito dal sole per la mia strada quando vidi, nell'ombra, un carretto con una mostra di fichi. Per inerzia lo raggiunsi e per pura dissipazione, con pochi soldi, acquistai mezza libbra di quei frutti neri, verdi, viola, blu o marroni. La donna li pesò generosamente, ma mi disse che non aveva carta per avvolgerli, perché le massaie di Secondigliano portavano da casa i loro recipienti. Così andai via con fichi nelle tasche della giacca e dei pantaloni, in entrambe le mani tese e nella bocca. Ora non potevo smettere di mangiare, perché dovevo al più presto liberarmi dalla massa di turgidi frutti che mi opprimeva. Ma quello non era più un mangiare, piuttosto un bagno, dal momento che l'odore resinoso intrideva i miei abiti, aderiva alle mie mani e impregnava l'aria che fendevo portando avanti a me il mio carico. Poi dovetti raggiungere il valico del gusto, lì dove, superati gli ultimi tornanti, quelli del disgusto e della nausea, lo sguardo spazia su un inatteso paesaggio della gola: un'insipida, sconfinata marea verdastra di bramosia, che non conosce altro se non il fluttuare fibroso e filamentoso della polpa carnosa e squarciata, e il totale mutarsi del piacere in assuefazione, dell'assuefazione in vizio. Dentro di me montò odio verso quei fichi, non vedevo l'ora di liberarmene,



di scrollarmi di dosso tutto quel turgore pronto a spaccarsi. Mangiavo per eliminarlo. Il morso ritrovava la sua intenzione primordiale. Quando presi dal fondo della tasca l'ultimo fico, vi era incollata la lettera. La sua sorte così fu decisa, anch'essa dovette soccombere alle grandi pulizie: la presi e la stracciai in mille pezzi".

"A suo tempo, [a Capri] era stata una famosa prostituta, oggi è la sessantenne madre di un minuscolo bambino, Gennaro, da lei abitualmente picchiato, se ubriaca. Vive in una casa di colore ocra, al centro di un vigneto e sulle ripide pendici di un monte. Vi giunsi perché cercavo un'amica che lì era a pigione. Stavo per risalire le scale da cui ero venuto, dal momento che l'orto mi era apparso deserto, quando udii alle mie spalle la vecchietta. Stava sulla soglia della cucina, e indossava una gonna e una camicetta dai colori accesi, su cui il sudiciume appariva uniformemente distribuito. Dopo avermi comunicato la partenza della mia amica e di sua figlia, e dopo avermi assicurato un loro veloce ritorno sull'Isola, in maniera pressante m'invitò a condividere il suo pranzo, scuotendo la testa con modi che decenni prima dovevano essere apparsi molto eccitanti. Bisognava essere un perfetto gentiluomo per rifiutare con tatto, ma io non conoscevo neppure bene l'italiano. Intanto, osservavo Gennaro che all'interno, vicino al focolare, rigirava in una zuppiera il suo cucchiaino. La donna si diresse veloce verso quella zuppiera, poi ritornò sulla soglia porgendomi un piatto, mai smettendo di



chiacchierare. Incapace di afferrare le sue parole, capii subito che era ormai impossibile andare via, e presi allora dalla sua mano il cucchiaino di stagno, mentre un vapore profumato di aglio, fagioli, pomodori, cipolle, grasso di agnello e olio mi avvolgeva. Ora forse penserete che nell'ingoiare quella bro-

daglia io dovessi sentirmi strozzare dal disgusto e che avvertissi l'urgenza di rigurgitarla; ma poco si sa della magia del cibo, e poco, invero, ne sapevo io fino a quel momento! Giungere a gustarlo fu un'inezia, fu solo il piccolo e decisivo passaggio tra i due momenti: prima sentirne l'odore, poi essere irrimediabilmente ghermito e impastato da quel cibo. Esserne afferrato, dal cibo come dalle mani della vecchia puttana, spremuto, e spalmato del suo succo, suo del cibo

o della donna, questo non avrei più saputo dirlo. L'obbligo della cortesia era soddisfatto, ma anche la foia della vecchia strega, e io risalii il monte consapevolmente arricchito dell'esperienza di quell'Ulisse che vide trasformare in porci i suoi compagni".

See International Summary page 78

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

e-mail per il Presidente:

presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:

segretariogenerale@accademia1953.it

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

segreteria@accademia1953.it

e-mail per la redazione romana della rivista:

redazione@accademia1953.it

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

biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:

www.accademia1953.it

da cui è possibile anche consultare e scaricare, in formato Pdf, tutti i numeri dell'anno in corso e quelli dell'anno precedente, di "Civiltà della Tavola" in italiano e in inglese.





Cum grano salis

Un legame stretto e indissolubile lega il sale alla storia dell'umanità.

DI GIANANDREA PALADINI
Accademico di Pisa

Quante espressioni e modi di dire sono legati al sale. Dalla più famosa, il discorso della montagna di Gesù agli Apostoli: "Voi siete il sale della terra, ma se il sale perdesse sapore, con che cosa si potrà rendere salato" (Matteo 5,13), alle altre come: "aver sale in zucca"; "olio, ferro e sale... mercanzia reale", e così via. Si potrebbe anche parlare delle valenze simboliche come i "patti di sale" (tramite scambio), che simboleggiavano stabilità e fedeltà nei matrimoni, negli accordi politici ed economici.



Cosa lega così profondamente e indissolubilmente gli uomini, o meglio, la vita stessa, al sale? In chimica, un sale è un composto elettricamente neutro, costituito dall'insieme di più ioni (anioni e cationi), in genere disposti all'interno di un reticolo cristallino, uniti da un legame ionico di ionicità, più o meno elevata, che è in grado di creare, o meglio facilitare e conservare, la vita.

Molto più semplicemente, potremmo affermare che la vita proviene dalla soluzione idrosalina del nostro mare primordiale.

Probabilmente l'apprezzamento del sale, da parte dei primi abitanti della Terra, è antecedente ai primi insediamenti stabili, ma da quando l'uomo si è trasformato da raccoglitore/cacciatore in agricoltore, insediandosi stabilmente sul territorio e iniziando a

coltivare, il sale diviene elemento fondamentale della storia dell'uomo. L'impiego dei cereali, in quanto poveri di sale, da un nuovo impulso al suo utilizzo, anche come mezzo per la conservazione dei cibi, formaggi o insaccati. Solo successivamente, però, con il cambiamento del gusto, divenne indispensabile per insaporire i cibi.

In natura il sale si può reperire dalle miniere, e in questo caso è chiamato salgemma, oppure da cristallizzazione di acqua marina (la maniera senz'altro più comune e diffusa), attraverso la bollitura o per evaporazione. Ovviamente la bollitura è un processo costoso e poco usato, tranne che per alcuni tipi di sali da cucina utilizzati per caratteristiche particolari quali la sapidità, il colore, l'aroma, ma quello che a noi più interessa, come volume di prodotto e in quanto abitanti del bacino mediterraneo, è il sale delle saline ad evaporazione solare, come quelle di Cervia e dell'Alto Adriatico o le saline siciliane di Trapani.

Per primi, i Romani iniziarono a sfruttare il sale a fini commerciali, inviandolo dai luoghi di produzione in tutto l'Impero: l'utilizzo era principalmente legato alla conservazione del pescato e già Plinio, nel I secolo d.C., affermava che non è possibile concepire una vita civilizzata senza il sale, e Cassiodoro, storico e letterato romano del V secolo d.C. dichiarava: "all'oro si può rinunciare, non al sale".

Per gli alchimisti medievali il sale era il "quinto elemento" dopo acqua, terra, aria e fuoco.

Considerato il suo alto valore, ben presto venne utilizzato negli scambi com-



mercanti o al posto del denaro, e chiamato oro bianco, ma era anche usato per le offerte votive.

I Romani, per favorirne la commercializzazione, costruirono strade, prima tra tutte la via Salaria, che univa i centri di produzione sull'Adriatico (Porto d'Ascoli) all'Urbe, per poi permettere la distribuzione alle zone interne della penisola.

Nella Francia del Re Sole, il sale raggiunse un valore importantissimo per le casse dello Stato: il 60% degli introiti reali dipendeva dal sale.

Ricordiamo una delle tante guerre fatte per il sale (1540), tra lo Stato Pontificio e Perugia che si rifiutò di acquistare il sale da Roma ad un prezzo triplo rispetto a quanto pagato a Siena, guerra che comportò la completa perdita della libertà perugina per più di tre secoli. Ma anche la guerra tra Ferrara e Venezia, per le dogane d'acqua sul Po, è un episodio notevole e da ricordare, sempre legato alle tasse applicate sul sale.

Anche Salisburgo è stata teatro di una guerra per questo prodotto. La città e il suo vescovo - conte godevano delle enormi ricchezze provenienti dalla miniera di sale che ha dato il nome alla città, ma il contenzioso con la Baviera, latente per moltissimi anni, scoppiò virulento e sfociò nella conquista della miniera da parte dei Bavaresi (le miniere erano rivendicate perché l'ingresso era nel Salzburger land ma la miniera era poi essenzialmente in territorio bavarese). Infine, un episodio più recente: la marcia non violenta di Gandhi, nel 1930, che prese l'avvio dall'applicazione della tassa sul sale da parte degli inglesi. La marcia, durata 24 giorni, consisteva nell'arrivare alle saline sulle rive dell'Oceano Indiano per raccogliere una manciata di sale e rivendicarne il simbolico possesso a nome di tutti gli indiani.

Abbiamo parlato delle strade del sale, ma ben più interessante sarebbe esporre sui "sentieri" del sale, quelli usati per secoli dai contrabbandieri di questo



prodotto. Un reticolo infinito di sentieri che attraversavano le innumerevoli frontiere italiane, dallo Stato Pontificio al regno di Napoli, dal Veneto all'Austria ma anche sino alla Svizzera, dalla Toscana alle Marche e così via.

E ora qualche numero sul sale. La salinità si misura in gradi Baume, con lo strumento (aerometro) inventato nel 1700 da Antoine Baume. La salinità del Mediterraneo misura mediamente 3,5/3,6 g.B., pari a circa 34/36 grammi di sale per litro. L'Adriatico è un poco più salino del resto del Mediterraneo. All'inizio del XX secolo, la produzione mondiale annua era di circa 10 milioni di tonnellate; nel 1987 era già 187

milioni. Il 50% della produzione è assorbita dalla chimica, dove viene preferito il salgemma per la maggior purezza. Sia dal sale marino sia dal salgemma proviene il "sale raffinato", impiegato per cucinare, che è quello più economico e diffuso, ma esiste il sale integrale, ricco di oligominerali, oppure quello iodato per i tiroidei o quello iposodico per gli ipertesi e poi l'enorme numero di sali affumicati, addizionati a spezie, vulcanici, colorati, prodotti per ebollizione. Il sale affumicato da-

nese o il vulcanico rosso delle Hawaii, come moltissimi altri prodotti, sono più attinenti alla composizione e alla presentazione dei piatti che a reali necessità e particolarità organolettiche. Il sale esalta i sapori e rende più piacevole il cibo, sulla carne alla brace la tradizione toscana vorrebbe che per la fiorentina fosse usato il sale grosso che crea un piacevole contrasto sul palato.

Comune, semplice, poco costoso e universalmente diffuso, il sale ha avuto un'importanza preponderante sulla cultura, sull'economia, sul modo di vivere di noi tutti.

See International Summary page 78

BRANZINO IN CROSTA DI SALE

Ingredienti: 2 grossi branzini freschissimi del peso di 600 g l'uno, 2 kg circa di sale marino lavato, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato (ligure o del Garda).

Preparazione: Dopo aver eviscerato con la massima cura i branzini, lavarli a lungo da residui di sangue o altre impurità sotto l'acqua corrente; asciugarli perfettamente con della carta assorbente da cucina e porli su un vassoio di acciaio distaccati l'uno dall'altro di almeno 2 cm. Coprirli con abbondante sale, in modo da non lasciare scoperta alcuna parte dei pesci, quindi porre il vassoio di acciaio in forno preriscaldato a 250 gradi, per almeno venticinque minuti. È possibile testare la cottura infilando attraverso il sale un lungo stecchino da spiedo in corrispondenza della parte più spessa del pesce (l'attaccatura del corpo alla testa), e passando lo stecchino appena uscito fra labbra e naso: esso deve risultare caldo ma non bagnato. Ora il pesce è pronto e, dopo aver rotto la crosta formata dalla cottura del sale, servirlo caldissimo irrorando con un cucchiaino di olio ciascun filetto.



Roma 1944

Quest'anno ricorre il settantesimo della liberazione di Roma. Un ricordo di ciò che si mangiava prima di quel 4 giugno, quando gli americani entrarono a San Giovanni.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Sono passati settanta anni da quel lontano 1944, quando l'incubo della fame scomparve finalmente a Roma il 4 giugno, con l'arrivo degli americani. Dopo mesi di terribile incubo per la mancanza di cibo, la popolazione, stremata, accolse come un miracolo quel pane bianco che fu distribuito immediatamente, soffice e candido che sembrava bambagia, c'era la farina di riso, dicevano. E poi le scatolette "meat e fagioli", il "corned beef", i salsicciotti, la polvere di piselli, un formaggio tra il rosa e l'arancione a forma di grosso parallelepipedo, dal bel sapore grasso che si appiccicava in bocca. La cioccolata, il latte condensato, la gomma americana. Un trionfo di gioia, una voglia di gustare tutti quei sapori per dimenticare la fame sofferta: quello era il primo gusto della vera libertà.

Erano stati mesi terribili, era stato difficile poter mangiare, l'umorista Alberto Cavaliere scriveva: "Vivrebbe - afferma

un medico polacco - centovent'anni e più, l'uomo normale, solo che abolisse, l'alcol e il tabacco, nonché carne, zucchero e sale. Or nessuno brontoli, e allegria, che siamo tutti sulla buona via". I ragazzi, a Roma, in una città tesa e ansiosa, cosa mangiavano? Le alici secche sotto sale, più sale che alici, le rape (quanto erano buone!), il pane poco e nero, la

minestra con molta acqua e poco sapore.

Nei lontani ricordi di fanciullezza, assumono contorni anche gli oggetti. La "sporta", che caratterizzava le donne di allora, sempre da riempire, e il loro passo svelto quando dentro c'era qualcosa. La pentola, oggetto primordiale della cucina, dove tutto finisce e tutto bolle. A Roma, a quell'epoca, la "pila" ebbe, tra i tanti oggetti, un posto importante. Aveva un'aria affaticata, di chi conta nell'ambiente e ha tanto da fare, al centro dell'attenzione della casa. Non più lucida, come prima della guerra, ma annerita dai molti diversi fuochi sui quali era posta: carbone, carbonella, gas tirato su con una guttaperca dal tubo principale e convogliato in un fornello, e poi acetilene, petrolio, legno, carta di giornale bagnata, ridotta in grosse palle seccate e poi accese, tutto poteva creare calore. Paziente e panciuta, a cercare di fare del suo meglio, la pila, era un po' ammaccata per quello sbatacchiare che se ne faceva quando la si portava alla

fontanella a prendere l'acqua, con uno spago legato fra i due manici per tenerla meglio. Col suo boccone spalancato accoglieva l'acqua dallo scarso fiotto della fontanella romana, di ghisa, dalla lunga cannella ricurva.

A Roma, se si voleva trovare qualche cosa da mangiare, bisognava arrangiarsi. Si ricorreva alla borsa nera e ad altri tortuosi canali come gli spacci aziendali, i conventi, gli impiegati all'annona, gli amici che avevano adeguate in Vaticano. Un giorno ci fu una distribuzione di ossa, ossa spolpate, avanzi di macelleria, forse dell'esercito tedesco. Ricordo una lunga fila di gente grigia, infreddolita che batteva i piedi, davanti alla macelleria, aspettando il proprio turno per portare a casa quelle ossa, striate leggermente dal rosso di quel poco di nervi che erano restati appiccicati.

Anche a casa mia arrivarono quelle ossa ben accolte, che, nella pentola fumante, furono messe a bollire con ciò che si riuscì a rimediare: qualche patata, una rapa, una carota, una manciata di "cannolicchi" che rotearono felici nel bollire. Che bontà! Le ossa restarono bianche e lucide, ormai sfruttate ma in attesa di un ulteriore improbabile utilizzo.

Finalmente tutto finì con lo sferragliare dei carri Usa che, il 4 giugno, entrarono a San Giovanni. Si ricominciava, si rimangiava e l'atmosfera era di grande allegria stracciona e fiduciosa. Il ritorno di chi era stato lontano, il senso di libertà, e noi ragazzi che cominciammo a capire di più perché eravamo cresciuti.

See International Summary page 78



Cibo, vino e osterie secondo Manzoni

Il romanzo manzoniano offre uno spaccato della società del tempo, anche dal punto di vista gastronomico soprattutto popolare.

DI RICCARDO BALBIANI
Accademico di Lecco



Ne *I Promessi Sposi*, così come nella vita odierna, il cibo rispecchia la posizione sociale di chi lo cucina o di chi se ne sazia. È il minimo comun denominatore che accomuna tutte le variegate classi sociali che Alessandro Manzoni chiama sulla scena e al contempo le differenzia. Ricordiamo Feuerbach che afferma “l'uomo è ciò che mangia”.

Nel romanzo, il Manzoni rappresenta spesso momenti in cui i personaggi sono a tavola e questo risponde a due esigenze: cogliere l'occasione per mostrare al lettore usi e costumi del tempo, e rappresentare realisticamente la vita quotidiana dei suoi personaggi.

Scorrendo il romanzo, si può notare che lo scrittore ha preferito descrivere il cibo negli ambienti dei poveri,

perché sulle loro tavole assume un significato diverso, quasi religioso.

Un esempio è la descrizione fornita nel VI capitolo, quando Renzo viene accolto nella casa di Tonio nel momento della cena: vengono presentati i sette componenti della famiglia, attorno al focolare dove cuoce in un paiolo una bigia polenta, che attendono, nonostante la povertà del cibo, il momento che questa venga servita in tavola.

I ricevimenti dei potenti e i pranzi all'osteria non sono momenti sereni, di

vera convivialità. Il pasto è sempre turbato, in questi casi, da qualche elemento di falsità, o di interesse o di tensione. Nel romanzo ci sono però anche momenti di vera convivialità, nei quali mangiare insieme diventa un segno di amicizia, e il pasto assume addirittura un valore religioso.

Quando la moglie del sarto di Chiuso offre da mangiare a Lucia, dopo la sua liberazione dall'Innominato, l'offerta di cibo è ispirata dal principio cristiano della carità “rimettendo stipa sotto un calderotto, dove notava un buon cappone, fece alzare il bollire al brodo, e riempitane una scodella già guarnita di fette di pane, poté finalmente presentarla a Lucia”.

Pochi capitoli dopo, anche don Abbondio, Agnese e Perpetua sono ospiti in casa del sarto. Il cibo condiviso, in questi casi, è il simbolo della solidarietà che nasce fra persone in difficoltà. Quando Renzo ritorna al paese, dopo l'esilio nel Bergamasco, viene accolto da un amico che gli offre da mangiare, in segno di amicizia sincera: “mise l'acqua al fuoco, e cominciò a far la polenta...”. Anche fra Cristoforo, quando lo rivede al lazzaretto, offre a Renzo da mangiare e da bere: un gesto di carità che assume un valore esplicitamente religioso.

La convivialità segna anche il momento del matrimonio, dove il pranzo di nozze rappresenta un simbolo di riconciliazione, poiché viene offerto dal marchese erede di don Rodrigo.

Per il Manzoni il pane ha quasi sempre un valore religioso e il vino non di meno, ma nei confronti del vino lo scrittore si pone in un atteggiamento



di grande rispetto, di grande attenzione ma anche di diffidenza e paura, riconoscendone tutto il simbolismo

oltre che tutta l'importanza. Il vino entra in scena quasi subito, nella casa di don Abbondio, che spaventato dai bravi che gli hanno annunciato: "questo matrimonio non s'ha da fare" rifiuterà il cibo e dirà alla brava Perpetua di preparargli soltanto il vino. In questo caso il vino è un poco una medicina, che deve infondere il coraggio, che deve rincuorare.

Un'altra scena in cui il vino svolge un ruolo essenziale è quella in cui padre Cristoforo, preso da compassione per le minacce di Don Rodrigo a Renzo e Lucia e con l'intenzione di portare soccorso ai due, si presenta al palazzo del signorotto. Qui il Manzoni distingue chiaramente un modo di bere che è dei

ricchi, dei potenti, dei prevaricatori e un modo di bere che è dei poveri, degli umili, dei pazienti. Padre

Cristoforo ha tutt'altra voglia che mettersi a convito insieme agli altri ospiti ma don Rodrigo lo trattiene dicendo con prepotenza: "...non sarà mai che un Cappuccino esca dalla mia casa senza aver assaggiato il mio vino, così come un creditore insolvente senza aver assaggiato la legna dei miei boschi...".

Il vino è anche un'arma di gozzoviglia e una fonte di intemperanza, tanto è vero che davanti al vino l'atteggiamento di Renzo è quasi sempre di prudenza. Una curiosità: la Vernaccia è l'unico vino che il Manzoni cita, indicandone il nome, come il vino dei ricchi perché, soprattutto nel Seicento, era rarissimo e quindi estremamente costoso.

Verso la categoria degli osti il Manzoni manifesta aperta diffidenza: "maledetti

gli osti! Più ne conosco, peggio li trovo" pensa Renzo seduto su una panca all'osteria di Gorgonzola. Gli osti fanno parte dei personaggi minori del romanzo e i tre che conosce Renzo sono rappresentati nella loro essenza: scaltri, pratici, poco sinceri, abili nel difendere i loro interessi. Sia gli osti di città sia quelli di campagna hanno della vita una loro concezione particolare. La ragione appare ovvia: l'osteria, modesta locanda dove si pernottava e si mangiava a pagamento, era un punto di incontro che accumulava nobili e popolani, intellettuali e operai. Gran politici, questi osti professano una morale curiosa e comoda: per loro galantuomini sono quelli che bevono il vino senza criticarlo, pagano il conto senza tirare, e se devono accoltellare uno, lo aspettano fuori dell'osteria.

RICCARDO BALBIANI

See International Summary page 78

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



La tagliatella accompagnata

Oltre al classico ragù bolognese, nel tempo, si è dotata di un ricco “guardaroba”, per presentarsi in tavola vestita da numerosi condimenti diversi.

DI TITO TROMBACCO

Accademico di Bologna dei Bentivoglio



La tagliatella, le cui origini si perdono nella notte dei tempi, nasce nuda da un elementare impasto di acqua e farina, ottenuta, questa, frantumando e pestando i semi delle piante che l'uomo trovava nel proprio territorio. Questo impasto è uno dei primi semplici alimenti che l'uomo ha sfruttato per la sua alimentazione; nel tempo la donna ha imparato prima a stenderli, ottenendo la progenitrice della sfoglia, poi, da questa, i vari tipi di paste e minestre. Già i Romani avevano arricchito l'impasto con l'uovo, usanza poi abbandonata, per la povertà dei tempi, nei secoli bui di fine millennio. Nel XIII secolo, si hanno le prime notizie documentate dell'uso della pasta sfoglia, ancora semplice impasto di acqua con farine ottenute macinando i semi di piante varie; viene tagliata a strisce più o meno larghe, e, successivamente si hanno le prime notizie e ricette “per far tagliatelli”.

Solo nel 1400 si torna all'inserimento dell'uovo: da qui parte il cammino della nostra tagliatella, accompagnata e vestita con diversi tipi di sughi. La classica e tipica tagliatella bolognese, sin da i primi anni del 1800, con la cucina borghese, frutto della combinazione fra la tradizione e l'industrializzazione, quella che gode dei benefici tecnologici della rivolu-

zione industriale, è già quella attuale, che si ottiene impastando e lavorando rigorosamente a mano, sul tagliere di legno, farina, uova e acqua, poi tirando l'impasto, sempre a mano, con il mattarello di legno, così da dare forma ad una sottile sfoglia. Questa, una volta arrotolata su un canovaccio di cotone, in cui viene lasciata riposare per alcune decine di minuti, è poi di nuovo arrotolata, indi tagliata e affettata della larghezza voluta: abbiamo, così, la nuda tagliatella, la quale, nel 1972, è accompagnata e dotata della sua “misura aurea”; nel 1982 viene poi vestita in modo adeguato con il classico “ragù bolognese”. Oltre al ragù classico, nel tempo, la tagliatella bolognese si è dotata di un ricco “guardaroba”, in questo modo si può presentare sulle tavole accompagnata, e vestita di volta in volta, dal sugo alla cipolla, al prosciutto e asparagi, al solo prosciutto per le cosiddette tagliatelle alla romagnola, all'aglio e noci, al profumo di limone, ai funghi porcini, al caffè, ai ventrigli e finferli,

ai fegatelli e ovarine di pollo, al ragù di anitra. A volte, è la tagliatella stessa che può cambiare struttura e composizione: inserendo nell'impasto base della farina di castagne, condita poi con un sugo di pancetta e formaggio pecorino, o unendo, nell'impasto, ortica o spinaci, cotti e pestati, così da avere una pasta sfoglia verde per le tagliatelle verdi al sugo di prosciutto e fiori di zucca.

Dalla lunga storia della tagliatella bolognese, dopo averla vestita, nel tempo, accompagnandola con questa molteplicità di sughi, possiamo affermare che essa rappresenta un fatto e un momento culturale. Cultura che significa conoscenza della tradizione, delle sue origini e radici più remote. La tagliatella, così accompagnata, rafforza la sua fama di minestra che onora Bologna e la sua cucina.

Recentemente, su iniziativa di un gruppo di amici della tagliatella, tra i quali alcuni Accademici della Delegazione, si è costituita l'Associazione enogastronomica bolognese “La tagliatella accompagnata” che si affianca, così, alla storica “Dotta Confraternita del tortellino” nella difesa e valorizzazione delle tipicità della classica cucina bolognese.

See International Summary page 78





Le nuove “cucine”

Al di là dei pur validi principi sui quali si basano le cucine molecolari, destrutturate o wellness, esse saranno sempre delle mode, per la loro natura di essere integrative delle cucine propriamente dette e non assumibili come alternative.

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia

Da diversi anni a questa parte vengono portate, di tanto in tanto, all'attenzione del pubblico, “cucine” di nuova concezione variamente denominate, quali, tra le altre, la “molecolare”, la “decostruzionista” e, da ultimo, la “wellness”. Differente appare invece il caso della cucina “mediterranea”, di cui si è cominciato a parlare nel dopoguerra a seguito delle osservazioni di Ancel Keys circa i comportamenti alimentari delle popolazioni del Cilento, e più di recente riconosciuta dall'Unesco patrimonio culturale immateriale dell'umanità, in una più vasta accezione comprendente altri territori di Paesi rivieraschi del *Mare nostrum*. Questa, infatti, - costituendo coerente espressione di territorio, prodotti alimentari, abitudini, saperi e rituali delle comunità interessate - è da qualificarsi stile di vita piuttosto che cucina propriamente intesa.

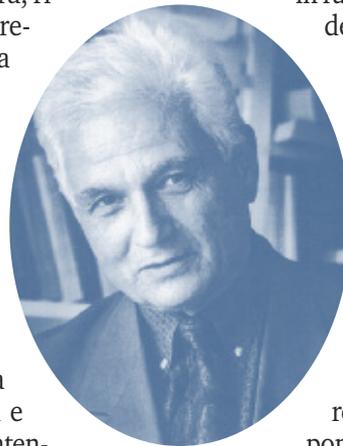
Allo scopo di trarre elementi comuni, utili ad una discussione dell'argomento, conviene passare preliminarmente, in breve rassegna, le caratteristiche salienti di alcune delle richiamate “cucine” per verificarne l'apporto conoscitivo, l'autonomia dei contenuti e la pratica applicazione nella realtà quotidiana.

La cucina molecolare muove da una visione scientifica della materia, che prende in considerazione le caratteristiche di ingredienti e processi di preparazione e cottura, riguardati alla luce delle recenti acquisizioni della scienza, sforzandosi al contempo di codificare un linguaggio universale, coerente e comprensibile nell'ambito della comunità di operatori. Tale approccio viene ad interessare tutta la filiera dell'alimentazione, a partire dall'agricoltura e dall'allevamento, nell'intento di esaltare le proprietà nutritive e organolettiche dei singoli ingredienti e dei prodotti risultanti dalle attività di trasformazione fisico-chimiche proprie di cucina. Questo modo “istruito” e approfondito di pensare alla cucina, al di là della semplice espressione terminologica, non sembra peraltro essere del tutto nuovo: lo stesso Artusi, come altri in precedenza, si era sforzato di compendiare, nel suo celebre manuale, ogni utile considerazione di carattere medico-scientifico, anche se frutto dell'esperienza

e del buon senso, di cui si era all'epoca a conoscenza.

La cucina decostruzionista, mutuata, nella terminologia e nel metodo, dall'omonima corrente filosofica facente capo al pensatore francese Jacques Derrida, considera il prodotto di una ricetta quale un'unica sostanza preparata come tale, prima di scomporla per quanto possibile, al momento del servizio in tavola, nei singoli ingredienti costitutivi, così da lasciare al commensale il compito di fonderli e modularli a piacimento in funzione del proprio gusto e dei prevedibili effetti sugli altri organi di senso. L'analitica riconsiderazione dei contenuti della pietanza dovrebbe, quindi, dar modo di far emergere anche sapori singolarmente poco evidenti, allo scopo di accrescere il complessivo godimento del fruitore.

La cucina wellness, di più recente introduzione, si propone, in sintesi, l'obiettivo di coniugare gusto e tradizione con l'esigenza di un'attenta gestione dell'alimentazione sul piano della qualità degli ingredienti e della quantità di porzioni e nutrienti, coerentemente con il modello della “nuova piramide mediterranea”. L'attenzione appare rivolta, anche in questo caso, alla composizione dei pasti in termini di costituenti (nutrienti, micronutrienti, composti bioattivi, antiossidanti, vitamine, sali minerali) e all'analisi delle loro modificazioni per effetto del trattamento di cucina.





Le visioni di carattere scientifico, salutistico e di miglioramento dell'apprezzamento sensoriale, di cui sono portatrici queste "cucine", sono per molti versi inscrivibili nella naturale evoluzione della conoscenza, dal mero senso comune alla scienza applicata ai vari aspetti dell'arte del cucinare, della sana alimentazione e del piacere del mangiar bene; di ciò dimostrano di essere pienamente compresi gli stessi ideatori o propugnatori dei nuovi modi di riguardare la cucina. L'utilità di queste "visioni" appare evidente quanto meno sul piano cognitivo, anche se è doveroso osservare come la buona cucina non abbia mai trascurato quelle acquisizioni, fondatamente accertate, suscettibili di migliorare i tanti aspetti che la contrassegnano. Spetta agli operatori professionali e agli stessi consumatori il compito di sapersi districare in questa "babele informativa", sceverando nell'ambito di tali nuove "mode" quei contenuti che più si prestano ad un'accorta riflessione, in vista di un effettivo accrescimento della conoscenza della materia.

A ben vedere, comunque, detti nuovi approcci derivano da singolari visioni della realtà dell'alimentazione, che si traducono in "modalità applicative" bisognose di un riferimento ad una determinata cucina; esse non sembrano possedere quindi consistenza del tutto autonoma sul piano delle concrete preparazioni, in mancanza di un opportuno appoggio a quelle storicamente delineate.

Va pure ricordato come la cucina in quanto tale costituisca, di norma, la sintesi di una pluralità di istanze, storicamente perseguite dalle comunità di insorgenza o di adozione, nell'ambito di uno spettro ad ampio raggio in cui confluiscono non solo i primari obiettivi di sostentamento e di sana alimentazione. Vi trovano ugualmente considerazione, infatti, quelli per esempio legati: al prevalente utilizzo di prodotti del territorio, secondo disponibilità stagionali; alle peculiari vocazioni alimentari delle comunità e, non ultimo, alla configurazione di un'armonica

combinazione dei sapori in termini di dominanti, elementi di base e sussidiari, tale da incontrare il sistema di gusto localmente affermatosi. Queste ulteriori finalità, come tante altre ugualmente rilevanti, quanto a vincoli e opportunità da conciliare, dovrebbero trovare, infine, epilogo in una ulteriore "visione" di cucina ad esse sovrapponibile, necessariamente ristretta e spesso non sintonica con le soluzioni di base.

È da considerare, inoltre, come l'aggiuntiva previsione di un filtro attraverso cui guardare le pratiche di cucina, per assicurarne l'allineamento alle nuove istanze, ponga ulteriori condizionamenti specie nel perseguimento del fondamentale obiettivo del sano piacere della tavola, di norma liberamente ottenibile solo in assenza di artificiose enumerazioni, misurazioni e valutazioni di ingredienti, sostanze e risultati di cucina; ciò a maggior ragione quando vengano incidentalmente a coincidere le figure di operatore e di consumatore. In quest'ottica, soltanto la cucina decostruzionista pone minori problemi di conciliabilità, anche se ne crea indubbiamente altri, con la previsione di una non sempre agevole separazione degli ingredienti, a pietanza realizzata, per demandarne al consumatore le opportune combinazioni in funzione del gusto.

La conoscenza di nuovi aspetti scientifici e salutistici si rivela certamente di grande utilità, ma la conseguente applicazione, quando perseguita con continuità e sistematicità, può facilmente tradursi in ulteriori appesantimenti delle pratiche, compromettendo la linearità e la spontaneità dei comportamenti e gli attesi effetti sul gusto complessivo.

Come giustamente sostenuto dal filosofo Karl R. Popper, la storia della scienza insegna che è difficile pervenire a conclusioni definitive, in quanto qualsiasi nuova acquisizione è sempre soggetta a ripensamento, per essere, al caso, inglobata o sostituita da una più recente formulazione teorica; anche

le visioni di cucina a carattere scientifico, lungi dal configurarsi apodittiche, sono destinate a non trovare definitiva saturazione cognitiva. Saranno da aspettarsi infatti, in futuro, altre "visioni" - a seguito del verificarsi di scoperte più dirompenti, tali cioè da determinare nuovi paradigmi interpretativi e applicativi - che potranno dar luogo a più o meno profonde riconsiderazioni della materia, confutandone l'asserita definitività degli assetti. Per questo, al di là dei pur validi principi veicolati, è lecito parlare di "mode", strettamente legate al contingente, che assumono rilievo, purché riferite a cucine di collaudato respiro e continuamente rinnovate nei contenuti alla luce di nuovi ritrovamenti.

Il legame con una o, trasversalmente, con più cucine tradizionali - necessario per attribuire significato e valenza effettiva a dette nuove "visioni" - può costituire, quindi, un non trascurabile aspetto di criticità, tenuto conto delle riscontrate difformità di obiettivi, di campi applicativi e di durabilità. Per gli anzidetti motivi, queste "visioni", dettate da prospettive ed esigenze in linea di massima condivisibili, sono da considerare sostanzialmente "integrative" delle cucine propriamente dette e non assumibili, quindi, come "alternative", proprio per la mancanza di autonomia sufficiente a giustificarne portata e dimensione.

Ben vengano, comunque, questi nuovi modi di guardare alla cucina tradizionale, purché siano tali da apportare effettivo valore aggiunto in termini di conoscenze dei procedimenti e di effetti sul piano della qualità dell'alimentazione in tutti i possibili risvolti salutistici, dei sapori e del gusto. Queste conclusioni dovrebbero indurre a non guardare con scetticismo e diffidenza alle nuove modalità interpretative interessanti, di tanto in tanto, la realtà della cucina, ma saperne saggiamente scorgere gli aspetti di utilità applicabili nella pratica quotidiana a livello sia domestico-familiare sia di ristorazione.

See International Summary page 78



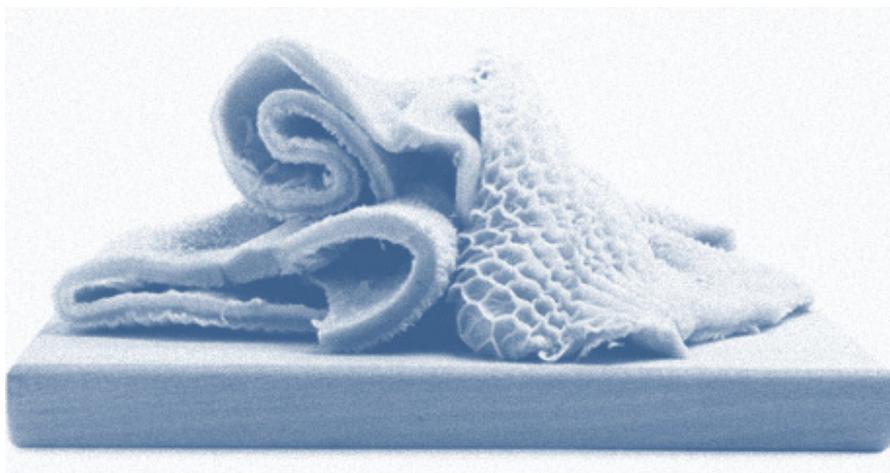
La valorizzazione del quinto quarto in Romagna

Una testimonianza dal libro “Così si mangiava in Romagna”, dove si vede come l’uso delle frattaglie fosse molto presente.

