

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. 270, APRILE 2015 / 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 Luoghi comuni di una cucina non luogo
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 La grande cucina prescinde dal territorio?
(Paolo Petroni)

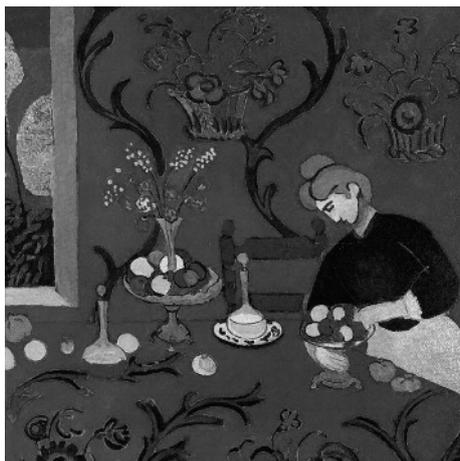
CULTURA & RICERCA

- 6 La colatura di alici di Cetara
(Giuseppe Anastasio)
- 8 Paste ripiene
(Carla Bertinelli Spotti)
- 10 Il casatiello
(Lejla Mancusi Sorrentino)
- 12 Le salse in cucina
(Marco Setti)
- 14 A proposito di tradizione e innovazione
(Giampaolo Colavita)
- 18 Il linguaggio del cibo
(Claudio Tarchi)
- 19 Visual food
(Rossana Ragionieri)
- 22 I piatti di celebri chef si esaltano con la pesca Saturnia
(Ugo Bellesi)
- 24 Territorio in tavola
(Angela Renda)
- 26 La guerra degli strufoli
(Maria Letizia Quattroccere Miletti)

**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.

- 27 Piacere della tavola
(Angelo Tamburini)
- 29 L'acqua di Roma
(Publio Viola)
- 31 Eclettismo fortuito e cucina caprese
(Claudio Novelli)
- 33 Quando l'odore del mare era italiano
(Gabriella Iacobucci)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "La stanza rossa" (1908-1909) di Henri Matisse, esposta, alle Scuderie del Quirinale a Roma, nella mostra "Matisse Arabesque" fino al 21 giugno.

- 35 Saperi e sapori
(Roberto Dottarelli)
- 37 Nutrire il Pianeta
(Vittorio Marzi)
- 39 La prima spezia conosciuta in Europa
(Sandro Bellei)
- 41 Era l'ora del tè
(Antonietta Stroili)
- 42 A pranzo con il Duca
(Daniela Stiaffini)
- 44 La semplicità nella cucina ligure
(Roberto Pirino)

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 Italiani nel mondo
(Massimo Percotto)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 45 Saper leggere le etichette
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 20 Parlano di noi
- 28 Accademici in primo piano
- 46 In libreria
- 47 Dalle Delegazioni
- 57 Vita dell'Accademia
- 75 Carnet degli Accademici
- 77 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 decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



XVI ASSEMBLEA ORDINARIA DEI DELEGATI

Firenze, 29-30 maggio 2015

Venerdì 29 maggio

Arrivo dei partecipanti e sistemazione in albergo (Grand Hotel Baglioni****, Hotel Roma****, Hotel Santa Maria Novella****, Hotel L'Orologio****)

Ore 17.00 Consulta Accademica (2013-2015) - Sala Dante, Grand Hotel Baglioni

Ore 20.30 Cena di benvenuto di tradizione fiorentina al Ristorante *Sabatini* (Via Panzani, 9/a, Firenze)

Sabato 30 maggio

Ore 8.00 Assemblea ordinaria dei Delegati (I convocazione) - Sala Michelangelo, Grand Hotel Baglioni

Ore 9.00 **Assemblea ordinaria dei Delegati (II convocazione)** - elezione organi istituzionali: Presidente, membri elettivi della Consulta Accademica, Collegio dei Revisori dei Conti, Collegio dei Proviviri

Ore 11.00 Coffee break

Ore 12.00 **Consulta Accademica** (2015-2018) - elezione Consiglio di Presidenza

Ore 12.30 **Consiglio di Presidenza** (2015-2018)

Ore 13.00 Pranzo di lavoro alla *Terrazza Brunelleschi*, roof garden del Grand Hotel Baglioni

Ore 19.30 Partenza in pullman per Palazzo Vecchio

Ore 20.30 Cena di gala in onore del Presidente eletto. Salone dei Cinquecento, Palazzo Vecchio (cravatta nera o abito scuro)

Ore 23.30 Rientro in pullman

Per gli accompagnatori:

Ore 10.00 Visita guidata della città di Firenze

Ore 13.00 Pranzo di lavoro alla *Terrazza Brunelleschi*, roof garden del Grand Hotel Baglioni

Domenica 31 maggio

Ore 8.00 Prima colazione in albergo e commiato dei partecipanti

GLI ALBERGHI:

- **Grand Hotel Baglioni****** - Piazza dell'Unità Italiana, 6, 50123 Firenze
- **Hotel Roma****** - Piazza Santa Maria Novella, 8, 50123 Firenze
- **Hotel Santa Maria Novella****** - Piazza Santa Maria Novella, 1, 50123 Firenze
- **Hotel L'Orologio****** - Piazza Santa Maria Novella, 35R, 50123 Firenze



Luoghi comuni di una cucina non luogo

Cibi anonimi e omologati, in luoghi che non hanno identità, relazioni, storia.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, pomodoro di Pachino, pistacchi di Bronte, capperi di Pantelleria, lardo di Colonnata, lenticchie di Castelluccio di Norcia, e via dicendo, sono alimenti di nicchia e forzatamente limitati, caratterizzati dal nome di un luogo che ben pochi conoscono nelle sue caratteristiche ambientali, climatiche e paesaggistiche. In modo analogo avviene per molti alimenti Dop e Igp, conosciuti solo per il nome e non per le caratteristiche produttive e di qualità gastronomica. Tutti cibi che sono, però, divenuti veri e propri luoghi comuni. Non mancano poi i menu nei quali, in una ricetta, vi sono due, e anche tre degli ingredienti luoghi comuni, e questo avviene con una frequenza e una diffusione impossibile per piccole produzioni, soprattutto quando sono presentate da cucine nelle quali, sem-

pre più spesso, si assemblano cibi preparati altrove.

Allo stesso modo e nelle stesse cucine, assistiamo alla diffusione, quasi incontrollata, di carni presentate su un letto di rucola; crostacei e pesci immancabilmente associati a passatina di ceci o altre leguminose; all'apertura di qualsiasi tipo di tortelli, o di ricette "a modo mio". Come per i cibi anche per le ricette siamo di fronte alla diffusione dei luoghi comuni.

Il luogo comune è una realtà relativamente recente in cucina, e sempre più spesso legata a un concetto, non necessariamente vero, la cui diffusione, ricorrenza o familiarità ne determinano l'ovvietà o l'immediata riconoscibilità. Il termine deriva dalla locuzione latina *locus communis*, la piazza dove le persone si incontrano e conversano, spesso di futilità, e dove si trasmettono vacuità. Oltre a non essere stabile nel tempo, la diffusione di un luogo comune non è necessariamente omogenea nella popolazione e può essere limitata a gruppi secondo culture, interessi, professioni, orientamenti politici.

È frequente l'uso del luogo comune per ottenere il consenso e, per questo, è molto impiegato nella comunicazione commerciale, anche alimentare, dove è essenziale che il potenziale compratore, o consumatore, riconosca nel messaggio il proprio modo di pensare. È ipotizzabile perfino che, quando vi è un interesse rilevante, alcuni luoghi comuni siano costruiti e diffusi ad arte, per poterli opportunamente sfruttare quando consolidati.

Il luogo comune oggi sta anche diventando il sostituto, se non un alibi, per una nuova e preoccupante cucina "non luogo". Tale espressione, anche in un'unica parola "nonluogo", non significa, come si potrebbe immaginare, solo una cucina che non esiste, per esempio una casa nella quale si mangiano soltanto cibi preconfezionati. Significa, invece, una cucina priva di identità, quindi anonima, senza un rapporto con il territorio, il contesto sociale, la tradizione e la storia.

A usare per primo il termine non luogo è stato nel 1992 l'antropologo francese Marc Augé. L'espressione ha avuto grande successo anche nella lingua italiana e, a partire dal 2003, è entrata ufficialmente nei nostri vocabolari. La dizione non luogo deriva dagli aeroporti, autogrill, centri commerciali, stazioni, tutti luoghi che hanno una sorta di anonimato, con una riproduzione in serie anche degli ambienti architettonici, all'interno dei quali si collocano.

Oggi tra i non luoghi vi è gran parte dei locali di ristorazione collettiva, che a man bassa usano alimenti *in toto* o in parte preconfezionati. Non luoghi stanno diventando le cucine familiari, dove si utilizzano cibi industriali pronti all'uso, consumati dopo un rapido scongelamento, seguito da una breve cottura o solo un riscaldamento, spesso in forno a microonde. Tutte cucine che ricordano il gioco del Lego, nel quale con una limitata serie di anonimi mattoncini, diversamente conformati e colorati, si elaborano costruzioni diverse.



I luoghi comuni alimentari sono come quei mattoncini e i pasti che si ottengono, seppure sicuri e di sapore anche buono, ma sempre anonimo e omologato, hanno l'anomia tipica dei non luoghi. Una pasta condita con un sugo industriale, o un risotto precostituito secondo una logica industriale e cotto a microonde, seguiti da una cotoletta preconfezionata e verdure surgelate, con un dessert di un'industria pasticceria, sono tipici esempi di un assemblaggio che può essere eseguito in qualsiasi non luogo, della ristorazione collettiva o delle famiglie postmoderne.

Una cucina del non luogo che si fa strada usando il richiamo di falsi luoghi comuni.

Il massimo della cucina dei non luoghi si ha con i distributori automatici,

che hanno dato origine a una "cucina automatica". Si è iniziato con alimenti liquidi, poi con quelli solidi come i tramezzini e i gelati. Ora hanno enorme successo le macchine del caffè che offrono una gran varietà di preparazioni. L'evoluzione, entro poco tempo, della distribuzione automatica è rappresentata dai cibi freschi, con la somministrazione di alimenti, e oggi già vi sono macedonie di frutta di stagione, insalate, frutta fresca, yogurt. Tali cibi sono preferiti da molti consumatori, in sostituzione delle solite merendine industriali preconfezionate, considerate ipercaloriche e iperpubblicizzate. Seguire questo tipo di alimentazione rappresenta un nuovo stile di vita, che permette anche di valorizzare prodotti ortofrutticoli locali.

Oggi, un quarto degli italiani ha ridot-

to i consumi alimentari o variato le abitudini a seguito della crisi, ma solo il 6,8% ha diminuito i propri acquisti dai distributori automatici, che sono utilizzati dal 40% dei cittadini. Sono almeno 15 milioni le persone che si avvicinano occasionalmente o con una cadenza regolare alla distribuzione automatica. In particolare, negli ultimi periodi, il 42% della popolazione italiana, tra i 18 e i 64 anni, ha acquistato alimenti e bevande automaticamente e addirittura un quarto degli utilizzatori ne fa un uso quotidiano. Sembra ormai alle spalle lo stereotipo della macchinetta mangiasoldi da prendere a calci, ma è un segnale di una cucina di luoghi comuni in un non luogo che avanza.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 77



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE GIOVANNI BALLARINI CONFERMATO VICE-PRESIDENTE



Il nuovo Consiglio di Presidenza

Jacques Mallard, Presidente

Rafaël Anson, Presidente onorario

Giovanni Ballarini, Vice-Presidente

Gérald Heim de Balsac, Segretario Generale

André Gruber, in rappresentanza di Olivier Mauss- Académie Suisse des Gourmets

Khalil Sara

Marc Spielrein

Ospiti permanenti:

Georges Husni (Presidente onorario); Maciej Dobrzyniecki; maître Gérard Aït-Saïd.

La prima riunione del nuovo Consiglio di Presidenza avrà luogo, in maggio, a Colorno, in occasione della consegna dei premi che l'AIG ha conferito all'Italia.

La grande cucina prescinde dal territorio?

I più grandi chef del mondo operano in ricche città, lontane dalle tradizioni popolari.

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Quando si parla di storia della gastronomia, o più semplicemente di storia della cucina, immaginiamo banchetti sfarzosi, libagioni, polverosi manoscritti, libroni di ricette, saggi consigli di apparecchio e di salute a tavola. Chi scriveva di queste cose lavorava presso i potenti di turno, sovrani, granduchi, prelati, nobili signori e più tardi ricchi borghesi. Aveva ampia disponibilità di materie prime e di mano d'opera. Altro che cucina popolare, cucina contadina, cucina della nonna oggi tanto ricercata e osannata. Quasi mai la grande cucina era legata al territorio, era piuttosto legata al grande cuoco che, girando di corte in corte, portava con sé il suo sapere. Ieri come oggi. A vedere il successo dei grandi chef mondiali, è chiarissimo come il territorio non conti proprio nulla. Si può fare una grandissima cucina in cima ad un grattacielo di Manhattan, come in una baita in Scandinavia o in un'osteria in Giappone. Per fare i ravioli d'aragosta, scampi e salmone o la coda d'aragosta in salsa di pomodoro, dove bisogna vivere? In Sardegna? Nel Maine? In Scozia? A Napoli? Diciamo la verità: la grande cucina mondiale vive e prospera dove ci sono i capitali, non dove c'è una buona produzione di materie prime. Tokyo è la capitale mondiale dei 3 stelle Michelin, ne ha ben 12! Parigi 9, Kyoto e Hong Kong 7. Così come le grandi cucine di un tempo erano a Firenze, a Venezia, a Ferrara, a Milano

e poi a Torino, ossia dove si potevano retribuire scalchi e coprieri, oggi i cuochi operano dove i clienti si possono permettere lussuosi pasti. Anche il grande innovatore Ferran Adrià non aveva certo bisogno di andare nella sperduta Cala Montjoi per creare e proporre i suoi celebri piatti. Il talento prescinde dal luogo, la materia prima si trova ovunque, proviene da tutto il mondo in poche ore. Dunque inutile cianciare di filiera corta. Si cucina bene in ogni luogo, come si dipinge bene ovunque, si scrive un romanzo ovunque, quello che conta è l'autore. Emilio Salgari non si è mai mosso da casa, eppure ha scritto *I pirati della Malesia*. Ma allora il bollito che è così buono in Piemonte? Le moleche a Venezia? La ribollita a Firenze? La carbonara a Roma? La caponata in Sicilia? Tutte illusioni? Distorsioni della mente? Non proprio. Se è vero che certe cose si possono inventare e riprodurre ovunque, altre acquistano valore e sostanza, direi perfezione, esclusivamente dove sono nate, perché solo lì si fanno come si deve, frutto di generazioni e di sapienti affinamenti. È questa la grandezza della cucina che si presenta sempre con due facce. La grande cucina internazionale, di testa, e la grande cucina popolare, di cuore. Comunque cucina è sempre sinonimo di amore per la buona tavola, amore che si esprime in due mondi che debbono convivere.

See English text page 77



Ferran Adrià a Cala Montjoi



La colatura di alici di Cetara

Un tradizionale metodo di salatura, tramandato di generazione in generazione.

DI GIUSEPPE ANASTASIO
Delegato di Salerno

La cucina - come affermava il compianto giornalista Gaetano Afeltra - è storia di un Paese, delle sue regioni, rivelatrice di fatti fondamentali del carattere nazionale. Tutta l'Italia, si sa, è un Paese dalle risorse infinite, un giacimento di arte, di cultura, di multiformi suggestioni ambientali e naturali, che la percorrono lungo l'intero stivale. La diversità non è solo geografica, e le sue regioni la esprimono con il folclore e i costumi: una varietà che si riflette integralmente nella grande tradizione gastronomica italiana. L'attenzione a tutelare questo grande patrimonio nasce non solo nella coscienza che esso sia un bene indispensabile per chi ama la buona cucina e desidera apprezzarla in tutte le sue sfumature, ma anche nella constatazione che la gastronomia tradizionale

è pure un fattore di grande rilievo per l'economia nazionale.

Alla luce di tale premessa, nasce l'idea di ricordare la "colatura di alici", prodotto della più antica tradizione culinaria della regione amalfitana, inventata a Cetara, borgo marinaro noto non soltanto per le sue bellezze ambientali e architettoniche nello scenario della costa d'Amalfi, dichiarata dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità", ma anche per la preponderanza di un'attività: la pesca.

Da sempre, gli abitanti di Cetara, il cui toponimo deriva probabilmente da *cetarii* (luogo di pescatori) o da *cetarium* (luogo nel quale si esegue la lavorazione dei pesci) hanno praticato quella che è una delle più antiche attività dell'uomo. Fonti storiche fanno risalire l'origine del borgo marinaro al secolo VIII d.C..





La pesca delle alici risulta, nel corso dei secoli, l'attività più diffusa fra gli abitanti di Cetara, che se ne tramandano, di generazione in generazione, un tradizionale metodo di salatura. Oggi Cetara è sede della più importante flotta tonniera del Tirreno, impegnata nella pesca del prezioso "tonno rosso", prevalentemente destinato all'esportazione verso i mercati asiatici, tuttavia permane radicata nella storia e nella tradizione l'attività di pesca delle alici, destinate soprattutto alla produzione della "colatura".

Regole semplici e tempi precisi. La materia prima di partenza è costituita dalle alici pescate con la tecnica del "cianciolo" (con utilizzo della lampara) esclusivamente nel golfo di Salerno, da fine marzo a inizio luglio. In questo periodo, per effetto delle peculiari condizioni delle acque del golfo e della fase del ciclo vitale del pesce, le alici presentano un basso contenuto di grassi e sono particolarmente adatte al processo di salagione. Appena pescate, vengono sottoposte a decapitazione, eviscerazione ("scapezzate") a mano e sistemate (con la classica tecnica testa-coda, a strati alterni con il sale) in un apposito contenitore in legno di rovere, il "terzigno" (un terzo di botte). Completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco in legno ("tompagno"), sul quale si collocano dei pesi (pietre marine).

Per effetto del peso e della maturazione delle acciughe, un liquido comincia ad affiorare in superficie. Mentre nel normale processo di conservazione delle alici, esso viene prelevato ed eliminato, nella produzione della colatura ne costituisce l'elemento base. Raccolto pro-



gressivamente, è conservato e sottoposto ad un procedimento naturale di concentrazione, con esposizione alla fonte di luce diretta del sole estivo. Al termine del processo di maturazione delle alici (circa 4-5 mesi), in genere fra la fine del mese di ottobre e gli inizi di novembre, tutto è pronto per l'ultima fase del procedimento: il liquido raccolto è conservato nuovamente nel *terzigno* ove le acciughe erano rimaste in maturazione. Attraversando lentamente i vari strati (colando), ne raccoglie il meglio delle caratteristiche organolettiche, fino ad essere recuperato, attraverso un apposito foro praticato nel *terzigno* con un attrezzo detto "vriale" e trasferito in altro recipiente. Il risultato finale è un distillato limpido, di colore ambrato carico (quasi bruno-mogano), dal sapore deciso e corposo: un'eccezionale riserva di sapidità, che conserva intatto l'aroma della materia prima, le alici salate.

Agli inizi di dicembre la colatura di alici, vale a dire il *garum* degli antichi Romani, è pronta per condire il piatto forte delle feste natalizie. È quasi un rituale antico: ogni famiglia se la procura per condire gli spaghetti o le linguine, immancabili nelle cene vigiliari. Una tradizione vera, molto sentita, che

ogni anno ricorda ai cetaresi la propria storia di popolo marinaro della costiera amalfitana, una specie di rituale che intimamente celebra il mare e il suo vissuto.

Apprezzata in gastronomia, è da alcuni anni finalmente valorizzata e utilizzata quale ingrediente peculiare della cucina locale. Questo tipico e genuino condimento, unico nel suo genere, ha ricevuto un suo primo riconoscimento. La colatura d'alici di Cetara è inserita nello speciale elenco, elaborato dal Ministero per le Politiche agricole, dei prodotti agroalimentari tradizionali da tutelare e da salvaguardare.

Con il passar dei secoli, le verdure condite con la colatura hanno subito un notevole arricchimento di sapore con l'aggiunta dello "sponzino" o pomodoro del "piennolo", coltivato nei terreni limacciosi di Fururo e Conca dei Marini. Oggi la colatura cetarese è utilizzata per condire le linguine con l'aggiunta di pepe rosso o nero, olive verdi, capperi, prezzemolo, aglio, olio e una spruzzatina di succo di limone. Tutti questi ingredienti vengono mischiati insieme, a crudo, un paio d'ore prima di versarli sulla pasta appena scolata e cotta senza aggiunta di sale.

See International Summary page 77



Paste ripiene

Una diversa dall'altra per composizione, per gusto e per denominazione.

DI CARLA BERTINELLI SPOTTI
Accademica di Cremona



Fra i primi piatti, che costituiscono il punto di forza della cucina italiana, un discorso a parte meritano le paste ripiene: una sfoglia sottile, ottenuta lavorando sapientemente uova e farina bianca, tagliata in piccoli pezzi sui quali viene posto e racchiuso un ripieno per la successiva cottura e condimento. Varie sono le forme del prodotto finale (tonda, quadrata, romboidale, a triangolo semplice, a triangolo arrotolato intorno al dito, ad “ombelico di Venere”...) e le sue misure; differenti i ripieni (a base di carni miste, di ricotta, di erbe, di zucca, di polpa di fagioli ...) e diverso il gusto (che spazia fra il salato e il dolce, cogliendo le numerose sfumature intermedie); molteplici i modi di cuocerlo e di condirlo. Innumerevoli anche i nomi usati per contraddistinguerlo (che, si badi bene, non sono sinonimi): agnolini, anolini, cappelletti, marubini, ravioli, tortellini, tortelli, con

numerose varianti e specificazioni dialettali: “blisgòn, turtèi sguasaròt, caplaz”. Il campo è ampio e variegato, e in esso si è dispiegata, molti secoli or sono, la straordinaria inventiva dei cuochi che hanno saputo impiegare le materie prime disponibili, combinandole con arte e con gusto. Se era relativamente semplice ottenere risultati di grande qualità usando carni pregiate, come quelle di vitello o di cappone, più difficile poteva essere realizzare piatti sontuosi anche per i giorni di magro, quando, in ottemperanza ai precetti della Chiesa, era bandito l'uso della carne. Tuttavia proprio i piatti di magro sono quelli più sbalorditivi per la fantasia degli accostamenti: una base più o meno neutra (rappresentata da ricotta o da formaggio fresco, o da polpa di zucca o di fagioli cotti) veniva insaporita con noce moscata, cannella o altre spezie, con amaretti, con cedro candito, con scorza d'arancia, con mosto cotto, con Marsala, con biscotti speziati, con mostarda di frutta.

Ricette di questo genere, il cui uso è documentato sin dal XIII secolo e che si è ampliato e perfezionato tra il XVI e il XVII secolo, sono tuttora saldamente radicate nella tradizione gastronomica del nostro Paese, in particolare nelle regioni del Nord Italia, e continuano ad essere preparate nelle famiglie, in occasione di solenni festività.

Ai tempi del trionfo del *fast food*, questa gamma superba di specialità di pasta ripiena, cibo *slow* per eccellenza, rappresenta il segnale rassicurante di una cultura gastronomica che non può essere definita in declino.

Ora anche l'industria si è impadronita di questi prodotti e, attraverso surgelati

ed essiccati, ne ha esteso la conoscenza e il consumo anche nelle regioni del Centro e del Sud dell'Italia, la cui cultura gastronomica aveva prodotto altri “gioielli”, trascurando stranamente il campo delle paste ripiene. Ma, si sa, la cucina è figlia della geografia, della storia e dell'economia.

Una piccola conferma di questo principio è offerta dalla provincia di Cremona, un territorio apparentemente omogeneo, ricco di acque da sempre sfruttate per le coltivazioni agricole e per l'allevamento del bestiame. Un territorio non diverso da quello di altre province che si sviluppano a destra e a sinistra del Po, tra Lombardia ed Emilia: a poche decine di chilometri di distanza ci sono città (Cremona, Piacenza, Mantova, Parma) famose anche per la cucina e per le paste ripiene, una diversa dall'altra, però, sia per composizione e per gusto sia per denominazione. Anche in provincia di Cremona, dal punto di vista delle paste ripiene, l'apparente omogeneità del territorio lascia il posto a significative differenze. I marubini di Cremona, ripieni di carne e cotti nei tre brodi, recentemente affiancati dai tortelli al torrone da gustare asciutti, conditi con burro fuso, grana e mandorle tritate; i tortelli di Crema e del Cremasco, che si mangiano asciutti, e in cui il dolce e il salato si amalgamano con un gusto insolito, che ricorda alcuni piatti arabi, dovuto all'impiego, nel ripieno, di amaretti, uva sultanina, cedri canditi, biscotti speziati (mostaccini), Marsala; i “blisgòn” di Casalmaggiore e del Casalasco, tortelli di zucca un po' più grandi di quelli comuni, conditi con soffritto di lardo e pomodoro, ma anche con burro fuso e grana.



Aspiegare le differenze, certo, soccorre la storia, che vede i destini di Crema (avversaria guelfa, prima, della ghibellina Cremona e, in seguito, lungamente soggetta alla Serenissima Repubblica di Venezia) per secoli separati da quelli di Cremona (legata alla signoria dei Visconti e comunque alle sorti del Ducato di Milano) e da quelli di Casalmaggiore (a lungo compresa nell'orbita del Ducato di Mantova). Ogni città è giustamente fiera delle proprie tradizioni gastronomiche, ma ci si spinge talvolta ad affermare la supremazia dei propri prodotti

su tutti gli altri. È con tale spirito, dichiaratamente campanilistico, che nel settore specifico delle paste ripiene fu bandita, in passato, una sfida tra i tortelli di Crema e quelli, probabilmente più noti, di Mantova (sono entrambi tortelli di magro, con gusto tendenzialmente dolce). Non rivelerò i risultati della sfida, limitandomi a dire, affinché si possa valutare l'oggettività del giudizio, che ne era promotore e organizzatore Beppe Severgnini, giornalista famoso, nato a Crema.

Per chiudere queste brevi note, una

frase di Giovanni Nuvoletti Perdomini, Presidente rifondatore dell'Accademia, che, ancorché riferita a Mantova, vale integralmente anche per Cremona (e, per far contento Severgnini, anche per Crema). Secondo Nuvoletti, salvare la cucina della tradizione significa "conservare alle nostre case... il conforto e la poesia, e insieme interpretare i nuovi destini turistici assicurando al panorama d'arte e di bellezza di una città preziosa anche la seduzione, oggi sentitissima, di una tavola ghiotta e gentile insieme".

See International Summary page 77

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

APRILE

18 aprile - **Alba-Langhe, Torino, Torino Lingotto**

Convegno "La nocciola Piemonte Igp (o tonda gentile trilobata) - Qualità e ricchezza del Piemonte tra le Langhe e Torino"

22 aprile - **Valdarno Fiorentino e Mugello**

Convegno "Lo sport a tavola. La buona alimentazione per gli sportivi"

26 aprile - **Livorno**

Convegno "La cucina dei tre mari"

MAGGIO

7-29 maggio - **Biblioteca Accademia Italiana della Cucina**
Aperitivo culturale e inaugurazione mostra bibliografica "20 d'Italia: storie e tradizioni regionali per la costruzione di una cucina italiana senza confini" in collaborazione con Biblioteca d'Ateneo Università degli Studi di Milano-Bicocca.

10 maggio - **Lecco**

Ventennale della Delegazione
Convegno "Bitto e stracchino in Valsassina: due culture, civiltà, identità diverse nell'anima montana del territorio lecchese"

14 maggio - **Roma Eur**

Consegna borse di studio agli allievi dell'Ipseo Tor Carbone

17 maggio - **Roma Eur**

XII edizione regata enogastravelica "Velagustate", in collaborazione con Circolo Velico di Fiumicino

22 maggio - **Versilia Storica**

V Concorso enogastronomico con Ipsar "G. Marconi" di Seravezza

24 maggio - **Pordenone e Treviso-Alta Marca**

Convegno "Cucina e fame della Grande Guerra"

29-30 maggio - **Firenze**

Assemblea ordinaria dei Delegati

GIUGNO

26-28 giugno - **Pollino-Policastro**

Quinquennale della Delegazione
Convegno "I sapori della Grande Lucania: il cibo dei Parchi"

LUGLIO

12 luglio-30 agosto - **Alessandria**

Mostra "Menu, arte con gusto", con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina

SETTEMBRE

18 settembre - **Budapest**

Convegno "Cibo e Green-Economy. Prospettive per nutrire il Pianeta"

OTTOBRE

3 ottobre - **Cremona**

Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Le mostarde nella cultura del cibo. Una storia gastronomica padana"

10 ottobre - **Ascoli Piceno**

Convegno "L'oliva ascolana quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato europeo"

15 ottobre - **Cena Ecumenica**

"I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio"



Il casatiello

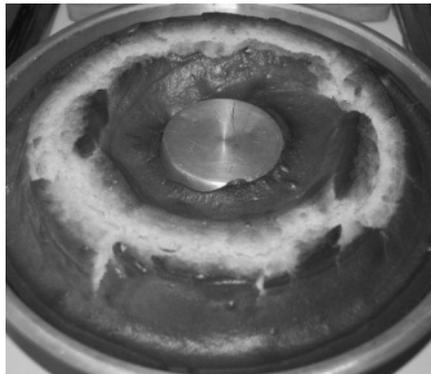
*Preparato in molte località della Campania
nella doppia versione rustica e dolce.*

DI LEJLA MANCUSI SORRENTINO
Accademica di Napoli-Capri

Sono due i profumi che nella settimana precedente la Pasqua inondano l'aria della Campania, ambedue penetranti, ambedue eccitanti. L'olfatto dei golosi ondeggia tra essi e non sa se dare la preferenza a quello appetitoso e conturbante del casatiello, che si sprigiona dalle panetterie, o all'effluvio fragrante e delicato della pastiera, emanato dalle pasticcerie. Del resto, sia nella pastiera sia nel casatiello compaiono gli stessi ingredienti che simboleggiano il risveglio della natura: grano, uova, formaggio. Probabilmente ambedue le preparazioni erano offerte sacrificali alle divinità campestri e affondano le loro radici nei riti propiziatori in onore di Demetra, la Grande Madre, durante le feste primaverili. Feste che, con il diffondersi della cristianità, furono sostituite dai riti della Pasqua di cui

quei cibi divennero tradizionali. Né va dimenticato che il cattolicesimo impose norme severe di astinenza in moltissimi giorni dell'anno, oltre 170, in cui, insieme alla carne, erano banditi tutti gli alimenti di origine animale quali uova, latte e latticini. Uno di questi periodi, particolarmente duro e lungo, era la Quaresima, sicché con grande gioia il popolo ne festeggiava la fine concedendosi cibi saporiti e ricchi come il casatiello, in cui erano riuniti tutti gli ingredienti fin lì proibiti: uova, formaggio, sugna e salumi. L'aggiunta di tanto pepe rendeva poi indispensabile l'accompagnamento di un vino rosso generoso o di un bianco frizzantino, come testimonia la voce del venditore ambulante che sin dall'alba, per le strade della Napoli ottocentesca, offriva piccoli casatielli caldi a coloro che si recavano al lavoro:





“Ncopp ‘o casatiello n’ciazzecca ‘o bicchierello” (sul casatiello ci sta bene un bicchierino).

Nella tradizione popolare campana, fino alla metà del secolo scorso, tra fidanzati vi era l’usanza di scambiarsi doni mangerecci: lui portava alla sua innamorata un uovo di cioccolato e dei fiori, mentre lei ricambiava con un casatiello preparato con le sue mani. Ancora oggi, per la gita di Pasquetta, la tradizione prevede il casatiello caratterizzato dalla presenza di uova intiere poggiate con tutto il guscio sulla sommità e fissate con sottili strisce di pasta. Sembrerebbe quasi che lo scopo della sottostante ciambella sia soltanto quello di fare da supporto alle uova, simbolo del risveglio primaverile della natura, che coincide con la Pasqua di resurrezione. È molto probabile che il nome diminutivo napoletano casatiello sia legato alla presenza del formaggio e derivi dall’aggettivo latino *caseatus*, fatto con cacio. La prima citazione letteraria del casatiello risale alla fine del 1500, anche se verosimilmente l’uso di preparare un pane speciale, in occasione delle feste di primavera, è molto più antico. Lontano dalla amata Napoli, nostalgico dei sapori della sua città, Giovan Battista Del Tufo fu il primo a tesserne l’elogio nel suo *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*: “A Pasqua poi non son più dolci quelli/chiamati casatielli cotti con uova, cacio e provature./zuccaro fino, acqua di rose e fiori,/e con altra mistura,/come si fanno allor per ogni canto/la sera al tardi del sabato santo”.

Un’antica filastrocca era inoltre dedi-

cata proprio al casatiello: “Sotto a lu panne l’aggio stipate/Si no’ lo freddo lo ffaje jelare./Curre guaglione, viene a mmagnare/Si ‘o vuò cchiù tarde sto arrecetà./Chiste stanotte l’aggio ‘mpastate,/so frische frische, teh! Guarda ccà/so calde e cuotte, viene a scialà”.
Cibo antichissimo dunque il casatiello, che è giunto fino ai giorni nostri nella doppia versione rustica e dolce, preparato in molte località della Campania, ma Sant’Arpino, grosso centro in provincia di Caserta, ne rivendica i natali e si è attivato per ottenere la Denomi-

nazione di Origine Controllata come tipica specialità dei suoi maestri fornai. Qui il rito del casatiello, oltre a essere una tradizione, è considerato patrimonio storico e culturale dei cittadini, eredi delle genti atellane che dettero i natali alle famose *Fabulae Atellanae* da cui è derivata la commedia dell’arte. Ogni anno la Pro Loco organizza la Sagra del casatiello che culmina con la preparazione di quello più grande del mondo per entrare nel Guinness dei primati, e ogni anno S. Arpino supera se stesso.

See *International Summary page 77*

CASATIELLO RUSTICO

Ingredienti: 500 g di farina, 40 g di lievito di birra, 200 g di sugna, 100 g di formaggio grattugiato, 200 g di salame napoletano, 200 g di caciocavallo, 6 uova, sale, pepe.

Preparazione: Fare la fontana con la farina e porvi al centro il lievito di birra stemperato in poca acqua tiepida, sale, pepe e 50 g di sugna. Lavorare energicamente la pasta, raccoglierla in una palla, coprirla e lasciarla lievitare fin quando avrà raddoppiato il suo volume. Lavorarla nuovamente, incorporando il formaggio grattugiato, metterne da parte un pezzetto e allargarla con le mani formando un rettangolo. Spalmarvi sopra altri 100 g di sugna, spargervi sopra il salame e il caciocavallo a dadini, avvolgere su se stesso il rettangolo di pasta formando un rotolo e sistemarlo in uno stampo ad anello unto di sugna, saldando fra loro le estremità. Poggiare in piedi, sulla superficie della pasta, le uova intiere crude, lavate e asciugate, ferman-dole con listarelle messe in croce ricavate dalla pasta tenuta da parte. Lasciare lievitare per diverse ore il casatiello, poi cuocerlo in forno già caldo a 170° finché sarà dorato e croccante e uno stecchino, infilato nel centro, uscirà asciutto.

CASATIELLO DOLCE

Ingredienti: 500 g di farina, 4 uova, 200 g di burro o sugna, 150 g di zucchero, 40 g di lievito di birra, latte, Rhum, cannella, un limone, sale.

Preparazione: Sciogliere il lievito in poco latte tiepido e incorporarvi tanta farina da ottenere un panetto morbido; metterlo in una terrina, coprirlo e lasciarlo crescere diverse ore. Impastare il resto della farina con zucchero, burro (o sugna) morbido, 2 uova, un bicchierino di Rhum, la buccia grattugiata del limone, un pizzico di cannella e uno di sale e il panetto lievitato. Lavorare a lungo l’impasto, unendo una per volta le altre due uova e, se necessario, poco latte tiepido per renderlo liscio ed elastico finché si staccherà in un sol pezzo. Modellare la pasta in forma di cilindro, sistemarlo in uno stampo ad anello con foro centrale ben imburato e infarinato, riempiendolo a metà. Coprire con un tovagliolo e lasciare lievitare nuovamente per diverse ore (almeno 8 o 10), poi cuocere a 160° in forno già caldo, per un’ora o più, finché il casatiello sarà biondo e uno stecchino, infilato al centro, uscirà asciutto.



Le salse in cucina

Dall'antica Roma alla Francia rinascimentale, fino ai nostri giorni.

DI MARCO SETTI
Accademico di Bergamo



La salsa è una preparazione per la cucina il cui nome deriva dal latino, femminile di *salsus*, salato, a sua volta derivante dal greco, condimento indispensabile per ogni alimento.

Da sola non costituisce cibo né può esistere come piatto autonomo, ma è determinante per condire e insaporire: è implicito, quindi, che debba essere una preparazione liquida o fluida in modo da poter essere sparsa, più o meno copiosamente, su altri cibi avvolgendoli, compenetrandoli.

Numerosi, anche nei tempi passati, sono stati i tentativi di raggruppare, catalogare le diverse salse, ma sicuramente Paul Bocuse ha effettuato la più efficace semplificazione suddividendole in tre grandi categorie: le bianche, le brune e le emulsionate.

Le salse bianche e brune sono costituite da un'associazione di roux bianchi, biondi o bruni con latte o sughi o fondi appositamente preparati; le salse emulsionate nascono da un'associazione di tuorli d'uovo con olio, burro o panna. La salsa bianca, besciamella o vellutata, e la salsa bruna, detta spagnola, sono "salse madri", dalle quali ne derivano innumerevoli altre chiamate coi nomi più fantasiosi. Della famiglia delle salse emulsionate è "madre" la maionese (da *La cuisine du Marché*, Flammarion, 1976).

Sulla scorta di accurate ricerche storiche scopriamo che le salse, asso nella manica di ogni grande chef, erano la specialità di Apicio, ghiottissimo e ricchissimo antico romano, autore di un libro intero dedicato solo ad esse, il *De Condituris*, le cui ricette sono successiva-

mente confluite nel più conosciuto *De re coquinaria*. Apicio descrive salse per carni, pesce, ogni tipo di selvaggina e anche per le verdure e le uova.

Un'attenta lettura permette di scoprire un grande assente: il burro, e apprendiamo inoltre che nelle salse bianche, crude o cotte, il colore non era ottenuto,

SUGO DI AGLIETTI FRESCHI

È una preparazione campagnola che veniva cucinata in primavera quando i contadini sfoltavano gli agli, togliendo quelli più piccoli e deboli per far crescere più rigogliosi gli altri. Nella cultura contadina non veniva buttato via niente.

Ingredienti: 1 mazzetto di aglietti freschi, 500 g di pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino (o pepe), parmigiano, basilico.

Preparazione: Tagliare a fettine gli aglietti, compresa la parte tenera dei gambi, farli soffriggere nell'olio con il peperoncino; unire i pelati, il sale e continuare la cottura a tegame coperto per circa 20 minuti. Nel sugo ottenuto saltare la pasta scolata al dente, aggiungendo il basilico spezzettato con le dita e il parmigiano.

(Elisabetta Dami Lari)



come nelle nostre, dal burro o dalla farina bensì da noci, nocciole o pinoli tritati. Erano sempre presenti le spezie, bacche ed erbe aromatiche, mentre i più importanti ingredienti liquidi erano il mosto cotto (*defrutum*), la salsa di pesce (*garum*), il vino e il vino passito (*passum*), oltre ad olio, aceto e, ovviamente, acqua.

Una particolare citazione merita il *garum*, un lusso per la tavola dei più fortunati, una salsa molto salata, aromatica e intensa: certamente ottima per gli amanti del pesce. Del *garum*, detto anche *liquamen*, esisteva una versione, la più costosa e raffinata, detta *garum sociorum* (per gli amici), preparata con soli sgombri della Spagna del Sud; con i resti avanzati si preparava l'*alex* con cui cucinavano i meno abbienti; infine per gli schiavi si preparava un *garum* ordinario con le interiora dei pesci cucinati per la tavola del padrone.

Quasi ogni ricetta di Apicio contiene *garum* che, essendo una mescolanza di sale e pesce, eliminava la necessità di aggiungere sale alle preparazioni. Questo condimento, il più noto dell'antichità, può essere oggi assimilato alla costosa colatura di alici di Cetara. Apicio, nel suo trattato di gastronomia del I secolo d.C., descrive molte salse

di sua invenzione, tra le quali l'*esca Apici* da cui deriva il moderno *escabeche* (o *scapece*), diffuso in tutto il mondo. Le salse hanno sempre avuto un ruolo determinante in cucina e si diffusero ampiamente nel Medioevo e durante il Rinascimento.

La gastronomia fiorentina, grazie a Caterina de' Medici, sposa di Enrico II, portò in Francia nel 1536 una comune "salsa colla fiorentina" che fu ribattezzata nel 1700 con il termine francese di *béchamel*, dal nome del maggiordomo di Luigi XIV Louis de Béchameil.

Se l'antica Roma ha avuto il grande Apicio per le salse, la Francia ha avuto Georges Auguste Escoffier (1846-1935) che presenta ben 97 ricette di salse diverse (David Paul Larousse, *The sauce bible*). Nel suo trattato *La guide culinaire*, sosteneva che la *grandeur* della cucina francese era dovuta in special modo alle salse. Inoltre, con un senso organizzativo davvero unico, per primo razionalizzò anche i compiti della brigata di cucina, che intitolava "Metodo di suddivisione ed avvio del lavoro di una brigata". Nel suo testo *Livre des menus*, innova radicalmente l'organizzazione del lavoro in cucina: fino ai suoi giorni ogni lavorante doveva saper



fare tutto spostandosi tra dispensa e fornello, iniziando e finendo ogni comando da solo. Escoffier applicò, invece, anche per gli chef, il principio della divisione scientifica del lavoro. Nasce così la figura specializzata per ogni mansione: chi taglia carne e pesce, chi cuoce e, grande innovazione, chi prepara le salse, e infine i dolci.

Termino questa breve dissertazione sulle salse ricordando il meraviglioso libro *La grande cucina italiana e le sue salse* (Garzanti Editore, 1983), scritto da Vincenzo Buonassisi, Accademico dalla fondazione, nel 1953, con Orio Vergani. Lo scrittore parla delle nostre salse che (contrariamente a quelle d'oltralpe che partono da alcune salse madri o di base, come abbiamo visto) sono svincolate da meccanismi comuni e quasi sempre rappresentano, ciascuna, una creazione particolare con una propria autonomia.

See International Summary page 77

L'ACCADEMIA INCONTRA IL PRESIDENTE DELLA REGIONE LOMBARDIA

Si è tenuto nei giorni scorsi, a Palazzo Città di Lombardia di Milano, l'incontro con il Presidente della Regione Roberto Maroni, al quale hanno partecipato il Presidente Giovanni Ballarini e il Consigliere Gianni Fossati.



L'incontro, che fa seguito a quello avvenuto in precedenza con l'Assessore all'Agricoltura Gianni Fava, ha consentito, tra l'altro, di mettere a fuoco gli scopi e la struttura del nostro Sodalizio come Istituzione Culturale della Repubblica Italiana. Particolare interesse ha suscitato il ruolo di portatrice di cultura e di tutela della tradizione mai come oggi necessaria per promuovere, diffondere e migliorare la conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana sul territorio nazionale e all'estero.

Il Presidente Ballarini si è soffermato, altresì, sulla capillarità dell'Accademia, sul Centro Studi e sulla Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso", oggetto di un recente convegno presso l'Università Bicocca di Milano, ricordando anche quelli promossi in collaborazione con le Università milanesi per Expo.

Da parte sua, il Presidente Maroni ha formulato parole di particolare apprezzamento per l'intensa attività svolta dall'Accademia e ha dato la propria disponibilità rispetto a forme di collaborazione da individuare per il futuro.



A proposito di tradizione e innovazione

Un equilibrio che consente di mantenere un'identità e nello stesso tempo di innovarla proiettandola nel futuro.

DI GIAMPAOLO COLAVITA
Centro Studi Territoriale del Molise



Ho letto con interesse l'articolo di Paolo Petroni sul numero della rivista di gennaio e poiché da anni mi interesso di tradizione, non solo gastronomica, vorrei dare un contributo alla tematica "tradizione e innovazione".

A mio avviso si tratta di un binomio inscindibile, perché la tradizione non riuscirebbe a vivere senza una necessaria dose di innovazione, in quanto, aldilà dei riferimenti temporali (25 anni), che sono una sorta di convenzione e che per certi aspetti lasciano il tempo che trovano, gli elementi che connotano la tradizione sono: la trasmissione dei "saperi" di generazione in generazione e la continuità nel tempo, senza interruzione. È inevitabile che per durare negli anni, anche la cucina e i costumi alimentari debbano innovarsi, connaturandosi di quegli elementi nuovi indotti dal mondo che evolve in ogni ambito della società.

Ed è proprio la capacità che la tradizione ha di innovarsi che le consente di essere tramandata e di vivere nel tempo. Il concetto di tradizione, quindi, è chiaramente dinamico e non, come a volte si crede, statico, che sa di vecchio o solo di nostalgia. Se così fosse, saremmo rimasti all'età della pietra! Mi piace affermare che la "tradizione" non è il custode della cenere, ma la fiamma sempre viva che brucia nel tempo. Tuttavia è evidente che, in una società che va sempre più veloce, si corra il serio rischio che il binomio tradizione-innovazione possa inflazionarsi secondo il concetto che ogni cosa nuova (anche la più bizzarra) automaticamente è innovazione, così che,

mutuando dal lessico finanziario, dall'inflazione passiamo alla deflazione. La stessa problematica investe il variegato panorama dei prodotti tipici. Non c'è angolo del nostro Bel Paese dove non si produca o non si degusti un prodotto tipico. Cosa è tipico? Qualcuno direbbe che la domanda nasce spontanea, io sostengo che sia necessario porcela. Tipico è un prodotto che ha una precisa identità, la quale fa riferimento ad un disciplinare ed è sempre riconoscibile. A volte tipico ha i connotati del locale, altre volte quelli del tradizionale, altre ancora quelli dell'estemporaneità e dell'improvvisazione, per cui tipico rischia di diventare una sorta di slogan e quando tutto è tipico nulla finisce per esserlo veramente.

Tornando al tema della tradizione, come possiamo convenire in una sorta di mediazione di buon senso, prima, e culturale, poi? Se la tradizione vive in virtù di una buona dose di innovazione, vuol dire che i cambiamenti sono tali (giusti e utili) da non snaturare i valori del passato, bensì si stratificano positivamente su questi ultimi e li rafforzano, dando loro nuova energia. Questo potrebbe essere il riferimento comune, evidentemente non sempre facile da definire in maniera netta, ma pur sempre un concetto culturale che si può condividere: l'equilibrio che consente di mantenere un'identità e nello stesso tempo di innovarla (modificarla), proiettandola nel futuro. Proprio per questo sono d'accordo sul fatto che la semplice riscoperta di piatti del passato non consenta di attribuire automaticamente ad essi la connotazione di tradizionali.