DI MARISA FONTANA
Accademica di Ravenna

Il consumo di carne presso i primi raggruppamenti umani, che vivevano di caccia e di raccolta, doveva essere a crudo. L'arte della “cuocitura”, da semplice che era agli inizi della civiltà, divenne sempre più complessa fino ad arrivare alle sofisticate elaborazioni del periodo rinascimentale e a quelle moderne della cucina molecolare. Le antiche civiltà umane tesero a privilegiare alimenti di tipo vegetale: pane, olio e vino sono i pilastri alimentari delle popolazioni a partire dalla Mezzaluna fertile, passando attraverso Egizi e Greci, fino ai Romani. I Barbari erano considerati popoli incivili, poiché vivevano soprattutto di caccia e pastorizia, visto lo stato di continuo nomadismo. Solo in età medievale la carne acquisirà un ruolo diverso, iniziando ad essere vista come l'alimento del guerriero e del potente. L'incremento demografico, registrato a partire dal IX secolo, spinge gli agricoltori a sottrarre bosco, e quindi pascolo, agli animali, per coltivare più

cereali; da quel momento la disponibilità di carne diminuirà per i poveri, mentre inizierà la sua ascesa verso le mense dei nobili... nonostante la gotta! Veniamo alla Romagna e alle sue carni, che sono state utilizzate anche per delimitarne i confini: una regione che conserva nel suo nome i fasti dell'Impero Romano non può non avere la carne ovina tra le sue tipicità e si afferma spesso che la Romagna, partendo dalla “marina”, arrivi a Castel San Pietro, perché in questa zona si consuma ancora carne di castrato. L'Emilia inizia dove il maiale diventa il principe della cucina, sebbene questo animale anche in Romagna sia stato, insieme a quelli di bassa corte, la fonte principale di carne per le famiglie mezzadrili. Un bel quadro delle produzioni dell'agricoltura e dell'allevamento dell'entroterra ravennate, all'inizio dell'Ottocento, ci viene dal Vieusseux, che così scrive in merito alle attività del porto di Ravenna: “I prodotti indigeni di cui si fa l'esportazione per il





porto Corsini sono molti. Si annoverano fra questi principalmente i cereali, il vino, l'aceto, spiriti, buoi, majali, cuoi, pelli agnelline, pignoli, tartaro di botte, canape ...". Da questo passo si può desumere che maiali e bovini venissero prodotti anche per il mercato, mentre le carni ovine fossero consumate dalla popolazione locale e si esportassero solo le pelli. In effetti è rimasto, fin quasi ai giorni nostri, l'uso di una transumanza invernale che portava i pastori degli Appennini, con le loro mandrie di pecore, nelle zone della pianura litoranea e nelle pinete ravennati, dove, sin dal 1400, veniva concesso loro il permesso di pascolo, spesso pagato con degli agnelli.

Quando si parla di carni bovine e suine, si tende a dimenticare che esiste un "quinto quarto", che, tra alterne vicende, ha sfamato poveri e gratificato anche nobili palati.

Per trattare del quinto quarto, partiamo da Niccolò Tommaseo, che alla voce "Visceri", propone i sinonimi "Viscere, Budella, interiora, Frattaglie", puntualizzando: "Viscere s'usa, d'ordinario, in senso traslato. Budella è voce più bassa d'intestini. Frattaglie son le interiora da mangiare: Interiora comprende e gl'intestini e i visceri ed ogni cosa". L'espressione ogni altra cosa potrebbe quindi riferirsi al quinto quarto, che comprende, oltre alle frattaglie, la testa, le zampe e la coda.

Buonarroti, a proposito delle frattaglie scriveva: "Friggersi e manicarsi da mendici", relegandole a cibo dei poveri, ma molto probabilmente c'era differenza tra le frattaglie degli animali di bassa corte (polli, conigli, piccioni ecc.) e quelle degli animali di grossa taglia, visto che nel cinquecentesco "ricettario" di Mesisbugo si trovano diverse ricette che contemplano l'uso delle frattaglie, come per esempio la "Fricasea Italiana", a base di rognone, o le "Coratelle, o figato di capretto, o agnello, o vitello piene", o ancora le "Mortadelle di figato", che prevedevano l'uso di fegato e milza.

Queste sono solo alcune delle numerose ricette che mostrano come le in-

teriora venissero impiegate anche nella cucina nobile del Rinascimento; va detto però che quasi sempre queste materie prime, tendenzialmente considerate povere, venivano spesso nobilitate dall'uso di spezie.

Dagli Etruschi, che prediligevano il cuore di vitello e il fegato d'oca ingrassata con i fichi, passando per Apicio e attraversando Medioevo e Rinascimento, la passione per il quinto quarto è arrivata fino alla cucina moderna di Escoffier e Artusi.

Proprio Artusi ci consegna diverse preparazioni che impiegano le interiora: dai crostini con i fegatini o con la milza, alla lingua di bue, al cervello e alle animelle fritte, alla coratella e alla testina d'agnello, al fegato di vari animali e alle rigaglie in genere.

Una bella testimonianza della cucina romagnola del XX secolo viene da Giovanni Manzoni che, nel suo libro *Così si mangiava in Romagna*, ci consegna il cucinario della sua "vecchia famiglia nobiliare". Scorrendo le ricette, si vede come l'uso del quinto quarto sia molto presente: tre sono dedicate alla lingua di bue e quattro al fegato bovino, ma non mancano "cervella al burro" e "polpette di trippa". I crostini sono



proposti con milza, fegatelli e cervella, e incuriosiscono le "bombe di riso alla ragaglia in umido di pollo".

Forse, ai tempi di Artusi e Manzoni, non si dava troppo peso alle calorie e alle controindicazioni salutistiche di certi cibi, ma oggi, soprattutto in conseguenza della maggiore sedentarietà, è bene tener presente che molte componenti del quinto quarto sono particolarmente ricche di colesterolo: 100 g di animelle di bovino ne contengono 466 mg; 100 g di cervello oltre 2000; meglio la lingua di bovino con soli 211 mg di colesterolo, ma non bisogna dimenticare che il nostro fabbisogno medio giornaliero dovrebbe fermarsi a 300 mg.

Siccome, però, *semel in anno licet insanire*, perché non lasciarsi tentare, di tanto in tanto, da quegli ormai rari cuochi che ancora si divertono a valorizzare il "quinto quarto"?

See International Summary page 78

TRIPPA ALLA FAENTINA

Ingredienti: 1 kg di trippa mista già cotta, 500 g di patate, una cipolla media, un gambo di sedano, una carota, 15 g di funghi secchi, un barattolo di pomodori pelati o di polpa di pomodoro, un bicchiere di vino bianco secco (di buona qualità), mezzo bicchiere di olio d'oliva extravergine (4 cucchiai), sale.

Preparazione: Pulire la cipolla, il sedano e la carota, e tritarli finemente. Far rosolare il trito con l'olio in un tegame possibilmente di terracotta. Mettere i funghi in ammollo in acqua tiepida, tritarli grossolanamente e metterli da parte conservando l'acqua di ammollo dopo averla filtrata. Lavare la trippa con acqua bollente, eliminare, se presente, il grasso visibile, poi tagliarla a strisce larghe 1 cm scarso. Versare la trippa nel tegame con il soffritto di verdure, e farla insaporire. Bagnare con il vino, e farlo evaporare. Aggiungere i funghi tritati, i pomodori e il sale. Far cuocere per circa un'ora e mezza, bagnando con acqua calda, se il sughetto si asciugasse troppo (utilizzare anche l'acqua dei funghi). Controllare il sale e unire le patate pelate e tagliate a pezzi. La tradizione richiede di accompagnare queste trippe accomodate con formaggio grattugiato.



Un frutto del genere *Prunus*

Le susine, o prugne, sono apprezzate per la produzione di liquori, di dolci e anche per le qualità medicinali.

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico onorario di Termoli



Al genere *Prunus* appartiene la maggior parte degli alberi da frutto che hanno un nocciolo o, ancora più specificamente, caratterizzati dalla fruttificazione in drupe, vale a dire frutti con epicarpo membranoso, mesocarpo polposo ed endocarpo (nocciolo) legnoso. Tra queste piante spicca il susino, oggetto di tale scritto.

Va tuttavia chiarito, in fase preliminare, che in questo genere rientrano anche i pruni, piante per lo più spontanee, talvolta ancora confusi con l'odierno susino. Tra essi, per esempio, il prugnolo (*Prunus fruticans*) a grandi frutti, in passato con nota importanza medicinale, di cui alcune indicazioni ancora oggi non sono disdegnate. I frutti di questa specie sono innegabilmente astringenti. Nel Medioevo sostituiva il *cachou* vero, sostanza ridotta alla fine in pasta, venduta con il nome di *Acacia nostras officinarum*, indicata nelle emorragie, vomiti e avvelenamenti. Le foglie erano ritenute depurative ed entravano nella formula "dell'unguento della contessa". La corteccia del prugnolo è stata considerata tra i principali febbrifughi indigeni, tale da sostituire la china.

Dai frutti si ottenevano soprattutto acquavite, liquore di noccioli o ratafià di eccellente qualità.

In passato, nelle zone più povere, si preparava un *vinello di prugne*, così come, dalle foglie leggermente tostate, si è ottenuto un surrogato del tè cinese.

Passando al susino (*Prunus domestica*), va premesso che non esistono forme spontanee di questa pianta, in nessuna

parte del mondo. Semmai, le numerose specie attuali, attraverso ibridazioni e incroci, derivano dalle primitive forme selvatiche.

Il susino è uno degli alberi da frutto introdotto in Europa più anticamente. Suoi noccioli sono stati rinvenuti nelle palafitte di Robenhausen, in Svizzera. Taluni asseriscono che la coltivazione, prima di trasferirsi in Europa, ebbe inizio in Asia duemila anni fa.

Le susine, o prugne, sono frutti carnosì, coperti da una pruina glauca, che si elimina sfregando.

Come per le drupe del pruno selvatico e del prugnolo, per essi si constatò subito l'effetto lassativo delle prugne secche, consapevolmente prescritto da Galeno e da medici arabi. La Scuola salernitana, nel precetto *De Prunis* dice: *Infrigidant, laxant, multum prosunt tibi pruna* (Giovan le prugne, rilassanti e fresche).

In molti Paesi europei, dalle prugne si ottiene per distillazione un superalcolico, lo *Slivoviz*, molto usato come corroborante. Un liquore originale al saziario è la *Prunella*, chiamato anche *Quetsch*, ad alta gradazione alcolica. Un tempo, nella regione di Briançon, si raccoglievano i frutti, non certo per la loro polpa sgradevole, ma per ricavarne un olio dai noccioli, il cosiddetto *olio di Marmotta*, dall'albero omonimo, *Prunus brigantiaca* o Marmotta. Detto olio veniva consumato come grasso da tavola e per uso terapeutico.

Plinio, tra "la quantità innumerevole di pruni", ricorda quelli di Damasco, "che arrivavano già da molto tempo in Italia".

Nel 1600, Olivier de Serres ne cono-



sceva “infinite specie”. La susina contiene carboidrati, protidi e glucidi, vitamina C, B₁, B₂, A, sali minerali di calcio, fosforo, sodio, ferro, potassio, magnesio e manganese. Ha diverse proprietà medicinali, tra cui quella di essere, oltre che diuretica e lassativa, rinvigorente dei nervi e decongestionante epatico. È consigliabile consumare il frutto o il succo, per meglio ricavarne l'efficacia medicinale, al mattino a digiuno o comunque, sempre prima dei pasti. Le prugne secche possono

consumarsi in tanti modi, tal quali o mettendole a bagno per 12 ore per poi farle cuocere per 10 minuti senza zucchero, aggiungendo durante la cottura il succo di mezzo limone.

Da ricordare che anche le foglie racchiudono effetto febbrifugo e antielmintico. Si utilizzano in decotto, 25-30 g per un litro di acqua.

Pellegrino Artusi nella sua *Bibbia* riporta la ricetta delle “Prugne giulebbate”, un dolce “dal gusto molto delicato, aggradito specialmente alle signore”. Il Carnacina, nel suo corposo



volume, indica le “Prugne secche farcite” e le “Prugne Regina Claudia, sciropate”.

In passato si faceva una “pasta di prugne” ponendo i frutti in una bacinella, disponendola nel forno da pane, fino all'evaporazione di gran parte dell'acqua. Le marmellate, le confetture, le prugne sciropate sono altre ben note trasformazioni delle susine.

Tra i piatti esistono, citandone alcuni, lo sformato di prugne, prugne secche farcite di noci e nocciole, manzo con carote e prugne. Senza dire che ai

dolci citati possono aggiungersi svariati altri. Scrive Cesare Marchi che Sandro Pertini, villeggiante in Val Gardena, degustò un “pollo alle prugne”. Ricordiamo pure un piatto chietino “Lonzza di maiale alle susine”. Secondo il *Jardinier solitaire*, del 1737, la conservazione delle prugne si favorisce coprendole con foglie di ortica appena raccolte.

Nella *Divina Commedia*, Dante cita più volte i *Prunus*. Ricordiamo, nel canto XIII dell'Inferno, quando incontra “Pier della Vigna” (v. 37) “uomini fummo ed ora siamo fatti sterpi” dopo che

il poeta aveva colto “...un ramicel da un gran pruno” nel quale era stato mutato “colui che tenne ambo le chiavi del cor di Federigo”, cioè Pier della Vigna. E poi, riferimento ancora più esplicito, nell'allegoria del XXVII canto del Paradiso dove si evidenzia che l'uomo nasce buono ma poi incattivisce, proprio come (v. 126) diventano “...bozzacchioni le susine vere”. Bozzacchioni, che sono deformazioni patologiche del frutto, che i contadini chiamano “susine del diavolo”.

See International Summary page 78

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.



Matrimonio con il farro

Fin dai tempi più remoti, si riteneva opportuno ricorrere a questo cereale per rendere indimenticabili alcuni momenti importanti della vita.

DI LORENZO FRANCHINI

Accademico di Montecatini Terme-Valdinievole



Alla celebrazione di un matrimonio, solitamente, segue l'allestimento di un banchetto nuziale: quanto meno, a chiunque si sposi appare difficile fare a meno di utilizzare in particolare certi alimenti, quali la torta o i confetti da distribuire in occasione delle nozze. Si cerca di evitare di dare l'impressione di fare "economia". Eppure, sotto altri profili, è lecito affermare che per la validità del matrimonio non v'è alcun bisogno di fare ricorso alla torta, ai confetti, o simili: il rito, civile o religioso che sia, viene eseguito correttamente anche a prescindere da essi. Tuttavia, vi sono state epoche in cui le cose non stavano così. A partire dall'età classica romana e per tutto il Medioevo, fino al Concilio di Trento, si riteneva che alla base del rapporto matrimoniale vi fosse il mero consenso dei nubenti, comunque fosse espresso, anche in forma privata e non

rituale. L'idea che senza una pubblica celebrazione, svoltasi davanti ad un ministro del culto, le nozze fossero da ritenersi inesistenti, nasce e s'impone nel XVI secolo.

Se si risale ancor più nel tempo, fino alle radici della nostra stessa civiltà giuridica, ci imbattiamo in un istituto del tutto singolare, che rilevava sul piano sia religioso sia civile, e che può dirsi la più importante forma di matrimonio dalla fondazione di Roma fino ad almeno il III secolo a.C.: alludiamo alla *confarreatio*, rito che, come si evince dal nome, richiedeva necessariamente l'uso di un alimento, il farro, senza il quale tutto perdeva senso e valore. Dalle fonti apprendiamo che tale cerimonia nuziale era la più solenne possibile, tra quelle cui si faceva allora ricorso, ed era forse per questo riservata esclusivamente alle élite patrizie: essa si svolgeva infatti alla presenza del *flamen Dialis* (il sacerdote di Giove), nonché di ben dieci testimoni, e consisteva nell'espletamento di particolari formalità, di natura sia orale (parole certe da pronunciare con assoluta esattezza) sia gestuale. Tra i gesti che andavano per l'appunto compiuti, sempre con il massimo scrupolo e sotto pena di nullità, vi era quello avente ad oggetto un *panis farreus*, una focaccia di farro consacrata al dio, il quale in questo caso addirittura assumeva, a sua volta, la denominazione di Giove Farreo. Senza il farro, insomma, non c'era matrimonio valido: non si trattava di impastare e servire focacce per provare un rito già celebrato di per sé, né di festeggiare allo stesso modo gli sposi per mera convenzione

sociale. Il farro era, in un certo senso, il matrimonio stesso, come si evince da quei passi che, a proposito delle nozze confarreate, le dicono attuate *farro* (col farro, quasi che nel cereale, anziché nella cerimonia, fosse da identificarsi l'atto vero e proprio). Siffatto matrimonio era anche il più vincolante, quello da cui era più difficile divorziare: difatti, per scioglierlo, occorreva porre in essere un *contrarius actus*, una celebrazione altrettanto impegnativa e solenne, caratterizzata da formalità uguali e contrarie, che analogamente prevedevano l'uso del farro.

Ancor oggi di questo cereale, conosciuto nel Lazio e in tutta l'Italia centrale fin dai tempi più remoti, quando era preferito al frumento anche perché più resistente ai parassiti, si fa un utilizzo frequente in cucina. Quale buon agriturismo, in Toscana, in Umbria, nello stesso Lazio, non propone ai suoi avventori zuppe, insalate o altri preparati a base di farro? È molto richiesto e apprezzato per le sue principali proprietà, dato che è un alimento gustoso ed energetico, ricco di fibre, sali minerali e vitamine antinvecchiamento, dall'effetto ricostituente e antianemico. Bene, pochi però sanno che i nostri progenitori nutrivano una sorta di venerazione per il farro, che qua e là viene persino definito "pio": lo apprezzavano nel senso anche spirituale del termine, tanto che all'interno della buona società si riteneva opportuno ricorrere ad esso per rendere indimenticabili alcuni dei momenti più importanti nella vita delle persone. Tra questi, come si è visto, il matrimonio.

See International Summary page 78



La bacca che dolcifica

Un nuovo dolcificante di cui, però, ancora non esiste una documentazione scientifica che ne dimostri l'efficacia e la sicurezza per un uso alimentare.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Si chiama “Miracolina” ed è la bacca di una pianta originaria dell’Africa, il cui nome scientifico è *Synsepalum dulcificans*, conosciuta anche come *miracle fruit*, non molto nota in Europa: il suo uso è diffuso in molti Paesi, specialmente in Giappone. Ha un colore rosso vivo ed è un po’ simile al frutto della rosa canina. Basta masticarla un minuto perché la lingua avverta tutti i sapori aspri e amari come dolci. Una spremuta di limone sembra dolce e un caffè senza zucchero sembra zuccherato. Si tratta di una speciale proteina, contenuta nella bacca, che fa ingannare le papille gustative e non fa avvertire i sapori amari. L’effetto dura una mezzora, al massimo un’ora.

In Giappone tutti i diabetici e gli obesi, che vogliono togliersi la voglia di dolce, la consumano con piacere. A Tokyo, nel quartiere dei divertimenti e

dello shopping Ikebukuro, c’è un pasticceria chiamato “Miracle Fruit”: tutte le leccornie offerte - compresi torte, gelati, mousse al cioccolato e paste - hanno calorie cinque volte inferiori a quelle di un pasticcino normale. Il mercato elettronico vende tutto e di tutto: non poteva quindi mancare la possibilità di acquistare il “frutto miracoloso”, via internet. Il nostro Ministero della Salute ha segnalato la cautela da riservare al consumo di tale prodotto. Anche se naturale, il “frutto miracoloso” deve essere considerato un *novel food* e la sua utilizzazione nel nostro Paese, come negli altri Paesi dell’Ue, può avvenire unicamente se esiste una specifica autorizzazione che può essere rilasciata soltanto su parere favorevole dell’Autorità alimentare europea.

Tale autorizzazione deve essere richiesta con un preciso procedimento che comprende una documentazione scientifica che dimostri l’efficacia e la sicurezza del prodotto per un uso alimentare. Tutto ciò finora non è avvenuto. Da qui la cautela richiamata dal nostro Ministero.

In mancanza d’informazioni scientifiche adeguate, non si possono escludere effetti collaterali negativi e quindi è raccomandabile evitarne il consumo.

In effetti, il dolcificante in questione potrebbe essere utile per evitare l’apporto calorico dello zucchero, soprattutto per le persone ammalate di diabete, tuttavia è meglio non acquistare questo genere di prodotti tramite internet, perché, al momento, non c’è la sicurezza che non ne conseguano danni alla salute.

VELOCI NEL SUPERMERCATO

Chi fa la spesa al mercato rionale, aggirandosi tranquillo fra le bancarelle, è di norma un consumatore più attento. La spesa per chi, invece, non ha molto tempo a disposizione, si fa al supermercato. Il cliente, appena entra, è assalito da informazioni e inviti all’acquisto; il suo cervello allora comincia a comportarsi in modo illogico. Si acquista in quantità superiore al necessario, si compra qualche prodotto superfluo. Alcuni ricercatori della Bangor University, nel Galles, hanno “spiato” il cervello di acquirenti “cavie”, attraverso la risonanza magnetica per immagini. La ricerca, che è stata finanziata da tre multinazionali del settore alimentare e dei prodotti di bellezza, ha simulato una tipica spesa settimanale da 80 sterline. I volontari hanno scelto tra una vasta gamma di prodotti a prezzo normale e altri con sconti e offerte speciali. Dai primi risultati è emerso che i consumatori reagiscono in modo esclusivamente razionale e matematico fino al ventitreesimo minuto della spesa, quindi, cominciano a pensare con la parte emozionale del cervello. Dopo il quarantesimo minuto, il cervello si stanca e smette di elaborare del tutto pensieri razionali. A questo punto ci si comporta irrazionalmente e interviene il cosiddetto “acquisto d’impulso”: si mette automaticamente nel carrello di tutto e di più. Senza dover ricorrere al cronometro, basta un po’ di buon senso e magari una “lista della spesa”, compilata con quantità e prodotti, per evitare di diventare troppo spendaccioni.

**LA VIA FRANCIGENA
I PIATTI TIPICI**di *Ruggero Larco*Aska Edizioni
www.askaedizioni.it
€ 15,00

La Via Francigena ha rappresentato il collegamento tra il centro della cristianità, Roma, e il Nord Europa e infiniti sono stati i pellegrini che per secoli l'hanno percorsa nei due sensi. Lungo il suo percorso, si è dipanata anche una storia gastronomica qui raccontata per come era ieri, per come è oggi, cercando anche di approfondire l'aspetto intrinseco delle singole ricette e dei piatti proposti. Nel bel volume dell'Accademico del Valdarno Fiorentino, viene preso in esame il tratto che, da Nord a Sud, comprende parte della Versilia, della Lucchesia e del Senese. L'itinerario è suddiviso in ventiquattro tappe - secondo il percorso dell'arcivescovo di Canterbury, Sigerico - e per ogni luogo, l'autore si sofferma brevemente su storia e architettura, per dare spazio, poi, alle ricette di un menu completo. Menu, uno per ogni tappa, moderni, basati su quelli che sono i piatti tipici del luogo e i prodotti del territorio, accanto ai quali, tuttavia, con l'aiuto della fantasia e del ragionamento, si immaginano le stesse ricette "rivisitate all'uso dei tempi passati". Una specie di operazione al contrario, frutto di ricerca e di approfondimento. Ecco quindi, non solo circa cento ricette con i prodotti tipici, ma anche storia, ambiente, territorio e cibi in una catena inscindibile.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Giovanni Ballarini - Presidente**

"Mangiare sano mangiare siciliano: informazione nutrizionale e cultura alimentare attraverso l'analisi di ricette, metodi di cottura, riferimenti storici e piante aromatiche"

di Matilde Crisafulli

(Messina: Armando Siciliano Editore, 2003)

"Memorie di futuro: la tradizione agroalimentare di Lavagna ieri, oggi e domani"

di Paolo Passano

(Sestri Levante: Gammarrò, 2014)

"Sapori e nostalgia: Prato: qualche ricetta e tanti ricordi" di Pietro Vestri

(Firenze: Carlo Zella Editore, 2000)

"La dieta padana: mangiare è comunicare"

di G. B. Cavassini, E. Di Nallo

(Bologna: Calderini, 1992)

"La cucina dei pellegrini: Da Compostella a Roma: un singolare viaggio fra storia, usanze, profumi e sapori sulle antiche vie di pellegrinaggio: con un pratico ricettario dei piatti più tradizionali" di Marina Cepeda Fuentes

(Milano: Paoline, 1999)

"Nduja: antropologia, storia, tecnologia di un salume calabrese" di Antonio Pugliese

(Messina-Civitanova Marche: Armando Siciliano Editore, 2010)

"La buona cucina toscana: tutte le ricette tradizionali del territorio i prodotti tipici e i produttori artigianali" di Gian Marco Mazzanti

(Firenze: Barbes, 2010)

"La Cucina Riscoperta: Ricette di frattaglie e carni dimenticate" di Giovanni Ballarini

(Parma: Gazzetta di Parma Editore, 2013)

"365 giorni a tavola con le Fornelle: 365 days at dinner with Fornelle"

"Le confetture e le marmellate di nonna Bianca Rosa" di Bianca Rosa Gremmo Zumaglini

(Torino: Graphot, 2013)

"Trieste, la tradizione a tavola" a cura di Giuliano Relja, Elisabetta Rosati Rizzi, Mara Rondi (Trieste: Luglio Editore, 2013)

"Mangiare triestino" di Mady Fast

(Roma: Orme, 2012)

"45 gradi all'ombra: attraverso l'Africa dalla Città del Capo al Cairo" di Orio Vergani (Torino: Società Editrice Internazionale, 1966)

Rosario Branda - Accademico di Cosenza

"Vini di Calabria: Storie (minime) di uomini, donne, luoghi e uve" di Rosario Branda (Soveria Mannelli: Rubbettino, 2014)

Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano e della Lomellina

"La coltivazione del riso: 1758"

di Gian Battista Spolverini (Anastatica; s. l.: Interlinea, 2014)

Giampiero Garelli - Delegato di Ivrea

"1964 - 2014: 50° anniversario della fondazione" (Ivrea: s. n., 2014)

Lucio Piombi - Delegato di Bergamo

"Convegno 4 ottobre 2012 Bergamo ed i suoi formaggi D.o.p."

Fernando Raris - Accademico di Treviso

"La Marca gastronomica: Storia di ieri e di oggi della cucina trevigiana"

di Fernando e Tina Raris

(Godega di Sant'Urbano: Grafiche De Bastiani, 2014)

Antonio Ravidà - Delegato onorario di Palermo Mondello

"Atlante del pane di Sicilia"

(s. l.: Consorzio "Gian Pietro Ballatore" per la Ricerca su Specifici Settori della Filiera Ceralicola, stampa 2004)

"Il latte e i suoi derivati: un alimento senza limiti di età!" di Santo Carappa

(Palermo: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", s. a.)

"1928 - 2003: 75° anniversario"

(Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri")

"1928 - 2008: 80° anniversario"

(Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri")

Michela Rossi - Accademica di Roma Aurelia

"In cucina con lo chef" di Michela Rossi

Delegazione di Treviso

"60° anniversario: 1954 - 2014"

(Edizioni Antilia, 2014)

Provincia di Forlì - Cesena

"A tavola in fattoria" a cura di Marisa Fabbri (Provincia di Forlì - Cesena, 2014)



PIEMONTE

ASTI

ASPARAGI A GOGO

Erano parecchi anni che la Delegazione non organizzava la classica "asparagiata", ma questa volta gli Accademici se ne sono veramente tolti la voglia grazie al suggerimento dell'Accademico Boccardo. Alla "Trattoria della pace", in Santena, è stata servita una carrellata completa, dagli stuzzichini al digestivo. Con l'aperitivo, quiche e sgonfiotti; poi asparagi con uova sode in salsa tonnata; involtini di prosciutto, al cartoccio con tomini; risotto, agnolotti, fritti al "cancellotto", alla parmigiana con l'uovo e persino gelato e amaro erano aromatizzati agli asparagi!

L'Accademico Mino Quaglia aveva provveduto al difficile abbinamento con i vini.

Il locale, nonostante la capienza di più di 100 coperti, registra il tutto esaurito per la durata del periodo di fioritura di questo saporito ortaggio, sia a mezzogiorno sia alla sera, per l'onestà del prezzo e per l'attento servizio ben orchestrato dalle titolari. Ambiente allegro, un po' di rumore... che fa parte della scenografia.

BIELLA

TRA I FILARI DEL VINO NOBILE BIELLESE: IL LESSONA

L'occasione per organizzare un incontro è stata data dal periodo della fioritura della vite. Il Biellese è produttore di due vini Doc storici: Bramaterra e Lessona, a base di vitigno Nebbiolo. Proprio nelle terre del Lessona la Delegazione ha voluto trascorrere una serata informale, immersa nella natura, ammirando le viti con i colori verdi cangianti e, ovviamente, degustando i vini del territorio. Simposiarca del

convivio è stato l'Accademico sommelier Claudio Aquili, che tanto ha contribuito alla crescita di questo angolo di territorio. Aquili ha accompagnato gli Accademici presso l'azienda vitivinicola-agriturismo "La Prevostura" di Lessona per una passeggiata tra i filari, e poi a cena. Gli Accademici hanno goduto del bel panorama e dell'ottimo cibo genuino preparato dalle donne di casa della famiglia Bellini e abbinato ai vini prodotti in azienda. Come aperitivo è stato servito un rosato di uve di Nebbiolo e Vespolina "Coste della Sesia Corinna", accompagnato da una fragrante focaccia e da olive taggiasche. A tavola il me-



nu è stato un alternarsi di prodotti scelti da produttori locali: dai salumi, ai formaggi, alle carni. Ottime le tagliatelle al ragù di fassone, anche se la pasta non era stata tirata sottile come da vera tradizione emiliana. Gli antipasti e il primo sono stati abbinati ad un vino a tutto pasto, fresco e

fruttato "Giunot", ottenuto da uve di Nebbiolo, Vespolina, Croatina e Uva rara. Non poteva mancare il vino principe della zona e del locale: il "Lessona 2009", servito su un'eccellente faraona in tegame con pancetta e olive taggiasche, apprezzato molto dagli Accademici. Perfetti gli abbinamenti cibi e vini. Unico lato negativo della serata: il servizio un po' disorganizzato e l'acustica della sala peggiorata dalla musica di sottofondo che non è stata disattivata nonostante le richieste. (Marialuisa Bertotto)

PINEROLO

VINI E PRODOTTI DEL TERRITORIO

La riunione conviviale, che si è tenuta presso la scuola "Malva Arnaldi" di Bibiana, dove il ristorante "La Nicchia" ha prestato il servizio di catering, è stata preceduta da una presentazione della struttura. Eretta nel 1931 in ente morale, la scuola aveva il compito di istruire gli agricoltori della zona. Oggi, tra i suoi obiettivi, ci sono la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura locale, la ricerca e la sperimentazione. Uno spazio importante è occupato dal settore enologico e infatti nel corso della cena - Simposiarca l'Accademico Marco Brighenti - sono stati serviti i vini della "Malva Arnaldi", forse tra le migliori produzioni del Pinerolese nel settore apelo-grafico: Perle di Malva, Ariundela Piemonte Doc Char-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 41VITA DELL'ACCADEMIA 54

Piemonte	54
Liguria	55
Lombardia	56
Trentino - Alto Adige, Veneto	58
Emilia Romagna	59
Toscana	61
Marche, Umbria	64
Lazio	65
Abruzzo	67
Molise	68
Campania	69
Puglia	70
Basilicata, Sicilia	71
Sardegna, Europa	72
Nel mondo	74

CARNET DEGLI ACCADEMICI 76

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.



donnay 2012; Rocca di Cavour Pinerolese Doc Freisa 2010, I Pianazzi - Chatus; Dulcisinfundo Passito Scuola Malva. Anche il menu ha voluto premiare la territorialità dei prodotti, dalla gallina al vitello, passando per le spugnose: crudo Dop e testina marinata e fritta, tris di gallina; tagliatele alle spugnose; arrosto di vitello steccato al lardo e prosciutto con contorni di stagione; cassatina di ricotta e ricordo di torta pasquale.

TORINO LINGOTTO

RINNOVARSI, NELLA TRADIZIONE

Da oltre mezzo secolo l'Accademia è impegnata nella tutela delle tradizioni della cucina italiana. Se non conosci il passato, non puoi capire il presente e non puoi prevedere il futuro. Poiché le cose d'oggi saranno il passato di domani, è certamente utile contribuire alla loro conoscenza per affidarle, poi, alla tradizione.

In questo contesto, la Delegazione ha visitato "M**Bun - Agrihamburgeria Slow Fast Food di tradizione piemontese", come si legge sull'insegna: la *fusion* anglopiemontese continua nella denominazione di parecchi piatti del menu: "gautte mac da suta, senza cognisun", per esempio. Siamo a Rivoli dove, in breve,

sono stati aperti altri due locali M**Bun, dal medesimo imprinting della casa madre. Secondo coloro che hanno avuto la regia del nome del locale, *slow*, quindi lenta, è la preparazione, mentre *fast*, quindi veloce, è la consumazione del nuovo *food*, del nuovo cibo per chi non ha tempo da perdere, ma ne trova sempre per apprezzare il buono di una cucina da filiera a km 0. Le materie prime provengono, infatti, da selezionate aziende artigiane del circondario, tutte presentate come fiori all'occhiello nel menu, dominato dalla carne bovina di pura razza piemontese, certificata dal Consorzio Coalvi, proveniente, come quella suina e il pollame, dagli allevamenti della vicina Bruere. Giudicare un tale locale, impone l'abbandono di quasi tutti i criteri di valutazione raccomandati dall'Accademia. La *mise en place*, ognuno se la fa da sé, perché quasi tutto è *self service* e il cliente, sommelier di se stesso, sceglie tra pochi vini, del territorio, naturalmente, ma privilegia spesso le poche birre locali e artigianali. C'è, inoltre, un grande rispetto per la natura, in linea col rispetto per la genuinità dei prodotti e della cucina, che si manifesta, per esempio, anche con l'uso del forno al posto della griglia, abolita per ridurre l'impatto ambientale dei fumi. Tutto questo impone un'attenta riflessione. La tradizione non può essere un Molock che spaventa e allontana, ma deve aprirsi verso panorami ancora inesplorati, poiché c'è sempre da scoprire e anche da inventare in cucina e sulla tavola. Non è quindi da esecrare questa visita non convenzionale di un locale non convenzionale, che offre piatti non convenzionali, preparati, però, col rispetto

che si deve al cibo e con materie prime di assoluta provenienza artigianale e regionale. Imparino dunque i ragazzi d'oggi, dai piccoli morsi ad un panino, che il pane soffice non è spugnoso; che le carni tenere sono consistenti; che i succhi devono stimolare e non aggredire il palato. (Armeno Nardini)

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

ALLA TAVOLA PAPALE

La cucina dei Papi è stato l'argomento dell'interessante riunione conviviale che si è tenuta presso il ristorante del "Grand Hotel Diana" di Alasio. Il capo cuoco Bruno Cantamessa e il Delegato Roberto Pirino hanno proposto un menu che comprendeva piatti che erano stati tra i preferiti di Benedetto XV, genovese; Sisto IV, nato Francesco Della Rovere a Celle Ligure; Alessandro IV; Gregorio Magno; Bonifacio VIII; Pio IX. La pregevole esecuzione e il servizio impeccabile, coordinato da Fausto Carrara, hanno fatto provare l'emozione di sentirsi alla tavola papale e di trovarsi nel presente e nella storia. Una sensazione accresciuta dalla presenza, come ospite della serata, della signora Marinella Bruno, Presidente di zona del FAI, che ha invitato gli Accademici, unitamente al Delegato, ad indicare i propri luoghi del cuore tra quelli che rappresentano la storia della gastronomia del Ponente. Antiche trattorie, frantoi e cantine storiche, uliveti e vigneti, che racchiudono ricordi da non perdere. Una bella iniziativa che può essere di stimolo



per gli Accademici a individuare luoghi del proprio cuore gastronomico da portare come esempio di un passato da rinnovare. (Roberto Pirino)

VENETO

EUGANIA-BASSO PADOVANO

SETTANTACINQUE ANNI DI STORIA CORONATI DAL PREMIO NUVOLETTI

L'Istituto Alberghiero "Pietro d'Abano" ha celebrato i 75 anni di storia con una lunga teoria di manifestazioni, pranzi e cene di gala, convegni, esercitazioni pratiche, mostre. Particolare la serata in cui, grazie alla segnalazione delle Delegazioni di Padova e alla documentazione raccolta da Eugania-Basso Padovano, l'Istituto è stato insignito del Premio "Giovanni Nuvoletti".

Il Presidente "Rifondatore" affermava: "La cucina è figlia della geografia, della storia e dell'economia e i nostri molti secoli di civiltà hanno saputo felicemente elaborare dalla genuinità della terra e dalla varietà anche ittica delle liquide plaghe nostrane... una mensa generosa e niente affatto monocolore". Ed è questa la ragione del riconoscimento al "Pietro d'Abano". (Piero Fracanzani)

TREVISO

CONSEGNATI I DIPLOMI NELLA VILLA VENETA PALLADIANA

A margine del convegno con cui la Delegazione ha festeggiato il suo sessantennale, si è aggiunta una breve cerimonia per la premiazione di due ristoranti: "Galli" di Roncade, per la particolare qualità della proposta gastronomica, innovativa senza tradire le proprie radici (Diploma di Cucina Eccellente) e "Menegaldo" di





Monastier, per l'impegno posto nel conservare con rigore e consapevolezza la tradizione (Diploma di Buona Cucina). Il Presidente Giovanni Ballarini ha anche consegnato distintivi e diplomi agli Accademici di "lungo corso": Sergio Canella (25 anni) ed Enrico Mescola (35 anni) e le insegne alla neo-Accademica Morena Abiti che ha chiuso "il cerchio" nel segno della continuità.

La mattinata si è conclusa con il pranzo organizzato da Giuseppe Agostini, che ha saputo onorare l'impegno nel migliore dei modi, nella barchessa di Villa Emo, a Fanzolo di Vedelago. La villa palladiana fu costruita tra il 1557 e il 1560, e affrescata da Giambattista Zelotti tra il 1561 e il 1565. Il Palladio concepì un progetto grandioso di "Villa Fattoria" (sul modello di Villa Barbaro a Maser e di Villa Badoer a Fratta Polesine), composto da una villa padronale, due barchesse di undici arcate, ai lati, e, alle estremità, due colombaie, utilizzando, per volontà del committente, materiali costruttivi economici, simulando marmi preziosi e trasferendo l'armonia classica nelle forme e nelle linee essenziali. Nulla di meglio poteva onorare l'Accademia e la sua "sessantenne" Delegazione trevigiana che ha voluto ritrovare e ricordare, nel giorno del "compleanno", le due personalità di maggior spicco della sua storia: Giuseppe Mazzotti che le "Ville Venete" (sua è questa denominazione) ha censito e catalogato, e Beppo Maffioli che a Villa Emo è di "casa" essendo qui custodito il suo archivio.

(Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

TREVISO-ALTA MARCA

GASTRONOMIA E MEDIA

L'incontro del solstizio è avvenuto tra le verdi colline di Re-

frontolo, e la location è stata "Casa Astoria", immersa nei vigneti di proprietà dell'Accademico Giorgio Polegato, dove è stata organizzata una tavola rotonda sul tema "Gastronomia e media". Un argomento trattato da quattro relatori che hanno riportato le loro personali esperienze. Il primo è stato Alfredo Pelle, Segretario del Centro Studi "F. Marengi", che ha subito affrontato il problema delle Guide gastronomiche. Dalla prima, la Michelin, apparsa nel 1900 in Francia e poi in Europa, a quella dell'Accademia, nel 1961, fino alle odierne, il cui numero è difficile da stabilire. Ha messo inoltre in evidenza che la loro funzione e validità sono cambiate notevolmente. Gli stessi aggiornamenti sulla ristorazione locale sono sempre e comunque in ritardo per il cliente che ne vuole beneficiare. Oggi, inoltre, assistiamo ad una proliferazione di riviste e libri di argomenti gastronomici che, però, non sono suffragati da una cultura appropriata e convincente. Secondo relatore, Ranieri Da Mosto, Accademico a Treviso e giornalista gastronomo, che ha parlato della sua esperienza, agli albori della Rai nel 1952, quando fu chiamato a condurre una trasmissione sulla cucina veneta con cadenza settimanale. Allora parlare di gastronomia rappresentò un'autentica rivoluzione ma fu una felice intuizione. È stata quindi la volta dello chef Armando Zanotto, il primo ad avviare una presenza costante negli studi televisivi. Zanotto, diplomato all'Istituto Alberghiero di Stresa, fu chiamato da Luigi Veronelli e Ave Ninchi a presentare la cucina veneta e quella italiana. La prima di una lunga serie di trasmissioni che lo hanno impegnato per quasi vent'anni davanti alle telecamere permettendogli di far conoscere il suo talento e la cucina veneta. Per ultimo è intervenuto il giornalista Carlo Mocchi, at-



tualmente direttore della rivista "Zafferano", che ha sempre avuto interesse per la gastronomia e per la storia della cucina. Gli interventi sono serviti a dimostrare come l'argomento gastronomia riscuota un grande interesse: occorre, però, che lo si affronti con un'adeguata cultura. Al termine, si sono gustati, a pranzo, due piatti tipici della pedemontana trevigiana: la pasta e fagioli e lo spiedo misto. Il maestro di spiedo ha presentato a tavola carni succose e saporite al punto giusto. L'enologo Roberto Sandrin ha concluso il piacevole e interessante incontro commentando i vini serviti. (Nazzareno Acquistucci).

VENEZIA MESTRE

CUCINA ECCELLENTE ALL'ANTICA OSTERIA "DA CERA"

La Consulta della Delegazione si è riunita all'antica Osteria "da Cera", a Lughetto di Campagna Lupia, per consegnare ufficialmente il Diploma di Cucina Eccellente a uno dei ristoranti più rinomati della terraferma veneziana. Il Delegato Ettore Bonalberti, al momento della consegna, ha ricordato il capostipite del locale, il compianto Luigi "Rino" Cera, il quale nel 1966 avviò l'attività di ristorazione che, dopo la

sua tragica scomparsa, è guidata con straordinaria maestria dal figlio Lionello con sua moglie Simonetta e dai fratelli Daniele e Lorena.

Qui nessun piatto è banale, ha proseguito Bonalberti, ma il risultato di uno studio e di una sperimentazione che rendono ogni portata un'autentica sorpresa per i sensi. Non è un semplice ristorante di pesce, come tanti ce ne sono, e di importanti, nella provincia di Venezia e in Italia, ma un luogo di eccellenza.

Lionello e la sua affiatatissima brigata di cucina costituiscono un *unicum* della "cucina creativa", capaci di inventare accostamenti di risorse alieutiche (crostacei, molluschi, pesci), con aromi, salse e verdure che rendono ogni piatto un autentico capolavoro. Un servizio di sala tra i più eleganti e raffinati e l'offerta dei migliori vini della produzione vitivinicola triveneta, italiana e internazionale, completano l'esperienza. Il riconoscimento del diploma dell'Accademia è un altro prezioso cammeo a uno dei locali che fanno onore alla gastronomia veneziana, tassello d'eccellenza di un mosaico speciale della biodiversità agro-alimentare del territorio.

"Una spinta ulteriore, ha concluso Bonalberti, per puntare a costruire a Venezia il centro mondiale della cultura dell'alimentazione e della civiltà del-



la tavola”, un’idea che il Delegato si propone di realizzare nell’anno di Expo 2015, in stretta collaborazione con l’associazione dei ristoratori veneziani e veneti e le più importanti realtà della filiera agroalimentare italiana.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

ALLA SCOPERTA DEI VALORI IDENTITARI

La Delegazione partecipa attivamente al corso di perfezionamento “Valori identitari e imprenditorialità” organizzato dall’Università di Udine nell’ambito del progetto FIRB Italiano nel Mondo. Il corso è rivolto a un gruppo di giovani laureati argentini e brasiliani, discendenti da famiglie friulane emigrate in America Latina. Articolato su diverse aree didattiche, si propone di ricreare in questi giovani la consapevolezza linguistica e culturale dell’area geografica di provenienza delle loro famiglie. In particolare, il percorso interdisciplinare di studi permette loro di analizzare l’insieme dei saperi del Friuli: dal patrimonio storico-artistico e dai beni culturali, fino agli aspetti etno-antropologici, identitari e linguistici. Speciale attenzione viene dedicata alla cultura alimentare, sia nei suoi aspetti di convivialità e comunicazione, sia per le implicazioni sulla

produzione e la trasformazione alimentare e il controllo della filiera produttiva.

Il ruolo dell’Accademia nell’affrontare questa tematica si è già rivelato fondamentale e molto apprezzato durante le edizioni passate del corso. Anche quest’anno, pertanto, la sinergia tra docenti e Accademici ha permesso di condurre gli studenti ad approfondire, con la presenza sul posto, i riferimenti storici, geografici e culturali di alcune loro zone di origine. Tra queste è stata selezionata una delle isole “alloglotte” del Friuli, ossia quella di Timau, antica enclave di emigrati dalla vicina Carinzia, che ha conservato in vita sia la lingua di origine, sia usi e costumi tipici di quella regione mitteleuropea. È stata perciò organizzata, a Paluzza-Timau, una tavola rotonda sul tema “Da Timau al Sudamerica e ritorno: un percorso di lingue e culture”. Tra gli interventi, il Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni ha trattato il tema “Il ruolo dell’Accademia nella tutela dell’enogastronomia identitaria”; il Delegato Massimo Percotto quello de “I piatti tipici della cucina di Timau”. Gli Accademici, nonché docenti universitari, Piero Summel ed Ernesto Liesch, hanno argomentato rispettivamente sui temi “Tra biodiversità e diversità culturale” e su “Che cosa possono fare le Università e gli Istituti di ricerca per i gruppi germanofoni?”. Al termine del convegno, un simpatico

momento di convivialità ha visto i corsisti e i docenti riuniti attorno ad un tavolo imbandito al ristorante “Da Otto” per una degustazione di piatti tipici. (Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

TRA SACRO E PROFANO

La Delegazione ha festeggiato l’arrivo dell’estate con una scampagnata sulle colline di Bologna, tra arte, cultura e buona tavola. Sotto l’attenta guida del Simposiarca Gabriele Forni, un folto gruppo di Accademici, accompagnati da familiari e amici, ha trascorso un gradevolissimo pomeriggio sulle colline di Tizzano. Dopo la messa, officiata da Don Lino Stefanini presso il Santuario del SS.mo Crocefisso alla Chiesa parrocchiale dei Santi Giovanni Battista e Benedetto di Tizzano all’Eremo, si è svolta la visita al santuario. A seguire, visita al parco e alle Cantine dell’azienda agricola Tizzano, con brindisi di inizio estate, e infine una meravigliosa cena sotto le stelle con musica e tanta allegria. La perfetta e simpaticissima organizzazione dell’Accademico Forni ha permesso agli Accademici di scoprire un tesoro d’arte sconosciuto ai più e di godere di un’allegria e gustosissima riunione conviviale in cordiale e spensierata armonia.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO E FERRARA

PREMIATA LA CENTENARIA ATTIVITÀ DEL RISTORANTE “TASSI”

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono riuniti per consegnare al ristorante “Tassi” di Bondeno (FE), alla soglia dei cent’anni di vita, il Premio “Giovanni Nuvoletti”, per la grande storia contrassegnata,

generazione dopo generazione, dall’assoluta fedeltà ai canoni della cucina tradizionale del territorio. A consegnare il riconoscimento è stato il Vice Presidente Vicario Severino Sani insieme al Delegato di Cento Salvatore Alberghini e al Delegato di Ferrara Luca Padovani, alla presenza del Coordinatore Territoriale Gianni Negrini. Erano anche ospiti il Delegato di Milano Duomo Andrea Cesari de Maria e il Direttore de “La Nuova Ferrara” Stefano Scansani. Il Delegato di Cento, nel cui territorio si trova il locale, ha aperto la riunione conviviale. La parola è poi passata a Sani, che ha brillantemente illustrato la storia e il significato del Premio “Nuvoletti”, e, successivamente, a Padovani che ha ripercorso il secolo di storia del ristorante, oggi alla quarta generazione. Il locale, aperto nel 1916, come stazione di posta con cambio cavalli, da Augusto Tassi, nel 1924 subisce la sua prima trasformazione in trattoria/osteria con cucina e alloggio. In seguito subentra nella gestione Enzo, il primogenito, che, nel 1954, realizza la radicale trasformazione in albergo ristorante e inventa il famoso “menu alla Tassi” ancora oggi proposto immutato. Nel 1957 arriva la notorietà grazie all’incontro con Mario Soldati che nella sua trasmissione fa conoscere a tutti gli italiani la salamina da sugo, i cappellacci di zucca, il pasticcio alla ferrarese, la coppa Tassi e numerose altre specialità del territorio. Nel 1994 gli subentra il figlio Roberto, cortese ed elegante come il padre, maniacale nella preparazione dei piatti. Oggi il locale è nelle mani della moglie Enza e della figlia Roberta alle quali è stato consegnato il premio, presente tutta la brigata di cucina e di sala: forza fondamentale e imprescindibile per la realizzazione della missione del ristorante. Il Delegato di Cento ha



concluso la riunione conviviale richiamando la Risoluzione del Parlamento Europeo del marzo 2014, là dove considera “importante preservare i riti e le usanze legati anche alla gastronomia locale e regionale, in quanto rappresentano una delle manifestazioni culturali più importanti dell’essere umano, dall’alta cucina, alla cucina locale e tradizionale”: par di leggere la motivazione dell’assegnazione del premio. (Salvatore Alberghini e Luca Padovani)

RAVENNA ROMEA

INAUGURATA LA NUOVA DELEGAZIONE

Presso il ristorante “Kolibrì”, in località Savarna (RA), c’è stata l’inaugurazione della nuova Delegazione Ravenna Romea. Alla presenza del Prefetto di Ravenna, dottor Fulvio della Rocca, del Vice Presidente Vicario, Severino Sani, e del Coordinatore Territoriale Romagna, Gianni Carciofi, si è svolta la manifestazione conviviale con l’assaggio di pietanze della tradizione locale.

La nuova Delegazione si propone di tutelare e valorizzare la cucina tipica degli ambiti vallivi e dei limitrofi territori di bonifica, con particolare attenzione al miglioramento della qualità della ristorazione locale, e anche come patrimonio di esperienze da salvaguardare. Un ulteriore aspetto da valutare, è l’opportunità di realizzare programmi e iniziative per far conoscere nelle scuole dell’area i valori della cucina tradizionale e quelli delle filiere locali, nonché i programmi e le iniziative promosse in questo settore dell’Accademia.

Non va trascurato che l’area, e soprattutto le pinete, sono un importante serbatoio di prodotti naturali, i quali trovano impiego nella cucina locale (asparago di pineta, funghi,



tartufo di pineta, rucola selvatica ecc.). In passato erano i sostituti dei prodotti che un’agricoltura povera non forniva a sufficienza, mentre adesso servono ad esaltare la bontà dei piatti tipici.

Fra Accademici trasferiti da altra Delegazione e nuovi Accademici, la Delegazione conta 25 Soci fondatori. Il Delegato eletto è l’Accademico Davide Rossi che, unitamente alla Consulta e a tutti gli Accademici della nuova Delegazione, si avvia ad affrontare con tanto entusiasmo gli obiettivi che l’Accademia si prefigge.

La cerimonia si è conclusa con l’augurio, da parte delle Autorità civili e accademiche, di buon lavoro. (Davide Rossi)

TOSCANA

LUNIGIANA

OMAGGIO ALLA CIPOLLA DI TRESCHIETTO

La Delegazione ha reso omaggio ad un prodotto tipico lunigianese per eccellenza nel periodo della sua migliore espressione: la cipolla di Treschietto. La serata a tema è stata organizzata a “La nuova Jera”, un locale nelle immediate vicinanze del luogo di coltivazione, a Iera, un pittoresco borgo ai

piedi dell’Appennino. “La nuova Jera” è una realtà particolare, un albergo-ristorante che fa anche servizio bar per gli abitanti del posto, vende prodotti tipici e organizza serate a tema. Si è classificato al terzo posto nel concorso “Menu a km 0”, edizione 2013, del Parco Appennino Tosco Emiliano, merito del giovane chef Stefano Brunelli, figlio della proprietaria. Stefano lavora con ottime materie prime del territorio, rigorosamente selezionate nel rispetto di una tradizione che perdura e, insieme, si rinnova, come gli Accademici hanno potuto apprezzare durante la riunione conviviale. Molto accogliente l’ampia sala del ristorante, con le sue grandi vetrate sul castagneto secolare. Durante la serata è stato presentato il libro *Ricetta mortale*, un giallo dello scrittore bagnonese Giancarlo Perazzini. La signora Monica Garruzzo, consorte dell’autore in veste di presentatrice, ha descritto in modo piacevole il grande fascino del castello, delle sue vaste antiche cucine e del bellissimo parco, suscitando così la curiosità per un libro arricchito anche da alcune ricette di cucina. Gli Accademici hanno gustato, tra l’altro, il filetto di maiale con senape e miele, un secondo piatto preparato fedelmente secondo una ricetta

tratta dal libro. Bellissima serata accademica di grande convivialità e di buon tenore culturale, come ha sottolineato il Coordinatore Territoriale Franco Milli nelle parole di conclusione a fine serata. (Ragna Engelbergs)

PISA

PRIMA PROVA DEL CONCORSO ISTITUITO DALLA DELEGAZIONE

Il “Premio Accademia Italiana della Cucina-Delegazione di Pisa”, destinato allo studente dell’Ippsar “G. Matteotti” di Pisa che, al completamento del corso di studi, si è maggiormente distinto nel suo percorso di formazione completo, nel risultato dell’Esame di Stato e in una prova pratica, è giunto alla settima edizione. Presso il suddetto Istituto si è svolta la prima fase del concorso, appunto la prova pratica, alla quale hanno partecipato undici allievi. La giuria, composta dal Delegato di Pisa Franco Milli, da Savino Gerardo Sardella e Bruno Capurso, Consulitori della Delegazione, dal professor Luigi Sebastiani, Provveditore agli studi di Pisa e dal professor Salvatore Caruso, Preside dell’Istituto, ha degustato e valutato un piatto singolarmente scelto, eseguito e presentato da ciascuno degli undici allievi delle classi quinte, provenienti dalla qualifica di cucina, che si sono cimentati sul tema “La Cucina toscana del riso: innovazione e tradizione”, assegnato loro in sintonia con il tema ecumenico di quest’anno.

Ecco l’elenco dei piatti, tra i quali due dolci, tutti accuratamente presentati e descritti, accompagnati ciascuno da un vino di produzione del territorio: risotto con seppie e zucchini, risotto agli asparagi con zafferano e cuore morbido di stracchino, risotto al pe-



corino toscano con pere al Chianti, risotto all'ortica con fonduta di pecorino toscano, risotto con fave e salsiccia, risotto con fegatini alla fiorentina, risotto "di-vino" toscano, tortelli di riso (ripieni di risotto ai gamberi e risotto alle seppie e bietola), "bar lume" marinese, ciambella "yo" di riso con salsa alla vaniglia, torta di riso alla carrarina con mousse alla menta e cioccolato piccante. La degustazione ha consentito di evidenziare, nella composizione innovativa di talune ricette, l'inserimento di elementi diversi da quelli di uso comune, come frutto della ricerca di un gusto nuovo.

La consegna del premio è prevista per il 16 ottobre, nel corso di una cena di gala, in concomitanza della cena ecumenica, alla presenza di Autorità cittadine e accademiche, con l'illustrazione delle ricette.

L'iniziativa della Delegazione riscuote sempre maggiore interesse e successo di anno in anno ed è significativo, in proposito, il fatto che anche altre Delegazioni ne stanno seguendo le orme, allo scopo di sollecitare e promuovere la creatività degli studenti delle scuole alberghiere locali.

(Bruno Capurso)

PRATO

AUSTERITÀ E RAFFINATEZZA DI PRODOTTI POVERI

La Delegazione ha organizzato un'indimenticabile riunione conviviale presso l'antica Chiesa dello Spirito Santo, per premiare la continuità dell'impegno di molti Accademici, tra i quali gli amici Aldo Facchini e Salvatore Palazzo, che hanno ricevuto il diploma del 25° anniversario di appartenenza all'Accademia. La consegna è stata fatta dal Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti Gianni Limberti e dal Coordi-



natore Territoriale Toscana Est Roberto Doretti i quali, ringraziando i due Accademici, hanno sottolineato il loro ruolo nel consentire alla Delegazione di svolgere una proficua azione di studio e di tutela della tradizione gastronomica locale.

La riunione conviviale si è svolta nell'ex oratorio della chiesa che, ormai totalmente spoglio di arredi e sovrastrutture, lascia godere la sua essenziale architettura medievale, realizzata secondo la volontà dei Servi di Maria all'interno del loro monastero. La cena, pur richiamando pienamente i riti devoti dei monaci di allora, ha avuto toni gai e spensierati, mentre i piatti venivano accolti da entusiastici consensi. Attraverso quelle portate, i Simposiarchi Renzo dell'Anno, Biagio de Nittis e Aldo Facchini, con l'assistenza di "Gourmet Garage Bistrot", avevano infatti deciso di declinare il tema dell'austerità giocando tra la purezza dei prodotti poveri utilizzati e la raffinata esecuzione dei piatti. Questo, nella sostanza, il collegamento tra luoghi del pensiero religioso, raffinata "penitenza" e alimentazione di magro secondo antiche usanze: brodetto di pesce povero in crosta di pane raffermo; risotto all'aringa affumicata; baccalà del frate cappuccino servito con polenta taragna; tortini di semolino con confettura di mele coto-

gne. Dalla cantina: Pinot nero 2010 "Elena Walk"; Pinot bianco 2012; Passito-Sicilia Igp "Poioso di Giammoro (ME); Vinsanto di Carmignano. Nella stessa serata sono stati presentati agli Accademici due nuovi soci: Giancarlo Calamai e Mario Moscardi.

VALDARNO FIORENTINO

ECCELLENTI RIVISITAZIONI DI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Piacevolissima riunione conviviale nello splendido resort "Villa Le Barone" nel cuore del Chianti, a Panzano, terra di vini e piatti tipici. Il menu individuato insieme alle cuoche Fernanda ed Ediliana, l'una di Panzano, l'altra di Greve in Chianti, ha presentato numerosi piatti del territorio e della stagione. Dalla panzanella all'insalata di trippa, caratteristici della zona del Fiorentino, per arrivare a due eccellenti rivisitazioni di altrettanti piatti della tradizione: la vellutata di cipolle di Tropea (evoluzione moderna dell'antica zuppa di cipolle) e i tortelli con radicchio rosso e pecorino, variante piacevole del classico ricotta e spinaci, dove l'amarognolo del radicchio viene però smorzato dal dolce della crema di barbe rosse, entrambi più che apprezzati. A seguire il fritto misto di carne e verdura, sempre

gradito in ogni stagione, in particolare quando si presenta perfettamente cotto, asciutto e croccante. Il dolce, la torta di ricotta ai frutti di bosco, ha poi avuto un successo incredibile. A questi eccellenti piatti, ottimamente presentati e serviti con grazia e attenzione, fa da corona lo splendido scenario dell'hotel, antica fattoria della famiglia Visconti della Robbia, che l'attuale proprietario, conte Corso Aloisi De Larderel, gestisce insieme alla contessa Jacqueline in modo da mantenere un alto livello di servizi, con particolare attenzione alla ristorazione, tenendo conto che la clientela è prevalentemente straniera e desiderosa di provare piatti del territorio, magari semplici ma comunque ben presentati e di eccellente fattura. La serata ha avuto il suo culmine con il riconoscimento, da parte del Delegato Ruggero Larco, dell'abilità delle due cuoche, cui è stato offerto un ricordo della Delegazione, e con la consegna di un piatto in ceramica personalizzato, quale memoria della più che piacevole serata.

VOLTERRA

A CONVITO CON DANTE

La Delegazione e il Club Soro-optimist Costa Etrusca hanno organizzato, a Donoratico (LI), all'hotel "I Ginepri", una serata che ben ha coniugato cultura e cucina. Il tema era "A convito con Dante". È intervenuto il professor Marino Alberto Balducci, illustre dantista, scrittore, poeta e docente in varie università italiane e straniere. Il professore ha commentato il VI canto dell'Inferno, che si svolge nel 3° cerchio dove, sotto una pioggia incessante e maleodorante, le anime dei golosi sono condannate a strisciare nel fango. A rendere più incisiva la drammaticità del momento hanno di si-



curo contribuito le elaborazioni grafiche dell'architetto Arianna Bechini, mentre l'attore Filippo Marino Arrigoni ha letto in chiave moderna il famoso monologo di Ciacco. Dopo questa intensa e interessante pagina culturale, si è svolta la riunione conviviale preceduta da un ricco aperitivo servito nei giardini dell'hotel.

La Simposiarca, Vice Delegata e Past President Soroptimist, Maria Rita Landini, ha tenuto conto delle conoscenze culinarie dell'epoca dantesca e, cercando di adattare al gusto contemporaneo, ha presentato una cena che ha riscosso un notevole successo. Ogni piatto era preceduto da una breve spiegazione, da richiami storici interessanti e simpatici, da notizie e aneddoti. Sono stati serviti: una zuppa di legumi, i maccheroni, e il piatto preferito da Ciacco, il gran fritto medievale a base di "piccoli pesciolini d'Arno". La cena è stata accompagnata da una buona Vernaccia di San Gimignano, mentre un ottimo vino Passito è stato servito con una coreografica crostata con frutta fresca, panna montata e crema al miele che ha chiuso con dolcezza questa bella serata. (Maurizio Luperi)



MARCHE

ASCOLI PICENO

L'ANTICA "PASTA ALLA MUGNAIA"

Gli Accademici della Delegazione hanno avuto la possibilità, molto apprezzata, di gustare la tradizionale, appetitosa "pasta alla mugnaia", preparata presso il noto ristorante "La Bilancia" di Loreto Aprutino (PE), su indicazione e organizzazione del Simposiarca Vittorio Ricci. La particolare pasta - che trova le sue remote origini intorno al 1300, nel territorio compreso tra il fiume Fino, nel Teramano, e il fiume Sangro che scorre tra l'Abruzzo e il Molise, ove insistevano i mulini a palmenti (monoliti a forma di ruote) - viene preparata secondo un'antica tradizione dal "maestro pastaio". Per l'occasione, è stata Antonietta Marrone, apprezzata chef del ristorante (moglie del titolare, il noto Nicola Sergio Di Zio), a deliziare gli Accademici dando interessantissima dimostrazione di pratica lavorazione, prima della riunione conviviale. La pasta "alla mugnaia", ovvero "alla molinara", infatti, si ottiene seguendo antiche tecniche, impiegando, quali unici ingredienti, tre tipi di farine di grano tenero e semola, acqua e sale. Dopo aver lavorato l'impasto, si pratica, al centro, un foro che, con sapiente manipolazione, si allarga sempre più sino a ricavarne una sorta di cordone che, a sua volta, si lavora sino ad ottenere dimensioni molto più sottili. La pasta è stata servita con due tipici condimenti: un primo più semplice, derivante da antiche ricette che è stato sicuramente più gradito poiché evocava antichi sapori, formato da aglio, olio e peperoni secchi e dolci (bastardoni). Il secondo condimento, più succulento, è stato preparato con un saporito sugo di capra. Per consentire di



apprezzare meglio gli arcaici sapori della pasta così condita, si sono evitati gli antipasti, accompagnando i primi piatti di "pasta alla mugnaia", con due semplici secondi di carne di capra (una sorta di "spezzatino" e un medaglione), terminando con formaggi pecorino e caprino insieme a fette di pera e chiudendo con la "pizza dolce", come viene chiamata in gergo dalle genti del territorio: una specie di zuppa inglese. Prima della riunione conviviale, gli Accademici hanno visitato l'importante "Museo Acerbo" di ceramiche, creato da Giacomo Acerbo, componente di una nobile famiglia loretese, poi donato alla locale municipalità.

UMBRIA

TERNI

SAGGIO FINALE ALL'ALBERGHIERO CASAGRANDE-CESI

Si sono svolti gli esami, al termine del triennio, per gli allievi dell'Istituto, alla presenza della commissione giudicatrice, del Presidente della Camera di Commercio Enrico Cipiccia, del Delegato di Terni e del dirigente scolastico Giuseppe Metastasio. Le classi impegnate, la terza O, guidata in sala dal professor Angelo Boccia, e la terza N, guidata in cucina dal professor Angelo Passone, hanno sintetizzato nei piatti presentati quanto appreso nei tre anni di corso. Dopo l'aperitivo di benvenuto, a tavola un'originale "panzanella": su una salsa al basilico, circondata da crema di burrata, un bel

pomodoro svuotato e farcito da un composto di pane e dal cuore del pomodoro aromatizzato da un goccio di aceto. Belle le "ciriole alla ternana", trattate e presentate come una pasta al forno, cui è seguita la faraona alla leccarda a rotolo ripieno del sugo ristretto e cicoria ripassata. Finale con un'ottima e ben presentata zuppa inglese. In abbinamento Grechetto dei colli Martani "Antonelli"; Montefalco rosso della stessa azienda; Moscato d'Asti dell'azienda Giuseppe Bocchino. I complimenti del Delegato, per l'ottimo livello raggiunto dagli allievi, al dirigente scolastico professor Metastasio che è riuscito negli anni a portare ad alto livello l'istituto alberghiero Casagrande. (Guido Schiaroli)

LAZIO

DELEGAZIONI ROMANE

VISITA A VILLA ADRIANA A TIVOLI

Nell'ambito delle attività culturali che periodicamente svolgono le Delegazioni di Roma, in occasione della tradizionale riunione conviviale delle "Buone vacanze", è stata organizzata una visita all'importante sito archeologico della Villa di Adriano a Tivoli. Il gruppo era costituito da circa settanta Accademici delle Delegazioni di Roma, Appia, Aurelia, Castelli e Nomentana. Villa Adriana rappresenta un monumento unico nella storia dell'architettura antica, copre una superficie di 120 ettari, con resti monumentali imponenti. Gli Accademici hanno avuto il piacere di essere accolti e guidati nella visita dalla stessa Direttrice dell'area archeologica, la dottoressa Benedetta Adembri e dalla dottoressa Micaela Angile. Essi hanno avuto modo di visitare anche la mostra ospitata temporaneamente nel complesso, dedicata ad "Adria-



no e la Grecia tra classicità ed ellenismo". Un'eccezionale esposizione di statue concesse dai musei greci, per la maggior parte mai viste fuori dei confini della stessa Grecia. La riunione conviviale, per restare nel clima classico, si è svolta presso il ristorante "La Sibilla", collocato nei resti di un tempio romano, al centro di Tivoli, da cui ha preso il nome. Eccezionale il menu per qualità e servizio, il tutto organizzato



dal Simposiarca Mauro Gaudino, Accademico della Delegazione Nomentana, tiburtino doc. Per l'occasione, il Delegato di Roma Appia, Publio Viola, ha tenuto un'interessante relazione sul "convivio della Roma Antica". (G. G.)

LATINA

PREMIO "DINO VILLANI" AL PROSCIUTTO DI BASSIANO

In uno dei torrioni della cinta di mura medievali merlate di Bassiano, gli Accademici sono stati accolti in una grande sala del ristorante "il Torrione", da tempo gestito dai coniugi Scambellone. L'occasione della riunione conviviale è nata dal conferimento del prestigioso Premio "Dino Villani 2014" al signor Ruggero Reggiani, titolare della "S.a.s. Prosciutto di Bassiano", azienda nata nel 1964. Suo nonno, Astro Mura-

tori, era un macellaio modenese che apprese l'arte della lavorazione della carne dal padre, anche lui macellaio. Erano gli anni del dopoguerra e, con la famiglia, trovò il coraggio di fuggire dalle penurie della Pianura Padana ed emigrare verso l'Agro Pontino. Conobbe quindi il borgo medievale di Bassiano e, resosi conto che l'aria era particolarmente adatta alla stagionatura delle cosce di maiale, prese accordi con le monache di un convento nelle vicinanze e iniziò a stagionare i suoi prosciutti. La ricetta, costituita da una salsa, spalmata sulla carne fresca, composta da vino dell'Agro Pontino, aglio, sale marino, pepe e da una leggera affumicatura con legno di faggio eseguita prima della stagionatura, è molto semplice. Ma l'ambiente è determinante e Bassiano ha le caratteristiche giuste: a 650 metri di altitudine, appena sopra il borgo, si trova uno spazio immerso in boschi di faggio dove l'aria fresca, asciutta, protetta dall'umidità del mare, catturando i profumi dei boschi circostanti, impregna e stagiona il tipico "prosciutto di Bassiano" conferendogli un sapore unico e inconfondibile. Per quanto ovvio, la riunione conviviale è stata dominata dal tipico prodotto gentilmente offerto da Reggiani, ma altrettanto gustoso è risultato il resto del menu: prima dell'antipasto, sono state servite delle gradevoli mozzarelle di bufala offerte dall'Accademico Claudio Francia; sono poi seguite le lasagnette al ragù di prosciutto, lo stracotto con verdura, e dolcetti rustici vari. Il tutto abbinato ai vini della Cantina Villa Gianna (Barriano rosso; Innato Circeo bianco; Brut Fine Perlage), offerti dal titolare Gianluca Giannini. Alla presenza delle Autorità locali e provinciali, il Delegato Benedetto Prandi, dopo aver espresso il compiacimento per il meritato ricono-

scimento, ha consegnato a Reggiani una pregevole opera grafica da parte dell'Accademia, quale premio per l'impegno verso i tipici valori della produzione alimentare del Paese. Al brindisi conclusivo, il Prefetto di Latina, dottor D'Acunto, ha fatto omaggio del piatto d'argento a Claudio Francia e a Gianluca Giannini. (Giuseppe Macale)

ROMA OLGIATA SABAZIA-
CASSIA E ROMA VALLE
DEL TEVERE-FLAMINIA

UNO SCENARIO INCOMPARABILE PER UNA CENA PIENA DI SORPRESE

Nella raffinata atmosfera del "Boscolo Hotel Exedra" di Roma, terrazza "Tazio", le due Delegazioni hanno dato luogo a un incontro conviviale extra (il migliore dell'intero anno accademico), per i consueti saluti prima della pausa estiva. Un'occasione, questa, quasi un evento, disegnato da un importante percorso cucinario: un menu d'alto livello, ad opera di un'abilità sensibile, già consapevole di una serie di esperienze vissute. Lo chef Niko Sinisgalli, infatti, pur essendo ancora sotto i quarant'anni, ha dimostrato, al folto gruppo di Accademici, rigore, sapienza e creatività, in un menu pieno di sorprese in crescendo. Simposiarca della fantastica serata, l'Accademico Priamo Mura che, col suo impegno, ha consentito un incontro conviviale straordinario, vissuto in un perimetro-sfondo incomparabile e unico: Santa Maria degli Angeli, adattata da Michelangelo Buonarroti su una parte delle Terme di Diocleziano che apparivano maestose. E il decantato menu? Un'interminabile serie di antipasti e poi ostriche e Prosecco-Riserva del Fondatore (Merotto). A seguire: gambero Sicilia al panko con crema leggera al pe-



peroncino; crespella al nero di seppia con farcia di salmone affumicato al ciliegio e crema di topinambur; gnocchetti di patate con pomodorini freschi e fusione di scamorza; branzino alla citronella con frutta esotica; sinfonia di limone; piccola pasticceria; il tutto innaffiato da Sauvignon Forchir e Bianco toscano-Trebbiano, e da tre qualità di birra italiane, tra le migliori in commercio. Tra una portata e l'altra, il dottor Filippo Tersaghi, Direttore generale AssoBirra, ha illustrato quanto la birra italiana si sia affermata dal dopoguerra a oggi, sia sul territorio nazionale sia nel mondo: anzi il suo consumo non è mai arretrato di un punto.

Poco prima della conclusione dell'incontro conviviale, che ha visto l'unione armoniosa di due Delegazioni, il Delegato della Valle del Tevere-Flaminia, Antonio Bertani, ha preso la parola, per ragguagliare sui prossimi impegni accademico-culturali, nonché augurare un'estate pari alla serata che si stava vivendo: cioè extra! (Hilde Catalano Gonzaga Ponti)



VITERBO

A PALAZZO FARNESE DI CAPRAROLA

Il gruppo degli Accademici, tra cui alcuni ospiti della Delegazione di Parigi, hanno entusiasticamente seguito l'itinerario storico-artistico impostato sapientemente dalla bravissima guida Donatela Vincenzi, in occasione della visita al Palazzo Farnese di Caprarola, che si è conclusa con la passeggiata nel parco organizzato con fontane e giochi d'acqua. Nei sotterranei del palazzo si trova una quantità di stanze scavate nel tufo, straordinario esempio della vita quotidiana di corte, con dispense, tinelli, forni, ma specialmente con la "cucina comune" dove si preparavano i pasti per la corte e la "cucina segreta", quella più piccola, con annessa la stanza da letto per lo chef, Bartolomeo Scappi, perché fosse sempre a completa disposizione del cardinale. In perfetto stile farnesiano il pranzo: ideato nei menu, allestito, cucinato e perfettamente servito nei locali dell'Istituto Alberghiero Caprarola, ospitati nelle imponenti scuderie farnesiane annesse al palazzo e sapientemente restaurate.

Il ragazzi della scuola, guidati dal professor Minciotti e dalla professoressa Scaramuccia, hanno celebrato con entusiasmo il loro ultimo giorno di scuola con una serie di piatti ispirati ai prodotti locali, amati dai Farnese: i pesci del lago di Vico, e in particolare il coregone, considerato la spigola del lago, e il persico corredato dall'aggettivo meritato di "reale"; ma anche il cinghiale, il "porco-cinghiale" tanto amato anche da Giulia Farnese.

I piatti del menu: un delicato flan di gamberi di lago su letto di indivia; i ravioli con cuore di coregone con julienne di zucchine romanesche; i pici (pasta corta di acqua e farina) con sugo di cinghiale marina-

to al ginepro e lame di porcini dei Monti Cimini. Gran finale con il tortino tiepido al cioccolato fondente e la nocciola, la perla di Caprarola ossia "la tonda gentile romana" che domina, ingentilisce e fa sorridere il cacao, ormai in tutto il mondo.

Papa Farnese, come noto, professava un tale culto per il vino da creare una nuova promettente professione, il "bottigliere pontificio" nella persona di Sante Lancerio, primo sommelier della storia. I vini serviti in abbinamento alle pietanze: Falesco Poggio dei Gelsi; un buon "Est, Est, Est", che potrebbe forse evocare "il moscatello" citato da Sante Lancerio, quello un po' abbozzato e gradito da Paolo III. Più moderno il Falesco rosé, una rielaborazione a rosé dell'Aleatico di Gradoli, azzardato ma fresco e pieno di allegria.

(Fabio Ludovisi)

ABRUZZO

PESCARA

LA CUCINA DEL MANGIARE SANO

Il tema della relazione tra cibo e salute è di grande attualità e attrae l'interesse della comunità scientifica e del consumatore, spesso condizionato da falsi messaggi, con scarsa attenzione al problema della salute. Più del 90% delle sostanze tossiche con cui l'organismo viene a contatto proviene dagli alimenti, soprattutto di origine animale (pesticidi, metalli pesanti, conservanti). Tuttavia anche il nostro modo di alimentarci può essere causa di malattie. Un eccesso di proteine animali (carni rosse, salumi, latte, formaggi), l'uso di miscele di zuccheri, farine raffinate, grassi idrogenati, alimenti ipercalorici, bevande alcoliche, scorrette modalità di conservazione e di cottura de-

gli alimenti possono nuocere alla salute. Il Delegato Giuseppe Fioritoni, in veste di Simposiarca, ha organizzato una riunione conviviale "del mangiare sano" ispirata, secondo le più recenti tendenze, a piatti prevalentemente di tipo vegetariano, legati alla tradizione mediterranea, con un consumo di proteine animali non superiore al 10% del fabbisogno calorico, provenienti da alimenti di origine biologica certificati. La riunione conviviale si è tenuta presso il ristorante "Nini" di Montesilvano Colli, con la partecipazione attenta e interessata di numerosi Accademici e ospiti.

Relatore è stato il professor Franco Berrino, già Direttore del Dipartimento di Medicina preventiva e predittiva dell'Istituto Tumori di Milano, esperto di alimentazione e salute. Ha esposto, in maniera scientifica e comprensibile, le raccomandazioni per la prevenzione suggerite dal "Fondo mondiale per la ricerca sul cancro" in tema di alimentazione. Gli chef Diana Di Girolamo e Alessandro Corradetti hanno realizzato un menu ispirato alla tradizione mediterranea, privilegiando piatti di contenuto vegetariano, arricchiti dall'ottimo pesce del mare Adriatico. Per aperitivo, un gustoso gazpacho di verdure di stagione centrifugate e un antipasto vegetariano con crocchette di miglio, crudité di verdure e stuzzichini ai semi oleaginosi. A seguire, un risotto di riso integrale all'ortica, borragine e vongole; spaghetti Verrigni con gamberi rossi e salsa di zenzero; un equilibrato abbinamento di scampi grigliati al pistacchio di Bronte, fichi e bulgur. Torta di cous cous, crema di mandorle e albicocche e un saporito gelato vegano, privo di latte, uova e grassi idrogenati. In abbinamento, vini biologici certificati della Cantina Piattelli.

Il convivio ha posto l'attenzio-



ne alle esigenze di molti, interessati ad una cucina vegetariana: un momento di riflessione sulle abitudini alimentari quotidiane, senza demonizzare le nostre migliori tradizioni. (Giuseppe Fioritoni)

TERAMO

IL CUOCO IN CORTILE

È ormai tradizione che la riunione conviviale di maggio della Delegazione si svolga nella terra della Valle Siciliana e in particolare presso il ristorante "La Fornace" di Massimo e Paolo, Simposiarca Claudio D'Archivio, che ha voluto "sfidare" lo chef Angelo su un tema sicuramente appropriato al territorio: gli animali da cortile. La particolarità della sfida consisteva nello stilare un menu armonioso utilizzando ingredienti un po' insoliti per un ristorante: la gallina, il galletto, il coniglio, la papera, il tacchino e perché no, anche il piccione. I proprietari hanno accolto Accademici e ospiti con un aperitivo di benvenuto all'aperto, con lo sfondo maestoso del Gran Sasso. Il Delegato Roberto Ripani, dopo il tocco di campana, ha presentato due nuovi Accademici, dando successivamente la parola al Simposiarca per la presentazione della serata. D'Archivio ha illustrato simpaticamente il menu: una terrina di petto di coniglio è stato il benvenuto a tavola, seguita dalla classica galantina di gallina, molto utilizzata nella tradizione della Valle Siciliana come portata regina nei giorni di festa. Si tratta di una gallina dissossata, farcita con carne macinata, uovo sodo intero e aromi vari, cotta in umido e servita a fette nella salsa di cottura; lo chef ha voluto introdurre una nota innovativa utilizzando per la farcitura anche la carne del tacchino. Nei primi piatti, si impone il raviolo



lo con ripieno di piccione, con sapori intensi ma ben equilibrati. Non poteva mancare un primo al sugo di papera: lo chef ha evitato la classica tagliatella, servendo una millefoglie, condita con una crema bianca aromatizzata, in pratica, una rivisitazione della besciamella. Ma è sicuramente con il secondo che lo chef Angelo ha vinto la sfida, un galletto con sprint gravitazionale di 980 gal, su un letto di patata galletta e verdure, un mix di parole per presentare un piatto altrimenti troppo classico: il galletto alla griglia! Una stupenda mousse al caramello e salsa di carote emulsionate agli agrumi su di un letto di sfoglie di ananas ha concluso degnamente la giornata. Fuori programma, sono stati serviti i "mostaccioli", tipico dolce della cultura castellana. Il doveroso e sentito ringraziamento allo chef e agli amici Massimo e Paolo ha concluso questa bella riunione conviviale in un locale che non ha mai riservato brutte sorprese, anzi, ha rivelato l'impegno e le ottime capacità del giovane chef. (Claudio D'Archivio)

MOLISE

ISERNIA

CONSEGNA DEL PREMIO "VILLANI" E DEL "DIPLOMA DI BUONA CUCINA"

Numerosi gli Accademici e gli ospiti per un incontro di benvenuto che precede il convegno "Infinite gocce d'oro", organizzato con l'Accademia dei

Georgofili, sezione Sud-Est, sugli oli molisani di qualità. Un gradito aperitivo accoglie tutti i partecipanti nei locali delle cantine "Valerio" di Monteroduni. Nello stesso complesso viene messa a disposizione un'accogliente sala, la "Cantinetta Vale", per la cena organizzata dalla Delegazione, durante la quale vengono consegnati due premi assegnati dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia: il Premio Villani all'azienda, di Monteroduni, "Dolceamaro" di Claudio Papa che da, con un suo studiato tocco personale, un'interessante e apprezzata diversità ai piatti serviti con l'intrigante presenza del cioccolato; e il "Diploma di Buona Cucina" a Michele Sozio, del ristorante "l'Elfo" di Capracotta, dove i piatti della tradizione innovata sono sempre presenti con ottima, curata esecuzione. Riconoscimenti davvero meritati per le capacità imprenditoriali dimostrate dai premiati che, con la loro attività, si sono distinti e affermati ad alti livelli non solo regionali. La riunione conviviale si svolge piacevolmente in una vivace atmosfera, dove si commentano le pietanze servite che stimolano la curiosità di tutti per il profumo bilanciato della polvere di cacao, scelta e studiata espressamente secondo la proporzione, la qualità e il grado di amaro adatti ad ogni pietanza, considerata da tutti di gustoso valore. Sono così molto graditi, il millefoglie di melanzane e ricotta con riccioli di cioccolato fondente, il tortello di baccalà e patate con grattugiata di massa di cacao 100% del Madagascar, la tenera guancia di vitello brasata con glassa di cioccolato all'80% di cacao, ben abbinati ai qualificati vini Valerio. Per finire, oltre ai dolcetti di produzione Dolceamaro, graditissima la ricca, colorata, golosa scelta di bon bon di cioccolato ai frutti e al Rum che, in vivaci ciotole,

ha rallegrato i tavoli e piacevolmente accompagnato le ultime conversazioni, i commenti e i soddisfatti saluti.

CAMPANIA

NAPOLI

GLI ACCADEMICI CAMPANI CELEBRANO LEOPARDI

In occasione del bicentenario della nascita di Giacomo Leopardi (1814-2014), e in linea così con i principi della nostra Accademia, tesi a cogliere le iniziative culturali, il Delegato Vincenzo del Genio, avvalendosi della preziosa collaborazione dell'Accademico Paolo Romanello, Direttore artistico del Festival delle Ville Vesuviane, ha organizzato un incontro nella "Villa delle Ginestre" in Torre del Greco - luogo leopardiano per eccellenza. Sono stati invitati anche gli Accademici delle altre Delegazioni campane, per visitare, con religiosa attenzione, il luogo dove Leopardi ha vissuto fino alla morte. La villa, situata sotto "lo Sterminator Vesevo", che ospitò il poeta, su invito di Antonio Ranieri, suo amico, è stata così una suggestiva sede di un incontro pieno di reminiscenze del grande scrittore. Proprio lì scrisse la poesia "La Ginestra", che riusciva ad allietare l'asprezza e la solitudine del posto con i suoi brillanti fiori. Si è poi ascoltato e apprezzato Peppe Servillo (cantante degli





Avion Travel, geniale interprete della canzone napoletana, nonché fratello dell'attore Toni Servillo), accompagnato dal Solis String Quartet. Il concerto è stato un vero omaggio alla canzone classica napoletana, eseguito con un'interpretazione raffinata e inconsueta. Sulla terrazza panoramica della villa, gli Accademici hanno gustato dei "finger food" (molto napoletani), realizzati dal ristoratore con catering Mattia d'Angelo, già noto alla Delegazione. (Myriam Fonti Cimino)

NAPOLI-CAPRI

GASTRONOMIA E CINEMA

Già i fratelli Lumière inserirono nella loro prima proiezione pubblica le immagini di un bimbo imboccato dai genitori. Era il 1895 e da allora la cucina è rimasta una componente fondamentale dell'immaginario cinematografico. "Gastronomia e cinema" è perciò un tema di conversazione infinito. Ha provato a dipanarlo con esiti eccellenti il noto critico cinematografico Valerio Caprara, nelle sale del circolo "La Staffa" ad Agnano, coinvolgendo tutti i cinque sensi in un lungo percorso di odori e sapori da guardare nelle sequenze rimaste nella nostra memoria, ordinatamente divise dall'antipasto al dolce. Una conversazione colta, brillante ed esaustiva che ha spaziato da Chaplin al topo-chef di "Ratatouille", dalla mitica "Grande abbuffata" di Marco Ferreri alla "Big Night" di Stanley Tucci, da Nanni Moretti al Dépardieu di "Vatel". La serata, organizzata dalla Delegazione presieduta da Elio Palombi, in collaborazione con gli Amici dei Musei, non poteva che continuare a tavola. Per gli ospiti un menu interamente allestito con piatti tratti dai film. L'antipasto del recente "La cuoca del presidente" erano le uova strappate con funghi e cerfoglio;



poi il regale timballo alla siciliana tratto dal "Gattopardo" e realizzato con ricetta ottocentesca dagli chef del Circolo, fino agli aromi orientali del maialino in agrodolce di "Mangiare bere uomo donna" di Ang Lee, alla Sacher de "La finestra di fronte" di Ferzan Ozpetek, ai maliziosi capezzoli di Venere di "Chocolat", creazione esclusiva appositamente realizzata dall'antica cioccolateria Gay Odin. (Santa Di Salvo)

SALERNO

PREMIO NUVOLETTI A SALVATORE CRISCUOLO

Quest'anno il prestigioso premio riservato alla persona, ristoratore o organizzatore, che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio, è stato assegnato a Salvatore Criscuolo, patron del ristorante "Calajanara" dell'hotel "La Conca Azzurra" di Conca dei Marini. Criscuolo si è sempre attivato a custodire, preservare e valorizzare le biodiversità della Costiera più famosa del mondo, promuovendo mirate operazioni di marketing territoriale, che hanno attratto i più prestigiosi media del settore enogastronomico. Nella sua arte dell'accoglienza ha voluto dare un ruolo predominante ai pregiati prodotti della produzione agricola locale, contribuendo a valorizzare incisivamente l'immagine della Costiera Amalfitana come territorio di eccellenza. Criscuolo ha riattivato la produzione agricola della

sua tenuta Campitiello che circonda l'albergo "La Conca Azzurra", che dell'antica tenuta è parte. Molti dei prodotti ortofrutticoli serviti al "Calajanara" sono di produzione propria biologica. Menu a km 0 destano grande interesse nella clientela sempre più attenta ai cibi sani e freschi. I piatti della tradizione mediterranea sono presenti ciclicamente nel menu, che cambia costantemente seguendo il corso delle stagioni. Il premio va, quindi, ad un ristoratore che si distingue sia per la qualità e la raffinatezza della cucina e dell'accoglienza, sia per la promozione dell'immagine del territorio, dove l'azienda ristorativa funge da vera e propria vetrina dei prodotti e delle eccellenze locali.

BASILICATA

POTENZA

CONSEGNA DELLA CAMPANA

Il sonoro tintinnio della campana, consegnata dal Presidente Giovanni Ballarini nelle mani della neo Delegata Anna Paola Vergari, nel corso della riunione conviviale tenutasi presso l'"Antica Osteria" di Potenza, ha segnato ufficialmente la rinascita della Delegazione potentina. Il Coordinatore Territoriale Antonio Masella, insieme al Consigliere di Presidenza Mario Ursino, a una cinquantina di Accademici, ai Delegati del Vulture, di Ancona, Isernia e Andria, ha partecipato alla cerimonia di consegna della campana. L'associazione potentina può contare sull'entusiasmo di nove nuovi iscritti e sull'esperienza di altrettanti Accademici che vantano un'appartenenza di lungo periodo tra i quali Petrone e Palamone, cui il Presidente Ballarini ha consegnato la speciale pergamena e il distintivo riservato a coloro che sono iscritti all'Accademia da oltre venticinque anni.

Il valore simbolico del suono della campana, che chiamava i commensali a raccolta - ha spiegato il Presidente Ballarini - si perpetua in ogni Delegazione quando, in occasione delle riunioni conviviali, il Delegato dà inizio e termine alla manifestazione, proprio con una bella scampanellata. Di qui l'importanza della campana per sancire ufficialmente la nascita della Delegazione.

Con queste parole e con l'augurio di un proficuo lavoro, il Presidente Ballarini ha tenuto a battesimo la Delegazione potentina che, come ha sottolineato la Delegata Vergari, sarà impegnata nella riscoperta dei prodotti tipici contro l'egemonia dei fast food, ma soprattutto nella valorizzazione dell'enogastronomia lucana come occasione di crescita culturale e opportunità di sviluppo dell'economia locale.

All'insegna della tipicità, ben coniugata con l'innovazione, la proposta gastronomica dello chef Misuriello, a cominciare dall'"acquasala" - piatto povero con cui i contadini riutilizzavano il pane raffermando nobilitandolo con verdure, uova e peperoni "cruschi", gli strascinati "ammollicati", il baccalà in "ciauredda" e per finire con una versione moderna della ricotta con zucchero e polvere di caffè tratta dalla cucina della nonna.

La presenza di tanti Accademici, interessati e competenti, e l'atmosfera festosa, creatasi durante la riunione conviviale, sono state un sicuro "viatico" per il prosieguo delle attività della neonata Delegazione. (Anna Paola Vergari)

CALABRIA

CROTONE

IN SALOTTO CON CATERINA DE' MEDICI

Quando Caterina de' Medici, nel 1533, andò in sposa al delfi-



no di Francia, il futuro re Enrico II, alla corte francese la forchetta era ancora sconosciuta. La introdusse, insieme ad altre innovazioni che nella raffinatissima Firenze erano di casa, la stessa Caterina de' Medici, che fu madre - evento rarissimo nella storia - di tre futuri re.

Il salotto letterario, organizzato dalla Delegazione presieduta da Adriana Liguori Proto, e svoltosi in casa dell'Accademico Vincenzo Cizza, ha avuto l'onore di avere come conferenziere Giovan Battista de' Medici, di Ottajano, Accademico di Nola, ramo napoletano della nobile famiglia toscana. Ha disertato, con forbita eloquenza, dell'illustre antenata e delle sue innovazioni alla corte di Francia, particolarmente in ambito gastronomico, introducendo gelati, sorbetti, e l'uso della besciamella in alcune pietanze, che allora era definita "salsa colla", oltre a quello della già citata forchetta. All'ecclettica regina di Francia si deve, inoltre, l'invenzione dell'acqua di colonia e di altre essenze; la protezione delle arti, il mecenatismo introdotto a Firenze dalla famiglia de' Medici.

Il salotto letterario crotonese si è pregiato della partecipazione, oltre che di numerosi Accademici, anche di altre Delegazioni della Calabria, di numerosi e qualificati ospiti. Tra gli altri, graditissima la presenza della Delegata di Catanzaro Rosanna Muscolo Nicotera, e della Delegata di Reggio Calabria, Cettina Princi Lupini.

Nel presentare l'evento culturale, Adriana Liguori Proto si è soffermata sull'importanza dell'iniziativa di fare cultura in salotto su temi di grande interesse storico, artistico, letterario, con riferimenti alla civiltà della tavola, riprendendo la tradizione dei salotti letterari molto in voga nel 1800 e nella prima metà del 1900, che si svolgevano nelle affascinose dimore gentilizie di tutta Europa. L'iniziativa dei "salotti dell'Accade-

mia", incontri culturali con l'arte, la storia e la tradizione della tavola, promossa dalla Delegata Liguori Proto, ha avuto il suo esordio nei saloni del palazzo Provenzano, a Catanzaro, già nel 1996.

Alla dotta conferenza di Giovan Battista de' Medici è seguita in suo onore una cena, con intrattenimento musicale, nei giardini mediterranei del ristorante "Lido degli scogli".

SICILIA

CATANIA

QUANDO LA SEMPLICITÀ SI CONIUGA CON LA RAFFINATEZZA

Con la partecipazione di numerosi Accademici e ospiti, a San Giovanni La Punta, paese alle falde dell'Etna, si è svolta l'ultima riunione conviviale della Delegazione prima della pausa estiva.

"Il Giardino di Bacco", antica casa padronale tipicamente siciliana, con antistante un cortile alberato, ha accolto gli Accademici. Qui la semplicità si coniuga con la raffinatezza. L'ospitalità, la cordialità e la simpatia del patron Salvo Trischitta e della sua affiatata squadra fanno splendidamente il resto.

Tuttavia quello che ha veramente incantato è stato il menu: una carrellata di antichi sapori e di materie prime tutte locali. Il risultato è stato un perfetto equilibrio fra tradizione culinaria catanese e spirito creativo dello chef che, bandendo dalla sua cucina grassi e soffritti, ha reso le sue creazioni più leggere e nello stesso tempo estremamente appetitose. Dall'antipasto, insalata di gambero e datterino di Pachino in nido di cous cous di verdure, alla pasta con salsa di pomodori cotti alla brace, filetti di triglie arrostiti e capperi di Salina, al gambero rosso e asparago in salsa di calamaro,

alla sarda a beccafico alla griglia, al rotolino di spatola e zuccina su pesto alla menta fresca. Trischitta, passando con garbo tra i tavoli, ha illustrato le portate, curate nei minimi particolari, raccontando la loro genesi. Un delizioso gelato al pistacchio di Bronte e alle noccioline di Castell'Umberto ha concluso l'ottima cena. Anche il Prosecco di Valdobbiadene e il bianco Grillo dell'azienda Domina Miccina di Sciacca sono stati estremamente apprezzati. Un grande plauso per il patron e chef che da più di 20 anni non tradisce mai le attese, per il suo staff accurato, discreto e professionale, per la bella e suggestiva *location* dove, tra le piante di agrumi e di camelie, la Delegazione ha apprezzato la buona cucina del territorio. (Marina Fichera)

CEFALÙ

MENU DI MARE E DI TERRA

Al termine del convegno "Ricerca e innovazione per il recupero di antichi patrimoni agroalimentari", si è svolta la riunione conviviale al ristorante "Baglio del Falco". Teresa e Giovanni, coadiuvati dallo chef Di Cristina, hanno preparato un pranzo basato sulle specialità del mare di Cefalù e delle terre delle Madonie. Si è iniziato con Prosecco di uve siciliane qualità Grillo, mandorle tostate, panelline e arancinette, caponata di melanzane al retrogusto di cacao amaro, la "frittedda" di carciofi, fave fresche e piselli aromatizzata al finocchietto con pane pizza, la selezione di formaggi caprini delle Madonie (taleggio, robiola, stracciatella), il salame di S. Angelo, i filetti di acciughe fresche "allinguate" e le sarde a beccafico. Si è proseguito con il timballetto di acciughe ripiene di pasta e il timballo di pasta al forno alla siciliana con melanzane e primo sale, la frittura in barchetta di bamboo, le

mazzancolle in tempura e gli involtini di pesce spada. Le varie portate sono state accompagnate dai vini Feudo Disisa Chara (50% Inzolia-50% Catarratto); Grillo in purezza 100%; Fiano in purezza 100%; Adara Syrah in purezza 100% e Vendemmia Tardiva Vino da dessert Grillo 100%. La "torta Mirò", offerta dagli amici Accademici di Alcamo, da classificare come uno dei migliori sorbetti di Sicilia, e un dolce di pasta reale, elaborato dal Delegato di Cefalù secondo un'antica ricetta di famiglia, hanno concluso un convivio molto apprezzato. (Maddalena Ficano)

MARSALA

CENA AL TRAMONTO, A MOZIA

La magia dello Stagnone e il fascino di Mozia hanno fatto da scenario alla riunione conviviale estiva della Delegazione per festeggiare il suo diciottesimo anniversario. La Delegata ha voluto seguire in battello le vestigia fenicie e quindi raggiungere Mozia nella piacevolezza delle luci del tramonto e nella suggestione visiva che l'isola offre.

È stato inevitabile, in seguito, il tuffo nel passato storico di Mozia grazie alla disponibilità dell'archeologa Pamela Toti che ha guidato la visita culturale soffermandosi sulla statua del "Giovane di Mozia", risalente alla metà del V secolo a.C., ritornato nel Museo mozieese dopo una lunga permanenza in America. Inoltre, gli Accademici hanno avuto modo di ammirare il famoso Cothon, bacino di acqua interno, di uso ancora incerto, su cui si sostengono varie ipotesi interpretative e ci sono ancora diversi studi in corso. La riunione conviviale, subito dopo, si è svolta in un giardino netto all'interno dell'isola, dove ogni commensale si è servito liberamente usufruendo del buffet variegato, curato dal



gruppo di dipendenti della Fondazione Whitaker, capeggiato da Vita Parrinello.

Vivande: pane cunzato, bruschette, caponata di melanzane, peperoni ammollicati, peperonata, carciofini sott'olio con scaglie di parmigiano, olive "cunzate", grigliata mista di ortaggi di stagione, cubetti di frittate varie, formaggio primo sale e salame a fette. Pasta busiata con salsa e melanzane fritte, caserecce con salsa verde e gamberetti. Le pietanze sono state realizzate con olio di oliva dell'isola. Cubetti di anguria, sbriciolata di ricotta, torta della casa con crema gialla. I vini della Cantina Fina (Grillo), Passito prodotto con uva di Mozia, 2006. Un'ottima serata.

(Antonella Bonventre Cassata)

SARDEGNA

SASSARI
E NUORO

**GRANA, OLIO E VINI:
ECCELLENZE DEL TERRITORIO**

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono riuniti per un piacevole incontro, nel corso del quale sono state illustrate alcune eccellenze enogastronomiche del territorio di Sassari e dintorni. Innanzitutto si è effettuata un'interessante visita allo stabilimento delle Acque Minerali S. Martino, ospiti dell'Accademico Gianni Simula, durante la quale il geologo Giacomo Oggiano e il chimico Antonello Vodret (entrambi Accademici e docenti dell'Università di Sassari) hanno illustrato l'origine e la composizione delle acque minerali S. Martino. Gli Accademici si sono quindi trasferiti al ristorante "La Risacca" di Marina di Sorso, dove sono stati presentati alcuni prodotti di eccellenza della zona: il formaggio GranAnglona, ottenuto dal latte di pecora con caglio di vitel-

lo, un'assoluta novità nel campo dei "grana", che ha riscosso straordinari successi nelle diverse e numerose fiere di genere in tutto il mondo, vincendo eccellenti premi di qualità; l'olio extravergine di oliva, prodotto da piccole ma qualificate aziende del Sassarese (Sennori, Ittiri e Tissi); i vini, dal Torbato di Alghero (Sella&Mosca) al Vermentino di Usini (Giovanna Chessa), dai profumi inconfondibili, come pure il Cagnulari (Alba e Spanedda di Ossi), eccellente vino rosso di Sardegna, recentemente riscoperto e meritatamente valorizzato.

Ciascuna eccellenza, nel corso della riunione conviviale, è stata illustrata da un Accademico diverso: Anna Carta Ferrari per il formaggio GranAnglona; Monica Varsi per l'olio extravergine d'oliva e Gianni Simula per i vini, coadiuvati dal Delegato Pasquale Porcu.

Un incontro molto interessante dal punto di vista culturale, che ha promosso la conoscenza delle eccellenze del territorio.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
E FERRARA

**STAGE DI UN MESE A PARIGI
PER UN'ALLIEVA DELL'IPSSAR
"ORIO VERGANI"**

Anche quest'anno le due Delegazioni si sono accordate per offrire, ad un'allieva dell'Ipsar "Orio Vergani" di Ferrara, uno stage di un mese in un ristorante parigino, per ricordare Carlo Calearo, Accademico

fondatore della Delegazione di Ferrara.

Genesis Charleny Caba Estevez, brillante allieva dell'Istituto, ha svolto il suo stage presso il ristorante "Les Amis des Messina" situato in un quartiere animato e in pieno sviluppo della capitale francese. Genesis ha in particolare seguito il servizio di sala, preparato i dessert, impiattato le vivande. Il responsabile del ristorante ha apprezzato il suo senso di responsabilità, le capacità, la cura nel rapporto comunicativo con i clienti, la generale buona educazione. Dal canto suo Genesis ha molto gradito l'esperienza che le ha permesso di mettere in pratica l'insegnamento ricevuto e di arricchirlo. Pieno successo, dunque, per la terza edizione di questa iniziativa che coinvolge due Delegazioni da tempo amiche. (Luisa Branlard Polto e Luca Padovani)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

**AL RISTORANTE
"ACQUERELLO" IL DIPLOMA
DI BUONA CUCINA**

La Delegazione ha atteso il compimento del venticinquesimo anniversario d'attività del ristorante "Acquerello" per organizzare la cena della consegna del Diploma di Buona Cucina, attribuito nel 2013. Il patron, Giancarlo Paterlini, la cuoca/partner, Suzette Gresham, e tutta la brigata di cucina e di sala erano presenti alla



breve, ma sentita cerimonia che si è svolta nella sala privata del ristorante. Per l'occasione, il menu scelto dal Delegato e Simposiarca Claudio Tarchi è stata una sequenza di piatti "storici" del locale. Ottimi e variati gli stuzzichini durante il ricevimento degli ospiti; una volta accomodati a tavola è stato servito un tonno crudo e pistacchi di Bronte farcito da caviale, con uno splendido Sauvignon "Winki" dell'Alto Adige (Cantine Terlano). Di seguito, il piatto che ha reso famoso "Acquerello": maccheroncini con foie gras e tartufo nero, salsa di Marsala, come sempre abbinato al "Torcolato" di Maculan. Faceva poi seguito un trancio di salmone "chinook" cotto sotto vuoto, con una purea di fave e finocchio accompagnato da un "Grecante" di Arnaldo Caprai. Superba la scelta del Nebbiolo delle Langhe selezionato esclusivamente per il ristorante da Gianpaolo Paterlini, figlio del proprietario e sommelier, che era abbinato con un filetto di angus in aglio verde e servito con un contorno di radicchio marinato al balsamico e farro. A fine serata, oltre alla piccola pasticceria, veniva offerta un'interpretazione della mousse di vaniglia al formaggio che ha avuto il pieno consenso degli Accademici.





PIEMONTE

ALBA LANGHE

12 giugno 2014

Ristorante Albergo "Ai Tardi" gestione familiare, in cucina Francesco Rocca. ●Via San Sebastiano 81, Diano d'Alba (Cuneo); ☎0173/69222; info@albergoaitardi.com, www.albergoaitardi.com; coperti 60+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (in inverno); mercoledì (in estate). ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pinzimonio di verdure; fiore di zucca ripieno di salsiccia e amaretti con la crema allo zafferano; gnocchi di patate viola al gorgonzola dolce; reale di maialino da latte cotto sotto vuoto e patate al forno; bianco mangiare al fior di latte con la salsa al cioccolato e fragole.

I vini in tavola: Dolcetto 2012 (Eduardo Sobrino); Nebbiolo 2011 (Produttori del Barbaresco).

Commenti: Il primo caldo estivo ha accompagnato gli Accademici in questa riunione conviviale dedicata all'"orto in tavola". Fabrizio Ventura, Simposiarca della serata, ha introdotto Ivo Bertania, fondatore dell'Associazione Agi.Bio, il quale, con perizia e passione, ha coinvolto in un interessante percorso culturale sull'utilizzo della coltivazione biologica e biodinamica. In tavola, un pinzimonio di grande effetto con a seguire un menu semplice ma gradevole. Buona cucina, buoni vini. A chiusura della serata il saluto e le conclusioni di Elisabetta Cocito, Direttrice del Centro Studi Territoriale del Piemonte, graditissima ospite.



ALESSANDRIA

15 maggio 2014

Ristorante "Ai Cedri" di Emanuele Monzeglio e famiglia, in cucina Emanuele Monzeglio. ●Via Vittorio Veneto 23, Olivola Monferrato, (Alessandria); ☎0142/938885; info@acedri.com, www.acedri.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane a gennaio e due a luglio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carne cruda di fassone piemontese battuta a coltello; raviolini al pin al sugo d'arrosto; filetto di manzo ai porri con verdure di stagione; sfera al cioccolato al mascarpone con frutti di bosco annegata in una salsa calda di frutti rossi di bosco.

I vini in tavola: Spumante 8 dei Cedri; Chardonnay dei Cedri; Barbera di Vinchio; Vaglio; Moscato del Monferrato (tutti del Castello di Uviglie).

Commenti: Serata di chiusura prima delle vacanze estive in una villa della metà del 1700 dei nobili Guazzo Candiani, ora di proprietà di una grande compagnia di Assicurazioni italiana. Interni eleganti e antica cantina scavata nella pietra e nel tufo con un'ala dedicata alla produzione dei vini propri. Gli aperitivi all'aperto sono stati superbi, passando dai frittini di verdure ai gamberi in tempura elaborati dallo chef Emanuele che, anche questa volta, ha stupito per la varietà e la quantità di cibi. All'altezza della stessa qualità la cena che si basava su pezzi forti di cucina del territorio dello chef che ha ricevuto una bella votazione e un guidoncino tutto meritato. Da citare il servizio rapido ed efficiente. Le grappe nell'infornato hanno chiuso in bellezza questa giornata in campagna.

ALESSANDRIA

25 maggio 2014

Ristorante "Il Pilota" di Davide Campoli e famiglia, in cucina Anna Ricci. ●Viale del Milite Ignoto 1, Alessandria; ☎0131/222201; ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio dopo l'Epifania e due settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di gamberi e mazzancolle; zuppetta di pol-

po con verdure di stagione; capesante al gratin; involtino di pesce; risotto alla pescatora; fritto misto e/o dentice con carciofi; dolce e/o sorbetto al limone.



I vini in tavola: Prosecco; Pinot Chardonnay (entrambi Villa Sandi); Etrorsa (Pico Macario); Chardonnay (Servetto).

Commenti: In una bella giornata, un notevole pranzo tutto a base di pesce che la signora Ricci ha cucinato con passione ed esperienza, facendo gustare piatti conosciuti come il "fritto misto" leggero e asciutto, il dentice ai carciofi e interpretazioni notevoli come l'insalata di gamberi, la zuppetta di polpo con le verdure e le capesante gratinate. Alla fine tutti soddisfatti per la qualità e la freschezza del cibo e il rapporto qualità-prezzo giudicato estremamente favorevole.

ASTI

18 giugno 2014

Ristorante "Ai binari". ●Frazione Mombarone 145, Asti; ☎0141/294228; nebbiola@hotmail.it; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da definire; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con salame crudo nostrano, acciughe con bagnetto verde, paté di coniglio, carne cruda, frittatina di ortiche, insalata russa; lonza di maiale cotta sotto sale con uvetta e albicocca in salsa leggermente agrodolce; risotto Carnaroli con asparagi, piselli novelli, zucchine e toma di capra stagionata; arrosto di vitello al profumo di rosmarino; semifreddo al torrone con salsa di ciliegie.

I vini in tavola: AltaLanga (Giulio Cocchi Spumanti); Metodo classico di Barbera Stravagante (Laiolo); Chardonnay "Thou Bianco" (Bava); Ruchè (Gatto); Moscato d'Asti "Bricco Quaglia" (La Spinetta).

Commenti: Affollatissima riunione conviviale in questa osteria ricavata da una vecchia stazioncina. È stata proposta una cucina dai toni e dai sapori volutamente moderati per dar spazio ed evidenza alla ricerca della materia prima. Risultati discreti per stuzzichini, aperitivo e risotto, mentre la qualità e l'elaborazione dell'ar-

rosto suscitavano qualche perplessità. Piacevole la salsa di ciliegie che, con la sua freschezza, faceva da contraltare alla saporosa pastosità dello spumone. Più che buoni i vini. La sala, che difettava in acustica, rendeva difficile la conversazione. Prezzo un po' alto. Attenta organizzazione della Simposiarca Maria Grazia Doglione.

BIELLA

6 giugno 2014

Ristorante "Prevostura" di Marco Bellini. ●Cascina Prevostura 1, Lessona, (Biella); ☎015/8853188, cell. 349/1499863; info@laprevostura.it, www.laprevostura.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate Carta-Sì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia con olive; tagliere di salumi nostrani; San Carlino alle erbe; acciughe in olio extravergine con bagnetto rosso; torta salata alle verdure; tagliatelle al ragù di fassone; faraona in tegame con pancetta e olive taggiasche; patate al forno; tagliere di formaggi; coppetta crema e tiramisù con sfoglia croccante.

I vini in tavola: Corinna Coste della Sesia Rosato; Giuinot, Lessona 2009 (tutti La Prevostura).

Commenti: Una serata diversa dalle solite tra le vigne del Nebbiolo e del Lessona, presso un'azienda vitivinicola-agriturismo, suggerita dal Simposiarca Claudio Aquili. Dopo la visita alla vigna, il patron Marco Bellini ha accolto gli Accademici con un bicchiere di vino rosato Corinna e una calda e invitante focaccia. Il resto della degustazione è proseguita con i tradizionali, buoni e genuini antipasti piemontesi, in particolare ottimi salumi, morbida lingua in verde e delicato San Carlino alle erbe, seguito da tagliatelle fatte in casa e condite da un ragù di fassone; il tutto accompagnato da un piacevole Giuinot. Il vino Lessona, con il suo profumo elegante e vellutato, è stato riservato per una gustosa faraona cotta in tegame. Grande successo per i vini e il cibo. Migliorabili il servizio e l'acustica.

**CIRIÈ**

8 maggio 2014

Ristorante "Il Convito della Venaria" di Christian Contu e Lucia Basta. ●Via Andrea Mensa 37/g, Venaria Reale (Torino); ☎011/4598392, anche fax; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo € 53.

Le vivande servite: calice di benvenuto con sfizi salati; piccoli pasticcini di ostriche e asparagi; fondi di carciofi ripieni; ravioli di seirass con lepre in tocchetto; guancia di bue alla moda; gattò alla savoiarda.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg (Cantina San Martino); Leone d'Almerita Terre Siciliane Igt (Tasca d'Almerita); Chianti Docg Le Tornaie (Montemaggiore); Barolo Docg Rocche dell'Annunziata (Rocche Costamagna); Asti Spumante Docg (Cocchi).

Commenti: La fiduciaria Donatella D'Antonio si è unita agli Accademici per ricordare Domenico Musci e il suo libro *Abbuffate Reali* al ristorante "Il Convito della Venaria". I piatti serviti hanno riproposto antiche ricette di casa Savoia, riprese dai libri di Domenico e interpretate dallo chef Christian Contu con moderna leggerezza. Interessanti i ravioli di seirass, rinforzati da un goloso ragù di lepre, da una ricetta di Chapusot. Perfetta, per equilibrio di sapori e cottura, la guancia di bue del Vialardi. Ottimi l'abbinamento e la scelta dei vini. La serata è trascorsa veloce con i curiosi aneddoti storico-gastronomici sabaudi, raccontati dall'attore Marco Perazzolo, con sottofondo musicale di un giovane e bravo chitarrista.

CUNEO-SALUZZO

13 giugno 2014

Ristorante Agriturismo "Il Ciambun" di Giuseppe Garnerò. ●Località Ciambun 1, Sampeyre (Cuneo); ☎0175/977312, anche fax, cell. 349/8393056; coperti 25. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo eccetto la domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo 32 €.

Le vivande servite: prosciutto cotto di vitello piemontese su letto di insalata; patè di tonno e prosciutto; involtini di melanzane; ravioli della Valle Varaita; arrosto di vitello piemontese al curry; macedonia di frutta; dolce.



I vini in tavola: Rosato di Pelaverga; Bonarda.

Commenti: L'agriturismo Il Ciambun (il campo buono) ha rappresentato al meglio un menu tipico della Valle Varaita con un classico: le ravioli, gnocchi bislungi di patate con incorporata la toma locale, condite con burro fuso ben rosolato. La novità della serata è stato il prosciutto cotto di "vitello delle Alpi", gustato con piacere: esso deve la sua tipicità anche al tipo di pascolo stanziale nei Comuni superiori della Valle Varaita. L'agriturismo, a conduzione familiare, con Giuliana in cucina (che ha cucinato da sola l'ottima cena) e Beppe in sala, ha riscosso ampi consensi anche per gli involtini di melanzane, il patè e l'arrosto al curry.

IVREA

30 maggio 2014

Ristorante "Trattoria moderna - Il Simposio" di Adriano Presbitero, in cucina Viviana Olocco. ●Via Circonvallazione 4/f, Banchette d'Ivrea (Torino); ☎012/5610210; info@trattoriomodernailsimposio.it, www.trattoriomodernailsimposio.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con spumante e finger; melanzana caramellata incartata, gelato di bufala, salsa d'acciuga; risotto Carnaroli, petto e coscia di quaglia, dadolata di foie gras crudo; filetto di vitello in crosta di erbe aromatiche e grissini, cipolle rosse e patate fondenti; cioccolato Domori; semifreddo di cioccolato bianco ai lamponi, mousse al gianduia, sorbetto al fondente, olio extravergine, sale Maldon.

I vini in tavola: Franciacorta Saten Docg, Barone di Erbusco (Chiara Ziliani, Provaglio d'Iseo); Sauvignon Montan 2012 Doc, Alto Adige (Cantina Tramin, Termeno); Baccarossa 2011 Igt Lazio, da uve nero buono (Poggio le Volpi, Monte Porzio Catone); Don P.X. 1983 Gran Riserva da uve Pedro Ximenez Doc (Montilla Moriles, Bodegas Toro Albalá, Córdoba).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per festeggiare il cinquantesimo anniversario di fondazione della Delegazione. La serata si è svolta presso uno dei ristoranti più rappresentativi del territorio, dove i coniugi Viviana Olocco (chef) e Adriano Presbitero (in sala), anche in questa occasione, hanno sviluppato un menu di notevole livello. Apprezzatissimi i *finger food* dell'aperitivo serviti "a braccio" per mantenere tutta la fragranza della preparazione in tempo reale. Media particolarmente alta di tutti i piatti serviti, con particolare apprezzamento per il tritico al cioccolato del dessert. Ottimi i vini, con una nota di merito, perché al di sopra delle aspettative, del Lazio Baccarossa molto ben abbinato al filetto. Grande convivialità e partecipazione per l'importante ricorrenza.

**LIGURIA****ALBENGA****E DEL PONENTE LIGURE**

28 maggio 2014

Ristorante "Sun Terrace del Diana Grand Hotel" di Bruno Cantamessa. ●Via Garibaldi 110, Alassio (Savona); ☎0182/642701, fax 0182/640304; hotel@dianagh.it, www.hoteldianaallassio.it; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e marzo (escluso Natale); giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamaretti in umido alla genovese; torta di alici alla Sisto IV; ravioli alle mandorle e zuppa di ceci di Gregorio I; agnello alla Bonifacio VIII; torta di fragole borbonica.

I vini in tavola: Castelli Romani bianco Doc 2013 (Fontana di Papa, Ariccia, Roma); Cadetto rosso Umbria Igt 2013 (Lungarotti, Torgiano).

Commenti: La cucina dei Papi, riportata al giorno d'oggi, è stata la scelta gastronomica della riunione conviviale. Il capo cuoco Bruno Cantamessa ha preparato un raro percorso attraverso la cucina di Benedetto XV, Sisto IV, Alessandro IV, Gregorio I, Bonifacio VIII e Pio IX. Non sono in molti a conoscere la cucina di oltre Tevere, per la riservatezza che i Papi hanno sempre avuto, ed è stata una piacevole scoperta. Tutti i piatti hanno avuto l'approvazione degli Accademici così come i vini ben proposti dal grande sommelier Fausto Carrara. La serata ha visto come ospite la Presidente del Ponente per il FAI, Marinella Bruno. Le conclusioni del Delegato hanno invitato gli Accademici a sentirsi protagonisti di un percorso che non avrà mai fine.

GENOVA

25 giugno 2014

Ristorante "Sportng" di Francesco De Filippo. ●Lungomare Lombardo 27, Genova; ☎cell. 349/57708; coperti 64. ●Parcheggio incustodito, comodo e sufficiente; ferie variabili in inverno;



LIGURIA segue



giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,15; prezzo 45 €.