Se da una parte è lodevole e culturalmente stimolante riportare alla luce vecchie ricette cadute nell'oblio, dall'altra dobbiamo convenire che questa sorta di archeologia gastronomica non è tradizione, perché è venuto meno un elemento cardine: la continuità nel tempo, e molto probabilmente ciò è accaduto perché è mancata l'energia vitale dell'innovazione.

Il discorso ci riporta anche all'accezione comune che tutto ciò che è tradizionale, fatto a mano o fatto in casa, automaticamente è: buono, genuino, nostrano e chi più ne ha più ne metta di aggettivi, che a volte finiscono per essere impropri. Anche in questo caso, probabilmente non basta riferirsi solo al significato, pur autorevole, del dizionario. Un esempio. Capita sovente che, recandoci al negozio di alimentari sotto casa o al banco dei salumi del supermercato, la nostra attenzione venga richiamata da un cartello o dalla voce persuasiva di una commessa: "oggi abbiamo un prosciutto nostrano ad un ottimo prezzo!" E allora cosa vuoi di più dalla vita? L'aggettivo *nostrum* evoca immediatamente un'idea di buono, un sentimento di appartenenza, o quantomeno di prossimità, e pensiamo che quel prosciutto sia stato ottenuto da un maiale cresciuto tradizionalmente in qualche allevamento rurale delle nostre parti e le cosce stagionate in un laboratorio artigianale della zona. Ma, mentre il paffuto salumiere o la gentile commessa prende il prosciutto per affettarlo, scorgiamo impressa in rosa, sulla cotenna, una bella B di Belgio. Di colpo ci crolla un mito, il significato identitario di "nostrano" è tramutato in anonimo e vacuo. Le scuse imbarazzate della commessa che afferma sommessamente: "ma a me hanno detto di dire così", in qualche modo stemperano il disappunto, ma non attenuano l'amara constatazione che l'aggettivo nostrano, pregno di tanti valori, ora sottenda dei disvalori. E allora ben venga una costruttiva discussione intorno a questa tematica che è l'*humus* fertile dell'Accademia.

See *International Summary* page 77

LO SPAZIO VITALE A TAVOLA

Un documentario sul Quirinale, mostrando l'apparecchiatura della tavola per un pranzo di gala, fa vedere i camerieri intenti a verificare, con l'aiuto di una rotella metrica, che ogni invitato disponga esattamente di 55 centimetri. Lo spazio m'è sembrato esiguo e sono andato a rileggermi un brano de "L'arte di invitare spiegata al popolo" di Giovanni Rajberti, un argutissimo libro del 1850 che la Delegazione di Viterbo fece ristampare nel 2008, in occasione del proprio ventennale. Il Rajberti difende nel modo seguente il diritto dei commensali di non stare troppo addossati: "Calculez sa longueur (de la table) de manière à laisser une place de 24 pouces a chaque convive [Calcolate la lunghezza della tavola in modo da lasciare uno spazio di 24 pollici ad ogni invitato]. Ora, ventiquattro pollici corrispondono a 65 centimetri, ossia once tredici milanesi. Non c'è da ridere: si spende il calcolo sublime per molte curiosità astronomiche che non servono nemmeno a fare il lunario, e non si esporrà il ragguaglio delle misure per sedere comodi a pranzo? Dunque, tredici once di spazio per testa. Se poi è vero che le scienze hanno sempre da progredire, e che ogni nuovo trattato deve allargare le conquiste degli antecedenti, sarei inclinato a domandare un'oncia di più; ma non voglio soverchiare quel pensatore illustre; stiamo quindi alla sua misura, dalla quale però non s'abbia a togliere una linea, almeno quando si tratta di uomini di molto peso e di donne grosse o vestite a vapore. E se trovate che le famiglie sieno ancora incorreggibili sopra un punto così essenziale, vi consiglio di recarvi a pranzo muniti di quel braccio snodato che tengono sempre in tasca gli assistenti di fabbrica e i muratori. Giunti alla tavola, e vedendo di doverci stare oppressi, cavatelo, misurate, e reclamate senza remissione il pieno godimento delle vostre tredici once che vi toccano di stretto diritto, e come la legittima a termini del codice sullodato, e del mio".

Chi sia il "pensatore illustre" che ha redatto il "codice sullodato" il Rajberti non lo dice, né le mie ricerche hanno approdato finora a un risultato sicuro; ma deve trattarsi di una sorta di manuale della perfetta padrona di casa allora in voga. Sempreché il Rajberti non se lo sia inventato per deridere gli esterofili, che imperversavano anche ai suoi tempi.

Perciò, stando al consiglio del Rajberti e tenendo conto che in un secolo e mezzo gli italiani sono cresciuti di almeno due taglie, lo spazio minimo spettante ai commensali di oggi è di 70 centimetri.

È bene che i nostri Simposiarchi, nell'organizzare le riunioni conviviali, esigano tale spazio dai ristoranti, in modo che nessuno sia colto dalle ambascie, come capitò al Rajberti: "Io, quando prevedevo siffatte angustie, tenevo il sistema di collocarmi a un angolo della tavola in modo da aver disimpegnata almeno la destra: ma ciò non si può far sempre, e non dimenticherò mai di essermi una volta trovato così stretto e compresso fra due signore, che dovetti schizzar fuori dalla fila, mandando indietro due spanne la mia sedia, e tenendomi lontano dalla tavola, per modo da non parer quasi che vi partecipassi. Quando volevo allungare la destra sulla tavola, bisognava che mi mettessi in profilo sul lato sinistro, e viceversa quando inoltravo la sinistra. Se poi occorreva di allungare ambedue le braccia, mi toccava di attorcigliarle, come fanno le mosche quando si frugano le zampine una sull'altra".

(Pier Luigi Leoni)



Italiani nel mondo

Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana, simboli di appartenenza e serbatoi di valori identitari.

DI MASSIMO PERCOTTO
Delegato di Udine



Il convegno si è svolto presso l'Università degli Studi di Udine, promosso dal Dipartimento di Studi umanistici dell'Ateneo, in collaborazione con la Delegazione di Udine. I temi hanno riguardato il cibo come elemento per l'internazionalizzazione del "Made in Italy"; la lingua del *food* nei suoi diversi aspetti lessicali e terminologici; il vino nella sua dimensione comunicazionale; il *marketing*; lo spazio culturale della cucina; la valorizzazione dei marchi legati alla specificità del territorio e, allo stesso tempo, anche l'ibridazione della cultura gastronomica.

I temi del cibo e dell'alimentazione del Pianeta sono infatti di grande attualità, alla vigilia di un evento internazionale quale l'Expo 2015 di Milano, e il cibo, visto come elemento fondamentale nella vita di ogni individuo e importante bene economico, si presta anche a diventare veicolo di valori identitari e culturali.

In tale ambito, il convegno ha inteso proiettare in primo piano il ruolo del *food* nel contesto del "Made in Italy", con un particolare focus sull'impatto di questa tematica nelle comunità italiane nel mondo.

L'Accademia è stata presentata dal Delegato di Udine Massimo Percotto, il quale ha evidenziato come il dibattito puntasse i riflettori su un tema strategico per il nostro Paese e al quale l'Accademia, grazie alla sua competenza e alla sua capillare presenza in tutto il mondo, potesse assicurare un rilevante contributo di riflessione e di approfondimento.

Sono poi intervenuti relatori di chiara

fama, provenienti da varie Università italiane e straniere.

La relazione del Presidente Giovanni Ballarini si è incentrata sul ruolo istituzionale dell'Accademia per la difesa della cultura gastronomica italiana quale patrimonio di storia, costume e valori identitari, nonché sul ruolo fondamentale dell'evoluzione della cucina, in rapporto alle mutate condizioni sociali e alle nuove esigenze del contesto economico e culturale odierno.

Da Udine, i professori Michele Morgante, Flavio Pressacco e Rudy Vittori hanno illustrato l'impatto economico, le strategie innovative per la comunicazione e il *marketing* in ambito agroalimentare, anche in rapporto ai nuovi canali di comunicazione quali i "social network".

Elton Prifti, dell'Università di Mannheim, ha illustrato i particolari percorsi linguistici migrazionali delle comunità di italici in ambito agroalimentare, con particolare enfasi sulle comunità italoamericane.

Maria Teresa Zanola, dell'Università Cattolica di Milano e Massimo Vedovelli





e Simone Casini, dell'Università per Stranieri di Siena, hanno trattato gli italianismi e le terminologie internazionali in materia di agroalimentare e di vino, con particolare attenzione alle etichettature e ai percorsi per il raggiungimento di standard e normative internazionali che possano soddisfare i produttori e tutelare adeguatamente i consumatori.

Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles, rispettivamente direttrice e referente del corso di perfezionamento "Valori identitari e imprenditorialità" organizzato dall'Università di Udine e indirizzato ai giovani discendenti delle comunità friulane all'estero, hanno trattato i temi della lingua e della cul-

tura gastronomica italiana quali simboli di appartenenza e serbatoi di valori identitari e tradizioni che vanno riscoperte e valorizzate.

L'Onorevole Piero Bassetti, Presidente dell'Associazione Globus et Locus, ha illustrato la sua visione di una comunità di italici disseminata nel mondo e accomunata non tanto dall'appartenenza nazionale, quanto dal fatto di porsi come tessuto connettivo per circa duecentocinquanta milioni di persone che, al limite, nemmeno parlano l'italiano, ma che condividono un modo di essere e di stare nel mondo globale come nodi di una rete: la rete italiana appunto, dove l'elemento distintivo è il riferimento costante, consapevole ovvero

inconscio, all'insieme di valori e comportamenti che caratterizza un "Italian way of life".

Hanno portato il loro saluto ai numerosi intervenuti Franco Iacop, Presidente del Consiglio Regionale, Giuseppe Comi, delegato dell'ateneo friulano per l'Expo 2015, Laura Pani, direttrice del Dipartimento di Studi umanistici e Piero Villotta, giornalista e gastronomo, per l'Ente Friuli nel mondo.

Il convegno, tra la soddisfazione unanime dei relatori e degli intervenuti, si è concluso presso i locali dell'Università con un ricco buffet, a base di prodotti tipici locali, offerto dalla Delegazione.

See International Summary page 77

LA SALUTE NEL PIATTO

Prodotti tipici e di territorio, ricette della nonna e trasmissioni TV, talent show e scuole di cucina: il cibo ci pervade, sbucca da ogni angolo della nostra quotidianità. Un profluvio di parole, immagini, libri, che ruotano attorno a quella che, indubbiamente, è la più centrale delle attività umane: nutrirsi, anzi, sfamarsi.

È un bene? Perché accade tutto questo? Perché, in pochi anni, quello che apparteneva alla vita quotidiana di ognuno di noi, gesti semplici come fare la spesa e cucinare per sé e per la propria famiglia, si sono trasformati in argomenti sviscerati dai media in ogni loro aspetto? Queste alcune delle domande cui si è cercato di dare una risposta al recente convegno organizzato dalla Delegazione di Caltagirone. Una riflessione corale che ha coinvolto esperti, medici, giornalisti, ognuno dei quali ha tentato di "leggere" il fenomeno da prospettive diverse e, senza dubbio, la giornata di studi ha prodotto risultati importanti.

Si è raggiunta, a mio parere, la consapevolezza di un profondo cambiamento, che coinvolge senza dubbio la storia del costume e l'evoluzione della società, ma, soprattutto, l'approccio economico al fenomeno. La globalizzazione permette ormai alle merci di viaggiare liberamente nel mondo; la produzione di cibo non conosce confini e tutti noi, quando ci avviciniamo ai banchi della grande distribuzione, siamo abituati a leggere etichette che indicano la provenienza dei prodotti da ogni angolo del Pianeta: la cosiddetta cucina "fusion", che lentamente, ma inesorabilmente, si sta imponendo in tutto il globo, ne è un esempio.

Bello, dunque, vedere in TV tanti modi e tante idee, che vengono proposte ogni giorno; divertente, forse, cimentarsi con sfide gastronomiche sempre diverse, ma attenzione, perché per un Paese come l'Italia tutto questo nasconde insidie in grado di minare la nostra stessa identità nazionale. Può sembrare un'esagerazione, tuttavia bisogna ricordare che l'Italia detiene il record di certificazioni della Ue per quanto riguarda i prodotti tipici, frutto del lavoro dei nostri agricoltori, dei nostri allevatori, dei nostri pescatori e dei nostri casari: uno straordinario patrimonio culturale, ma anche economico, che va assolutamente preservato. La cucina, in Italia, e soprattutto ciò che le sta dietro, il lavoro, le tradizioni, la storia delle famiglie, corrono il serio pericolo di confondersi con un concetto di cucina indistinto, confuso, che non tiene conto della nostra storia. Questo il rischio di una globalizzazione selvaggia, dove il profitto spesso cozza con gli interessi delle nostre comunità.

Il ritorno all'agricoltura, soprattutto nel Mezzogiorno del nostro Paese, è nelle cose. Svanito il sogno di un'industria che potesse diventare motore di sviluppo, i giovani avvertono l'urgenza di tornare nelle campagne dove sono nati i valori fondanti del nostro stare insieme. Non come schiavi dei prezzi e dei modelli econometrici imposti dall'economia globale, ma come alfiere di un nuovo sogno italiano che riporti alla bellezza luoghi e tradizioni che, in fondo, non sono mai stati dimenticati. (Gioacchino Bonsignore)



Il linguaggio del cibo

Le parole più lunghe sono abbinate a menu di prestigio, con lievitazione dei prezzi; nei menu a basso costo, sono gli aggettivi che riempiono il piatto.

DI CLAUDIO TARCHI
Delegato di San Francisco



Il professore di linguistica e di scienze del computer Dan Jurafsky, dell'Università di Stanford, in California, ha recentemente pubblicato uno splendido libro intitolato *Il linguaggio del cibo*. Conosciuto per le sue ricerche di applicazione linguistica al mondo del cibo, Jurafsky accompagna il lettore in un viaggio in un mondo che tutti credono di conoscere, ma che pochi realmente conoscono nei dettagli storici e linguistici presentati nel libro. Uno dei capitoli più interessanti riguarda il linguaggio dei menu. Dopo aver analizzato la descrizione dei piatti in 6.500 menu, la prima osservazione di Jurafsky è che i ristoranti più costosi hanno metà dei piatti offerti in ristoranti a basso prezzo. Con grande differenza per quelli di 50 anni fa, quando le parole francesi erano prevalenti, ora nei menu di lusso sono di moda altre lingue straniere. L'esempio riportato, per quanto riguarda

l'italiano, è quello dei "tonnarelli", che si affianca a termini peruviani, giapponesi e arabi, spesso usati nei menu americani. La lunghezza delle parole usate nei ristoranti di lusso è, inoltre, oggetto di un accurato studio. Le parole più lunghe, forse meno comprensibili, sono abbinate a menu di prestigio, e ne consegue che anche i prezzi sono automaticamente più elevati. Per ogni lettera in più, usata nella descrizione dei piatti, i prezzi salgono di 18 centesimi. Se il ristorante usa parole in media di tre lettere più lunghe, il pollo o la pasta costeranno 54 centesimi in più a porzione. Attenzione a descrizioni che usano termini "esotici" o "spezie": l'aumento è automatico anche se i costi non sono affatto aumentati. Nei menu a basso prezzo c'è spesso ricorso a parole che "riempiono" il piatto: delizioso, sublime, meraviglioso sono alcuni degli esempi. Per ciascuna di queste parole, lo studio, dopo aver verificato il tipo di cucina e l'ubicazione del ristorante, rileva che i prezzi sono in media inferiori del 9%. Quando non si hanno ingredienti di prima scelta, come granchio o filetto, si "riempie" il menu con "fantastico" e "saporito", sostituendo con le parole i sapori del piatto.

E se nei ristoranti del futuro si facesse a meno del menu? A San Francisco esistono già degli esempi. Il ristorante "Saison", dove la cena dura almeno tre ore e il costo è di \$ 500 a persona (vino, tasse e mancia non inclusi), il menu arriva tramite un messaggio email dopo la cena: è l'elenco degli ingredienti che erano alla base dei piatti serviti.

Al ristorante "The Palace", nel quartiere della Mission, gestito da un cuoco di

origine venezuelana e dalla moglie russa, il menu non esiste. La signora, che si occupa del servizio, chiede ai commensali se ci siano delle allergie o degli ingredienti proprio non graditi e procede con la presentazione di cinque portate (\$ 50 a persona) e con il dessert per \$ 10 di supplemento. "The Palace" non ha neppure la lista del vino. La selezione, recitata a voce, è di 3 bianchi e 3 rossi (prezzi tra 12 e 20 \$ a bicchiere), scelti da un esperto esterno al ristorante, David Lynch, ex sommelier per il gruppo di Mario Batali a New York. Meglio non chiedere un pezzettino di pane o il caffè: non fanno parte dell'esperienza che i gestori hanno ideato per voi e dunque non sono disponibili!

In un altro capitolo del libro, il professor Jurafsky analizza le critiche gastronomiche pubblicate dai siti internet. Spesso i consumatori utilizzano le recensioni per decidere dove mangiare o magari provare piatti mai assaggiati in precedenza. Jurafsky e altri colleghi hanno analizzato un milione di recensioni in sette città degli Stati Uniti, tra il 2005 e il 2011, e hanno trovato interessanti elementi comuni della psiche umana. Recensioni negative hanno tutti i sintomi linguistici di un trauma, sia pure di livello minore. Recensioni positive usano sovente metafore sessuali. Più spesso, connotazioni sessuali sono usate nelle recensioni di ristoranti più costosi; al contrario, ristoranti modesti sono recensiti usando metafore del mondo della droga: "se ho bisogno di una dose, quel pollo fritto è ciò che ci vuole" e ancora "state attenti: quelle alette di pollo vi rendono dipendenti".

See International Summary page 77



Visual food

La creatività in tavola, la ricerca della bellezza, anche sul piatto, possono dare al cibo piacere ed emozione.

DI ROSSANA RAGIONIERI
Accademica di Empoli



“L’occhio vuole la sua parte” si applica anche al cibo sulla tavola. E da sempre si è cercato di presentare le vivande in maniera accattivante per ottenere un piacere estetico, insieme a quello del palato. Soprattutto in tempi remoti si ricordano numerosi banchetti che miravano a stupire con pietanze trionfali e con la spettacolarizzazione del cibo. Oggi rendere il cibo bellissimo, trasformando i piatti in piccole opere d’arte, è l’obiettivo del *visual food*, nuova mania del design applicato a qualsiasi ingrediente commestibile. La differenza con le decorazioni che si possono ammirare sulle tavole in molte riunioni conviviali, con alzate di frutta, fiori e altro, sta nel fatto che il cibo non si spreca: niente finisce nella pattumiera, ma tutto viene gustato. Inventato da Rita Loccisano, che vanta migliaia di *follower* come *web star*, il *visual food* ha aperto la

strada a decine di imitatori con la creazione di minicapolavori in cucina.

Va in scena il cibo volto, come nel periodo barocco, a stupire ed emozionare non solo il palato ma anche il gusto estetico, in una dimensione quasi fiabesca. Vengono in mente gli incredibili paesaggi “commestibili” fotografati da Carl Warner, oppure le “teste composte” dell’Arcimboldo.

Gli alimenti si trasformano in arte gioiosa e bella da vedere, oltre che da gustare, pur mantenendo la loro sostanza e la loro funzione. Sicuramente c’è soddisfazione nel creare qualcosa di bello con le proprie mani e attendere la sorpresa e le emozioni degli stupiti ospiti. Se il cibo è piacere ed emozione, il *visual food* coniuga estetica e funzionalità ed è praticabile da chiunque, perché non necessita di ingredienti pregiati e attrezzature costose, ma richiede soltanto fantasia e manualità.

Un suo limite, semmai, sta piuttosto nello scontrarsi con un’involuzione del gusto estetico che emerge attualmente in molti settori, compreso quello della tavola.

In molti ristoranti frequentati, rileviamo spesso, accanto ad alte professionalità, altrettanta improvvisazione. Si improvvisano i camerieri senza la minima preparazione, i cuochi fai da te, si offre un menu ad alti prezzi, che non corrispondono alla qualità servita ai commensali, con un servizio in sala insoddisfacente. Ci sarebbe da riflettere bene sulla professionalità indispensa-

bile per attirare una clientela sempre più consapevole ed esigente. La ristorazione di qualità richiede oggi un’alta professionalità, una grande capacità di accoglienza, una profonda conoscenza del territorio nel quale opera, dei suoi prodotti, delle sue eccellenze e peculiarità, perché soltanto così potrà rappresentare il punto nodale per una concreta filosofia di fare turismo, anche attraverso gusti e sapori locali. La cucina, infatti, ricopre anche una funzione sociale, educando al cibo sano e sostenendo l’economia agricola. Conosciamo tutti l’importanza della materia prima di qualità e di stagione, che determina la differenza, accanto alle nuove tecnologie che aiutano nell’esaltare il prodotto usato. È altrettanto importante riuscire a fare rete con lo scambio di esperienze e conoscenze, anziché rimanere chiusi nella propria monade, perché raccontare la propria cucina equivale a raccontare il proprio territorio.

Accanto a tutto ciò, il gusto estetico, la ricerca della bellezza nell’ambiente, sulla tavola e, perché no, sul piatto, sono tutt’altro che ininfluenti. Se la nuova proposta del *visual food*, che oggi insieme alla cucina è al centro dell’attenzione, può, accanto a qualche esagerazione e (anche qui) improvvisazione, sollecitare un aggiornamento o uno stimolo alla riflessione, ben venga quest’ultima mania (se vogliamo chiamarla così), sulle nostre tavole. Del resto, già Auguste Escoffier diceva che “se tutto muta e si trasforma... la cucina si evolverà al passo con la società, senza cessare di essere un’arte”.

See International Summary page 77



Gli chef interpretano le tradizioni: innovazione o provocazione?

L'Agenzia ANSA ha chiesto l'autorevole parere dell'Accademia sulla vera ricetta dell'amatriciana.

ANSA.it

Accademia Cucina, in vera Amatriciana mai aglio né bucatini

Ha cento anni ma sembra ancora piena di mistero la ricetta della popolare pasta

10 febbraio, 19:17

Nella Amatriciana di Cracco c'è l'aglio di troppo

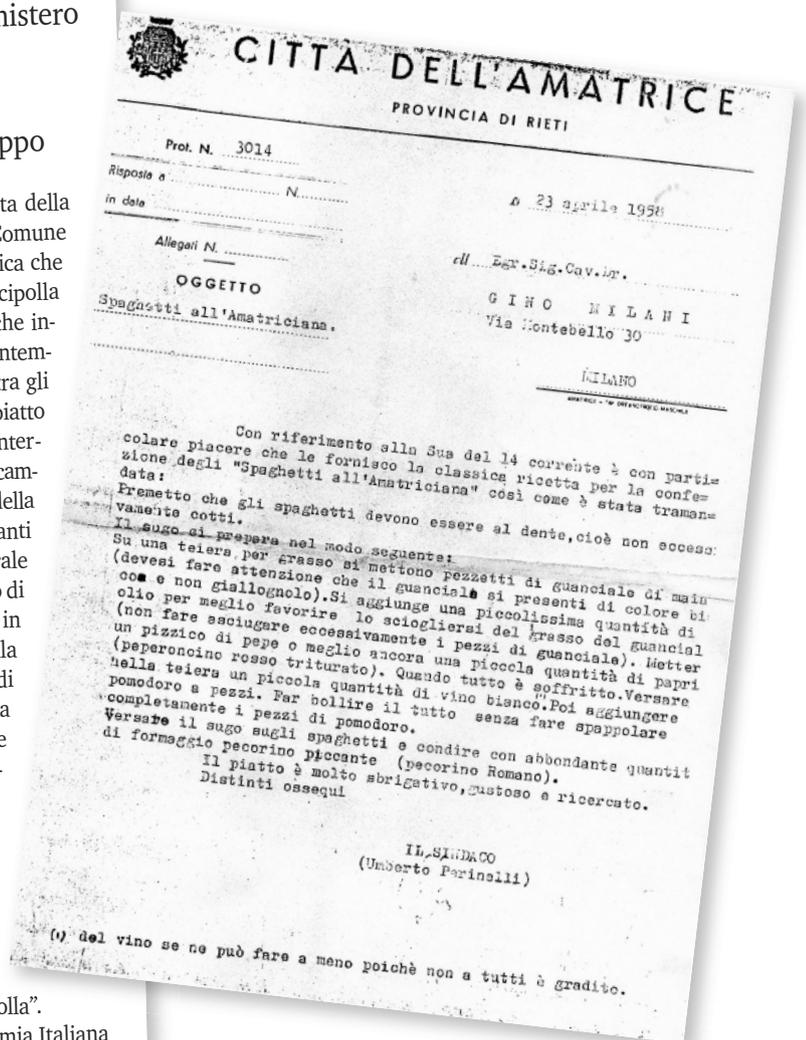
Ha cento anni ma sembra ancora piena di mistero la ricetta della pasta all'Amatriciana su cui è scoppiata la polemica tra il Comune di Amatrice che, dall'Alto Lazio, rivendica la ricetta autentica che



non prevede né aglio né cipolla e lo chef Carlo Cracco che invece, sabato in Tv, ha contemplato l'aglio in camicia tra gli ingredienti del gustoso piatto popolare. Oggi, in una intervista all'ANSA, scende in campo l'Accademia Italiana della

Cucina che bocchia pure quelli che parlano di bucatini. "Tanti parlano di bucatini e invece - ha detto il Segretario Generale dell'Accademia Paolo Petroni - la ricetta è nata un centinaio di anni fa con gli spaghetti. Nella ristorazione tuttavia sono in voga le mezze maniche ma solo perché sono più facili, nella cottura e nel servizio". Ripercorrendo a ritroso la storia di questo piatto, gli studi più affidabili, ha sottolineato ancora Petroni, ci dicono che "l'Amatriciana non è nata nel comune del Reatino ma a Roma da un cuoco di Amatrice, senza appunto contemplare aglio e cipolla tra gli ingredienti ma pomodoro. Mentre ad Amatrice si faceva la pasta alla gricia, che è in bianco. Ciò premesso - per l'Accademia Italiana della Cucina - occorre scindere l'interpretazione di un grande chef dalla tradizione popolare. Ma dall'autore del best seller 'Se vuoi fare il figo, usa lo scalogno' potevamo aspettarci anche altri ingredienti impropri. Mentre l'Accademia conferma: nell'Amatriciana niente aglio né cipolla". Peraltro, conclude Petroni, a Expo Milano 2015 l'Accademia Italiana della Cucina presenterà il "Censimento delle ricette italiane", e sarà tregua ai fornelli. (ANSA)

L'intervista a Paolo Petroni è stata pubblicata anche da molte altre testate on line, tra le quali "Online News", "Salepepe.it", "Articolotre.com".



Una lettera del 1958, in cui il Sindaco di Amatrice, Umberto Perinelli, fornisce la ricetta classica dell'Amatriciana. Il documento proviene dall'archivio del Delegato del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco.



Anche Davide Oldani dice la sua su Cracco, e intanto mette il burro nel pesto alla ligure (peccato veniale, in quanto in passato era uso metterne un po', e, nel Tigullio, si aggiunge la prescinseua).

CORRIERE DELLA SERA *it*

Oldani rompe un tabù: il pesto alla ligure? Si può fare anche con il burro

11 febbraio 2015
di Angela Frenda

E dopo Carlo Cracco e l'Amatricianagate, causata dal suo aglio in camicia messo in una Amatriciana fatta in diretta alla trasmissione «C'è posta per te», ci pensa un altro grande chef stellato a dissacrare un piatto mito della gastronomia italiana. Davide Oldani, a bruciapelo, ieri ha annunciato a Cucina Corriere di essere pronto a dimostrare che il pesto alla ligure... si può fare anche con il burro. E non solo con l'olio. Sicuro chef? «Certo come il fatto che mi chiamo Davide Oldani. Lo dice anche un libro antico di ricette liguri che possiedo da anni».

Il pesto, dunque, spiega lo chef del D'O, «deve essere fatto con una parte di burro, oltre che con l'olio. Perché quando tu mantechi la pasta lo fai fuori dal fuoco, non sul fuoco. Quindi serve del burro di primissima qualità che si scioglie piano piano e crea anche una salsa leggermente vellutata che è quella che dà succulenza a tutto il piatto. Nel mortaio metto pinoli e noci, e poi li schiaccio. Quindi aggiungo il basilico, e lo pesto in modo da ridurlo alla giusta consistenza. Aggiungo olio evo, una parte, e poi un po' di burro come vuole la tradizione. Solo così il pesto diventa cremoso. Questa cremosità ci permette di condire la pasta che scoli e di mantenere molto verde anche il pesto finito».

E sull'aglio in camicia messo dal suo collega Carlo Cracco nell'Amatriciana? Replica lapidario: «Secondo me non è provocazione, ha fatto bene Carlo. L'aglio in camicia è una maniera elegante di fare l'amatriciana da cuoco elegante quale è Carlo. In camicia si trasmette il profumo e non ti rimane sul gozzo».

LA SICILIA

il caso

CARMEN GRECO

SALVIAMO LA CAPONATA DALLE MASTER "BOIATE"

Va bene che la signora Tiziana Stefanelli, vincitrice della seconda edizione di Master Chef ama la cucina fusion. Va bene che, spenti i riflettori del talent più gastro-fighetto della tv, bisogna darsi da fare e se la Star viene a bussare alla tua porta per una pubblicità non si può dire di no. Ma la caponata con il dado non si può sentire. È veramente una «master minchiata». E non perché siamo degli integralisti del fritto a tutti i costi, ma perché, a noi siciliani, poche godurie ci sono rimaste nella vita e la caponata è una di queste. Ora, per quanto ogni famiglia abbia una sua ricetta per farla (fritta, al forno, con patate, senza, con il miele, con lo zucchero, con il

cioccolato e così via cucinando) una certezza ci accomuna ai fornelli. Mai e poi mai con il dado!

Lo spot ha fatto arrabbiare tutti. Ci ha fatto arrabbiare. L'avvocato-chef è stata subissata di critiche sui social e qualcuno ha lanciato anche #savecaponata. Da una (antipatica) master chef che ha tenuto testa ad un (antipatico) Cracco, ci saremmo aspettati di più. Magari un consiglio ai pubblicitari che hanno firmato lo spot per la Star: «Ragazzi, guardate che la caponata con il dado non va bene, facciamo il falso-magro?». Il problema è che alla Star hanno avallato anche di peggio. La zelante casalinga palermitana che fa la caponata con

il dado ha un accento inascoltabile, una macchietta da brutta cartolina postale di primo Novecento.

Travolta dagli aficionados della caponata la Stefanelli ha risposto con il suo solito savoir faire: «Sono altri i problemi della Sicilia».

Certo una cosa positiva questa pubblicità l'ha ottenuta. La mobilitazione comune di palermitani e catanesi, uniti nella difesa della loro identità gastronomica. Magari l'esempio fosse esportabile su altre nefandezze che sorvolano le nostre teste. Su quelle, purtroppo, non abbiamo la stessa indignata prontezza. E ingoiamo tutto. Anche con il dado.

Sull'origine del tortellino risponde Paolo Petroni, Presidente del Centro Studi "Franco Marengi" (settimanale GENTE, rubrica "Domande e risposte d'attualità")

Domande e risposte d'attualità

GENTE

(Risponde PAOLO PETRONI
Presidente Centro Studi
Accademia Italiana della Cucina)

SE NE DISCUTE DA SECOLI: MA IL TORTELLINO È NATO A MODENA O A BOLOGNA?

Nuove sfide tra chef riaprono le "ostilità" tra le due città sulla primogenitura della prelibata specialità. Si dibatte anche sulla cottura: qual è quella giusta?

Il mondo della cucina è pieno di leggende improbabili circa le origini dei nomi dei piatti e dei piatti stessi. Più sono famosi e più sono oggetto di diatribe campanilistiche a volte prive di reale contenuto. L'origine della pasta ripiena è vecchia di secoli e pare risalire alla metà del '400. La prima ricetta con ripieno a base di carne sono i "ravioli in tempo di carne" del maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia, e già allora andavano assolutamente cotti "in brodo di cappone e carne buona". Bologna e Modena da sempre si contendono la primogenitura del tortellino di carne, ma in realtà non c'è nessuna prova che esso sia nato prima in una città o nell'altra. L'unica cosa certa è che è nato in Emilia. Va detto però che il ripieno del classico tortellino bolognese è stato codificato dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina, con la Dotta confraternita del tortellino, il 7 dicembre 1974 (la ricetta per il ripieno prevede lombo di maiale rosolato nel burro, prosciutto crudo, mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano, 3 uova, noce moscata e niente sale e pepe). La ricetta modenese è simile a quella bolognese, anche se a volte il maiale è sostituito con polpa di vitello arrostita, oppure vengono aggiunti cervello di vitello e mortadella. Quanto alla cottura è sempre e solo in buon brodo di carne o, meglio ancora, di cappone.

Il Consultore nazionale Mario Ursino segnala un'altra "chicca" televisiva, messa in evidenza da un articolo del quotidiano "La Sicilia".



I piatti di celebri chef si esaltano con la pesca Saturnia

Sei ristoranti impegnati in un ideale laboratorio di alta cucina.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata

La Delegazione di Macerata è stata coinvolta, vuoi con attività di consulenza e vuoi con partecipazione attiva, in una serie di appuntamenti gastronomici che hanno avuto come protagonisti alcuni chef pluristellati, chiamati a far ricorso a tutta la loro professionalità e bravura nella preparazione di piatti di carne o di pesce che avessero come ingrediente anche la pesca Saturnia, che ha la sua produzione tradizionale in provincia di Macerata. E l'iniziativa è partita proprio da Montecosaro, la zona maggiormente vocata per questo tipo di pesche.

A Rubano di Padova, nel suo famoso ristorante "Le Calandre", Max Alajmo si è esibito nella preparazione di un menu che è iniziato con il "maxpacho" per proseguire con il "carpaccio di gamberi rossi al mandarino e acqua di pistacchi con insalata di pesca Saturnia e melone", "risotto alla rosa damascata, pesca Saturnia e zenzero", "costolette di agnello al timo con pesche Saturnia

arrostite", "macedonia Bellini con sorbetto di litchi" e "pesca Saturnia all'olio con sorbetto di basilico e menta, pane alle mandorle e salsa di yogurt". Ha sorpreso piacevolmente la pesca arrostita e tutti i piatti sono stati elogiati per l'equilibrio dei sapori e le emozioni gustative suscitate in ogni istante.

Non meno esaltanti i piatti preparati da Moreno Cedroni a Senigallia, nel suo ristorante "La Madonnina del pescatore". Moreno ha presentato una "ricciola in salsa di topinambur, pesca Saturnia e sesamo nero" e subito dopo "scampo, pesca Saturnia e giardiniera di verdure" seguito da una "zuppa di vongole, seppie, pannocchia, gambero rosso, salsa di pesca Saturnia e fagiolini". Sempre di altissimo livello anche il "roast beef di tonno bianco, gocce di sugo della fettina di mia madre, topinambur al forno e salsa di sedano-rapa" mentre il primo piatto era costituito da "fusiloro al mosciolo selvatico di Portonovo con pesca Saturnia e ca-





rota". Al posto del classico brodetto, uno splendido "guazzetto al forno di pesci, molluschi e crostacei" per finire con "marshmallow alla pesca croccante e acquavite di pesca Passion Fatal", "panna poco cotta, pesca Saturnia croccante e gelatina di frutto della passione", "Vulcani attivi".

Mauro Uliassi, l'altro chef stellato di Senigallia, si è espresso anch'egli al meglio della sua classe e della professionalità. Partendo da un "gambero rosso con purea di pesca Saturnia, capperi, albicocca e zuccina", ha proseguito con "ricci di mare e pesca Saturnia", "sandwich di triglia con pappa al pomodoro, pesca Saturnia e salsa di lemongrass". Il primo era rappresentato da "risotto al Bellini con pesca Saturnia e scampi" che gareggiava in squisitezza con il "raviolo con interiora di selvaggina, foglie di pesca Saturnia e mandorle". Non poteva mancare l'"anatra laccata alla ciliegia, pesca Saturnia arrosto e fegato grasso in salsa di pesca Saturnia", seguito da una "minestra di ortaggi e mandorle" e, per dolce, il "sorbetto di pesca Saturnia".

In questo ideale laboratorio di sperimentazione di piatti a base di pesca Saturnia, sono stati coinvolti anche tre ristoranti tra i più noti della provincia di Macerata, che hanno dato la loro piena disponibilità. E tutti e tre hanno realizzato dei menu squisiti. A Civitanova il ristorante "Galileo", con lo chef Maria Rosa Tarantini, si è messo in evidenza con ottimi piatti tra i quali gli "scampi crudi su carpaccio di pesca Saturnia profumato al lime", il "filetto di rana pescatrice arrostito con foie gras e pesche Saturnia macerate al vino passito" e il "tonno cotto a bassa temperatura con brunoise di pesca Saturnia e fiori di capperi".

Lo chef Giovanni Bartolini del ristorante "La Luma" di Montecosaro si è fatto molto apprezzare dagli Accademici maceratesi, che in questa occasione costituivano lo staff di degustazione, per la "terrina di coniglio allo specchio, in insalatina, pesca Saturnia e agretto maceratese", i "ravioli con cuore di burrata pista di mortadella e pesca Sa-

turnia", il "petto di quaglia stufata, cipolla, pesca Saturnia e visciole spiritose" e il dolce a base di "pesca Saturnia al latte di mandorle, acquavite nobile di pesca Saturnia Passion Fatal".

Infine, nel ristorante "Due Cigni" a Montecosaro Scalo, lo chef Rosaria Morganti ha sorpreso con la "zuppetta di cozze e pesca Saturnia al timo limonato con pane di pesca Saturnia", la "lasagnetta aperta di farina di Saragolla dei monti Sibillini stratificata con l'azzurro, le sfoglie di melanzane e pesca Saturnia" e infine con un secondo creato con "effetto d'oca alla doppia marinatura

nella pesca Saturnia, speziata con datterini confit al sentore di fumo".

Infine, è da sottolineare che Uliassi si è tanto entusiasta all'iniziativa che ha voluto proporre i suoi piatti alla pesca Saturnia anche nel ristorante "La Luma" del suo amico Bartolini. E ha presentato: "gambero rosso, pesca Saturnia, cetrioli e indivia", "tonno rosso alla puttanesca, triglia croccante, pesca Saturnia e pomodoro verde in osmosi di lemon grass", "cappelletti di zia Elena, burro e foglie di pesca Saturnia"; "gelato di pesca Saturnia, infuso di foglie di pesco e meringa".

See International Summary page 77

L'OSTERIA DI BARTOLOMEO PINELLI

Forse in nessuna altra città del mondo la mescolta di vino rappresentò una così importante parte della società della Roma di una volta. Luogo d'incontro e di tolleranza sociale, per l'accogliente complicità. Il secolo d'oro dell'osteria romana è il 1800: ce ne erano moltissime, più di settecento. Emilio Zola, in visita a Roma, si meravigliò di incontrarne una ogni trenta passi. Se ne ricorda una dal nome curioso "Il Gabbione", in via del Lavatore, frequentata da quel grande artista che fu Bartolomeo Pinelli.

Via del Lavatore è una stradina in leggera salita che diparte da Piazza Fontana di Trevi verso la muraglia che recinge il complesso del Quirinale e, proprio addossato a queste mura, esisteva un lavatoio pubblico, da cui trae nome la strada. Ha, ormai da molti anni, perso il suo carattere tranquillo e discreto anticamera della più bella fontana del mondo. Fra le tante storie, antiche e moderne che la strada potrebbe raccontare c'è appunto quella dell'osteria, "Il Gabbione", secondo alcuni anche "Gabbionaccio". Il nome derivava da una grossa gabbia nella quale l'oste teneva polli e piccioni vivi da servire a richiesta del cliente, un po' come fanno oggi i ristoranti di grande lusso con le aragoste, che soggiornano nell'acquario con le chele legate aspettando di essere sacrificate all'appetito del danaroso cliente.

Ciente illustre de "Il Gabbione" fu Pinelli, il grande artista nato a Trastevere nel 1771, fecondissimo pittore, incisore, scultore; a lui, si è debitori della bellissima serie dei "Costumi pittoreschi", che tramandano uno spaccato della società romana dei primi anni del XIX secolo, una visione un po' idilliaca, ma di piacevole nostalgia, specialmente per chi ancora ricorda la commedia musicale "Rugantino".

Pinelli, eternamente squattrinato, consumava i suoi guadagni mangiando, bevendo e offrendo da bere, cliente fisso, servito dall'oste che si chiamava Torrone. Il 1° aprile 1835, all'età di 54 anni, morì; la sera precedente aveva preso l'ennesima ubriacatura con i suoi amici. Era povero, tanto che i funerali furono fatti a spese di alcuni suoi ammiratori e artisti, che seguirono il feretro vestiti a lutto, recando ramoscelli di cipresso in mano.

Suo contemporaneo era un altro grande romano, il poeta Giuseppe Gioacchino Belli. Tanto il Pinelli era estroverso, amante dell'estetica e della descrizione dell'ambiente, ispirato a un classicismo di maniera, tanto era schivo, scettico, ferocemente critico verso la sua "Romaccia", il Belli. Tuttavia, come si sa, gli estremi si attraggono e il poeta romano, in occasione della morte dell'artista, volle scrivere in un suo sonetto che "Er pittore de Trestevere Pinelli/È crepato pe ccausa d'un bucale" e ricordando la sua fine in povertà "Ppe fa bisboccia è morto co ttre ppavoli in saccoccia".

Non è più ormai da molti anni l'epoca dell'osteria, delle figure pacioccone e simpatiche degli osti-padroni, ora ci sono numerosi i "wine bar": forse il vino che vi si beve è più buono di quello delle mescolte di una volta, certamente, però, è tutta un'altra cosa. (G.G.)



Territorio in tavola

La ricchezza di prodotti e di preparazioni di una terra con una radicata cultura alimentare che, tuttavia, non ha ancora la giusta visibilità.

DI ANGELA RENDA
Accademica di Caltagirone

La produzione agricola locale risponde pienamente ai dettami della Dieta Mediterranea: pane, carne, olio, vino, formaggio. La tenacia di un popolo, la benevolenza del territorio e del suo clima hanno permesso di mantenere in vita la tradizione. Da sempre ogni evento rilevante dal punto di vista familiare, patriottico o religioso, ha come protagonista il cibo. Nell'antica civiltà contadina, attorno al cibo si intesavano le relazioni sociali, così anche i bambini, al seguito delle genitrici, in una società fondamentalmente matriarcale, giocavano con la manipolazione di semplici elementi della natura.

Il raduno intorno al fuoco serviva a scaldarsi, mangiare e socializzare. La spiritualità del cibo si esprimeva in un uso "rituale" degli alimenti in relazione alle varie ricorrenze: domenica, gallina e pasta in brodo; Carnevale, maccheroni al sugo; Pasqua, biscotti tipici ("panareddi"), agnello; festa del Santo Patrono, pasta fatta in casa, carne di coniglio; Natale, dolci tipici ("cuddureddi, mustazzoli, giuggiulena"); San Martino, frittelle; eventi luttuosi, "u cuonsulu" (usanza di portare il cibo ai dolenti tre volte al giorno per tre giorni); vendemmia, grande festa bucolica e preparazione del dolce fatto con mosto fresco ("mustarda"). Taluni alimenti erano e a tutt'oggi sono considerati propiziatori (lenticchie portatrici di ricchezza;

uova, sale e olio per augurare benessere e prosperità ad una casa in costruzione). Un rituale molto singolare veniva praticato nella preparazione del pane, quando le massaie recitavano una giaculatoria che assumeva la pregnanza di una preghiera.

In taluni paesi del circondario, al grano viene tutt'oggi dedicata la "festa del grano"; a Caltagirone la "festa della rusedda", quale dono dei contadini della pianta selvatica "rusedda" per devozione verso la Madonna protettrice dalle calamità naturali, pestilenze e carestie. In altri comuni vengono allestiti banchetti di diversi cibi in onore di San Giuseppe.

La sperimentazione di proprietà curative di taluni alimenti ha dato origine ad una vasta espressione di pratiche: per esempio, le proprietà antispastiche dell'alloro con scorza di limone ("canarinu"); l'effetto rilassante della valeriana; l'effetto ipno-inducente dei semi di papavero ("cucuzzedda du sonnu"); l'azione emostatica della foglia del fico d'India ("pala"); il brodo caldo di cottura della senape ("u sinapu") per i geloni; l'azione espettorante del "pruffumu" ottenuto respirando i vapori prodotti dall'acqua bollita con bicarbonato, oppure bevendo un bicchiere di mosto cotto scaldato.

Malgrado le esigenze dettate dalla civiltà moderna abbiano svuotato di contenuto le ritualità connesse al cibo, il nostro territorio può vantare di avere fatto fede alla tradizione.

Una menzione a parte merita il grano, le cui varietà locali sono state sostituite da varianti che maggiormente soddisfano le richieste di mercato basate su





una domanda “viziata”. Così, mentre si diffonde il concetto che i prodotti da forno sono più buoni se bianchi e soffici, meglio se privi di sapori decisi, si è indotta una più diffusa coltivazione di varietà di grano tenero, ad alto indice gluteico, e l’uso di farine raffinate mediante sostanze chimiche, impoverendo il frumento della sua componente di crusca e delle proteine del germe, accrescendo peraltro il rischio di incrementare intolleranze alimentari, soprattutto quella al glutine. L’attenzione è rivolta verso alimenti sponsorizzati da operazioni di *marketing*, quali, per esempio, il kamut. Si tratta in realtà di un marchio posto su una varietà statunitense, prodotto da una multinazionale, con proprietà nutritive assimilabili ad una varietà antica, prodotta in Sicilia col nome di “margherito” o “bidi”. Altre varietà locali tipiche sono: “timilia a reste bianche”, “timilia a reste nere”, “russello”, “perciasacchi” o “farro lungo” o “strazzavisazz”, “Maiorca”, ciascuna con differenti caratteristiche. Per esse si sta tendendo una ripresa produttiva. Le varietà attualmente più richieste dal mercato sono: “Simeto” e “Mongibello”, ottenute da incroci selettivi.

Taluni prodotti locali hanno ottenuto riconoscimenti dagli organismi europei certificatori di qualità, sia certificazioni Dop sia Igp: l’olio extravergine di oliva

Monti Iblei (Dop, 2003), prodotto in aree dei territori della provincia di Ragusa, Siracusa e Catania, con olive di varietà tonda iblea, moresca, nocellara dell’Etna, zaituna e bianco lilla. Il fico d’India di S. Cono (Dop, 2006): si tratta della varietà *Opuntia Ficus Indica* coltivata nei comuni di S. Cono, S. Michele di Ganzaria, Piazza Armerina e Mazzarino, distinta in tre cultivar: “surfarina o nostrale” (gialla), “sanguigna” (rossa) e “muscaredda o sciannarina” (bianca). L’uva da tavola di Mazzarrone (Igp, 2003), prodotta nel territorio di Mazzarrone, Caltagirone, Acate, Chiaramonte Gulfi, Licodia Eubea, nelle varietà rossa, bianca e nera, con o senza semi. Si ricordi inoltre il riconoscimento Doc al vino Cerasuolo di Vittoria, già nel 1973, prodotto con uve Nero d’Avola o Calabrese e Frappato.

Pur non ancora riconosciuti da enti certificatori, ma comunque degni di menzione, sono: la pesca gialla di Piano S. Paolo, o “pesca incoppettata”, per la tecnica usata mediante copertura del frutto con il “coppo” di carta che lo preserva dagli agenti infestanti; i diffusi agrumeti, fra cui spicca la produzione dell’arancia “tarocco”; l’asparago “regina”, coltivato nel comune

di Mirabella Imbaccari da produttori oggi riuniti in Consorzio.

Si pensi pure al pecorino siciliano Dop, prodotto su tutto il territorio dell’isola, ottenuto dalla coagulazione del latte ovino a contatto con il “caglio”, fermento naturale estratto dall’intestino di agnello.

La pastorizia e l’allevamento bovino, da sempre presenti sul territorio, interessati inoltre, da tempo, dal fenomeno della “transumanza” invernale, hanno dato luogo ad una fiorente produzione locale di formaggi tradizionali. Ad essi si affiancano altre realtà zootecniche: l’elicicoltura (per la produzione, tra l’altro, dell’elicina utile in cosmetologia), l’allevamento delle api per la produzione del miele (millefiori, eucalipto, zagara, timo, sulla).

La gravidanza delle produzioni del territorio è del resto pienamente dimostrata anche dai detti popolari e dai proverbi o “miniminagghi” (o “nduvinagghi”). È chiaro che i riconoscimenti ottenuti sono solo un primo passo per un percorso che deve poter dare sempre maggiore visibilità ad una terra che ha dimostrato di avere una propria radicata tradizione culturale alimentare, e non solo.

See International Summary page 77

IL FICO BIANCO DEL CILENTO

Morbidi, di un verde chiaro, dolcissimi, invitanti, occhieggiano tra le foglie che si aprono a ventaglio su di loro, quasi a proteggerli prima che una mano golosa si tenda a coglierli per gustare il loro piacevole sapore: i fichi bianchi, da settembre a ottobre, ornano gli alberi che si trovano sui terrazzamenti del Cilento.

Questo albero di fico, che cresce vicino al mare, fu introdotto dai Greci nella colonizzazione delle terre dell’Italia meridionale, sia per il clima temperato, sia per i terreni fertili protetti, dagli Appennini, dalle correnti fredde del Nord, sia per le piogge giuste. Ha avuto una grande diffusione in Campania e in special modo nel Cilento.

Catone e Varrone hanno posto l’accento sull’utilità di questi frutti per i contadini. Infatti, essiccati, costituivano la base della loro alimentazione, potendo essere conservati per lungo tempo. Più tardi, i Romani ne posero in risalto la bontà del sapore, per cui fu intensificata la loro coltivazione e la vendita su diversi mercati divenne una fonte di reddito consistente per i contadini stessi. Aumentò la mano d’opera agricola che si specializzò anche nell’essiccazione. Molte sono le leggende che, nella cultura del luogo, circolano ancora in queste terre belle e aspre come il carattere degli abitanti.

(Maria Monica Martino)



La guerra degli strufoli

Un dolce che si differenzia non solo nel nome (ha una sola “f”) ma anche nella ricetta da quelli, più noti, napoletani.

DI MARIA LETIZIA QUATTROCCERE MILETTI
Accademica di Perugia



Nell'antica Roma i giorni dei Saturnali celebravano l'inizio del nuovo anno astrologico dopo il solstizio d'inverno. Erano i giorni dell'abbandono delle regole, dei riti orgiastici di matrice dionisiaca: i giorni in cui i padroni servivano gli schiavi. Con l'avvento del Cristianesimo, il Carnevale mantiene le sue caratteristiche, ma evitando gli eccessi e allungandosi fino al mercoledì delle Ceneri, inizio del periodo penitenziale della Quaresima.

Dal punto di vista gastronomico, il Carnevale, in Italia, ha avuto caratterizzazioni locali, mettendo in luce quella realtà storica, tipicamente italiana, che da una parte vede una forte frammentazione territoriale e dall'altra una fittissima rete di scambi. È questa una caratteristica che rende ragione della diffusione di prodotti, idee, usi e costumi fra le varie città, determi-

nando denominatori comuni in tutti i campi e anche nella gastronomia nazionale.

Da un attento esame delle realtà locali, emerge che ciò che unifica di più il Carnevale italiano in tavola è l'uso di dolci, anche molto semplici, di pasta fritta, sia azimi sia lievitati, guarniti con miele o zucchero a velo, che prendono nomi diversi nelle varie regioni: zep-pole, cenci, frappe, chiacchiere, tortelli, castagnole, struffoli. Se passiamo all'Umbria, il dato che emerge è la conferma di una costante caratteristica della re-

gione che, pur essendo molto piccola, è terra divisa, che subisce le influenze delle regioni limitrofe in ogni campo, non solo nella cucina. Abbiamo, nei fatti, l'alta valle del Tevere, con influssi toscano-romagnoli come l'uso del berlingozzo simile al berlingaccio toscano; Gubbio, Gualdo Tadino e Foligno con l'uso delle castagnole di origine marchigiana, mentre la parte meridionale presenta usi più tipicamente laziali.

Perugia, in questo contesto, fa parte del territorio confinante con l'Aretino e la Val di Chiana, ma a Carnevale, in tavola, ha un comportamento tutto suo: a parte le frappe, simili se non uguali ai cenci toscani, gli struffoli fatti alla nostra maniera sono una peculiarità che non troviamo in nessun'altra regione. Essendo una realtà piccola e anche un po' defilata, dei nostri struffoli non parla nessuno: per quasi tutti gli italiani, gli struffoli (con la doppia “f”) sono quelli di Napoli, che, tra l'altro, non sono un dolce tipico solo del Carnevale. Molto piccoli, fritti, sono

tenuti insieme a forma di anello da abbondante miele cosperso di confettini colorati.

Gli struffoli perugini sono unici sia nel nome sia nella composizione: sono grandi, fritti, conditi con del miele aromatizzato; rappresentano, o meglio, per le nostre mamme e le nostre nonne rappresentavano una prova d'esame, essendo di difficile esecuzione, un vero e proprio evento, che potremmo chiamare “la guerra degli struffoli”.

Oggi questa guerra non esiste più, si comperano in pasticceria o dal fornaio e hanno subito una sostanziale trasformazione. Sono stati modificati, aggiungendo alla tradizionale ricetta il lievito chimico che li fa gonfiare come delle palle e li rende simili ad un torcolo fritto.

Gli struffoli tradizionali non prevedevano l'uso del lievito, dovevano avere una forma frastagliata e irregolare; l'interno, grazie alla presenza di liquori molto alcolici, era ricco di bolle vuote e la parte esterna vicina al colore di un biscotto: il miele li ricopriva. Difficile è l'esecuzione e la buona riuscita non è assicurata, perché molti fattori, sia interni sia esterni, sono variabili difficilmente controllabili. Cominciava allora la guerra degli struffoli, vivacissima e silenziosa, tra cognate, amiche, vicine di casa e la difesa era una sola: presentarli a tutti solo se venivano bene e non confessare mai le prove riuscite male. Oggi, purtroppo, questi bonari conflitti non vi sono più. L'omologazione ha colpito ancora, ma raccontare quello che è stato vuol dire anche far emergere ciò che ci distingue.

See International Summary page 77



Piacere della tavola

“Il piacere della tavola è di tutte le età, di tutte le condizioni sociali, di tutti i paesi e di tutti i giorni; può associarsi a tutti gli altri piaceri, e resta l'ultimo a consolarci della loro perdita” (Jean-Anthèlme Brillat-Savarin).

DI ANGELO TAMBURINI
Delegato di Siracusa

Se tutti gli organismi viventi si nutrono per prolungare l'esistenza, l'uomo è l'unico ad aver tramutato l'atto di assimilare il cibo, indispensabile al sostentamento, nel “saper mangiare”, ossia nel gustare inteso come apprezzamento sensoriale e ricerca costante della qualità, un'esperienza in cui il piacere si incontra con la conoscenza, divenendo un atto culturale che coinvolge i sensi e il piacere.

Per di più, il sapere del sapore raddoppia il piacere multisensoriale di gustare, consumato in compagnia e vivificato dal linguaggio, e migliora la qualità del nostro modo di stare al mondo: la scelta ponderata e la capacità di valutare rafforzano il godimento del palato, mentre la parola lo anticipa (quando qualcuno ci parla del sapore di un piatto o dei suoi ingredienti), e ne accompagna la narrazione nel rito della convivialità.

Per noi, esseri parlanti, mangiare è un appetito governato dal pensiero e più specificamente dal ragionamento verbale, un'attività, quest'ultima, così pervasiva da rendere difficile l'individuazione di aspetti del nostro vivere, del nostro ragionare e del nostro agire che non ne siano in qualche modo impressionati, anche quando le parole non sembrano operarvi in modo esplicito. Il gusto ne è un esempio: solo noi umani concepiamo i cibi che mangiamo e sappiamo apprezzarli; scegliamo consapevolmente tra una vastissima gamma di prodotti alimentari; ragioniamo sulla nostra alimentazione; discutiamo sui cibi e sui nostri gusti; siamo consapevoli di quanto ciò che ingeriamo modifichi e determini il nostro essere e

fondi la nostra identità. Parlare del cibo, del suo sapore, dei suoi aromi, del suo aspetto, dei suoi ingredienti, della molteplicità di sensazioni che impressionano il nostro palato scatenando emozioni diverse, interpretandoli in rapporto a percezioni passate, è un'esperienza cognitiva in senso lato.

All'uomo, perciò, non basta assumere alimenti per sostentarsi o per saziarsi: egli li sceglie, li pensa, li elabora con uno sforzo creativo e con il gusto di sperimentare nuove armonie di odori e di sapori; li assapora con attenzione riconoscendone il valore e li racconta attraverso il linguaggio.

Saper gustare presuppone il piacere della tavola e una serie di conoscenze messe in gioco in tutto ciò che precede il momento del consumo, dall'attenzione nella scelta qualitativa dei prodotti quando si fa la spesa, ai modi di cottura più adatti per quel piatto, alla scelta della compagnia con cui dividerlo e apprezzarlo. E poi ancora, avere consapevolezza che l'avventura gustativa non coinvolge solo la bocca ma tutti i sensi, specialmente olfatto, gusto e tatto, configurandosi come un'esperienza complessa tanto del corpo quanto della mente.

Saper mangiare e saper bere, però, non è una prerogativa esclusiva di *gourmet* o di professionisti della degustazione, frutto di anni di pratica sul campo, di conoscenze teoriche, dell'acquisizione di un vocabolario specifico, di frequentazioni di ristoranti stellati, di cantine e di vigneti, e di viaggi enogastronomici. Chiunque, seppur in modi diversi, può saper gustare prescindendo da conoscenze apprese intenzionalmente, da





una formazione specifica o da un'educazione al gusto, perché capace di scegliere e di selezionare, perché attento alla qualità più che alla quantità di ciò che mangia e beve, capace di apprezzarla, curioso nell'accostarsi a nuovi sapori e nello stesso tempo legato ai gusti della tradizione, del territorio e della stagionalità.

Nonostante ciò che pensano quanti, razionalisti di ieri e di oggi, ritengono l'atto fisico di assaporare un cibo, e la soddisfazione conseguente, estranei o addirittura pregiudizievole alla conoscenza, l'attitudine a trasformare l'atto del mangiare in quel piacere di conoscere e di riconoscere, con il palato e con il naso, i valori culturali degli oggetti materiali assimilati, l'equilibrio dei loro ingredienti e il modo in cui sono stati cucinati, è una raffinatezza cognitiva sviluppata empiricamente fin dall'infanzia (momento chiave per la formazione del gusto) nel contesto socio-familiare, dove trovano culla gli odori e i sapori della cucina delle mamme e delle nonne. Oppure dipende da una sensibilità personale, da una capacità di percezione e d'interpretazione specifica sviluppata da adulti, stimolata da quel desiderio per il nuovo che porta a ricercare le gratificazioni del palato in quelle sfumature non percepibili da un gusto ordinario e a cogliere l'armonia complessiva di un piatto, una competenza affinata lungo tutta la vita fino a diventare una vera e propria pratica intellettuale.

Così, solo per chi "sa gustare", il cibo si trasforma da esperienza puramente materiale in nutrimento per l'intelletto: ma nonostante questa possibilità sia propriamente umana, non tutti i "sapiens" sono poi così *sapiens* rispetto all'atto del gustare. Pensiamo a quanti mangiano distrattamente, senza usare la "testa", senza selezionare, senza assaporare gli alimenti, senza cogliere le differenze e i particolari, senza comprendere ciò che mangiano, incapaci di controllare i propri gusti. A chi assume, con noncuranza o indifferenza, cibi privi d'identità, spesso insapori (per esempio cibi precotti o alimenti ipercalorici), di bassa qualità, ricchi di con-

servanti, additivi, coloranti, quali hamburger, maionese, snack, ketchup, merendine e bibite sintetiche, sovente consumate in piedi e frettolosamente, complice, come spesso si suole dire, la fretta ma soprattutto la disattenzione, il disamore e la mancanza dell'interesse e del piacere di gustare.

L'esperienza in cui il gusto si fa pienamente conoscenza e cultura, è senza dubbio la degustazione: un'arte, una tecnica, ma anche un mestiere in cui l'atto istintivo del mangiare e del bere si converte in uno volontario, frutto di peculiare esperienza oltre che di un saper fare linguistico. Degustare significa, infatti, assaggiare e gustare con attenzione un prodotto per valutarne qualità e difetti, utilizzando in modo attento tutti i sensi, specialmente olfatto e gusto, il nostro impareggiabile "laboratorio di analisi" delle caratteristiche organolettiche di cibi e bevande.

Per diventare esperti in materia di degustazione, è necessario un addestramento e un affinamento dei sensi, l'esercizio della memoria, capacità di concentrazione, abilità linguistiche. Perché sapere cosa si sta degustando e cosa cercare in una degustazione, basandosi su conoscenze pregresse e su attese, influenza sia la qualità sia il piacere della degustazione.

Esperienza tra le più totalizzanti, degustare coinvolge la vista, l'olfatto, il gusto, il tatto orale, il sistema trigeminale, in qualche misura anche l'udito, e il linguaggio, determinando tuttavia

un ribaltamento della classica gerarchia dei sensi. Se l'occhio e l'orecchio sono considerati i sensi più intellettuali e anche i più artistici, permettendoci di apprezzare le arti visive, plastiche e musicali, nella degustazione l'olfatto si prende la sua rivincita e diventa la più importante fonte cognitiva ed estetica, seguito dal gusto e dal tatto orale, poi dalla vista con un ruolo secondario d'introduzione all'assaggio, e marginalmente dall'udito.

Degustare è altresì un'attività sociale e linguistica, è anzi, come qualcuno l'ha definita, "la codificazione di una piacevole attività conviviale", inadatta agli amatori solitari perché un cibo non si dovrebbe mai assaggiare da soli, bensì confrontandosi con altri, discutendo, cercando di interpretare e di attribuire un significato alle proprie percezioni, attraverso la ricerca delle parole più adatte a esprimere le sensazioni da esso provocate, attingendo ad un vocabolario ricco, preciso, ma di facile comprensione. Abilità costruita con un lavoro paziente e un'esperienza quotidiana di assaggio, con la passione e la riflessione costante, la complessa e delicata arte della degustazione, oltre a essere un'ottima palestra sensoriale, un esercizio di valutazione e di buon senso, è con una visione più ampia un'arte di vivere e di comprendere il mondo ascoltando le proprie sensazioni: in altre parole, una filosofia dell'esistenza.

ANGELO TAMBURINI

See *International Summary* page 77



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Genova, **Giovanni Battista Gramatica di Bellagio**, è stato nominato "Socio Onorario" dell'Associazione Dimore Storiche Italiane.

L'Accademico della Svizzera Italiana, **Giuseppe Rossi**, ha ricevuto a Milano il premio internazionale "Excellent" riservato alle personalità che hanno contribuito allo sviluppo dell'accoglienza nell'ambito del turismo.



L'acqua di Roma

*Celebrata dagli antichi Romani, venne definita da Plinio il Vecchio
"la migliore acqua del mondo".*

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

L'acqua che, con linguaggio francescano possiamo chiamare l'umile sorella della mensa, non possiede un vero sapore, in quanto, per definizione, deve essere "incolore, inodore e insapore". Può, però, contribuire a modificare, e anche a migliorare, il sapore dei cibi e perciò la sua presenza nella mensa è necessaria non solo come dissetante, ma anche per la preparazione dei cibi. Costituisce, quindi, un componente fondamentale del pasto, ma soprattutto fondamentale per l'organismo, in quanto indispensabile per la vita, sia essa animale sia vegetale.

L'uomo ha sempre cercato di assicurarsi una sua adeguata disponibilità, e perciò la raccolta dell'acqua e la sua distribuzione alla popolazione furono oggetto di preoccupazioni e di studi fin dai tempi più antichi, e a questo proposito è molto interessante ricordare, nella storia della civiltà romana, gli acquedotti istituiti nei primi millenni dai nostri an-

tenati, acquedotti per i quali si sono resi famosi per la loro costruzione, ma anche per la cura che vi dedicavano. Di grande importanza, nell'antica Roma, fu infatti la carica del *curator aquarum* che fruiva di onori pari a quelli di un magistrato. Al *curator* erano affidate la manutenzione e l'igiene degli acquedotti, controllando, in particolare, che nella loro prossimità non vi fossero costruiti edifici e, soprattutto, che non vi venissero gettati dei rifiuti.

L'apporto dell'acqua a Roma era chiaramente indispensabile per soddisfare le esigenze dell'organismo, ma era anche necessario per altri scopi: per le terme e per l'igiene. La necessità crebbe, perciò, rapidamente, tanto che i Romani furono costretti ad importarla da numerose fonti, alcune delle quali particolarmente apprezzate. Tra queste, ricordiamo l'acqua Marcia, il cui nome deriva dal pretore Quinto Marzio che ne costruì l'acquedotto, della quale scriveva Plinio il





Vecchio “La migliore acqua del mondo per fresco e per sanità è l’acqua Marcia, un dono fra tutti gli altri doni concessi a Roma dagli dei”. Il primo acquedotto di Roma fu comunque quello dell’acqua Claudia, costruito dal censore Appio Claudio, ma numerose altre furono le fonti, tra le quali un cenno a parte merita l’acqua Egeria, che scaturisce fuori Porta San Sebastiano. Egeria, ninfa delle fonti e legata al culto di Diana Nemorensis, era la consigliera del re Numa Pompilio che la incontrava nella segretezza della notte. Ovidio sostiene, però, che Egeria fosse la moglie di Numa Pompilio, la quale, in seguito al dolore per la morte del marito, si sarebbe ritirata in una grotta vicino al bosco. Diana allora, per porre fine alle sue sofferenze, la trasformò in una fonte da cui sgorga tutt’ora un’acqua fresca e limpida. Successivamente, in epoca imperiale, altri acquedotti furono costruiti e, tra questi, ricordiamo quello dell’acqua Vergine, che fu reputata la più fresca e gradevole e che fu anche utilizzata per uso balneare. Con la caduta dell’Impero romano, la cultura dell’acqua non fu abbandonata, e pontefici, cardinali, principi e magnati costruirono opere idrauliche, anche di alto livello artistico, come la fontana di Trevi.

Pur essendo per definizione “insipore”, una certa differenza del gusto è stata comunque sempre riconosciuta, e una netta caratterizzazione assunse l’acqua Acetosa, di sapore ferruginoso, che sorgeva in prossimità del Ponte Milvio e che fu molto apprezzata dagli intenditori e soprattutto dal papa Alessandro VII, al punto che vi fece costruire una fonte sulla cui epigrafe se ne decantavano le virtù terapeutiche. Ancora oggi, del resto, una certa distinzione viene effettuata dagli intenditori tra la vecchia acqua Marcia e la nuova acqua del Peschiera, in quanto la prima viene giudicata più leggera, e lo stesso apprezzamento viene espresso per altre fonti in prossimità di Roma, come l’acqua Santa e l’acqua Laurentina, dove molti romani ancora oggi vi si recano a fare rifornimento per poterla bere al posto di quella del rubinetto.

Sembra quindi esistere, da parte dei

romani, un diverso piacere nel bere un’acqua piuttosto che un’altra, dando la preferenza a quella “leggera” al posto di quella “dura”, in quanto la durezza determina a qualcuno una sensazione meno gradita al palato. Va precisato che la durezza è legata alla presenza del calcio e del magnesio, e ciò, contrariamente alle credenze più comuni, non è aspetto negativo, ma al contrario positivo, visto che è stata dimostrata una sua attività protettiva nei confronti dell’osteoporosi e anche del circolo coronarico, mentre nessuna correlazione è stata confermata con la calcolosi renale. Attualmente, l’acqua bevuta dai romani (così come avviene in molte altre parti d’Italia) comincia però a non essere più quella che arriva con gli acquedotti, ma quella che arriva con i camion nei supermercati, preconfezionata in bottiglie di plastica.

Non giustificati sospetti sull’idoneità dell’acqua di rubinetto inducono il consumatore a preferire le acque “minerali”, anche se, generalmente, non sa distinguere in che cosa si caratterizzano le tipicità delle diverse acque in commercio, e basa perciò, quasi sempre, la sua scelta sulla convenienza economica o sull’attrazione pubblicitaria. Ci sembra giusto perciò esporre alcuni dati sommari su queste acque provenienti da sorgenti naturali alle quali vengono attribuite proprietà curative. Una delle principali caratteristiche è quella del “residuo fisso”, ossia la quantità di sali minerali riportata nell’etichetta (mg/l), per cui può essere “oligominerale”, con un residuo fisso non superiore a 200 mg/l, “mediominerale”, con residuo fisso compreso tra 200 mg/l e 1 g/l, e “minerale propriamente detta”, con residuo fisso superiore a 1 g/l. Le acque minerali sono inoltre classificate a seconda del tipo di sale prevalentemente presente, che conferisce loro un particolare sapore. Possono essere acque solfate, clorurate, calciche, bicarbonate, fluorurate, ferruginose ecc., a ciascuna delle quali vengono attribuite particolari indicazioni terapeutiche che dovrebbero essere adeguate alle necessità del consumatore. Per quanto concerne l’acqua potabile

del rubinetto, precisiamo che deve essere limpida e fresca, con un contenuto di sali disciolti inferiore a g 1,5%; essere priva di germi e non devono essere presenti quantità apprezzabili di ammoniaca, di nitriti o di altre sostanze tossiche. Per questo motivo l’acqua del rubinetto viene costantemente e rigidamente controllata secondo parametri fissati da leggi nazionali e da direttive della Comunità Europea. È doveroso dire che l’acqua del rubinetto non danneggia la salute, anzi, per molti aspetti la protegge, spesso meglio di quella che si compera al supermercato e si porta faticosamente a casa, e soprattutto che presenta una maggiore garanzia, in quanto sottoposta a controlli di verifica bisettimanali che possono essere anche quotidiani per gli acquedotti più grandi. I controlli per le acque cosiddette minerali non sono invece così frequenti: si ritiene che, provenendo da acque sotterranee di origine meteorica, oltre ad acquisire peculiari caratteri chimici, non siano inquinate, e la legge non stabilisce ogni quanto tempo debbano essere effettuati i controlli.

Sembra quindi che le acque di Roma, sia minerali sia del rubinetto, possano essere assunte tranquillamente senza rischi. È stato però affermato che talora, nell’acqua potabile del rubinetto, è stata rilevata la presenza di sodio: si tratta, tuttavia, di presenze non costanti e comunque in quantità modestissime, senza dimenticare che il sodio abitualmente l’assumiamo attraverso l’uso del sale di cucina, che talvolta consumiamo eccessivamente per insaporire il cibo. Nulla, infine, contro gli amanti dell’acqua minerale, ma li preghiamo di provvedere sempre a gettare il contenitore di plastica nei raccoglitori, onde evitare l’inquinamento ambientale.

In conclusione, riteniamo di poter bere tranquilli e con piacere l’acqua di Roma, un’acqua sicura perché regolarmente e rigidamente controllata, che sgorga spontanea dalle sue fontane, non a torto celebrate dalla musica di quel grande compositore che fu Ottorino Respighi.

PUBLIO VIOLA

See International Summary page 77



Eclettismo fortuito e cucina caprese

Dalla pizza “Monacone”, fatta con gli avanzi, alle polpette di melanzane, alle aguglie fritte: preparazioni (quasi) senza carne, sotto i faraglioni.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Se una scienza ha il diritto di essere eclettica, questa è, senza dubbio, la gastronomia. Essa è costretta, dalla sua stessa essenza, ad ammettere tutti i sistemi, adottare le diverse dottrine, utilizzare tutti i metodi, abbracciare ogni tipo di scuola, aver a che fare con tutti i principi, accogliere le differenti teorie, accettare tutte le innovazioni, e non avere nazionalità: ogni giorno, momento dopo momento, potrà essere francese, italiana, russa, spagnola, raramente tedesca, inglese mai! Eclettismo sì, ma a tutto c'è un limite. Come l'ubriachezza di qualche individuo non ci farà estirpare le viti, l'abuso di pochi non ci farà privare dell'alto beneficio che porta la libertà di pensare, di concepire un piatto, di allestire una vivanda, consolatoria al palato o novella al guardo.

E parlando di eclettismo, veniamo a colei che, con una discreta dose di

sfacciataggine, può, anzi deve inserirsi nella cucina di tutti i giorni, anche se, in contrasto con le più recenti indicazioni dietologiche, utilizza timidamente una seppur minima quantità di carne bovina.

Solo un orogelido findusiano asettico e schifiloso può non amare la cosiddetta “pizza Monacone”, così chiamata in omaggio a un quasi anonimo scoglio posto a lato dei ben più famosi faraglioni, messa a punto da un piccolo ma eccellente chef che, sul finire degli anni Sessanta, esercitava la sua arte presso il “Ristorante da Luigi”, giù a mare, e per l'appunto sotto i faraglioni. È a lui che si deve la creazione di questa pizza, basata, per sua stessa ammissione, su di un eclettismo girovago e casuale: quello degli avanzi del ristorante. Precisiamo, non con gli “avanzi” volgarmente intesi, bensì con il “non consumato”, con quanto restava, non

servito, nei frigoriferi della cucina: dal carrello dei contorni melanzane a funghetto e peperoni fritti; zucchine fritte scampate agli spaghetti alla Nerano; dall'insalata caprese i pomodori e qualche tocchetto di fiordilatte, ancora meglio perché del giorno prima, basilico se ne è sempre trovato in quantità anche nella cucina di un eremita, e quel poco di carne macinata sottratta alle “fettuccini bolognese” preparate all'occorrenza per rampolli viziati e turisti intimiditi dai profumi di mare della cucina locale e trasformata in adorabili polpette. Alla bisogna, ossia in caso di aumento imprevisto dei commensali, cubetti di pane secco fritto a supporto. Solo fritto, e non indorato e fritto, per non appesantire. Il tutto avvolto in una crosta di pasta sfoglia. Passata per il forno, giusto il tempo di permettere ai sapori di fondersi tra loro e rendere la sfoglia croccante.

Nonostante qualcuno cerchi di introdurvi surrettiziamente carne tritata, béchamel, o prosciutto cotto macinato, la Monacone, eccezion fatta per le rade polpettine, resta sempre appannaggio di una cucina che, vegetariana per indigenza primigenia, ha saputo fare di necessità virtù, e così come afferma Jorge Luis Borges “a distanza di tempo, il caso e la necessità si distinguono sempre di meno”.

Tanto ostinata è diventata al giorno d’oggi l’astinenza dalla carne, che, fatta eccezione per la minima quantità nella Monacone, non importa sia Carnevale o Quaresima, anche la polpetta, dono degli dei ad un’umanità sofferente e sdentata, nella cucina caprese viene preparata senza proteina animale. Va notato che Sicilia, Puglia e Calabria hanno, a loro volta, la ricetta delle polpette di melanzane praticamente identica a quella caprese. In ogni caso, quella che credevamo la “nostra” polpetta compare, *sic et simpliciter*, senza variazioni o aggiustamenti, al n° 626, col nome “crocchetta di melanzane” nel libro di Enrico Alliata, Duca di Salaparuta (1879-1946) *Cucina vegetariana e naturismo crudo, ovvero Manuale di gastrosofia naturista*, raccolta di 1030 formule scelte da ogni Paese. Ulrico Hoepli lo pubblicò nel 1930. “Sbucciatele, tagliatele a dadi, cuocetele a marmitta, ovvero a vapore. Grattugiate del pane in volume approssimativamente uguale, unitevi del formaggio pure grattugiato in proporzione di un quarto del pane, sale, pepe, prezzemolo triturato e due uova. Impastate il tutto, fate le crocchette della grandezza di un pollice. Infarinate, passate a uovo e pangrattato e friggete”. A questo punto propongo di chiamarla, anche se potrebbe suonare pomposo, “polpetta delle due Sicilie”.

In quello stesso mare che ne ha favorito il viaggio da Salaparuta all’isola azzurra, viene pescata un’altra specialità della cucina caprese: *Belone belone* per Linneo nel 1761, aguglia, per noi, quando felici della sua casuale presenza sul menu la ordiniamo, frita, allo chef Gregorio. Il punto di frittura deve



essere perfetto, “arruscato”, vale a dire di quel biondo scuro tendente al bronzo che la rende croccante al morso e che, con il calore sviluppato nella padella, praticamente ne fonde le minutissime spine. Va mangiata con il solo aiuto delle mani, tuttavia se qualche virtuoso delle posate preferisse sforchettare nel piatto, si accomodi pure, farà più bella figura che con qualsiasi altro pesce. L’aguglia grande va tagliata in tre pezzi; quella media va incurvata

su se stessa infilandone il becco nella coda; la piccola va frita intera, assicurandosi che resti dritta, in modo da poterla impugnare per il becco e per la coda e, tenendola ben tesa, farvi scorrere i denti. Sale, forse pepe, mai limone. Nel piatto, il numero delle lisce dal particolarissimo colore verde-azzurro indicherà l’indice di gradimento di ciascun commensale.

CLAUDIO NOVELLI

See *International Summary* page 77

IL GUSTO STA NEL CERVELLO

Non più buon palato, ma buon cervello bisognerà dire. Recenti ricerche rivelano che il segreto di un buon gourmet sta in gran parte nei suoi neuroni, che sono specializzati per ciascuna delle cinque categorie del gusto: salato, amaro, acido, dolce e umami, ossia saporito.

Infatti, i vari sensori specializzati del gusto della bocca hanno precisi corrispondenti nel cervello, ed è questo organo che “sente”, “valuta”, e “giudica” i sapori.

La ricerca scientifica sta anche spiegando come l’età influisca sulla percezione gustativa. Le cellule staminali della lingua, ossia il “palato”, producono nuove cellule gustative ogni quindici giorni, ma questo processo diventa più lento con l’età. In modo analogo anche i neuroni diminuiscono!

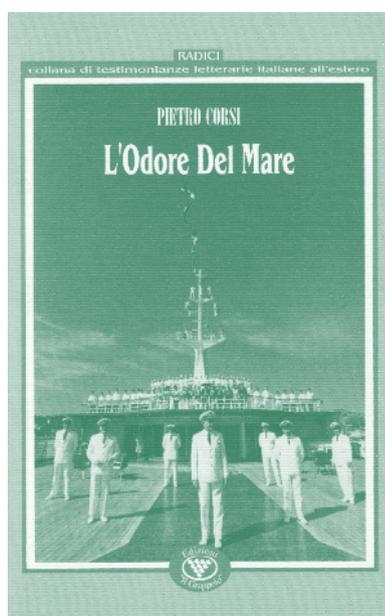
Una buona notizia è che gli scienziati sperano che i loro studi possano essere utilizzati per contribuire a contrastare la perdita del senso del gusto negli anziani e nei malati. (G. B.)



Quando l'odore del mare era italiano

L'esperienza dello scrittore Pietro Corsi nelle cucine delle grandi navi da crociera.

DI GABRIELLA IACOBUCCI
Accademica di Campobasso



Pietro Corsi è uno degli scrittori italoamericani più popolari e amati nel Molise, regione in cui è nato e in cui torna ogni anno da sempre. È conosciuto soprattutto per aver scritto storie della sua terra e dei suoi emigranti, e storie dei Paesi americani in cui è vissuto e ancora vive, ma è stato anche, nel periodo in cui navigava sulle navi da crociera di una delle più prestigiose compagnie del mondo, la Princess Cruises, brillante autore di libri di cucina e dell'arte del ricevere. *You and your Guest, You and Your Table Guest, The Princess Cruises Bar Bible* (Phoenix, Los Angeles, 1984), *Cooking with Flair* (JG Graphics, 1984), *Cooking with Fruits and Wines* (Phoenix Printing & Design, 1984). È stato nominato membro del Master Chefs Institute in Europa “per il suo contributo alla diffusione della conoscenza della

tradizione italiana dell'ospitalità”, e, per gli stessi meriti, insignito del titolo di Cavaliere Ufficiale della Repubblica, nel 1992.

Per spiegare questa sua doppia personalità di scrittore dobbiamo fare un passo indietro e raccontare brevemente la sua storia. Corsi, partito da Casacalenda alla fine degli anni Cinquanta, per seguire come tanti il famoso “sogno americano”, in America trovò effettivamente le sue opportunità. Dopo un periodo trascorso a Montreal come collaboratore del giornale “Il Cittadino Canadese”, si trasferì in Messico dove, inaspettata, gli giunse da un vecchio amico un'inconueta proposta di lavoro, un posto sulla nave da crociera Aca-pulco. Iniziò per lui un'avventura durata circa trent'anni e poi raccontata nel suo libro *L'Odore Del Mare* (Ed. Il Grappolo, 2006). Dopo qualche anno





gli giunse l'offerta di lavorare sulla Princess Patricia. Iniziava l'era delle crociere di lusso, e la nave era stata noleggiata da una nascente compagnia, la Princess Cruises, per trasportare turisti facoltosi sulle rotte tropicali. Corsi, inizialmente, salì a bordo come rappresentante della Compagnia, e poiché tra le sue responsabilità c'era anche il controllo delle cucine, ben presto si trovò a dover fronteggiare problemi a lui fino ad allora estranei, quelli della gastronomia. Mentre sulla nave Acapulco si era potuto affidare a personale di cucina italiano ed esperto, sulla Princess Patricia trovò una realtà completamente diversa. Il personale cino-canadese non era all'altezza degli standard di una crociera di lusso dove, in quattordici giorni, erano previsti ventotto menu diversi e, per ognuno, non meno di cinque aperitivi, tre minestre, tre farinacei, tre pesci, cinque carni, cinque carni fredde, contorni, tre insalate, delle quali due composte, cinque dolci, frutta fresca e secca, tè, caffè. Corsi si rese conto ben presto che vi erano tanti problemi nella ristorazione, e che i procedimenti usati dai cuochi non erano proprio ortodossi. Il giorno in cui trovò i vassoi della pancetta e i contenitori di acciaio con pesce, carne, vegetali messi a scongelare al sole tropicale sui bidoni dell'immondizia, de-

cise di parlare al Vicepresidente della Princess Cruises, suggerendo che se si voleva il successo della Compagnia era necessario provvedersi di cuochi capaci di preparare tutto il menu secondo le regole dell'arte culinaria. Il problema fu risolto in modo diplomatico, e i cuochi cinesi vennero fatti sbarcare e andarono a lavorare negli alberghi. Nel frattempo, le navi di bandiera italiana stavano scomparendo, e quindi un personale altamente qualificato - il più qualificato che si sia mai visto sui sette mari, afferma Corsi - si sarebbe spostato sulle navi da crociera. Nel 1967, quando la Princess Cruises noleggiò la nave Italia, poi ribattezzata Princess "Italia", cominciò l'era italiana a bordo. Qui non solo i cuochi, ma tutto il personale era italiano, dal comandante all'ultimo mozzo di cucina. E fu appunto su questa nave che Corsi poté sviluppare un interesse che non sapeva di avere, quello per l'arte culinaria.

Nel suo libro, racconta, in modo appassionato, di questo periodo, e ricorda con ammirazione e affetto le figure che significarono di più per la sua maturazione umana e che gli trasmisero la loro grande esperienza, come Nino Catalfamo, il maestro di casa, o Paolo Bonanno, lo chef che insegnò l'arte a molti cuochi che lavoreranno poi sulle

navi più prestigiose. Ricorda i personaggi famosi che viaggiarono su quelle navi e le cene preparate per loro. Una per tutte, la cena speciale per la principessa Diana, che sarebbe stata la madrina dell'ultimo gioiello della flotta, battezzato in suo onore Royal Princess. Una nave di 45.000 tonnellate di stazza, che sarebbe diventata un modello per le altre navi da crociera. La cucina era dotata di un equipaggiamento nuovo e ultramoderno. Ricordando la famosa cena, Corsi racconta i desideri della principessa per il pranzo inaugurale. "Un pranzo semplice ma elegante, ci tenne a precisare: medaglioni di aragosta con una mousse di foie gras, seguiti da un leggero consommé, petto di pollo non più grande di 3 onces e mezza, un dolce a base di frutti di bosco. La sfida più grande per il bravissimo chef Alfredo Marzi non fu quella di dover preparare un pranzo reale, bensì il petto di pollo, *quel petto* di pollo, molto più piccolo del normale. E Marzi, circondato dai suoi macellai e capi-partita, a tagliare e tagliare, limare e limare con l'astuzia dell'artista, pesare e pesare con la perizia del farmacista, fino a ottenere petti di pollo che non pesavano più delle tre onces e mezza desiderate dalla principessa!".

GABRIELLA IACOBUCCI

See International Summary page 77

CENA ECUMENICA 2015

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 15 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la



cucina del territorio". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare, in cucina, le tradizioni che oggi stanno vedendo i cambiamenti connessi al passaggio dalle preparazioni familiari a quelle artigianali e industriali. E se il confronto tra i condimenti si giocava, un tempo, tra culture vicine, oggi il campo è divenuto globale e soprattutto in continuo e rapido movimento.

I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.



Saperi e sapori

La trasposizione di pietanze e ingredienti da una parte all'altra del mondo sta indebolendo le cucine e i gusti tradizionali. Se questo modello di consumo dovesse stancare, c'è da sperare che non sia troppo tardi.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

Il consumo di cibo è da sempre ritualizzato a fini sociali: anche quando le prescrizioni hanno assunto un connotato religioso, il fine ultimo era quello di contribuire alla creazione di un'identità sociale distinguibile dalle altre. Tuttavia se inizialmente, questo processo sembrava essere stato utilizzato soprattutto per rafforzare differenti identità etniche e culturali, nel corso del tempo, la ritualità si è spostata sempre più verso una segmentazione interna alla propria comunità di appartenenza, fino al mo-

mento attuale, in cui tale processo sembra, ormai, essere asservito a pure logiche di *marketing*, con il fine di distinguere i consumatori colti dagli ignoranti, le persone *trendy* dagli antiquati, gli innovatori dai tradizionalisti.

Come modello di ritualità orientata alla segmentazione interna alla società, possiamo ricordare l'insieme di regole contenute nel cosiddetto *bon ton*, che trae origine dal manuale di buone maniere che Monsignor Giovanni della Casa scrisse nel 1564 (*Il Galateo*). Risale a quel periodo la diffusione delle posate e dei piatti personali sulle tavole delle corti. Prima il cibo veniva servito in piatti comuni; si mangiava con le mani, scambiandosi il coltello per tagliare i cibi. Finché Caterina e Maria de' Medici non introdussero in Francia la forchetta e l'uso delle dita

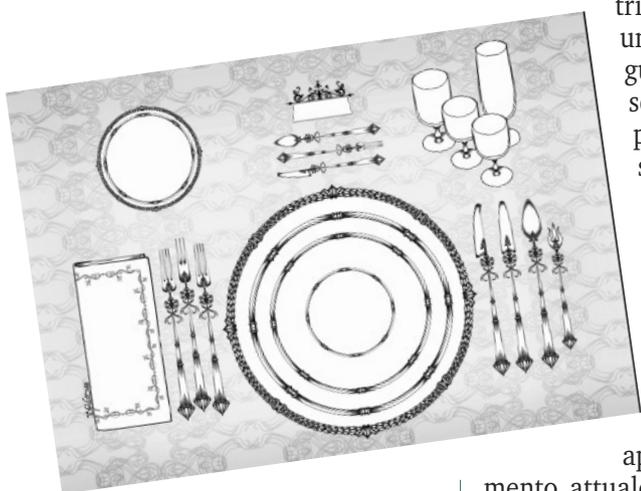
venne riservato esclusivamente al consumo di frutta e formaggi.

Dal XVI al XVIII secolo, i modi "cortesi" dei frequentatori delle corti divennero uno dei tratti distintivi dell'alta società e, quando con la rivoluzione industriale iniziarono a svilupparsi i centri urbani e il cosiddetto ceto medio, le buone maniere (insieme alla disponibilità economica) divennero a poco a poco il segno caratteristico anche della borghesia cittadina.

Va quindi notato che, se all'inizio quelle regole e quei comportamenti avevano avuto una finalità distintiva, nel senso che permettevano di distinguere la "buona società" dal mondo dei "villani", col passare del tempo avevano sempre più rivestito una funzione inclusiva, dato che esse potevano contribuire all'ascesa sociale delle nuove famiglie borghesi.

Quando, poi, con il progressivo appiattimento sociale, la propagazione delle buone maniere si è estesa ad un pubblico sempre più ampio, la volontà di distinguersi ha continuato a manifestarsi attraverso nuove forme di ritualizzazione a tavola. La maggior parte delle quali originata da "codifiche" partorite da "esperti" e divulgate specialmente attraverso i mass media e la ristorazione pubblica.

Robin Fox, nel suo *Food and Eating: an Anthropological Perspective*, riporta, come esempio di tali codifiche, l'ordine in cui i cibi sono preparati, serviti e consumati. "Il dolce non viene mai consumato prima del salato e raramente (mai in Francia) viene servito insieme ad esso. I francesi mangiano l'insalata dopo il secondo, gli ameri-



cani rigorosamente prima, e gli inglesi, per la riprovazione di entrambi, la servono nello stesso piatto della carne (fredda)".

Un altro esempio lo potremmo trarre dagli abbinamenti tra vino e pietanze: con le "bollicine" per iniziare il pranzo, il vino bianco riservato esclusivamente ai piatti di pesce e il vino rosso a quelli di carne.

Queste pratiche, sebbene suffragate da valide ragioni, non possono certo essere considerate canoni assoluti (basti pensare a uno Chardonnay con prosciutto e mozzarella o a un Amarone con il baccalà). Eppure non si può negare che siano riuscite per lungo tempo ad influenzare non solo i professionisti della ristorazione, ma anche gli amanti della buona cucina.

Ciò che caratterizza oggi le nuove forme di "ritualizzazione" del cibo è il fatto che, come scrivevo all'inizio, esse non hanno più l'obiettivo di segmentare la società verticalmente, ma di spingere i gusti verso un modello di consumo sempre più innovativo e sofisticato.

Così negli aspetti rituali che fanno da cornice al pasto vero e proprio, oggi gli chef promuovono tipi diversi di stoviglie, di bicchieri, di decori per rendere sempre nuova la tavola. Quanto alle innovazioni sostanziali, invece, è tutta una "scoperta" di cibi e ingre-

dienti "esotici". In passato, grazie al fatto che la possibilità di conoscere alimenti e pietanze straniere era riservata a pochi viaggiatori, l'introduzione dei cibi esotici nelle nostre mense avveniva molto più raramente; oggi, invece, l'attuale facilità di movimento rende più facile la globalizzazione dei cibi e il loro trasferimento da una parte all'altra del mondo.

Integrare nella nostra cucina ingredienti, che sono stati estrapolati dalla loro cultura e dalle loro tradizioni, può essere valutato positivamente? Per rispondere basti pensare a cosa sarebbe la nostra cucina senza il pomodoro.

Per contro, però, c'è il fatto che chi innova in cucina, spesso, non ha altre finalità se non quelle di cercarsi dagli altri e di riuscire ad avere quanti più "seguaci" possibili. In questi casi, la continua ricerca di novità, di combinazioni cucinarie sconosciute alla massa, finisce per avere solo obiettivi di *marketing*.

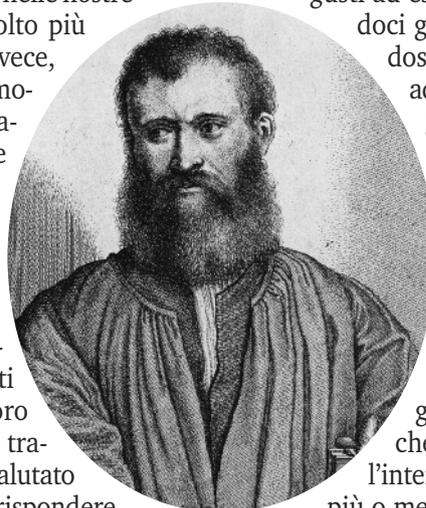
Si potrebbe comunque concludere che, anche in questi casi, non ci sia niente

di male, se non fosse, però, che la trasposizione di pietanze e ingredienti da una parte all'altra del mondo, indebolisce le cucine tradizionali (e i gusti ad esse associati), portandoci gradualmente al paradosso di essere prossimi ad avere un'unica cucina globale per le masse, fortemente dipendente dalle produzioni industriali e dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata) e di avere, nel contempo, migliaia e migliaia di cucine originali, legate a uno chef, che ne è l'autore e l'interprete e che le rende più o meno accessibili, in funzione dei suoi obiettivi economici.

Non dovremmo preoccuparci, se non fosse che anche questo meccanismo dell'innovazione e del rimescolamento dei cibi, prima o poi, potrebbe stancare e, se dovesse succedere, c'è da sperare che non sia troppo tardi e che i saperi e le conoscenze necessarie per tornare alle tradizioni e ai sapori semplici dei nostri avi non siano andati perduti per sempre.

ROBERTO DOTTARELLI

See International Summary page 77



News

BENTORNATA PAJATA!