Le vivande servite: farinata e calamaretti del golfo; ravioli di branzino con julienne di seppie e fiori di zuccine nostrane; stoccafisso accomodato alla genovese; torta sacripantina.

I vini in tavola: Pinot grigio; Lago di Caldaro superiore (Cantina "Puiatti").

Commenti: La riunione conviviale ha avuto luogo nel ristorante di un noto stabilimento balneare. La giornata particolarmente ventosa ha costretto gli Accademici a cenare nella zona protetta dalle vetrate. La specializzazione dello chef nella cucina del pesce, sempre freschissimo, si è subito manifestata con l'originale farinata, particolarmente gradita; più tradizionale lo stoccafisso accomodato alla genovese; favolosi i gamberi alla griglia per chi, oltre allo stoccafisso, ha voluto approfittare di questa non prevista integrazione del menu. La caratteristica ambientazione estiva ha reso la serata informale e piacevole. Unico neo il cabaret.

GENOVA EST 28 maggio 2014

Ristorante "La Casa dei Capitani" di Valentina Soliani e Mirco Cogo. ●Piazzale G. Rusca 1, Genova-Quinto (Genova); ☎010/3727185, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie una settimana a fine anno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 55 €.

Le vivande servite: stuzzichino di benvenuto; gamberi mandorlati; gnocchi rossi con pescato, asparagi e chips di topinambur; ombrina al forno con ratatouille; sorbetto di frutta fresca; bavarese alle fragole su crema di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Marsuret).

Commenti: Lo chef Mirco Cogo ama gli accostamenti innovativi, pur rispettando la tradizione della cucina di mare ligure, così da non sovrastare con sapori forti la base classica dei piatti che propone in questo locale storico, situato sul mare, a poca distanza dallo scoglio dove partirono i Mille di Garibaldi. Molto apprezzati i gamberi del golfo mandorlati che esprimono un leggero ricordo di *truite aux amandes* della cucina della confinante Francia, così come ottimi sono stati gli gnocchi rossi con pescato rigorosamente di giornata. Un po' di oltre anche l'accostamento dell'eccellente ombrina al forno con la ratatouille di memoria provenzale. Molto piacevole l'aver adottato le bollicine a tutto pasto con un ottimo Prosecco per terminare con uno squisito dessert accompagnato dal Rum CaciQue.

RIVIERA DEI FIORI 30 maggio 2014

Ristorante "Romolo Mare" di Romolo Giordano. ●Lungomare Argentina 1, Bordighera (Imperia); ☎0184/261105; coperti 50+100 (all'aperto). ●Ferie metà novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: crocchette di baccalà in salsa tartara; potage fontages: pane e cozze; gamberi al burro bianco con carote del fattore; capestante gratinate alla fiorentina; filetto d'orata con riso alla creola; vert-vert al pistacchio con gelato di banane.

I vini in tavola: Vintage friulano; Moscato d'Asti passito (Terre da Vino).

Commenti: Riuscire a proporre sempre nuovi piatti, nuovi abbinamenti, e mantenere un livello qualitativo deci-

samente alto non è cosa da poco. Romolo sembra riuscirci sempre benissimo. Anche in questa occasione la cena è stata tra le migliori. Da segnalare soprattutto quel "pane e cozze" che, letto sulla carta, aveva suscitato qualche perplessità, peraltro subito fugata dal... palato. Quanto poi ai gamberi, erano semplicemente sublimi. Di fronte a tanta manna, crocchette, capesante e orata non hanno certo sfugurato. La delicatezza dei piatti è stato il leit motiv della serata, trascorsa in numerosa compagnia accademica.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 28 maggio 2014

Ristorante "Pace Sirmione" di Dino Barelli. ●Piazza Porto Valentino 5, Sirmione (Brescia); ☎030/9905877, fax 030/9196097; info@ristoranpace.it, www.ristorantepace.it; coperti 50. ●Parcheggio pubblico, scomodo; ferie dal 3 novembre al 1° marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 50 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: colori, sapori e profumi del lago; zuppetta di pesci del Garda; bigoli alle olive nere con sardelle salate e fagiolini fini; filetto di coregone marinato, agrodolce di cipolle rosse e pomodorini secchi; crema al limone, crumble di nocciole, composta di fragole e gelato al fior di latte; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco 61 (Bellanda); Lugana 2013 (Il Gruccione); Lugana superiore Santa Onorata 2012 (Il Gruccione); Lugana selezione Fabio Contato 2010 (Provenza).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata nel borgo antico di Sirmione, nel ristorante a bordo lago dell'Hotel Pace. Lo chef Adolfo Zane ha interpretato in modo encomiabile la cucina lacustre, con alcuni piatti particolarmente apprezzati quali l'antipasto misto denominato "colori, sapori e profumi del lago" e la zuppetta di pesci del Garda. Dino Barelli, che ha curato il servizio, impeccabile, ha intrattenuto i commensali, mentre il fi-

glio, responsabile della cantina, ha illustrato gli abbinamenti proposti con vini della zona del Lugana, tutti apprezzati. Una serata piacevole cui è mancata solamente la possibilità di usufruire della bella terrazza al lago data l'inclemenza del tempo.

ALTO MILANESE 18 giugno 2014

Ristorante "La Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. del Sempione 241, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: polpette di granchio e gamberi con coulis d'arancia; mini hamburger di salmone con bacon croccante e cipolla candita; morbidelle di vitello con uova di quaglia e polenta morbida; canederli alla trentina; schiaffoni con salsa di pomodoro e "purpette"; dalle albondigas ai mondegghili con fiori di zucca; frittelle dolci alla zucca.

I vini in tavola: Spumante S. Osvaldo Podere Impero extra dry Doc; Lagrein 2011 (Cantina Nals Margreid).

Commenti: Grazie alla disponibilità del patron Luigi Poli e alla fantasia e bravura dello chef Vincenzo Marconi, si è potuta realizzare una riunione conviviale dedicata alla "polpetta", declinata in tutte le sue sfumature. La serata, introdotta dal Delegato con il richiamo ad un articolo dell'Accademico Barbera di Milano Duomo, ha visto lo chef illustrare ogni portata con gli ingredienti e le modalità di preparazione. I convitati hanno apprezzato l'accostamento di sapori nuovi con quelli più che tradizionali delle polpette, eseguite con ricette provenienti da diversi Paesi, per giungere alla "polpetta milanese" (mondegghili), frita rigorosamente nel burro chiarificato. Gli accostamenti con varie maionesi di verdure hanno esaltato i sapori, facendo accettare anche ai nemici del fritto la bontà di questo cibo.

BRESCIA 4 giugno 2014

Ristorante Agriturismo "Gaia" di Sergio Selvatico. ●Località Bagnolo Mella, 60 (Brescia); ☎338/4419670; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo 37 €.



Le vivande servite: carne bovina lessa accompagnata con giardiniera in agrodolce (tutto di produzione propria); casoncelli con erbe di San Pietro e borragine; piatto unico "la bariloca"; frutta fresca dell'azienda: lamponi e fragole.

I vini in tavola: Lugana Ca Lojera 2013; Cabernet Ca Lojera 2010.

Commenti: L'agriturismo, alle porte del comune di Montrione, è immerso nel verde e offre quasi tutto di sua produzione. Il servizio è semplice ma garbato e accurato. Originale la "bariloca di Barbariga", antico piatto di origine settecentesca che ha ottenuto la De.Co. L'origine è legata alla coltivazione del riso alla quale, nel 1768, venne messo termine poiché tale coltura fu accusata di diffondere nel borgo le febbri malariche. Si tratta di una preparazione dove la "galina vecchia", suddivisa a piccoli pezzi, viene cotta con funghi chiodini, spezie e riso Vialone nano.

LODI

23 maggio 2014

Ristorante "Giardino" di Franco Nichetti. ●Via Giuseppe Mazzini 75, San Colombano al Lambro (Milano); ☎0371/89288; coperti 40. ●Parcheggio comodo. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi con raspadura, nervetti e verdure varie; risotto alle ortiche; cappello del prete allo Chardonnay; ganassino di manzo al vino rosso; ratatouille di patate; torta di mele; croccante.

I vini in tavola: vini di San Colombano di vari produttori.

Commenti: Riunione conviviale dedicata al vino di San Colombano, che, in quanto unico vino Doc della provincia di Milano, si prepara a proporsi come "vino dell'Expo". Presenti l'avvocato Diego Bassi, Presidente del locale consorzio produttori vino, e il professor Mario Fregoni, tra i maggiori esperti italiani di viticoltura. Trattoria storica di San Colombano, da alcuni anni trasferita in una nuova sede. Cucina semplice, ma curata, con buone materie prime, pur con qualche sbavatura dovuta a scorcioie fuori dalla tradizione (basi legate per salse, curcuma nel risotto). Gradevoli gli antipasti, tra cui le buc-

ce di patata fritte. Delicato il risotto, ottima cottura delle carni. Buono il croccante. Vini locali che suscitano come sempre un po' di perplessità.

MANTOVA

19 giugno 2014

Ristorante "Locanda delle Grazie" di Daniela Bellintani e Fernando Aldighieri, in cucina Fernando Aldighieri. ●Località Le Grazie, Via San Pio X 2, Mantova; ☎0376/348038, fax 0376/349263, cell. 335/8044138; locandagrazie@libero.it; coperti 75 + 75 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliatelle di Fernando con anatra spolpata; coppa tenera e gustosa con patate al forno; cotechino con le verze; sorbetto al pompelmo rosa; millefoglie interpretata dalla locanda; Nocino della casa.

I vini in tavola: Lugana (Gianfranco Bertagna); Cabernet (Ricchi).

Commenti: Una realtà fra le più consolidate dal 2001, la locanda è a due passi dal Mincio, in riva al quale è stato servito l'aperitivo. Riunione conviviale con ospiti: dalla Svizzera Italiana il Delegato Paolo Grandi; da Emdebir (Etiopia), Gura Meganasse Clinic, suor Luciana Catena e la dottoressa Claudia Rabaiotti. Da Grandi, la rivendicazione del pesce d'acqua dolce nella ristorazione ticinese, scomparso invece nella mantovana. Ma le Grazie significa cotechino, per tradizione e in tutte le stagioni: storia, raccontata dal Simposiarca Renzo Dall'Ara, antica ma validamente attuale nel piatto.

MILANO DUOMO

19 giugno 2014

Ristorante "La cucina dei frigoriferi milanesi" di Marco Tronconi. ●Via Piranesi 10, Milano; ☎02/7398245, fax 02/39666784; coperti 55. ●Parcheggio custodito; ferie 8-31 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7; prezzo 45 €.

Le vivande servite: crocchette di riso fritto, cialde di pane con ricotta e



pomodori; bocconcini di trota affumicata del Trentino; risotto croccante allo zafferano con calamari e zucchine; polpo e gamberi con salsa di ricotta di bufala e guarnizione di verdure; torta caprese al cioccolato con salsa ai lamponi.

I vini in tavola: Sartor Emilio Prosecco Treviso extra dry; Pravis Müller Thurgau San Thomà 2012.

Commenti: Serata stimolante sotto molteplici aspetti. I Simposiari, Enrico Bellani e Nicola Favia, hanno organizzato la riunione conviviale presso il vecchio Palazzo del Ghiaccio, sede di un importante recupero senz'altro interessante da un punto di vista architettonico. Apprezzato l'intervento del professor Fausto Capelli, docente di Diritto Alimentare a Parma, sulle sofisticazioni alimentari. In tavola sono stati giudicati interessanti sia gli antipasti sia il primo, un riso dalla singolare croccantezza, mentre da rivedere il polpo, piuttosto anonimo nella sua ricetta e il dolce. Notevoli il pane e la focaccia. Il locale è aperto da poco, è quindi normale un periodo di rodaggio, anche perché i gestori hanno già una notevole esperienza precedente di successo e sapranno senz'altro migliorare.

MONZA E BRIANZA

8 maggio 2014

Ristorante "Il gusto della vita" di Dhian Singh, in cucina Dhian Singh. ●Via Bergamo 5, Monza e Brianza; ☎039/325476, cell. 349/6160275; info@ilgustodellavita.it, www.ilgustodellavita.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie tre settimane agosto, una settimana gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food; fettucine di calamari con morbido di

piselli, pomodoro e cipolla di Tropea candito e germogli; fettucine fatte in casa con ragù di astice e suo corallo emulsionato; involtini di sogliola farciti con capasanta e gamberi in crosta di pane nero con peperoni marinato all'aceto di mele e capperi in fiore; bianco mangiare allo yogurt, succo di frutto della passione e ananas.

I vini in tavola: Ribolla gialla Collio Doc (Vidussi).

Commenti: La Delegazione si è incontrata nell'antico Borgo Bergamo. Una cena all'insegna di una cucina di pesce, curata e capace di regalare insolite combinazioni. In sala la sapienza enologica della signora Elena Picchiotini, sommelier e moglie dello chef Dhian Singh, che, partito da Nuova Delhi, vanta un'esperienza presso il ristorante Derby Grill dell'Hotel de la Ville di Monza e diversi stage presso il maestro Gualtiero Marchesi. La cucina è di pesce con tocchi esotici di prodotti che lo chef fa arrivare direttamente dal suo Paese. Il Consulatore Alberto Montrasio ha coinvolto gli Accademici in un bellissimo racconto del passato di Borgo Bergamo mescolando ricordi personali alla storia.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

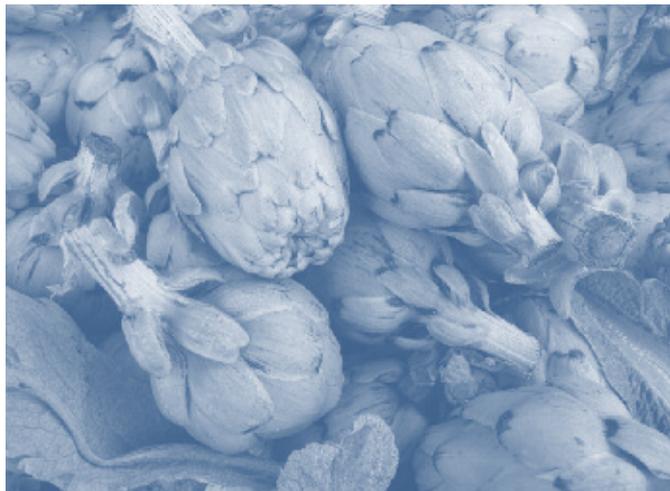
12 giugno 2014

Ristorante "Antica Locanda ai Portici" di Alberto Erthugral, in cucina Massimiliano Ballarò. ●Via Roma 24, Gazzuolo (Mantova); ☎0376/97444; www.locandaaiportici.it; coperti 80+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone marinato con agrumi e insalata di finocchi; insalata di polpo cotto a bassa



LOMBARDIA segue



temperatura con carciofi freschi, patate, menta, iceberg e perle di melone; tagliolini agli asparagi croccanti e gambero crudo in purezza e lime; filetto di branzino in crosta di patate ed erbe con spuma di Prosecco; bianco mangiare al limone; sushi fruit alle tre salse.

I vini in tavola: Amedeo (Cantina Cavalchina), Franciacorta brut (Fergetta), Passito Veneto (Cavalchina).

Commenti: La serata si è tenuta presso un noto ristorante specializzato nella cucina di pesce di mare. Ampia la sala ristorante, con tavoli correttamente preparati. La presentazione dei piatti (un mix di innovazione e tradizione) è stata molto curata e coreografica. Ottimo il salmone marinato con agrumi e insalata di finocchi; insolito il polpo con verdure su crema di rapa rossa; buoni i tagliolini con asparagi e gamberi. In tutti i piatti, ad eccezione del branzino in crosta buono ed equilibrato, si è sentita la mancanza di sapidità. Gradevole il bianco mangiare e inusuale il sushi di frutta. Buona la qualità dei vini. Le note dolenti vengono dal servizio, molto lento e non coordinato anche sui tempi delle singole portate al tavolo. Non favorevole il rapporto qualità-prezzo.

VALLECAMONICA
12 giugno 2014

Ristorante "Tentazioni" di Giacomo e Sandro Pittelli, in cucina Sandro Pittelli. ●Via Papa Paolo VI 7, Pisogne (Brescia); ☎036/4880661; info@tentazioniristorante.it, www.tentazioniristorante.it; coperti 40-50+40-50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: manzetta camuna marinata con verdurine in agrodolce e olio extravergine di Marone; fusilloni Vicidomini con gamberi, fondo di crostacei e riduzione al Franciacorta; casoncello al burro montato con bacon e timo; guancetta di vitello arrostita con patata schiacciata al limone e sauté di funghi finferli; bossolà bresciano con salsa alla vaniglia Bourbon.

I vini in tavola: Pare 2013 (Cascina Casola); Bianco dell'Annunciata (azienda agricola Vallecamonica); Chiaretto del Garda (Zenato); Cias Negher (azienda agricola Vallecamonica); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Locale di classe con molta cura dei particolari e servizio all'altezza. Sandro Pittelli ha stupito gli Accademici con un menu ricco di ricercatezze e di materie prime di ottima qualità, cucinate in modo sapiente e senza eccessi di spezie. La sala è molto curata e il personale attento ed entusiasta del proprio lavoro.

**VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA**
22 maggio 2014

Ristorante "Canaja" di Mirco Piana. ●Via Cavour 74, Sartirana (Pavia); ☎331/3197743; mirco.piana@gmail.com; coperti 120+35 (all'aperto). ●Ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliata di patate con misto di salumi; risotto al Prosecco con pasta di salame e riduzione di aceto balsamico; guancialotto di vitellone; verdure grigliate; mantecato alla vaniglia con salsa al caramello.

I vini in tavola: Stra Loja 2011 (Terlaba, Berzano di Tortona).

Commenti: Un castello, risaie, graciare di rane: eccoci a Sartirana Lomellina, dove il Simposiarca Pier Costante Ferrari ha guidato gli Accademici nel ristorante che da quest'anno ha una nuova gestione con Mirco Piana. Il locale è ricavato in una bella costruzione d'epoca e dispone di un gradevole cortiletto per le afose giornate estive. Scorrendo le schede della valutazione, il piatto principale, il risotto, non raccoglie grandi consensi; il guancialotto di vitellone è stato bene apprezzato e così pure il dessert. Modesto il rapporto vino-cibo. Qualche voce critica per l'arredo della tavola.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO
12 giugno 2014

Ristorante "Boivin" di Riccardo Bosco, in cucina Riccardo Bosco. ●Via Garibaldi 9, Levico (Trento); ☎0461/701670, anche fax; info@boivin.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: stuzzichini; salmerino marinato con insalata di finocchio e arance; zuppetta di marasche con gnocco di ricotta; puntine di maiale arrosto con polenta, cavolo cappuccio e mortandela di Caldorazzo; trio di dolci della casa.

I vini in tavola: Trento Doc; Blanc de Sers (Casata Monfort); Portico rosso (Fanti); Masetto Dulcis (Endrici).

Commenti: Serata veramente particolare, curata da Vittorio Falzolgher e Riccardo Petroni, nel ristorante situato in Valsugana a Levico. Gli Accademici sono stati accolti dal proprietario Riccardo Bosco che, con maestria, presiede alla cucina seguendo gli insegnamenti della nonna. Molto buono il salmerino, marinato con insalata di finocchio e arance, servito come antipasto e il cui gusto è stato esaltato dal buon vino locale Blanc de Sers. Protagoniste della serata le marasche, frutta di sta-

gione, declinate in forma di zuppetta con gnocco di ricotta. L'originale piatto è stato molto discusso e secondo alcuni si poteva servire forse meglio come dolce. Le puntine e la mortandela erano nella linea della tradizione e ben abbinate al Portico rosso-Fanti. Buoni i dolci.



VENETO

ALTO VICENTINO
26 giugno 2014

Ristorante "Laita, Contrada del Gusto" di Laita snc (famiglia Bertinazzi), in cucina Francesco Bertinazzi. ●Via Laita Righello 5/7, Altissimo (Vicenza); ☎0444/429618; info@laita.it, www.laita.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a metà settembre e 15 giorni a metà gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fiori di zuccina in tempura; tris dell'alta valle del Chiampo (trota in tempura, la "putana" con trota in saor, corgnoi (lumache) su crema di patate affumicate al legno di pino); cubetti di patate di Altissimo con tartufo nero di Marana; trota fumé soft della Val del Chiampo De.Co. con verdure di stagione e salsine della casa; gelato di ricotta di Altissimo e ciliegie di Chiampo con amaretti.

I vini in tavola: Torre dei Vescovi Spumante brut Lessini Durello Doc 2013 (Cantina Sociale dei Colli Berici); Le Rivole bianco di Breganze Doc 2013 (azienda agricola Col Dovo); Monte Guglia Recioto Spumante di Gambellara Docg 2012 (azienda agricola Pieribon).

Commenti: Si inizia con una degustazione di fiori di zuccina in tempura e un bicchiere di Durello, nella vecchia corte. Al tavolo, e previa introduzione del Delegato e dei Simposiari Piero Rasia e Giuseppe Zonin sul tema "solstizio d'estate" e sulla spiegazione dei piatti e dei vini, si è proseguito con l'antipasto, un buon piatto fresco. Gli gnocchi fatti in casa, dalla forma cubica, di buona fat-



tura, erano molto gustosi visto l'abbinamento con tartufi neri locali. Il filetto di trota, è stato, probabilmente, elaborato in modo eccessivo dal giovane chef. Il dolce, un gelato di ricotta locale, fatto dal ristoratore con ciliege di Chiampo, ha chiuso degnamente la serata. Ottimo l'abbinamento con i vini. La serata si è conclusa con la consegna di alcuni volumi accademici ai gestori e allo chef.

BELLUNO-FELTRE-CADORE 7 giugno 2014

Ristorante "Bombassei" di Davide Santer. ●Via Valle Ansiei 33, Auronzo di Cadore (Belluno); ☎0435/497070, fax 0436/877063, cell. 339/6459991; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura sabato e domenica in bassa stagione. ●Valutazione 7; prezzo 38 €.

Le vivande servite: fiori di sambuco panati; affettati della casa; ricotta; formaggio bastardo con noci, pere e miele del Comelico; risotto con funghi della saetta e "sciopetis" (silene); gnocchi di patate con straccetti di camoscio in salmi; tagliata di cervo con polenta e marmellata di mirtillo rosso; fartaia (frittata dolce e croccante a forma di spirali concentriche) e gelato con lamponi caldi.

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco superiore Docg (Jeio); Lagrein rosè Sud Tirolo Alto Adige 2012 (Alois Lageder); Collio Doc chardonnay 2013 (Venica, Ronco Bernizza); Pinot nero 2011 (Alois Lageder).

Commenti: Gradevole e rustico agriturismo, in uno splendido scenario dolomitico, con allevamento di bovini e suini e produzione di formaggi e insaccati. Buoni gli affettati e i formaggi serviti come antipasto assieme alla ricotta. Ottimo il risotto, caratterizzato dall'aroma del prugnolo o fungo della saetta e dall'erba tipica primaverile detta "sciope", co-

si chiamata perché se si schiaccia il fiore rigonfio, scoppietta. Molto apprezzati gli gnocchi. La marmellata di mirtillo rosso ha aggiunto brio e gusto alla tagliata di cervo morbida e succosa. La fartaia tipica ampezzana, molto buona, ha lasciato un dolce ricordo della riunione conviviale d'estate, arricchita dalla storia della fattoria da parte del Simposiarca Piergiorgio Monti Eleganti. Raffinati i vini, peccato non si trovino nella lista dell'agriturismo.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO 14 maggio 2014

Ristorante "Il Barolino" dei fratelli Barolo, in cucina Andrea. ●Via Papa Giovanni XXIII 110, Carpi (Modena); ☎053/654327, anche fax; info@ilbarolinoristorante.com, www.ilbarolinoristorante.com; coperti 70+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2-24 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiano reggiano 24 mesi; gnocchino fritto; frittatina contadina; lasagnetta di melanzane; tortelli verdi della tradizione; maccheroni al pettine con ragu di coniglio; garretto di vitello arrosto; spinaci al burro e patate arrosto; semifreddo stracciatella con crema inglese.

I vini in tavola: Valdobbiadene Docg Fagher (Le Colture); Lambrusco di Sorbara selezione (Vezzelli); Rosso

Brentino (Cantina Maculan); Moscato d'Asti Docg (Vigna Rionda Massolino).

Commenti: La Simposiarca Elisabetta Barbolini ha scelto un menu della tradizione con innovazione. Ospite d'onore della serata il Colonnello di cavalleria Fulvio Poli, con una dissertazione sull'evoluzione dell'alimentazione del soldato. Illustrando i contenuti di una sua opera, appena pubblicata sull'arte militare degli ordini cavallereschi al tempo delle crociate, ha evidenziato come i cavalieri seppero riscoprire i principi dell'arte della guerra, anche nel settore dell'alimentazione, garantendo alle truppe, sul campo, un vitto abbondante, vario e salubre. La serata si è conclusa nel migliore dei modi, grazie al livello elevato della qualità espressa dallo chef Andrea che ha ricevuto l'appaluso degli Accademici.

CARPI-CORREGGIO 12 giugno 2014

Ristorante "L'Osteria" di Matteo Dallari, in cucina Matteo Dallari. ●Via Circondaria 48, Correggio (Reggio Emilia); ☎0522/637259; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tigelle con salumi stagionati e cotti, formaggi e nutella; tortelli di zucca e verdi con condimenti a parte "soffritto e alla pancetta"; riso rosa con zafferano e pinoli; tagliata di angus al rosmarino e al pepe verde; patate al forno e verdure alla griglia; gelato alla crema con aceto balsamico.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Bortolomio); Lambrusco Salamino di Santa Croce di Carpi.

Commenti: Il ristorante-osteria è nato nel 2006 dall'idea che gli ingredienti tradizionali si potessero interpretare in piatti caratteristici. Le specialità sono: riso rosa, tortelli emiliani, cappelletti, gnocco e tigelle. La cena si è svolta nel salone centrale riservato alla Delegazione. Il menu, proposto ai soli Accademici, è stato sicuramente invitante e la cena all'altezza delle aspettative, con un buon gradimento da parte degli Accademici. La serata si rivelata piacevole e ricca di spunti interessanti sia per quanto riguarda la qualità della riunione conviviale, sia per gli argomenti trattati dal Delegato e dalla Consulta.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO FERRARA 25 maggio 2014

Ristorante "Tassi" di Ristorante Albergo Tassi srl. ●Viale Repubblica 23, Bondeno (Ferrara); ☎0532/893030, anche fax; hotel.tassi@libero.it; coperti fino a 180. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a fine giugno e una a fine luglio; 1-3 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo € 40.

Le vivande servite: aperitivo con ciccioli, scaglie di grana, salame nostrano e cubetti di mortadella; tazza di tortellini in brodo; cappellacci burro e salvia; tagliatelle salsiccia e fagioli; salama da sugo con purè e lingua di cinghiale affumicata con crema frita; gran carrello dei bolliti con salse e mostarda; coppa Tassi al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Doc (Bisòl); Pignoletto frizzante colli Bolognesi Doc (Vallona); "Aulente" Sangiovese di Romagna Doc (San Patrignano); Lambrusco/Bonarda (Tirelli).

Commenti: Le due Delegazioni hanno allestito la riunione conviviale dedicata alla consegna del Premio "Giovanni Nuvoletti". Il locale, situato in area di confine tra le due Delegazioni, è tempio indiscusso della cucina ferrarese, noto ben oltre i confini regionali. Anche in questa occasione è stato all'altezza della propria fama offrendo un menu classico della tradizione locale: nel segno della motivazione del premio assegnato. Nel grande equilibrio qualitativo, una nota particolare meritano le tagliatelle con ragu e fagioli, perfette e gustose nelle varie componenti. Anche il gran carrello dei bolliti ha suscitato positivi commenti per qualità e varietà. Servizio attento, puntuale, professionale e inappuntabile. Corretta la scelta dei vini. Buono il rapporto qualità-prezzo.

CERVIA- MILANO MARITTIMA 6 giugno 2014

Ristorante "VillAdelma" di A.N.TA srl, in cucina Jonathan Noschese. ●Via Godo Vecchia 35, Russi (Ravenna); ☎0544/580773, cell. 393/8155113; info@villadelma.com, www.villadelma.com; coperti 250+150 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.





EMILIA ROMAGNA segue

Le vivande servite: flan di squacquerone con prosciutto croccante e crema di rucola; lasagnetta bianca al ragù d'agnello degli Abruzzi; stricchetti alle zucchine e i loro fiori con guancia e pepe rosa; coniglio in porchetta con patate arrosto; scortichino di carne salada su misticanza di stagione; bavarese al limoncello con ragù di fragole e cialda croccante.

I vini in tavola: Trebbiano bianco; Sangiovese rosso (entrambi Falco); Spumante Monello (Bandini).

Commenti: Il ristorante, gestito dai due soci Alberto Tamburini e Ivano Zattoni, ha accolto la Delegazione in una villa d'epoca ben tenuta, contornata da alberi d'alto fusto da una parte e un grazioso giardino dall'altra (utilizzabile durante la stagione estiva specialmente per ricevimenti). Al tocco della campana, il Delegato ha dato inizio alla riunione conviviale: gradita la lasagnetta bianca al ragù d'agnello come pure il coniglio in porchetta. Gustosa la bavarese al limoncello. Vini nella media. Il personale di cucina e di sala abbastanza coordinato nello svolgimento dei propri compiti. Costituita nell'ottobre del 2013, la gestione è giovane nell'esperienza ma ha le potenzialità per crescere e perfezionarsi.

 **FORLÌ**
5 giugno 2014

Ristorante "Osteria da Beppe" di Enrico Spada, in cucina Alessandro Serra e Manuel Mazzotti. ●Via Aurelio Saffi 8, Cesenatico (Forlì Cesena); ☎0547/81529, cell. 346/6009090; info@osteriadabeppe.com, www.osteriadabeppe.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di gamberi e calamari con salvia croccante; misto dell'Adriatico al vapore; crudità del giorno; insalate di sardoncini e totani; calamari alla brace; spaghetti Mancini con sardoncini, capperi e pistacchio; grigliata dell'Adriatico; cialda croccante con crema chantilly, fragole e semifreddo al pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Bersi-Serlini); Lugana (Cà dei Frati); Ribolla gialla (Primosic).

Commenti: Un locale di vecchia tradizione nel centro di Cesenatico, che, con la gestione del giovane ed entusiasta Enrico Spada, sta riscuo-



tendo un meritato successo. La cucina usa pesce freschissimo locale, in particolare quello azzurro. Il locale non è grande, ma arredato con gusto e con un servizio rapido e cortese. Ottimi gli antipasti, con un crudo freschissimo e le insalate di sardoncini e totani veramente super per sapore e originalità. Apprezzati gli spaghetti, anche se qualcuno ha lamentato un deciso sapore di aglio. Sapori la grigliata, cotta alla romagnola, senza salse o sapori aggiunti. Buoni anche i vini, in particolare il Franciacorta e il Lugana. L'ottima cena, di cui era Simposiarca il Consulatore Claudio Simoni, si è conclusa consegnando il piatto dell'Accademia al bravo gestore.

 **IMOLA**
10 giugno 2014

Ristorante "Marsala 18" di Roberta Zardi, in cucina Roberta Zardi. ●Via Marsala 18, Imola (Bologna); ☎0542/23526; info@marsala18, www.marsala18.it; coperti 16+10 bistrot. ●Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: Rive di Colbertaldo, Prosecco superiore Docg brut (Cantina Frozza); Gea, bianco Albana bio (Vigne di S. Lorenzo Filippo Manetti); Trebbiolo, 2012, Igt Emilia rosso (azienda La Stoppa); Passito rosso 2009 (Pietro Bandini)

I vini in tavola: tortino di squacquerone, petto d'oca affumicato, asparagi, rucola; strozzapreti verdi con strigoli e guancia di mora romagnola bio, rosso sodo; faraona in porchetta; zuppa inglese e ciliegie.

Commenti: Bottega con prodotti di nicchia, enoteca con etichette anche oltre confine e infine ristorante: a chi entra in questo locale, nel centro storico, la gastronomia e l'enologia of-

frono più di un'opportunità che presta particolare attenzione alla provenienza dei prodotti. Il limitato numero dei coperti ha combaciato con la riunione della Consulta della Delegazione, che ha dimostrato interesse verso la molteplice attività del gestore e cuoca Roberta Zardi. La piacevolezza del tortino di squacquerone ben si è abbinata all'affumicato petto d'oca, mentre l'indovinata amalgama di strigoli e guancia di mora romagnola ha premiato il piatto dei tipici strozzapreti, composti con una pasta senza uova ma verde. Ben cotta e gradevole la porchetta di faraona e finale con la tipica zuppa inglese di matrice romagnola. Indovinato e gradito l'abbinamento con i vini. Plauso finale alla cuoca sia per la qualità del cibo sia per l'attenzione nel servizio nonostante gli stretti spazi a disposizione.

 **MODENA**
16 giugno 2014

Ristorante "Agriturismo Peri al Verde" di Pierluigi Peri. ●Via Emilia est 1771, Modena; ☎059/282424; coperti 100 ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,55; prezzo 35 €.

Le vivande servite: pane di casa e salame al coltello, ricotta di mucca al verde d'erba cipollina, gnocco ingrassato, gnocchini al pomodoro, tortellini fritti al balsamico, capra fresca olio e papavero; "caplazz ed chi d' castel"; riso al tartufo estivo propria tartufo; guancia di vitello al balsamico; purè allo zafferano, cipolla al limone; frutti di bosco in torta al formaggio.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa (Fattoria Peri); Pignoletto (Guerriero).

Commenti: Agriturismo fondato nel 1988 dagli attuali gestori, in una vecchia casa di campagna. La stagione non favorevole ha imposto di mangiare all'interno e non all'aperto come si

era sperato. L'ambiente, sicuramente rustico, era adeguato al luogo. L'antipasto è piaciuto, specialmente la ricotta di mucca con erba cipollina e il formaggio di capra fresca olio e papavero. I caplazz (tortelli) non hanno riportato una buona votazione mentre è stato più apprezzato il risotto al tartufo nero. Molto buona la guancia di vitello al balsamico che ha trovato unanime apprezzamento; mediocri i contorni. Molto apprezzata la torta al formaggio e frutti di bosco sicuramente, insieme alla guancia di vitello, i due piatti migliori. Purtroppo i vini non erano qualitativamente adeguati e sono stati poco graditi dagli Accademici che sono stati severi, nei loro riguardi, con i voti.

 **PARMA**
13 maggio 2014

Ristorante "La Raquette" di Massimo Marani e Stefano Ajolfi. ●Via Racagni 13, Parma; ☎0521/252164; info@ristorantelaraquette.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,07; prezzo 40 €.

Le vivande servite: frittini di Ajolfi; tartare di gamberi con sedano; tagliata di tonno rosso scottato con sale grosso e cipolle caramellate; freschezza di gamberi sbollentati con finocchi e arancia; scialatelli con ragù di mare; grandi ombrine in forno all'isolana golosa; torte della casa.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Casa Bottega); Langhe Doc Arneis Blangè (Ceretto Monsorbo Bernardina).

Commenti: Il locale, costruito a ridosso delle mura, ha una parete della prima sala costituita da uno dei bastioni della città. La fama di Ajolfi a Parma è legata al commercio del pesce ed è proprio per tale motivo che i Simposiari della serata, il Consulatore Mauro Barbacini, attivamente coadiuvato nell'impresa da Elisabetta Grotoli, moglie del Segretario, hanno concordato il menu a base di pesce. La Delegazione ha messo a dura prova l'accoglienza del ristorante, vista l'affluenza superiore alla media di Accademici e ospiti. Il cavallo di battaglia della casa è costituito dal fritto di pesce, ma la pietanza che ha ricevuto l'accoglienza migliore è stata la tagliata di tonno rosso scottato con sale grosso e cipolle caramellate. La serata, alla quale ha partecipato il Presidente Giovanni Ballarini, è stata anche occasione per festeggiare due dei precedenti Delegati, Giuseppe Zanardi, cui è stato consegnato il distintivo per i 35 anni di appartenenza



all'Accademia, e Giorgio Orlandini, che ha ricevuto il distintivo per il quarantennale.

REGGIO EMILIA
23 giugno 2014

Ristorante "Il Gioco dell'Oca" di Enzo Bertelli e Alberto Telani, in cucina Enzo Bertelli. ●Via Strada Vecchia 13/13 Pieve Rossa, Bagnolo in Piano (Reggio Emilia); ☎0522/951049, cell. 347/4005254; osteria@ilgiocodelloca.com, www.ilgiocodelloca.com; coperti 60+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 6 al 30 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65€; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: raviolino fritto di pesce e asparagi; tortelli classici burro e parmigiano reggiano; tortelli di carote con soffritto di pancetta e pomodoro; tortellacci verdi di ricotta di bufala e petto d'oca affumicato; tortellone di pasta kataifi farcito con vitello, piselli, zucchine e tostone; macedonia di frutta con il gelato.

I vini in tavola: Lambrusco Lini 910, Lambrusco scuro Lini 910.

Commenti: La tradizione reggiana vuole che nella notte di San Giovanni si mangino tortelli, si raccolgano le noci per poi produrre il nocino e si vengano "benedetti" dalla "guazza" (rugiada). Mentre attorno al ristorante le noci e la rugiada erano momentaneamente assenti, gli Accademici reggiani, familiari e ospiti si sono messi in regola con la tradizione scatenandosi nella degustazione di un tripudio di tortelli: "Piovono tortelli dall'antipasto al dolce" è il titolo che l'attento Simposiarca Eugenio Menozzi ha dato al menu della riu-



nione conviviale di S. Giovanni, non mancando di erudire i commensali sulla storia di questa tradizione, oltre che sulle peculiarità dei piatti. La qualità dei curatissimi assaggi delle varie interpretazioni del tortello, unitamente all'originale eleganza della veranda affacciata sulla campagna, hanno corroborato la recente scelta di immettere questo ristorante nella nuova Guida Accademica "Le buone tavole della tradizione".