Manca dalle tavole italiane da quasi quattordici anni per le restrizioni sanitarie adottate, nel luglio 2001, in seguito all'emergenza "mucca pazza" (Bse). La Coldiretti ha infatti comunicato che, a Bruxelles, il Comitato permanente vegetali, animali, derrate alimentari e mangimi dell'Unione europea ha votato a favore della modifica del regolamento comunitario n. 999/2001 sulle misure di prevenzione e controllo della Bse. Viene di fatto modificato l'elenco degli organi a rischio, consentendo di recuperare la colonna vertebrale ma, soprattutto, l'intero pacchetto intestinale. Il che vuol dire: via libera alla pajata, il termine romanesco che definisce la prima parte dell'intestino tenue del vitello di latte, fino ad oggi sostituito nei ristoranti e nelle trattorie dall'intestino d'agnello, per preparare uno dei piatti più tipici della cultura gastronomica della capitale: i rigatoni con la pajata, appunto. La decisione della Commissione Europea è una giusta conseguenza del fatto che, dal 2009, non si registrano, in Italia, casi di mucca pazza tra i bovini, per il rigido sistema di controlli e per le misure di sicurezza messe in atto, anche con grandi sacrifici, dagli allevatori. Il nuovo regolamento di esecuzione passa ora al servizio giuridico della Commissione Europea e sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale entro il mese di aprile.



Nutrire il Pianeta

Tra le tante ipotesi e proposte per risolvere la fame nel mondo, secondo la FAO la produzione di insetti per l'alimentazione umana potrebbe rappresentare una risposta concreta.

DI VITTORIO MARZI
Accademico di Bari



In un'interessante relazione "La rivoluzione in agricoltura: verso la fine della scarsità?", tenuta alcuni anni fa, in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico dei Georgofili, il professor Romano Prodi evidenziava che per merito del progresso tecnologico in agricoltura, con l'introduzione di varietà migliorate, l'impiego dei fertilizzanti, il controllo delle avversità parassitarie, la meccanizzazione agricola, era stato conseguito un notevole incremento nella disponibilità di prodotti agricoli.

La "rivoluzione verde" degli anni Sessanta aveva eliminato, almeno nei Paesi industrializzati, il problema della scarsità degli alimenti. Il nostro Paese aveva raggiunto la cosiddetta "fase di sazietà", tipica delle società avanzate, che è caratterizzata da una stazionarietà dei consumi alimentari, sia nel complesso sia in relazione ai principali elementi nutritivi e alle singole grandi categorie merceologiche, a seguito di una crescente omogeneizzazione dei consumi alimentari. All'inizio, con il raggiungimento di una saturazione dei fabbisogni pro capite di base, ottenuto con il consumo di prodotti poveri di origine vegetale, in particolare cereali e legumi, e in seguito con l'arricchimento della dieta con prodotti animali fin al conseguimento dello stato di "sazietà".

Nel corso degli anni, si assiste ad una sensibile dinamicità dei consumi sia all'interno delle grandi categorie merceologiche (meno latte, più yogurt, formaggi freschi, alimenti funzionali) sia relativamente al tipo di servizio incorporato nell'alimento (*time-saving*)

e alle modalità di accesso (grande distribuzione). Da un confronto dei consumi pro capite tra 1970 e 2000 si rileva un aumento di ben il 50% dei prodotti di origine animale, mentre stazionari sono quelli di origine vegetale, ma con riduzione di cereali e patate e aumento di ortaggi e frutta.

Pur tuttavia, questo periodo di abbondanza sembra che non possa durare a lungo; molti studiosi sono concordi nell'affermare che la lunga epoca del cibo abbondante e a basso costo è terminata, per lasciare il posto a un'era di nuova scarsità, come analizzato nel recente volume del professor Paolo De Castro, *Corsa alla terra* (Collana Saggine, Editore Donzelli, 2012): "Nel 2050 saremo più di nove miliardi ad abitare il Pianeta, circa un terzo in più di oggi, e per soddisfare la domanda di cibo avremo bisogno di aumentare la produzione agricola del 70%, rispetto a quella attuale. Per di più dovremo farlo in maniera più sostenibile che in passato".

L'argomento è di grande attualità, oggetto di convegni, dibattiti, proposte ed è il tema scelto per l'Esposizione Universale di Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, energia per la vita".

Tra le tante ipotesi e proposte per risolvere la fame nel mondo, una certa attenzione è posta all'utilizzo degli insetti, come in un recente articolo "Mangiatori di insetti", di Santi Longo, pubblicato su Georgofili Info newsletter (febbraio 2015). "Alcuni popoli dell'America centrale e meridionale, dell'Africa, dell'Asia, dell'Australia e della Nuova Zelanda, integrano il fabbisogno proteico alimentandosi di circa 2000

specie di insetti commestibili. Secondo la FAO, la produzione di insetti per l'alimentazione umana e animale potrebbe rappresentare una risposta concreta all'obiettivo, che si sono posti i capi di stato e di governo di 189 Paesi, riunitisi nel 2000 al vertice di New York dell'ONU, di ridurre della metà, entro il 2015, la percentuale di popolazione mondiale che soffre la fame. Gli insetti, che attualmente integrano la dieta di circa 2 miliardi di persone, sono stati fra i primi alimenti dell'uomo e, oltre a rappresentare una fonte di proteine e di grassi più efficiente rispetto ad altri animali in allevamento, producono meno gas serra e possono essere utilizzati per decomporre i rifiuti...Attualmente, anche nei menu di ristoranti europei, vengono proposti numerosi piatti a base di insetti; gli spiedini di larve di punteruolo rosso e cipolle sono apprezzati soprattutto in Francia, mentre un ristorante milanese ha proposto "focacce con provola affumicata e grilli, polpettine di riso nero e larve, risotto con sidro montanaro, salsiccia e vespe".

Allo stesso tempo, contro il preoccupante problema degli sprechi alimentari, specialmente nei Paesi industrializzati, recenti pubblicazioni illustrano ricette a base di scarti: bucce di pomodoro, di melanzane, di patata, di pera, di mela, baccelli di pisello, lisce di pesce ecc.

Certamente essere preparati a un futuro alimentare molto incerto, che paventa il ritorno alla scarsità, è una necessaria opportunità. Pur tuttavia in un Paese, come l'Italia, così ricco di cucine regionali, un immenso patrimonio costruito nel tempo dalle diverse classi sociali, dalle più ricche alle più povere, la parsimonia del mondo contadino e della classe borghese del passato sono una testimonianza del saper vivere anche in tempi difficili.

Purtroppo, lo spreco alimentare è un aspetto negativo della società del benessere. Nel passato, la povertà e la



scarsa disponibilità di alimenti avevano sollecitato, nel mondo contadino, la ricerca di tutto quello che poteva essere edule. Si sostiene che il sistema agrosilvo-pastorale, a partire dal VII secolo, abbia consentito alle popolazioni rurali non solo di sopravvivere, ma anche di crescere. Zuppe e verdure costituivano il loro pasto, la zuppa serviva a utilizzare il pane raffermo, e moltissime sono le ricette regionali, dalla zona di montagna alla pianura, di minestre e zuppe saporite a base di erbe diverse. Ne è un esempio la minestra di erbe spontanee, ricetta sarda costituita da ben 18 specie, cotte in un brodo a base di guanciale di maiale stagionato, con l'aggiunta di formaggio pecorino. Una caratteristica dei mercatini locali, ormai del tutto rari, è la vendita delle "misticanze" o di "minestre mischiate", molto variabili nella composizione di specie spontanee, raccolte a mano. Tuttavia anche nella classe borghese del XIX secolo la parsimonia alimentare è documentata da libri di economia domestica, insegnamenti rivolti alla padrona di casa nel saper fare buona cucina spendendo il meno possibile. Sarebbe una grave iattura, a causa dei profondi mutamenti, la perdita di un così vasto patrimonio di conoscenze. In realtà, il vero problema del futuro sarà l'aumento della produttività agricola, come base fondamentale della *food security*, ossia l'accesso e la disponibilità del cibo a livello globale. Per quanto riguarda l'Italia la situazione

si può definire molto precaria, considerando che, come è stato scritto, è compresa tra i Paesi "debitori ecologici", vale a dire quelli dove si consumano risorse ambientali più di quelle prodotte. Secondo le rilevazioni statistiche, negli ultimi trenta anni sono stati persi ben 5 milioni di ettari, destinati ad altri usi, e il fenomeno non si arresta, se non con provvedimenti legislativi. Già da tempo, il professor Franco Scaramuzzi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili, in ma-

niera molto incisiva, ha evidenziato la necessità di una difesa della nostra agricoltura, che sta perdendo il suo ruolo strategico, per una serie di motivi sociali ed economici, aggravando le proprie importazioni dal mercato globale, spesso inaffidabile e inquinato da speculazioni finanziarie. È necessaria una seconda rivoluzione verde, incrementando la ricerca scientifica sulle biotecnologie avanzate, ma, allo stesso tempo, appianando le attuali divergenze di giudizi.

È indubbio che gli studi sugli insetti eduli abbiano il loro corso per le prospettive di contribuire a risolvere la fame nel mondo, purché l'attualità non diventi, come è stato scritto, "la volontaria e cosciente assunzione di insetti da parte di eccentrici buongustai dettata dalla curiosità".

Il grande patrimonio della cucina italiana va strenuamente salvaguardato, come nella volontà di Orio Vergani, fondatore dell'Accademia; allo stesso tempo, apprezzare l'impegno della FAO per assicurare l'accesso al cibo, necessario a soddisfare le esigenze alimentari di base, è un sentimento di gratitudine per tutti coloro, che operano a risolvere l'annoso problema.

Spiedino di larve di punteruolo rosso e cipolle sarà una leccornia, ma anche una giusta punizione ad un insetto, che sta distruggendo il nostro patrimonio di palme.

VITTORIO MARZI

See *International Summary* page 77



La prima spezia conosciuta in Europa

Era tanta l'importanza del pepe che veniva venduto a "peso d'oro".

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

Cristoforo Colombo, nel 1492, partendo alla ricerca della via per le Indie, scoprì l'America. Vasco de Gama, nel 1496, circumnavigando l'Africa raggiunse le Indie. Ferdinando Magellano, nel 1519-1520, fece vela intorno al mondo. A spingerli, iniziando così l'era delle grandi scoperte geografiche, fu il desiderio di trovare e portare in Europa le preziose spezie, che erano richiestissime. Tanto, che per lungo tempo, furono addirittura usate come merce di scambio.

Per capire meglio come mai gli uomini del Medioevo introdussero per primi le spezie, facendone poi un grande consumo, bisogna considerare le loro condizioni di vita. Poiché a quei tempi, in Europa, si produceva poco foraggio e non essendo possibile nutrire il bestiame per i lunghi mesi invernali, l'autunno era il momento delle grandi macellazioni. La carne, di conseguenza, scendeva di prezzo e molti ne facevano provvista anche per l'inverno, conservandola affumicata o sotto sale. La conservazione, però, la rendeva poco appetitosa e per ovviare al suo cattivo gusto era cucinata con le spezie: il pepe, la noce moscata, i chiodi di garofano, la cannella.

Questi prodotti, nonostante il loro prezzo elevato, erano molto ricercati. Venivano da misteriose terre lontane, principalmente dall'India e dall'Africa equatoriale. Gli Arabi le trasportavano con le loro carovane attraverso i deserti, fino ai porti del Mediterraneo orientale, dove avevano i loro depositi e commercianti europei, principalmente veneziani e genovesi. Le due famose Repubbliche marinare italiane erano praticamente le sole a esercitare questo commercio, che per molti secoli portò loro grandi ricchezze. La via delle spezie, quindi, passava per l'Italia. Rare, di conseguenza costose e ricercate, le droghe erano uno *status symbol* che, come sempre succede, conobbe il declino quando il prezzo, complice la colonizzazione, cominciò a scendere. Se ne usavano ancora parecchie alla fine del XIX secolo, ma poi lasciarono il posto alle erbe aromatiche locali, fresche o essiccate.

In cucina, in passato, anche per consentire la conservazione del cibo in assenza della tecnica di refrigerazione, le spezie hanno sempre avuto una grande importanza. Oggi, il loro impiego è più dedicato alla modifica dei sapori dei cibi, molti dei quali sono caratte-





rizzati nella nostra memoria olfattiva. Il filetto non può più fare a meno del pepe verde, il brasato dei chiodi di garofano infilati nella cipolla, la besciamella del sentore della noce moscata, il budino dell'aroma di vaniglia, il risotto alla milanese dello zafferano.

Il pepe fu la prima spezia a essere conosciuta in Europa. Tanta era la sua importanza che fu menzionato prima da Teofrasto, poi da Dioscoride e da Galeno, fino a Plinio il Vecchio, che fece notare come il pepe fosse venduto a "peso... d'oro". Era abitudine nel Medioevo, quando una mercanzia era molto costosa, dire "ma è cara come il pepe". Quel che accadde, qualche secolo più tardi, per "l'olio buono", quello extravergine d'oliva. Tra le spezie, è quella che ha raccolto più consensi e che meglio si è integrata nella nostra gastronomia. Attualmente, grazie alla diffusione anche in Italia della cucina chiamata etnica (messicana, indiana, africana, araba, cinese, ecc.), anche le altre spezie sono state riscoperte, contribuendo, alla stregua del pepe, ad arricchire i sapori mediterranei con profumi esotici.

Il pepe, in grani o macinato, è usato su qualsiasi cibo al quale si voglia dare un gusto un po' piccante; essendo praticamente privo di calorie, può essere usato per insaporire i cibi al posto del sale, ma senza esagerare, perché il suo gusto forte potrebbe coprire il sapore degli alimenti. Poiché è anche uno stimolante di numerose funzioni dell'organismo, deve essere consumato con criterio. Il pepe nero ha proprietà antisettiche e favorisce la digestione, ma è sconsigliato a chi è affetto da gastrite, ulcera gastrica ed emorroidi.

L'albero del pepe (*Piper nigrum*, famiglia delle *Piperacee*) è una pianta ad arbusto o rampicante, con foglie oblunghie, molto grandi, che presentano delle nervature. I fiori, a forma di piccoli grappoli, producono numerose bacche verdi, che a maturazione arrivano a essere marroni. Il frutto è una piccola drupa globosa, di colore rossastro quando giunge a maturazione e che contiene un solo seme. Originario dell'India occidentale e della penisola di Malacca, da qualche

tempo è possibile trovarlo in coltura anche nell'Asia tropicale e nell'America equatoriale. Attualmente, l'India è al primo posto nel mondo per la produzione del pepe, seguita da Indonesia, Malesia, Madagascar e Brasile.

Il suo sapore, particolare e inconfondibile, è dato dalla presenza di un alcaloide, la piperina, mentre l'odore si deve alla presenza di oli essenziali. Nei nostri mercati o negozi, possiamo trovare il pepe nero, quello bianco e quello verde. Il pepe nero, molto piccante, si ottiene raccogliendo i frutti che non sono ancora giunti a maturazione. Questi s'immergono per alcuni minuti in acqua bollente e si lasciano essiccare al sole. Il pepe bianco, meno piccante

del precedente, si ottiene dalla raccolta dei frutti ormai giunti a completa maturazione, lasciati macerare in acqua corrente, essiccati e privati dell'involucro esterno (pericarpo). Il pepe verde si ricava dalle bacche immature messe in salamoia.

Generalmente, il pepe si trova in grani oppure in polvere, già macinato. Quest'ultima soluzione è sicuramente più comoda, ma lascia disperdere facilmente l'aroma. È preferibile, quindi, macinare il pepe al momento della sua utilizzazione, perché così l'aroma è esaltato dagli oli essenziali che si liberano durante quest'operazione.

SANDRO BELLEI

See *International Summary* page 77

MICHELE FERRERO: UN IMPRENDITORE LUNGIMIRANTE E AVVEDUTO

Fondatore dell'omonimo Gruppo dolciario-alimentare, Michele Ferrero, recentemente scomparso, ha rappresentato un'eccellenza e un'unicità nel panorama dell'imprenditoria nazionale e non solo. Ha saputo creare un prodotto locale, e nel contempo mondiale, allargare le sue fabbriche al mondo e mantenere comunque le radici sul territorio. Impresa difficile ma perfettamente riuscita, su cui mi voglio soffermare.

Una delle conseguenze più generali del processo di industrializzazione del Paese è stata quella di allontanare i contadini dalla terra e di portarli in fabbrica per diventare operai, svuotando così i paesi e le cascine, desertificando gli orti e le colture. In Piemonte, ma ovviamente non solo, dagli anni Cinquanta in poi, siamo diventati tutti cittadini e le tradizioni contadine si sono gradualmente perse. Ad Alba questo non è successo. Ferrero prelevava con i bus, dalle cascine, uomini e donne per portarli in fabbrica e poi li riportava alle loro case perché potessero continuare a lavorare i campi. È così che la Langa non è diventata sterile, è così che sono stati salvati vigne e poderi, è così che i figli di molti di quei contadini hanno potuto studiare agraria ed enologia e condurre oggi, con sapienza, le cascine avite. Anche Ferrero si è dimostrato "agricoltore" impiantando nocioleti in ogni dove (per esempio in Cile), creando imprese agricole condotte da agricoltori, per rifornire le sue fabbriche di materia prima fresca in ogni periodo dell'anno.

Qual è la forza dei suoi prodotti, diffusi in tutto il mondo? L'essere unici, difficilmente catalogabili in un settore specifico, così originali e solamente codificabili, se mi è permesso affermarlo, come piccoli piaceri di massa. Il successo di Ferrero derivava anche da una consuetudine che parrebbe scontata, ma molto singolare, per non dire unica, in una grande azienda: faceva quello che un pasticciere fa abitualmente nel suo piccolo laboratorio: assaggiava. Assaggiava personalmente tutte le novità prima di metterle in produzione perché si immedesimava nel consumatore, lo conosceva "sul campo": era il suo operaio, la casalinga, la persona che, appunto, non avendo perso il contatto col territorio, quotidianamente e volutamente incontrava.

E proprio la conoscenza intima del cliente, dei meccanismi della società dei consumi gli ha permesso di utilizzare con successo i media, in primis la televisione, che dagli anni Cinquanta in poi avrebbe sempre più influenzato i costumi degli italiani. Lungimirante e avveduto, ha sempre investito in ricerca e innovazione, dando vita a piccole accattivanti novità, avvolte nel mistero delle formule gelosamente custodite in cassaforte, sapientemente confezionate e capillarmente diffuse. (Elisabetta Cocito)



Era l'ora del tè

Occasione d'incontro, nei salotti bene, per affermare l'appartenenza a una classe privilegiata.

DI ANTONIETTA STROILI
Accademica di Udine



Dagli inglesi si era preso soltanto il momento in cui doveva essere servito: le cinque del pomeriggio (*five o'clock tea*), per accompagnare le chiacchiere delle signore nelle prammatiche visite in un giorno stabilito della settimana. Ciò accadeva quando la padrona di casa aveva il suo giro per "ricevere" le amiche e le eventuali ospiti di riguardo, rappresentate dalle mogli delle autorità o di alti funzionari che, qui al Nord, provenivano in gran parte dall'Italia meridionale ed erano di abbastanza rapido passaggio. Il tè non era certo offerto con le regole rigide e dogmatiche degli anglosassoni, abituati a sorbirlo in tutt'altro modo, anche con la scelta della varietà secondo l'ora del giorno, la provenienza e con le diverse caratteristiche, seguendo quel cerimoniale che ancora oggi viene osservato.

Per noi italiani, non essendoci un'antica

tradizione né una vera conoscenza, diventava un'ottima bevanda, calda e corroborante d'inverno, fredda e dissetante d'estate. Era considerato uno *status symbol* di un elevato ceto sociale con appartenenza alto borghese; le signore che ambivano ad una certa distinzione, ma non avevano ancora molta dimestichezza con questo rito, lo sorseggiavano tenendo il dito mignolo alzato. Questo lezioso atteggiamento della mano era abbastanza diffuso, a voler mostrare un'educazione raffinata da chi riteneva che il tè rientrasse nelle bevande riservate ad una classe privilegiata. Al popolo non piaceva, e poco anche agli uomini ma, considerato elegante, si beveva anche se non del tutto gradito.

Nei salotti, un tempo, veniva servito su un grande vassoio - possibilmente d'argento - su cui erano appoggiate le tazze, la teiera, la zuccheriera e tutto ciò che poteva occorrere, assieme alle salviette di lino, ricamate a mano o con lo stemma, simbolo di nobiltà, o con le cifre, che evidenziavano il ceto d'appartenenza. Veniva versato e porto dalla stessa padrona di casa, a volte sostituita da una figlia in età per poterlo fare con il dovuto garbo e giudicata, poi, dal consesso per come aveva svolto il compito affidatole, dimostrazione che le assicurava una buona raccomandazione come futura moglie e rivelava l'ottima educazione.

Il tè era generico, piuttosto scuro e, per renderlo più appetibile, a seconda dei gusti, vi veniva aggiunto, oltre allo zucchero, del limone, o del latte o un po' di Rhum, quest'ultimo preferito e presente in modo particolare al Nord.

Spinto da una cameriera, in veste nera

con grembiulino, crestina in organza e guanti bianchi, entrava il carrello con *sandwiches*, tartine, pasticceria minuta, l'immane *plum-cake*, qualche cioccolatino, piccole prelibatezze in modo da poter tenere tutto in mano senza l'aiuto di un appoggio.

Durante il fascismo, quando scoppiò la guerra contro l'Etiopia (1935), la Società delle Nazioni decretò le "inique sanzioni" e il tè fu sostituito dal "carcadè", proveniente dalle colonie africane. Ebbe un successo immediato, tuttavia breve: costituito dai fiori dell'ibiscus che, essiccati, danno un infuso di colore rosso rubino, è di sapore leggermente asprigno, molto dissetante e per questo, freddo, gradevole d'estate. Nonostante ciò, presto lo si dimenticò e, ad eventi bellici conclusi, ci fu un ritorno al tè, anche per la maggior diffusione avuta dopo la Seconda guerra mondiale con l'occupazione inglese.

Gli incontri avvengono oggi fuori casa, senza argenti da lucidare e biscottini da preparare. Al contrario, esiste ora una vasta cultura sui diversi tipi di tè, sul modo più appropriato nel prepararli e il momento più adatto per bere quello verde o nero o altri, assieme ai diversi zuccheri proposti per addolcirlo.

Dal salotto è passato allo sport, non è più elitario e riservato ad una particolare categoria di persone e, nel berlo, non si osserva certo l'antico rituale. Non pensiamolo comunque un usurpatore delle nostre tradizioni e nemmeno del tutto estraneo alla nostra civiltà e cultura, ma consideriamolo piuttosto alla stregua di un figlio d'adozione, venuto da lontano ma ben accetto.

See International Summary page 77



A pranzo con il Duca

Un convivio cinquecentesco, che può offrire un contributo alla storia dell'alimentazione.

DI DANIELA STIAFFINI
Ricercatrice e storica



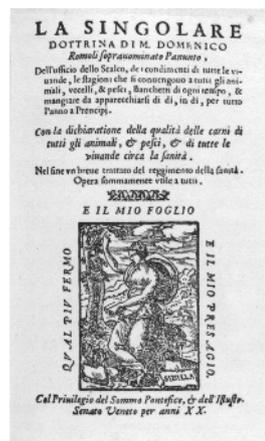
Il documento oggetto di questo studio è stato rinvenuto nel corso delle ricerche che stavo svolgendo sulla prima residenza pisana della famiglia Medici di Firenze, posta sul Lungarno vicino al monastero di S. Matteo, oggi Palazzo del Governo, sede della Prefettura di Pisa, e offre un momento di vita vissuta all'interno del palazzo. Questo edificio fu di proprietà dei Medici dal 1441 al 1639, quando fu alienato da Lorenzo, figlio cadetto del granduca Ferdinando I, poiché la famiglia ormai risiedeva, da più di cinquant'anni, nel nuovo palazzo voluto da Francesco I, sullo stesso lato del Lungarno, ma in prossimità del convento di S. Nicola, oggi sede della Soprintendenza.

Il documento in esame è una relazione presentata ai Priori del Popolo e del Comune di Pisa sullo svolgimento e i costi per i festeggiamenti tributati, il 27 e il 28 giugno 1531, ad Alessandro de' Medici, che aveva ottenuto l'investitura a Duca di Firenze.

Nel mese di giugno del 1531, lasciata la Germania, dove si era trattenuto alcuni mesi presso la corte dell'imperatore Carlo V, Alessandro stava facendo ritorno a Firenze. Per riposarsi del viaggio, decise di fermarsi, con tutto il suo seguito, a Pisa, nel palazzo di famiglia sul Lungarno: "schavallò al suo solito palazzo", dice il documento. I priori del Popolo e del Comune di Pisa, avendo saputo dell'imminente arrivo in città del

neo eletto Duca di Firenze, si riunirono per discutere le modalità con le quali gli avrebbero reso omaggio, accogliendolo degnamente nella loro città. Decisero anche di allestire un banchetto all'altezza di un così importante personaggio. Per motivi burocratici, alla suddetta relazione fu allegato un dettagliato elenco dei cibi e delle bevande, con un resoconto delle spese sostenute. Questa è senza dubbio la parte più importante del documento, che trova, a mio parere, una sua collocazione nella storia del convivio cinquecentesco, e che può offrire un contributo anche alla storia dell'alimentazione. Queste le vivande e le bevande offerte al Duca e al suo seguito. Vi troviamo, come era prevedibile, un rilevante apporto di carni, tra tenere vitelle, grassi castrati e numerosi volatili da cortile ("12 paia di capponi, 82 paia di pollastri, 30 paia di piccioni, V paia di paperi"), che furono consegnati vivi. Dopo le carni si registra una presenza, seppur più modesta, di formaggi: "28 paia di mozze [mozzarelle]". Il tutto

era accompagnato da "90 piccie di pane bianco", ossia novanta coppie di panini, attaccati a due a due, di più grossezze. Stupisce la grande quantità e varietà di dolci tra torte (26 torte di marzapane), biscotti vari ("V bacini di lunette dorate, 4 bacini di birlingozzi dorate, 4 bacini di zuccherini, 360 biscotelli grandi"). Questo documento offre, così, l'ennesima testimonianza





di come durante il Cinquecento si privilegiasse il dolce sul salato. Al Duca vennero offerte anche “22 scatole di confectioni di più sorte e 18 scatole di pinocchiati dorati”. Si trattava di scatole di praline e biscotti che all’epoca venivano considerati “conforti da camera”, ossia da tenere a portata di mano durante la notte. La nota spese attesta gli ingredienti utilizzati per preparare questi dolci. Accanto alle “9 libbre di miele” e alle tradizionali spezie che non vennero elencate tanto erano usuali, per fare le lunette furono adoperate “87 libbre di fior di farina, 8 libbre di acqua di rose”; mentre per i birlingozi furono necessarie “23 libbre di mandorle” e impiegate 125 uova. Il dato più rilevante riguarda, però, la quantità di zucchero utilizzata (“30 libbre e 8 once”), perché era un prodotto d’importazione. Si trattava, infatti, del costoso zucchero di canna e non di barbabietola; quest’ultimo verrà utilizzato soltanto a partire dall’età napoleonica. Era una mercanzia così costosa che, se paragonata al costo della foglia d’oro, usata per decorare alcuni dolci, la percentuale è sbilanciata verso lo zucchero. A differenza delle carni, che vennero portate da cuocere, i dolci dovettero essere preparati e cotti. Per questa incombenza furono allertate le monache dei monasteri cittadini, e non poteva essere diversamente. Dai libri di ricordi del XVI e XVII secolo, vergati di proprio pugno



dalle monache, sappiamo che nelle grandi occasioni, esse erano solite preparare nei loro monasteri lunette, zucherini, birlingozi, pinolate, torte di marzapane da servire alle consorelle con la cioccolata. Erano delle vere esperte del settore.

Nel documento non manca l’elenco delle bevande che, in un convivio cinquecentesco, allineate insieme ai calici e a tutto l’occorrente per bere, facevano bella figura sulla “mostra”, una sorta di tavolinetto allestito ai lati del salone dove si teneva il banchetto, gestito dal bottigliere, dal quale si recava il coppiere per prendere vino e bicchieri da portare ai convitati che ne avessero fatto richiesta. Così come è testimoniato dai libri di casa del Cinquecento, quale il trattato scritto da Domenico Romoli, detto il Panunto, *La singolare Dottrina*, e raffigurato dalla coeva iconografia. Il documento elenca 111 fiaschi di vino rosso che ben si abbinava alle

carni arrostate, “14 fiaschi di malvasia e 50 fiaschi di raze-re”, vini dolci da servire con le torte di marzapane e i vari biscotti.

Un banchetto, quello offerto al duca Alessandro, che dal punto di vista nutrizionale era gravemente sbilanciato e anche nocivo per la salute, ma del tutto in linea con i pranzi di alto rango del Cinquecento e con i gusti dei membri della casata de’ Medici. È noto come Lorenzo il Magnifico (1449-1492), quando era a Pisa, amasse andare

a caccia con i falconi, che teneva in una casa annessa al suo palazzo pisano, catturando cervi e daini. Cosimo I (1519-1574), quando risiedeva nel suo palazzo sul Lungarno pisano, quasi tutti i giorni organizzava battute di caccia nella tenuta di S. Rossore, ritornando con un buon numero di cinghiali, cervi e uccelli che faceva cucinare per sé, la sua famiglia, e tutti i membri della corte. Cosimo amava andare anche a pesca lungo il fiume Morto o il Serchio, dove pescava le prelibate lamprede, ma non amava mangiare il pesce che regalava a dignitari e regnanti, con una preferenza per il Papa, al quale inviava tutte le lamprede che riusciva a prendere. Non fu certo un caso, quindi, che Cosimo, come quasi tutti i suoi familiari, ma anche i segretari e i membri della corte che sedevano alla sua tavola, soffrissero di frequenti attacchi di gotta.

See International Summary page 77

IL PIATTO D’ARGENTO DELL’ACCADEMIA



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



La semplicità nella cucina ligure

Con tanta fantasia si usavano le parti meno nobili degli animali, che celavano sapori inattesi.

DI ROBERTO PIRINO

Delegato di Albenga e del Ponente Ligure

Non molti anni fa, nella Liguria di Ponente, pochi si potevano permettere la carne, quella di vitello o di vitellone. Le macellerie c'erano, e avevano bei banchi di marmo, decorati con i profili delle corna del bue, e mostravano in bella vista i ganci ai quali appendere i quarti degli animali provenienti dal macello. Le signore che facevano la spesa andavano solo per i giorni di festa, e per gli altri, cercavano di ottenere i pezzi meno pregiati dell'animale, da preparare per risolvere il problema di una corretta alimentazione, sana, nutriente e a buon prezzo. Gilbert Chabrol De Volvic, prefetto napoleonico, a capo del dipartimento di Montenotte, che comprendeva il Ponente albanese, aveva potuto constatare che: "il consumo di carne era bassissimo". Erano i tempi in cui la Liguria non veniva considerata quale luogo di cucina marinara come lo è oggi. Le verdure, gli animali da cortile, la cacciagione, le zuppe, la pasta, accompagnata in vari modi, fornivano sostentamento alla popolazione. Era la cucina della semplicità. Pochi elementi. Buoni. E tanta fantasia. Arricchire le

pietanze, accorgersi che un ingrediente piuttosto che un altro rendeva migliore una ricetta. Da questo è nata l'abitudine di servire le parti meno nobili degli animali, quelle che erano considerate talvolta gli scarti, ma che in realtà celavano sapori e profumi inattesi. Erano piatti di casa, o da osteria. Scarsi i riferimenti scritti nei ricettari antichi, ancor di più in quelli moderni o contemporanei di cucina del Ponente; segno di riservatezza, di impiego di queste parti nei ripieni, come per i ravioli o la cima. Questione di economia, di storia e geografia, di clima. Pochi capi di bestiame, pochi maiali. Le ricette, quelle storiche o tradizionali, che possiamo ricordare sono dunque scarse. Talvolta di importazione genovese o sarda, determinate dal rapporto di vicinanza, di commerci o di trasferimento delle persone, che portavano con sé i piatti di casa. Eccone alcune: fegato all'aggiadda, cima o ravioli con filoni, laccetti o cervella nel ripieno, trippe in brodo o in umido con fagioli, trippe in insalata. Tra queste, proprio la cima è un piatto solo ed esclusivamente ligure. Diversa in ogni casa, in ogni osteria. I filoni (il midollo spinale), i laccetti (le animelle), i granelli (i testicoli di vitello) davano quel sapore particolare che rendeva il piatto un'emozione. Stiamo parlando di emozioni. Quelle che ci colgono all'improvviso, quando avvertiamo un profumo, quando sentiamo un sapore dimenticato nel tempo. In cucina non si studia archeologia, non ci si affanna con la malinconia. Si guarda avanti, senza dimenticare il passato, aprendo ogni tanto l'album dei ricordi per rinnovarli, e per scriverne di nuovi.

See International Summary page 77

TRIPPA CON SPIANATA

Lessata la trippa, tagliarla a listarelle e farla insaporire bene in un trito di cipolla, aglio, prezzemolo ed estratto di pomodoro, quindi aggiungere acqua e far cuocere. In una teglia versare sul fondo sugo di pomodoro, parmigiano reggiano grattugiato e uno strato di pane spianata (tipico pane sardo di Ozieri in provincia di Sassari, che si può trovare in tutto il Nord della Sardegna e in certe zone della Liguria), ancora trippa, sugo di pomodoro e parmigiano abbondante. Un ultimo strato di spianata e sugo, parmigiano e una o due uova sbattute. Mettere la teglia in forno e lasciar dorare bene.



Saper leggere le etichette

La carta d'identità del prodotto, che contiene le indicazioni per fare un acquisto consapevole.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Il tradizionale negozio di prodotti alimentari sta lentamente scomparendo nel nostro Paese, specialmente nelle principali città. La grande distribuzione monopolizza le scelte del consumatore, anche se, in Italia, in confronto agli altri Paesi industrializzati, essa ricopre ancora solo circa il 51% delle richieste del consumatore. Una percentuale inferiore, per esempio, alla Germania che conta il 60% e agli Stati Uniti dove si raggiunge il 73%.

Sempre di più il consumatore ha necessità di orientarsi negli acquisti e di essere bene informato su ciò che compra. Il biglietto da visita dei prodotti alimentari è l'etichetta posta sulla confezione. Ma non è tutto, perché è anche necessario saperla leggere. Le principali indispensabili indicazioni previste dalla legge sono: la denominazione del prodotto con l'elenco dettagliato degli ingredienti in ordine de-

crescente rispetto alla quantità presente; i termini di scadenza e le modalità di conservazione; il lotto di appartenenza; la sede della fabbrica e il luogo d'origine, quando la legge lo richiede. Nonostante le norme siano rigorose, non sono però rari i casi d'irregolarità, e le anomalie che si presentano più di frequente riguardano prodotti venduti oltre la data di scadenza, etichette poco trasparenti, pesi non corretti. In questi casi non esitare a restituire la confezione al rivenditore pretendendone la sostituzione oppure il rimborso di quanto speso.

La legge mette a disposizione del consumatore, per il controllo della rispondenza dei prodotti alimentari alle relative norme, molte strutture d'intervento, forse troppe, le Aziende Sanitarie Locali, i Carabinieri dei NAS, la Repressione frodi, il Corpo Forestale dello Stato, le Capitanerie di porto (per i prodotti ittici), e infine le Polizie locali. Possiamo, quindi, dire d'essere ben cautelati, purtuttavia dobbiamo ricordarci che in definitiva chi sceglie e compra è il consumatore, che deve essere ben accorto e informato. Bisogna attenersi alle effettive necessità e non lasciarsi trascinare all'acquisto d'impulso che scatta, come lo definiscono gli esperti di *marketing*, per "decisione rapida che avviene al di sotto del livello di consapevolezza di un individuo". E ciò non solo per gli opportuni criteri di economia, ma anche per non riempire il frigo di prodotti non necessari.

E PINOCCHIO MANGIÒ LE BUCCE

Chi non ricorda l'amico della nostra fanciullezza, Pinocchio, quando rifiu-

tò di mangiare le bucce della frutta che gli aveva dato il povero Geppetto? Se ora ci poniamo lo stesso problema del simpatico burattino, mangiare o no le bucce, lo facciamo per scrupoli salutistici, sospettando annidati, su quelle, le insidiose sostanze usate in agricoltura. Certo il gusto di addentare una mela intera è unico: la buccia è molto saporita e contiene metà della vitamina C del frutto. Andrea Ghiselli, esperto della Fondazione Mach, asserisce che "Interi classi di composti naturali bioattivi sono coinvolti nel metabolismo degli zuccheri, oltre agli antiossidanti, che sono contenuti solo nella parte esterna della mela". Ciò, tuttavia, non è sufficiente per asserire un reale vantaggio per la salute, se non l'assunzione di fibra presente nelle bucce. È indubbio che il frutto giunga al mercato non senza aver subito trattamenti, quindi è meglio, comunque, togliere la buccia, specialmente se si presenta lucida per l'impiego di cere usate per abbellirne l'aspetto. Ci potrebbero essere anche residui di pesticidi o di agenti patogeni che possono essere stati trasmessi da residui di terreno. È consigliabile consumare i frutti appena possibile e manipolarli con cura per evitare ammaccature; scegliere solo prodotti integri, scartando le parti che potrebbero contenere cariche batteriche; lavarli accuratamente, sia in immersione per qualche minuto, sia sotto acqua fredda corrente, sfregandoli bene con le mani. Il lavaggio deve essere fatto subito prima del consumo e del taglio, per evitare che eventuali contaminanti passino dalla buccia all'interno.

**LA CONOSCENZA
FA LA DIFFERENZA**

di Beppe Bigazzi

Giunti Editore
Via Bolognese, 165. Firenze
€ 14,90

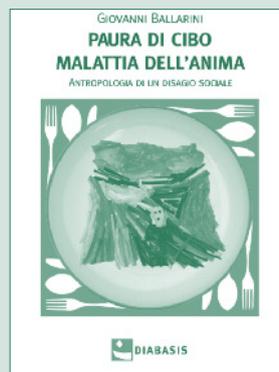
In un corposo volume, l'autore, che non ha certo bisogno di presentazioni, accompagna il lettore in un viaggio attraverso le regioni italiane alla scoperta di sapori e prodotti di eccellenza, con l'obiettivo di spiegare come scegliere quelli giusti, al mercato, in cucina, a tavola. E lo fa, forte di anni di esperienza in campo enogastronomico e con una sapienza antica e moderna allo stesso tempo, con una scrupolosa attenzione al territorio. Suddiviso in diverse sezioni - i cereali, i legumi, frutta e verdura, carni e salumi, latte e formaggi, pesci - il libro guida il consumatore verso una conoscenza, approfondita ma mai pedante, dei vari prodotti, suggerendo anche le indicazioni da cercare in etichetta, quando si fa la spesa, per distinguere qualità e provenienza. E imparare a riconoscere e a scegliere i prodotti d'eccellenza consente di guadagnare in gusto e salute. Oltre all'indicazione di alcuni produttori, dove, regione per regione, è possibile trovare a colpo sicuro una qualità garantita, la parte finale del volume raccoglie più di 100 ricette tradizionali, per portare a tavola sapori che credevamo perduti.

**PAURA DI CIBO
MALATTIA DELL'ANIMA**

di Giovanni Ballarini

Edizione Diabasis
€ 3,99

Paura è il nome che diamo alle nostre incertezze, all'impossibilità di prevedere ciò che c'è da fare. E la paura alimentare è oggi diffusamente presente nella società industrializzata, disancorata da regole tradizionali e religiose, e dominata dall'imprevedibilità e da un insieme di notizie e consigli, spesso ambivalenti e contrastanti. Tra teoria e storia, tra antico e moderno, tra cronaca e riflessione scientifica, questo libro del Presidente Giovanni Ballarini si muove su un terreno di grande attualità, come quello dell'antropologia alimentare. E ripercorre fobie, ansie e angosce, pregiudizi e leggende, ma anche fatti reali ed eventi di cronaca che hanno alimentato la paura del cibo negli anni recenti, quando, invece, si era creduto che nella modernità si sarebbero potute lasciare alle spalle le paure del passato, prendendo il controllo della nostra esistenza, iniziando da un'alimentazione corretta, giusta e razionale. Ecco che oggi facciamo i conti con numerose paure alimentari, dagli OGM al pesce al mercurio; dal botulino alla mucca pazza; dall'aspartame ai coloranti; dall'Anisakiasi al vino al metanolo, all'influenza aviaria. Un po' come era avvenuto nel passato, con la melanzana che avrebbe portato alla pazzia, o le patate, le fave e i pomodori che, quando arrivarono in Italia, solo alcuni secoli fa, suscitavano paure, dando spazio alle leggende più fantasiose. Considerando i tempi recenti e il presente, dopo una serie di brevi considerazioni antropologiche sulla paura del cibo, in rapidi quadri questo libro chiarisce quanto vi sia di vero, di falso o solo supposto nelle principali paure alimentari, fornendo gli indispensabili elementi utili per un loro controllo e prevenzione. Perché la paura non può essere eliminata, ma gestita attraverso una conoscenza antropologica.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Delegazione dell'Alto Milanese**

"Ecumenica 2014 le ricette...risibili di Fulvio Raffanini: il riso"
(Delegazione dell'Alto Milanese, 2014)

Giovanni Ballarini - Presidente

"La cucina italiana tradizione ed evoluzione"
di Renato Morisco

(Bari: Mario Adda editore, 2014)

"Non solo polenta: la tradizione alto mantovana si racconta" di Donatella Lusenti,

Piervittorio Rossi, Patrizia Zanotti

(s.l.: Zanotti editore, 2014)

"La cucina thailandese" di Jennifer Brennan
(Bologna: Calderini editore, 1989)

"Grassi è bello" di Linda Sunshine

(Milano: Sperling & Kupfer, 1986)

"Un caffè, per favore: l'espresso al bar in Italia: una straordinaria ricerca condotta su tutto il territorio nazionale"

(Milano: Pubblistampa, 1989)

"Récits et recettes" di Walid Mouzannar
(s.l.: Les éditions l'Orient le Jour, 2010)

"Civiltà della tavola contadina in Romagna"
di Liliana Bobbi Cappelletti

(Milano: Idealibri, 1993)

"La storia in un bicchiere"

di Sandro Doglio, Antonella Appiano

(s.l.: Daumerie, 1988)

"Pecorino romano: la storia più saporita del mondo"

(Consorzio per la tutela del formaggio pecorino romano, 1993)

"I piatti stranieri che piacciono agli italiani"
di Rodolfo Gabellieri

(Tirrenia: Edizioni del Cerro, 1988)

Massimo Gelati - Accademico di Parma-Bassa Parmense

"Aceto balsamico: con le ricette dei grandi chef" di Massimo Gelati

(Correggio: Wingsbert House, 2014)



PIEMONTE

BIELLA

**CULTURA DEL TERRITORIO
E UN PIZZICO
DI ORIGINALITÀ**

Per il primo convivio dell'anno si è pensato di privilegiare una cucina semplice e tradizionale che potesse sfruttare i prodotti genuini, cosiddetti a chilometro zero. La Delegazione si è quindi rivolta a Stefania Mosso che, con il marito Vittorio, gestisce il ristorante "La taverna del gufo", situato a Occhieppo Inferiore (Biella), nella villetta di campagna, di loro proprietà, non lontana dal centro città. Stefania prepara piatti curati, leggeri e saporiti, legati alla cultura piemontese e del territorio, conditi con un pizzico di originalità personale. Nell'elenco delle pietanze proposte, è stata rispettata la verdura di stagione, in un delizioso e delicato tortino di peperoni in salsa di acciughe, e negli strepitosi ravioli di carciofi, rigorosamente fatti a mano in mattinata, che hanno ottenuto un plauso unanime. Eccellente la qualità della carne, sia la battuta sia il cappello del prete. Quest'ultimo è stato apprezzato per la sua morbidezza, mentre per qualcuno la salsa sarebbe potuta essere un po' più saporita.

Ottimo l'abbinamento con i vini, un eccellente e pluripremiato Petit Arvine e una decorosa Barbera. Nell'atmosfera familiare e amichevole, il Delegato ha colto l'occasione per presentare e approvare propo-



ste per il nuovo anno accademico. A fine serata, si è complimentato con i titolari del locale per la disponibilità e la perizia, offrendo loro il piatto in ceramica dell'Accademia. (Marialuisa Bertotto)

LOMBARDIA

BERGAMO

**L'IMPORTANZA DI TRACCIARE
IL CAMMINO DELL'OLIO**

Serata dedicata alla cultura, che la Delegazione ha organizzato sulle colline di Ponteranica, con la presenza importante

e istruttiva del Direttore del Centro Studi della Toscana, Alfredo Pelle, membro del Centro Studi "Franco Marengi". Il relatore ha sottolineato, attirando subito l'attenzione dei numerosi Accademici, come, non esistendo l'obbligo di scrivere in etichetta la provenienza delle olive dalle quali è ricavato l'olio, né dove vengano frante, nascono infiniti problemi anche per questo alimento che, come il pane e il vino, è dotato di particolare sacralità. Da qui, la necessità di una cultura intensiva degli ulivi, della maggior tutela da numerose frodi che vengono perpetrate, di tappi anti riempimento delle botti-

gliette distribuite sui tavoli dei ristoranti, di maggior protezione dei piccoli produttori.

Bisogna sapere che, purtroppo, produttori disonesti aggiungono all'olio di oliva betacarotene e clorofilla per farlo apparire più attraente e che giungono in Italia tonnellate di prodotto dal Nord Africa, dalla Spagna e dalla Grecia che vengono presentati come oli franti in Italia. Bisogna poter tracciare il cammino che fa quell'olio che viene imbottigliato dalle nostre grandi aziende e viene venduto nei supermercati a 2,00 euro o poco più e pagato a 0,23 centesimi al Paese di produzione.

Tanti sono i tipi di olive dalle quali si ricava l'olio e bisogna conoscerne le caratteristiche, poiché, con la dieta mediterranea, l'olio è preferito al burro; ma attenzione alle tante sofisticazioni che fanno male alla nostra salute e, comunque, va studiato anche l'abbinamento ai piatti.

Dalle dotte considerazioni del bravissimo oratore, anche gli Accademici bergamaschi hanno quindi imparato che bisogna star lontani dagli oli a bassissimo prezzo; che nelle frittiture va usato un abbondante olio d'oliva; che è importante esaminare con attenzione le date riportate in bottiglia e diffidare di quei prodotti ove si indica solo la data di scadenza e non quella di produzione: è la seconda che è essenziale.

Una serata istruttiva, interessante e molto apprezzata. (Lucio Piombi)

MILANO

PERFETTA CASSOEULA

San Galdino ha colpito ancora una volta: nel senso che i quaranta partecipanti alla riunione conviviale hanno potuto finalmente assaporare una cassoeula, equilibrata, non brodosa, proprio come una cassoeula perfetta deve essere.

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 47

VITA DELL'ACCADEMIA 57

Piemonte 57

Liguria, Lombardia 58

Trentino - Alto Adige, Veneto 60

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 61

Toscana 64

Marche 66

Umbria 67

Lazio 68

Abruzzo, Campania 69

Puglia, Calabria 70

Sicilia, Sardegna 71

Europa 72

Nel mondo 73

CARNET DEGLI ACCADEMICI 75

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.



Lo spirito di Gianni Staccotti era presente nel ricordo di tutti, e, probabilmente, ha anche dato al cuoco qualche bonario consiglio dei suoi.

Il pranzo non si limitava però all'ottima cassoeula: tutto perfetto, dall'atmosfera rilassata da osteria di campagna ai sanguinacci (hanno conquistato qualcuno che non li aveva mai voluti assaggiare in precedenza), agli altri salumi crudi e cotti, allo zabaione. Forse, soltanto la rostisciada avrebbe guadagnato ad essere preparata con un giorno d'anticipo. Nel corso della serata, l'oste Gianni, della trattoria "San Galdino" di Zelo Surrignone (Milano), ha illustrato con dovizia di particolari la filiera che ha portato in tavola il cibo, ricordando poi tradizioni locali che, purtroppo, si stanno man mano perdendo.

Si temeva che negli anni si fosse perduto qualcosa della qualità e della calda ospitalità di questo locale e, invece, gli Accademici lo hanno trovato, se possibile, migliorato. Infine, gli affreschi leonarde-

schì dell'oratorio di San Galdino sono stati una felice scoperta per chi ancora non li conosceva e un gradito "ripasso" per tutti gli altri.

(Dino Betti van der Noot)

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

**IMPAREGGIABILE
BAGNA CAÛDA**

Ormai sta diventando una tradizione che tutti si aspettano: Accademici e amici, anche questa volta, sono riusciti a convincere "la Cele" (non è stata una gran fatica!) a riproporre la sua impareggiabile bagna caõda. E come lo scorso anno, nel salone del Circolo "Il Ritrovo" di Voghera, con oltre cinquanta presenze, tra le quali Giuseppe Masserdotti, Delegato di Brescia e Coordinatore Lombardia Est, l'evento ha avuto luogo con grande soddisfazione di tutti, organizzatori e partecipanti. Anche se si tratta di un cibo molto semplice, chi almeno una volta l'ha preparata sa

quanto tempo occorre per sbucciare l'aglio, dissalare le acciughe, lavare e mondare le verdure... soprattutto per un numero così considerevole di persone.

Oltre alla "bagna", con tutti gli annessi e connessi (verdure crude e cotte, peperoni "a bagno", polenta abbrustolita, carne cruda, uova ecc.), la riunione conviviale prevedeva un aperitivo con fette di ottimo cacciatorino (montagne di fette che sono scomparse in un battibaleno) e un antipasto costituito da un superbo salame cotto con purè di patate. Questi salumi, veramente squisiti, sono stati forniti dal Vice Delegato Silvano Campanini che sa sempre dove trovare i prodotti migliori nella zona.

Infine Alma Zucchi, anche quest'anno, ha dato sfogo alla sua abilità e fantasia realizzando, deliziosi tronchetti alla panna e cioccolato, meravigliosi bignè, una fantastica crostata, le scorzette di arancia e pompelmo candite. Che dire di più?

(Umberto Guarnaschelli)



forte della serata, beccacce in tecia (tegame) con polenta abbrustolita e verdura cotta, insalata di radicchio (Le Eltere, Chianti classico Docg 2011, Castello d'Albola); crostoli e frittelle (Recioto Spumante Gambellara Docg, Zonin). Prima di iniziare la cena, il Simposiarca ha illustrato le varie portate del menu spiegando anche la ricetta del piatto principale, per il quale vengono impiegate beccacce cacciate sulle Prealpi venete al tempo del passo (fine ottobre-fine novembre), messe a frolare in cantina un giorno a testa in su, un giorno a testa in giù fino a conseguire un odore particolare (sentore) che solo un naso esperto sa cogliere al momento giusto. Il Simposiarca ha inoltre parlato della caccia alla beccaccia, rigorosamente con il cane, nonché della vita e delle abitudini del volatile, chiamato, nel Vicentino e nel Veneto, "galinassa". Gli uccelli dai "becchi lunghi" rappresentano il *non plus ultra* della selvaggina da spiedo. Nel più famoso dei trattati gastronomici rinascimentali, Bartolomeo Scappi cita una portata di "beccacci e gallinacci arrostiti allo spiedo, serviti con una suppa sotto", laddove "beccacci" sta per beccaccini e "gallinacci" sta per beccacce. Si capisce così anche l'origine del dialettale "galinassa".

Giuseppe Zonin ha fornito tutte le spiegazioni relative ai vari vini serviti e ben abbinati,

VENETO

ALTO VICENTINO

TUTTO SULLA BECCACCIA

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha festeggiato il solstizio d'inverno in Gambellara, presso la foresteria della Casa vinicola Zonin, effettuando una riunione conviviale sul tema "La beccaccia nella cucina vicentina". Il Simposiarca Marco Caltran, con l'aiuto prezioso di Giuseppe Zonin, ha predisposto un buon menu: crostini con patè di beccacce (Oltrenero Spumante metodo classico Oltrepò Pavese Docg, Tenuta il Bosco); tagliatelle in brodo con fegatini a parte (Il Giangio, Gambellara classico Doc 2011, Zonin). Come piatto

"I PIATTI...RACCONTANO"

È questo il titolo del progetto, legato all'Expo 2015, realizzato dall'Istituto di Istruzione Superiore Luigi Einaudi di Cremona in collaborazione con alcuni qualificati partner, tra i quali la Delegazione cremonese dell'Accademia, rappresentativi del mondo della produzione, della trasformazione e della cultura gastronomica del territorio. Il prodotto finale consiste in un sito web "expo.einaudicremona.it" che presenta le seguenti interessanti sezioni.

"Economia e territorio": protagoniste sono le cascine, insediamenti secolari alle radici dello sviluppo agricolo del fertile territorio cremonese.

"Terra & Tavola": ricerca sui prodotti e relative ricette, attraverso testimonianze e informazioni sulla cultura alimentare del passato. Una sezione in cui sono pubblicate molte ricette tradizionali del territorio.

"Il gioco del benessere": intitolato "Cremona Benessere", e destinato ad alunni della scuola primaria, intende educare ad una sana alimentazione. Un'analisi delle ricette della tradizione valuta i vantaggi e gli svantaggi nell'alimentazione contemporanea.



ricordando che l'arrivo nell'Oltrepò Pavese (allora facente parte del Piemonte) del vitigno del Pinot nero, da vinificarsi in bianco con il metodo classico, una volta champenois, alla fine del 1800 era chiamato champagne italiano. A fine serata, lo staff della foresteria ha ricevuto i complimenti degli Accademici per la buona riuscita dell'evento, ricevendo dal Delegato il menu della serata, in ricordo della riunione conviviale, con una scena di caccia alla beccaccia nella fase del frullo, riportata in copertina. Ospite d'onore, il Direttore de "Il Giornale di Vicenza", Ario Gervasutti, al quale è stato donato il volume accademico *Tradizione e Innovazione*. (Renzo Rizzi)

VENEZIA MESTRE

RIUNIONE CONVIVIALE DELLA CACCIA

Ogni anno la Delegazione dedica una riunione conviviale speciale alla cucina della caccia e, per restare collegati alla migliore tradizione del terri-

torio, alla caccia di valle. Il locale prescelto è stato la "Locanda da Vito", a Lughetto di Campagna Lupia (VE). Qui cessa ogni discussione tra i soci, nella permanente dialettica tra il vecchio e il nuovo, tra conservazione e innovazione, essendo tutti accomunati da un giudizio unanime sulla qualità e bontà della cucina di Vito. Con la sorella direttrice di sala, insieme al fidato Stefano, Vito è sempre in grado di offrire i piatti migliori di un ricettario ereditato dalla sua mamma scomparsa alcuni mesi fa.

L'incontro ha rappresentato anche un momento speciale perché Franco Zorzet, Vice Delegato e Siniscalco ormai abituale, con Carmine Guadagno, della riunione conviviale da Vito, è stato festeggiato per i suoi 25 anni accademici. In questo stesso locale fu presentato dal papà, compianto socio fondatore della Delegazione, con Gigi Bevilacqua, e qui, in occasione del convivio, ha ricevuto, in un clima di grande amicizia, il Diploma accademico, il distintivo d'argento e una medaglia d'oro personalizzata, dono della Delegazione.

Interventi come sempre puntuali e approfonditi dei Consulitori Michela Dal Borgo e di Ugo Ticozzi. Michela ha ricordato l'origine della tradizionale consegna delle "oselle" che il Doge, reggitore della Serenissima Repubblica, donava ogni anno alle personalità eminenti della città: dapprima cinque autentiche "anatre" selvatiche (oselle dal veneziano "oselo", "uccello") della Laguna e poi, trasformate in una moneta-medaglia. Ugo che, da cacciatore di antica data, ogni anno contribuisce al carniere della riunione conviviale con alcune delle prede da lui catturate, ha svolto un breve ma efficace intervento sulle ragioni della caccia in un tempo come il nostro, dove non esistono più motivazioni di ordine nutrizionale. Quest'anno, l'offerta si è concretata in alcuni splendidi fagiani che la sapiente abilità di Vito ha saputo trasformare in uno dei piatti migliori della serata. A questo piatto della caccia in terraferma si sono aggiunti quelli tradizionali della caccia di valle: il sublime risotto di folaga,

specialità della casa; sarsegne ripiene al forno, masorini (germani reali) in umido con verze "sofegae" e patate al forno, accompagnati da un gradevole Cabernet di Bennati e un ottimo Amarone dell'azienda agricola Farina di San Pietro in Cariano. (Ettore Bonalberti)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

L'ORO DELL'ALTO LIVENZA

La Delegazione ha aperto l'anno accademico - dedicato alla cucina delle salse, sughi, condimenti - con la celebrazione di un condimento di recente introduzione nel territorio del Friuli. Lo zafferano della pedemontana pordenonese è stato proposto sulle tavole del ristorante "Da Regina" di Polcenigo. Il locale è stato ampiamente lodato per la cucina del pesce, cui, nella serata, si è accompagnato l'aroma dell'"oro dell'Alto Livenza", dall'antipasto al dolce. La riunione conviviale, che ha visto la partecipazione di Delegati e Accademici di tutta la regione, guidati dal neo Consultore nazionale Renzo Mattioni, è stata preceduta da tre brevi interventi illustrativi del tema della serata. Ha esordito Giorgio Viel con "Storie e storia in cucina e in medicina", dalle leggende sulla nascita del croco, alle notizie storiche sull'impiego della pianta aromatica nell'antica Roma, per passare agli usi in medicina e, soprattutto, in cucina. Nel Medioevo entra in pompa sulle mense. I cosiddetti ricettari di Federico II abbondano di preparazioni con la polvere gialla. Sempre apprezzato dai grandi cuochi e scalchi del Rinascimento, conosce poi una stasi dal 1700 fino alle preparazioni moderne del risotto alla milanese e della *paella valenciana*. Una sequenza di aneddoti e





citazioni, tratti da testi classici e gastronomici, accompagnata dalla proiezione di immagini del croco rinvenute sui libri dei più famosi medici e botanici dei secoli passati.

A seguire, Stefano Zanolin ha trattato "Un racconto familiare" sulle prime sperimentazioni di coltivazione intraprese dal padre, oltre venticinque anni fa, a livello di curioso esperimento, che si è rivelato l'ispirazione per la messa a coltura di piccole produzioni sfruttabili commercialmente. Conclusione di Lucio Zanolin su "La coltivazione in Alto Livenza". Ha spiegato le varie fasi della coltura del croco, che fiorisce nella prima metà di novembre, i cui bulbi, messi a dimora in particolare nelle zone di Dardago, Budoia e Polcenigo, generano i colorati fiori che vengono sacrificati in gran numero per ricavarne i preziosi stimmi utilizzati in cucina: la pregiata spezia che conosciamo come zafferano. In sottofondo, le foto scattate durante le diverse fasi della produzione, lavorazione del terreno, raccolta dei fiori, laborioso prelievo dei filamenti, confezionamento del prodotto, che ha ottenuto, nel 2014, la certificazione di prima qualità, che lo colloca tra i migliori zafferani d'Italia. (Giorgio Viel)

EMILIA ROMAGNA

CST ROMAGNA

I TEMPLI DELLA CUCINA

Coordinato dal Centro Studi dell'Area Romagna, il viaggio attraverso i "Templi" è destinato a proseguire scendendo dalle cime appenniniche alla pianura, per finire nelle onde dell'Adriatico. E il primo chilometro ha avuto come approdo sicuro l'Istituto scolastico per l'enogastronomia "P. Artusi" di Forlimpopoli, dove gli studenti, con i loro docenti, si sono trovati fianco a fianco con i compagni di viaggio di Gianfranco Bolognesi, che, negli anni Settanta, aveva aperto a Castrocaro il ristorante "la Frasca", esaltando il binomio, per niente usuale allora, cantina-cucina. Bolognesi non era solo. Aveva, e ha tuttora, al suo fianco una donna eccezionale, la Franca, e questo secondo binomio gli ha consentito di crescere ogni anno attirando nel contempo in cucina cuochi tanto umili e semplici quanto capaci, con il loro talento, di stupire innovando, ma mai tradendo il legame con il territorio e con la migliore tradizione accompagnata dalla riconoscibilità del piatto. E allora perché non celebrare questa famiglia professionale che tanto ha dato all'enogastronomia di qualità? Il contenitore, grazie al vulcanico accademico Franco

Chiarini (affiancato poi da Antonio Gaddoni ed Edgardo Zagnoli) c'era già bello e pronto. I "Templi" di Romagna, infatti, sono persone, singoli luoghi, istituzioni culturali, opere, attività produttive che rappresentano un patrimonio sulle cui fondamenta potrà germogliare quella conoscenza che solo le nuove generazioni potranno continuamente arricchire con un mix identitario che va dall'alimentazione all'ospitalità, dalla ristorazione all'enologia. Erano presenti all'appello, nelle cucine dell'Istituto "P. Artusi", i cuochi storici de "La Frasca", Silverio Cineri, Angelo Asirelli, Marco Cavallucci, il maître Bruno Renna, il sommelier Andrea Spada. È stato quindi un rincorrersi tra ricordi e aneddoti, tra storie e un pizzico di fantasia, con un punto fermo: parlare de "la Frasca" significa richiamare una culla di innovazione e formazione per la ristorazione romagnola degli ultimi decenni. In contrasto talvolta, come ha ricordato il Delegato di Forlì Zagnoli che giocava in casa, con una ristorazione avvilita dall'improvvisazione o da una scarsa cultura. Ora "la Frasca" non c'è più. Dopo l'esperienza triennale con "la Frasca a mare" di Milano Marittima, Bolognesi ha tirato remi in barca ritornando nella sua Castrocaro, dove la figlia Melania ha dato impulso ad una trattoria nella quale convivono sia piatti storici sia della tradizione romagnola. Nella riunione conviviale, gli Accademici hanno gustato i piatti storici de "la Frasca", tutti con materie del territorio: dalle noci di capestante al salfiore di Cervia, purea di melanzane violette, pomodori essiccati e sardoncini fritti, ai passatelli asciutti al sugo di scorfano, poveracce e pesto leggero con lo scalogno al posto dell'aglio, dalle rosette di agnello tartufate, gratin di patate e anelli di porri do-

rati, al bianco di crema al cioccolato fondente.

TOSCANA

LUNIGIANA

SI RINNOVA LA TRADIZIONE DI SAN GEMINIANO

Fedele alla propria tradizione, la Delegazione si è resa anche quest'anno partecipe della festa di San Geminiano e ha invitato, ad una serata festosa a Pontremoli in onore del Patrono, Accademici vicini e lontani e numerosi ospiti, per seguire insieme i festeggiamenti sacri e profani. Nelle stanze del Palazzo della Giustizia, l'Istituto Alberghiero "A. Pacinotti" di Bagnone ha presentato, come aperitivo di benvenuto, in attesa del magico momento dell'accensione del falò, il "pane del pellegrino", un'innovazione gastronomica creata per l'occasione dal professore Rolando Paganini, in ricordo dell'antico binomio pane e vino. Una ciambella di media dimensione da spezzare con le mani, accompagnata con un piccante gorgonzola e ben abbinata con un calice di Marsala, è stata una novità gastronomica approvata anche dagli Accademici più tradizionalisti. Un'altra attrazione visiva ed emotiva è stata la visita ad una mostra fotografica sulla "Disfida dei falò", allestita con una serie di pannelli del fotografo lunigianese Walter Massari, per celebrare le giornate della preparazione dei falò in tutti i momenti più caratteristici. Al suonare delle campane alla fine della messa nel Duomo, gli Accademici si sono ritrovati sul balcone del palazzo per vedere in prima fila il magico rito dell'accensione del falò, sul greto del torrente Verde. Uno spettacolo emozionante, dai colori vivi delle fiamme, dalla fitta pioggia delle faville, dal canto ap-





passionato dei tanti sostenitori, dal falò che è sempre lo stesso, ma sempre così diverso. Giunti, poi, al ristorante, i numerosi Accademici, tra i quali anche i Delegati di Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco, e di Borgo Val di Taro, Giovanni Sparta e il Segretario di Genova Est, Marco Gobbi, sono stati piacevolmente accolti per celebrare la serata conviviale. Il Consultore Giuseppe Benelli ha intrattenuto con un'appassionante relazione sull'antica tradizione dei falò pontremolesi, traendo dalla sua lunga esperienza presagi e auspici, che spesso sfuggono all'attenzione di occasionali spettatori, ma che hanno, come egli ha spiegato, un loro significato specifico. L'Accademico Andrea Baldini ha aggiunto un commento personale e suscitato applausi per una sua recita del leggendario "Lupo mannaro" in dialetto pontremolese. A fine serata, è intervenuto il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, per portare alla Delegazione il saluto istituzionale e personale e per donare il libro *Disfida dei falò a Pontremoli*. (Ragna Engelbergs)

VALDARNO FIORENTINO

UN PREMIO BEN MERITATO

Piacevolissima riunione conviviale nello splendido ristorante "Il Mulino di Ferraia", in località Vaggio (Reggello, Firenze), un locale unico che ha sempre incontrato il plauso dei commensali, tra i quali, anche quest'anno, Roberto Doretti, Coordinatore Toscana Est, Marta Ghezzi, Delegata di Empoli, con l'Accademica Rossana Ragonieri, e ancora Gianfranco Giuliani della Delegazione di Firenze. E per un locale unico, un menu "quasi" unico e molto gradito, come hanno dimostrato i commenti, tutti positivi,

che esaltavano l'ambiente "delizioso, con un'accoglienza familiare", e il cibo, "preparato con cura e fantasia". L'alta votazione meritata dal menu, concordato con la Simposiarca Giulietta Manuelli, ha ribadito una cucina al meglio della ristorazione del territorio. Una conferma per Elizabeth Wilmott e Marco Ceri che, nel 2014, hanno meritato, e anche in questa occasione hanno confermato di meritare, il premio "Giovanni Nuvoletti". Il Delegato Ruggero Larco, al termine della bella serata, ha offerto loro, oltre alla vetrofania, il piatto in ceramica personalizzato della Delegazione. (Ruggero Larco)

VOLTERRA

INFERNO SCANDALOSO MISTERO

Il Delegato Maurizio Luperi, da "buon padre di famiglia", ha pensato di mettere in guardia i propri Accademici dal rischio del peccato di gola, peccato assai grave, tanto da meritare un posto nel terzo cerchio dell'Inferno dantesco. Chi meglio del professor Mari-

no Balducci, studioso di spessore internazionale di ermetica dantesca, poteva tenere questo evento educativo? Il professore, docente all'Università di Harvard e di New Delhi, e che attualmente sta insegnando a Cracovia, ha scritto, oltre ad opere poetiche, il suo primo romanzo *Inferno scandaloso mistero*.

Nella sala del Maggior Consiglio del Comune di Volterra, alla presenza del Sindaco, dell'Assessore alla Cultura, di intere classi di studenti dei licei cittadini, si è tenuta la conferenza del professor Balducci sul VI canto dell'Inferno, quello dei golosi, soffermandosi sulla figura di Ciacco. È seguito un monologo recitato da Marino Filippo Arrigoni, supportato da 155 illustrazioni originali di Marco Rindoni e video installazione dell'architetto Arianna Bechini.

Al termine, si è svolta una riunione conviviale in cui sono stati presentati cibi che, secondo la tradizione, erano molto graditi a Ciacco. Sono stati apprezzati dai commensali con molta morigeratezza, avendo capito la lezione. Il Consultore nazionale Franco Cocco ha chiuso questa gior-

nata veramente memorabile, anche per i complimenti che le Autorità intervenute hanno rivolto alla Delegazione, come punto di riferimento culturale cittadino per le attività svolte, sempre di altissimo livello. (Maurizio Luperi)

UMBRIA

TERNI

ADDIO ALLA BRUSCHETTA?

In Umbria è consuetudine degustare, sul buon pane di Termini bruscato sulla brace, la "bruschetta" con l'olio nuovo. Un tempo, si entrava nel frantoio, e il profumo di olive, fischio e olio colpiva le nari; il "molinaro" intingeva le fette di pane e le porgeva calde e ricoperte di un sottile strato di olio. Guardando, quest'anno, gli olivi coperti solamente da foglie e i molti frantoi chiusi, gli Accademici hanno temuto veramente di dover rinunciare a trattare, come sempre, agli inizi di ogni anno, il tema de "L'olio nuovo". Con Gian Piero Benedetti e Michele Vino, i Simposiarchi, poi si è deciso: perché non parlare delle cau-





se che hanno caratterizzato il 2014, anno maledetto per l'olivicoltura? Si è assunto l'onere di parlarne Maurizio Liorni, agronomo ed esperto assaggiatore, che è riuscito a trovare tre splendidi oli umbri, annata 2014, da portare in degustazione. La riunione conviviale è "tecnica", riservata ai soli Accademici, aperta quindi alle domande e alla discussione. Dopo la presentazione del Delegato, Vino ricorda che, per i particolari pregi, l'olio, dal 1998 in Umbria, è riconosciuto Dop; legge poi la pagina che Pablo Neruda dedicò all'oliva e all'olio in *Ode al vino e altre odi elementari*; ricorda anche il pane che lo chef Francesco Copparoni produce nel forno del ristorante "M.E.T. Bistrot" secondo un'antica ricetta molisana, confezionandolo in grandi "ruote" che fanno ricordare al Delegato Guido Schiaroli i pani di grano duro sfornati a Monte S. Angelo sul Gargano, da cui la denominazione di "pane della montagna". Benedetti fa notare il ricercato ab-

binamento fra piatto e olio; cita e legge alcune pagine da *Extraverginità. Il sublime e scandaloso mondo dell'olio di oliva* di Tom Mueller. Liorni inquadra le cause che hanno penalizzato la raccolta dello scorso anno: fioritura anomala per l'inverno mite, primavera lunga e piovosa (non è praticamente esistita l'estate), fattori che hanno favorito la proliferazione della mosca olearia con addirittura dieci punture su un'oliva. Il cambiamento climatico è responsabile anche della massiccia presenza di funghi che debilitano la pianta, con conseguente caduta anche delle foglie. Solo pochi olivicoltori, con massicci trattamenti, sono riusciti a salvare, anche se parzialmente, il raccolto. È seguita la riunione conviviale con piatti elaborati dallo chef Copparoni, che ha saputo felicemente esaltare l'abbinamento di preparazioni saporite e semplici con tre splendidi, preziosi oli delle colline umbre, e, alla fine, "pane caldo" appena sfornato, donato da

Francesco agli Accademici che sono rientrati a casa con l'augurale necessario per la "bruschetta del giorno dopo".
(Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA

IN RICORDO DI MASSIMO FREDA

Gli Accademici romani hanno voluto ricordare, a un anno dalla sua scomparsa, Massimo Freda, geloso conservatore della tradizione della gastronomia romana, erede di quell'amore per la buona tavola e la convivialità di suo padre Secondino, uno dei fondatori della Delegazione. Numerosi gli ospiti, tra i quali il Delegato di Roma Eur Claudio Nacca, Giampaolo Ladu, Delegato di Pisa Valdera, l'architetto Marta Lo Russo, la dottoressa Rossana Muzzi, il Direttore Generale Giuseppe Martinez. L'incontro non poteva non avvenire se non nello storico ristorante "Checchino

1887" a Testaccio, dove si riunì per la prima volta la Delegazione di Roma. Il locale è gestito da sempre dalla famiglia Mariani, vanto della tradizionale gestione familiare che caratterizza la migliore ristorazione romana.

La serata è stata aperta dal Delegato e Coordinatore Territoriale Gabriele Gasparro, che ha salutato la signora Linda Freda e ha ricordato Massimo, con il suo amore per il rispetto della tipicità dei piatti "romaneschi", e la sua avversione a tutti i tentativi di "rivisitazione" e travisamento del gusto, frutto dell'esperienza delle cucine romane nei secoli. Questa era una delle caratteristiche dell'essere Accademico di Massimo, che considerava la tavola, e lo stare attorno ad essa, l'indispensabile fattore di amicizia, e di tutela della famiglia, struttura portante della società. Schivo, ma validamente presente in tutte le iniziative, Freda ha lasciato un grande ricordo. La tradizione passa ora alla terza generazione, a Francesco, giovane entusiasta e preparato Accademico, che è stato il Simposiarca della serata. Ha proposto un classico menu, perfettamente preparato dal cuoco, uno dei fratelli Mariani, Elio. Pecorino romano fresco come aperitivo, fagioli con le cotiche, mezze maniche cacio e pepe, la mitica coda alla vaccinara, nata proprio in questo locale, la spuma di ricotta con ciambelline anice e vino. Il tutto sapientemente abbinato ai migliori vini delle Cantine Fontana Candida di Frascati, le cui caratteristiche organolettiche e di gusto sono





state illustrate da un enologo della Cantina stessa. Perfetto il discorso di presentazione del pranzo e del locale tenuto da Francesco. Con l'occasione Gasparro ha consegnato all'Accademico Gianfranco Bussetti il Diploma e il distintivo d'argento per i 25 anni di Accademia. Con un ringraziamento ai titolari e l'applauso per il cuoco si è conclusa una bella serata. (G. G.)

ABRUZZO

AVEZZANO

ARCHEOLOGIA DEGLI ANTICHI SAPORI

Una serata perfettamente riuscita e gradita, in un ambiente raffinato ed elegante, all'insegna dell'amicizia e a forte valenza culturale: il tutto sapientemente combinato, nel corso del convivio, dal Delegato, con l'importante supporto della Simposiarca. Ed è così che la "cena delle tradizioni", dedicata all'archeologia degli antichi sapori, ha trovato nei due relatori, il professor Fabio Redi e la professoressa Rosaria Pollina, i perfetti interpreti. Il primo, dissertando sulle abitudini alimentari degli uomini del passato, attraverso l'analisi dei reperti archeologici; la seconda, dedicandosi all'analisi dell'evoluzione della cucina italiana e affrontando il parallelismo fra gastronomia e lingua. E ancora, interessanti gli interventi degli Accademici Arianna Fiasca (anche nel ruolo di Simposiarca) e Tina Sucapane che, commentando il racconto *Curry di pollo*, ha voluto portare l'attenzione sul binomio dialettico "tradizione e traduzione", intese, la prima, come espressione del passato e della storia, la seconda, quale espressione di nuove modalità e risultato di una negoziazione tra culture e tradizioni differenti.

Il tutto, nella splendida cornice del ristorante "Napoleone" nel quale, per l'occasione accademica, il piatto che ha avuto diritto al primo posto (in quanto richiamava l'antica tradizione contadina) è stato la polenta alla marsicana con spuntatine di maiale e salsicce; a seguire, tagliolini al radicchio del Fucino (interessante la variante di croccantezza data da alcuni frammenti di gherigli di noci) e, ancora, prosciutto di maiale agli aromi, felicemente accompagnato da insalata fresca e patate al forno. Un degno finale è stato rappresentato dal cheese cake all'arancia. Ottimi i vini della Cantina del Fucino. Emozioni suscitate dal virtuoso duo di fisarmonica e chitarra, che ha eseguito musiche rivisitate del Novecento, per poi spaziare ai successi del cinema. Un lungo applauso ha confermato l'ottima organizzazione.

(Franco Santellocco Gargano)

CHIETI

IL GENEROSO AMICO DELL'UOMO

Amico di famiglia, vezzeggiato con nomignoli affettuosi e ammesso come familiare negli spazi casalinghi, curato e alimentato con quel che il desco lasciava o con quel che il pascolo tra le querce poteva offrire, il maiale ha ricambiato ogni anno questa attenzione, garantendo, con la propria ineguagliabile generosità, l'indispensabile sostegno proteico nella fase invernale, altrimenti difficilissima da superare. Storia, culto, generosità, attualità del maiale, gran protagonista di mille ricette, sono stati illustrati, nel corso di una riunione conviviale sul tema, dal professor Concezio Sciarrà, Preside emerito della facoltà di Sociologia dell'Università "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-



Pescara. L'incontro si è tenuto nella superba cornice della chiesa sconsacrata annessa al Palazzo dei Baroni, in Torrevicchia Teatina (Chieti). Il relatore ha riannodato i fili di una storia almeno tri-millennaria che ha legato il nome del maiale alla dea Maia, la stessa che ha dato il nome alla Majella Madre, la celebre montagna d'Abruzzo. Ha ricordato che al culto di quella divinità italica era legata l'offerta di una scrofa e che da quella antichissima tradizione è quindi venuto il nome di maiale al suino. Ha evidenziato come, la stratificazione della conoscenza dei pregi del suino, abbia portato a poterne utilizzare ogni parte, scandendo, nei mesi successivi alla sua uccisione, le stagioni del consumo delle carni, del grasso, delle interiora, delle parti conservate sotto sale o affumicate, delle setole, delle ossa. I riti, come quello antichissimo dell'assaggio della punta del fegato per valutare la qualità della carne, sono spalmati sul territorio regionale, compreso quello conviviale del consumo, dopo l'uccisione, delle prime porzioni preparate in cucina: le spuntature e la pasta per le salsicce. Sciarrà ha voluto inoltre riaffermare il valore dell'allevamento nostrano, che ancora viene privilegiato nelle tante famiglie abruzzesi, basato sia sulla genuinità di prodotti per l'ali-

mentazione del maiale sia sulla natura invidiabile dell'ambiente che ne ospita la crescita. Nel cuore del momento conviviale, il Delegato Mimmo D'Alessio ha avviato la cerimonia di ammissione di tre nuovi Accademici e quella del festeggiamento di Rocco Pasetti e Paolo Albanese, per i loro 25 anni di attività accademica. La riunione conviviale ha visto protagonista il maiale, con piatti che, traendo ispirazione dalla migliore tradizione gastronomica abruzzese, hanno segnato gli indispensabili passi avanti nel tempo, grazie alla guida del Simposiarca, D'Alessio, e alla perizia appassionata e generosa della brigata di cucina di Nicola Genobile, noto, non solo in Abruzzo, per la sua porchetta. (Maurizio Adezio)

SULMONA

POLENTA ROGNOSA: CIBO DEGLI ANTICHI CARBONAI

Il Delegato, nello spirito accademico a tutela della territorialità e della tradizione, ha invitato gli Accademici a visitare uno dei borghi più belli d'Italia, Pettorano sul Gizio. Il percorso ha avuto inizio nel Parco archeologico industriale dove si è potuta ammirare un'antica ramiera e mulini ad acqua perfettamente ristrutturati e funzionanti, con un



saggio di molitura di grana-
glie. Ci si è poi recati ad am-
mirare lo storico castello Can-
telmo, posto a difesa e con-
trollo della valle, dalle cui tor-
ri si ammira un panorama stu-
pendo che va dal Monte Gen-
zana al Gran Sasso d'Italia. Da
un punto di vista gastronomi-
co, le eccellenze di questo bor-
go sono varie. Senz'altro la
più antica è la "polenta rognosa":
si tratta di un piatto pove-
rissimo, appena insaporito
con qualche aringa, che gli
umili carbonai preparavano,
nei lunghi periodi lontani da
casa. Usando unicamente fari-
na di mais, la polenta viene
cotta in un paiolo rigorosa-
mente di rame, tagliata a fette
con un filo e condita con pa-
sta di salsicce, ventresca e for-
maggio pecorino. Altre tipici-
tà sono i mugnoli, verdura
che cresce spontaneamente in
montagna; le crustole, ciam-
belle fritte con rosmarino; le
pizzelle dolci e la torta di San
Martino con noci e mosto cot-
to. Gli Accademici hanno gu-
stato tutte queste leccornie al
ristorante "Il Torchio", il cui
gestore, Michele, ha allietato i



commensali con versetti, canti
e madrigali in dialetto.
(Giovanni Maria D'Amario)

MOLISE

ISERNIA, CAMPOBASSO

VINO ROSSO E PESCE

Un titolo provocatorio ("vino
rosso e pesce"), per la riunion-
e conviviale organizzata dal-
le due Delegazioni e che dà vi-
ta ad uno stimolante, origina-
le dibattito in cui si alternano
il vivace scambio di opinioni
fra i commensali e i colti inter-
venti di esperti enologi e som-
melier nella "Cantina Valerio"
e dove il cuoco Leonardo
Lombardi si presta alla prepa-
razione del pesce. È anche il
giorno in cui si celebra la festa
di S. Antonio Abate, cui è le-
gata la benedizione degli ani-
mali, il successo nella semina
dei cereali e l'accensione dei
falò. Come asserito dalla De-
legata di Campobasso Anna
Maria Lombardi, il significato
del fuoco è simbolo di purifi-
cazione, aiuta ad allontanare
le streghe, gli spiriti invernali,
le malattie, la morte. Riti e
credenze pagane, trasfigurate
nella vite e nelle leggende le-
gate ai santi cristiani. Il Santo
viene festeggiato in chiesa e
nelle famiglie, in allegria con
gli amici ed è quello che le
due Delegazioni si propongono.

no. Mancano solo le pietanze
rituali tipiche di questa festa,
"cavatelli, carne 'e puorch, fa-
ve allesse", che vengono co-
munque ricordate e descritte,
perché sarà il pesce il protago-
nista del pranzo, proprio per
permettere di sviluppare l'ar-
gomento della riunione convi-
viale con l'interessante indagi-
ne sul suo abbinamento col vi-
no rosso, prospettato dai Sim-
posiarchi Accademici Maria
Rosaria Tufano e Antonio Va-
lerio. L'atmosfera è vivace e
piacevolmente festosa. A
fronte di ottimi piatti di pe-
sce: polenta e moscardini nel-
l'antipasto, scialatelli mezzo
scoglio nel primo, vi sono, co-
me stabilito, vini rossi di cui il
Simposiarca sommelier Vale-
rio fa una colta descrizione.
Illustra i pregi del vino a tavo-
la, il suo duplice aspetto di
contrasto per pulire la bocca e
continuare ad assaporare il
cibo, o semplicemente per ac-
compagnarlo ed esaltarlo in
sintonia con le vivande.
L'attrice di prosa Emilia Vitul-
lo, gradita ospite, si inserisce
con simpatici aneddoti del
mondo classico, i cui protago-
nisti hanno ispirato i nomi di
alcuni dei vini proposti.
L'esperto enologo Accademico
Mario Stasi fa un'analisi criti-
ca del vino, dà un indirizzo a
quel tipo di menu, descrive al-
cuni tipi di vitigni.
Assaporando gli ottimi secon-
di: il filetto di orata e la frittura,

sempre accompagnati da
vini rossi, nascono, fra gli Ac-
cademici, scambi di commen-
ti, pareri dettati dal gusto per-
sonale, dall'abitudine, dalla
novità. Interessanti dialoghi
che vivacizzano lo stare insie-
me. Un plauso al successo di
un'idea e a una bella giornata.

CAMPANIA

BENEVENTO, NAPOLI

ALLA SCOPERTA DEL TABURNO

Le due Delegazioni si sono in-
contrate sul Taburno, massic-
cio calcareo dell'Appennino
campano, il cui profilo, dalla
città di Benevento, assume le
sembianze di una donna supi-
na, per questo chiamato "la
Dormiente del Sannio".
La giornata ha previsto la visi-
ta al Museo Archeologico del
Sannio Caudino, che espone
alcuni corredi delle necropoli
caudine, e una visita alla mo-
stra "Rosso immaginario. Il
racconto dei vasi di Caudium",
che ha proposto un viaggio
nell'affascinante mondo delle
immagini dipinte sui crateri
rinvenuti nella necropoli di
Caudium, attuale Montesar-
chio.
A seguire, la riunione convi-
viale si è svolta nell'azienda
agrituristica "Serra del Tabur-
no", nel comune di Tocco Cau-





dio. Il convivio si è aperto con il saluto della Delegata di Benevento, Milly Pati Chica, che ha posto l'accento sulla versatilità del maiale. Il Delegato di Napoli, Vincenzo del Genio, ha raccontato, con un coinvolgente fraseggio, la cucina napoletana popolare e quella aristocratica che introdusse nei propri menu gli spaghetti e il quarto rebbio della forchetta, invenzione del ciambellano di re Ferdinando IV di Borbone. Il menu proposto ha consentito agli Accademici di degustare antichi piatti della tradizione contadina del Taburno: di particolare interesse i salumi e i formaggi di latte di pecora, freschi e stagionati, prodotti nell'azienda medesima; i fagioli con le cotiche; la "padellaccia", pietanza beneventana costituita da patate, "pepacelle", ossia peperoni sottoaceto, e carne di maiale; il fegato con la "rezza" e l'alloro; le salsicce e i cotichini alla brace, in altre parole una vera è propria "maialata". Simposiarca della riunione conviviale l'Accademica Danila Carlucci, che ha fornito notizie sul maiale allevato sul territorio sannita e in particolare sulla macellazione dei suini a domicilio. Questa tradizione contadina resiste ancora, non più per soddisfare le necessità della famiglia di salumi e grasso per tutto l'anno, ma per conservarne la memoria con la produzione di eccellenze. Le norme comunitarie che regolamentano la sicurezza alimentare non disciplinano questa pratica tradizionale che si basa, ancora oggi in Italia, su un Regio Decreto del 1928. Da sempre il patrimonio zootecnico della provincia di Benevento è stato caratterizzato dall'allevamento suino, e, nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, la salsiccia rossa di Castelpoto e il prosciutto di Pietraraja occupano un posto di riguardo. (Danila Carlucci)

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

FESTA DELLE FRITTOLE

Dopo dieci anni, in contrada S. Elia, a Palmi, nel "Museo Impiombato" è tornata ad essere celebrata dalla Delegazione la "Festa delle frittelle", per la 23ª volta. Nel vecchio palmento dell'Ottocento, il maestro frittolaro ha espresso la sua arte, dosando i tempi e i modi della cottura delle varie parti del maiale nella "caddara" posta sulle braci mantenute vive per sette ore. Nell'accogliente sala attigua, la Delegata Cettina Princi Lupini ha poi introdotto il tradizionale rito, ringraziando gli ospiti, fra i quali il Presidente del Circolo di Società di Reggio e i suoi soci, il Sindaco di Palmi, gli Accademici di Vibò Valentia e le Soroptimist di Palmi. Una magistrale relazione dell'Accademico Michele Salazar, Direttore del Centro Studi Territoriale, che ha spaziato fra letteratura, giurisprudenza e poesia, ha "incantato" i convenuti nutrendone l'anima prima di affrontare il convivio con la dovuta attenzione. La degustazione dei numerosi e abbondanti antipasti costituiti da salumi, sott'oli e sottaceti, prelevati da selezionati produttori di Canolo, di Ciminà e di altre contrade aspromontane, ha coinvolto intensamente i commensali, tanto da indurli a ripetuti approcci e richieste di informazioni sulle provenienze e sulle modalità di produzione. Le frittelle, i contorni, i dolci e il vino di Bivongi sono stati gustati in un clima di convivialità, esteso ai numerosi ospiti. Alla fine, il frittolaro e lo chef Enzo Cannatà, insieme alla brigata, hanno ricevuto i



complimenti della Delegata e dei convenuti. (Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

CATANIA

TRA ARTE E CUCINA

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Il Sale", nella bella e suggestiva via Santa Filomena, strada del centro cittadino pulsante di vita dopo la sua chiusura al traffico veicolare.

Sapientemente gestito dalla famiglia Graziano, questo locale nasce come galleria d'arte; oggi ospita al suo interno un rinomato ristorante. È una struttura articolata su due piani e caratterizzata da piccoli ambienti raffinati, ma nel contempo informali, dove si può apprezzare la simbiosi perfetta tra arte e cucina, grazie alle interessanti opere in esposizione e alla maestria dei piatti offerti.

Il pane della casa da intingere nell'olio nuovo è stato il piccolo ma estremamente conviviale assaggio di benvenuto, che preludeva ad una carrellata di piatti ben abbinati, delicati e decisi. Un'esplosione di gusti per l'ottima qualità e la presentazione raffinata e curata nei dettagli. Gli Accademici sono stati, così, piacevolmente travolti da un fagottino di pasta fillo con cavolo verde e carote saltate; "cosacavaddu" ragusa-

no e acciughe del mar Cantabrico; maltagliati di pasta fresca al ragù di maiale nero dei Nebrodi e ragusano disidratato servito con raviolo nero. Ad essi ha fatto seguito un superbo filetto di manzo con fondente di patata e mozzarella affumicata, che ha preceduto un delizioso tortino caldo al cioccolato fondente accompagnato da un gelato al pistacchio. Ottimo anche il vino Etna Fud rosso della Cantina Villagrande. Il tutto accompagnato da un servizio premuroso, professionale e celere.

Con l'atmosfera da galleria d'arte, con la cura nella scelta degli ingredienti che rendono prelibate le pietanze, il locale è un ottimo esempio di buona ristorazione catanese, frutto di lavoro, innovazione e tanta esperienza. (Michela Ursino)

SIRACUSA

EDUCAZIONE ALIMENTARE PER BAMBINI E GENITORI

Il primo simposio dell'anno ha visto la Delegazione riunita presso il ristorante "MiVà", dove il calice augurale e gli sfizi dello chef hanno avviato festosamente l'incontro. Il Delegato Angelo Tamburini ha consegnato all'Accademica Catia Scialabba il dvd realizzato in occasione del Progetto di Educazione Permanente dell'Assessorato ai Beni Culturali della Regione Sicilia, "Tra libri e for-





nelly”, realizzato dal 4° Istituto Comprensivo “G. Verga” di Siracusa, cui la stessa ha dato il proprio speciale apporto professionale relazionando su importanti aspetti di educazione alimentare e coinvolgendo bambini e genitori nella modificazione di alcuni comportamenti al fine di migliorare il benessere e la salute di ogni individuo. A seguire, il Delegato ha premiato, con il piatto dell'Accademia, l'Accademico dell'anno 2014: il Consultore Rosalia Sorce, che è risultata la più presente alle attività della Delegazione. L'intervento culturale è stato curato dallo stesso Delegato Tamburini che ha relazionato su “La prossemica al ristorante”, una tematica che raccoglie aspetti tecnici, relazionali, sociometrici e... subliminali! L'ascolto, attento e partecipe, ha reso palpabile l'interesse per l'argomento inconsueto e ricco di sorprese.

È stata proposta in tavola, in maniera impeccabile, la sequenza delle pietanze ben confezionate e presentate, in un originale connubio tra materia prima

piemontese e vini siciliani. La consegna del guidoncino accademico da parte del Delegato allo chef Edoardo Tubolino e al proprietario Riccardo Pellegrino è stata sottolineata da un sentito applauso. (Angelo Tamburini)

SIMPOSIO DI CARNEVALE PRO UNICEF

Una grande dimora di villeggiatura dei primi anni del 1900, oggi sede del ristorante “Villa Arlecchino”, immersa in un grande parco, arroccata su una collinetta di Penisola Maddalena, e dalle cui terrazze si gode una meravigliosa vista, è stata la splendida cornice in cui il Delegato Angelo Tamburini e il Consigliere Nazionale Unicef, professoressa Carmela Pace, hanno dato il benvenuto ai numerosi ospiti intervenuti al simposio di Carnevale della Delegazione pro Unicef. Al brindisi augurale è seguita una simpatica cerimonia di consegna, da parte della Pace, degli attestati agli amici dell'Unicef:

Diego Morreale e Giancarlo Di Pietro per Asas; dottor Salvatore Nastasi; dottor Gioacchino Nardone; Laura Vasile; dottor Vincenzo Gandolfo (Cantine Barone Gandolfo di San Giuseppe); dottoressa Francesca Scacco; Concetto Rizza; Giovanna Portelli Marino; Flavia Armario per Nuova Acropoli; Natale Bordonali, Presidente Rotary Monti Climiti. La cerimonia ha avuto la finalità di ringraziare tutti coloro che, nei vari momenti e con il coinvolgimento del territorio, hanno contribuito alla raccolta fondi pro Unicef. A seguire, il Delegato ha presentato un breve intervento culturale su “I piaceri della tavola”, un *excursus* storico, sensoriale e gastronomico su una tematica non solo da gourmet, riscuotendo particolare interesse e successo. Ha, infine, concluso invitando gli intervenuti in sala da pranzo per “un pranzo di Carnevale speciale, dedicato, in armonia e fraterna convivialità, dalla Delegazione a tutti i bambini del mondo e all'Unicef che, dal 1946, ne ha cura e ne tutela i diritti”. Il pranzo, servito con cortesia e ben presentato ha previsto: frittura di paranza; risotto dello Jonio; caserecce al sugo di maiale; misto di carni al sugo (tocchetti di vitello, di maiale e salsiccia) con patata di Siracusa; dolce di ricotta; chiacchiere. In buon abbinamento con i vini “Branciforti dei Bordonaro” bianco e rosso Igt Sicilia 2013 (azienda Firriato, TP); “Eliano” Moscato di Siracusa Doc Sicilia 2013 (Cantine Baro-

ne Gandolfo di San Giuseppe, SR). Nel corso del pranzo, prima del dolce, sono stati estratti i numeri vincenti del sorteggio dei premi messi in palio dalla Delegazione e dal Comitato Unicef di Siracusa. Infine, la torta con l'immagine, realizzata per l'occasione dal Presidente Unicef di Siracusa professoressa Pina Cannizzo: un simpatico Arlecchino che lancia stelle filanti recanti, intrecciati, i loghi dell'Unicef e dell'Accademia. (A. T.)

SARDEGNA

ORISTANO

I LEGAMI CON LA CUCINA LIGURE

Il Delegato Riccardo Fantacci ha organizzato un piacevole pranzo presso l'accogliente ristorante dell'Angel's club, situato ad Abbasanta (OR). Il menu, realizzato da Pietro Oppò, cuoco residente in Liguria ma di origini sarde, presentava piatti gustosi e ben eseguiti della cucina ligure, molto apprezzati dagli Accademici e dagli ospiti. Interessante l'abbinamento dei vini offerti dalla Cantina Contini di Cabras, ben rappresentata da Mauro Contini, appartenente all'ultima generazione di una famiglia che da più di cento anni porta avanti con passione, dedizione e impegno, l'attività, e che ogni anno riscuote consensi nelle principali manifestazioni enologiche.

(Riccardo Fantacci)





PIEMONTE

ALESSANDRIA
30 gennaio 2015

Ristorante "La Risacca dell'Hotel Valentino" di Perfumo, in cucina Sergio Vespi. ●Passeggiata Fontanafredda 20, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/356767, fax 0144/326977; info@hotel-valentino.com, www.hotel-valentino.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due o tre settimane in gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cotechino caldo su sancrau di verza; carciofo stufato nell'olio extravergine d'oliva e ripieno di salsiccia su fonduta di raschera; pappardelle alla pasta di salsiccia, melanzane e scamorza dolce; filetto di maiale su crema di peperoni gialli e ristretto nell'aceto balsamico; bunet tradizionale.