TOSCANA

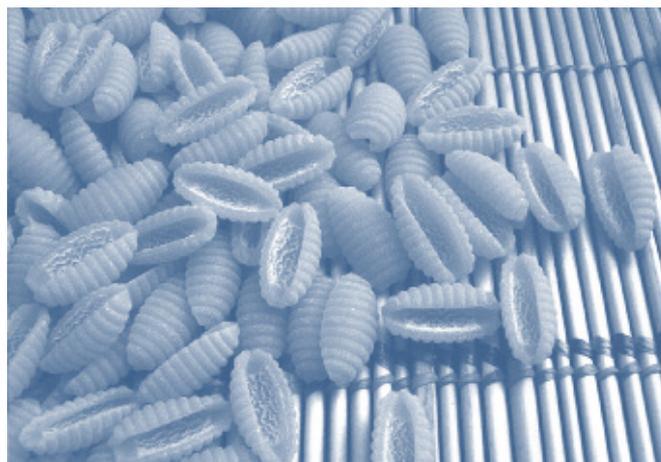
LIVORNO
28 maggio 2014

Ristorante "La Credenza di Picasso" di Lorella Malanima. ●Via Ricasoli 72, Località Gabbro, Rosignano Marittimo (Livorno); ☎0586/743002, cell. 366/4601660; credenzadipicasso@hotmail.it; coperti 35. ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze; ferie non preventivate; giorno di chiusura lunedì e martedì, a pranzo dal mercoledì al sabato. ●Valutazione 7,31; prezzo 30 €.

Le vivande servite: sformatini e parmigiana di melanzane; ravioli casalinghi di verdura e ricotta conditi con pesto alle noci; pappardelle casalinghe al ragù di cinghiale; frittura di coniglio e di pollo degli allevamenti locali con contorno di zucchine, patate e altre verdure fritte; porzioni di cheesecake, tiramisù, crostate alla marmellata e torta della nonna, a scelta o miste.

I vini in tavola: Brunello di Montalcino 2008 (Coti Pitti Ferrandi).

Commenti: Su invito del Delegato Sergio Gristina, nell'occasione anche Simposiarca, gli Accademici e i loro ospiti si sono ritrovati nella trattoria un tempo abitazione di un pittore (da questo il simpatico e scherzoso nome di "La Credenza di Picasso"), dove la signora Lorella, coadiuvata dal figlio, ha cucinato e servito pietanze della tradizione culinaria delle colline livornesi, fra le quali hanno ricevuto ottima accoglienza le pappardelle al ragù di cinghiale e l'imponente frittura di animali da cortile provenienti



dagli allevamenti locali. Molto graditi anche i vari dolci - tutti fatti in casa - serviti al dessert. Particolarmente buono il Brunello, che ha accompagnato le varie portate.

LUNIGIANA
29 maggio 2014

Ristorante "La nuova Jera" di Angela Vilma Castelletto, in cucina Stefano Brunelli. ●Via Jera 19, Bagnone (Massa Carrara); ☎0187/428161; info@lanuovajera.it, www.lanuovajera.it; coperti 50+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì tranne in estate. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittura di verdurine e cipolla di Treschietto; torta di erbe di campo cotta nei testì; ripieni di Lunigiana; testarolo in girelle al balsamico; pasta fresca al verde di cipollotto, zafferano e chiodo; filetto di maiale con senape e miele su cipollotti e carote glassate; mela rotella in sfoglia con gelato alla China Clementi.

I vini in tavola: Spumante (Cesarini Sforza Doc Trento); Vermentino Igt Toscana 2012, Terre di Agnolo; Rosè Igt Toscana 2012, Terre di Agnolo (entrambi Davi Girolamo, Fivizzano).

Commenti: Riunione conviviale in omaggio alla cipolla di Treschietto, prodotto d'eccellenza lunigianese. Il giovane chef Stefano Brunelli, figlio della proprietaria, ha proposto un menu a tema, ben studiato ed eseguito, con passione e professionalità, in rispetto della tradizione, con qualche nota creativa come il testarolo in girelle al balsamico, tra gli antipasti e l'ottima pasta fresca al verde di cipollotto, zafferano e chiodo come primo. Una vera delizia il dolce, la

mela rotella in sfoglia con gelato alla China Clementi, noto amaro della farmacia Clementi a Fivizzano. Ben abbinati i vini, piacevolissimo il Rosè. Servizio attento e gentile, ambiente molto suggestivo. Bellissima serata di grande convivialità e un buon tenore culturale con la presentazione del libro *Ricetta mortale* dello scrittore bagnonese Giancarlo Pezzini.

MAREMMA-GROSSETO
6 giugno 2014

Ristorante "Il Sottomarino" di Filippo Pagana Sgalli. ●Via Fratti 1- Viale Italia, Follonica (Grosseto); ☎0564/40772, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo 50 €.

Le vivande servite: vellutino di ceci con gamberi; malloreddus con calamari e pistacchi di Bronte; bollito misto di pesce e crostacei cotto a bassa temperatura; fritto misto di pesce e verdure in tempura; flan di zucchine; cilindro di cioccolato fondente ripieno alla gianduia con zabaione al Moscato d'Asti.

I vini in tavola: Vermentino di Bolgheri Emilio Primo (Fattoria Terre del Marchesato).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Paolo Riccieri, si è tenuta in un locale accogliente, a conduzione familiare, dove della cucina si occupano il patron Filippo e il figlio Silvio, mentre la sala è curata, con passione e competenza, dalla moglie Candida e dalla figlia Paola. Il ristorante propone una cucina semplice e raffinata, a base di pesce. Nel menu, ha destato l'attenzione degli Accademici e degli ospiti il bollito a bassa temperatura la cui preparazione è stata illustrata dal



TOSCANA segue

patron Filippo al termine della serata. Questo sistema evita la perdita dei liquidi, che rende i cibi più secchi, rispettando al massimo la struttura naturale degli alimenti; inoltre la cottura sottovuoto intensifica e stabilizza gli aromi e i sapori dei cibi e dei condimenti. Sono stati molto apprezzati anche il dessert e i digestivi, tutti di produzione propria. Ospite gradito è stato il Coordinatore Territoriale Franco Milli.

**MONTECATINI TERME-
VALDINIEVOLE**
23 maggio 2014

Ristorante "Fornello" di Gabriele Giuliani, in cucina Gabriele Giuliani. ●Via Mammianese nord 5, Altopascio (Lucca); ☎0583/216528; info@osterialfornello.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina di asparagina; asparagi spadellati al lardo; risotto sugli asparagi; asparagi all'agro; cioncia; sfogliatina alle mele.

I vini in tavola: Merlot delle Colline lucchesi 2011 (Lenzini).

Commenti: Riunione conviviale col gusto della rimpatriata, perché, dopo anni, gli Accademici tornano a festeggiare gli asparagi, grazie a questo locale. Ma anche istituzionale, nel corso della quale, nella cordialità generale, la Delegazione ha consegnato il Premio "Dino Villani" alla ditta "Bargilli - cialde di Montecatini" e il Diploma di appartenenza più che venticinquennale all'Accademico Calamandrei e ha perfezionato l'ammissione di tre nuovi soci. La cena ha avuto buon esito: a parte riserve sulla frittatina iniziale, troppo secca e sulla scarsa aerazione della sala riservata, c'è stato corale apprezzamento sui vari piatti d'asparagi, cotti, in particolare quelli all'agro, in maniera perfetta. Quanto al vino, s'è riscontrato un apprezzabile progresso sulle pas-



sate esperienze. Al termine, il Delegato Giovannini ha salutato i Delegati del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco e della Versilia Storica, Anna Ricci, ospiti della serata.

**MONTECATINI TERME-
VALDINIEVOLE**
PISTOIA
7 giugno 2014

Ristorante "Colleggiato" della famiglia Bozzi, in cucina Alessio Fontana. ●Via Colleggiato 45, Pistoia; ☎0573/450297, fax 0573/451009; info@hotelvillacappugi.com, www.ristorantecolleggiato.blogspot.it; coperti 200+350 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pescatelli fritti; risotto sui bozzoletti; maccheroni sul coniglio; arista al forno; germano in umido; fagioli all'olio; crostata alla crema e frutti di bosco; frittelle di farina dolce.

I vini in tavola: Chianti classico Docg Vignavecchia; Bolgheri rosso Caccia al palazzo Divaira.

Commenti: Riunione conviviale di particolare significato e impegno, perché tenuta a conclusione del convegno su "Gente di Montagna e gente di Padule", organizzato congiuntamente dalle due Delegazioni, sui modi di vita e alimentazione tipici di due zone particolari dei rispettivi territori. Il menu era stato allestito proprio tenendo conto degli specifici usi alimentari, sicché è risultato praticamente "doppio" nelle proposte, ma unitariamente molto gradito a tutti. Un particolare apprezzamento

c'è stato per il locale, che ha saputo trovare ingredienti purtroppo non più di facile reperibilità. Difficile fare una classifica, ma meritano una segnalazione la frittura di pescatelli, i maccheroni sul coniglio, il germano in umido e le frittelline di farina dolce, ottime e doverose, per quanto fuori stagione. Unico neo, il clima caldo della veranda. Molto buoni anche i vini, in particolare il Bolgheri.

MUGELLO
22 maggio 2014

Ristorante "La Torre Osteria et Bottega" di Leonardo e Lorenzo Dugheri, in cucina Leonardo Dugheri. ●Località La Torre, Scarperia (Firenze); ☎055/8402240, cell 347/3845593; latorresrl12@gmail.com, www.latorreosteriaetbottega.it; coperti 55 +30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cilindro con carbone vegetale e corniola; caprino a crosta fiorita; caprino con semi di sesamo; taglierini con caprini e zucchine; gnudi di ricotta di pecora; panino del Mugello con asparagi; formaggi di pecora con confetture artigianali; pecorino crosta fiorita; stagionato e stagionato a pasta cotta; gelato di yogurt e more; crostate.

I vini in tavola: Extra brut metodo classico (Castello del Trebbio); Pinot nero 2010 (Voltumnia); Petreto 2005 (Puriture nobile).

Commenti: Osteria costituita recentemente sullo stile delle vecchie trattorie poste sulle strade della Toscana. Oltre ai pasti tradizionali vi è la possibilità di fermarsi per una merenda

o per approvvigionarsi di salumi e formaggi da portare a casa. Il menu tipico è quello della cucina toscana rivista in senso moderno. Il tema della serata era "Lungo i tratturi della pastorizia alla ricerca della cucina dei popoli del Mediterraneo: sapori e afiori ancestrali". La cena era orientata sulla rivalutazione dei formaggi ovini e caprini locali e toscani. I piatti, ben preparati, hanno dato un'idea di come questi antichi prodotti della pastorizia ben si adattino al gusto moderno e alle esigenze dietetiche di oggi. Una nota di merito particolare al gelato allo yogurt di latte di pecora, accompagnato da confettura di more prodotta localmente. Questo dessert ha indicato un'utilizzazione nuova e particolare del latte ovino.

PISA VALDERA
13 maggio 2014

Ristorante "Scopiccio" di SIRA sas, in cucina Barbara Simoncini e Paola Rasoini. ●Via della Casine 5, Lari (Pisa); ☎0587/083093, cell. 370/3275680; locandalosopiccio@gmail.com, www.locandalosopiccioweebly.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 40 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con cecina e ficatole; gnudi cotti in brodo con lardo di maiale pesante pisano cacio e pepe; pici della domenica tirati a mano con salsa rustica di fave e guancia; peposo con crema di polenta Formenton otto file garfagnina; semifreddo al cantuccio e assaggio di Vin Santo Recinaio.

I vini in tavola: San Gervasio rosa, Chianti Docg; A Sirio (rosso toscano Igt); Recinaio Vin Santo (tutti dell'Azienda San Gervasio, Palaia, Pisa).

Commenti: Locale di recente apertura, in un cascinale rustico ma ben arredato e accogliente. Gestito da una brigata giovane ed efficiente, di grande cortesia e disponibilità. In cucina, due chef giovani, attente alla tradizione e al territorio, ma aperte a proposte gastronomiche correttamente innovative, con una puntuale ricerca di materie prime di eccellenza, reperite in zona. Da ricordare un formidabile prosciutto locale di "maiale pesante", allevato per ricavarne una "zampa" di dimensioni, sapore e distribuzione di grasso e carne quasi spagnole. Non a caso, in tavola, gnudi cotti in brodo con lardo di maiale pesante; pici conditi con una salsa di



fave e guancia, un peposo morbido e profumato. Da segnalare i vini, la cui degustazione è stata guidata dal titolare dell'azienda, Luca Tommasini, tutti di buon livello e perfettamente appropriati ai piatti, con una nota di eccellenza per "A Sirio", Sangiovese e Cabernet-Sauvignon, e per il Reciario, Vin Santo affinato per almeno otto anni nei caratelli. A fine serata, consegna della vetrofania accademica e un prolungato applauso.

PISA VALDERA
10 giugno 2014

Ristorante "Benito". ● Via Martiri della Libertà 2, Orentano (Pisa); ☎0583/23155, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: calice di benvenuto con assaggio di formaggio; antipasto toscano; zuppa toscana; spaghetti alla puttanesca; bistecche con fagioli al fiasco; cantuccini e Vin Santo.

I vini in tavola: Chianti delle Colline pisane, (azienda Barsottini, Fauglia); Chianti della Fattoria (L'Uccelliera, Fauglia); Vin Santo Caratello.

Commenti: Ritorno alla più pura tradizione toscana. Riunione conviviale in una trattoria tra le più note della zona, con un menu legato al territorio. Eccellenti i crostini; come sempre diversa da tutte le altre la zuppa (ma ogni borgo rivendica, giustamente, la sua); ottimi, quanto piccanti, gli spaghetti. Su tutto, però, il vanto del locale: la solita, straordinaria, per qualità e cottura, bistecca, cotta alla perfezione alla brace. Gradevole l'abbinamento dei vini, con l'immane calice di Vin Santo con i cantuccini. Alla serata hanno partecipato molti Accademici e numerosissimi ospiti, tra i quali alcune Autorità cittadine, che hanno apprezzato la riunione. Riconosciuti i meriti del Simposiarca, Beppe Marti-

nelli, è stato un piacere consegnare al titolare la vetrofania accademica con il plauso di tutti.

SIENA
29 maggio 2014

Ristorante "Boccon Divino" della famiglia Fiorani, in cucina Alessandro e Mario Fiorani. ● Via Traversa dei Monti 201, Montalcino (Siena); ☎0577/848233; info@boccondivino-montalcino.it, www.boccondivino-montalcino.it; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre-gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €, carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: verdure fritte e stuzzichini; "carabaccia"; zuppa di cipolle con cuore piccante; filetto di suino lardellato su tortino di patate e pomodorini al forno; antico peposo alla Brunelleschi con pure di ceci al rosmarino; bavarese di caprino con salsa di lamponi e cialde croccanti.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino 2012 (Castello di Argiano).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta a Montalcino, uno dei centri più affascinanti del territorio della Delegazione. Il locale è proprio alle porte della città e dispone di una terrazza dalla quale si ammira uno dei panorami più belli della Toscana, fatto di colline, di boschi e di campi lavorati. Gli Accademici e gli ospiti, durante l'aperitivo, sono stati intrattenuti con una rilettura simpatica "dell'esodo senese in terra di Montalcino". Molto apprezzato il menu, in particolare l'antipasto con gli appetitosi fritti di verdure serviti in cartocci, il formaggio caprino e i salumi.



SIENA VALDELSA
11 giugno 2014

Ristorante "Casa Bandini" di Jacopo Bandini. ●Antico Borgo San Lorenzo, Località Pian dei Campi 10, Poggibonsi (Siena); ☎0577/977110, fax 0577/979553; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1° dicembre-1° febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,54; prezzo 35 €.

Le vivande servite: antipasto con salumi e formaggi del territorio; risotto "alla fratacchiona" con puntarelle di asparagi e sfumatura di zafferano di San Gimignano; tortello di pasta fresca farcito con ricotta e pecorino di Pienza al tartufo nero estivo; tagliata di controfiletto di vitellone in cottura alla fiorentina al lardo di Colonnata; radicchi di campo aromatizzati al balsamico; tiramisù alle fragole.



I vini in tavola: Rosso del Cavalier Tranquillo Igp (Losi Querciavalle, Castelnuovo Berardenga).

Commenti: Gli Accademici hanno potuto gustare un articolato menu in cui hanno primeggiato, nella valutazione, con l'inserimento, ardito ma ben riuscito, delle fragole nel classico tiramisù. Lo chef e proprietario del locale, Jacopo Bandini, ha affabilmente illustrato le caratteristiche delle varie portate che hanno trovato unanime apprezzamento. Molto ben curato il servizio, rafforzato e ingen-

tilito da una graziosa e preparata sommelier. Al termine, il Delegato ha rivolto a tutti un augurio di serene vacanze dando appuntamento alle prossime iniziative accademiche previste dopo la pausa estiva.

VALDARNO FIORENTINO
25 giugno 2014

Ristorante "Villa Le Barone" del conte Corso Aloisi De Lardere, in cucina Fernanda e Ediliana. ●Villa Le Barone, Panzano in Chianti, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/852621, fax 055/852277; info@villalebarone.com, www.villalebarone.com; coperti 55+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a Pasqua. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta al pomodoro, panzanella, insalata di trippa; vellutata di cipolle di Tropea; tortelli al radicchio rosso e pecorino su letto di crema di barbe rosse; fritto di bocconcini di pollo e straccetti di vitellone, con cipolle, zucchine, melanzane fritte; torta di ricotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti classico Docg (Villa Le Barone).

Commenti: Piacevolissima serata nello splendido resort che, anche questa volta, grazie alle sapienti mani delle cuoche, ha presentato piatti di eccellente fattura. Buona l'insalata di trippa, ottima la vellutata, eccellenti i tortelli. Il fritto è arrivato caldo, croccante e non unto, sia la carne sia le verdure. Il dolce ha avuto alcuni bis e forse un paio di tris. Una serata all'insegna della convivialità, cui ha partecipato anche il conte Corso, durante la quale, il Delegato Ruggero Larco ha consegnato un piccolo presente alle cuoche e un piatto in ceramica personalizzato dalla Delegazione. La cena si è conclusa con un "ci rivediamo presto", per tornare a gustare altri e diversi ottimi piatti.





TOSCANA segue

VALDELSA FIORENTINA
11 giugno 2014

Ristorante "Osteria del Pesce Rosso" di Gianni Neri e Gianni Bartolini, in cucina Gianni e Gianni. ●Via Chiarenti 14, Montaione (Firenze); ☎0571/69010, cell. 331/8491315; www.osteriapescrosso.it; coperti 50+4 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura a pranzo nei giorni feriali. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella di mare; saccottino di pasta fillo con stracchino e scampi; vellutata di carote con spiedino di puntine; Carnaroli con gamberi rossi, zafferano e burrata; fettuccine di Camerino al ragù di piovra e pecorino; coda di rospo lardellata con crosta di sfoglia con soia gialla; cheese-cake alle fragole.

I vini in tavola: Bianco Il Castelluccio; rosso Il Moraccio; Vin Santo (tutti Tamburini).

Commenti: Alcune sorprese hanno caratterizzato la cena organizzata dalla Simposiarca Emanuela Tamburini. Gli chef hanno saputo unire elegantemente la cucina popolare toscana di pesce, curata nella scelta degli ingredienti tutti di ottima qualità, con innovazioni legate all'inserimento di formaggi nei piatti presentati. Applausi per tutti gli antipasti, fra i quali risultavano delicati e gustosi la panzanella di mare e il saccottino con stracchino e scampi. Giusto l'abbinamento con i vini. Molto gradito il dolce. Forse l'abbinamento Vin Santo cheese-cake un po' azzardato. La serata è stata allietata dall'ufficializzazione di due nuovi Accademici: Cristina Bartaloni, Alessandro Ciampalini. Un happy birthday è stato intonato per l'Accademico Manganelli. Il Delegato Alessandro Signorini si è soffermato sul ruolo dell'Accademico come faro mondiale della cucina italiana nel mondo. La serata ha riscos-

so soddisfazione da tutti i punti di vista ma si consiglia ai gestori di curare un po' di più la climatizzazione.

**MARCHE****MACERATA**
29 maggio 2014

Ristorante "Postiglione" di Roberta Chiacchiera, in cucina Roberta Chiacchiera. ●Via De Gasperi 28, Montecosiano (Macerata); ☎0733/290244, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 12-31 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pannocchie, spigole, vongole, seppioline, coda di rospo; maltagliati con frutti di mare e lenticchie; frittura mista; arrosto dell'Adriatico; pizza battuta ripiena con crema al limone.

I vini in tavola: Passerina e Toscanello (Cantina Colli Ripani).

Commenti: Il Simposiarca Lauro Machella si è molto impegnato ad organizzare questa serata accademica con un menu di pesce in pieno entroterra maceratese. E la serata ha avuto successo sia per la bravura della titolare del ristorante, Roberta Chiacchiera, sia per la freschezza del pesce e la qualità del vino. E per questo i punteggi assegnati dai commensali sono stati piuttosto elevati. Apprezzati soprattutto gli antipasti e il pesce fritto. Il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini si è complimentato con la

titolare anche per la professionalità del personale di servizio ai tavoli. La parte culturale della serata è stata curata dall'Accademico Italo Trapè che ha rievocato l'antica tradizione degli scambi di prodotti che avveniva un tempo tra i pescatori e gli agricoltori e che hanno portato alla creazione di tante ricette a base di pesce e di ortaggi come è avvenuto con l'abbinamento di frutti di mare e lenticchie nel condimento per i maltagliati.

**UMBRIA****FOLIGNO**
21 maggio 2014

Ristorante "Da Paola Stella", in cucina Paola Stella. ●Località Vionica di Verchiano, Foligno (Perugia); ☎0742/632801; girasolesilva@yahoo.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pizze della casa ai vari sapori; fritti misti di verdure di stagione; uova strapazzate al tartufo estivo; fojata; ravioli di ricotta al sugo di pomodoro e basilico; anatra al cartoccio; patate arrosto; crugni (verdura cotta); dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco Treviso (Case Coste Piane); Silvaner; Eisaktaler (Kellerei); Etna rosso (Girolamo Russo).

Commenti: Riunione conviviale sulla montagna appenninica. Paola Stella, dalle consolidate tradizioni culinarie, gestisce una simpatica trattoria in un luogo ameno e diletta gli avventori con piatti della tradizione ben fatti e di sicura scuola, ma anche col pesce che arriva fresco dall'Adriatico. Gli Accademici hanno apprezzato gli ottimi ravioli, semplici ma perfetti soprattutto nel ripieno di squisita ricotta, e soprattutto l'anatra al cartoccio, amorevolmente trattata dalla chef con oltre 8 ore di forno, sapida, dalla carne morbida e intrisa degli umori delle verdure; fritti poco graditi perché freddi, dolci un po' banali. Ottimo l'abbinamento del Silvaner al primo

piatto, apprezzato il rosso Etna, discussione aperta sul Prosecco a rifermentazione naturale spontanea in bottiglia, dal gusto e dalle caratteristiche differenti dai classici Proseccchi.

PERUGIA
23 maggio 2014

Ristorante "Residenza Fontanelle" di Francesco Rugini. ●Via Montepulciano 24, Perugia; ☎075/5055526, fax 075/5055955; info@residenzafontanelle.com, www.residenzafontanelle.com; coperti 300. ●Parcheggio privato, sufficiente, custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di mare con violetti; mazzancolle in crema di ceci; maccheroncini all'uovo alla marinara bianca; orata arrosto con patate e pomodori di Pachino; passaggio di frittura del Tirreno; sorbetto.

I vini in tavola: Grechetto Igt 2013 (Castello di Magione).

Commenti: Il Delegato Massimo Alberti, dopo il saluto, ha dato la parola al Simposiarca Paolo Mariucci, che ha descritto le varie vivande. Il pesce di mare è stato il filo conduttore della serata e il Simposiarca ha evidenziato in particolare il carattere terra-mare dei primi due piatti: l'insalata di mare e carciofi e le mazzancolle in crema di ceci, abbinamenti che sono stati giudicati gustosi, gradevoli e apprezzati. Generale gradimento hanno riscosso l'orata arrosto e la frittura del Tirreno che, servite alla giusta temperatura e grazie all'ottima preparazione, hanno ben conservato il gusto naturale e caratteristico del pesce di mare. Delizioso il sorbetto al cucchiaino guarnito di fragole. Il Grechetto del Castello di Magione, vino di qualità e adeguata gradazione, è stato il giusto abbinamento al menu. La cena si è conclusa con la presentazione dello chef Andrea Battaglini al quale è stato rivolto un caloroso applauso per aver saputo interpretare le finalità della riunione conviviale tesa ad esaltare il gusto di un menu a base di pesce.

SPOLETO
9 giugno 2014

Ristorante "Il Pentagonogramma" di Alberto Massarini. ●Via Martani 4, Spoleto (Perugia); ☎0743/223141 anche fax; coperti 80. ●Parcheggio distante; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,05; prezzo 38 €.





Le vivande servite: fiori di zucca con ricotta su pomodoro al serpillo; strapazzata di uova con germogli di strigoli; frittatina con vitalbe; tagliatelle di farro con pomodoro, mentuccia e ricotta grattugiata; coscetta di faraona dissossata in guanciale e crespigni; schiacciata di patate al rosmarino; bavarese alle fragole con cioccolato e menta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Trebbiano spoletino Jucundius, 2012 (Azzano); Merlot in purezza 2012 (Poggiolaccio).

Commenti: Si è organizzato un convivio di presentazione delle erbe di primavera, che in questa stagione insaporiscono le tavole. Lo chef-proprietario è stato all'altezza del tema proposto, impiegando correttamente i freschissimi ingredienti, raccolti nelle campagne locali, dosati in modo gradevole. Gli Accademici hanno rilevato la pregevole presentazione dei piatti e dei vini, le erbe locali e la professionalità nel servizio e nell'accoglienza.

TERNI

14 maggio 2014

Ristorante "Osteria Anfiteatro", in cucina Daniele Giangiordano. ●Piazza San Giovanni Decollato 3/4, Terni; ☎0744/432521, cell. 340/2885552, osteria.anfiteatro@libero.it, www.osteriaanfiteatro.it; coperti 80+50 all'aperto. ●Parcheggio zona pedonale; giorno di chiusura mercoledì a pranzo.

●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo strapazzato al tartufo; gnocchetti mignon saltati con guanciale di Sauris, fave e pecorino da latte crudo; carré di maialino cotto a bassa temperatura con pancetta croccante; asparagi di giardino e salsa di mele e dragoncello; piccolo strudel di mele con crema inglese al Grand Marnier.

I vini in tavola: Orvieto classico superiore "San Giovanni" 2013 (Antinori, Castello della Sala); Rosso di Montefalco 2011 (Ciro Trabalza, Bevagna); Orvieto classico superiore "Calcaia" muffa nobile 2007 (Barberani, Orvieto).

Commenti: Gradito ritorno riproposto dai Simposiari Claudio Borzacchini e Bruno Piergentili, gli "storici della Delegazione", insieme ad una rievocazione degli usi e costumi della città. In tavola: uovo strapazzato al tartufo, cotto alla perfezione, morbido, sapido e ben presentato, che riesce a stare allo stesso livello della famosa frittata al tartufo che "Franchina" preparava per la Delegazione trenta anni fa in Valnerina, indubbiamente il miglior piatto della serata! Seguono gli gnocchetti mignon in versione primaverile, basata su ingredienti freschissimi, ottimo pomodoro, favette appena raccolte e dolce pecorino da latte crudo. Si scende con il maialino che, nonostante il

metodo di cottura a bassa temperatura, resta sempre abbastanza taglioso; ottimo l'abbinamento con la salsa di mele al profumo di dragoncello. Non entusiasmante il piccolo strudel di mele, pere, pinoli e uvetta accompagnato però da un buon gelato. Per quanto riguarda i vini: plauso al Calcaia, muffa nobile orvietana; è piaciuto anche il "San Giovanni".



LAZIO

CIOCIARIA

24 maggio 2014

Ristorante "Il Giardino dell'Acropoli" di Luca Scappaticci, in cucina Maria e Lucia. ●Via Civitavecchia, Civitavecchia d'Arpino (Frosinone); ☎0776/848209; coperti 150. ●Parcheggio custodito; giorno di chiusura da lunedì a giovedì (da settembre a luglio). ●Valutazione 7,54; prezzo 40 €.

Le vivande servite: antipasti tipici con prodotti propri serviti al piatto; sagne e fagioli; assaggi di tagliata di vitella su pietra ollare, e di agnello alla brace; patate al forno; crostatine di ricotta e cioccolato e di visciole; ciambelline di Arpino.

I vini in tavola: Bianco Maturano (Cantina Nardelli); rosso Cabernet Ferrato (Cantina La Ferriera); Prosecco Villa Iolanda.

Commenti: Tornare a Civitavecchia d'Arpino è sempre un piacere, per le bellezze storiche del luogo, per il panorama, ma innanzitutto per l'importanza delle superbe vestigia ciclopiche risalenti ad oltre 2500 anni fa. A queste bellezze note a tutti, si sono aggiunte altre meno note, che il Simposiarca, Consultore Daniele Pisani ha fatto conoscere agli Accademici accompagnati nella visita dalla brava dottoressa Francesca Casinelli. Bellezze dei luoghi, arte, storia e cultura che si sono felicemente coniugate con una genuina cucina di tradizione. Sono piaciuti in particolare modo agli Accademici e ospiti alcuni antipasti e le carni alla piastra. Durante l'incontro è stato consegnato il premio "Dino Villani 2014" ai proprietari dell'azienda

l'"Amaretto di Guaricino" produttrice degli ottimi dolci ciocciari.

ROMA

5 giugno 2014

Ristorante "Verso Sera" di Carmine Orelli, in cucina Claudia Catana. ●Campo de' Fiori, Piazza del Biscione 84, Roma; ☎06/68802343; info@casadeifiori.com, carmine.orelli@tin.it, www.casadeifiori.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rustici; pizza al testo; arancini alla nduja, frittatine varie, olive ascolane; casarecce con zucchine pecorino e guanciale; risotto agli asparagi; coscia d'abbacchio con patate, insalata mista; tiramisù alla fragola.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato (Bottega); Monferrato bianco; Barbera (Pico Macario)

Commenti: Su proposta dell'Accademico Giorgio Antonozzi, la Delegazione si è data appuntamento a Campo de' Fiori. Il menu, predisposto dalla giovanissima e brava chef Claudia Catana, è stato preparato con tutte materie prime di sicura origine tipica di qualità. Le pietanze, molto accurate, hanno pienamente soddisfatto gli Accademici, che hanno privilegiato, nelle valutazioni, l'ottimo risotto agli asparagi e il raffinato dessert. Ottimi i vini. Curatissimo, cortese e spedito il servizio. Il responsabile del locale Carmine Orelli ha seguito personalmente lo svolgimento della cena. Il Delegato Gabriele Gasparro ha salutato i numerosi, graditi ospiti fra cui l'Accademica di Ragusa Ida Foti, gli Accademici di Parigi Mariella Giannetti e Paul Haskell, l'Accademico Consultore di Melbourne Antonio Zeccola. Inoltre sono stati insigniti due nuovi Accademici: Vittorio Cinotti e Tiziana Tafani. Il Delegato, prima di svolgere la relazione sulla storia dell'antica Piazza del Biscione, ha voluto ricordare la figura del recentemente scomparso Giampaolo Tinghi, decano della Delegazione.

ROMA ROMA APPIA ROMA CASTELLI ROMA NOMENTANA

21 giugno 2014

Ristorante "La Sibilla" di Maria Luigia Lamura, in cucina Franco Perna. ●Via della Sibilla 50, Tivoli (Roma);



LAZIO segue

☎0774/335281, fax 0774/330561; coperti 180+150 (all'aperto). ●Parcheggio ampio; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì (mai in estate). ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: Prosecco e focaccia; mozzarelle di bufala, panzerotti ricotta e provola, fiori di zucca, caprino fritto, crespellina, sfornato di patate con kataifi; agnolotti ricotta e noci con pomodoro fresco e basilico; fettucine asparagi e salsiccia; maialino al latte arrosto con patate; verdura di stagione; bis di semifreddo e sbriciolata.

I vini in tavola: "Bellone" Cincinnato Igt 2013; "Le Ripe" Federici Igt 2011.

Commenti: La riunione conviviale delle "buone vacanze" ha visto riunite a Tivoli le quattro Delegazioni in un antico e famoso ristorante. L'Accademico di Roma Nomentana, Mauro Gaudino, che è stato anche il Simposiarca, ha organizzato una visita al complesso archeologico di Villa Adriana. Al termine, si è gustato un pranzo di eccezionale qualità e di perfetta presentazione in un ambiente particolarissimo. Il menu ha riscosso l'appaluso unanime per l'accurata preparazione, i giusti sapori e la particolare professionalità del servizio, veloce, senza lunghe pause e molto cortese, diretto dalla signora Rosalba Paoletti. Ottimi i vini. Applausi finali alla titolare del ristorante, allo chef Franco Perna aiutato da Francesco D'Antonio e Francesco Bellucci. Si è così conclusa una bella giornata che ha visto ancora una volta riuniti gli Accademici romani con spirito di grande amicizia e cordialità.

 **ROMA**
 **ROMA NOMENTANA**
28 maggio 2014

Ristorante "Casina del Curato" di Patrizia Contri. ●Via Francesco Jacovacci 25, Roma; ☎06/3215227, 06/8073763, cell. 336/324771; circolodellapipa.eventi@gmail; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6; prezzo 46 €.

Le vivande servite: frittini vegetali; melanzane alla parmigiana; risotto radicchio, speck, mela verde e pinoli; cavatelli cacio, pepe e menta; roast beef di vitella con salsa di Dijon; caponatina profumata; frittelle di mele con crema tiepida.

I vini in tavola: Brolettino Lugana Doc (azienda Ca dei Frati); Valpoli-



cella Ripasso Igt (Allegrini, Palazzo della Torre); Moscato d'Asti Docg (Marchesi di Barolo, Zagara).

Commenti: Una splendida serata dedicata al vino, poesia della Terra. Del vino sono state esaltate le proprietà nutritive, la storia e l'importanza culturale dal Delegato di Roma Appia Publio Viola e dall'Accademica Viviana Franca Paliotta. La "Casina" fu costruita nel XIV secolo, utilizzando una torretta di epoca anteriore, nell'ambito della villa di Papa Alessandro VI, ed è stata di recente restaurata dall'esclusivo Circolo della Pipa che l'ha eletta come propria sede. Il ristorante, gestito dalla signora Patrizia Contri, è oggi aperto al pubblico e organizza numerosi eventi enogastronomici. Il servizio è perfetto, l'ambiente, particolarmente gradevole e familiare; splendido il giardino. I piatti, classici, sono rivisitati con fantasia, accuratezza e originalità dal giovanissimo chef. Buona la cantina.

 **ROMA AURELIA**
18 giugno 2014

Ristorante "Le Vele" di Paolo Porry Pastorel. ●Piazza Pio XI 75, Roma; ☎06/6622758. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo 50 €.

Le vivande servite: varietà di antipasti di mare; ravioli ai profumi di Amalfi; paccheri al ragù di scorfano; spigola in crosta di patate; tortino caldo al cioccolato; tiramisù; sorbetti e semifreddi.

I vini in tavola: Nord Est Vermentino di Sardegna Doc 2013.

Commenti: La Delegazione ha festeggiato l'inizio dell'estate. Il menu, concordato con la Simposiarca Raf-

faella Lico, si è aperto con un delizioso piatto di antipasti di pesce, seguito da ottimi ravioli con una leggera salsa al limone, che ne esaltava il sapore di mare, e poi da paccheri al ragù di scorfano, apprezzatissimi dai commensali. La spigola in crosta era squisita, la crosta di patate, forse un po' troppa, ha però impedito ai sapori di disperdersi durante la cottura, rendendo il piatto ancor più gustoso. Decisamente gradita la raffinata scelta di dessert. Le pietanze sono state accompagnate da un eccellente Vermentino sardo. Più che soddisfacente il rapporto qualità-prezzo, anche per la professionalità del servizio svolto da un personale premuroso e attento, diretto dall'ottimo maître Antonello. All'atmosfera di cordialità e simpatia ha contribuito la presenza di un gruppo di Accademici di Roma Appia col Delegato Publio Viola. Al termine, il Delegato Giovan Battista Guerra ha rivolto l'augurio di una bellissima estate.

 **ROMA EUR**
16 giugno 2013

Ristorante "Shangri La Corsetti" di Antonio, Enrico e Filippo Corsetti, in cucina Michelino Palomba. ●Viale Algeria 141, Roma; ☎06/5916441, fax 06/5413013; info@shangrilacorsetti.it, www.shangrilacorsetti.it; coperti 100+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: taglieri di pizze spicchiate da forno a legna; tronie del pescatore all'ortolana (pasta fresca fatta in casa con vongole veraci sgucciate, fiori di zucca, piccole mazzancolle e filetti di pomodorini pachino); orata (delicata) in gratin di

verdurine, cotta in sauté di patate, olive e pomodorini alla Vernaccia; millefoglie alla briciola con frutti di bosco.

I vini in tavola: "Vivo" (Mionetto); "People" Frascati superiore Doc (Poggio Le Volpi, Monteporzio Catone).

Commenti: La Delegazione ha fatto ritorno, dopo 12 anni, nel ristorante che l'aveva vista riunirsi, nel febbraio del 2002, per celebrare la sua prima riunione conviviale e ciò grazie alla disponibilità accordata dalla famiglia Corsetti che gestisce il locale sin dall'inaugurazione, risalente ormai al 1969. Menu di pesce, come da miglior tradizione. Il risultato della cena ha rispettato in pieno le attese e il giudizio maturato in precedenza. Originale l'idea di accompagnare l'aperitivo con tranci di pizza appena sfornati, sottili, croccanti e con lievitazione naturale di 72 ore. Ottima l'orata diliscata; apprezzate le tronie alle quali avrebbe però giovato una maggior decisione nei sapori. Migliorabile la selezione del vino in abbinamento al menu. Una menzione di merito per l'ambiente e il servizio.

 **ROMA NOMENTANA**
22 maggio 2014

Ristorante "Campisi" di Paolo Campisi. ●Via Felice Anerio 25, Roma; ☎06/8606634, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio custodito; ferie dal 16 al 30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,75; prezzo € 57.

Le vivande servite: tartine (una di ittico e una vegetale) di prodotti di "nicchia" Campisi; merluzzo del Mediterraneo pastellato (pastella senza uovo); nastri di calamari con arance di Sicilia e olive taggiasche; cornetto di melone "retinato Pachino" e pesce spada affumicato; sgombro con porro stufato e noci; chateaubriand di tonno alle erbe aromatiche; ravioli ripieni di pesce di scoglio (scorfano e gallinella) con salsa di pistacchi di Bronte e bottarga di tonno; risotto selvatico cremolato con gamberi rossi di Sicilia e fiori di zucca; bocconcini di tonno rosso del Mediterraneo in crosta di pistacchi di Bronte; semifreddo alle mandorle di Avola e miele dei monti Iblei.

I vini in tavola: Prosecco 2013 (La Versa); "La segreta" bianco Doc; Moscato di uva zibibbo (entrambi Planeta).

Commenti: Il Delegato ha dato inizio alla serata presentando il giovane ri-



storatore Paolo Campisi e descrivendo il lodevole lavoro della famiglia, che opera nella produzione ittica sin dal 1854 a Marzamemi, in provincia di Siracusa. Il menu, tutto a base di pesce fresco, è stato presentato dal Simposiarca Accademico Mauro Gaudino. Nell'antipasto, ricco di ingredienti di origine siciliana come il pesce spada affumicato e il melone retinato di Pachino, spiccava uno chateaubriand di tonno, definito da molti speciale. Ottimi i primi, con un geniale uso della pasta fresca preparata direttamente dallo chef e tirata sottilissima grazie all'uso di semola di grano duro, che ha permesso di non disperdere nell'acqua di cottura il delicato gusto del ripieno di gallinella di mare e scorfano. Superlativo il secondo piatto di bocconcini di pesce del Mediterraneo, preparati a sorpresa con la pregiata ventresca di tonno rosso. Un piacevole semifreddo alle mandorle ha concluso un eccellente pasto svolto in una gioiosa atmosfera.

VITERBO

14 maggio 2014

Ristorante "Scuderie" di Daniele e Francesco Ferrari, in cucina Daniele e Francesco Ferrari. ●Via Don Minzoni 19, Civita Castellana (Viterbo); ☎0761/515786, anche fax; ristorantelescuderie@libero.it, www.lescuderie.it; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €, carte accettate tutte.

Le vivande servite: strudel ripieno di speck e funghi; calamarata con carciofi, fave e fiocco della Toscana (Caseificio Chiodetti); agnello in crosta di pane con paté di olive taggiasche e melanzane affumicate; patate al forno; mini

sfere di lampone con mousse di cioccolato bianco e gelatina di limone.

I vini in tavola: Bianco Pratalia; rosso Santiole (entrambi Cantina Santiole di Narni).

Commenti: Visita a un ristorante relativamente nuovo, gestito da giovani cuochi con una tradizione familiare già in Viterbo e con stage all'estero. Prestigiosa location in un locale inserito in un palazzo seicentesco. Esperienza gastronomica interessante e gradita. Il menu ha rispettato i canoni della tradizione, con un'esecuzione originale ed eccellente. La presentazione dei vini da parte dei produttori, coniugi medici appassionati, ha raccolto un plauso generale. Gli Accademici hanno apprezzato i cibi, in particolare l'antipasto, il dolce, il servizio e la disponibilità del personale. Esperienza da ripetere e locale da segnalare.



ABRUZZO

CHIETI

28 maggio 2014

Ristorante "Madonnina del Sorriso" di Franco Loreto e Laura Marinucci. ●Via San Rocco 11, Casalbordino (Chieti); ☎0873/916571, fax 0873/583827; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: borragine fritte e borragine con ricotta; soppresata di coniglio; ndrocioli al sugo d'oca; stracotto di pecora; sfogliatella alla crema; pasticceria secca.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Blanc de noir (il Roggio, Gambellara); Abruzzo Cerasuolo Dop Morandium 2013; Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012 (entrambi Villesse, Villalfonsina); Falanghina Terre di Chieti Igt 2012 Proibito (Cantine Mucci, Torino di Sangro).

Commenti: Serata accademica dedicata ai sapori dell'aia con la relazione del dottor Nicola D'Alterio, postulante della Delegazione, sul tema "La cucina dell'aia e gli animali di bassa corte", excursus storico-gastronomico sull'allevamento in corte nella tradizione abruzzese, con il progressivo sostituirsi della batteria industriale alle tecniche millenarie. Al termine c'è stato un excursus storico-religioso del dottor Antonello Antonelli, giornalista e postulante della Delegazione, sulle origini del culto da cui deriva il nome del luogo scelto per la riunione conviviale. Sono stati presentati anche due nuovi postulanti e il Delegato ha annunciato una speciale riunione conviviale su uno dei prodotti più antichi della cucina locale: le lumache, di mare e di terra.

CHIETI

23 giugno 2014

Ristorante "Sant'Eufemia" di Cesare e Patrizia Della Valle. ●Via Sant'Eufemia, Fara Filiorum Petri (Chieti); ☎0871/70154, fax 0871/070276; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie settembre; giorno di chiusura venerdì sera. ●Valutazione 8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: formaggio e salvia fritte; lumache di mare; rancetto; lumache di terra; insalata con formaggio caprino stagionato; cheesecake con ricotta di capra; liquore di cannella.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Abruzzo Cerasuolo Doc vendemmia 2013 (azienda Torre Zambra, Villamagna).

Commenti: Un percorso gastronomico forse lento ma certamente intrigante e gustoso è stato fatto dalla Delegazione, guidata da Mimmo D'Alessio, nel corso di una riunione conviviale dedicata alle lumache di mare e di terra. Il Simposiarca, Roc-

co Pasetti, ha saputo tracciare questo viaggio unico, partendo dalle lumache di mare, passando per un piatto tipico della tradizione contadina che a Fara Filiorum Petri si chiama "rancetto" ma che molti conoscono come "ciabbutelle", fatto di soli ortaggi di stagione, arrivando alle lumache di terra che, come quelle di mare, richiedono cura e cottura particolari e non brevi. Interessante è stato l'intercalare proposto da eccellenti formaggi e ricotte di capra prodotti nella stessa località, che hanno arricchito l'attesa, e l'insalatina e il cheesecake che ha chiuso il menu. Una riunione conviviale per intenditori, un'emozione gastronomica rara e un'occasione bellissima per proseguire un intenso anno accademico.

PESCARA

6 giugno 2014

Ristorante "Ekk" di Soc. Coop. Castelino, in cucina Claudio Di Sabatino. ●Strada Lungofino 185, Città Sant'Angelo (Pescara); ☎085/9153083, fax 085/9153095; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto (fritti in pastella allo zafferano); affettato di salumi e formaggi tipici abruzzesi, con verdure e ortaggi agrodolci fatti in casa; risotto sfumato alla birra con asparagi e guancialetti; maltagliati al rosmarino con ragù d'oca cotta nella birra; guancialetti di vitello in salsa alla birra, con purea di patate all'olio extravergine ed erbe; strudel tiepido con salsa al Marsala e cannella. Con l'aperitivo, birra "Pink Ipa" del Birrifico "Almond 22" di Spoltore; con l'antipasto, birra "4.7" del Birrifico "Opperbacco" di Notaresco; con il risotto, birra "Farrotta" del Birrifico "Almond 22"; con i maltagliati, birra "Magia Rossa" del Birrifico "Maiella" di Casoli; con la guancialetti, birra "6 IPA" del Birrifico "Opperbacco"; con lo strudel, birra "Bucefalo" del Birrifico "Maiella".

Commenti: La cena dedicata alla birra si è svolta in un clima di curiosa simpatia e nella cordiale attesa di conoscere da esperti, sia produttori sia studiosi, i segreti di questa antichissima bevanda. La curiosità è stata ampiamente soddisfatta sia dall'interessante relazione del dottor Eugenio Signoroni, uno dei massimi esperti del settore, introdotto da un dotto saluto del Delegato, Giuseppe Fiorioni, sia dal Simposiarca Massi-





ABRUZZO segue



mo Di Cintio, sia dai tre "mastri birrai" che hanno illustrato le qualità e le motivazioni dell'abbinamento alle pietanze, quanto mai felice. I piatti, preparati per questa occasione dall'ottimo chef Gabriele Marangoni, sono stati molto apprezzati. Magnifici i primi, con un risotto molto delicato, mentre i maltagliati sono stati giudicati superbi, conditi con un ragù veramente speciale. Molto gradita la guanciola, e magnifico lo strudel. Una serata particolare e interessante, fuori dai soliti schemi, che ha fatto riscoprire non solo una bevanda erroneamente poco "costumata", ma anche la sua abbinabilità alle pietanze.

PESCARA ATERNUM

6 giugno 2014

Ristorante "L'Antica Cucina" di Bruno Libertini e Maria Luisa Cirone. ●Viale Kennedy 50, Moscufo Stazione (Pescara); ☎085/4962508, cell. 347/7952613; tina.libertini@libero.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie febbraio e novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: scaglie di parmigiano; tocchetti di salumi; provola affumicata alla brace; zucchine in pastella; vellutata di piselli con crostini e peperone dolce; paccheri con fiori di zucca e zafferano; stinco di vitello al forno con patate al forno; insalata di rinforzo; coppa antica dolceria.

I vini in tavola: Pecorino spumante; rosato; Montepulciano "Antàres" Doc (tutti Cantina San Lorenzo); Moscato (Fontanafredda).

Commenti: La serata ha visto la presenza del Consigliere Nazionale Mimmo D'Alessio. Il Simposiarca Franco Falcone ha concordato un menu tradizionale, interpretato in modo molto elegante dallo chef.

Splendida la vellutata di piselli, meno apprezzato il piatto di paccheri, mentre per lo stinco i pareri finali sono stati discordanti. Stinco nobilitato da un'insalata dagli ingredienti originali. A chiudere la cena, un' apprezzatissima coppa, proposta in anteprima agli Accademici dal Simposiarca. Serata molto piacevole in un ambiente accogliente, con servizio veloce e accurato.

SULMONA

25 maggio 2014

Ristorante "Nando" di Fernando Gentile, in cucina Fernando Gentile. ●Via Pratola 9, Prezza (L'Aquila); ☎0864/271371, cell. 333/9606131; tgentile57@yahoo.com, coperti 180+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calzone mozzarella e carciofi; carciofi fritti dorati; frittata con carciofi; bruschette e formaggi; pappardelle con crema di carciofi; arrosto di vitello con carciofi ripieni; insalata verde; frutta; gelato al carciofo.

I vini in tavola: Pecorino Igt Villa Carrene (Fazione Vini, Prezza).

Commenti: In occasione della sagra del carciofo che si svolge da circa dieci anni nel paese di Prezza, la Delegazione ha scelto uno storico ristorante di una cucina tradizionale, familiare e legata alle ricette del territorio, che ha suggerito il menu in sintonia con il tema. Giornata iniziata con la visita ad un frantoio del 1600, di proprietà della famiglia Fantasia, per poi passare in un moderno frantoio del signor Della Valle, che ha illustrato le varie fasi della lavorazione sino al prodotto finito. Ricco buffet con degustazioni di bruschette e vari tipi di olio. Quindi, tutti al ristorante a degustare i vari antipasti ai carciofi per poi passare alle delicate pappardelle con crema di carciofi;

buon abbinamento dei carciofi mollificati con l'arrosto di vitello. Dopo la frutta, una vera sorpresa: il gelato al carciofo, veramente gustoso, per terminare con un carrellata di dolci tipicamente abruzzesi. Ottima l'accoglienza e buono il servizio. Un plauso al nuovo Delegato Gianni D'Amario e alla signora Lucia per l'ottima organizzazione della giornata.

TERAMO

18 maggio 2014

Ristorante "La Fornace" di Paolo Varrasi e Massimo Di Bartolomeo. ●Uscita A24 mt. 150 direzione Colledara, Colledara (Teramo); ☎334/2041273; coperti 400. ●Parcheggio sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40.

Le vivande servite: coniglio all'olio extravergine di oliva "Petruzziano delle colline teramane Dop" con caponatina di ortaggi; galantina di gallina e tacchino con la sua salsa; ravioli di piccione al profumo di timo e tartufo nero; millefoglie di pasta allo stracotto di papera muta e crema bianca aromatica; galletto alla griglia con sprint gravitazionale di 980 gal su un letto di patata galletta e verdure; mousse al caramello e salsa di carote agrumata.

I vini in tavola: Pecorino; Gerasuolo; Montepulciano d'Abruzzo Riserva (Cantina Terzini, Tocco Casauria).

Commenti: Il Delegato, nel saluto iniziale, ha confessato la sua estraneità all'elaborazione del menu, riservando ogni merito (o colpa) al Simposiarca. Un ottimo petto di coniglio ha dato il via alla serie di portate, magistralmente orchestrate dallo chef Angelo, seguito dal più classico dei piatti della valle siciliana, la galantina di gallina rivisitata con l'aggiunta di carne di tacchino. Ottimi i ravioli di piccione al profumo di

timo e tartufo nero. Un mix di parole e tipologia di cottura accompagna il titolo del secondo piatto, ottimo, "al di là delle roboanti parole". La mousse al caramello ha concluso la riunione conviviale. Ottimi i vini della Cantina "Terzini" di Tocco Casauria.



MOLISE

ISERNIA

31 maggio 2014

Ristorante "Hotel Dora" di A.P.M. snc, in cucina Adriano Cozzolino e Pino Marino. ●SS 85 Venafra km 24,600, Pozzilli (Isernia); ☎0865/908006, fax 0865/927215; info@hoteldora.it, www.hoteldora.it; coperti 100+500 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura Natale. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di patate e sedano di Venafro con orapi e uovo in camicia; ravioli fave e pecorino su vellutata di pomodorini; risotto al caciocavallo, asparagi e briciole di salsiccia; maialino da latte porchettato al croccante di mandorle e confit di verdure; biscotto di pasta frolla con gelato all'extravergine.

I vini in tavola: Callidio rosso del Molise Doc; Fannia Falanghina del Molise Doc; Spumante Ops Consiva dolce (Cantine dei campi Valerio, Monteroduni).

Commenti: Coinvolgente riunione conviviale seguita all'incontro di studi svoltosi in mattinata sull'eccellente olio del territorio, resa interessante dalla scelta guidata degli abbinamenti con gli oli più adatti a valorizzare le pietanze proposte. Su ogni tavolo erano presenti tre fra i migliori oli molisani e Renato Morisco dell'Accademia dei Georgofili, ha spiegato, con brillante e vivace competenza, il ruolo dell'olio di qualità in rapporto col cibo, precisando che esso va definito con esattezza, un prezioso "ingrediente" della cucina. La crema di patate e sedano, il risotto, le verdure, si sono prestati ad essere conditi con i tre oli proposti, per confermare quale fosse da preferire per





il miglior gusto e valore del piatto. Un'esperienza stimolante, gradita da tutti.

TERMOLI
30 maggio 2014

Ristorante "Z' Bass" di Massimo Mastrangelo. ● Via Oberdan 8, Termoli (Campobasso); ☎0875/704547; coperti 50+80 (all'aperto). ● Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● Valutazione 7,35; prezzo 50 €.

Le vivande servite: insalata di riso nano con gamberi rosa, porro e pomodorini di Pachino; molluschi dell'Adriatico crudi; carpaccio di filetto di pesce spada; trancio di tonno rosso e carpaccio di carciofi con lamelle di seppie al vapore; cappasanta al limone; scampi al ghiaccio; totani strapazzati; risotto alla marinara con pescatrice; cernia in crosta di sale con patate; fritturina di paranza; frutta fresca di stagione; bavarese al limone.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pecorino Igt "Giulia"; Montepulciano d'Abruzzo Doc (tutti Cantina Cataldi Madonna).

Commenti: Merito dell'Accademico Franceschini, organizzatore puntuale e Simposiarca della riuscitissima riunione conviviale, se la Delegazione è tornata a gustare l'ottima cucina marinara del territorio della notissima trattoria termolese "Z' Bass", situata in centro, in un edificio del 1700. Ottima l'entrée di riso nano con gamberi rosa e tutti buoni i numerosi antipastini; indovinata l'aggiunta di polpa di pescatrice al sapidissimo risotto alla marinara realizzato con riso Vialone nano. Buono

l'abbinamento dei vini; purtroppo poco professionale il servizio.



CAMPANIA

AVELLINO
14 giugno 2014

Ristorante "Vecchio Mulino 1834" di Daniele Del Polito. ● Contrada Bosco Baiano Basso, Strada Provinciale Punteromito-Castelfranci, Castelfranci (Avellino); ☎331/2070586; coperti 50. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ● Valutazione 8; prezzo 25 €.

Le vivande servite: budino di caciocavallo biologico; pacche alla genovese; tagliata di vitello con funghi del Terminio; bocconcini di maiale con patate e pepacelle; fondente al cioccolato; frutta assortita di stagione.

I vini in tavola: Spumante Prosecco (Terra Serena, Conegliano Veneto); Aglianico Doc 2012 (Gerardo Perillo, Castelfranci); Moscato liquoroso (Carlo Pellegrino, Marsala).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata per festeggiare la recente onorificenza dell'Accademico Armando De Matteis Presidente della rinomata ditta "Pasta Baronina" insignito del titolo di Cavaliere del Lavoro. A lui sono stati rivolti i compli-

menti e le felicitazione di tutti i componenti della Delegazione e gli è stata consegnata una bella targa ricordo. Per quanto riguarda le vivande servite, ottimo il budino di caciocavallo; molto discutibile, invece, il primo piatto: pacche o paccheri che fossero, il condimento non aveva niente a che vedere con il famoso "sugo alla genovese". Hanno piuttosto ottenuto voti superiori al sette i due secondi di carne e il dessert. Anche i tre vini erano buoni e ben abbinati. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Eccellente il restauro dell'edificio consistente in un vecchio mulino ad acqua che ricavava la forza motrice delle acque del fiume Calore. Magnifico il colpo d'occhio sul fiume, con il circostante bosco di querce.

NAPOLI
10 giugno 2014

Ristorante Agriturismo "Cantine dell'Averno" di Emilio Mirabella. ● Via Prima Rampa, lago d'Averno 3, Pozzuoli (Napoli); ☎081/5700358; coperti 40. ● Parcheggio custodito; ferie settimana di Ferragosto. ● Valutazione 8; prezzo € 25.

Le vivande servite: caciocavallo cilentano scottato, su foglia di limone; alici in carpione (versione partenopea delle "sarde in saor" venete); peperoncini verdi fritti; pasta con cozze di stagione e cicoria selvatica; pasta con alici, cipollotti e finocchietto selvatico; pesce di stagione "all'acqua pazza" con contorno di insalata di bietole; "fuscella" nobile (ricotta) con miele di castagno.

I vini in tavola: Falanghina dei Campi Flegrei; Piediroso dei Campi Flegrei (entrambi Cantine dell'Averno).

Commenti: Le pietanze servite rispecchiano l'ambiente rustico, caratteristico, tradizionale, sulle sponde del lago d'Averno, luogo mistico riportato anche nell'Eneide di Virgilio. Particolare è stato il caciocavallo servito su una foglia di limone e poi pas-

sato in forno; le alici in carpione avevano un gusto nuovo per le mandorle aggiunte; i cipollotti e il finocchietto selvatico hanno reso ancora più saporita la pasta con le alici; la cicoria selvatica è stata servita con un altro tipo di pasta, quella con cozze di stagione, ottenendo un ottimo risultato. Il sauro all'acqua pazza era da 10 e lode; le melanzane non sono state gradite da tutti per una cottura non proprio a dovere. Il limoncello amaro della casa è stato un ottimo digestivo. La Falanghina e il Piediroso dei Campi Flegrei, prodotti in proprio, erano straordinariamente squisiti e hanno chiuso in bellezza questa interessante riunione conviviale, cui ha fatto seguito una passeggiata notturna nei pressi del lago.

SALERNO
14 giugno 2014

Ristorante "Calajanara" della famiglia Salvatore Criscuolo, in cucina Antonio Bottone. ● Via Smeraldo 35, Conca dei Marini (Salerno); ☎089/831610, anche fax; info@concaazzurra.it, www.concaazzurra.it; coperti 130+60 (all'aperto). ● Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con sfizioserie di mare e di terra; penne all'astice; filetto di pezzogna al cartoccio con julienne di verdure emulsionate all'aceto balsamico e miele; insalata capricciosa; mosaico di frutta con gelato alla vaniglia; sfogliatella Santarosa; melanzane al cioccolato.

I vini in tavola: Furore bianco e rosso (Cantina Marisa Cuomo).

Commenti: In un'atmosfera di grande euforia per la presenza di numerosi Accademici e ospiti, per la signorile accoglienza del proprietario del ristorante, si è svolta la riunione conviviale nella divina Costiera Amalfitana. È stato salutato l'ingresso di





CAMPANIA segue



due nuovi amici e gradita la presenza dei simpatici Mariella e Paul della Delegazione di Parigi. L'aperitivo è stato ricco di sfizioserie di mare e di terra seguito da squisite vivande; il tutto molto apprezzato per la cura e l'impegno nei minimi particolari profusi da Salvatore Criscuolo e il suo staff. Degno di nota e "tocco finale", la sfogliatella Santarosa e la melanzana al cioccolato. Un caldo e prolungato applauso ha salutato la consegna del Premio "Nuvoletti" che il Delegato e l'Accademica Mariella Sannino hanno consegnato, al dinamico ed estroso Criscuolo, proprietario del ristorante, che, nel ringraziare, ha messo in risalto come si può conservare, conoscere e valorizzare la buona tavola tradizionale del proprio territorio.



PUGLIA

 **ALTAMURA**
5 giugno 2014

Ristorante Osteria "Il Postaccio" di Giuseppe Brunetti ● Via Belgrado 31, Altamura (Bari); ☎080/3111914; coperti 60. ● Parcheggio comodo; ferie 16-31 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ● Valutazione 8; prezzo 25-30 €.

Le vivande servite: pettoline con ricotta forte; cialda fredda; crostini di pane di Altamura con pomodorini semisiccati; fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala al forno; finocchi gratinati; ravioli ripieni di melanzana e stracciatella con pomodoro; costata di podolica con patate; frutta di stagione; ciambelline Dileo "Sasso Caveoso".

I vini in tavola: Vitiano rosato 2013 Umbria Igp (Falesco, Montecchio); Moscato di Trani (Daidalos).

Commenti: Accogliente locale posto nell'immediata periferia della città, si distingue per l'ormai consolidata formula di amichevole ospitalità riservata ai clienti. Ottime le materie prime e grande rispetto per i prodotti del territorio, che vengono abilmente rivisitati e proposti in formule originali dal titolare, attento anche alle nuove tecniche di cottura. Nella grande varietà di antipasti si riscontrano numerose ricette del territorio dell'Alta Murgia, in particolare gravinesi, mentre il resto del menu rimane di buon livello, sia per qualità sia per preparazioni. Adeguati gli abbinamenti dei vini. Onesto il rapporto qualità-prezzo. Alla fine della serata, trascorsa come sempre in un clima di piacevole convivialità, gli Accademici hanno rivolto al giovane ristoratore unanimi parole di apprezzamento.

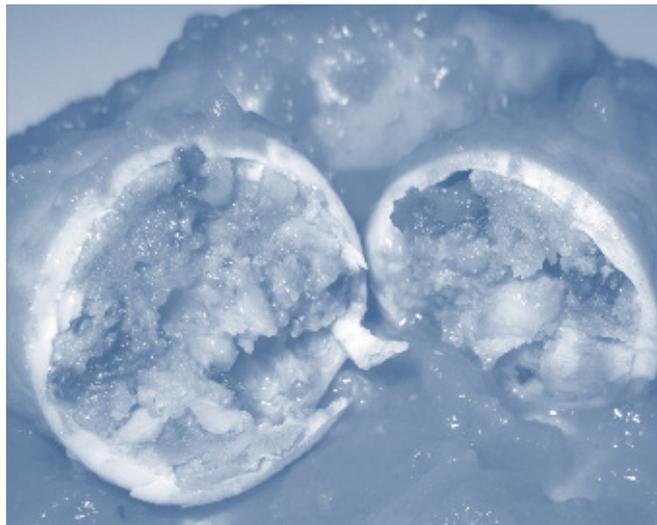
 **BARI**
29 maggio 2014

Ristorante "Le Giare" di Massimo Lanini, in cucina Giovanni Luzzi. ● Corso De Gasperi 308/f, Bari; ☎080/5011383, cell. 328/0256168; info@legiareristorante.it, www.legiareristorante.it; coperti 30+20 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ● Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamaro ripieno di pane raffermo su passata di pomodori e basilico; risotto mantecato con gamberi rossi di Gallipoli su pesto di erbe spontanee; sgombro scottato con farina di taralli e insalatina selvatica; cassata con ricotta di bufala.

I vini in tavola: Fiano Minutolo Rampone (azienda I Pastini); Sussunaniello Tre Tomoli Rosa (azienda Vignafiora).

Commenti: Per la riunione conviviale la Delegazione si è riunita in un ristorante già testato in precedenza, quando tuttavia il cuoco non era quello attuale. Si tratta del bel locale di Massimo Lanini, dove la sobria e moderna linearità dell'ambiente si coniuga con l'efficienza e la professionalità del servizio. Delicata e corretta anche la preparazione dei piatti, nei quali i prodotti del territorio assumono una forma di apprezzabile leggerezza senza perdere l'identità dei sapori. Come nel caso del calamaro ripieno di pane raffermo su passata di pomodori e basilico. Prima della cena, il Delegato Vincenzo Rizzi ha parlato della sua recente trasferta a Toronto, dove è stato invitato



dalla locale Delegazione per un evento dedicato alla cucina pugliese.

 **BRINDISI**
 **VALLE D'ITRIA**
6 giugno 2014

Ristorante "Trattoria il Cortiletto" di Pasquale Laneve, in cucina Damiano Calamo. ● Via Lecce 91, Speciale di Fasano (Brindisi); ☎080/4810758; ilcortiletto@gmail.com; coperti 30+70 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie 10-30 gennaio; giorno di chiusura lunedì e domenica sera solo in inverno. ● Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di carote su salsa di pane; fioroni e capocollo di Martina; fiori di zuccina ripieni di ricotta al timo; melanzane alla poverella; maritati di grano arso con pesto di cicoria e crema di caciocotta; carré di agnello al vin cotto e lampascioni; assortimento di dolci fatti in casa.

I vini in tavola: Malva rosato (Cantina Duca Guarini).

Commenti: La riunione conviviale, ultima prima della pausa estiva, organizzata insieme alla Delegazione della Valle d'Itria, ha visto riuniti un buon numero di Accademici in questo piccolo ma caratteristico locale. I giovani gestori dichiarano di curare in modo particolare la "pugliesità" dei prodotti usati nella preparazione dei piatti. La serata, anche se un piccolo blackout elettrico iniziale ne ha ritardato lievemente l'inizio, ha trovato conferma con la presentazione di portate gradite dai più; apprezzati in particolar modo gli antipasti. Non fulmineo il servizio, ma premuroso e attento.

 **LECCE**
2 giugno 2014

Ristorante "Il poeta contadino" di Stefano Quarta. ● Strada provinciale 278 San Cataldo Lepore km 7, Lecce; ☎328/7481287; coperti 45. ● Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai in estate. ● Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: bruschetta; burratina, ricotta e primo sale; cipolle gratinate e peperoni; ravioli alle melanzane; involtini alla pizzaiaola; verdure grigliate; patate novelle al forno; melone con fragole e ananas; spumone nocciola e cioccolato; biscottini di pasta frolla alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco; rosso e rosato Negroamaro della casa; vino dolce (Pierale).

Commenti: La semplice atmosfera dell'agriturismo e il cibo buono e genuino hanno contribuito a rendere la serata piacevole e rilassata. Giovanni Guarini, ospite dell'Accademia con le sue sorelle Anna e Ileana, dell'azienda "Duca Carlo Guarini", ha parlato della "passata di pomodoro giallo". Con questo prodotto eccellente del territorio, distintosi per la sua ben identificata tipicità locale, l'azienda ha ricevuto il Premio "Dino Villani" 2014 che è stato consegnato a Giovanni Guarini a conclusione della bella serata.



**BASILICATA**

POLLINO POLICASTRO
31 maggio 2014

Ristorante "Taverna Rovita" di Maria Stella Gambardella, in cucina Biagio Rossino. ●Via Rovita 13, Maratea (Potenza); ☎0973/876588, anche fax, cell. 333/9221790; info@tavernarovitamaratea.it, www.tavernarovitamaratea.it; coperti 40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura martedì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 8,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fuscello di ricotta di Aieta; melanzane a funghetto; involtino di melanzana; crema di fave; soppresata; zuppetta di pesce con molluschi; risotto delicato con scampi al profumo di agrumi; polpo murato; fragole al naturale; cassata lucana.

I vini in tavola: Basilicata bianco Igt (Cantina Candida Olearia di Ripacandida) imbottigliato per Taverna Rovita.

Commenti: In un locale del centro storico, dove Francesco Gambardella, per tutti Ciccillo, ha dettato per anni le regole di un nuovo mangiare, la figlia Maria Stella ha ripreso in mano, da due anni, le redini del ristorante e, utilizzando le ricette del padre, or-

mai scomparso, sta rilanciando il locale in modo egregio. Tutti ottimi i piatti presentati ma due meritano un applauso particolare: la zuppetta di pesce con calamaretti, seppioline, scorfano, vongole e piccoli crostini di pane, il tutto in un brodetto da capogiro, e il polpo murato, cotto nella sua acqua, con pomodoro, olio e odori in due ciotole saldate con mollica di pane che, a fine cottura, all'apertura del coperchio, emana un profumo che da solo basterebbe a sfamare il più esigente dei gourmet. Brava Maria Stella, avanti così.

**SICILIA**

MESSINA
27 maggio 2014

Ristorante "La Sirena di Mancuso" di Nicola Mancuso, in cucina Giuseppe Luciano. ●Via Lago Grande 96, Ganzirri (Messina); ☎090/391268; mary.arena67@yahoo.it; coperti 100+ (in terrazza). ●Parcheggio difficile; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: antipasti di mare (cozze scoppiate, cozze gratinate, gamberetti, alici marine, crudi, tonno con cipollata, calamaretti, polpo in insalata); risotto allo scoglio; grigliata di pesce dello stretto (trancio di pesce spada e involtini di aguglia imperiale); sorbetto al limone.

I vini in tavola: Corvo di Salaparuta 2012.

Commenti: Piacevole serata in riva al lago grande di Ganzirri ('u Pantanu), storicamente dedicato alla stabilizzazione delle cozze. In un incantevole scenario naturale, la trattoria non tradisce la consolidata fama di conservazione della tradizione messinese nella cucina di pesce. Il servizio puntuale e accurato, l'ambiente accogliente e una cucina semplice e poco elaborata hanno contribuito all'apprezzamento delle vivande, facendo dimenticare la povertà del vino. Molto graditi gli antipasti, ricco e saporito il risotto, impeccabile il trancio di pesce spada e l'originale utilizzo dell'aguglia imperiale per la preparazione delle braciolettine (involtini). Il Delegato, pur manifestando l'apprezzamento della Delegazione, non ha mancato di evidenziare la mancanza delle attese frittiture fra gli antipasti, e la limitatezza nella scelta del pescato della grigliata.

PALERMO MONDELLO
17 giugno 2014

Ristorante "Charmant". ●Via Palermo 49, Palermo; ☎091/8678703, cell. 338/0785027; charmantisola@gmail.com; coperti 100 +100 (all'aperto) ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food di casa Charmant; salmone marinato; insalata di polpo al sedano bianco; rotolino di tonno affumicato con formaggio fresco; caponata di pesce spada; spiedino di gambero gratinato con erbetta aromatica; calamari fritti; gramigna di pasta fresca con cernia, pomodorini, menta e julienne di melanzane; pescato del giorno e mezza aragosta gratin; contorno dello chef; gelato due gusti estivi.

I vini in tavola: Prosecco; bianco di casa Irmata (Corvo).

Commenti: Il locale si trova a Isola delle Femmine, paese marinaro alle porte di Palermo. Oltre a vasti spazi interni, ha grandi terrazze sugli scogli con vista suggestiva sul golfo, dove sono stati serviti gli aperitivi. Simposiarca della serata è stato il Delegato Beppe Barresi, mentre l'Accademico Silvano Riggio, professore di Ecologia all'Università di Palermo, ha tenuto un'interessante e divertente conversazione sul polpo (*Octopus vulgaris*), descrivendone l'intelligen-



za e la capacità di adattamento. Difficile poi mangiare l'insalata di polpo al sedano che faceva parte dell'antipasto. Da segnalare i gamberi gratinati e i calamari fritti, un cibo semplice ma difficile da preparare bene. Apprezzato il primo piatto di pasta fresca. Una serata gradevole e affollata.

RAGUSA
1° giugno 2014

Ristorante "Bon" di Simone Mazzone, in cucina Daniela. ●Zona industriale III fase, Viale 20, Ragusa; ☎0932/667075; info@bonragusa.it, www.bonragusa.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette con patate; polpette con melanzane; caponata con mataluggia; focacce con melanzane; focacce con spinaci pinoli e uva passa; frittata con cipolla; frittata con ricotta; verdure in pinimonio; insalatina di orzo; panelle; pasta finocchietto e alici; pasta tenerume e pachino; panini tonno e cipolla; coniglio alla partuisa; fragole con gelato.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria.

Commenti: Brunch siciliano per gli Accademici. L'esperienza, vista la votazione, è riuscito perfettamente e tutti i commensali hanno apprezzato le pietanze. Applaudita la caponata con mataluggia che ha meritato un bis. Anche le carote Igp del "consorzio della carota novella di Ispica" so-





SICILIA segue

no state degustate con piacere. Complimenti alla chef Daniela, che si conferma cuoca di buon livello. Location giovanile e intrigante, ben gestita.



SARDEGNA

SASSARI
 NUORO
22 giugno 2014

Ristorante "La Risacca" di Antonello Zappino. ● Strada provinciale Sassari 81, Marina di Sorso (Sassari); ☎079/359040; coperti 140. ●Parcheggio ampio, comodo; ferie 10 giorni a novembre. ●Valutazione 7,3; prezzo 40 €.

Le vivande servite: pastellati freschi; frittura mista del golfo; tartine di bottarga e ricotta; carpaccio di tonno rosso; scampi al vapore aromatizzati con salsa al limone; pescatrice all'algherese; trigliette gratinate su crema di finocchio; fregula alla granseola; ravioli di tonno con gambero rosso e bottarga; San Pietro al forno; crudità di verdure; tagliata di frutta fresca con gelato.

I vini in tavola: Torbato brut (Sella & Mosca); Mattariga, Vermentino di Usini (azienda vinicola Chessa); Cagnulari (azienda vitivinicola Alba e Spanedda, Ossi); Moscato di Sorso-Sennori (azienda vinicola Nuraghe Crabioni).

Commenti: Gli Accademici delle due Delegazioni, guidati dai rispetti-

vi Delegati, Pasquale Porcu e Gabriel Guiso, si sono riuniti per una piacevole riunione conviviale insieme a numerosi ospiti. Nel corso dell'incontro sono state illustrate delle eccellenze enogastronomiche del territorio di Sassari e dintorni. È stato questo un incontro interessantissimo dal punto di vista culturale, in linea con i dettami dell'Accademia che promuove la conoscenza, la valorizzazione e la divulgazione della cucina tipica del territorio di appartenenza. Ottimi i cibi preparati, eccellenti gli abbinamenti tra qualità, freschezza e profumi; servizio impeccabile.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA
18 giugno 2014

Ristorante "Federico II" di Anacleto Esposto. ●Krieglergasse 14, Vienna; ☎0043/06765810554. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura Natale e Pasqua. ●Valutazione 7,5; prezzo 65 €.

Le vivande servite: antipasto mare e terra; gnocchi al pomodoro, melanzane e cozze; scialatelli; calamari ripieni; rana pescatrice alla normanna; bavarese al limone.

I vini in tavola: Sauvignon friulano Doc (Zorzettig); Regaleali Doc (Tasca d'Almerita).

Commenti: Il Simposiarca della riunione conviviale, Pietro Campagna, ha proposto questo ristorante come uno dei luoghi di vera cucina regionale pugliese a Vienna. In cucina il titolare e la consorte Maria Carmela hanno creato un menu rigorosamente del territorio sbizzarrendosi nell'antipasto nel quale primeggiavano verdure grigliate e crostacei e che sono stati particolarmente apprezzati. Assai graditi gli gnocchi, nonostante si sia fatto notare la presenza di alcuni granelli di sabbia che hanno dato qualche fastidio, e gli scialatelli, forse un po' troppo al dente. Buoni i secondi. Tra i vini, ottimo il Sauvignon del Friuli che si è magnificamente sposato al ricco antipasto. Il servizio è stato assicurato dall'allegro ed esuberante Ivan, figlio dei titolari. La serata si è svolta in un clima amichevole e festoso in un ambiente semplice ma curato e soprattutto molto italiano.

BELGIO

BRUXELLES
20 maggio 2014

Ristorante "Rossi" di Felice Miluzzi. ●Standonckstraat 2, Leuven; ☎0032/16 624848; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7,58; prezzo 60 €.

Le vivande servite: ventresca di tonno in porchetta; sarde in saor alla veneziana; maltagliati in zuppetta di ceci e cozze; risottino della memoria; coscia di coniglio farcita in salmi; millefoglie con crema chantilly e fragole.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg 2012; Malvasia friulano bianco 2013; Ribolla gialla 2013; Augsteo Cabernet 2007; Moscato rosa 2012 (tutti della Tenuta agricola Isola Augusta).

Commenti: La piccola trattoria ha accolto la serata conviviale curata dal Simposiarca Gian Piero Ristori. Dalla minuscola cucina a vista è uscita una sequela di piatti originali, ben preparati e mai banali, che pescano nelle tradizioni ma vengono opportunamente adattati. È stato il caso delle sarde alla veneziana, dei maltagliati, anche se il trionfo è stato raggiunto dal coniglio farcito, che ha reso entusiasti tutti i commensali.

La cottura lenta e la cura nella farcitura hanno in effetti prodotto un risultato di ottimo livello. Il locale, piuttosto semplice, si è illuminato grazie all'estro dello chef che riesce a stupire con piatti sempre diversi, seguendo la stagionalità degli ingredienti. Apprezzabile anche l'abbinamento di ogni piatto con un vino diverso, e non poteva essere altrimenti dato che lo chef è anche sommelier. I vini sono stati illustrati personalmente dal produttore, eccezionalmente presente alla serata.

GERMANIA

COLONIA
13 giugno 2014

Ristorante "Teatro" di Calogero e Kevin Spatola, in cucina Kevin Spatola. ●Zugweg 1, Colonia; ☎0221/80158020; www.teatro-ristorante.de; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: calamaretti su tartare di melanzane; tagliolini con salsa bolognese bianca; coniglio con ratatouille e patatine al rosmarino; crème brûlée con maracuja.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc, Pierpaolo Pecorari 2013; Pinot grigio Doc 2013 (La Trunella); Rosso Piceno delle Marche Le Torri 2010 (Cocci Grifoni); Moscato d'Asti.