I vini in tavola: Gavi di Gavi "Minaia" (Nicola Bergaglio); Barbera Docg "Sori dic mori" (Vinchio e Vaglio Serra); Moscato di Strevi "La scrapona" (Marenco).

Commenti: Una bellissima giornata ha accolto gli Accademici convenuti per questa celebrazione del maiale. Lo chef Vespi, di origine e tradizioni genovesi, più orientato al pesce, si è dato da fare per imbandire una tavola ricca di piatti gustosi e ben prepa-

rati, con porzioni extralarge che hanno messo alla prova anche gli appetiti più robusti e che hanno riscosso un'ottima votazione. Ottimi gli antipasti e le pappardelle. Servizio veloce e puntuale. Una passeggiata nei magnifici giardini dell'albergo, vicino alle Terme di Acqui, ha rimesso tutto a posto.

BIELLA
12 febbraio 2015

Ristorante "La taverna del gufo" di Stefania e Vittorio Mosso, in cucina Stefania Mosso. ●Via Caralli 60, Occhieppo Inferiore (Biella); ☎015/590051, cell. 339/8350679; taverna.gufo@aruba.it, www.tavernadelgufo.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di carne cruda condita con olio e limone con insalatina di sedano e finocchi; crostata di peperoni e patate in salsa di acciughe; ravioli di carciofi serviti con carciofi stufati; "cappello del prete" di manzo alla Barbera con cipolline novelle; semifreddo al Calvados con salsa al gianduia; bugie di carnevale; Calvados.

I vini in tavola: Petit Arvine 2013 (Ottin, Aosta); Barbera d'Alba 2010 (Hilberg-Pasquero, Priocca).

Commenti: La cuoca del locale, Stefania, è conosciuta per interpretare i piatti della tradizione piemontese in modo semplice e genuino. Tutti i suoi menu iniziano sempre con la classica battuta al coltello accompagnata da una insalatina, che gli Accademici non si sono fatti mancare. Per il convivio, Stefania ha espressamente ideato la torta di peperoni, che è stata un successo per l'indovi-



nato equilibrio dei sapori, e i deliziosi ravioli che hanno incantato tutti i commensali. Giudizi alterni, invece, per la carne e il semifreddo. I vini sono stati scelti con cura. Molto apprezzata la disponibilità dei gestori, sia per l'accoglienza sia per il servizio in tavola. Serata godibile per l'atmosfera rilassata e informale.

CUNEO-SALUZZO
12 febbraio 2015

Ristorante "San Michele" di Giordano Bruno e Marco Isoardi. ●Contrada Mondovi 2, Cuneo; ☎0171/681962; ristorante.sanmichele.cn@live.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a marzo e 15 giorni a novembre. ●Valutazione 8; prezzo 45 €.

Le vivande servite: insalatina di valeriana e uovo in camicia; treccia di filetto di branzino con leggera crema al cerfoglio novello; lasagnetta ripiena di carciofi liguri cotta al forno con la sua salsa; filetto di coniglio in crosta di sesamo e passata di peperoni; tiramisù in tazza con crema allo zabaglione e Pavesini; caffè con piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bellussi); Sauvignon blanc 2013 (Castel Salleg); Verduno Pelaverga 2013 (Bel Colle); Moscato d'Asti 2014 (La Caudrina).

Commenti: Da qualche anno la Delegazione non frequentava questo ristorante e bisogna dire che il ritorno è stato veramente molto piacevole e la cena, concordata con il Delegato, è stata di alto livello. L'ambiente è sempre lo stesso: elegante, raffinato, romantico, ideale per momenti speciali. La cucina ha proposto piatti nei quali è sempre presente la tradizione gastronomica del territorio, rivisitata nella preparazione e curatissima nella presentazione. Particolarmente

apprezzata la treccia di branzino servita su una crema delicatissima. Molto gradito anche il secondo piatto, il filetto di coniglio: il filetto e la parte dorsale del coniglio vengono passati in padella, poi ricoperti di semi di sesamo, quindi la cottura viene conclusa nel forno. La portata che ha unanimemente avuto il massimo dei voti è stata il dessert: un tiramisù in tazza, originale e indimenticabile! Ottimi i vini e il servizio.

PINEROLO
23 gennaio 2015

Ristorante "Osteria La Mimosa" di Franco Pisu, in cucina Franco Pisu. ●Via San Giuseppe 15, Pinerolo (Torino); ☎0121/480601, cell. 334/5708483; osterialamimosa@yahoo.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; filetto di triglia dorato con porri e patate; foglia di verza farcita in due salse all'acqua; ravioli dell'Ogliastra; coppa di maialino di latte arrostita con fagioli e foglie di mirto selvatico; gratin di limone.

I vini in tavola: Vernaccia Valle del Tirso Orriu 2013; Cannonau di Sardegna Moro Mesa 2013; Moscato d'Asti Grimaldi Ca du Sindich 2014.

Commenti: L'osteria può essere definita un locale storico che la scorsa primavera, dopo alcune vicissitudini, ha cambiato gestione. Franco Pisu, solido cuoco al timone dell'Osteria, è andato oltre l'insegna del locale per la qualità dei piatti e la puntualità del servizio, conservando tuttavia l'atmosfera calda e accogliente dell'osteria. Pisu, di origini sarde, d'accordo con il Simposiarca Marco Brighenti, ha proposto un menu ispirato





PIEMONTE segue

quasi completamente alla sua isola, che è risultato convincente. La serata è poi stata caratterizzata da un momento culturale. I coniugi Clara e Gigi Padovani, critici gastronomici, hanno presentato il loro libro *Street Food* (ed. Giunti), intrattenendo i numerosi commensali con dati storici, aneddoti, curiosità e - non potevano mancare - le ricette.

 **PINEROLO**
17 febbraio 2015

Ristorante "Locanda dell'Antica Lucerna" di Marco Lussiana e Costanza Zita, in cucina Marco Lussiana. ●Via Generale Armando Diaz 54, Luserna San Giovanni (Torino); ☎0121/90751; m.lussiana@alice.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane in gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo a buffet (salumi di produzione della locanda, bugie salate, formaggi di valle); zuppa di fagioli e cotiche con crostini "ciccio"; ravioli di salsiccia e topinambour con salsa di acciughe e scorza di limone; filetto di maialino in sfoglia di fegato grasso; frittelle di mele con gelato alla vaniglia; caffè con dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Brut (Detetto); Nebbiolo "Vigna Granda" 2011 (Ghiomo); Moscato d'Asti "Isolabella della croce" 2014 (Valdiserre).

Commenti: Un locale aperto ad ottobre, situato all'interno di un vecchio edificio ristrutturato con cura, collocato nel centro storico di Luserna alta, a quindici chilometri da Pinerolo. Il cuoco Marco Lussiana, dopo alcuni anni passati al fianco di grandi chef (tra questi Walter Eynard del pluristellato "Flipot"), aveva

aperto un ristorante a Rorà, in alta Val Pellice, dove ha potuto mettere a frutto le esperienze acquisite e sperimentare nuove tecniche. Martedì grasso, ultimo giorno di Carnevale, lo chef (Simposiarca Clara Lanza) ha proposto un menu dove la carne di maiale è stata la protagonista; molto apprezzato il secondo, forse troppo semplice il dessert. A fine cena, la Simposiarca ha presentato un'interessante relazione sul cibo durante il Carnevale.



LIGURIA

 **ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE**
29 gennaio 2015

Ristorante "Lamberti" della famiglia Cavalli, in cucina Fabio Dagrada. ●Via Gramsci 57, Alassio (Savona); ☎0182/642747, fax 0182/642438; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre, variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtino di orata farcito di scampi su crema di topinambour; parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala; filetto di gallinella e riduzione al basilico; spaghetti Martelli alla carbonara di astice e tartufo nero scorzone; orata al forno su salsa bagna cauda e carciofi di Albenga; semifreddo alle noccioline del Piemonte con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Trento Doc (Altemasi); Chardonnay 2013 (Villa Marcon di Lunelli); Pinot nero Nawari 2011 (Duca Di Salaparuta).

Commenti: Riunione conviviale in uno dei migliori ristoranti della riviera, già luogo preferito da Massimo Alberini, storico cofondatore dell'Accademia. Piatti al limite della perfezione, accolti all'unanimità da consensi entusiastici. Vini e servizio ottimi. Il gestore e direttore di sala, Bruno Cavalli, ha accolto gli Accademici con cordialità e la serata è stata veramente una bella apertura per l'anno accademico. Complimenti.

 **SAVONA**
15 febbraio 2015

Ristorante "Trattoria Giardino", in cucina Sara Giordano. ●Via C. Briano 5, Località Valleggia, Savona; ☎019/881157; coperti 30. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: stoccafisso in quattro maniere: crudo con scincino e pomodorini; bollito con patate e olive nere; al forno con patate, olive nere e salsa di pomodoro; fritto in pastella.

I vini in tavola: Vermentino; Pigato (piccoli produttori).

Commenti: Trattoria di una volta; locale pulito; piatti semplici ma con materie prime di ottima qualità; servizio efficiente. Per chi ama la semplicità (e lo stoccafisso).



LOMBARDIA

 **ALTO MILANESE**
29 gennaio 2015

Ristorante "Corte" dei fratelli Giovanni e Leonardo Buoso, in cucina Leonardo Buoso. ●Via Camillo Chiesa 36, Pogliano Milanese (Milano); ☎02/93258018, anche fax; lacortestorante@fastwebnet.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto e prima settimana di gennaio; giorno di



chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina d'oca e anatra con panbrioche e composta di frutta; risotto con zucca e fegatini di pollo; piccolo bottaggio di maiale "leggero" con polentina morbida; sfogliatina calda con gelato alla crema e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Frappato Nerello Mascalese 2013 (Cantina Caruso e Minini).

Commenti: Per la prima riunione conviviale dell'anno gli Accademici si sono riuniti in un locale da tempo noto e già segnalato prima della nascita della Delegazione e di cui il tempo ha riconfermato la capacità, la bontà e la cortesia. La "Corte" ha riservato, per l'occasione, tutta la sala e ha proposto un menu in stile lombardo, molto vicino al territorio e ai prodotti stagionali. Lo chef Leonardo Buoso (membro dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe) ha realizzato una serie di portate che hanno saputo solleticare il palato dei commensali con accostamenti di sapori molto equilibrati, pur introducendo nei piatti della tradizione elementi che ne hanno consentito leggerezza e digeribilità. La cena, svolta in un clima di piacevole amicizia, ha permesso al Delegato di aggiornare sui programmi e gli obiettivi della Delegazione.

 **BERGAMO**
12 febbraio 2015

Trattoria "Falconi" di Marco e Giorgio Falconi. ●Via Valbona 81, Ponteranica (Bergamo); ☎035/572236; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: selezioni di affettati toso-bergamaschi con crostino di pane tostato e paté toscano; lardo di Colonnata al pepe bianco; assaggio di polenta di mais spinato di Gandino con crema di Branzi; verdura all'olio d'oliva; casoncelli alla





bergamasca fatti a mano e conditi con burro delle Orobie, salvia, pancetta bergamasca e formai de mut 2.12 (piatto Expo 2015); gigli alla maremmana (trafilatura al bronzo) al ragù bianco toscano con pecorino grattugiato; arrosto di spalla di maialino toscano con porcini trifolati, polenta bramata e patate De. Co. gialle di Martinengo con sfilacci di speck e rosmarino; bocconcini di chianina stufati al Valcalepio rosso; trilogia di formaggi con marmellate; tortino al cacao e crema pasticciera.

I vini in tavola: Prosecco e Valcalepio (Vinicola Falconi).

Commenti: Particolarmente affollata la serata del giovedì grasso e con un'atmosfera davvero allegra; il merito è del Delegato ma, soprattutto, del relatore: Alfredo Pelle, bravo e scoppiettante, ha strappato ripetuti applausi. Le domande allo chef Giorgio, poi, non finivano mai. Fra i numerosi piatti hanno trionfato gli antipasti, il dolce e i formaggi; tutti gli altri (primi e secondi) erano interessanti anche se i casoncelli, pur sapori e ben conditi, causa i quasi 50 coperti, in qualche caso sono stati serviti un po' freddi. Ospite d'onore il Coordinatore Territoriale al quale Pelle ha fatto dono di una apprezzatissima brochure sull'argomento relazionato: "I problemi dell'olio di oliva". Interessanti e dotti gli interventi del dottor Suter, di Pier Enzo Baruffi, di Ernesto Tucci e dell'architetto Paganì, amante dell'olio del lago d'Iseo particolarmente pregiato e ricercatissimo. Perfetto il connubio fra la cucina orobica e quella toscana.

MANTOVA 19 febbraio 2015

Trattoria "da Giacomo" di Gianni Calciolari e Alessia Olivieri. ●Via Cadè 4, Villanova de Bellis, San Giorgio di Mantova (Mantova); ☎0376/371152,



fax 0376/274866; gianni67.calciolari@gmail.com, www.dagiacomotrattoria.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo, non custodito; ferie 10 giorni in luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di finocchi crudi con speck d'anatra affumicato e tortino di pasta sfoglia con verdure; paccheri con crema di ceci e baccalà; costolete d'agnello e filetto di petto d'oca marinato al pepe con mostarda di mele e pere; tortino di mandorle, nocciole e zabaione.

I vini in tavola: Lugana (Tenuta Rovaglia Zweifel-Azzone, Pozzolengo); Valpolicella (Corte Moschina di Roncà).

Commenti: Trattoria gradevole e accogliente nella sua sobria semplicità d'arredo. La piacevole sorpresa viene poi in tavola: il menu rivela l'impegno della cucina a proporsi con piatti che, rispettata la tradizione del mangiar mantovano, cercano anche altre strade. Così è stato già dall'antipasto, finalmente fresco e leggero, e nel primo piatto, decisamente intrigante nell'accostamento tra ceci e baccalà. Non certo frequente nel panorama mantovano la presenza dello speck d'anatra e del petto d'oca. Carta dei vini di tutto rispetto, dal terroir a ben oltre. Gestione classicamente familiare: papà Gianni in sala, mamma Alessia ai fornelli, figlio Giacomo (che dà il nome alla trattoria) definiscono lo staff della mini-impresa, da tanti anni radicata nel borgo.

MILANO BRERA 28 gennaio 2015

Ristorante "La taverna della trisa" di Sergio Chesani, in cucina Maurizio Pomati. ●Via Francesco Ferrucci 1, Milano; ☎02/341304; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,39; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ciuiga, mortandela e polenta di castagne; canederli; brasato al vino di sambuco; strudel di mele.

I vini in tavola: Spumante Chardonnay brut al ribes nero (Cavit); Schiava gentile Sort Magre 2013 (Pravis di Lasino); Teroldego Ternet 2011 (Schwarzhof, San Michele all'Adige); Moscato rosa 2011 (Zeni, Grumo).



Commenti: In un ristorante con quarant'anni di storia, la passione del patron Sergio Chesani fa vivere la cucina povera del Trentino, da lui raccontata con mirabile maestria. L'incontro con piatti poco conosciuti da chi frequenta le stazioni turistiche e un'esperienza da provare.

VALLECAMONICA 5 febbraio 2015

Ristorante "Paul Haster" di Luca Maffolini. ●Via Nazionale 81, Gianico (Brescia); ☎348/7133690; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: galletto italiano marinato per 24 ore e rosolato allo spiedo; hamburger di chianina 200 g servito con fetta di edamer; hamburger di fassona piemontese servito con fetta di edamer; würstel di suino 450 g affumicato e cotto alla piastra. Birra Eva (birrifico Lorem Ipsum); Birra Aktien Buronator (Birrifico Aktien); Birra Calypso (Birrifico Valcavallina).

Commenti: Locale gestito con entusiasmo da tre ragazzi che propongono un menu semplice e adatto ai giovani. Ha colpito la cura per la scelta della materia prima e per il suo condimento, che dimostra come, anche in un locale destinato ai giovani e con una cucina semplice, la qualità è un particolare di non poco conto. Ottima possibilità di scelta fra le varie birre, ognuna con un proprio carattere, in grado di accontentare qualsiasi palato.

VARESE 11 febbraio 2015

Ristorante "La Bevera" delle famiglie Bucci e Rizzi. ●Frazione Bevera 14,

Viggiù (Varese); ☎0332/486350, info@bevera.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,68; prezzo 30 €.

Le vivande servite: pane nero con pâté di cinghiale, lardo e gnervitt con Prosecco; cassoeula con polenta; formaggino sott'olio; zabaione con gelato.

I vini in tavola: Barbera d'Asti San Nicolao (Terre da vino).

Commenti: Da troppo tempo si aspettava l'arrivo di una riunione conviviale della tradizione, con il piatto un tempo più celebrato nei mesi invernali: la cassoeula. Il piatto forte è stato molto gradito (solo tre persone su 35 hanno chiesto un'alternativa) e quasi tutti hanno replicato chiedendo il bis. Lo chef Chicco Rizzi è riuscito a vincere la sua timidezza rubando il microfono al preparatissimo Simposiarca della serata Erik Ernst, raccontando le fasi salienti della sua procedura di preparazione e cottura. Il cuoco ha sorpreso un po' tutti raccontando che, fatta eccezione per le parti molto grasse del maiale, cotenna e cotechino, lui cuoce le verze insieme alla carne senza sbollentarle a parte e il risultato è stato ottimo. Tra le caratteristiche positive del piatto, oltre alla morbidezza e all'abbondanza di verze e carne, si è notato il gusto molto intenso e profumato del cotechino. Anche l'aperitivo in piedi è stato apprezzato con la sorpresa di un ottimo pâté non previsto nel menu.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA 19 febbraio 2015

Ristorante "Guallina" di Elena Delù, in cucina Carlo Carrege. ●Via Molino Faenza 19, frazione Guallina, Morta-



LOMBARDIA segue

ra (Pavia); ☎0384/91962; elena.gualina@gmail.com, www.trattoriaguallina.it; coperti: 30. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane giugno-luglio e una settimana a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione: 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cestino di pane con ovetto di quaglia; risotto bagnato con Bonarda e con carne di salame d'oca e fagiolini dell'occhio; ragò d'oca con polenta 8 file Marano; frutta fresca.

I vini in tavola: Pinot nero brut (Scuropasso di Pietra de Giorgi); Bonarda biologica Oltrepò Pavese Doc 2013 (I Doria di Montalto Pavese); Sangue di Giuda Doc 2012 (Picchioni di Canneto Pavese).

Commenti: Edy Fantasma ha aperto nel 1986 questa trattoria dall'ambiente confortevole, con una cucina tradizionale. La signora Elena ha accolto gli Accademici con un simpatico aperitivo. Al tocco della campana, il Delegato Giovanni Canelli ha presentato il nuovo Accademico Sandro Scevola. A mensa, dopo un assaggio di salumi e di pâté d'oca, è seguito un curioso cestino di pane con uovo di quaglia. Sorprendente la generosità dell'oca apprezzata nel risotto, che ha riscosso ampi consensi per l'equilibrio dei sapori e per la buona cottura, e nel gradevole ragò con verze e un assaggio di polenta. Scelta adeguata dei vini così come il rapporto servizio-qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
29 gennaio 2015

Ristorante "Unterwirt" della famiglia Tauber. ●Via Josef Telser 2, Velturmo (Bolzano); ☎0472/855225, fax 0472/855048; www.unterwirt.it; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente, non custodito; ferie maggio, novembre; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,5; prezzo 44 €.

Le vivande servite: salsicce affumicate della pecora della Val di Funes con formaggio fresco alle castagne e



crema di vino bianco altoatesino con crostini alla cannella; tagliatelle di castagne di Velturmo in salsa di cipollotti e formaggio grigio; tagliata di manzo della Valle Isarco con "geròsti" di canederli e salsa di Pinot nero; tortino di grano saraceno con mirtilli, yogurt e gelato cremoso della birra di castagne.

I vini in tavola: Kerner Aristos Doc (Cantina Valle Isarco, Chiusa); Alto Adige Pinot nero Doc (Tenuta Garlder, Velturmo); Gewürztraminer, Nectaris Passito Doc (Cantina Valle Isarco, Chiusa).

Commenti: Grazie al Simposiarca Rudiger Nitz, la Delegazione torna a visitare questo piacevole e confortevole albergo-ristorante, confermando e migliorando l'impressione ricevuta quattro anni orsono. Il locale ha fatto della castagna la sua bandiera e ne fa largo uso in cucina, come dimostra il menu proposto, e non solo. È evidente la ricerca di materie prime autoctone di superba qualità, trasformate in cucina con esiti riusciti (antipasto e primo), contrastanti (sulla carne gli Accademici non hanno espresso valutazioni uniformi) e migliorabili (l'acido dello yogurt nel dessert male si sposava con gli altri deliziosi sapori). Il servizio è stato molto attento e i vini, gentilmente offerti dalla Cantina Valle Isarco, di cui il direttore ha illustrato caratteristiche e qualità, molto apprezzati. Prezzo onesto.



VENETO

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
24 gennaio 2015

Ristorante "Le Clementine" di Luciana Vallese. ●Via Colombano 1239/b, Badia Polesine (Rovigo); ☎0425/590729, anche fax; agriturismo@lecllementine.it, www.lecllementine.it; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: i salumi delle "Clementine" (salame fresco, salame stagionato, lonza, pancetta e lardello) con "pinza onta" (focaccia di pane con ciccioli di maiale) e "schizoto col radesèlo" (pane basso sfogliato condito con omento di maiale); maltagliati in brodo di fagioli; bondola con purè di patate; ossi e zampetti di maiale bolliti con cren e mostarde di casa; fagioli in umido; zucca caramellata; crostoli e assortimento di dolcetti.

I vini in tavola: Friulano 2013, Cabernet Franc 2013 (E. Bortolusso); Prosecco extra dry (Mazzolada); Verdizzo Friulano (E. Bortolusso).

Commenti: Il convivio d'inverno dedicato alla cucina del maiale si è tenuto ancora una volta in questo agriturismo, in cui si pratica la cucina della tradizione e del territorio utilizzando principalmente i prodotti dell'azienda familiare. La riuscita del

pranzo è stata ottima, a iniziare dai saporiti salumi di casa seguiti da una buonissima pasta e fagioli (il piatto più apprezzato), dalla tradizionale bondola, per arrivare agli ossi e agli zampetti di maiale bolliti e serviti fumanti cosparsi di sale grosso. Molto apprezzati anche i contorni, il dessert e i vini. Dopo il commento finale, calorosi e meritati applausi hanno salutato la consegna, da parte del Delegato, del piatto dell'Accademia alla signora Luciana e al marito Beppe, che da quasi venticinque anni conducono ottimamente questo locale.

TREVISO
13 febbraio 2015

Ristorante "Da Fernanda" di Simonetta Feltrin e Mauro Carraro, in cucina Mauro Carraro. ●Via Cendon 99, Silea (Treviso); ☎0422/94682, cell. 335/434535; info@dafernanda.it, www.dafernanda.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° all'8 gennaio e due settimane in agosto; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con sale del Doge; cappuccino di baccalà con brioche al radicchio; "bigoli mori" in salsa; rosa di branzino croccante su crema di castagne; sorbetto al mojito; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg (Cantine Bellussi, Valdobbiadene); Soave classico Doc (Cantina Monte Tondo, Soave); Lugana Docg Pratello 2013 (Cantina Pratello, Padenghe sul Garda); Colli di Conegliano Refrontolo Passito Docg Fervo 2013 (Cantine Astoria, Refrontolo).

Commenti: Gradevoli i tre crostini con acciuga marinata, acciuga salata e salmone marinato, accompagnati da appropriate salse. Straordinario l'antipasto per la felicità dell'idea: il cucchiaino entra incuriosito nella preparazione, attraverso uno strato di polenta cremosa (il colore della pannina!), penetra nel baccalà mantecato (difficile trovarne l'uguale) e continua raccogliendo una purea di lenticchie (il colore del caffè) che avvolge e nasconde il baccalà e, una volta colmo, arriva alla bocca sorprendendo, dopo la vista, anche il palato, da provare! Classici, nel vero senso della parola, i "bigoli in salsa", estrusi in casa dal "bigolaro" (ottenuti da una miscela di farine integrale e di normale grano tenero) e conditi con la



“salsa” per antonomasia (acciuغه e cipolla) nella quale le proporzioni dei due ingredienti richiamano sapori antichi. Pregevole e originale la rosa di branzino. Corretto il mojito. Buoni i dolci, ottimi i vini.

TREVISO-ALTA MARCA

13 febbraio 2015

Ristorante “Antica Osteria via Brandolini” di Giovanni e Umberto Perenzin e Carla Canel snc, in cucina Mirko Bon. ●Via Brando Brandolini 35, Solighetto (Treviso); ☎0438/82590; anticaosteriabrandolini@gmail.com, www.anticaosteriabrandolini.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio, ultima settimana di luglio e prima di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: radicchio tardivo pastellato; polpettine di carne; formaggio grana in scaglie; zuppa di fagioli con radicchio di campo; gnocchi di patate con ragù di vitello e radicchio; gallo di Farrò in tegame; cinghiale d’Alta Marca alla cacciatora; radicchio di campo e ciccioli di lardo; gelato alla vaniglia con uvetta; torta di mele; crostoli e frittelle veneziane.

I vini in tavola: Prosecco spumante brut Docg (Cantina Antica Osteria); Verdiso 2013 (azienda Balancin); Merlot 2013 Doc (Cantina Colli del Soligo); Marzemino veneto (azienda Nardi Giordano).

Commenti: Per la riunione conviviale di Carnevale, la Delegazione è tornata in un locale di antica tradizione, saldamente gestito da Giovanni Perenzin. Il menu, studiato e presentato dal Consultore Vittorio Zanini, ha risposto pienamente alle aspettative. Il radicchio con i fagioli, gli gnocchi molto delicati e squisitamente conditi, e il gallo di cortile preparato con un ricco sugo sapientemente dosato

nei componenti, sono stati piatti semplici ma molto apprezzati. Una sicura novità è stato il cinghiale che ormai si trova sempre più frequentemente nei locali della pedemontana trevigiana per essere diventato un animale stanziale. Durante la serata, il Maestro Lino Dinetto ha parlato della sua esperienza di pittore che ha attraversato, con i più grandi nomi del Novecento, il processo di maturazione dell’arte contemporanea.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

30 gennaio 2015

Ristorante “Da Regina” di Giovanni Modolo. ●Via Pedemontana 59, Polcenigo (Pordenone); ☎0434/74586, anche fax; info@ristorantedaregina.it; coperti 70. ●Parcheggio interno; ferie 15 giorni in ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: aperitivo con crostini di pane nero e gorgonzola; verdure pastellate e frittura di totani; calamari ripieni su vellutata di patate; risotto con “Poro dell’Alto Livenza”; carciofo in tecia brasato con gamberi e zafferano; panna cotta allo zafferano.

I vini in tavola: Spumante brut “Birbo” (Rive Col de Fer); Chardonnay 2013 (Conte Brandolini d’Adda); Traminer aromatico 2013 (Fernanda Cappello); Moscato “075 carati” (Piera Martellozzo).

Commenti: Il convivio d’inverno era dedicato allo zafferano dell’Alto Li-



venza, coltivato nella pedemontana pordenonese. Unendo passione per la tradizione al coraggio dell’innovazione, Giovanni Modolo ha cercato un’armonia tra la preziosa spezia - o condimento? - e gli ingredienti di ogni pietanza, realizzando un menu che, pur con qualche doveroso appunto, ha pienamente soddisfatto i numerosi Accademici. Ottima e fragrante la frittura di totani servita con l’aperitivo; alcune critiche ai calamari: qualcuno avrebbe gradito solo l’orzotto del ripieno con profumo di zafferano; plauso unanime al risotto, ben mantecato ed equilibrato in aroma e sapore. Nota di merito al carciofo con gamberi, mentre nella panna cotta la presenza dello zafferano era troppo discreta. Vini del territorio molto gradevoli. Servizio curato e solerte, atmosfera familiare in un ambiente accogliente, riscaldato dal caminetto.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

21 febbraio 2015

Trattoria “da Massimino” di Massimo Bena e Giulia Bernardi, in cucina Massimo Bena. ●Via A. Gramsci 3/i, Piano Nuovo (Bologna); ☎051/4126916, cell. 392/0363832; info@damassimino.com, www.damassimino.com; coperti 35+45 (all’aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: dadini di ceci fritti; sfornato di spinaci con letto di fonduta di castelmagno; risotto al radicchio rosso, salsiccia croccante e crema di castelmagno; guanciale di frisona piemontese su letto di rapa

rossa, yogurt montato e frutto della passione; sfogliata con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Cartizze (Drusian); Pignoletto spumantizzato Colli Bolognesi (Chiarli); Pinot nero Colli Bolognesi (Vallania).

Commenti: Alla presenza di un buon numero di Accademici, Massimo Bena, giovane chef professionalmente formato in significativi locali bolognesi, ha proposto la sua cucina nel nuovo locale. Nel rispetto delle tradizioni, con maestria, lo chef ha presentato, introducendo costantemente nuove idee e delizie, ottimi piatti equilibrati nei sapori e nei profumi, realizzati con un’armonica composizione, alla continua ricerca della qualità delle materie prime e in sintonia con prodotti che seguono i naturali ritmi delle stagioni. Il convivio, aperto da un gradevole extra e da un delizioso sfornatino di spinaci, seguiti da un ottimo risotto, ha visto in tavola il piatto forte della cena: il morbido guanciale di frisona piemontese. La chiusura non poteva essere più emozionante, il bicchierino di yogurt montato ma, soprattutto, la sfogliata di crema hanno sorpreso ed entusiasmato i convitati. Una più che gradevole sorpresa: piatti di alta qualità e un giovane e promettente chef da seguire con attenzione.

BOLOGNA-SAN LUCA

27 gennaio 2015

Ristorante dell’“Hotel Calzavecchio” di Calzavecchio srl. ●Via Calzavecchio 1, Casalecchio di Reno (Bologna); ☎051/571226; coperti 180. ●Parcheggio comodo; ferie mai. ●Valutazione 8; prezzo 32 €.

Le vivande servite: tortelli rosa di bufala e melanzane al filetto di pomodoro; verdure di stagione sott’olio, marinate e in agrodolce di produzione propria; tagliere di pizze mille sapori e gran calzone napoletano; bocconcini di mozzarella di bufala campana; tagliere di formaggi dei colli bolognesi con mostarde di frutta; involtini di speck e caprino; insalata di mare con polpo, olio e limone; alici marinate; salmone al forno alla mediterranea; arrosto di vitello al Marsala; roastbeef in salsa demi-glace; torta di riso; tiramisù; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pignoletto frizzante e fermo; Lambrusco di Sorbara; Sangio-





EMILIA ROMAGNA segue

vese di Romagna (tutti in selezioni "Calzavecchio").

Commenti: L'albergo, onusto di 400 anni di storia e recentemente restaurato e ristrutturato, è nel centro di Casalecchio di Reno e vanta anche un ottimo ristorante e numerose sale convegni. Una di queste ha accolto l'annuale assemblea della Delegazione che, dopo aver stabilito il programma per il 2015, si è trasferita al ristorante. Più di settanta gli Accademici, con molti coniugi. Il Simposiarca Lucio Montone, ben noto per le sue capacità organizzative, nonché bravissimo cuoco-gentiluomo, si era prodigato perché tutto riuscisse nel migliore dei modi. E così è stato. Da oscar il rapporto qualità-prezzo per la selezione rigorosa e la freschezza delle materie prime e la corretta semplicità delle preparazioni.

BORG VAL DI TARO 21 febbraio 2015

Ristorante "A La Maison", in cucina Sandra Piazza con il figlio Nicolò. ●Piazza Matteotti 18, Fornovo Taro (Parma); ☎0525/2691; andrea.piazza@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 25 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,54; prezzo fino a 35€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta fritta con battuto di lardo pesto; salamino al vino bianco; cotiche con fagioli; fegato ratellato; musetti e piedini; anolini in brodo; gelato alla crema con frutti di bosco.

I vini in tavola: Lambrusco e Malvasia dei Colli di Parma.

Commenti: La riunione conviviale, denominata "maialata", celebra il maiale nella tradizione locale. La manifestazione ha avuto due momenti ufficiali con la consegna del materiale associativo al nuovo socio Francesco Mariani e con il conferimento di un distintivo a Franco Brugnoli e Antonio Ferrari che quest'anno celebrano 35 anni di appartenenza all'Accademia. Sono stati riportati i saluti del Segretario Generale Paolo Petroni e del Consiglio di Presidenza a tutti gli amici Accademici. Espletate le funzioni di prassi, il Simposiarca della giornata, Angelo Ablondi, ha intrattenuto con spunti e aneddoti sui piatti del menu, che hanno simpaticamente rallegrato gli Accademici. Le pietanze hanno riscosso un vivo successo per l'equilibrio dei sapori, la giusta cottura e la qualità delle

carni. È stato difficile riconoscere la prevalenza di un piatto, in un menu che per la cura apportata ad ogni pietanza ha conseguito un consenso alto e unanime. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 27 gennaio 2015

Ristorante "Insolito Ristorante" di Daniele Baruzzi e Stefano Zappi, in cucina Daniele Baruzzi. ●Via Emilio Babini 22, Russi (Ravenna); ☎0544/582954, cell. 335/6694069; info@ristoranteinsolito.com, www.ristoranteinsolito.com; coperti 48. ●Parcheggio zona pedonale; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortelli zucca e patata; gnocchi di semolino con speck, porcini e fonduta al parmigiano reggiano; cappelletti romagnoli al ragù; sandwich di manzo con pancetta croccante, chips di verdura e salsa al vino rosso; rosticini di agnello con budino di cipolla e olio alle erbe; mazzancolle rosolate con lardo di mora, riccia e pepe rosa; selezione 3 formaggi con i loro accompagnamenti.

I vini in tavola: Pinot nero (Coltorenzio); Sangiovese superiore Never Walk Alone Doc (Cantina Leone Conti Faenza); Albana Passita (Fattoria Monticino Rosso).

Commenti: La Consulta di Delegazione, in occasione dell'incontro mirato a pianificare i programmi, gli impegni e le riunioni conviviali che verranno svolte nel corso dell'anno, si è riunita presso questo locale dall'ambiente elegante e raffinato, accolta dai proprietari Stefano e Daniele di cui quest'ultimo anche chef. L'occasione ha permesso di assaporare pietanze diverse (dai primi, alla carne, al pesce sino ai formaggi) e i riscontri positivi sono stati unanimi. Servizio al tavolo ben gestito, curato e molto professionale anche nell'offrire spiegazioni e curiosità inerenti ai piatti scelti. Ricca la carta dei vini (con oltre 200 etichette), gustosa la selezione dei formaggi arricchita da



gli accompagnamenti. Impresione ottima.

FAENZA 20 gennaio 2015

Ristorante "Sette Dollari", in cucina Giacomo Monti. ●Via Strada Casale 7, Brisighella (Ravenna); ☎0546/88070; coperti 30. ●Parcheggio comodo, incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,19; prezzo 30 €.

Le vivande servite: misto di crostini ai sapori di bosco e di caccia su pane tostato di Giacomo; riso al parmigiano "vacche rosse" (28 mesi di stagionatura) al rosa dei cachi; tagliatelle romagnole ai porcini di bosco; antico tortello di patate al ragù di cinghiale; capretto al forno, alla brace di ginepro; purea di finocchio, patate avvolte al lardo di Colonnata; panna caramellata al forno.

I vini in tavola: Prosecco Five Stars (Bosca); Sauvignon Borgo Tesis 2013 (Fantinel); Sangiovese riserva 2011 (Cesari).

Commenti: Prima riunione conviviale per gli Accademici faentini che si sono ritrovati numerosi. Lo chef Giacomo Monti ha proposto una curata e riuscita successione di piatti dai sapori decisi. Fra questi, il più apprezzato è stato l'ottimo capretto di Lutirano, la cui eccellente carne è stata perfettamente arrostita nel forno a legna, degnamente accompagnato da patate al lardo, cotte sotto la brace. Piacevoli i crostini ai sapori di bosco e caccia, fatti con pane cotto nel forno a legna, nonché i tortelli di patate al ragù di cinghiale. Giudizi dissonanti sul risotto, in particolare per l'esecuzione della cottura del riso stesso. Valido il dessert e discreti i vini in abbinamento. Corretto e pre-

muroso il servizio. L'ambiente, senza pretese, ha penalizzato la votazione finale. Lo Scalco della serata, Giovanni Collina, ha illustrato agli Accademici la storia dei menu.

IMOLA 23 gennaio 2015

Ristorante "Osteria Callegherie" di Leonardo Mantovani, in cucina Alessandro Sasdelli. ●Via Callegherie 13, Imola (Bologna); ☎0542/33507, anche fax; osteria@callegherie.it, www.callegherie.it; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie 1°-8 gennaio e agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfilacci di coniglio rosolati al tegame, profumati al timo con sformatino di zucca; tortelli farciti allo stracotto in sugo d'arrosto; guanciale di manzo brasato salsa al Pelaverga con tortino di patate al latte; tortino di carote farcito al mascarpone; vellutata alle fave di tonka; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Balbino 2013 Vermentino di Maremma Toscana (Terenzi); Cascina Massara 2013 Verduno Pelaverga (Burlotto); Zibibbo vino liquoroso (Alagna, Marsala).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per il rendiconto della gestione dell'anno 2014. Il menu è stato ben curato, a partire dagli sfilacci di coniglio apparsi molto gustosi, col giusto sapore e lasciando gradevolezza nel palato. I tortelli, ben presentati con un ripieno insaporito dal sugo d'arrosto, hanno preceduto il guanciale tenerissimo e vellutato, uno dei migliori in assoluto. La chiusura è arrivata con un tortino di ca-



rote farcito al mascarpone che, per la sua bontà, ha conquistato l'oscar della cena. Validissimo il Vermentino, ben abbinato, mentre il Pelaverga, per quanto gradevole al palato, non era forse l'ideale da abbinare al brasato. Al termine, un applauso alla brigata di cucina guidata da Alessandro Sasdelli e al personale di servizio ha coronato la riunione conviviale conclusa dalla consegna, da parte del Delegato, al sempre attento e disponibile gestore Leonardo Mantovani della vetrofania e del piatto in silver dell'Accademia.

LUGO DI ROMAGNA 28 gennaio 2015

Ristorante "Osteria del Boccaccio" di Valentina Matulli e Davide Mazzotti, in cucina Valentina Matulli e Davide Mazzotti. ●Via San Vitale 14, Sant'Agata sul Santerno (Ravenna); ☎0545/916264; stefano@osteriadelboccaccio.it, www.osteriadelboccaccio.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (in estate anche domenica). ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con salumi romagnoli e crudo di Parma S. Ilario 30 mesi al coltello; soufflé al radicchio tardivo con crema di taleggio dolce Dop; pasta e fagioli; filetto di manzo con cipolla caramellata e fonduta di lardo con verdure alla griglia e patate al forno; semifreddo alla robiola con uva appassita e noccioline; piccoli taglieri di crostata con marmellate della casa e zuccherini.

I vini in tavola: Metodo classico brut Doc (Lini 910); Terra Albana 2013 Doc (Villa Papiano); Le Morine Sangiovese riserva 2008 Doc; Malvasia Passita di uve stramature Doc (entrambi Monticino Rosso).

Commenti: Splendida serata conviviale, in cui gli Accademici si sono confrontati su diversi aspetti della gastronomia italiana e della vita accademica. Cucina genuina, piatti ben preparati, gentilezza e grande accoglienza in questa osteria in cui gli Accademici sono sempre i benvenuti. Superlativa la pasta e fagioli, come gli antipasti e i dolci.

MODENA 9 febbraio 2015

Trattoria "Omer" di Omer Caiumi. ●Via Torre 33, Modena; ☎059/218050; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; giorno

di chiusura giovedì. ●Valutazione 6,63; prezzo 30 €.

Le vivande servite: tagliatelle al Lambrusco; spaghetti con la cipolla; polpettone; purè con cipolla; scaloppine alla cardinale; funghi dorati; torta di zucca.

I vini in tavola: Lambrusco Grasparossa Nivola Doc (Cleto Chiarli); Lambrusco di Sorbara "Tenuta Mantovani" (Chiarli 1860).

Commenti: Trattoria tradizionale a conduzione familiare, con Omer e la moglie in cucina e il nipote efficientissimo a servire ai tavoli. Il locale, fondato negli anni Settanta, ha mantenuto lo stile dell'epoca e appare un po' "vintage". La cucina riprende la tradizione locale con spunti dalle antiche ricette estensi. Molto apprezzate le tagliatelle con la cipolla, piatto solo apparentemente semplice e qui cucinato con grande equilibrio di sapori. Buon recupero dalla tradizione con la scaloppina alla cardinale e il purè con la cipolla stufata. Apprezzata la torta alla zucca. Vini tipici del territorio. La tagliatella al sapore di Lambrusco è sembrata, a molti, troppo appesantita da panna e formaggio; il polpettone, pur saporito, era poco consistente, probabilmente per eccesso di cottura. In generale è stata una piacevole serata con cui la Delegazione ha aperto il nuovo anno.

RAVENNA ROMEA 29 gennaio 2015

Ristorante "Amemipiace" di Ivano Ravaioli, in cucina Cinzia Ravaioli. ●Via Reale 40, Camerlona di Ravenna (Ravenna); ☎0544/502494; ravaioliivano@hotmail.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 agosto e 25 dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato; sarde in saor; molluschi alla tarantina; gamberi con polenta bianca; moscardini su cavolo viola; paccheri con scampi e carciofi; pinzimonio di verdure fresche croccanti miste; rombo con patate fritte; fritto di calamaretti; macedonia; tiramisù.

I vini in tavola: Drei Donà il Tornese 2013; Drei Donà il Notturmo Sangiovese Forlì Igt 2012 (entrambi Tenuta Palazza di Massa di Vecchiazano).

Commenti: Lo staff del locale, composto dai due gestori, marito e moglie, e dalla loro figlia, oltre a profes-



sionalità, offre estrema gentilezza e premura. La serata è iniziata con una serie di ottimi antipasti; il primo di paccheri al sugo di carciofi e scampo ha preceduto un pinzimonio fresco e i due secondi: una fetta di rombo con patate fritte e un fritto di calamaretti. La cena si è chiusa con un'ottima macedonia di frutta fresca e con un altrettanto buon tiramisù. La maggioranza degli Accademici e ospiti ha pasteggiato con il Tornese del 2013 della tenuta. Il prezzo è stato equo per la qualità, la bontà e il servizio offerti. Il locale e la cucina hanno incontrato la soddisfazione di tutti gli Accademici.

REGGIO EMILIA 4 febbraio 2015

Ristorante "A mangiare" di Donatella Donati e Olaz Agouès, in cucina Olaz Agouès. ●Viale Monte Grappa 3, Reggio Emilia; ☎0522/433600, cell. 331/6397972; www.ristoranteamangiare.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane ad agosto e una a gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di parmigiano reggiano con mostarda di pere; bocconcini di baccalà in pastella al profumo di aglio e rosmarino; tortelli di patate, tosone e tartufo nero con crema di porcini; trancio di baccalà confit; insalatina di puntarelle e acciughe; broccoli e pil pil; dolce autunno-inverno, vin brûlé e castagne.



I vini in tavola: Lugana Doc Molin (azienda agricola Provenza).

Commenti: Ad una proficua assemblea di Delegazione, è seguita una riunione conviviale degna di essere ricordata, sia per la qualità eccellente dei piatti serviti sia per la professionalità della brigata di sala. Questo ristorante, dal nome che parrebbe solo una pleonastica indicazione ("A mangiare"), in realtà fa di esso una verità eminente per antonomasia. Da qualche tempo la Delegazione mancava da questo elegante locale, in cui l'accogliente ambientazione fa da sfondo alla discreta sobrietà di chi porge i curatissimi piatti con gesto impeccabile, arricchito da generosi ragguagli. Simpatica anche la passione con cui la cuoca basca ha intrattenuto gli Accademici svelando i segreti della convivenza di ingredienti arditamente assemblati. Complimenti al Simposiarca Vittorio Corradi.

RICCIONE-CATTOLICA 30 gennaio 2015

Ristorante "Azzurra" di Maurizio Signorini. ●Piazzale Azzurra 2, Riccione (Rimini); ☎0541/648604, 0541/647866; info@ristoranteazzurra.com, www.ristoranteazzurra.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostone di pane con acciughe e agrumi; canocchie e carciofi cotti a bassa temperatura; polenta con vongole, canocchie, calamaretti, cannelli e pomodoro; baccalà con patate, olive, cipolla, capperi e pomodoro; gelato di pistacchio di Bronte.

I vini in tavola: Franciacorta brut (La Montina, Monticelli Brusati); Pa-



EMILIA ROMAGNA segue

cherhof Silvaner Alto Adige Doc 2012 (Andreas Huber Pacherhof, Novacella); Ora San Patrignano Romagna Sangiovese superiore Doc 2011 (San Patrignano, Coriano); Talandina Romagna Albana Spumante Doc 2013 (Celli, Bertinoro).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti in assemblea della Delegazione nella comoda ed elegante sala superiore a loro riservata. Serviti in modo discreto e puntuale, hanno potuto degustare ottimi vini e piatti ben presentati, fra i quali hanno apprezzato particolarmente il crostone e le canocchie, il baccalà e il gelato. Bella e proficua serata in un ristorante ben noto, nel quale è sempre piacevole ritrovarsi a tavola.



TOSCANA

FIRENZE
25 febbraio 2015

Ristorante "Oliviero" di Francesco Altomare, in cucina Duccio Pistolessi. ●Via delle Terme 51/r, Firenze; ☎055/212421, fax 055/2302407; olivioristorante@interfree.it, www.ristoranteoliviero.com; coperti 85. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di carciofi con fonduta al pecorino; stracciatella; gran carrello dei bolliti con le sue classiche salse e il purè; torta di mele, secondo la ricetta di Paolo Petroni, con gelato di crema.

I vini in tavola: Lambrusco Giuseppe Verdi (Cantine Ceci).

Commenti: Come ormai tradizione consolidata, anche quest'anno gli Accademici della Delegazione e quelli, numerosi, venuti dalle Delegazioni vicine, hanno potuto godere dello splendido bollito del ristorante "Oliviero". Preceduto da un gradevolissimo sformatino di carciofi con fonduta di pecorino e da un'ottima stracciatella, il piatto forte della serata, lo splendido bollito, servito direttamente nei piatti, senza l'uso del car-



rello in considerazione del gran numero di commensali, ha trovato unanime e convinto apprezzamento. Lo chef, Duccio Pistolessi, oltre a raccogliere il meritato plauso degli Accademici, ha illustrato l'ottima ricetta di Paolo Petroni per la torta di mele.

FIRENZE PITTI
5 febbraio 2015

Ristorante "Trattoria del Pesce" della famiglia Falugiani. ●Via Cassia per Siena 124, San Casciano in Val di Pesa, Bargino (Firenze); ☎055/8249045, anche fax, cell. 339/8190735; latrattoriadelpesce@live.it, www.latrattoriadelpesce.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 10 al 30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,73; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acciughe Mar Cantabrico "serie limitata" con pani scelti e burro dolce Charentes-Poitou AOP; zuppetta con frutti di mare, molluschi e crostacei; paccheri al germe di grano "Morelli" con calamari nostrali, pescato di amo e arselle; peposo di polpo "all'elbana"; soufflé di cioccolato fondente all'olio evo con gelato al croccantino di semi di sesamo.

I vini in tavola: Vermentino Bolgheri Grattamacco 2012 (Collemassari, Bolgheri); Rosé Sangiovese e Canaiolo Val delle Corti 2013 (Val delle Corti, Radda in Chianti).

Commenti: Riunione conviviale caratterizzata dal pesce e dall'olio. L'amico Consulatore Donato Creti ha il-

lustrato gli abbinamenti tra olio e piatti serviti. Erano a disposizione dei commensali cinque varietà di olio di alta qualità, provenienti da Toscana, Puglia, Campania, Abruzzo e Trentino. È stata mossa una critica sull'abbinamento inopportuno del burro che accompagnava le eccellenti acciughe sott'olio. Ottima la zuppetta di frutti di mare e i paccheri cotti al dente. Interessante la trasposizione culinaria di un piatto tipico toscano, il "peposo all'imprunetina", nel peposo di polpo "all'elbana" da cui spiccava il profumo di una miscela di erbe aromatiche raccolte sull'isola d'Elba, con l'elicriso come componente caratterizzante. Originale e delizioso il dolce.

**GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO**
4 febbraio 2015

Ristorante "Eliseo" di Franco Simonini. ●Via Cavour 28, Galliciano (Lucca); ☎0583/74031, fax 0583/730024; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: "manafregoli"; crostini di polenta; bruschetta; tortelloni allo scorzone; zuppa di verdura e fagioli; triangoli di spinaci con porro e salsiccia; bocconcini al pepe verde; sformato; filetto di trota fritta alle erbe; insalatina mista; dolce della casa "Il Francescano". Grappa Candolini.

I vini in tavola: Chianti dei Colli Senesi (Fattoria Fornacelle); Syrah Igt Toscana (Tenuta Mordini, Albiano, Barga); Pignoletto dei Colli Bolognesi.

Commenti: I piatti proposti da Eliseo interpretano la cucina del territorio "letto" e "pensato". I "manafregoli", sconosciuti alla maggior parte dei ristoratori, sono stati un piatto essenziale per il sostentamento della popolazione della Garfagnana durante l'ultima guerra. Buoni i tortelloni, sia per la giusta consistenza della pasta fatta a mano sia per l'originale ripieno di cavolo e carne. Ottima la zuppa con gli "erbi"; speciali, perché saporiti ma nell'insieme leggeri, i triangoli con porri e salsiccia. Equilibrato il sapore dei bocconcini che ben si abbinavano allo sformato di spinaci. Ottima anche la trota fritta allevata nelle acque purissime del torrente Turrite. Giusto il dolce. Appropriato l'abbinamento dei vini. Veloce e puntuale il servizio. Buono il rapporto qualità-prezzo. La dottoressa Puccinelli ha svolto una breve e interessante conversazione su "Il Serchio, via d'acqua per i legnami della Garfagnana da Bargecchia alle flotte di A. Doria e del Granduca di Toscana". Gradito ospite il Coordinatore Territoriale Franco Milli.

LIVORNO
30 gennaio 2015

Ristorante "L'Anchora" di Ennio Retti e Francesco Cazzorla. ●Scali delle Ancore 10, Livorno; ☎0586/881401; ristoranteanchora@hotmail.it, www.ristoranteanchora.com; coperti 100+50 (all'aperto in estate). ●Parcheggio vicino; ferie mai; giorno di chiusura martedì (solo d'inverno). ●Valutazione 7,87; prezzo 33 €.

Le vivande servite: crocchette di ricotta e tonno, crêpe al pâté di orata; polentina al nero di seppia in salsa di mare; cozze ripiene; telline in salsa di pomodoro; zuppetta di cozze; penne agli scampi; frittura mista di paranza; grigliata di scampi, gamberi e totani; patate e verdure grigliate; dolce della casa (semifreddo).

I vini in tavola: Bianco Ante Hipys; Greco della Campania 2013, (azienda vinicola Sanno, Castelvenere).

Commenti: Allo scopo di offrire uno scenario storicamente adeguato alla relazione, svolta dalla ricercatrice e storica Daniela Stiaffini, sul tema del menu offerto dai maggiori di Pisa ad Alessandro I dei Medici, in occasione del suo passaggio in città, il 28 giugno 1531, il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici e i loro ospiti in questo ristorante nel pieno del caratteristico quartiere della "Venezia". La successione dei varie-



gati e saporiti antipasti di mare, tutti caldi, del primo e poi dei gustosi secondi è stata particolarmente gradita dai numerosi commensali che hanno sottolineato, fra i molti assaggi, quelli delle cozze ripiene e della frittura di pananza.

LUNIGIANA 31 gennaio 2015

Ristorante "Cà del Moro" di Stefano Bardini, in cucina Roberta Finipelli. ●Via Casa Corvi, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/830588; www.cadelmoro.esort.it; coperti 100+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: ricca degustazione di salumi di produzione propria (salame, mortadella nostrana, testa in cassetta, filetto, coppa) con gli sgabei; verza ripiena col cotecchino; torta d'erbi e torta di riso e cipolle; tagliatelle di farina di castagne con olio extravergine di oliva, noci e parmigiano; coscia d'agnello di razza zerasca al forno con le patate di Zerì accomodate; tortino di mela Rotella con rosmarino pastellato.

I vini in tavola: Portolano Vermentino Colli di Luni Doc 2013; Logaiolo rosso Colli di Luni Doc 2013 (entrambi Rossana Ruffini, Tirolo di Bolano).

Commenti: Il ristorante ha premiato la scelta e superato tutte le aspettative. I gestori, Stefano Bardini e sua moglie Roberta, hanno saputo accogliere un gruppo molto numeroso, in modo confortevole, nel primo piano del ristorante; anche la cucina ha dato il meglio e proposto un ottimo menu, con piatti storicamente in uso a Pontremoli per la festa del Patrono San Geminiano, preparati con cura e professionalità, utilizzando per la maggior parte prodotti della propria azienda agricola. I commensali hanno apprezzato la bravura in cucina della signora Roberta con una votazione molto alta. Il primo e il dolce hanno suscitato vero entusiasmo: semplici piatti della tradizione contadina che la cuoca ha saputo trasformare in chicche di alta gastronomia. Perfetto l'abbinamento dei vini; di grande suggestione e fascino l'ambiente; servizio impeccabile; molto buono il rapporto qualità-prezzo. Meritati applausi agli osti quale ringraziamento per la bellissima serata.



MAREMMA-GROSSETO 29 gennaio 2015

Ristorante "Oste Scuro" di Ezio Enrico Formica. ●Via Malenchini 38, Braccagni (Grosseto); ☎0564/324068; coperti 16. ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,9; prezzo 35 €.

Le vivande servite: prosciutto e sott'oli; sopressata di cinghiale con farro al vapore; pan di lepre; acciughe sotto pesto; pappardelle al ragù bianco di cinta; peposo di maremmana; crostata di marmellata di ciliegie dell'Amiata.

I vini in tavola: Sassabruna Monteregio di Massa Marittima Doc (Rocca di Montemassi).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Alessandro Bracciali, si è svolta in un locale accogliente, caratterizzato da un arredamento minimale realizzato con gusto e innovazione. I gestori Ida ed Ezio, provenienti rispettivamente da Lombardia e Piemonte, con alle spalle cultura e attività lavorative estranee alla ristorazione, per pura passione hanno iniziato, nel 2003, questa avventura, ponendo particolare cura alla ricerca delle materie prime di qualità e di provenienza esclusiva dal territorio regionale facente parte della tradizione toscana. Nel locale è presente una cantina con ampia scelta di vini e distillati. Il menu della serata ha avuto consensi da parte dei commensali che hanno apprezzato particolarmente gli antipasti e le pappardelle al ragù bianco di cinta. Purtroppo, ancora una volta, è stata scarsa la partecipazione degli Accademici.

MAREMMA-PRESIDI 16 gennaio 2015

Ristorante "Trattoria Amica" di Antonello e Ivano Pifferi. ●Località Borgo Marsiliana, Manciano (Grosseto); ☎0564/606400; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: tortellini ai funghi porcini; tortelli ricotta e spinaci al ragù di carne; gnocchetti di patate al sugo di lepre; grigliata mista; fesette a scottiglia; patate arrosto; torta di mele fatta in casa.



I vini in tavola: Rosso La Murciaia (Massimiliano Rossi, Sovana).

Commenti: Chi sa mangiare con la bocca e non con gli occhi apprezzerà sicuramente questo locale, dove certo non risaltano né l'apparecchiatura né il mobilio, ma dove i gestori, con la loro dignità, fanno gustare ottimi piatti di cacciagione e pietanze tipiche della cucina casareccia maremmana dei giorni di festa. Il prezzo è veramente conveniente. L'ambiente è quello da dispensa di campagna con il bar e la mescita del vino.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 30 gennaio 2015

Ristorante "Sciato" di al Massimo srl, in cucina Massimo Neri. ●Via Garibaldi 49-55, Serravalle Pistoiese (Pistoia); ☎0573/51301; info@sciato.it, www.sciato.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spuma di cavolfiore; lingua rosolata e capperi fritti; tortello e fegato affumicato d'anatra; maialino croccante, castagne e scalogni; millefoglie di lenticchie e cioccolato; bonbon.

I vini in tavola: Tocai Friulano (Forchir); Bolgheri rosso Volpola (Podere Sapaio); Recioto della Valpolicella (Antolini).

Commenti: C'è da esser grati al Simposiarca Guido Betti per aver proposto questo rinnovato locale. Il menu, per cui è valse la pena affrontare il clima avverso, è stato un'esperienza inconsueta nel panorama della ristorazione locale: i piatti proponevano ingredienti ben noti (lingua, maialino, lenticchie) ma in combinazioni innovative, proposte con lodevole cura e abilità. Particolarmente gradi-

ti la spuma di cavolfiore e il maialino. Unico appunto, la temperatura di servizio, che ha penalizzato specie il primo piatto. Da segnalare, prodotti direttamente, la varietà e bontà dei vari tipi di pane e gli ottimi bonbon, in elegante presentazione col caffè. Eccellente la scelta dei vini. Meritati applausi allo chef Massimo. Al termine, il Delegato Alessandro Giovanni, ha tenuto un breve intervento su "Il primo cuoco del mondo", ossia i primi passi della cultura dell'alimentazione: l'uso del fuoco per cuocere, il "cibo di rapina", fino alla rivoluzione neolitica di agricoltura e allevamento, la domesticazione di vegetali e animali nelle diverse zone del mondo.

MUGELLO 13 febbraio 2015

Ristorante "Gli Artisti" dei fratelli Tranchina, in cucina Nicola Tranchina. ●Piazza Romagnoli 1, Borgo San Lorenzo (Firenze); ☎055/8457707, cell. 327/7366777; info@gliartistiristorante.com, www.gliartistiristorante.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15 giorni da gennaio a febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acqua cotta al parmigiano con crudo e tartufo di San Miniato; "tonno di vitello" con pestato di fagioli e cipolla rossa marinata; risotto mantecato al parmigiano con sorbetto al pomodoro e cristalli di basilico; tagliolino di crescione con battuto di coniglio in bianco, pinoli tostati e olive taggiasche; tournedos di suino grigio con purea di barbabietole rosse all'aceto balsamico; strudel in raviolo, crema agli agrumi e sorbetto al Passito.

I vini in tavola: Pinot nero Ritterhof 2012 (Tenuta Weingut); Refosco dal Peduncolo Rosso 2011 (Cantina Fossa Mala); Malvasia delle Lipari 2011 (Hauner).

Commenti: Locale storico mugellano, con nuova gestione, dal 2014, dei giovani fratelli Tranchina. La cucina elaborata da Nicola è essenziale e si adatta al gusto della vita moderna. La cena è piaciuta per la fantasia e per le nuove tecniche, pur utilizzando prodotti stagionali e locali. I dolci hanno ottenuto il massimo dei voti. Il fratello Luigi è riuscito a coinvolgere tutti con la presentazione dei piatti, dando la sensazione di vivere un momento magico. Il piatto da non perdere è il "tonno di vitello", cotto



TOSCANA segue



sottovuoto per circa 20 ore, con contorno di fagioli e cipolla marinata.

SIENA VALDELSA

4 febbraio 2015

Ristorante "Il Molino il Moro" di Gigliola Papa e Sergio De Lorenzo. ●Via della Ruota 2, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/920862, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,37; prezzo 35 €.

Le vivande servite: aperitivo con scaglie di parmigiano e uva, mandorle salate, cartoccio con verdure fritte; fantasia di antipasti con paté di fagiolo con puntarelle; sformato di parmigiano con fonduta al tartufo; fagottino di radicchio rosso e scamorza affumicata; ravioli farciti con ricotta biologica e arancia in salsa di anatra; tagliolini con cuori di carciofi morelli e lardo di Colonnata croccante; faraona farcita agli aromi con le olive nere; bietola saltata e soufflé di patate; variazioni di dessert al mandarino con bavarese; millefoglie e sorbetto.

I vini in tavola: Franciacorta Fratus; Chardonnay a Divinis 2014; Chianti classico 2012 (entrambi Poggio Regini).

Commenti: Partecipata riunione conviviale organizzata in un locale che garantisce sempre un alto livello di ristorazione. Alla serata erano stati invitati il Comandante Provinciale dell'Arma dei Carabinieri Franco Bartolini, il Delegato della Valdelsa Fiorentina Alessandro Signorini e il Coordinatore Territoriale Toscana Est Roberto Doretto, che ha simpaticamente intrattenuto gli Accademici rivelando curiosi aneddoti relativi alla sua quasi quarantennale appartenenza all'Accademia. Il Delegato ha ringraziato il colonnello Bartolini per il meritorio impegno della Benemerita nel garantire il controllo sia del territorio sia, in particolare, a mezzo del N.A.S., della sicurezza alimentare. Nel menu, predisposto con la consueta maestria dallo chef Gigliola Papa, hanno primeggiato la delicata fantasia di antipasti e le originali variazioni al mandarino del dessert. Puntuale e affabile il servizio, guidato dal maître Sergio De Lorenzo. Serata veramente ben riuscita.

VALDARNO ARETINO

27 gennaio 2015

Ristorante "Osteria di Rendola" di Franca Cilibrizi, in cucina Luca Borghini. ●Via di Rendola 22/24, Monteverchi (Arezzo); ☎055/9707713; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: zuppa di fagiolini zolfini e grigio del Casentino; polentina di mais con broccoli e lamelle di porcini; tagliatelle fatte in casa al ragù di battitura (salsiccia, coniglio, maiale e vitello); raviolo di grano duro con ripieno di ricotta e patate con ragù di carciofi; stracotto di vitellone con patate alla ghiotta e cipolle stufate; fantasia di cantucci.

I vini in tavola: Rosso 2014; rosso di Montalcino 2012 (entrambi Fattori); Vinsanto (Rendola).

Commenti: L'"Osteria di Rendola" è uno dei ristoranti più conosciuti e ha una lunga tradizione affermata nel tempo. Da diversi anni è gestito da Franca Cilibrizi, che ha proposto una cena del territorio curata dallo chef Luca Borghini. I piatti sono stati tutti graditi dagli Accademici, in particolare il sugo di "battitura" e lo stracotto. Al termine della bella serata, sulla quale l'emittente televisiva regionale TV1 ha realizzato un servizio giornalistico, il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato il guidoncino dell'Accademia allo chef.

VALDARNO FIORENTINO

20 febbraio 2015

Ristorante "Il Mulino di Ferraira" di Elizabeth Willmott e Marco Ceri, in cucina Elizabeth Willmott. ●Via Ferraira 51A, Vaggio, Reggello (Firenze); ☎055/8656913, anche fax; elizabeth.willmott@tin.it, www.ilmulino-differraira.com; coperti 32. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: sbriciolona (premio Dino Villani 2014), pecorino toscano e taleggio della Maremma; cotechino con lenticchie alle noci aromatizzate con aceto balsamico; polenta sul tombolo con sugo di porri, zucca, salsiccia e pinoli; spezzatino di scamerita e cavolo nero con patate arrosto del Pratomagno; pavlova.

I vini in tavola: Chianti 2012 (Inalbi).

Commenti: Cena accattivante nella scelta del Simposiarca Giulietta Manuelli, servita in un locale unico: uno splendido arredo d'epoca in un mulino cinquecentesco. Una serie di piatti più che gradevoli: dall'antipasto servito nella grotta, alla polenta scodellata sul tombolo e tagliata con il filo. La scamerita, morbida, profumata e arricchita dal deciso sapore del cavolo nero, immancabile sulle tavole fiorentine. Poi le patate del Pratomagno, arrosto: una "pasta" e un sapore quasi dimenticato. E per finire, la splendida pavlova. Più che meritato il piatto in ceramica offerto dal Delegato Ruggero Larco ai due gestori insigniti l'anno scorso del premio Giovanni Nuvoletti.



na, pur rispettosa della più appetitosa tradizione locale di pesce. Apprezzati particolarmente, tra gli antipasti caldi, la frittatina di bulli (conchiglioni) e ancor più l'assaggio di brodetto, che da solo avrebbe potuto costituire un completo e succulento pasto. Il primo piatto è apparso superbo per l'elegante e gustoso sapore. Il piccolo arrosto misto, poi, ha incontrato l'incondizionato favore degli Accademici per la ricchezza di specie di pesci che comprendeva la perfetta e saporita cottura. Ottimi e particolarmente indovinati i vini scelti per accompagnare le varie portate del menu.

MACERATA

7 febbraio 2015

Ristorante "Beati Paoli" di Lorepia Fioretti, in cucina Lorepia Fioretti. ●Via Le Grazie 70, Corridonia (Macerata); ☎0733/433235; www.ristorantebeati-paoli.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza con farina integrale di grano tenero; pizza con farina 5 stagioni; pizza con farina biologica; pizza con farina integrale ai 5 cereali; pizza al Varnelli. Birra Linilia (al grano sen. Cappelli); birra Ladeisi (alla mela rosa); birra Lalcina (rosa); birra Carmenta (alla castagna).

Commenti: Questa riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Fabio Mariani, aveva lo scopo di valutare vari tipi di pizza in base all'impiego o meno del lievito madre e soprattutto in rapporto all'uso di farine di diversa qualità e origine. È risultato che le migliori erano quelle con il lievito madre e con farina biologica o farina integrale ai 5 cereali. La titolare del ristorante ha illustrato le varie pizze, mentre il mastro birraio Mauro Massacci ha curato gli abbinamenti con i vari tipi di birra prodotti dal birrifico "Le Fate" di Comunanza. È stata molto apprezzata la pizza dolce arricchita con fettine di mele e pere, arancia, mistrà Varnelli, zucchero di canna e un pizzico di pepe. Tra le birre è stata preferita quella rossa Lalcina.



MARCHE

ASCOLI PICENO

6 febbraio 2015

Ristorante "Puerto Baloo" di Armando Governatori, in cucina Simone Governatori. ●Via Vespucci 30, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/593551, fax 0735/590021; coperti 300+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti crudi: ostriche, calamaretti; caldi: soglietta al limone, frittatina di bulli, mazzancolle al Brandy, assaggio di brodetto; linguine con melecche e calamari; piccolo arrosto misto dell'Adriatico con contorno di insalata; mousse all'arancia; crema di limone in crosta; caffè del marinaio.

I vini in tavola: Offida Passerina (Cantina Santori); Verdicchio di Matelica (Cantina Belisario).

Commenti: La piacevole riunione conviviale, intitolata "Ritorno alla cucina marinara" e organizzata meticolosamente dal Simposiarca Paolo Ulissi, ha offerto agli Accademici - che hanno dimostrato esplicitamente di aver gradito - spunti di raffinata cucini-



PESARO-URBINO
9 gennaio 2015

Ristorante "Piccolo Mondo", in cucina Cristiano Venturi. ●Via Villagrande 175, Mondavio - Frazione Cavallara (Pesaro-Urbino); info@piccolomondoonline.it, www.piccolomondoonline.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi di produzione propria, pecorini stagionati ed erborinati, gran riserva di grana padano in scaglie in abbinamento con marmellate e mieli artigianali, fritti in tempura, melanzane, carote e zucchine julienne, olive all'ascolana, creme fritte e foglioline di erbe aromatiche; cappelletti in brodo di tachina; bollito misto con salse fredde e patate prezzemolate; arrosti misti al forno; coniglio in porchetta; pollo di razza "Ancona" e piccione ripieno.

I vini in tavola: Bianchetto del Metauro "Borgo Torre"; Colli Pesaresi Sangiovese "La Vigna delle terrazze" (entrambi Morelli); Moscato naturale Fiori d'Arancio Selezione Piccolo Mondo.

Commenti: Folta la presenza degli Accademici, i quali hanno molto apprezzato gli ottimi antipasti provenienti dalla fattoria del ristorante ove si coltivano prodotti e si allevano animali esclusivamente per la propria cucina. Buoni i cappelletti in brodo. Nota negativa per i secondi a base di carne: il bollito misto povero nelle pezzature. Non è stata rispettata in pieno la cottura al forno degli arrosti misti. Lo stesso per i contorni: per esempio, le patate al forno sono state prima bollite in acqua, poi la cottura è stata terminata al forno, risultato oltremodo deludente. Non è stata consegnata la vetrofania.



UMBRIA

FOLIGNO
6 febbraio 2015

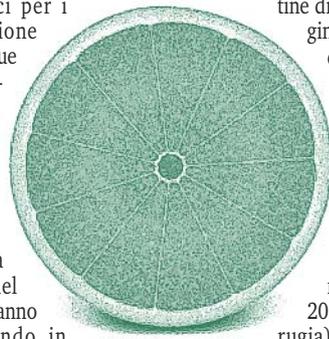
Ristorante "Da Angelo/Hotel Guesia". ●Località Ponte Santa Lucia, Foligno (Perugia); ☎0742/311615; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: barchette di baccalà fritto, cucchiaino di formaggio di fossa con purea di mele renette, passatina di fagiolina di Spello con guanciale croccante; fiocco di manzo e ricotta al tartufo con cottura a bassa temperatura su misticanza di crudità; sformatino di vera con verdure su crema di reggiano e tartufo; creste di gallo tutt'altro con petto di quaglia e cardo gobbo su velutata di patate novelle rosse e tartufo; rollatina di coniglio farcita al tartufo con tortino di finocchi in panura; frollina di nocciole con pere alla cannella al Rhum Jamaica; cioccolatini d'autore.

I vini in tavola: Brut 106 (Cantine Briziarelli); Clarignano bianco (Cantina Spacchetti); Sagrantino di Montefalco (Cantina Pardi); Vendemmia tardiva (Cantina la Palazzola).

Commenti: La Delegazione, attorno alla splendida tavola imperiale, con un menu avente per tema il prodotto principe stagionale, il tartufo nero

pregiato, ha discusso insieme al proprietario sulle problematiche vecchie e nuove della ristorazione, avendo come riferimento la poliedrica esperienza di un ristoratore a 360°, che spazia dal negozio gastronomico al catering/banqueting, dal ristorante di classe alla gestione di mense aziendali. Grande soddisfazione degli Accademici per i piatti, con menzione particolare per i due antipasti e il secondo piatto e per lo stupendo dolce che ha riscosso la votazione più alta, all'unanimità. Nota dolente la qualità non eccezionale del tartufo, che quest'anno si sta raccogliendo in quantità, ma di qualità non eccelsa, a causa di una stagione poco clemente. Vini umbri di qualità. Prezzo ben rispondente alla qualità gastronomica e all'ottimo servizio.



GUBBIO
28 gennaio 2015

Ristorante "Federico da Montefeltro" di Agostino Casoli, in cucina Sebastiano Muolo. ●Via della Repubblica 35, Gubbio (Perugia); ☎0759/273949, fax 0759/272341, cell. 328/0092751; info@federicodamontefeltro.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vellutata di fave; risotto al radicchio con rosso di Montefalco; polenta con umido; faraona farcita con chiodini di bosco; cavoli e patate con barbozza; crema; pera cotta con cannella.

I vini in tavola: Grechetto Poggio Belvedere; Anima Umbra (entrambi Arnaldo Caprai); Montingino.

Commenti: Ambiente piacevole e accogliente; buono il servizio e particolarmente apprezzati i primi piatti.

PERUGIA
5 febbraio 2015

Ristorante "Vineria Stella" della famiglia Pasticcini - Piszczyk, in cucina Silvia Pasticcini e Nicola Passarelli. ●Via dei Narcisi 47/a, Casaglia (Perugia); ☎075/6920002; stellavineria@alice.it, www.stellavineria.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; chiu-

so sempre a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: suppli di riso; crostino cavolfiore e alicie; assortimento di affettati e formaggi di Visso; saccottini ripieni di maiale, polenta e verdura di campagna; polpettine di Carnevale alla perugina con purea di patate di Colfiorito; strufoli.

I vini in tavola: Valdobbadiene Prosecco superiore Docg (Ca' Diavo); Orvieto classico Doc 2013 (Il Carpino); Janus, rosso Umbria Igp 2011 (Marco Merli, Perugia); Filari Corti, Mosto parzialmente fermentato (Carusini, Ferro San Marzano Oliveto).

Commenti: Da anni, i gestori Silvia e Arek hanno operato la scelta di porre la massima cura e attenzione nella selezione degli ingredienti utilizzati, nel rispetto della stagionalità. Simposiarca della serata Maria Letizia Quattrocere Miletta che, dopo aver parlato del Carnevale in cucina, ha illustrato i vari piatti. Molto apprezzati gli antipasti, anche per l'ottima qualità degli affettati, provenienti da un piccolo produttore di Visso. Buone le polpettine di Carnevale, piatto tipico perugino, realizzate con carne macinata di vitello e maiale, mollica di pane, uova, noce moscata, pinoli e uvetta. Dietro insistenza, i cuochi si sono cimentati nella realizzazione degli strufoli, dolce di Carnevale della tradizione perugina di non facile realizzazione. Come prima prova il risultato è stato positivo, opportuna però ulteriore sperimentazione.

TERNI
21 gennaio 2015

Ristorante "Lincci", in cucina Donatella Nuccioni. ●Via G. Galilei 9, Acquasparta (Terni); ☎338/2619086; linccicatering@gmail.com, www.linccicatering.it; coperti 15 - 20. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e martedì, chiuso sempre a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostatina con trevisano tardivo; tortello di fagiano su salsa di sedano nero di Trevi e scaglie di tartufo; sella di maialino farcita con prugne e scalogno; patata fonduta; semifreddo alla vaniglia





UMBRIA segue

con salsa al cioccolato; dolci di Carnevale.

I vini in tavola: Bidibì, Tai e Sauvignon (Maculan Breganze); Acqua-giusta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (La Badiola, Castiglione della Pescaia); Gallarey (Fontanafredda).

Commenti: Si inizia con una crostata calda con radicchio e provola: buona la frolla in armonia con la salsa di fondo e il ripieno di amarognolo trevigiano addolcito dal formaggio. Seguono i tortelli: pasta tirata a mano e cottura al punto giusto, ottima la farcitura al fagiolo, gradita anche la salsa che nappava il piatto, delicata, dolce e non aggressiva anche nel profumo. Il piatto giudicato il migliore è stata la sella di maialino: cottura perfetta, crosticina croccante, carne saporita e soda; perfetta la farcitura e quasi unanime il massimo dei voti. Infine, i tradizionali dolci di Carnevale: frappe e castagnole ripiene di crema e non, morbide, calde e fragranti. Complimenti a Donatella Nuccioni, che ha ben lavorato in cucina dimostrando la sua ottima professionalità nella cottura del maialino; complimenti anche ai Simposiar-chi Federico Carli e Giuseppe Malvetani, per la cura del menu proposto e limato con numerosi assaggi, nonché per la scelta e l'abbinamento dei vini.



LAZIO

ROMA AURELIA
28 gennaio 2015

Ristorante "Il Cortile" della famiglia Salvi. ●Via Alberto Mario 26, Roma; ☎06/5803433; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: carciofi alla romana, fiori di zucca, anelli di mela, melanzane fritte, supplì e frittata di patate; tagliatelle ai funghi porcini; gnocchi alla sorrentina; costoletta di abbacchio con carciofi; trippa alla romana; cestini di pasta frolla con fragoline e crema chantilly.

I vini in tavola: Frascati della casa; Shiraz (Casale del Giglio).



Commenti: La Delegazione ha celebrato la "cena di tesseramento" con una riunione svoltasi in un tipico ristorante del quartiere di Monteverde Vecchio, presentato dalla Simposiarca Raffaella Lico. Il menu, concordato dalla Simposiarca con Dario e Simone Salvi, rispecchia in pieno la tradizione del territorio. Buoni gli antipasti fritti, caldi e croccanti, e squisiti i primi: tagliatelle ben condite e profumate da abbondanti funghi porcini e gnocchi di patate fatti in casa. Ottima la costoletta d'abbacchio dalla panatura leggera, e decisamente apprezzato l'assaggio di trippa alla romana con mentuccia. Come dessert sono stati presentati dei cestini di pasta frolla ripieni di crema chantilly e fragoline di bosco, che hanno concluso una cena cordiale e gradita dagli Accademici intervenuti in gran numero. Buono il rapporto qualità-prezzo e attento e professionale il servizio al quale hanno contribuito personalmente anche i proprietari.

ROMA EUR
25 febbraio 2015

Ristorante "Acino Brillo" di Antonella di Capua, in cucina Mario Fontana. ●Piazza Sant'Eurosia 2/b2, Roma; ☎06/51436020; acinobrillo@gmail.com; coperti 46+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie agosto e 1°-7 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croccantini di pollo al sesamo; panzanella dell'Acino Brillo; crème caramel di cipolle su ketchup di peperoni; flan di gorgonzola su radicchio stufato; sfoglie di maialino porchettato in crosta di patate su salsa all'arancia; caprino in crosta croccante di pasta fillo su chutney di pere aromatizzate al pepe rosa; gnocchetti radicchio e ta-

leggio; strozzapreti al ragù d'anatra e olive taggiasche; strudel di verdure e provola; torta sbrisolona tiepida con mele, cioccolato e crema chantilly.

I vini in tavola: "448 s.l.m." Igt Dolomiti (Cantina Giran, Cornaiano); "Breza Marina" bianco Igp; "Merlot" Igp (entrambi Casa Divina Provvidenza, Nettuno).

Commenti: Particolarmente apprezzata la selezione di antipasti, soprattutto per il gusto e per l'originalità della confezione delle sfoglie di maialino porchettato e il caprino in crosta croccante. Molto graditi anche i primi piatti, in special modo gli gnocchetti, mentre gli strozzapreti al ragù d'anatra e olive taggiasche, peraltro gustosissimi, per qualche palato sono risultati eccessivamente sapidi (per la quantità di olive che, oltre a conferire colore al piatto, ne hanno esaltato i sapori già decisi). Meno originale lo strudel di verdure e provola, selezionato per "alleggerire" il menu ma penalizzato, in quanto a digeribilità, dalla presenza dei peperoni. Ottimi il dessert e la selezione dei vini particolarmente curata che, da sola, è valsa mezzo punto in più nella valutazione generale. Migliorabile la qualità del servizio, in ogni caso veloce ed efficiente.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
ROMA OLGIAIA SABAZIA-CASSIA
5 febbraio 2015

Ristorante "Romeo chef Bakery", in cucina Cristina Bowerman. ●Via Silla 26/a, Roma; ☎06/32110120; info@romeo.roma.it, www.romeo.roma.it; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di Norcia 24 mesi Igp; mortadella Bologna Igp Bonfatti; coppa di testa cotta in juta con Morellino di Scansano; pecorino piacentino ennese zafferano e pepe, Moliterno 12 mesi, Asiago d'allevato 12 mesi; risotto castelmagno, pere e mostarda; porchetta di vitella, chutney di albicocche, cipolla bruciata; tiramisù; pane e pizza produzione di "Romeo".

I vini in tavola: Spumante metodo classico; Poggio dei Gelsi 2013; Vitanio 2012 (tutti Falesco); Moscato d'Asti (Zagara Marchesi di Barolo).

Commenti: Incontro conviviale gradevole e decisamente ben riuscito tra le due Delegazioni. Locale moderno, ambiente di design, ampio, luminoso e accogliente, con atmosfera internazionale. Il ristorante si trova nel cuore di Prati, la cucina è di Cristina Bowerman, chef di "Glass Hostaria" (in Trastevere). Tra i piatti serviti, tutti apprezzati, particolare successo ha riscosso il risotto castelmagno, pere e mostarda. È noto che non sia facile mangiare un buon risotto a Roma. Anche il dolce, una vera novità, è risultato eccezionalmente bello e buono. Un nutrito applauso allo chef e ai ragazzi di sala per il servizio pronto e attento. Ha arricchito la serata l'interessante e apprezzato intervento dell'Accademico Ottavio Cagiano De Azevedo, Direttore generale di Federvini, che ha parlato dell'affascinante mondo del vino.

VITERBO
21 gennaio 2015

Ristorante "Bistrot" di G.A. srl. ●Viale Trieste 96, Viterbo; ☎0761/344018; ristorantebistrot@gmail.com; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagioli e calamari; fettuccine con carciofi e guancia; cartoccio di pesce; tris di dolci della pasticceria Michela.

I vini in tavola: Grechetto; Idea (entrambi Cantina Trappolini).

Commenti: La Delegazione visita dopo alcuni anni il ristorante sito nell'immediata periferia della città. Confermate le aspettative, con la novità di una cucina di pesce che, oltre a essere sempre attenta alla qualità e alla corretta esecuzione, si è arricchita di una migliore e gradita pre-



sentazione. In dettaglio, ottimo successo dell'antipasto, caratterizzato dall'uso dei rinomati prodotti della zona di origine del gestore, Gradoli, con i suoi fagioli e l'olio. Gradevole e gradito il primo; il cartoccio di pesce ha riscosso il plauso dei convitati per la presentazione "in trasparenza", unico addebito l'eccessiva cottura dei gamberi. Buono e ben presentato il variato dessert. Vini all'altezza, in relazione al favorevole prezzo. Un appunto all'ambiente, piccolo e con acustica insoddisfacente. Preferibile in giardino all'aperto, in stagione.



ABRUZZO



ATRI
1 febbraio 2015

Agriturismo "La collina dei fichi", in cucina Sara Pagliaroli. ●Via Troiano IV, Bisenti (Teramo); ☎0861/995418; agriturismolacollinadeifichi@hotmail.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto tagliato spesso; bruschette con ventricina; coppa; salsicce sott'olio; lonzino nostrano; cif e ciaf; spezzatino bianco; polenta con pancetta, salsiccia e costata; salsicce di carne, fegato e cotechino; broccoli formaggio e salsiccia; uccelletti di S. Antonio.

I vini in tavola: Vini in caraffa dell'azienda agricola S. Lorenzo.

Commenti: Il Simposiarca Noè D'Orazio ha deciso di far ripercorrere agli Accademici la strada impervia e accidentata che si inerpica lungo colline con un panorama mozzafiato, per riassaporare la cucina semplice e casereccia di questo agriturismo, elaborata con prodotti di produzione propria. Dopo la relazione tenuta dal dottor Nicola Farina sulle tradizioni legate all'uccisione del maiale e alla festività di S. Antonio Abate, è cominciata la lunga serie di piatti preparati dalle sapienti mani di Sara. Notevoli il cif e ciaf e lo spezzatino in bianco dai sapori antichi. Mentre

fuori, all'improvviso, scendevano fiocchi di neve, quasi un effetto speciale preparato dal Simposiarca per rendere più suggestiva la giornata, è stato ancora più piacevole assaporare la speciale polenta con pancetta, salsiccia e costata.



AVEZZANO
28 gennaio 2015

Ristorante "Napoleone" di Marco Antonelli. ●Via Tiburtina Valeria km 112, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/413687, cell. 335/226090; info@ristorantena-poleoneavezzano.com; coperti 500. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 35 €.

Le vivande servite: polenta alla marsicana con spuntature di maiale e salsiccia; tagliolino al radicchio rosso del Fucino; prosciutto di maiale agli aromi; spicchi di patate dorate; insalatina capricciosa; cheese cake all'arancia.

I vini in tavola: Pecorino e Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (Cantina sociale del Fucino).

Commenti: Una cena "delle tradizioni", organizzata dal Delegato Franco Santellocco Gargano e vissuta con grande sintonia dagli Accademici e i numerosi ospiti. Brillanti le relazioni dei professori Fabio Redi e Rosaria Pollina e gli interventi degli Accademici Arianna Fiasca (Simposiarca), Tina Sucapane e Stefano Maggi. Un trionfo di sapori e colori per la polenta alla marsicana con spuntature e salsicce che si ricollega a un'antica tradizione contadina. Presentata nelle tradizionali scifelle, la polenta, morbida al punto giusto e fumante, trova il suo felice connubio con le sapide carni di maiale rosate dal sugo di pomodoro su cui è caduta una nevicata di pecorino. Anche i tagliolini al radicchio del Fucino si ricollegano alla tradizione, ma con



una punta innovativa: nel sapore rotondo del condimento si intuisce il retrogusto amarognolo del radicchio. Bella la presentazione del prosciutto di maiale agli aromi, portato in tavola intero per essere poi porzionato. La cheese cake all'arancia ha lasciato una dolce nota al palato.



PESCARA ATERNUM
17 gennaio 2015

Ristorante "Lu Pianellese". ●Via Parco Nazionale d'Abruzzo 21, Manoppello (Pescara); ☎085/8561335; info@lupianellese.it, www.lupianellese.it; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette miste e affettati; involtini di cotenna con verdure; cervellata; polentina con ritagli di maiale; rigatoni al ragu di maiale; grigliata mista; misticanza di verdure selvatiche; "pizza doce"; "li cillucce di Sant'Andonie".

I vini in tavola: Albarosa rosato (Cantina I Fauri, Chieti); Campo Sacro (Cantina Roxan, Rosciano).

Commenti: Sotto l'attenta regia del Simposiarca Gianfranco Falcone è stata ripercorsa l'antica tradizione contadina de "Lu Sant'Andonie" che, tra sacro e profano, ancor oggi associa i festeggiamenti in onore del Santo all'annuale sacrificio del maiale. L'argomento è stato storicamente introdotto dal Direttore del Centro Studi Territoriale Gianni Di Giacomo, cui sono seguiti gli interventi di Nicola Genobile, custode dell'antica tradizione della norcineria abruzzese, e del postulante Carlo D'Intino, esperto di igiene alimentare della locale ASL. Graditi ospiti sono stati S. E. il Prefetto di Pescara dottor Vincenzo D'Antuono e il Sindaco di Manoppello Gennaro Materazzo, nonché alcuni attori e musicisti che hanno rappresentato la vita del Santo. Particolarmente apprezzati gli insaccati, tra i quali spiccava un'ottima coppa di testa, e la preparazione alla brace, che ha messo in risalto la qualità delle carni e la perizia usata nella cottura. I tempi del servizio sono da migliorare.



SULMONA
22 febbraio 2015

Ristorante "Torchio" di Maria Grazia e Milena Ciccolella, in cucina Milena Cicco-

lella. ●Piazza Rosario Zannelli 14, Pettorano sul Gizio (L'Aquila); ☎0864/48541, anche fax, cell. 339/4045448; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crustole; mugnoli cacio e uovo; polenta zafferano e baccalà; polenta rognosa; pizza di San Martino; frutta.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo, Impeto (Cantina Speranza).

Commenti: Visita guidata, grazie a Rosa Giammarco, al Parco archeologico industriale, al meraviglioso borgo medievale di Pettorano sul Gizio, e al castello Cantelmo, datato 1310. Graditi ospiti, gli Accademici di Avezzano con il dinamico Delegato Franco Santellocco Gargano. Pranzo organizzato dal Delegato Gianni D'Amario che ha curato nei minimi particolari il buon andamento della giornata. Molto gustose le due versioni di polenta, sia con il baccalà e zafferano sia rognosa (in bianco con macinato di maiale), quest'ultima famosa essendo Pettorano la patria dei carbonari che la usavano come pasto principale. Infine, il bravo polentaio Michele, tra un caffè e un amaro, ha intrattenuto gli Accademici con la sua chitarra e sonetti dialettali, ottenendo un doppio applauso: per la polentata e per le sue doti canore.



CAMPANIA



NAPOLI
21 gennaio 2015

Trattoria "Antica Capri" di Rosario Coppa. ●Via Speranzella 110, Napoli; ☎081/0383486; coperti 30. ●Parcheggio custodito; ferie dal 5 al 20 agosto; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo 25 €.

Le vivande servite: antipasti di terra; antipasti di mare; fritturine; bruschette; mozzarella; "zomparielli"; rotolo con provola, salsiccia e "friarielli"; frittura di paranza; marinato di pesce spada e salmone; pizza cafona.



CAMPANIA segue

I vini in tavola: Primitivo di Manduria novello.

Commenti: Rosario, il proprietario, ed Enzo, suo figlio, ottimo pizzaiolo, sono diventati "famosi" per un piatto molto particolare, di loro invenzione. Portano ad ogni tavolo un tegame di coccio ricoperto da una pasta di pizza, che viene tagliata a spicchi e adagiata sul fondo del piatto, su cui mettono il ripieno, composto da una straordinaria pasta e fagioli, con cozze, vongole, lupini etc. Una vera squisitezza! Anche i molteplici antipasti di terra e di mare sono stati apprezzati. Non così un "novello" portato in fiaschetta a tavola. Convivio molto particolare e gradito. Emozionante il momento della commemorazione della cara Isa Contaldi Iodice, da parte del Delegato e di Myriam Fonti Cimino.



PUGLIA

ALTAMURA
11 febbraio 2015

Ristorante "Osteria Tre Torri" di Michele Di Palma e Michele Dambrosio. ●Via Ostuni 44, Altamura (Bari); ☎080/3144024; coperti 70. ●Parcheggio ampio non custodito; ferie seconda metà di luglio; giorno di chiusura martedì e la sera dei festivi. ●Valutazione 8,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di seppia con cipolla di Tropea e semi di soia; carpaccio di tonno con sale vulcanico di Cipro; baccalà fritto su crema di ceci; alici marinate; crostini al salmone; tortino di polpo, patate e rape; carpaccio di polpo con grani di pepe rosa e chips di patate viola; cozze gratinate; tagliolini con crema di zucca e scampi; spaghetti alla botarga di tonno; frittura mista; meringhette mandorlate; cannoli alla ricotta e tiramisù.



I vini in tavola: Rosato Basilicata Igt "Le Rolle" 2013 (Alovin).

Commenti: Piacevolmente colpiti dalla premurosa ma discreta accoglienza, gli Accademici hanno apprezzato le preparazioni proposte, molto varie, rispettose delle tradizioni del territorio. Gli ottimi prodotti di mare sono stati presentati in maniera impeccabile, sobria ed essenziale, per garantirne il rispetto dei sapori. Equilibrato l'abbinamento del vino, proveniente da una cantina fornita di numerose etichette, soprattutto regionali. Molto graditi anche i dolci, rigorosamente fatti a mano. Ambiente sobrio e raffinato, servizio efficiente.

BARI
4 febbraio 2015

Ristorante "Gran Caffè Saicaf" di Sossio D'Alonzo, in cucina Marco Vitucci. ●Corso Cavour 121, Bari; ☎080/5210667; coperti 140. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di gallinella con mandorle croccanti e turbante di cicorielle con pane di Altamura su letto di fave; cavatelli di farina di ceci con cardoncelli, pomodoro datterino rosso e pecorino di fossa; filetto di branzino gratinato con mazzancolle pepe e sale; tagliata di scottona con verdure dell'orto; guazetto di stagione con sfera ghiacciata alla menta bianca con croccante all'arancia.

I vini in tavola: Vini della Cantina Alberto Longo.

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dalla presentazione del libro *La cucina italiana. Tradizio-*

ne ed evoluzione (Adda editore), scritto dallo chef Renato Morisco con la prefazione dell'Accademico Vittorio Marzi. Ne hanno parlato gli stessi autori insieme al Delegato Vincenzo Rizzi e la conversazione, seguita con molto interesse, ha messo in luce i diversi aspetti dell'opera: dalla storia della gastronomia e dalle più recenti consuetudini culinarie, fino al rapporto cibo-salute e alle preziose indicazioni di Morisco sulle diverse tipologie di cottura degli alimenti. Ampiamente apprezzata anche la cena, le cui portate hanno saputo spaziare con equilibrio tra la terra e il mare, la tradizione e l'innovazione.

LECCE
5 gennaio 2015

Ristorante "Masseria Melcarne" di Francesco Leo, in cucina Rosanna Elia e Matteo Taurino. ●Strada Provinciale Torre Rinalda 5 km Surbo, Surbo (Lecce); ☎368/958324; info@masseriamelcarne.it, www.masseriamelcarne.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì e a pranzo dal giovedì al sabato (in inverno). ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagottino con verdure selvatiche; vellutata di zucca con porcini e pancetta croccante; grano stampato della masseria; pasatina di ceci con baccalà e tria ritorta; maccheroncini di grano con cicorielle su pure di fave e crumble di olive "celline"; tagliata di manzo con senape rustica e cime di rape; carpaccio di frutta; dolcezze di Natale.

I vini in tavola: Donna Lisetta, rosè; Salice Salentino Doc Riserva, rosso; Fives Roses Igt, rosato; Pierale, Mo-

scato dolce (tutti della Cantina Leone De Castris).

Commenti: Interessante serata accademica, immersa in un bosco incantato a pochi chilometri da Lecce. Eccellenti gli antipasti e i primi. Alta professionalità nell'accoglienza e nella premura del servizio. I prodotti offerti sono stagionali e selezionati con grande cura, nel rispetto delle antiche ricette di famiglia. L'Accademica Lucia Lazari Congedo ha intrattenuto gli ospiti con una relazione sulla storia e sulle origini dei presepi salentini.



CALABRIA

CATANZARO
23 gennaio 2015

Ristorante "Locanda Cucullera" di Raffaele Rania, in cucina Raffaele Rania. ●Contrada Cucullera Nobile 29, Catanzaro; ☎0961/799008; cucullera@yahoo.it, www.locandacucullera.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 30 settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliata di salumi; formaggi calabresi accompagnati da marmellata di agrumi; crespelle e frittelle di ortaggi; scilattelle con pomodoro e basilico; tortino di carciofi e patate; spiedo di carni miste rosolate al camino; crostata di amarene; frutta mista.

I vini in tavola: Asyilia (Cantina Li-brandi).

Commenti: Nella quiete della campagna, la locanda ha accolto gli Accademici nel frantoio dell'antica casa fortezza "Villa Magnolia", dal nome del secolare albero di ficus magnolia che domina sulle altre rigogliose piante del giardino. L'aperitivo è stato servito davanti al grande camino che domina la sala. La cucina rispetta ritmo e armonia delle stagioni, privilegiando prodotti freschi provenienti dall'azienda agricola che circonda la villa. Lo chef Raffaele Rania, insieme alla Simposiarca Ema-



nuola DeFrancesco, ha proposto un menu a km 0. Lo spiedo di carni miste cotte al camino della sala e il tortino di carciofi hanno avuto unanime approvazione; ottimo l'abbinamento del vino.

CATANZARO
22 febbraio 2015

Ristorante "San Domenico" di Caterina Colosimo. ●Contrada San Domenico, Sorbo San Basile (Catanzaro); ☎0961/922025; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi silani, polpettine di maiale; "suzzu"; scialtelle al sugo con costine; "frisulimiti" nella pitta; caddara; logna salsiccia con rape; fegato avvolto nel velo; involtino di coretto con verza; sanguinaccio.

I vini in tavola: Cirò rosso (Cantina Librandi).

Commenti: La riunione conviviale dedicata al maiale si è svolta in un clima di grande allegria e ha visto la presenza numerosa di Accademici. Al Simposiarca, Alessandro Tallarico, è andato un caloroso ringraziamento per la scelta del ristorante che si trova sull'altopiano silano, circondato da boschi, e per la scelta del menu che ha rispecchiato l'antica tradizione silana. La colazione è stata servita in una sala davanti ad un caminetto scoppiettante e la preparazione delle pietanze è stata eccellente: particolarmente apprezzata la caddara.



SICILIA

CALTAGIRONE
24 gennaio 2015

Ristorante "Il casale delle rose" di Teresa Viola Liroi. ●Via Croce del Vicario 81, Caltagirone (Catania); ☎0933/25064, anche fax; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €;

carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fagottini di cavolfiore bio; arancino al profumo di finocchietto; ricotta ovina; carpaccio di carciofi; bruschetta con lardo; patacò di cicerchia; maccheroncini al sugo contadino; porchetta di maialino del luogo; polpettine in foglie di limone; frutta di stagione; cassatelle di ricotta; cubbaita.

I vini in tavola: Vini della casa; Nerello Cappuccio; Syrah.

Commenti: La Delegazione si è recata presso un agriturismo della zona in cui vengono utilizzati, per predisporre i piatti, prodotti bio coltivati direttamente dall'azienda che gestisce il locale. La Simposiarca della serata, Angela Renda, prendendo spunto da ciò, ha intrattenuto i convenuti con una serie di notizie riguardanti le tradizioni culinarie e i prodotti del territorio. Ha, inoltre, curato l'addobbo dei tavoli con simboli della cultura contadina e una serie di indovinelli in dialetto legati al passato. Complessivamente discreta la qualità delle pietanze.

PALERMO MONDELLO
12 febbraio 2015

Ristorante "Osteria Lo Bianco" di Michele Biondo e Giulio Messina. ●Via Belgio 43, Palermo; ☎091/585816, cell. 329/9036051; michelebiondo@hotmail.com; coperti 85. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata, panelle e croché di latte, insalata di "musso", involtini di melanzane; pasta con "anciova"; pasta alla "glassa"; frittella di fave con o senza pasta; involtini di carne; salsiccia ai ferri o al sugo; trippa al sugo; polpette di sarde; "giri" bolliti, patate al forno o glassate; cassata al forno, cannolo "scaffazzato"; macedonia di frutta.

I vini in tavola: Bianco e rosso della casa.

Commenti: L'"Osteria" è la terza apertura del brand in cui i due giovani proprietari, Giulio Messina e Michele Biondo, hanno trasformato una storica trattoria dove con poca spesa si potevano gustare i tradizionali piatti della cucina palermitana. La felice intuizione dei titolari è stata quella di mantenere questa tradizione. Per la serata, coincidente con il giovedì grasso, il Delegato Beppe

Barresi e Gianfranco Cupido hanno ricostruito l'atmosfera di un tempo, con lunghi tavoli comunitari e intrattenimento musicale di tradizione. Serata riuscitissima, con bella atmosfera e ben 84 tra Accademici e ospiti, tra i quali il Direttore del Centro Studi Sicilia Occidentale Beniamino Macaluso. In quanto alla cucina, solo la recente apertura giustifica talune pecche, risolte le quali, l'Osteria Lo Bianco potrà essere consigliata.

SIRACUSA
30 gennaio 2015

Ristorante "Mivà" di Riccardo Pellegrino. ●Via Maielli 4, Siracusa; ☎0931/462326, cell. 346/0381736; miva.ristorante@yahoo.it; coperti 50. ●Parcheggio vicino; ferie una settimana a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,15; prezzo 35 €.

Le vivande servite: carpaccio di fassona con crema di formaggio caprino; raviolo fumé alla Norma; filetto di fassona con crema di patata di Siracusa e carciofo croccante; tortino di cioccolato e farina di carrube dal cuore caldo con gelato di crema.

I vini in tavola: "Lamuri" Doc Sicilia 2012 (Tasca d'Almerita); "Moscato della Torre" Doc Sicilia 2013 (Cantina Marabino, Noto).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha consegnato all'Accademica Catia Scialabba il dvd realizzato in occasione del Progetto "Tra libri e fornelli", cui la stessa ha dato il proprio apporto professionale relazionando su aspetti di educazione alimentare. A seguire, il Delegato ha consegnato il premio all'Accademico dell'anno 2014: il Consultore Rosalia Sorce. L'intervento culturale è stato

curato dallo stesso Delegato che ha relazionato su "La prossemica al ristorante". A seguire, è stata proposta in tavola, in maniera impeccabile, la sequenza delle pietanze, ben confezionate e presentate, in un connubio tra materia prima piemontese e vini siciliani. La consegna del guidoncino accademico da parte del Delegato allo chef Edoardo Tubolino e al proprietario Riccardo Pellegrino è stata sottolineata da un sentito applauso.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
11 febbraio 2015

Ristorante "Corte Cristina", in cucina Marcello Putzu. ●Vico IV Nazionale, Quartucciu (Cagliari); ☎070/8607801, cell. 333/8593818; info@cortecristina.com, www.cortecristina.com; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; chiuso sempre a pranzo. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: lonza affumicata su julienne di radicchio e tortino di verdure; fagottini di crespelle ai funghi; misto di maiale e cinghiale del Gennargentu al ginepro con polenta; bonbon al cioccolato.

I vini in tavola: Santesu (Cantina Dolianova).





SARDEGNA segue

Commenti: Riunione conviviale all'insegna del gusto e della tradizione quella organizzata dai Simposiarchi Giorgio Marracini e Vincenzo Meccariello. La cena è stata piacevole e perfettamente in linea con le indicazioni dell'Accademia circa l'equilibrio delle pietanze e l'armonia dei cibi. Molto curata la *mise en place*. Buone le crespelle ai funghi, ben amalgamate; ricco di sapori il misto di maiale e cinghiale; ottimo il dolce al cioccolato, servito caldo alla giusta temperatura. La serata, conclusa con la piena soddisfazione degli Accademici e dei gentili ospiti, ha avuto ancora una volta quali ingredienti principali l'affiatamento e l'amicizia.

GALLURA 25 gennaio 2015

Ristorante "Villa del lago Coghinas" di Carlo Massini, in cucina Caterina Fogu. ●Località Mandras-Oschiri, Oschiri (Olbia-Tempio); ☎338/7145131; massinic@tiscali.it, www.agriturismovilladellagocoghinas.it; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sas panadas de Oschiri; sa mazza frissa; sas alisanzas cun bagna de polcrabu; su pane a fitas; su polcrabu agritu e dulce; sa tumbada.

I vini in tavola: Nieddu de domo (T. Fogu, Oschiri); Moscato di Sardegna Doc (La Cantina delle vigne di Piero Mancini, Olbia).

Commenti: Pranzo conviviale in agriturismo, sulle rive del lago Coghinas. Il Delegato Luigi Collu ha rivolto parole di benvenuto al Sindaco di Oschiri, dottor Pietro Sircana, accompagnato dal dottor Roberto Carta, che ha illustrato la ricetta della panada così co-

me deliberata dalla Giunta del Comune oschirese, con la collaborazione della Delegazione. Presente l'Accademica onoraria Francesca Barracchi, Sottosegretaria al Ministero della Cultura, che ha sottolineato l'importanza del ruolo dell'Accademia nella valorizzazione delle tradizioni culturali enogastronomiche del territorio gallurese. Molto apprezzate le panade oschiresi, sa mazza frissa e il dolce sa tumbada. Attento e cortese il servizio. Dopo pranzo, interessante visita del sito archeologico di S. Stefano.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI 11 febbraio 2015

Ristorante "Fame da Lupo" di Giovanni Perrone, in cucina Andrea Benassi. ●122, Avenue de Villiers, Parigi; ☎0143/801010; reservations@famedalupo.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto all'italiana, prosciutto di Parma e burrata; ravioli di spinaci alla crema di salvia; merluzzo all'arancia e porri; carpaccio di ananas; gelato al mascarpone, salsa di arancia.

I vini in tavola: Prosecco; Barbera d'Asti; Orvieto classico.

Commenti: Serata vivace, animata dai giovani candidati all'Accademia. La Simposiarca Marlene Benarroum ha brillantemente presentato il ristorante e la sua cucina di ispirazione pugliese. Molto gradito il goloso antipasto realizzato con ottimi prodotti; i ravioli un po' troppo cotti e non specificamente profumati alla salvia; eccellente il merluzzo, fresco e carnoso, gradevolmente accostato all'arancia e ai porri stufati. Felice conclusione il carpaccio di ananas, lieve e profumato. Durante la serata, la Delegata ha presentato il programma per il trimestre a venire e distribuito un referendum sulle proposte degli Accademici della Delegazione. Le risposte sono state varie e costruttive: soprattutto, è emerso un vivo interesse per un'accurata presentazione delle specialità dei menu proposti durante le riunioni conviviali, le particolarità delle regioni di origine, le tradizioni.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 22 gennaio 2015

Ristorante "Il Carretto" di Giuseppe Papadia e Massimo Fiore. ●Zugspitzstrasse 46, Vaterstetten (Monaco di Baviera); ☎08106/34785, fax 08106/34786; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15 giorni in agosto e 15 giorni a Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo 67 €.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; scampo "porchettato" con insalatina di campo; pizza e foglie; raviolo alla carbonara; filetto di orata in brodetto orientale con zafferano; bocconotto al cacao con frutti di bosco. Birra delle saline di Cervia.

I vini in tavola: Riseis, Pecorino; Eikos, Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Cantina Agriverde); Vino cotto (Azienda Vinicola Guido Strappelli).

Commenti: Eccellente prima riunione conviviale dell'anno accademico. Lo chef Massimo Fiore, di origini abruzzesi, e il contitolare Giuseppe Papadia hanno confezionato, unitamente al Simposiarca Pietro Fox, un menu all'insegna dell'innovazione e, soprattutto, della creatività, sempre nel rispetto delle tradizioni della cucina abruzzese. I piatti tipici, come la pizza e foglie e il bocconotto, unitamente a quelli innovativi e "sperimentali" appositamente ideati per la serata, come lo scampo "porchetta-

to" e il raviolo alla carbonara, sono stati particolarmente apprezzati dalla maggior parte dei commensali; non è mancato lo zafferano de L'Aquila nel gustoso filetto di orata. Oltre agli eccellenti vini abruzzesi, con la pizza e foglie è stata servita un'ottima birra artigianale delle saline di Cervia. Servizio gentile e premuroso, seguito personalmente da Giuseppe. Il Delegato Bernardo Zanghi ha chiuso la serata con un caldo ringraziamento ai titolari, alla brigata di cucina e di sala.

MALTA

MALTA 28 gennaio 2015

Ristorante "Il Pirata" di Claudio e Alfredo Spiteri Debarro, in cucina Alfredo Debarro. ●41 Paceville Street, St. Julians (Malta); ☎356/21375827; csdebarro@gmail.com, www.ilpiratamalta.com. ●Ferie prime due settimane di gennaio. ●Valutazione 8,2; prezzo 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vol-au-vent ripieni di coniglio; rotolo di pizza al tonno; paccheri di Gragnano con ragu di salsiccia; spaghetti di Gragnano con polpo e calamari; guanciale di maiale brasato in vino rosso; tagliata di manzo; imqaret; cannoli siciliani; focaccia alla ricotta e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso 2012 (Dogarina); Furet Dolcetto d'Alba Doc 2013 (Villadoria); Barbera d'Asti Docg 2012; Moscato d'Asti Docg 2014 (entrambi Cossetti).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto luogo nel cuore della vita notturna di Malta, Paceville, in un ristorante-pizzeria, dall'ambiente semplice e senza pretese, ma che ha saputo coniugare cucina tradizionale, atmosfera piacevole, vini sapidi e conti equi. Lo chef e il pizzaiolo Daniele Cordai hanno lavorato insieme con un'armonia che ha trovato riscontro nei piatti presentati, fino a culminare, a sorpresa, in una focaccia, ripiena di ricotta di pecora e cioccolato, cosparsa di pistacchio: un piccolo capolavoro nel suo equilibrio di sapori e anche di colori. Il giovane maître, Marco Campisi, si è dimostrato all'altezza del suo compito, fornendo un servizio attento e prodigandosi ad illustrare i piatti, al fine di far apprezzare il vero "tesoro del Pirata", costituito da piccoli gioielli di arte culinaria. Una gradevolissima sorpresa!





REGNO UNITO

LONDRA

26 gennaio 2015

Ristorante "Rextail" di Arkady Novikov. ●13, Albermarle Street, Londra; ☎020/33011122; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo 80 €.

Le vivande servite: stuzzichini; vitello tonnato; gnocchi del Verbano alle erbe verdi; brasato al Barolo con purea di patate al tartufo; bunet; baci di dama.

I vini in tavola: Franciacorta; Grignolino Doc 2012 (Carlin de Paolo); Nebbiolo Doc (Terre Alfieri).

Commenti: Il ristorante offre un'atmosfera accogliente, data anche dai colori caldi, come quello delle sedie rosse, che dominano su tutta l'estensione del locale. Lo chef Carmelo Carnevale, presidente dell'Associazione Italian Cuochi UK, nonostante la sua origine siciliana, ha saputo dare un'interpretazione molto valida della cucina piemontese, tema scelto dal Simposiarca Fortunato Celi Zullo per questa riunione conviviale. L'ottima atmosfera, il servizio accurato e il buon cibo hanno fatto sì che la serata fosse di gradimento per gli Accademici e gli ospiti. Particolarmente apprezzato il vitello tonnato destrutturato e l'abbinamento del cibo con ottimi vini.



NEL MONDO

BRASILE

RIO DE JANEIRO

24 febbraio 2015

Ristorante "Uniko" di Nicola Giorgio, Dionisio Chaves e Fabrizio Giuliodori. ●Rua da Quitanda 86-105, edificio Galeria Sul América, Rio de Janeiro; ☎021/38066334, fax 021/85564323; coperti 120. ●Ferie mai; giorno di chiusura sabato, domenica e festivi. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: burrata con prosciutto di Parma e rucola; gnocchi al

ragù di agnello con fonduta di parmigiano; cernia alla mediterranea con legumi al forno; millefoglie classica con fragole; torta gelata al limone siciliano.

I vini in tavola: Spumante brut (Hermann Lirica, Brasil); Anas 2013 (Herdade do Sobroso, Portugal); Montepulciano d'Abruzzo 2008 (Caldera Yume).

Commenti: Gli Accademici sono stati ricevuti da uno dei titolari, Nicola, che ha riservato grande gentilezza e attenzione. Molto apprezzata la professionalità del servizio. Molto buoni i piatti a tavola, perfetta l'armonizzazione dei vini. In più, quale gradita sorpresa, è stato offerto uno "sgrop-pino", che a Rio conoscono in pochi. Ringraziamenti all'Accademico Alessandro Barillà in qualità di Simposiarca della serata.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO

31 gennaio 2015

Ristorante "Da Luca's" di Alessandro Maida e Lisa Perrone. ●Av. Los Robles, Plaza Buena Vista Norte, La Romana; ☎809/5503401, anche fax; coperti 30+60 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a sabato a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo 42 €.

Le vivande servite: tris di focacce (rosmarino, olive e cipolla); sfogliatina di ricotta e spinaci; cappon magro; zuppa di pesce alla livornese; lasagna al pesto con patate e fagiolini; brasato al Nero d'Avola con tortino di patate alle erbe; babà con zabaione al Rhum.

I vini in tavola: Prosecco Sergio extra dry (Mionetto); Fiano di Avellino 2013 (Terre Dora); Nero d'Avola 2011 (Donnafugata).

Commenti: Il menu, proposto dallo chef Lisa, conteneva un piatto famoso e tipico della tradizione ligure, il "capon magro", e il Simposiarca Mario Boeri ne ha illustrato l'origine e la gran difficoltà nella preparazione. Dopo la sfogliatina di ricotta e spinaci, deliziosa e morbida, ecco apparire il "capon magro" in versione ricca, realizzato in porzioni individuali, con alla base la fetta di pane imbevuta leggermente in aceto, salsa verde, grande varietà di verdure lessate, il tutto montato a tronco di cono su cui campeggiava un gam-

berone aperto: non solo bello alla vista ma ottimo al palato. Il contrasto croccante dei fagiolini arricchiva il sapore della lasagna al pesto; il brasato al Nero d'Avola, morbidissimo, con il tortino di patate alle erbe leggermente croccante all'esterno e morbido all'interno, ha riscosso un notevole successo. Per finire, il babà, non imbevuto ma accompagnato dallo zabaione al Rhum, ha coronato il convivio. Complimenti ai gestori e al personale per la professionalità e il buon servizio.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

3 febbraio 2015

Ristorante "Basilico" del Regent Hotels/Four seasons Hotel Pte Ltd, in cucina Simone Cerea. ●1 Cuscaden Road, Level 2, Singapore; ☎0065/672532332; basilicogm.rsn@fourseasons.com, www.regenthotels.com/EN/Singapore/Cuisine/Basilico; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti all'italiana (salumi, burrate, bufaline, pizze e insalate varie), focaccina al tartufo nero invernale e mascarpone; risotto con i gamberi all'essenza di limoni di Amalfi con zucchini e aneto; raviolone di ricotta e spinaci con salsa all'amatriciana con cipolle rosse e pecorino romano; baccalà alla vicentina con timballo di polenta; ossobuco alla milanese in gremolata con verdure novelle; selezione di dolci e formaggi.

I vini in tavola: Prosecco (Belusi); Seiano bianco 2012 (Noemia D'Amico); Chianti classico 2012 (Santa Cristina).

Commenti: Riunione conviviale a numero chiuso in una saletta riservata. L'executive chef Simone Cerea, assistito dallo chef Angelo Ciccone, ha preparato davanti ai commensali, servito e illustrato, con simpatia e professionalità, le ricette e le scelte operate nella preparazione del menu, suscitando interesse, curiosità, complimenti per la maestria dell'esecuzione. Ha colpito la preparazione del risotto all'onda, cremoso e mantecato alla perfezione. Il Simposiarca Giorgio Maria Rosica ha accompagnato la preparazione dei piatti con una relazione sull'origine, tradizione ed evoluzione della trattoria e della sua cucina. I commensali hanno condiviso con entusiasmo l'esperienza unica della preparazione e degustazione di piatti, particolarmente apprezzati. Il menu ha rappresentato un ragionato ponte fra tradizione e innovazione. Il raviolone e il baccalà, contrapposti, hanno sorpreso per la delicata ricchezza di gusti e sapori. Il tenero ossobuco, i ricchi antipasti, la vasta selezione di formaggi hanno avuto un notevole successo. Buona la scelta dei vini. Puntuale e accorto il servizio.

STATI UNITI D'AMERICA

MIAMI

21 gennaio 2015

Ristorante "La Bottega", in cucina Igor Ferraro. ●3450 Main Hwy, Coconut Grove (Miami); ☎0013/054443493; chefigor@labottegasociale.com, www.labottegasociale.com. ●Parcheggio valet parking; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo 51 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato; calamaretti in rosso con polentina morbida a cucchiaio; raviolone nero al profumo mediterraneo; branzino al cartoccio con patate, asparagi, olive, pomodorini, gamberi e capesante; tiramisù alla veneziana.





NEL MONDO segue

I vini in tavola: Prosecco (La Marca); Sauvignon (Collio Zorzon); Soave classico (Suavia); Lugana (Zenato).

Commenti: Il locale è riuscito ad imporsi nella nuova realtà gastronomica del South Florida. Lo chef e proprietario Igor Ferraro, di origine veneziana, ha introdotto nel menu del bar alcune specialità venete quali "cicchetti" e "tramezzini". La cucina è a vista e, per eventi, è disponibile un locale al piano sotterraneo, con le pareti di mattoni a vista. Degno di rilievo l'assortimento dei vini. Il ristorante è considerato una delle più fornite enoteche di Miami con oltre 500 tipi di vini. Dopo la cena, lo chef ha illustrato i prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti e il criterio di scelta delle materie prime. Viva la soddisfazione dei partecipanti alla serata per l'ottima qualità del cibo. Lo chef ha dimostrato serietà e professionalità unite ad una buona dose di simpatia personale. Ogni signora ha ricevuto in omaggio dal Delegato una rosa e bigliettini con note sulla cucina veneziana.

NEW JERSEY
5 febbraio 2015

Ristorante "Nanni". ●53 West Passaic Street, Rochelle Park (New Jersey); ☎201/843/1250, fax 201/843/0933; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo 74 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto; spaghetti alla puttanesca; fusilli alla Campania; sorbetto di limone alla menta; scaloppine di vitello alla sorrentina; costoletta alla pizzaiola; pollo alla cacciatora; babà al Rhum, sfogliatella napoletana. Limoncello.

I vini in tavola: Prosecco (Valdo); Falanghina del Sannio 2013; Aglianico Campania 2009; Core Monteverano 2012.

Commenti: Il tema di questa riunione conviviale è stato la cucina della Campania. Dopo una breve e interessante dissertazione sulla storia della Campania dalla Magna Grecia ad og-



gi, il Simposiarca Tony Del Gaizo ha illustrato il menu della serata. I vari piatti sono stati serviti con professionalità, un po' troppo abbondanti e alcuni non sempre all'altezza della qualità di questo ristorante. I vini buoni e ben abbinati. Il dolce molto gradito.

SAN FRANCISCO
5 febbraio 2015

Ristorante "Trabocco" di Giuseppe Naccarelli. ●2213 South Shore Center, Alameda; ☎0015/105211152; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 85 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo con patate; insalata invernale; brodetto alla vastese; ravioli di coda; punch abruzzese; panna cotta.

I vini in tavola: Pecorino 2013 (Castaldi Madonna); rosato Cerasuolo d'Abruzzo 2013 (Torre dei Beati); Montepulciano d'Abruzzo 2011 (Zaccagnini).

Commenti: La Delegazione si è recata al di là del Ponte Bay Bridge, nella cittadina di Alameda. Su segnalazione dell'Accademico Carlo Di Ruocco, è stato scelto un nuovo ristorante di proprietà dell'abruzzese Giuseppe Naccarelli, un cuoco noto nella regione della Baia, ma al debutto con un esercizio tutto suo. Il ristorante fa parte di un complesso commerciale e ciò rende perplesso il visitatore. Giuseppe, invece, è riuscito a creare un ambiente accogliente, moderno, con una bella cucina a vista e un bar che serve aperitivi. La serata è ben riuscita per lo spirito di amicizia e simpatia tra tutti gli Accademici e i nume-

rosi ospiti. I piatti che hanno registrato i più alti consensi sono stati il polpo con patate e il brodetto alla vastese, con pesce freschissimo, cucinato al momento. Qualche dubbio sulla scelta, come seconda portata, dell'insalata invernale, non per la qualità, peraltro ottima, ma per aver sposato una "tradizione" statunitense che vede la verdura non come contorno ma come piatto a sé stante. Tra i vini è piaciuto in particolare il Montepulciano, abbinato splendidamente con i ravioli di coda.

SILICON VALLEY
23 febbraio 2015

Ristorante "Vin Santo" di Umberto Pala. ●1346 Lincoln Avenue, Willow Glen/San Jose; ☎408/9202580; coperti 75. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e a pranzo dal martedì al sabato. ●Valutazione 8,16; prezzo 74 €.

Le vivande servite: antipasti assortiti; assaggio di ravioli: casoncelli, agnolotti di zucca, caramelle di aragosta, ravioli di cioccolato bianco e granchio; cinghiale su polenta; orata con finocchi gratinati e patate all'olio; paradiso di cioccolato.

I vini in tavola: Brut Sparkling; Valcaleppio 2006; Kalos 2006 (tutti Il Calepino); Pinot grigio 2013 (Vignabaldo); Passito di Chardonnay 2007 (Alicats).

Commenti: Lo chef e proprietario, originario di Bergamo, ha proposto un menu ispirato ai piatti del Nord Italia abbinati ad una serie di vini della Lombardia. Gli Accademici, accomodati in una saletta privata, hanno apprezzato un servizio rapido e inappuntabile. Frequenti interventi dello chef, con spiegazioni e commenti, e una varietà di piatti preparati con ingredienti di stagione. Le valutazioni espresse hanno premiato, nell'ordine, i vini, il servizio, gli antipasti e il dessert, pur riservando anche agli altri elementi di valutazione un voto particolarmente alto. Alla fine della serata, la Delegata Carla Anisman ha consegnato al Delegato onorario Walter Romanini il

Diploma di appartenenza venticinquennale e il distintivo d'argento.

TURCHIA

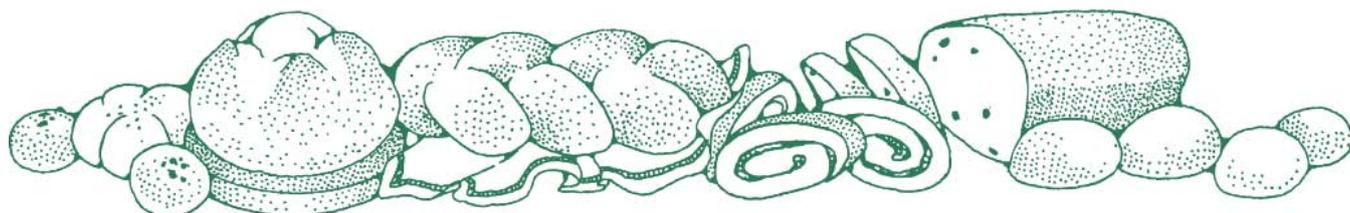
ISTANBUL
29 gennaio 2015

Ristorante "Divan Lokanta" del Divan Hotel, in cucina Giancarlo Gottardo e Özyay Akar. ●Asker Ocagi Caddesi 1, Sisli, Istanbul; ☎212/3155500; giancarlo.gottardo@divan.com.tr, www.divan.com.tr; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie luglio-agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone e storrione marinato; insalatina di finocchi e arance, melagrana in gelatina, emulsione di mostarda di mele; agnolotto ripieno di ricotta magra ed erbe spontanee; bosco, asparagi verdi, scaglie di pecorino di fossa, prosciutto crudo croccante; filettino di vitello di latte arrostito al forno; marmellata di cipolle rosse, fegato grasso scottato servito nel suo stesso sugo; millefoglie di mele caramellate; gelato allo yogurt con lamine d'oro, gelatina di caramello al succo di miele.

I vini in tavola: Prosecco Doc; Falanghina Sannio Doc 2007; Chianti classico 2011 (Cecchi); Refosco 2006 (Giovanni Dri); Picolit 2005 (Le Vigne di Zamo).

Commenti: Serata molto elegante, con la presenza del Ministro UE Volkan Bozkır, dell'Ambasciatore Gianpaolo Scarante e del Console Generale Federica Ferrari Bravo. Quarantasei persone, tavolo unico, decorazione del tavolo molto bella e servizio impeccabile. Il Ministro è intervenuto con una conversazione a proposito della relazione tra Turchia e Comunità Europea; è stato estremamente disponibile a rispondere alle molteplici domande che gli sono state poste. La valutazione molto alta è un indice del successo della serata.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Asti
Alessandra Bellaria
Alberto Ercole

LIGURIA

Riviera dei Fiori
Luciano Beranger

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Concita Fedele Sirtori
Giuseppe Guarnieri Cattadori

Vigevano e della Lomellina
Sandro Scevola

VENETO

Venezia
Susanna Paties

Verona
Roberta Brugnoli

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Udine
Gianluca Arrighi
Enrico Cicconetti

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Maria Luisa Forchielli
Guglielmo Garagnani
Andrea Piva

Carpi-Correggio
Gianluca Stella

Cervia-Milano Marittima
Davide Ceccato

Faenza
Giorgio Balla

Imola
Severino Albonetti

Reggio Emilia
Ferruccio Grisendi

TOSCANA

Firenze
Mauro Mariangioli
Piercarlo Luigi Visconti

Pisa
Raffaello Barbiero
Laura Cosci
Franco Gentile
Andrea Mattolini
Irene Saba

Valdarno Aretino
Ezio Dotti

Valdelsa Fiorentina
Paola Ciampolini

Viareggio Versilia
Roberto Branconi
Paolo Chiochetti

Volterra
Diva Maria Milianti

LAZIO

Roma
Marialuisa Del Giudice

Roma Nomentana
Saba D'Elia
Paola De Sanctis
Stefano Gobbini
Sergio Leotta

CAMPANIA

Napoli-Capri
Patrizia Sardo

Penisola Sorrentina
Alberto Pontecorvo

PUGLIA

Valle d'Itria
Walter Cavallo
Giovanni Sebastiani

BASILICATA

Pollino-Policastro
Imelda Agnone
Francesco Di Giorgio
Massimo Lomonaco

SICILIA

Caltagirone
Salvatrice Garra

Cefalù
Pietro Polizzi

CINA

Pechino
Guido Molteni

Shanghai
Riccardo Coli
Michele Ferrante

FRANCIA

Parigi
Eugenio Callegari
Marina Rizzi

GERMANIA

Monaco di Baviera
Ulrich Kreuzer



GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo
Marina Massari

ISRAELE

Tel Aviv
Sabrina Fadlun

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco
Alessandro Dalmaso
Mario Sciacca

SPAGNA

Barcellona
Denis Tiengo

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas
Irma A. Flores
Cinzia Holt Dragoni
Claudia Sims

VARIAZIONE INCARICHI

LOMBARDIA

Pavia
Delegato
Giuseppe Rossetti
Vice Delegato
Renato Abbiati
Consultore-Segretario
Cesare Turri
Consultore-Tesoriere
Bruno Rondi
Consultori
Alberto Cevini
Giovanni Desimoni
Liliana Ironi
Gian Mario Mariani
Gaetano Nocca

VENETO

Venezia
Consultore
Antonio Trovò

EMILIA ROMAGNA

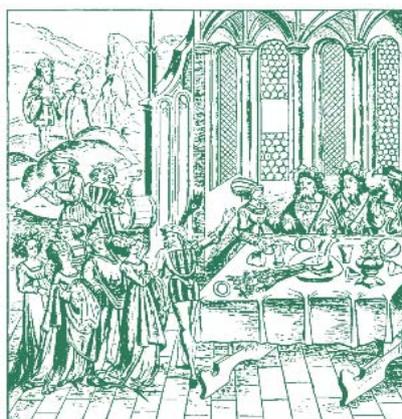
Modena
Vice Delegato
Andrea Strata
Consultore-Segretario
Mario Gambigliani Zoccoli
Consultore-Tesoriere
Alberto Lotti
Consultori
Sandro Bellei
Vittorio Ferioli
Alberto Mantovani
Giorgio Montorsi
Davide Scarabelli
Antonio Vaccari

TOSCANA

Pisa
Consultore
Saverio Sani

UNGHERIA

Budapest
Consultore
Michele Fasciano



TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Parma
Stefano Agazzi
(da Madrid)

Reggio Emilia
Mauro Catellani
(da Pavia)
Anna Marmiroli
(da Pavia)

UMBRIA

Perugia
Laura Bruni Fiumicelli
(da Arezzo)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LIGURIA

Riviera dei Fiori
Giuseppe Rollando

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3*THE COMMONPLACE NATURE
OF THE CUISINE OF NON-PLACES

Dear Academicians, Pachino tomatoes, Bronte pistachios, Pantelleria capers, Colonnata bacon, Castelluccio di Norcia lentils, and so on - are all deliberately limited niche foods that bear the name of a place that few people know in terms of its environmental, climatic and topographical characteristics. The same is true for many DOP and IGP foods that are known only for their name of origin and not for their productive characteristics or their gastronomic quality. Nonetheless they are all foods that have truly become “commonplace”.

There is no dearth of menus featuring recipes containing two or even three commonplace ingredients, and this happens with a frequently and diffusion that would prove impossible for small producers, especially when they are present in cuisine that is increasingly dependent on assembling foods that were prepared elsewhere.

Similarly, in that same cuisine, we are witnessing the almost uncontrollable spread of meat presented on a bed of *rucola*, crustaceans and fish unerringly associated with chickpea or other legume purees, and the diffusion of all sorts of *tortelli* pasta or recipes cooked “my way”. In terms of recipes as well as food we come face to face with the common place, or commonplace. The commonplace is a relatively recent culinary reality and is increasingly linked to a concept (not necessarily a true or accurate one) whose diffusion, recurrence or familiarity are determined by self-evidence or immediate recognizability. The term “common place” derives from the Latin *locus communis*, the square where people meet and converse, often about trivial things, and have banal exchanges. In addition to not being stable over time, the diffusion of the common place is not necessarily homogeneous in terms of the population and groups can be limited according to culture, interests, profession or political orientation. The “common place” is often a place of consensus and therefore it is a constant in commercial and even nutritional communication and exchanges, in which it is essential

that the potential buyer or consumer recognizes in the message a familiar way of thinking. It is even presumable that when there is sufficient interest some “common places” may be constructed and devoted to the arts, so that they may be consolidated and taken advantage of. Today the common place is becoming the substitute, if not the alibi, for a new and worrisome non-place cuisine. This expression, which is sometime written as one word, as “nonplace”, does not refer, as one might imagine, to a cuisine that does not exist, for example a house in which they eat only prepackaged foods. It means instead a cuisine lacking an identity, therefore it is anonymous, with no relationship to a region, and no social, traditional or historical context.

French anthropologist Marc Augé was the first person to coin the term “non-place” in 1992. The expression became extremely successful in Italian as well, and starting in 2003 “*non luogo*” officially entered our vocabulary. The phrase non-place derives from airports, highway restaurants, malls, train stations - all places that possess a certain anonymity and are environmentally and architecturally similar on the inside. Among non-places today we find many chain restaurants, which basically depend on foods that are partially or completely pre-packaged. Even home kitchens are becoming non-places that utilize industrially prepared ready-to-eat foods, consumed after thawing followed by a brief warming-up, often in a microwave oven. This type of cuisine is reminiscent of the Lego toys, in which a limited series of anonymous blocks, in different shapes and colors, are used to create a variety of structures. Alimentary “common places” are like Lego blocks and the meals that they make up, while generally safe and good tasting, are always standard and homogenized, with the typical anonymity of non-places. A pasta served with canned sauce or a pre-constituted *risotto* that is assembled according to an industrial logic and cooked in the microwave, followed by a pre-cooked chop and frozen vegetables and mass produced

dessert are typical examples of an assemblage that can be executed in any non-place, from chain restaurants to post-modern homes.

This non-place cuisine promotes and propels itself through a claim of belonging to a false “common place”. We find the ultimate expression of non-place cuisine with vending machines, which have given rise to an “automatic cuisine”. It began with liquids, with beverages like soft drinks, and moved to solids like sandwiches and ice cream. Today coffee machines that offer a wide variety of styles and flavors are very popular. We have, in a fairly short time, evolved to the automatic distribution of fresh foods. Today we already have machines that purvey fresh fruit salads, green salads, fresh fruit, and yogurt. These are the kinds of foods that are preferred by many consumers today over the usual industrially produced snacks that are hyper-publicized and full of calories. Following a diet based on this nutrition represents a new life style that allows us to appreciate local fruit and vegetable products. Today, one-fourth of the Italian population has reduced their food consumption or altered their eating habits as a result of the economic crisis, but only 6.8 percent have reduced their purchases from vending machines, which are used by 40 percent of our citizens. At least 15 million people occasionally or regularly purchase food from vending machines. Lately 42 percent of the Italian population, in particular those from 18 to 64 years of age, have acquired food and beverages automatically and one-quarter of them do so on a daily basis. It seems that the stereotype of kicking the money-eating machine is long gone, but it has been replaced by a “common place” cuisine in a non-place that is advancing day by day.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

GREAT CUISINE TODAY
IS FAR FROM LOCAL*see page 5*

When we speak of the history of gastronomy, or even simply the history of cuisine, we imagine sumptuous banquets, potent libations, dusty manuscripts, tomes of recipes, wise advice on tools, equipment and healthy eating. Those who wrote about



Ferran Adrià in Cala Montjoi

such things were employed by the rich and powerful of the time; kings, grand dukes, prelates, the nobility and later, wealthy members of the bourgeoisie. They had ample raw materials at their disposal and a large and ready workforce. It was a far cry from the popular and peasant cuisine, or that of our grandmothers that is so widely touted and sought out today. The “grand cuisine” of the past was seldom local or regional; rather it was associated with a great chef who carried his wisdom and skills from court to court. Just like today. To judge from the success of the great chefs of the world, it is clear that one’s link with his territory of origin counts for nothing. Great cuisine can be created at the top of a Manhattan skyscraper, in a Scandinavian chalet or at a Japanese country inn. Where does one need to live to make great lobster ravioli, shrimp or salmon or lobster tails in tomato sauce? In Sardinia? In Maine? Scotland? Naples? Let’s be frank: the great cuisine of the world lives and prospers where there is wealth, not where the raw materials come from. Tokyo is the world capital of Michelin 3-star restaurants: it boasts 12! Paris has 9, Kyoto and Hong Kong each 7. Once upon a time great cuisine could be found only in Florence, Venice, Ferrara, Milan, and Turin, where there was plenty of money to pay carvers and cupbearers. Today chefs work in places where the clientele can afford luxurious and expensive meals. Even the great innovator Ferran Adrià certainly did not have to go back to the remote Cala Montjoi to develop and create his celebrated dishes. Talent occurs regardless of place; the raw materials can be found anywhere, easily gotten from any

part of the world in just a few hours. So it is useless to babble about close ties to one’s roots. One can cook well anywhere, just as one can paint or write a novel anywhere. What matters is the author of the work. Emilio Salgari never left his hometown and yet he wrote *The Pirates of Malaysia*. But what is it about the *bollito* that is so good when eaten in Piedmont? Crawfish in Venice? *Ribollita* in Florence? *Spaghetti alla carbonara* in Rome? *Caponata* in Sicily? Are they all mere illusions? Tricks of the mind? Not at all. While it may be true that some things can be invented and reproduced anywhere, others acquire value and substance, I might even say perfection, only in the places where they were born because only there do we find the wisdom and refinement of many generations. This is the greatness of cuisine, which always has two faces: great international cuisine, made with the head, and great popular cuisine, made with the heart. Nonetheless, cuisine is always synonymous with love for the good table; a love that expresses itself in two worlds that must coexist.

PAOLO PETRONI

ANCHOVY “COLATURA” FROM CETARA

see page 6

“Anchovy *colatura*” is one of the Amalfi coast region’s oldest traditional culinary products. Invented in Cetara, it is made from a liquid drained from salted anchovies. Salerno Delegate Giuseppe Anastasio explains that the quality of the raw material is important, and must consist of an-

chovies fished with the purse seine system used exclusively in the Gulf of Salerno.

FILLED PASTAS

see page 8

Stuffed pastas play a very important role in Italian gastronomic tradition. There are many forms of this thinly rolled pasta dough that encloses a delicious filling, just as there are many sizes and types of filling. The taste can vary and there are numerous ways of cooking and seasoning the little bundles. Cremona Academician Carla Bertinelli Spotti describes some of these creations.

CASATIELLO: NEAPOLITAN EASTER BREAD

see page 10

Along with other pastries, *casatiello* is one of two typical Easter sweets from Campania. Coming from an ancient tradition, it represents the foods that one is finally allowed to eat at the end of Lent, and it includes all the ingredients prohibited during that period of penitence: eggs, cheese, lard and salami. Today *casatiello* is prepared in the version that is both rustic and sweet.

CULINARY SAUCES

see page 12

A sauce (*salsa* in Italian) is a culinary preparation whose name derives from the Latin *salsus*, meaning salty. Even in times gone by numerous attempts were made to classify and categorize the many different kinds of sauces. But certainly Paul Bocuse made the most efficient simplification by dividing them into three categories: white, brown and emulsified.

THE INSEPARABILITY OF TRADITION AND INNOVATION

see page 14

Giampaolo Colavita of the Molise CST affirms that the two are an inseparable couple because tradition could not continue



to thrive without a certain amount of innovation. It is inevitable that in order to endure over the years cuisine and nutritional habits must keep pace with the times. It is the very capacity of tradition to innovate that allows it to thrive and to be handed down.

ITALIANS AROUND THE WORLD

see page 16

A conference promoted by the Humanities department of the Ateneo was held at the University of Udine, in collaboration with that city's Delegation. The topics addressed included food as an element of internationalizing the "Made in Italy" campaign. In this case the lexical and terminological aspects of the language of food.

THE LANGUAGE OF FOOD

see page 18

San Francisco Delegate Claudio Tarchi describes Linguistics professor Dan Jurafsky's book *The Language of Food*. One of the volume's most interesting chapters regards the language of menus. In another chapter the professor analyzes gastronomic criticism published on internet websites and finds some interesting common elements of the human psyche.

VISUAL FOOD

see page 19

Making food look beautiful, transforming dishes into small works of art is the object

of "visual food", a new design fad that can be applied to any edible ingredient. Invented by Rita Loccisano, visual food has attracted many followers who are creating miniature masterpieces in the kitchen.

SATURNIA PEACH AND THE CREATIONS OF FAMOUS CHEFS

see page 22

The Macerata Delegation participated in a series of gastronomic meetings whose protagonists included several multi-star chefs. They were asked to participate in order to apply their considerable skills and expertise in the creation of several dishes, including those utilizing Saturnia peach, which is traditionally produced in the province of Macerata.

ITALIAN REGIONS AT THE TABLE

see page 24

Caltagirone Academician Angela Renda describes the bounty of land. Local agricultural production amply satisfies the requirements of the Mediterranean Diet: bread, meat, oil, wine and cheese. The tenacity of a population, the generosity of the land and its climate have allowed us to keep our traditions alive.

THE STRUFOLI WAR

see page 26

The *strufoli* of Perugia are unique both in name and composition: they are large fried pastries seasoned with aromatic honey. At one time they represented a great



proving ground for women owing to the difficulty in their preparation. Women once challenged one another in what we might call "The *Strufoli* War".

ENJOYING THE GOOD TABLE

see page 27

The pleasure of fine dining assumes an understanding of how to sample and enjoy food. A whole battery of knowledge plays a role in everything that precedes the moment of consumption, from the care taken in choosing high quality products while shopping to the best way of cooking a given dish. Finally, the choice of dining companions can also add to our enjoyment and appreciation.

THE WATER OF ROME

see page 29

The famous drinking water of the ancient Romans was defined by Pliny the Elder as "the best water in the world". Rome Appia Delegate Publio Viola assures us that we can drink the tap water of Rome with tranquility and pleasure. It is a safe drinking water because the spring water that flows from Rome's fountains is regularly and rigidly checked.

CASUAL VERSATILITY AND THE CUISINE OF CAPRI

see page 31

Naples-Capri Academician Claudio Novelli provides some recipes from the cuisine of Capri such as meatballs with eggplant and fried pike, lingering on "Monacone" pizza named after a shoal lying next to the famous ocean rock stacks. The pizza was created by using the "leftovers" in the refrigerators of local restaurants, and the result is truly delicious.

WHEN THE SCENT OF THE SEA WAS ITALIAN

see page 33

Pietro Corsi was one of the most popular and best loved Italian-American writers in



Molise. He was known above all for having written stories about his land of origin and its emigrants. But during his time aboard cruise ships he was also a brilliant author of books about cuisine and the art of serving.

KNOWLEDGE AND FLAVORS

see page 35

The transposition of foods and ingredients from one part of the world to another is weakening traditional cuisine and tastes. If this consumption model were to slack off, affirms Rome Castelli Academician Roberto Dottarelli, there may be hope that it is not too late and the knowledge necessary for a return to tradition and simple flavors will not be lost forever.

FEEDING THE PLANET

see page 37

According to the Food and Agricultural Organization (FAO) the cultivation and production of insects for human and animal consumption could represent a concrete solution to the challenge posed by the heads of state and government of 189 countries at a UN summit in 2000: reducing the percentage of the world population suffering from hunger by one-half by the year 2015.

THE FIRST KNOWN SPICE IN EUROPE

see page 39

Modena Academician Sandro Bellei tells the story of a famous spice that is widely used in cooking. Pepper was the first spice to be known in Europe and its importance was so great that it was first mentioned by Theophrastus, then Discorides and Galen, and finally by Pliny the Elder who pointed out that pepper was sold at the same price as gold.



TEA TIME

see page 41

Tea time represented an occasion for members of the privileged class to meet in their beautifully appointed homes and confirm their status. Today most tea consumption takes place outside the home. There is a vast culture about various types of blends, the appropriate ways of preparation and the ideal moment to taste the tea.

DINING WITH THE DUKE

see page 42

Daniela Stiaffini examines a report presented by the Prior of the Populace to the town of Pisa about the preparations and costs for tributary festivals devoted to Alessandro de' Medici on June 27 and 28, 1531. For bureaucratic reasons a detailed list and cost of the foods and beverages was attached to the report.

THE SIMPLICITY OF LIGURIAN CUISINE

see page 44

Albenga and Ponente Ligure Delegate, Roberto Pirino, describes the once simple cuisine of Liguria that employed few elements but a great deal of imagination. It was a common practice to fortify foods by including lesser cuts of meat, which others discarded, that had great flavor and intense aromas.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

APRILE 2015 / N. 270

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giuseppe Anastasio, Giovanni Ballarini,
Sandro Bellei, Ugo Bellei,
Carla Bertinelli Spotti, Gioacchino Bonsignore,
Elisabetta Cocito, Giampaolo Colavita,
Elisabetta Dami Lari,
Roberto Dottarelli, Gabriele Gasparro,
Gabriella Iacobucci, Pier Luigi Leoni,
Lejla Mancusi Sorrentino,
Maria Monica Martino,
Vittorio Marzi, Claudio Novelli,
Massimo Percotto, Paolo Petroni,
Roberto Pirino,
Maria Letizia Quattrocecere Miletto,
Rossana Ragionieri, Angela Renda,
Marco Setti, Daniela Stiaffini,
Antonietta Stroili, Angelo Tamburini,
Claudio Tarchi, 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