Commenti: Gli Accademici sono stati calorosamente accolti in una sala molto intima, con un grosso candelabro sul soffitto e affreschi alle pareti. In cucina, c'è stato il passaggio da papà Calogero al figlio Kevin, il quale aveva già lavorato in diversi locali rinomati. Ottimi i calamaretti, ben saporiti e teneri, ben abbinati con la tartare di melanzane. Deliziosi i tagliolini fatti in casa in una salsa di carne bianca. La crème brûlée con la maracuja, un misto di agro e dolce molto piacevole al palato, è stata molto apprezzata. Una bella serata

con un giovane cuoco molto promettente.



**DÜSSELDORF**

6 maggio 2014

Ristorante "Gatto verde" di Domenico Scarpello. ●Hamborner Strasse 40, Düsseldorf; ☎0049/2114180662, fax 0049/211414017; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,34; prezzo € 75.

Le vivande servite: duetto di carpaccio e vitello tonnato; tortellini al tartufo con salsa ai funghi porcini; filetto di orata alle erbe; sorbetto al limone; fiorentina; dessert misto della casa.

I vini in tavola: Nobile di Montepulciano 2010 "XV Sec"; Vermentino 2013 L'Airone (Guado al Melo); Fumaio, Sauvignon Chardonnay 2013 (Banfi); Vin Santo.

Commenti: Nel corso della riunione conviviale, gli Accademici hanno potuto assaporare l'ottima cucina del ristorante, con la nuova gestione di Domenico Scarpello. A parte le ottime portate, sono stati particolarmente apprezzati la presentazione della tavola e il servizio accurato. I vini meritano un cenno particolare, appositamente procurati da Domenico. L'unico neo, il tempo di attesa fra le varie portate. Sono state particolarmente apprezzati l'apertura con il duetto di carpaccio e vitello tonnato e i tortellini al tartufo. La fiorentina, veramente ottima, anche se un po' ridotta.

MONACO DI BAVIERA

23 giugno 2014

Ristorante "Monti Italienische Feinkost und Restaurant" di Sarah Gässler. ●Zennetti Strasse 11, Monaco di Baviera; ☎089/76702868, fax 089/76702898; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo 69 €.

Le vivande servite: grissini con prosciutto di Parma e Prosecco; sarde "abbuttunate" (con ripieno di pecorino, aglio, peperoncino e prezzemolo); risotto con n'duja e funghi porcini; polpo alla calabrese con pomodori e patate; pesca al vino rosso.

I vini in tavola: Pecorino 2012 (Tenuta Spinelli); Ferruggini Bolgheri rosso 2011 (azienda agricola Giovanni Chiappini).

Commenti: Ottima scelta da parte del Simposiarca Oliver Cerza, sia del ristorante (prima visita per la Delegazio-



ne), diretto magistralmente da Sarah Gässler, sia del menu dedicato alla cucina calabrese. Gli Accademici e gli ospiti hanno potuto apprezzare la bravura del cuoco di lungo corso Giovanni De Marco, calabrese "doc", che vanta numerose esperienze internazionali. Il piatto che ha suscitato i maggiori consensi è stato, indubbiamente, il risotto con n'duja e funghi porcini (peccato per il mancato bis!); molto apprezzato l'antipasto così come le sarde "abbuttunate" che hanno "incuriosito" l'appetito degli Accademici. Chiusura con un'ottima pesca al vino rosso. Ampiamente meritati gli applausi finali a tutta la brigata di cucina e di sala e all'interessante relazione tenuta dal Simposiarca sulla cucina calabrese e su alcuni suoi prodotti tipici.

MALTA**MALTA**

9 maggio 2014

Ristorante "Pepe Nero" di Claude Paris e Ottavio Suda. ●Triq Ta L-Ibragg, St. Andrews; ☎00356/2133330; jessie-sbar@peperomalta.com ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,21; prezzo 43 €.

Le vivande servite: fegatello con alloro alla pancetta su crostone bruschettato; picci al sugo di chianina e scalogno sfincocchiato al San Marzano fresco e spolverato al cacio; cinghiale marinato nel Brunello in umido con olive toscanelle e cannellini al fiasco; migliacci alla ricotta, miele d'acacia con verzato di cioccolato.

I vini in tavola: Bolgheri rosato Doc (Scalabrone); Chianti classico (Piccini); Chianti classico Docg (Peppoli); Dolce Vita Passito.

Commenti: Un menu completamente toscano. Il locale, non molto gran-

de, con un arredo essenziale e misurato, è gestito con la consulenza di Fabio Creatini. Di professionalità indiscussa e animato da un'ancora più evidente passione per il mestiere, Fabio ha guidato gli Accademici alla degustazione dei piatti e dei vini di accompagnamento con manifesta competenza. Gli Accademici sono stati coinvolti nell'individuazione delle differenze fra i due Chianti proposti. Nel menu nessuna provocazione, ma il conforto di sapori tradizionali, di vivande sapientemente eseguite dal cuoco toscano Marco Cerea. Piatto preferito, i picci al sugo di chianina. È sempre una gioia ritrovare i gusti antichi della tradizione!

MALTA

30 maggio 2014

Ristorante "La Vela" di Michelle Muscat e Noel Mifsud, in cucina Enrico Alecci. ●Marina Road, Pietà; ☎00356/21230336, 00356/99269090; michmus68@gmail.com, www.lavela-malta.com; coperti 40-45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 42,50 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di gambero rosso su tocchetti di bufala campana e bottarga di tonno; calamaro ripieno di ricotta, mandorle e miele su crema di piselli; paccheri ripieni di salmone e olive taggiasche su vellutata di patate; tagliata di tonno servito su caponatina all'agrodolce; mille veli di spigola con purea di barbabietola, pinoli e uva sultanina; caprino stagionato; tortino al cioccolato dal cuore morbido con crema di ricotta e fragole.

I vini in tavola: Ribolla gialla Zuc Di Volpe 2013; Sauvignon Zuc di Volpe 2013; Pinot bianco Zuc Di Volpe 2012; Focus Merlot Zuc Di Volpe 2004 (tutti Cantina Volpe Pasini).

Commenti: Creativa e allo stesso tempo fedele ai sapori antichi, la cucina proposta dallo chef Enrico Alecci: splendido risultato di questa apparente contraddizione. I piatti, alla cui eleganza di presentazione corrisponde la giustezza dei sapori, sono stati appositamente studiati per accompagnare i prestigiosi vini offerti dall'antica azienda friulana Volpe Pasini. Il dottor Rotolo, patron dell'azienda e presente alla serata, ha spiegato: "Per fare un grande vino ci vogliono storia, cultura, tradizione e scienza". Questo il leit motiv della cena conviviale, dove la premurosa accoglienza dei proprietari del ristorante e del loro staff ha riscaldato il cuore e ha fatto da corollario a un sontuoso "banchetto" che ha proposto un'ottima combinazione di vini, cibi e brillante conversazione.

PORTOGALLO**LISBONA**

27 maggio 2014

Ristorante "Mercantina" di Antonio Sousa Duarte, José Bartolomé Duarte e Paulo Antunes, in cucina Giorgio Damasio. ●Centro Comercial de Alvalade, Praça de Alvalade 6b-Lojas 9 e10, Lisboa; ☎00351/217960313; coperti 86. ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura Natale. ●Valutazione 7,5; prezzo 26 €.

Le vivande servite: tagliere di affettati; carpaccio Cipriani con focaccia al rosmarino; risotto ai funghi; tagliolini verdi gratinati al prosciutto di Parma; pizza Margherita Dop; pizza calzone; pizza marinara; pizza Napoli; pizza prosciutto cotto e funghi; tiramisù al caffè; ananas al limoncello; panna cotta ai frutti di bosco.

Commenti: Riunione conviviale molto gradevole, in un ambiente che ricrea una vera pizzeria italiana. Questo locale ha ricevuto un certificato della Avpon (Associazione della Vera Pizza Napoletana), riconosci-





PORTOGALLO segue

mento di qualità. Tra i partecipanti segnaliamo S.E. l'Ambasciatore d'Italia, dottor Renato Varriale.

REGNO UNITO

LONDRA

12 maggio 2014

Ristorante "L'Anima Café" di Francesco Mazzei. ●Worship Street, Londra; ☎020/74227000; reservations@lanima.co.uk, www.lanima.co.uk; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie da definire; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo 76 €.

Le vivande servite: pizza pane in diverse varietà; crocchette di melanzane; arancini di riso; caponata; capestante; polpettine piccanti d'agnello; carciofi Vignarola; insalata di polpo; mozzarella di bufala con acciughe; pastachina; aragosta con macco di ceci; mousse di ricotta con fichi e caramello salato; torta al gianduia e pistacchio; croccantini della casa.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Victoria); Mantonic 2012 (Statti).

Commenti: L'ambiente si ispira alla casa madre "L'Anima", già famoso ristorante della City londinese. L'apertura al pubblico è prevista per la prossima estate e gli Accademici hanno goduto di questa preview speciale. Le vivande preparate ad hoc dallo chef Francesco Mazzei erano ispirate alla cucina moresca, la gastronomia originaria dello chef, che include sapori calabresi e dell'area mediterranea. Ogni piatto, preparato con cura e con ingredienti freschissimi italiani, ha deliziosi e commensali. Gli antipasti sono stati da condividere, con il piatto al centro del tavolo, secondo l'ispirazione moresca voluta da Mazzei. Grande successo co-

ronato dalla consegna del Diploma di Buona Cucina da parte della Delegazione capitanata da Maurizio Fazzeri. Complimenti alla Simposiarca Niloofar Gardner, coadiuvata dalla Consultrice Etta Carnelli, per il grande lavoro organizzativo.

SPAGNA

BARCELONA

13 maggio 2014

Ristorante "Buongiorno" di Giuliano Lombardo. ●Carrer Compte de Urgell 239, Barcellona; ☎934051054; coperti 74. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo 25 €.

Le vivande servite: pizze assortite; gnocchi di patate, gamberi, zucchine, zafferano e crema al basilico; caponata di melanzane; zucchine alla scapece; crostata ai frutti tropicali e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Vermentino Isola del Sole; Primitivo del Salento quota 29.

Commenti: Ad accogliere gli Accademici il sorriso del giovane chef Danilo Longaretti e del suo attento staff di sala. Ottime le pizze dalla pasta sottile e ben digeribile come antipasto: degna anticipazione di una cena ricca di gusto e fin troppo abbondante nelle porzioni. Come primo piatto, apprezzati gli gnocchi di patate fatti in casa, dai delicati toni di gamberi, zucchine e zafferano arricchiti da una crema al basilico. Un'insolita caponata come secondo piatto, altrettanto sostanzioso, ha sorpreso per l'originale connubio di melanzane e cacao amaro. La crostata ai frutti tropicali e cioccolato bianco ha concluso la cena con fre-

schi sapori che anticipano l'arrivo della bella stagione. Buoni i vini. Buono il giudizio unanime.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO

26 maggio 2014

Ristorante "Terraço Italia" di Gruppo Comolatti, in cucina Pasquale Mancini. ●Avenida Ipiranga 344, San Paolo; ☎0055/1121892929; reservas@terraçotalia.com.br, www.terraçotalia.com.br; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di gamberi con patate, cuore di sedano e bottarga; ravioloni di ricotta e asparagi al sugo di pomodoro; stinco di agnello con spinaci saltati e sformatino di cavolfiore; crema di frutti di bosco con gelato artigianale.

I vini in tavola: Colli Orientali Friuli Doc Gri Vò Pinot grigio 2012 (Volpe Pasini); Dolcetto d'Alba Doc 2012 (Massolino); rosso di Montalcino Doc 2009 (Casanova di Neri); Passito di Noto 2009 (Planeta).

Commenti: La serie delle quattro cene storiche dedicate al 30° anniversario della Delegazione si è conclusa al 42° piano, in una notte di cielo sereno con il bel panorama della città illuminata. Ubicato nel palazzo che porta il nome dell'Italia e dove si trova anche la sede del Circolo Italiano, il locale, dal 1967, dimostra ai visitatori di ogni parte del mondo l'importanza della presenza italiana nella città brasiliana. Presenza che si sente anche nella cucina, come è riuscito a dimostrare lo chef Pasquale Mancini con piatti apprezzati da tutti. Alla fine della serata, il lavoro svolto nei trent'anni di attività della Delegazione è stato riconosciuto durante l'intervento e il saluto di commiato del Console Generale Marco Marsili, appena nominato Ambasciatore in Perù.



CANADA

MONTREAL

22 maggio 2014

Ristorante "Mercuri" di Joe Mercuri, in cucina Joe Mercuri. ●645 rue Wellington (angolo rue Soeurs Grises), Montreal; ☎1514/3943444; www.mercurimontreal.com; coperti 40. ●Parcheggio sulla strada; giorno di chiusura a pranzo e domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 49 €.

Le vivande servite: crudo di ippoglossa (halibut) con limone, pinoli e basilico; tortellini con torta di mascarpone, cavolo nero e cipolline; carpaccio d'agnello con funghi abalone, tartufo e rucola; anatra con spugnale, spinaci e lamponi; dolce di cioccolato con frutto della passione, menta e yogurt.

I vini in tavola: Cuvée brut, Prosecco di Conegliano, Docg (Carpené Malvolti); Valpolicella superiore 2011 Doc (Zenato); Moro 2009 Igt (Montellori); Plateo 2008 Doc (Agriverde); Passito di Pantelleria Doc (Pellegrino).

Commenti: Una serata all'insegna della convivialità in una sala pranzo moderna e accogliente, dai soffitti alti, travi in legno e pareti in mattoni che lasciano intravedere, con garbo, la storia secolare del luogo. Lo chef Joe Mercuri, ben noto sulla scena culinaria montrealense per aver gestito altri ristoranti con grande successo, ha proposto un menu moderno e dagli ingredienti genuini, che ha riscosso l'unanime plauso degli Accademici e degli ospiti. Eccezionale l'ippoglossa con limone, pinoli e basilico; delicati i tortellini con torta di mascarpone, cavolo nero e cipolline; l'agnello e l'anatra equilibrati; dolce al cioccolato gustoso e dalla presentazione originale. Buona la presentazione delle pietanze e attento il ser-

Curiosità

IL MAESTRO "HIGH TECH"

I clienti de "Il Marchesino", il ristorante di Gualtiero Marchesi al Teatro alla Scala a Milano, hanno a disposizione un "menu iPad", dove non scorre la lista delle vivande, bensì si vedono in anteprima i piatti, in modo da scegliere le portate con gli ingredienti preferiti, ma anche escludere quelli che provocano allergie e intolleranze. Un Marchesi "high tech" per offrire il massimo della qualità, anche nel servizio, con alla base sempre l'educazione e la formazione: le immagini sono gli scatti dei campioni di ogni suo piatto che lo chef fa fotografare perché il cuoco possa eseguirlo perfettamente uguale, negli ingredienti come nell'estetica.



vizio. La serata si è conclusa con i dovuti complimenti allo chef e allo staff per l'esperienza culinaria offerta.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
19 giugno 2014

Ristorante "Otto Ristorante" di Giacomo Pte Ltd, in cucina Michele Pavanello. ●28 Maxwell Road, 01-02 Red Dot Traffic Bldg (Singapore); ☎0065/62276819; info@ottoristorante.com, www.ottoristorante.com.sg; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagottino agli asparagi verdi e taleggio con emulsione al parmigiano; tagliolini al nero con granchio in emulsione di zafferano e dragoncello; filetto di orata alle zucchine, pecorino sardo ed emulsione al Vermentino; costolette di agnello in crosta di erbe con passata di peperone rosso; panna cotta alla foglia di lime e coulis di mango e polvere di amaretto.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato brut 2013 (Bottega); Pinot grigio 2012 (Di Luccio); Bruciato 2011 (Tenuta Guado al Tasso).

Commenti: Un menu all'altezza del Diploma di Buona Cucina riconosciuto al ristorante per la costante elevata qualità di ingredienti, prodotti, gusti, sapori tradizionali, coreografia delle pietanze, servizio ed esperienza italiana dello chef Michele Pavanello. La lista dei vini consta di un ricco e stabile elenco di buoni ed eccellenti vini italiani. Menu di cinque piatti con possibilità di scelta tra il filetto di orata e le costolette di agnello. Eccellente e intrigante il fagottino agli asparagi verdi; delicati e profumati i tagliolini al nero; sublime, anche se qualcuno avrebbe gradito più personalità, il filetto di orata; gustose le costolette di agnello e simpaticamente fresca la panna cotta servita alla foglia di lime e mango che le hanno dato un tocco esotico in armonia con il clima di Singapore. I vini giovani e freschi hanno ben legato con ogni pietanza. Ancora applausi al primo ristorante di Singapore a ricevere il diploma. Riunione conviviale divertente e allegra.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY
16 giugno 2014

Ristorante "La Riviera Trattoria" di Franco Carlino. ●421, Piaget Avenue, Clifton, New Jersey; ☎973/4784181, fax 973/6857657; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 59 €.

Le vivande servite: mozzarella, prosciutto e pomodori; spiedini di mozzarella in carrozza; tartine al salmone affumicato dalle acque della Scozia; frittelle di granchio; insalata di frutti di mare con olio extravergine Colavita; orecchiette di casa con funghi del bosco; casarecci di casa alla bolognese; costoletta di maiale e lombo d'agnello in salsa Merlot; purè di patate e fagiolini francesi; coppa di zabaione freddo con frutta di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Ruffino); Verdicchio (Fazi Battaglia); Barbareco; Moscato (entrambi Prunotto).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, grazie all'impegno del Simposiarca Tom Rossi coadiuvato dall'Accademica Marina Perna, che hanno scoperto un ristorante veramente degno di essere frequentato. Il ricco e variato menu è stato apprezzato dai numerosi Accademici e ospiti. Tra gli stuzzichini: le tartine al salmone; tra gli antipasti: l'insalata di frutti di mare e tra le paste: i casarecci hanno riscosso i voti più alti. I vini erano bene abbinati. All'inizio della riunione, il Delegato Carlo Porcaro ha brevemente riferito i risultati dell'Assemblea Straordinaria dell'Accademia. Il Simposiarca ha poi presentato un'interessante relazione sull'olio di oliva, dalle origini storiche all'importanza nelle diete moderne. Alla fine della serata, il proprietario e chef Franco Carlino è stato applaudito per il suo operato.

SACRAMENTO
7 giugno 2014

Ristorante "Lucca Restaurant and Bar". ●1615 J Street, Sacramento; ☎(916) 669 5300; coperti 298. ●Parcheggio in strada; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo 65 €.

Le vivande servite: calamari fritti con peperoni, finocchi, olive nere e salsa Harissa; gnocchi di patate con

ragù alla bolognese; saltimbocca con purea di patate e broccoli; tiramisù.

I vini in tavola: Pinot grigio 2012 (Ca Donini); Sangiovese 2012 (Carpazzo); Chianti classico 2011 (Banfi).

Commenti: La cena, servita in una sala privata molto accogliente, è iniziata con generose porzioni di calamari, impiattate in modo incantevole e abbinata con un Pinot grigio dai sentori molto delicati. Anche se alcuni ingredienti aggiunti erano inaspettati e stravaganti, e i calamari leggermente gommosi, tutti i commensali hanno notato il perfetto abbinamento. Il saporito ragù, preparato con carne proveniente direttamente dal ranch del proprietario, ha bilanciato in modo incantevole l'impatto leggero degli gnocchi. Forse, però il piatto sarebbe risultato più vibrante e meno "Italian-American" se servito con meno sugo. I succosi saltimbocca sono stati abbinati a una salsa densa e non proprio tradizionale, che rendeva difficile distinguere gli altri ingredienti. I vini sono stati apprezzati. Il tiramisù, anche se deviava dalla ricetta tradizionale, offriva una buona unione di tutti gli ingredienti. Servizio attento, ma non invasivo, atmosfera moderna e accogliente, piatti ben presentati, gentilezza e alta competenza dello chef Luis Escrutia.

SILICON VALLEY
6 giugno 2014

Ristorante "Palermo" di Renato Cusimano. ●851 Main Street, Redwood City (California); ☎650/3661333; ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura da domenica a martedì. ●Valutazione 8,25; prezzo 68 €.

Le vivande servite: arancine in miniatura con salsa di carne "capulata"; tostino con peperoni; caponatina messinese con pane alle olive; peperoni ammollicati; classica peperonata di "mamma Giacomina"; carciofini in agrodolce; mezze penne "o Scarpariello"; filetto di branzino aromatizzato alla beccafico; involtini di vitello alla siciliana; fragoloni con zabaione e panna.

I vini in tavola: Prosecco; Nero d'Avola 2012 (Tenuta Cusumano Pattinico); Grillo 2010 (Tenuta Rapiatà); Insolia 2012 (Cusumano).

Commenti: Renato Cusimano (già proprietario di vari ristoranti a San Jose e Menlo Park da almeno 25 anni) ha aperto il ristorante "Palermo" da pochi mesi. Il menu è stato apprezzato

da tutti gli Accademici e giustamente premiato con un alto punteggio.

VIRGINIA
8 giugno 2014

Ristorante "Capri" di Beatrice e Felipe Zelaya, in cucina Beatrice Zelaya. ●6825 Redmond Drive, Mc Lean (Virginia); ☎703/2884601; coperti 100. ●Parcheggio antistante. ●Valutazione 8; prezzo 58 €.

Le vivande servite: antipasti napoletani con prosciutto, salame, mozzarella, olive, peperoni e insalatina; ravioli agli spinaci e ricotta; petto d'anatra con salsa di lamponi; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato; Pinot grigio Lagaria 2012; Chianti Morli Neri, 2011.

Commenti: La Delegazione ha toccato con mano un fenomeno interessante: il contributo in America di cuochi di altri Paesi nella ristorazione ispirata alla cucina regionale italiana. Chef del ristorante è una simpatica cuoca originaria del Salvador, che si è specializzata nella cucina italiana lavorando come sous chef a Washington, presso il celebrato chef piemontese Roberto Donna. Beatrice Zelaya si è conquistata una fedele clientela preparando piatti di pasta degni della migliore cucina napoletana e piemontese. "Ho lavorato trent'anni per imparare a fare la pasta", ha detto umilmente Beatrice agli Accademici riuniti nel suo locale ed essi non le hanno lesinato un vivo applauso mostrando di aver apprezzato i suoi eccezionali ravioli. Il tiramisù è stato giudicato con altrettanto favore. Gli unici nei del convivio sono stati il vino bianco, men che mediocre e il fatto che, data la ristrettezza del locale, gli Accademici e i loro ospiti si sono trovati sparsi in una lunghissima tavolata e incapaci di comunicare.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Vercelli

Emanuela Corio Corio

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone

Lamberto Pastori

EMILIA ROMAGNA

Rimini

Gabriele Boselli

TOSCANA

Garfagnana-Val di Serchio

Vassiliki Lambrou
Angela Lopane

Livorno

Elisabetta Coltelli

Lunigiana

Monica Garruzzo

Maremma-Grosseto

Patrizia Cini
Silvia Petri
Giuseppina Scotti

Pisa Valdera

Chiara Gorini

MARCHE

Ancona

Claudio Bocchini

CAMPANIA

Napoli

Caterina Lia Greco
Marilù Oro Cocozza di Montanara

PUGLIA

Bari

Grazia Barbone in Andidero
Maria Luisa Maggiolino

BASILICATA

Vulture

Attilio Vona

SICILIA

Catania

Cosimo Indaco

Messina

Isabella Campelli
Salvatore Leonardi

Palermo Mondello

Corradino Bartolo

AUSTRALIA

Canberra

Pier Francesco Zazo
(*Accademico onorario*)

CINA

Guangdong

Paolo Quattrocchi

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen

Carl Leysner

STATI UNITI D'AMERICA

New Jersey

Anthony Caputo

SUDAFRICA

Johannesburg

Lucia Coter
Christelle de Villiers
Giulio Mulas
Luca von Allmen

SVIZZERA

Rodano

Zoraa Amijee Dalamel de Bournet
Giovanni Garavaglia

UNGHERIA

Budapest

Alberto Bottari de Castello
(*Accademico onorario*)
Giulio Marcianò

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Rovigo-Adria-Chioggia

Vice Delegato
Dianella Camisotti
Consultore - Segretario - Tesoriere
Canzio Bonazzi
Consultori
Donato Sinigaglia
Giancarlo Stellin
Giorgio Vianelli

EMILIA ROMAGNA

Castel S. Pietro-Firenzuola

Delegato
Andrea Stanzani
Vice Delegato
Gualtiero Vitturini
Consultore - Segretario
Luca Lippi Bruni
Consultore - Tesoriere
Antonio Gandolfi Colleoni



Consultori
Paolo Beccaceci
Giovanni Battista Borzatta
Giuseppe Galanti
Massimo Landi
Alessandro Quartieri

Ravenna

Delegato
Gloria Gasperini
Vice Delegato
Giovanni Foschini
Consultore - Segretario
Fausto Piazza
Consultore - Tesoriere
Giovanni Ballestrazzi
Consultore
Gianni Zannoni

TOSCANA

Viareggio Versilia

Vice Delegato
Alberto Baccelli
Consultore - Segretario
Alberto Petracca
Consultore - Tesoriere
Francesco Sodini
Consultori
Roberto Figaia
Concetta Passafaro

UMBRIA

Gubbio

Delegato
Paola Biraschi



LAZIO

Roma Aurelia

Vice Delegato - Tesoriere
Azzo Zanghieri

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden

Delegato
Alberto Gianolio
Vice Delegato - Tesoriere
Eros Capostagno
Consultore - Segretario
Andrea Marini
Consultore
Vincenzo Toscani

STATI UNITI D'AMERICA

Miami

Delegato
Antonio Pianta

TURCHIA

Istanbul

Delegato
Aldo Kaslowski

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Faenza

Franco Morsiani
(da Castel S. Pietro-Firenzuola)

CILE

Santiago del Cile

Pablo Lisandro Cavallaro
(da Buenos Aires)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Giorgio Vellani

LOMBARDIA

Pavia

Teresa Soldi Fulle

TOSCANA

Maremma-Grosseto

Aldo Focacci

EMILIA ROMAGNA

Modena

Gian Paolo Artioli

STATI UNITI D'AMERICA

New York Soho

Paolo Villoresi de Loche

UNGHERIA

Budapest

Luigiterzo Bosca

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***COLLECTING, CREATING, AND USING RECIPES**

Dear Academicians, recipes continue to elicit a great deal of interest, not only as historical documents but also as a safe harbor for our cuisine. And also as an opportunity to imagine, and dream about cuisines, environments and places associated with a past from which we increasingly feel distant, if not altogether absent.

This complex of sensations becomes especially strong when it regards foods, places and times (always fewer and fewer) that we fear are vanishing forever. Recipes are not only an aid in the preparation of food, but also an evocation that stimulates our memories and becomes food for the soul. This is especially the case when, as happens more and more often, speaking of food and cuisine maintains an identity and reveals subconscious memories of people and places, especially of the family. Recipes were an important, if not fundamental part of an image of the family and belonging to a local society that is now at risk of becoming blurred, if not disappearing altogether. As such, they should be recovered and preserved for their social as well as general cultural value.

The cultural role of recipes is more important today than ever before. They are custodians of tradition, even though it has correctly been said that everything can be found in a recipe, but it always lacks the essential quality: interpretation.

Cuisine is like music. There is always room for improvisation, but it must be based on, or have, knowledge as its point of departure. That is why music requires a score to be interpreted by the artist. Recipes are the musical scores of cuisine.

We are often reminded that the real recipes, like real stories, are those of our mothers, or of the town's elders, while all others are spurious, if not illegitimate. Not only is this true for strictly gastronomic aspects, but also the human ones of a personal and familial identity, whose importance we become aware of only when we are at risk of losing it.

Therefore there cannot be any stories of peoples' lives, or biographies that at some

subconscious level do not take food whether its preparation or description into consideration, with all the subtleties of recollection. Not only the descriptive words, but also the odors and aromas, visual aspects, tastes and sensations that a recipe can evoke in different people familiar with them. Such memories in turn elicit similar, if not parallel, recollections in others, leading to dialogues on the subject of food that not infrequently can lead to greater interpersonal understanding.

Talking about recipes goes beyond narrow nutritional confines and settles into our subconscious. It is an area that is even more important given how little it has been studied. Even the recipes of the recent past resemble old maps that represent forgotten and even lost landscapes. They can help us relive them in our subconscious and impel us on a voyage of rediscovery to the time and place of their preparation. Sometimes such subconscious memories are the most accurate ones. It is a voyage that is no less vivid emotionally just because it resides in our imaginations. It is one in which we seek and renew the family lifestyles of our grandparents and great-grandparents, whose portraits and relics we sometimes retain but whose lives are difficult to imagine without associating them with the table. Even in the recollections of our imaginations there is nothing more concrete and evocative than a recipe from the past. We can imagine how these dishes were prepared for holidays or for every day, in one season or another, during a winter in the city or a summer in the countryside.

The evocative and often reassuring symbolic value of a recipe in a time of nutritional insecurity and vanishing traditions can perhaps explain the avalanche of widely disparate recipes that are presented in books, magazines, newspapers, television programs, the Internet and so on.

How then should we judge these recipes? A large part of them are a reflection of a society based on fleeting images rather than on a lasting reality. Then there are an increasing number (at one time inexistent) of "advertising recipes" that are ai-

med at selling a given product. Unclear, untried and erroneous recipes abound, and there are many "garbage recipes" that can be discarded without regrets.

In the midst of this "great sea" of recipes, however, we should all be aware that there is still a need for serious books and magazines with good recipes that prove that Italian cuisine is alive and well and capable of promoting ideas, scenarios and above all values that will last over time. And as in the past, only the best ones will survive. Recipes constitute a cultural domain that is essential to serious and knowledgeable academic research, and therefore not immune to its difficulties. Conducting such research requires wisdom, balance, and above all a critical sense.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS**THE ACADEMY'S YEAR OF RICE CLOSES WITH SERIOUS PRODUCTION PROBLEMS***see page 5*

Soon, with our annual Ecumenical Dinner on October 16, the Academy will celebrate the end of our "Year of Rice". Cooking rice is the subject that the "Franco Marengi" Study Center has explored throughout the year. Unfortunately this event will not coincide with good news on our national production front. As has been noted before, Italian rice, primarily the japonica variety, is ideal for making Italian risotto, soups, and desserts. And obviously it is primarily consumed in Italy. Long grain indica rice instead, is excellent for the salads and side dishes that are so popular in Italy today. Local producers have adapted and are cultivating, even in Italy, these rices (such as Basmati, but it is clear that the majority of the production is in Asia and its importation, (after forgiving the excise taxes) given its low cost from countries like Cambodia and Myanmar has increased by 700%. Which has in turn resulted in the demise of Italian producers. The serious problem of not requiring the provenance of the rice to appear on the label is sensorially evident. What is more, the name of the variety of the rice is not required either. And this is an even graver problem when you consider the large consumption of instant pre-packaged pre-coo-



ked rice “Milanese” style, with mushrooms, asparagus, etc. and a label that only states: “parboiled rice”. We now know that as a result of petitions filed by producers, almost anything can be contained in the package without requiring specific labeling. So far, we have been lucky. Italy is Europe’s largest producer of rice, and we have always produced an excellent quality product. There are calls for educating the consumer to choose the correct rice for a given dish, but they have gone unheeded. As usual, the labels protect the producer rather than the consumer.

PS: In the June issue we described how Italian health regulations are in the hands of too many agencies with too little coordination. The end result is a fruitless pursuit for the enforcement of too many contradictory rules. Recently, an editorial of the National Daily, signed by the well known economic writer Giuseppe Turani and entitled “*The Jungle of Controls*”, dealt with this subject at a general level. Turani wrote: “*One of the mainstays of corruption in Italy is the extraordinary abundance of regulations, people and institutions in charge of controls... just by opening judicial proceedings, a great deal of trouble can be created for persons and firms under scrutiny*”. A solution will have to be found somehow and at the end, one can bet, the control over health issues will be entrusted to an investigative joint committee that quite possibly may bring about another new Authority.

PAOLO PETRONI

GETTING TO KNOW OUR ROOTS (PART III)

see page 6

Research continues on the origins of the Academy since its foundation in 1953. Why do we call ourselves an Academy?

LA PANERA

see page 7

The word panera means cream, and it is one of 59 words in dialect that are no longer used but which appear in written recipes between the middle of the 1800s and 1927 in the cookbooks of the upper bourgeois Stabilini family of Milan. The Milan

Delegation extracted 133 recipes from these notebooks and has published them in a new collection: *Rice frogs cheese and cream*.

AN AROMA SOUGHT FOR CENTURIES

see page 8

Some historians maintain that spices were a kind of gastronomic status symbol for the upper classes. They were used to prepare expensive and uncommon dishes. At the time of the discovery of the New World, spices, especially pepper, were symbols of great wealth because they were the only means available to slow the perishability of food and to improve its taste.

THE THERAPEUTIC BENEFITS OF GRAPES

see page 10

Rome Appia Delegate Publio Viola demonstrates that in addition to being transformed into wine, since ancient times the fruits of the vine have been considered by researchers to be an important element of human nutrition. They are blessed with great therapeutic as well as nutritional properties.

CAVIAR FROM CRUCOLI

see page 12

Crucoli is a small town in Calabria that became famous for the preparation of “sardella” (baby sardines). Crotona Delegate Adriana Liguori Proto presents a brief historic profile of this unique local speciality that owes the secret of its unmistakable taste to the careful measurement of ingredients.

PETRONILLA: A LESSON IN CULTURE AND HUMANITY

see page 14

Petronilla was an informative character in the gastronomy of Molise. Through her recipes published under the pseudonym “Petronilla” in *La Domenica del Corriere*, she became a friend and advisor to all the women who during the 1930s and the war years, worked hard to manage the family budget. Her recipes were written with simple words and used ingredients that were available to everyone.

INFINITE DROPS OF GOLD

see page 16

A rich and articulate conference was put together by the Isernia Delegation together with the Hong Kong Delegation and the Academy of the Georgofili to examine the best oil to pair with a given food.

HOW TO APPROACH A SYMBOL OF EXCELLENCE

see page 18

The Paris Delegation celebrated its 25th anniversary with a round table discussion on Italian cuisine in the French capital. Many illustrious guests participated, including Academy President Giovanni Ballarini and Secretary General Paolo Petroni.

SHIPBOARD CUISINE OVER THE CENTURIES

see page 20

In honor of the 60th anniversary of its foundation the Trieste Delegation held a conference at the Revoltella Civic Museum. Delegate Giuliano Relja opened the conference which was entitled: *In the Name of the Sea Biscuit: Notes on Shipboard Cuisine Over the Centuries*.

RICE = LIFE

see page 22

The three Delegations of the “golden triangle” of rice growing, Vigevano e della Lomellina, Novara and Pavia put together a conference on *The Cuisine of Rice* to highlight the dynamic relationship that exists between nature, history, economics, art, food and humanity. This network is a major element in the cultivation and distribution of rice.

TWO OF WALTER BENJAMIN'S CULINARY ADVENTURES

see page 24

The great German philosopher Walter Benjamin published several gastronomic memoirs between 1925 and 1933 when he served as a traveling correspondent for the



Franfurter Zeitung to the cities of Moscow, Paris, and Naples. Naples-Capri Academician Lucio Fino describes some episodes from his travels to Naples.

WITH A GRAIN OF SALT

see page 26

Common, simple, low cost and available everywhere, salt has always been had a major impact on the culture, economy and lifestyles of all of us. Pisa Academician Giandrea Paladini tells us the story of salt, and lists several varieties and their characteristics.

ROME, 1944

see page 28

This year marks the 70th anniversary of the liberation of Rome. Rome Delegate Gabriele Gasparro recalls what people ate before that fateful June 4 when the Americans entered the city at San Giovanni. Among the few available foods at the time: dried salted anchovies, turnips, black bread and soup made with lots of water with very little taste.

FOOD, WINE AND INNS IN THE TIME OF MANZONI

see page 29

In *I Promessi Sposi* (*The Betrothed*) food reflects the social position of both those who prepare it and those who consume it. In famous novel, Alessandro Manzoni often depicted scenes which center around the table. Lecco Delegate Riccardo Balbiani explains how, even in terms of gastronomy, the novel represents a cross section of society at the time.

DRESSING UP TAGLIATELLE

see page 31

Bologna Bentivoglio Academician Tito Trombacco tells the story of *tagliatelle*, whose origins have been lost over time. The *tagliatella* was born naked, made simply from a dough of water and flour. Over time it acquired the "clothing" of various sauces such as the classic *ragù bolognese*.

THE NEW CUISINE

see page 32

For several years now a new concept of cuisine has been brought to the public's attention. Rome Appia Academician Donato Pasquariello maintains that beyond the often valid principles upon which molecular, deconstructed and wellness cuisine are based there often lie many fads.

APPRECIATING THE "FIFTH QUARTER" IN ROMAGNA

see page 34

Giovanni Manzoni brings us a wonderful testimonial to the cuisine of the Romagna region in his 19th century work *How They Ate in Romagna*. It includes recipes from his "noble old family" in which the meats of the "fifth quarter" played an important role.

A FRUIT OF THE PRUNE GENRE

see page 36

Honorary Termoli Academician Amedeo Santarelli tells us the story of the damson plum tree and its fruit. The plum tree was one of the first fruit trees introduced to Europe. Its fruit, known as plums or prunes, are prized for the production of liquors, desserts and even for their medicinal properties.

MARRIAGE BY SPELT

see page 38

Lorenzo Franchini, an Academician from the Montecatini Terme-Valdinievole Delegation describes an important and solemn marriage ceremony that existed from the founding of Rome until the 3rd century: the *confarreatio*. This ceremony, reserved for the elite patricians, obviously required the use of spelt (*farro*) as a food to solemnize the rite.

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
Riccardo Balbiani, Giovanni Ballarini,
Giovanni Canelli,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Fiammetta Fadda, Maddalena Ficano,
Lucio Fino, Marisa Fontana, Lorenzo Franchini,
Gabriele Gasparro, Adriana Liguori Proto,
Norberto Lombardi, Giandrea Paladini,
Donato Pasquariello, Renzo Pellati,
Teresa Perissinotto Vendramel,
Paolo Petroni, Luisa Polto,
Roberto Robazza, Mara Rondi,
Amedeo Santarelli, Angelo Tamburini,
Tito Trombacco, Publio Viola.



EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it



PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

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

STAMPA

DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO

SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE

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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana