

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. 271, MAGGIO 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 Cucina liquida
di una società liquefatta
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Le classifiche mondiali
dei migliori ristoranti
puniscono l'Italia
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 7 Il mostacciolo della sposa
(Adriana Liguori Proto)
- 9 Il Formai tal cit
(Giorgio Viel)
- 11 I discepoli di Pitagora
(Lejla Mancusi Sorrentino)
- 13 Il cibo, nutrimento per il corpo
e per lo spirito
(Ruggero Larco)
- 16 Ritorno alle manie alimentari
degli anni Settanta
(Claudio Novelli)
- 18 L'arte culinaria di Leonardo
tra leggenda e storia
(Claudio Di Veroli)

**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.

- 20 Una combinazione eccellente
tra gli aperitivi
(Mario Baraldi)
- 22 *Il ghiottone errante*
pioniere di sapienza a tavola
(Pino Jubatti)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Il liuto" (1943) di Henri Matisse, esposta, alle Scuderie del Quirinale a Roma, nella mostra "Matisse Arabesque" fino al 21 giugno.

- 24 Le birre belghe
(Tanino Dicorrado)
- 26 L'olivo e il suo olio
nella mitologia
(Publio Viola)
- 28 Saperi e sapori di Messina
(Francesco Trimarchi)

CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 6 Il nuovo Ricettario è pronto
(Silvia De Lorenzo)

EXPO MILANO 2015

- 14 L'Accademia per EXPO
(Gianni Fossati)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 Non riutilizzare
le bottiglie di plastica
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 8 Calendario accademico
- 23 Accademici in primo piano
- 30 In libreria
- 31 Dalle Delegazioni
- 45 Vita dell'Accademia
- 67 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per 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.

PIÙ DI QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA

Aosta	<i>Giovanni Bondaz Giuseppe Piaggio Franco Rio</i>	Padova	<i>Giorgio Dal Pian</i>
Asti	<i>Franco Bonaccorsi</i>	Palermo	<i>Antonino Saporito</i>
Bergamo	<i>Giorgio Invernizzi Marcantonio Solari</i>	Parma	<i>Giorgio Orlandini</i>
Bologna	<i>Franco Biso Ivo Galletti</i>	Perugia	<i>Angelo Meneghini</i>
Bologna dei Bentivoglio	<i>Marco Nascè</i>	Pescara	<i>Gaetano Novello</i>
Bressanone	<i>Ermenegildo Spagnolli</i>	Pescara Aternum	<i>Carmelo Paolucci Pepe</i>
Cento-Città del Guercino	<i>Gianni Negrini</i>	Pinerolo	<i>Giorgio Long Giovanni Turati</i>
Chieti	<i>Oddone Fausto Celestini</i>	Pordenone	<i>Luigi Malossi</i>
Cortina d'Ampezzo	<i>Romano Scrocco</i>	Ragusa	<i>Isabella Modica</i>
Cremona	<i>Pietro Mondini</i>	Reggio Emilia	<i>Giovanni Marzi Angelo Ruozi</i>
Cuneo-Saluzzo	<i>Pier Giovanni Bordiga</i>	Rieti	<i>Maria Giuseppina Truini Palomba</i>
Forlì	<i>Luciano Foglietta Fabrizio Savorani</i>	Roma Appia	<i>Publio Viola</i>
Genova	<i>Carmine Wilfredo Carteny</i>	Rovigo-Adria-Chioggia	<i>Lucio Rizzi</i>
Genova Est	<i>Mario Sguerso Guglielmo Valobra</i>	Teramo	<i>Andrea Costantini Renato Savino</i>
Ivrea	<i>Camillo Olivetti</i>	Tigullio	<i>David Mario Bixio Lino Tito Fontana Giancarlo Sparacio</i>
Lodi	<i>Paolo Marchetti Paolo Premoli Trovati Felice Senna</i>	Toronto-Ontario	<i>Antonio W. Santamaura</i>
Milano	<i>Franco Cammarota Olga Finzi Baldi Cesare Parmiggiani Elena Pepe Carlo Giuseppe Valli</i>	Trento	<i>Lamberto Cesarini Sforza Pierfranco Donati Francesco Pompeati</i>
Napoli	<i>Vincenzo Del Genio</i>	Treviso	<i>Beppo Zoppelli</i>
Novara	<i>Franco Ceffa Cesare Augusto Varalli</i>	Venezia	<i>Sergio Nuvolari Duodo Giampaolo Ravagnan</i>
		Vercelli	<i>Francesco Ferraris</i>
		Vicenza	<i>Walter Giacometti</i>

CINQUANT'ANNI DI ACCADEMIA (1964-2014)

Savona

Roberto Viotti



Cucina liquida di una società liquefatta

La dilagante cucina, senza regole, dell'attuale società liquida, senza tradizioni, è una sfida di ricerca per la nostra Accademia.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, stiamo vivendo al tempo di una cucina liquida. Non una cucina di brodi, infusi e tisane o bevande le più varie, ovviamente, ma una cucina liquida in senso sociale e antropologico, secondo la nota formula di Zygmunt Bauman. Una cucina che non ha una forma, senza schemi o riferimenti stabili, che assume quella di una società in continuo e rapido mutamento, appunto come l'acqua che non ha una forma, ma che assume quelle del contenitore. Una cucina liquida, conseguenza della dissoluzione (anche questo un termine di tipo liquido) dei riferimenti e sostegni stabili tra loro coerenti che, nel corso di circa due secoli, la cucina borghese aveva creato, partendo da più antiche radici rinascimentali, usando prodotti nativi e ambientali, reinterpretando usi e costumi alimentari locali, e creando le tradi-

zioni delle quali stiamo lamentando il tradimento o l'abbandono.

In questa cucina liquida si muove il sempre più diffuso spettacolo dei cuochi che si autoproclamano chef, navigando nel gran mare mediatico e per i quali ci si pone l'interrogativo - in gran parte retorico - se sia il grande cuoco che va in televisione o se il cuoco diventi grande solo quando va in televisione. Nella cucina liquida nuota, a suo agio, l'industria alimentare mondiale, la quale non propone più cibi da cucinare, ma alimenti già preformati e di facile, multiforme e duttile adattamento agli stili di vita e di alimentazione di una società liquefatta, dove precedenti e lungamente elaborate tradizioni sono sostituite da continui ed effimeri cambiamenti.

Le tradizioni, che la cucina borghese moderna aveva sistematizzato e codificato, davano sicurezza e, soprattutto, permettevano di regolare i consumi alimentari. In una cucina liquefatta di una società liquida, senza tradizioni, sorgono e si diffondono paure alimentari e, principalmente, disturbi nutrizionali d'uso degli alimenti, dai quali origina la più grave epidemia alimentare umana che si sia mai presentata sulla faccia della Terra, quella del sovrappeso e dell'obesità.

In questi ultimi tempi, il comune sentire umano dei Paesi industrializzati, e che hanno dimenticato lo spettro della fame, non si è reso conto del grande sorpasso dell'abbondanza sulla carestia. La guerra tra fame e abbondanza è stata oggetto di medievali raffigurazioni di contrapposizione tra la Quare-

sima e il Carnevale, mentre oggi, purtroppo, non si ha presente che a circa un miliardo di persone sottonutrite si contrappongono due miliardi d'iper-nutriti. Il cibo in eccesso, consumato dagli ipernutriti, non è soltanto un danno individuale e sociale, ma anche uno dei maggiori costituenti dello spreco alimentare, per molti aspetti superiore a quello delle perdite di produzione degli alimenti.

L'odierna necessità d'affrontare la Questione Alimentare, come realmente si presenta nei Paesi industrializzati dei quali l'Italia fa parte, coinvolge anche l'attività della nostra Accademia, soprattutto in due ben precise sfere.

Il primo ambito di ricerca è quello di conoscere sempre meglio quanto avvenga oggi, come si sia creata l'attuale situazione, partendo da un più vicino passato e approfondendo la conoscenza dei meccanismi, anche perversi, che hanno portato all'oggi.

Il secondo ambito riguarda in modo specifico le tradizioni, che la nostra Accademia ha lo scopo di tutelare, al tempo stesso promuovendone e favorendone il miglioramento, come ben definito dal nostro Statuto.

Due sono le dimensioni delle tradizioni, una "verticale" e l'altra "orizzontale". Le tradizioni sono un'eredità che unisce una generazione all'altra, e al tempo stesso tengono unita una società, dando senso a un'identità, nella quale i riti e le regole alimentari sono fondamentali.

Come insegna la storia, anche le tradizioni nascono, muoiono ed evolvono, e compito della nostra Accademia è di



contribuire a un loro miglioramento, in un cammino certamente non facile, tuttavia per questo stimolante, se non entusiasmante. Ma quale miglioramento? Nei ristretti limiti di questa breve esposizione, e soprattutto rimarcando i danni culturali e sanitari dell'attuale cucina liquida, è necessario porre l'accento sulla necessità di tradizioni che siano anche buone "regole", come avveniva nel passato. Non è certamente un caso che già l'antico e sempre attua-

le termine "gastronomia" significhi "regola dello stomaco" e cioè "regole alimentari". Il più celebre trattato della gastronomia umanista, scritto nel 1465 da Bartolomeo Sacchi, il Platina, s'intitolava *De honesta voluptate et valetudine* inneggiando a un piacere e a una salute associati all'onestà, termine che non si collega all'*onus*, obbligo o peso, quanto all'*honor* o onore.

Non un peso, ma un onore delle regole, che devono dare piacere, gioia, go-

dimento, diletto (*voluptas*) e al tempo stesso salute (*valetudo*) è il carattere che identifica le buone tradizioni che la nostra Accademia deve tutelare e promuovere, in Italia e all'estero, iniziando dal loro studio e conoscenza nell'attuale società senza schemi e riferimenti stabili, e sempre più soggetta a un ambiente culturale mediatico, immateriale e frammentario.

GIOVANNI BALLARINI
See English text page 70



PROTOCOLLO D'INTESA CON L'ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA

Le due Istituzioni culturali - l'Accademia Italiana della Cucina e l'Accademia Nazionale di Agricoltura - hanno firmato a Bologna un protocollo di collaborazione per promuovere e attivare programmi culturali congiunti. Un accordo di intenti al fine di contribuire al progresso delle scienze e delle loro applicazioni nei settori d'interesse per l'agricoltura, la tutela dell'ambiente, la sicurezza alimentare e il mondo rurale, anche attraverso lo sviluppo delle scienze gastronomiche e la conoscenza delle tradizioni agroalimentari. La valenza delle Accademie, come poli di cultura, attente all'attualità, e che operano in un'ottica che non si perde nei dettagli, ma seguendo un pensiero unico che guarda al futuro, ben esprime il perché di questo accordo e l'importanza dell'opportunità che la nostra Accademia ha saputo cogliere. L'Accademia Nazionale di Agricoltura è un'Istituzione che ha oltre 200 anni di storia, fa parte dell'Unione delle Accademie per le Scienze applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, alla Sicurezza alimentare e alla Tutela ambientale (UNASA) svolgendo, dal 1960, un'attività culturale in particolare nei settori scientifici attinenti all'agricoltura, all'ambiente e alla sicurezza alimentare.

Il lavoro comune, di cui il protocollo d'intesa costituisce l'inizio, rappresenta un'ulteriore occasione, tra le tante e concrete iniziative finora intraprese dalla nostra Accademia, per trovarsi insieme ad altri importanti partner, al fine di leggere e interpretare la realtà attuale e guardare al futuro per affermare i valori culturali della cucina e dell'alimentazione.

Le classifiche mondiali dei migliori ristoranti puniscono l'Italia

I grandi chef e i critici gastronomici non amano la cucina tradizionale italiana e premiano la sperimentazione e l'innovazione. L'Accademia ha, tuttavia, altri parametri di giudizio e deve seguire la propria missione.

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Ci sono riviste straniere che compilano liste dei migliori chef al mondo. Il *magazine* francese "Le Chef" ha interpellato 512 cuochi professionisti, tutti con almeno 2 stelle Michelin. Ne è emersa una classifica che vede ai vertici, ovviamente, il netto predominio dei francesi. Il primo nome italiano è quello di Massimo Bottura che si piazza al 29° posto. Sempre nella top 50, ci sono Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Nadia Santini ed Enrico Cerea. La rivista britannica "Restaurant Magazine" ha richiesto i giudizi a circa 900 giornalisti, critici ed esperti del settore di 27 Paesi diversi. La nuova classifica World's 50 Best Restaurants 2014 vede in testa il "Noma" di Copenaghen di René Redzepi, al 2° posto i fratelli Roca di "El Celler de Can Roca" di Girona (Spagna) e si conferma alla terza posizione l'"Osteria Francese" di Modena, guidata da Massimo Bottura. Nella classifica generale anche "Piazza

Duomo" di Enrico Crippa (39° posto) e "Le Calandre" di Massimiliano Alajmo (46° posto). A parte che sono classifiche che lasciano il tempo che trovano, è evidente che la critica gastronomica mondiale non apprezza molto la cucina italiana in generale e quella tradizionale in particolare. Pare esserci un vero e proprio pregiudizio verso la cultura gastronomica italiana, secondo i critici troppo ancorata alla tradizione, alla cucina della nonna. Nelle classifiche mondiali non contano solo materie prime e grandi piatti ma, soprattutto, la capacità di innovare, ricercare, sperimentare. Tutto bene, a ciascuno il suo. Tuttavia l'Accademia Italiana della Cucina ha altri parametri di giudizio: non dobbiamo andare al traino di altri giudici, dobbiamo valutare, con onestà e senza sudditanza, la cucina che ci viene servita. Questa è la nostra missione, senza sponsor e senza farsi condizionare dalla celebrità di chi prepara i piatti.

La nuova App della Guida ai Ristoranti

La nostra Guida ai Ristoranti on line, dopo il grande successo ottenuto con le App per smartphone e tablet (oltre 100.000 utenti nel mondo), si è completamente rinnovata nella grafica e nei contenuti. Adesso l'aggiornamento è rapidissimo ed è possibile memorizzare i ristoranti preferiti. La ricerca può essere effettuata per nome, comune, provincia, regione, Paese, fascia di prezzo, nelle vicinanze e persino per "piatto" desiderato. Novità assoluta è, poi, la possibilità di lasciare un commento, previa registrazione e previo controllo da parte della Segreteria. Gli Accademici hanno un canale privilegiato e i loro commenti sono distinti da quelli degli altri utenti non Accademici. Oltre che con un commento libero, il ristorante può essere valutato (usando i nostri tempietti con una scala da 0 a 4) secondo tre aspetti: Accoglienza, Qualità dei piatti serviti, Rapporto qualità-prezzo. Questa nuova App, disponibile sia su piattaforma Apple sia Android, pone la nostra Guida ai vertici della fruibilità e della completezza nel settore delle guide ai ristoranti. Spetta adesso a noi Accademici tenerla aggiornata in modo da renderla sempre più affidabile.

See English text page 70





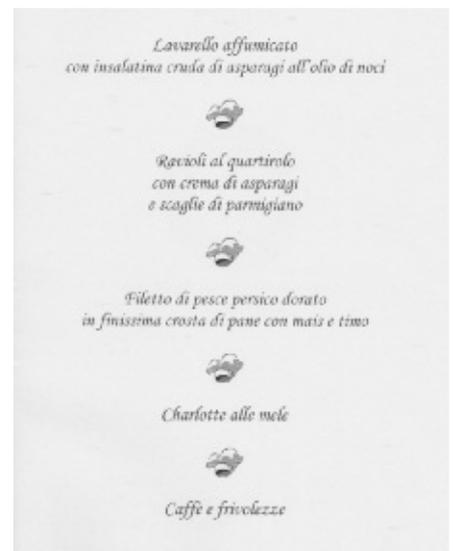
Il nuovo Ricettario è pronto

“La Tradizione a Tavola. 3000 ricette dei paesi d’Italia”: un’edizione critica di riferimento di quanto c’è di meglio nella cucina tradizionale italiana.

DI SILVIA DE LORENZO

nostra Accademia e degli uomini che permettono e permetteranno di attuarli: uomini di cultura, come coloro che, in questi anni, hanno dato il loro prezioso contributo, quali i membri dei Centri Studi, i Coordinatori, gli Accademici. Se un’Accademia vuole essere tale, conclude il Presidente, e la nostra lo vuole fin dalla fondazione, una volta individuato il suo campo di ricerca (nel nostro caso, la cultura gastronomica), deve porsi al di sopra delle singole specializzazioni (antropologia, storia, critica gastronomica ecc.) e instaurare un dialogo con esse. Un futuro difficile perché sempre in movimento, ma stimolante ed entusiasmante.

Prende quindi la parola Paolo Petroni, ricordando che la riunione è l’ultima dell’attuale Centro Studi e ringrazia, per la molteplicità delle attività intraprese insieme, i componenti dei Centri Studi Territoriali e del CSFM. Dalla scelta sempre ponderata e puntuale degli argomenti relativi al tema dell’anno, ai contributi ai volumi degli Itinerari, al lungo lavoro per il Ricettario. A questo proposito Paolo Petroni annuncia che il volume, che comprende oltre 3000 ricette, frutto di un lavoro comune molto soddisfacente, è ormai in stampa, per essere pronto per l’Expo. Il Presidente del CSFM si sofferma a presentarlo, a partire dalla bella copertina con il titolo: *La Tradizione a Tavola. 3000 ricette dei paesi d’Italia*, all’impaginazione interna, chiara e senza spazi inutili, all’Editore Bolis che ne garantisce una buona distribuzione. Paolo Petroni, evidenziando l’assoluta assenza di immagini, ne illustra anche il *concept*: un’edizione critica di riferimento di



Il menu del pranzo di lavoro all’hotel Westin, a base di pesci di lago.

quanto c’è di meglio nella cucina tradizionale italiana, decisamente “*consumer oriented*”. Il volume sarà presentato a Expo Milano, come autorevole documento e testimonianza dell’Accademia sul passato e il presente della cucina italiana. Forse uno dei pochi contributi culturali in una manifestazione dove tali aspetti sono quasi completamente trascurati, a favore di organizzazioni e argomenti commerciali.

Altro importante tema della giornata è la nuova App con cui scaricare, da smartphone e tablet, la Guida ai Ristoranti dell’Accademia, mostrandone le nuove funzionalità applicative. Paolo Petroni ne ricorda, inoltre, i *plus* rispetto alle altre guide scaricabili: è la prima che appare nell’elenco ed è completamente gratuita. Una vetrina per l’Accademia nel mondo.

Nel rivolgere, infine, i ringraziamenti agli intervenuti, Paolo Petroni invita a definire il tema dell’anno 2016. Vengono proposti diversi interessanti argomenti: costituiranno “l’eredità” per il nuovo Centro Studi.

See International Summary page 70

Parla del futuro dell’Accademia, il Presidente Ballarini, in apertura dei lavori del Centro Studi, nell’affrontare il problema di identità che tutte le Accademie, quelle vere, stanno vivendo. Nate più di quattrocento anni fa, come centri fondamentali della ricerca scientifica, perdono via via questo ruolo quando essa si sposta nelle Università. Oggi, però, nelle Università, si è imboccata la strada di una sempre maggiore specializzazione, che, sottolinea Ballarini, rischia di disperdere l’unità del sapere anche per la continua nascita di nuove discipline.

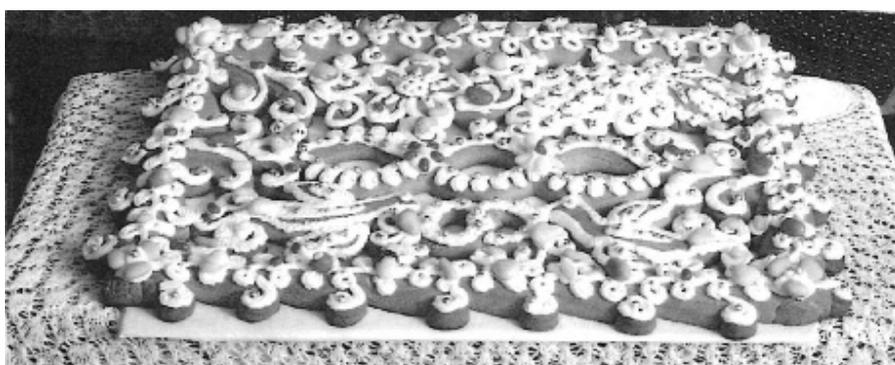
La ricerca scientifica, come è giusto, non si ferma, così come non si fermano conoscenza e cultura, tuttavia, in questo flusso perenne, mutano anche i modi, i luoghi, i saperi, le idee. Non parleremmo di tale argomento, sottolinea il Presidente Ballarini, se non si avessero a cuore gli obiettivi attuali e futuri della



Il mostacciolo della sposa

La lavorazione è molto elaborata: è una danza delle dita, un gioco di polpastrelli che solo pochi sanno condurre alla perfezione.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona



I mostaccioli vengono quasi tutti da Soriano Calabro, un paesino remoto delle Serre, in provincia di Vibo Valentia, tra i boschi di faggio e di castagno, popolato da gente solerte e operosa. Vengono posti in casse di legno chiaro, da esporre nelle fiere di tutti i paesi, per la meraviglia forse un po' scettica dei bambini di oggi, e per la contenuta nostalgia di quelli di ieri, incapaci, questi ultimi, di frenare una qualche emozione alla vista di uno spettacolo per loro familiare, legato a dolci, lontane stagioni. Eppure lo sentono anche loro, i venditori di mostaccioli, che i tempi sono cambiati!

Nell'immane rivoluzione consumistica che tutto sembra avere travolto, un prodotto squisitamente artigianale e genuino come i mostaccioli sembra non reggere la concorrenza delle varie "merendine". Una volta accadeva, specie nei piccoli paesi della Calabria, che solo

in occasione della fiera o della festività del Santo Patrono si potesse accedere alle golosità che la festa portava tra la gente. Ed eccoli, i cari mostaccioli, nelle forme consuete e indimenticate: il cuore, il pesce, la madonna, gli sposi, la palmetta, il cavalluccio, il paniere intrecciato dal lungo manico, la "esse" barocca; piccoli e grandi forme, ma tutte impreziosite da uno sfarzoso decoro di strisce di stagnola verdi, rosse, oro e argento; dove, oltre all'arte culinaria per la ricerca e la preparazione del dolce, si esprime la vivace e calda fantasia dell'artigiano che li confeziona.

A far conoscere questi straordinari dolci di notevole pregio artistico, secondo una testimonianza storica, fu un monaco domenicano, che, nel 1200, li portò in Calabria; secondo altre fonti, furono invece gli Arabi a introdurla nel territorio, anche se il nome deriva dal latino. Comunque, al di là della loro origine, da tempi immemorabili questi dolci fanno parte delle tradizioni locali più significative.

Il mostacciolo, nel dizionario etimologico di Giovan Battista Marzano (1928), è definito un dolce casareccio il cui nome deriva dal latino *mustaceus*,

o *mustaceum* da *mustacea*, antica focaccia per le nozze, cotta sopra foglie di lauro.

Ad accreditare questa notizia storica è la tradizione, che si perpetua ancora oggi in alcuni paesi di origine albanese del territorio, di confezionare in occasione dei matrimoni il "mostacciolo della sposa", ossia una torta nuziale di forma rettangolare, ornata di confetti. I cordoni di pasta, che si intrecciano tra loro in fantastiche volute, disegnano nidi di uccelli ricoperti di un candido velo di zucchero, ritenuti nella tradizione popolare simboli della famiglia unita, le cui decorazioni variano secondo le usanze dei luoghi. A Spezzano Albanese, paese in provincia di Cosenza, per esempio, la torta nuziale è di forma rotonda, e le decorazioni, realizzate con la stessa pasta, rappresentano l'uva, che simboleggia l'abbondanza; mentre le fedi, le colombe della pace e i fiori sono altri simboli particolarmente significativi, e al tempo stesso elementi decorativi di grande suggestione. Al centro del mostacciolo nuziale, solitamente, secondo un'antichissima costumanza, viene costruita una nicchia in cui gli



sposi, l'uno di fronte all'altra, possono infilare le mani e fare presa. Ad un segnale convenuto, i due cominciano a tirare, ciascuno dalla propria parte e quello che, alla rottura del mostacciolo, avrà attirato a sé la porzione più grossa, dominerà la vita coniugale. Di solito, grazie alla complicità di amici e parenti, la gara è vinta dalla sposa, che per quell'occasione indossa l'antico costume tradizionale straordinariamente bello e riccamente ornato di merletti

e trine preziosi, intessuti con fili d'oro e d'argento.

I mostaccioli, magnifici e spettacolari dolci, sono fatti con ingredienti semplici e genuini, come la farina, il miele e il mosto cotto; la loro lavorazione, invece, è molto elaborata: è una danza delle dita, un gioco di polpastrelli che solo pochi sanno condurre alla perfezione. E se è vero che i dolci, gastronomicamente parlando, esprimono i sentimenti di un popolo, i mostaccioli - che raffi-

gurano per lo più la donna, gli animali domestici, e alcuni oggetti di uso casalingo - sono l'espressione più emblematica, e, se vogliamo, ingenua, del popolo calabrese, amante delle cose semplici e belle della vita: è, in fondo, il sentimento di una popolazione tenace e dignitosa, ben giustificato dalla storia, e in arte è un'etichetta letteraria, non ancora superata dai tempi.

ADRIANA LIGUORI PROTO

See *International Summary* page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

MAGGIO

7-29 maggio - **Biblioteca Accademia Italiana della Cucina**
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.

15 maggio - **Brescia**
Convegno "Dal cibo nell'arte all'arte del cibo"

17 maggio - **Roma Eur**
12ª edizione regata enogastrovelica "Velagustate", in collaborazione con Circolo Velico di Fiumicino

22 maggio - **Versilia Storica**
5° 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"

27 giugno- 5 luglio - **Versilia Storica**
Mostra "Tavole imbandite in Versilia"

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"

19-20 settembre - **Coordinamento Territoriale Marche**
50ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"

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 - **Pisa**
8ª edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto alberghiero Ipsar "G. Matteotti" di Pisa

15 ottobre - **Cena Ecumenica**
"I condimenti: le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio"



Il Formai tal cit

Inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione, trae origine dal riutilizzo di formaggi di differente stagionatura.

DI GIORGIO VIEL
Accademico di Pordenone

Notevole, nel XIX secolo, il patrimonio bovino del Friuli, soprattutto nelle aree di pianura: in montagna, infatti, prevalevano le capre. Usanza diffusa era l'alpeggio estivo; un gran numero di capi veniva portato a pascolare in quota, ospitato nelle malghe, e il malgaro badava alla trasformazione del latte in formaggio. Non sempre però, vista la non facile situazione igienica, i formaggi riuscivano perfetti. Alle volte le forme gonfiavano o la crosta si fendeva, diventavano perciò inutilizzabili per lo smercio, e anche la stagionatura era compromessa. Riposte sugli scaffali per l'invecchiamento, erano a volte infestate dagli acari o - ma l'accaduto si teneva celato - ospiti non graditi si intrufolavano e intaccavano le preziose forme.

Impossibile perdere il frutto di un lavoro spesso solitario, faticoso sempre. Non si poteva sciupare il frutto pregiato del

latte di vacche che pasturavano libere nei pascoli prealpini, inammissibile perdere il patrimonio di fragranze frutto della ricchezza di erbe presenti nel foraggio. Una forma di riutilizzo si doveva trovare. Problema di ovvia soluzione per genti che avevano come norma di vita "non sprecare". Si tagliuzzavano i formaggi difettosi, si grattugiavano i vecchi e le croste, e si amalgamavano con latte e panna, aggiungendo pepe - norma forse igienica, con il pepe usato come antisettico - e sale. Si conservava poi l'amalgama in un recipiente, nel locale più fresco della malga o della cascina e si lasciava maturare, completando una nuova fermentazione. Risultato? Il "Formai tal cit", prodotto in Val Tramontina e in Val Cellina, ma anche nelle altre valli vicine, la versione forse più antica di tale procedimento di recupero, caratterizzata dalla conservazione in un recipiente di pietra, il "cit" appunto. A dire il vero, a





quanto riporta il *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona (1871), il “citt” è una qualsiasi pentola. “Citt n. m. = Pentola, Pentolino, Pignatta, Pignatello: vaso di terra con anse per cuocervi vivande. Dal greco *kitos*”. Breve la vita di contenitori fragili nelle malghe, le pentole di terracotta non potevano durare a lungo. Tempo ce n’era, e così si ricavavano, a colpi di scalpello, i recipienti di pietra da utilizzare per la conservazione degli alimenti.

Non si è smarrita la tradizione di questo formaggio “trasformato”. Ecco la versione moderna, codificata da chi lo produce in piccole quantità per il commercio. Si usano formaggi di differente stagionatura. Le proporzioni possono variare: come regola di massima, possiamo dire due parti di formaggio latteria o Montasio - spogliati della crosta, con una stagionatura variabile dai 4 ai 6 mesi - e una parte con stagionatura superiore all’anno. Si trita il formaggio meno invecchiato utilizzando la grattugia automatica o un macinacarne. Il formaggio più maturo va ammorbidito a parte, in un recipiente adatto, con panna pastorizzata e refrigerata, per renderlo più facilmente maneggiabile nella successiva lavorazione. Il processo prosegue mescolando, in un contenitore capace, il formaggio ammorbidito con quello di stagionatura inferiore già macinato. Si aggiungono circa 50 grammi di pepe, in grani o macinato, per ogni chilo di formaggio, e si amalgama il tutto con panna pastorizzata e

refrigerata, per ottenere un composto omogeneo e cremoso. Si aggiunge eventualmente del sale quando, all’assaggio, la miscela si rivela poco saporita. Qualora il composto non sia sufficientemente omogeneo, si ripassa al macinacarne. Il prodotto viene infine invasato in contenitori di vetro - garantiscono una più accurata igiene del famoso “cit” - prestando attenzione a non lasciare bolle d’aria all’interno. I vasi vengono poi immagazzinati, ad una temperatura non superiore ai dieci gradi, per un periodo minimo di quaranta giorni. Il gusto varia, ovviamente, da produttore a produttore. Quantità e qualità dei formaggi usati contribuiscono alla creazione di una peculiarità condizionata anche dal periodo di maturazione più o meno prolungato. Ad una stagionatura più lunga, corrisponde un sapore più marcato, più tendente al piccante.

Non è dato sapere se la primitiva origine del prodotto sia proprio quella ideata dal popolo delle malghe. Difficilmente queste pratiche di recupero, prodotti di scarso pregio destinati essenzialmente all’autoconsumo, lasciano tracce storiche. Nel 1827, il Friuli produceva 7.500 quintali di formaggio (*Atlante*, Quadri, 1827, p. 75) da 40.500 vacche da secchio (la popolazione era di 327.497 abitanti, una vacca da latte ogni 8 abitanti). Il riutilizzo dei prodotti “di seconda scelta” era perciò diffuso. Sul versante opposto delle stesse cime, si produce

il “Formadi frant”. Il processo di lavorazione è molto simile: latte, panna di affioramento, sale, formaggi di varie stagionature - sminuzzati a mano, non con il tritacarne - e pepe. Forse, proprio per sfuggire alla logica del consumo familiare, la tecnica fu applicata per produrre formaggi che, almeno all’aspetto, non fossero differenti dal prodotto uscito dal caldaio del casaro. Il composto, infatti, viene immerso nelle stesse fasciere usate per i formaggi “latteria” e poi posto a maturare. Il pepe, in questo caso, si giustifica come repellente contro i roditori, durante l’invecchiamento. Il prodotto risulta più consistente e la stagionatura può protrarsi più a lungo, parecchi mesi, ma, a volte, anche un paio d’anni. Vero e proprio *formaticum* quindi, non impasto cremoso. Entrambi figurano oggi nell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione, potendo vantare l’impiego di metodiche di produzione applicate “omogeneamente e secondo regole tradizionali protratte nel tempo”.

Nelle valli delle Dolomiti friulane, molti ristoratori propongono degustazioni dei due tipici prodotti od offrono, nella lista delle vivande, pietanze caratterizzate dal loro gusto speciale. Numerosi anche i negozi di gastronomia che li presentano a quei clienti che prediligono sapori distintivi del proprio patrimonio culturale. La storia continua.

GIORGIO VIEL

See *International Summary* page 70

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 Marengi” 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’idonea relazione di carattere culturale che illustri l’importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.



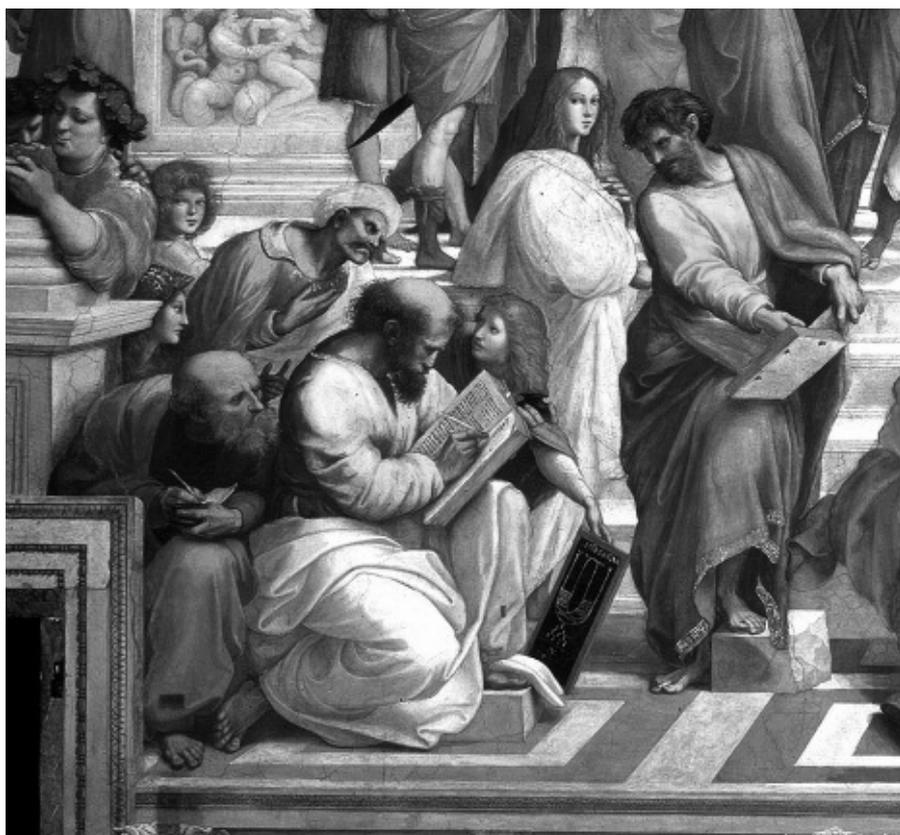
I discepoli di Pitagora

Mangiare secondo la regola pitagorica oggi è di moda: vegetariani, vegani, crudisti, fruttisti, praticano regimi alimentari nuovi solo in apparenza.

DI LEJLA MANCUSI SORRENTINO
*Accademica di Napoli-Capri
Centro Studi "F. Marengli"*

Negli ultimi decenni, il numero dei vegetariani nel mondo è aumentato in modo esponenziale, con l'adesione non solo di uomini e donne di cultura ma anche di persone comuni. Una scelta motivata da ragioni salutistiche (essendo stata evidenziata la stretta relazione tra consumo di carni rosse e l'insorgenza di gravi patologie), o dall'amore verso gli animali e il rispetto per la loro vita o ancora per la difesa dell'ambiente, senza dimenticare l'osservanza di principi religiosi. Non tutti, però, sanno di essere divenuti in tal modo seguaci di Pitagora (VI secolo

a. C.) che, secondo quanto afferma Ovidio (I secolo a. C.) nel XV libro delle *Metamorfosi*, fu il primo a condannare la malvagità umana nell'uccidere bestie per nutrirsi: "...[Pitagora] per primo denunciò come una vergogna che s'imbandissero animali sulle mense: Astenetevi, o mortali, dal contaminarvi il corpo con pietanze empie! Ci sono i cereali, i frutti e grappoli d'uva turgidi sulle viti. Ci sono verdure deliziose... il latte e il miele... La terra generosa vi fornisce ogni ben di dio e vi offre banchetti senza bisogno di uccisioni e sangue... tutto ciò che esiste sulla terra cambia forma, così anche noi che non siamo solo corpi ma anche anime svolazzanti possiamo andare a dimorare dentro bestie selvatiche e nasconderci in corpi di animali domestici... che potrebbero ospitare anime di genitori o di fratelli o di persone a noi legate o comunque di esseri umani... Che malvagia abitudine contrae lo sciagurato che scanna col ferro il vitello senza scomporsi ai suoi strazianti muggiti, o che ha il coraggio di sgozzare un capretto che manda vagiti come un bambino... Che ci vuole per giungere a un vero delitto? Da qui dove si può arrivare? Sopprimete alcune bestie se proprio fanno del male, ma anche quelle sopprimetele soltanto. Astenetevi dal mangiarle e portate alla bocca solo alimenti pacifici". Anche i pesci erano banditi dalla mensa di Pitagora: Diogene (III secolo d. C.), nella biografia postuma, racconta che il grande matematico, filosofo e taumaturgo giungeva a pagare i pescatori perché gettassero di nuovo in mare i pesci appena pescati. Lasciata la sua patria, l'isola di Samo caduta sotto la





tirannide di Policrate, Pitagora andò in volontario esilio a Crotone, dove fondò la Scuola filosofica e una comunità religiosa dalle regole ferree, di cui la fondamentale era l'*ipse dixit*, cioè il rispetto assoluto e totale dell'autorità dogmatica del Maestro. Pilastro della sua dottrina era la trasmigrazione dell'anima: credeva, cioè, nella metempsicosi, secondo cui le anime, lasciato un corpo, trovano dimora in altri organismi umani o animali: da qui il rifiuto e il divieto di cibarsi delle carni di qualsiasi essere vivente.

La sua dottrina rivestì rilevanza universale, superando lo scorrere del tempo e, attraverso la divulgazione capillare esercitata da folte schiere di fedeli seguaci che lo veneravano come un semidio, si diffuse nelle civiltà dell'epoca, in modo così profondo e duraturo, che tracce del suo pensiero sono presenti in opere di molti scrittori posteriori che hanno continuato a citarlo a distanza di molti secoli. Sulla sua scia, illustri pensatori dell'antichità abbracciarono il vegetarianismo: Empedocle, Platone, Seneca, Plutarco, Porfirio, Giamblico, solo per citarne alcuni.

Nel cristianesimo, alcuni scrittori descrissero Gesù vegetariano e attribuirono simile comportamento anche agli apostoli. Nella realtà, la maggior parte dei fedeli si cibava normalmente di carne,

alimento consentito dalla Bibbia, sebbene la Chiesa propendesse per una scelta vegetariana, considerando la carne un lusso da biasimare. San Francesco d'Assisi (XII secolo) ebbe il merito di aver conciliato la fede cattolica con la pietà verso gli animali, ma fu San Francesco di Paola (XV secolo) a meritare il titolo di "santo vegano", essendosi astenuto per tutta la vita da cibi riconducibili al mondo animale.

Leonardo da Vinci è tra i personaggi più autorevoli che adottarono una filosofia di vita riconducibile al vegetarianismo; in un passo dei *Quaderni di anatomia* (II,14,3) scriveva: "Se realmente sei, come ti descrivi, il re degli animali... perché non eviti di prenderti i loro figli per soddisfare il tuo palato, per amore del quale ti sei trasformato in una tomba per tutti gli animali? ...Non produce forse la natura cibi semplici in abbondanza che possano sfamarti? E se non riesci ad accontentarti di tali cibi semplici, non puoi preparare infinite pietanze mescolando tra loro tali cibi?". Nel corso del Settecento, in Inghilterra, personaggi di spicco dettero un forte impulso al vegetarianismo, e pertanto la Gran Bretagna è considerata la culla del vegetarianismo moderno. Qui, nell'Ottocento, fu fondata la *Vegetarian Society*, prima nel suo genere, seguita da



sodalizi simili in altri Paesi europei, mentre l'*Associazione Vegetariana Italiana* sorse soltanto nella seconda metà del XX secolo, quando i tempi erano ormai maturi anche per l'*International Vegetarian Union*.

Nel vegetarianismo oggi si distinguono vari livelli, il più comune, il *latto-ovo-vegetarianismo*, esclude le carni di animali terrestri e marini ma consente gli alimenti derivanti indirettamente dal mondo animale (latte, latticini, uova, miele, ecc). Il *latto-vegetarianismo* esclude le uova, l'*ovo-vegetarianismo* invece ammette le uova ma elimina latte e latticini. La dieta vegana o *veganismo* esclude tutti i cibi provenienti dagli animali e dal loro allevamento; il *crudismo vegano* si basa solo su alimenti vegetali non sottoposti a cottura, tollerando l'essiccazione e un trattamento termico non superiore ai 40°. Infine c'è il *fruttismo*, che accetta solo frutta fresca e secca in cui sono compresi ortaggi a frutto come pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli e simili.

Mangiare come Pitagora è oggi di moda, pertanto l'editore Grimaldi ha deciso di ristampare il trattatello di Vincenzo Corrado *Del cibo pitagorico* (1781), ispirato a quei movimenti settecenteschi. L'edizione anastatica, con ampia prefazione e ricette rivisitate in calce, è già in libreria.

LEJLA MANCUSI SORRENTINO

See *International Summary* page 70





Il cibo, nutrimento per il corpo e per lo spirito

Saper distinguere tra la cucina di casa, semplice e naturale, e quella mediatica, virtuale e scenografica.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino



Eh sì, perché mangiare non è più solo nutrirsi, ormai oggi mangiare è cultura, anzi direi che è, a volte, solo cultura e poco mangiare. Quanto è cambiato il mondo, per noi “ricchi” occidentali, da quando Totò, in *Miseria e Nobiltà*, danzava sul tavolo con gli spaghetti in mano! Quanti piatti sono passati sopra le tavole! Sono trascorsi anni, o lustri, che fa più effetto, da quando Edoardo Scarpetta scrisse quella commedia: era la fine del XIX secolo e l'Italia, sia pur unita, cominciava allora ad uscire dai morsi di una fame atavica, tanto che Pellegrino Artusi iniziava a scrivere il suo memorabile libro che portava nelle case della nascente borghesia italiana una cucina ricca e interessante, certamente per allora, ma ancora più che valida oggi, salvo un controllo un po' più attento dell'uso dei grassi. Ecco, proprio questo, o anche questo, ci differenzia da allora: l'atten-

zione ai cibi sani; l'altra differenza è che grazie ai nuovi strumenti di divulgazione, impensabili ai tempi di Pellegrino Artusi, la cucina è entrata nelle case, in tutte, in modo a volte anche un po' sguaiato e talvolta soprattutto in modo solo virtuale. La televisione, digitale e satellitare, internet, con i blog gastronomici, impazzano per l'etere e per il mondo cibernetico, mondo conosciuto e riconosciuto solo da pochi “stregoni”. Gli altri si limitano ad usarlo, senza sapere spesso cosa realmente stanno guardando, tanto la realtà reale e quella virtuale a volte siano confuse.

Poco più di cento anni, e l'uomo non usa il focolare ma fuochi a gas, elettrici, a induzione, a microonde, con timer, con programmi diversi per tipi di cotture. Lontani sono i tempi del pentolone che sobbolliva sulle braci dall'alba all'ora di andare a letto. Siamo andati avanti, molto avanti, forse troppo. *Nouvelle cuisine, cucina molecolare, cucina spettacolare, cucina dei preparati, dei precotti, dei cibi pronti*. Apri e mangia. Agita, apri e mangia. Premi, scalda e mangia. Scongela, scalda e mangia! Ma nonostante tutte queste diavolerie il pranzo “all'antica, della nonna” (ma di quale nonna parliamo?) non decade, non finisce. Forse non sempre è presente, tuttavia lo è quando serve: quando magari la famiglia si riunisce, anche se raramente. Il pranzo realizzato tutto in casa, con le verdure da pulire, la pasta da fare, il sugo da lasciare sobbollire, l'umido che borbotta piano piano nel tegame con i suoi profumi, i suoi aromi, i suoi colori. No, questo aspetto non è finito, si è ridotto, ma la tradizione, quella vera, torna sempre a galla. Non guar-

diamo troppo, e, se li guardiamo, valutiamoli nella loro vera essenza, gli spettacoli di “cucine pazze” o “scenografiche”. Lasciamo che i così detti grandi chef diventino star mediatiche con i loro fantasmagorici piatti, ma lasciamo però che rimangano solo cucine mediatiche, di spettacolo, che finiscono quando termina lo spettacolo. La nostra cucina, quella di casa, semplice e naturale, è la vera cucina per il corpo e per lo spirito. Perché riaffiorano i sapori e i ricordi, per i meno giovani, dei piatti di quando si era bambini; e poi, per chi, invece, vuole pure capire e approfondire, risale a tempi e usi passati, a ricette anche storiche, a sapori mai dimenticati e mai sopiti, ma forse solo variati per il progredire, fisiologico e più che naturale, della gastronomia. Già, la gastronomia, che è la scienza e l'arte del cucinare, che cresce e si evolve con l'uomo e per l'uomo, al pari delle altre scienze, come, per esempio si evolvono la pittura, la scultura, la musica. Quindi una *scienza-arte* che si apprezza nel senso etimologico della parola, “arte di regolare lo stomaco”, (dal greco *γαστήρ, gastér*, letteralmente *ventre*, ma inteso nell'accezione di stomaco, appetito, e *νόμος, nómos*, nel senso di legge, uso, consuetudine; *gastròs étton*, schiavo dei propri appetiti, dicevano gli antichi Greci). Non ci facciamo dunque prendere da eccessivi modernismi con accoppiamenti di sapori improbabili solo per stupire, rimaniamo nella norma, limitandoci a essere ragionevoli e razionali. Insomma, cerchiamo di essere, di diventare, prima cuochi per noi stessi e poi, visto il caso particolare, veri cuochi Accademici.

See International Summary page 70



L'Accademia per EXPO

L'Esposizione Universale non è solo a Milano. Sono state coinvolte, infatti, le specificità territoriali di tutto il Paese, cui hanno partecipato, e continuano a farlo, le Delegazioni dell'Accademia, che danno vita a una vetrina di eccellenze.

DI GIANNI FOSSATI
Accademico onorario di Milano Brera

L'Accademia e le Università

Nell'ambito del progetto **"Dalla terra alla tavola. Vita in cucina"** sviluppato dalla **Biblioteca Nazionale Braidense** con il patrocinio del Comitato Scientifico per Expo 2015, è iniziato, già nel 2013, un percorso di collaborazione con l'Accademia.

Un ciclo di manifestazioni in cui è stata riservata una giornata di studio con il titolo: **"I sessant'anni dell'Accademia Italiana della Cucina"**; relatori, il Presidente Giovanni Ballarini, il Segretario Generale Paolo Petroni, moderatore il Consigliere Gianni Fossati. Un progetto di alto profilo culturale, nato per raccordare le attività dei singoli istituti che hanno in comune l'attenzione all'argomento scelto dall'Esposizione internazionale. Nei mesi successivi, si è tenuto un **convegno su Orio Vergani**. In questo ambito, la **Delegazione di Alessandria** ha curato la mostra di menu storici e contemporanei dal titolo **"Carte in tavola"**, con materiale delle collezioni Benzi e Musci, intorno al tema del ruolo e dell'intervento degli artisti nella presentazione dei menu, a partire dalla preparazione della tavola. Accanto ai menu provenienti da collezioni private, è stata esposta una selezione di libri del patrimonio della Biblioteca.

La **Delegazione di Milano Navigli**, in occasione del decennale, ha organizzato il convegno **"Filosofia della cucina ed estetica della tavola: un unico mondo, in divenire"**, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano e il patrocinio del Comitato Scientifico "Le Università per Expo 2015".

La **Delegazione di Milano Navigli**, in occasione del decennale, ha organizzato il convegno **"Filosofia della cucina ed estetica della tavola: un unico mondo, in divenire"**, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano e il patrocinio del Comitato Scientifico "Le Università per Expo 2015".

Università Milano-Bicocca

Nel corso dell'evento **"CuriosaMente per Expo"**, dal 7 al 29 maggio, a Villa di Breme Forno di Cinisello Balsamo (MI), presso il polo di Biblioteca Digitale dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, è allestita una mostra sul fondo librario dell'Accademia

dal titolo **"20 d'Italia in cucina. Una mostra sulle tradizioni regionali per la costruzione di una cucina italiana senza confini"**. In occasione dell'inaugurazione, si è svolto il convegno **"La cucina nelle relazioni tra persone e culture diverse"**. Il Presidente Giovanni Ballarini ha tenuto una relazione sul tema **"La cucina nel dialogo interculturale"**.



L'Expo, che il nostro Paese ospita dal 1° maggio al 31 ottobre, si presenta come il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione. Gli obiettivi sono ovviamente quelli di promuovere il ruolo dell'Italia nel mondo, sviluppare i temi e i contenuti dell'Esposizione Universale come quelli riconducibili al diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente, alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica della filiera agroalimentare, alla salvaguardia del gusto e della cultura del cibo contribuendo in questo modo allo sviluppo del Paese.



Università di Parma

Nel semestre di Expo 2015, l'Università si fa promotrice di una serie di conferenze dal titolo **"L'alimentazione di oggi e del futuro"** allo scopo di comunicare attività e ricerche dell'Ateneo attinenti alla manifestazione di Milano. Sono previsti tre incontri: due su **"Nutrizione e Salute"** e uno su **"Educare al cibo e psicologia della nutrizione"**. Il Presidente Ballarini è il *chairman* del primo incontro di "Nutrizione e Salute" (23 maggio) su **"L'opulenza dei pochi e la miseria dei molti"**.

Nell'ambito del convegno **"Nutrire il mondo nella diversità"**, previsto per il 26 settembre, il Presidente Ballarini presenterà la sua relazione su **"Multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione"**. L'argomento sarà ripreso, in ottobre, nel corso del convegno, organizzato dalle due Università di Parma e di Padova, **"Cultura, tradizione e tecnologia nella nuova gastronomia"**, al quale parteciperà anche l'Accademico Davide Cassi (Università di Parma) con **"L'impatto delle tecnologie sulla cucina e sulla gastronomia"**.



L'Expo non è solo Milano, ma tutto il territorio nazionale, e le Delegazioni dell'Accademia si muovono attivamente per promuovere iniziative ed eventi. Ne segnaliamo alcuni di un elenco necessariamente incompleto, che si sono sin qui realizzati e che certamente si implementeranno nello spazio temporale fino al 31 ottobre. Un manifesto collettivo di sensibilizzazione globale sul ruolo del cibo e l'identità del nostro Paese cui anche l'Accademia sta fornendo il proprio qualificato contributo.

Dopo la presentazione a Firenze, il 27 marzo scorso, i Paesi che saranno presenti con un proprio padiglione sono 53, gli altri saranno nei "cluster", aree comuni organizzate non secondo criteri geografici ma sulla base di identità tematiche e filiere alimentari. All'Expo hanno anche aderito tre organizzazioni internazionali: l'Onu, l'Unione Europea e il Cern (Organizzazione europea per la ricerca nucleare). A questi si aggiungono i partecipanti non ufficiali che sono una pluralità di soggetti, istituzionali e non, che vengono autorizzati a partecipare direttamente dall'Organizzazione di ogni singola Esposizione.

A Firenze, a Palazzo Vecchio, è stata presentata anche la bozza della "Carta Milano" che sarà l'eredità immateriale di Expo. A differenza delle tradizionali esposizioni universali, l'Expo di Milano vuole infatti lasciare un segno concreto per il futuro, con l'autorevole auspicio del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, il quale immagina un bene collettivo del Paese che ne uscirà arricchito non soltanto nella dimensione infrastrutturale ma in quella ancora più rilevante della creazione dei saperi.

Delegazione di Bologna

Nel mese di marzo 2015, con appuntamenti settimanali, si è svolta la Rassegna Cinematografica **"Sequenze di gola. Intrecci di sapori"**, a cura del Dipartimento di Sociologia e Diritto dell'Economia dell'Università di Bologna e il Circuito Cinema Bologna, con il patrocinio di Expo Milano 2015. La Delegazione è intervenuta con una serie di conferenze introduttive ai film proiettati, tenute dall'Accademico Piergiulio Giordani.



Delegazione di Cremona



"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. 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.



Delegazione di Malta

Nel mese di marzo si è svolto a La Valletta, presso l'Istituto Italiano di Cultura, l'incontro, realizzato in collaborazione con l'Accademia, nel quadro delle attività dell'Istituto stesso dedicate alla promozione di Expo Milano 2015. L'incontro ha avuto come tema: **"Cucina maltese e italiana a confronto, tra commistioni e contaminazioni"**. Tra i partecipanti la Delegata Massimiliana Tomaselli.



Delegazioni di Novara, Pavia, Vigevano e della Lomellina

A giugno 2014, le tre Delegazioni hanno organizzato a Mortara (PV), con il patrocinio della Regione Lombardia, partner di Expo Milano 2015, un convegno dal titolo **"La cucina del riso"**, che ha visto, come relatori, qualificati responsabili degli Enti posti a tutela del riso.



Ritorno alle manie alimentari degli anni Settanta

La massaia felice rifiuta l'aiuto di uno stuolo di giovani cuochi perché l'aiuto già ce l'ha: basta aggiungere la panna!

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Allora la panna andava assai di moda. Praticamente la si incontrava ovunque, nel colore delle pettinature soffiate delle signore e dei pullover girocollo dei giovanotti, nelle tappezzerie dei salotti e delle automobili di lusso e, naturalmente, forse in spregio ad un rossocomunista pomodoro, in tutto ciò che si mangiava: era impossibile entrare in un ristorante e non trovare ravioli, gnocchi e fettucine alla panna, al meglio senza Vodka, al peggio con in più il caviale (a voler essere puntigliosi, uova di pesce lompo). Ricordate le ignobili farfalle al salmone che sono ritornate ad affliggere i menu di matrimoni e banchetti, l'oscena map-pazza dei "paglia e fieno" e delle "boscaiole", seguite dai perfidi saltimbocca alla romana?

Fu l'aspetto miserabile ma veritiero della riscoperta, provinciale, della cucina francese. Le sue salse, delicate o pesanti

che fossero, la loro pallida grazia, il loro incomparabile sapore, lo si faceva semplicisticamente risalire all'uso estensivo della crema di latte.

Si cominciava da subito, dagli antipasti; ce ne erano quantità imbarazzanti nella mousse di tonno e in una vaga salsina per arrostiti, fino a giungere all'oscenità, nel cocktail di scampi, di sostituire la maionese con "mezzo bicchiere di panna freschissima", o di affogarvi delle innocenti animelle, o peggio, far credere che in Andalusia le ostriche si servissero con burro e prosciutto cotto, naturalmente ben irrorato dalla suddetta panna. Alle minestre, il discorso si faceva drammatico, anche se scontato, per le varie "vellutate" e "creme". Finti esotismi, come gli "spaghetti alla Trianon", risotti agli asparagi, ai piselli, ai carciofi, cappelletti e tortellini serviti *tout-court*, malamente rimestati; pappardelle, formato ugualmente di gran moda, di-

chiarate ufficialmente alla panna anche se insaporite con salsiccia e piselli, per arrivare ai famigerati "tagliolini al salmone", sopravanzati solo dalle "tagliatelle verdi alla suprema", dove l'unica cosa suprema è l'allucinante quantità di panna. Per 400 g di tagliatelle occorrono 200 g di panna e 80 di burro, ricetta uguagliata solo dai "filidoro con pancetta e pasta d'acciughe" dove alla panna si aggiungono burro, olio e pancetta affumicata in quantità da far accapponare la pelle. Prevista, anche se in quantità più moderate, per l'"insalata di riso all'aragosta".

E si fosse trattato della sola crema di latte: una salsa per "maccheroni grossi" prevedeva burro e Vallè: l'orrida margarina si lasciava liquefare, si aggiungeva un dado vegetale sciolto in pochissima acqua, un paio di cucchiaini di Vodka e panna liquida. Quindi su tutto e tutti si spargeva a piene mani grana padano grattugiato.

La panna, comunque, non fu la sola responsabile delle schifezze anni Settanta: le si accoppiarono, spesso, la (ri)scoperta della *Worcestershire sauce* e l'uso smodato degli alcolici in cottura, a prescindere dall'uso costante di vino bianco e rosso. La Worcester la faceva da padrona tra gli antipasti, soprattutto tra quelli freddi; la panna o crema di latte, come già detto, signoreggiava tra i "primi", mentre ubriacavano le carni i super alcolici, primo fra tutti il Cognac, molte volte rinforzato dal Marsala. Se credete che esageri, sfogliate la raccolta della *Cucina italiana 1970/71*. Adesso, ai produttori della panna a lunga conservazione, in comode confezioni da 250 ml, non deve essere sembrato vero



il raggiungimento di un momento di rinnovata idiozia collettiva, dove buon-senso e ammaestramenti sono saltati per far posto a obsoleti, immaginari stereotipi di lusso e di squisitezza.

A solo un paio di generazioni di distanza, si offre la stessa meravigliosa occasione che fu offerta alle nostre nonne: la panna. La massaiola felice rifiuta l'aiuto di uno stuolo di giovani e appetibili cuochi perché tanto lei l'aiuto già ce l'ha: basta aggiungere di volta in volta una grattugiata di scorzetta di limone, o zucchine o qualsiasi altra cosa, tanto l'ingrediente indispensabile, che dona unicità da chef stellato al piatto, è la panna. Ma a pensarci bene, dopo che qualcun altro

vende la "mozzarella" (sic) già affettata in buste sigillate, incurante delle vittime che produrrà pur di far concorrenza alle orride sottilette e sottrarre loro una fettina piccina di mercato, qualunque schifezza è autorizzata a comparire sui banchi delle salumerie.

Noioso e costoso preparare il brodo? Voci suadenti e visioni di quarti di carne saporita cadono dall'alto, circondati di sedani, carote e altre prelibatezze, finendo per concentrarsi anche loro in un *tetrabrik* da 1.000 ml di brodo squisito. Squisito? Ma brodo di cosa? A prestare un attimo di attenzione a leggere l'etichetta, felicemente obbligatoria, che ne dichiara il contenuto, vi

accorgerete con sorpresa di aver fatto irruzione in un laboratorio di chimica. E a voi "poveri sciocchi", invece, è stato necessario supplicare il garzone del macellaio per avere un paio di ossi decenti, comprare a caro prezzo mezzo chilo di polpa o di corazza e mezza gallina, che poi cotte si riducono a niente, e lasciarle cuocere un paio d'ore diffondendo un delicato tanfo di pensione di seconda categoria per tutta la casa.

Resistere, resistere, resistere! E se non siamo noi Accademici ad accorrere per primi alle barricate, chi altro dovrebbe farlo?

See International Summary page 70

CIBO E ARTE

Un breve itinerario culturale e gastronomico fra due città lombarde.

Vorrei porre all'attenzione degli Accademici alcuni interessanti avvenimenti che celebrano il connubio tra arte e cibo e che si svolgono fra Brescia e Bergamo, se fossero interessati a un ideale itinerario per un fine settimana. Si tratta, innanzitutto, della mostra "Il cibo nell'arte" che si tiene a Brescia, fino al 14 giugno, dove sono esposte le opere del Baschenis, del Campi, del Ceruti, del Moroni e del Figino per passare poi a Magritte, De Chirico, Manzoni, Fontana sino al moderno Warhol. La mostra segue un criterio iconografico e cronologico ed è interessante scoprire quali siano i cibi scomparsi e quelli che, invece, ancora oggi, vengono offerti sulle nostre tavole nelle varie regioni italiane. Nelle dieci sezioni della mostra, si passa dagli antipasti alle polente, dalla cacciagione ai dolci, dalla frutta ai pesci e crostacei e dai formaggi ai vini, in un ideale menu artistico. Sono esposte un centinaio di opere fra le quali ben trenta circa sono state trovate presso privati, e, quindi, ignote ai più.

L'altro evento, che si tiene a Bergamo, è la riapertura dell'Accademia Carrara, dopo una chiusura che si è protratta per ben sette anni. Lungo un percorso espositivo in uno splendido palazzo totalmente ristrutturato, ogni sala è una mostra a sé, con capolavori del Pisanello, del Bellini, della pittura toscana con un grande quadro del Carpaccio, i polittici del Vivarini, Botticelli, Raffaello, Pinturicchio, senza dimenticare la "Madonna con bambino" del Mantegna.

Altra "chicca" da non perdere, in quel di Bergamo, è la mostra di Palma il Vecchio che potrà essere visitata sino a fine giugno, alla Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea (GAMEC). Il titolo della rassegna è "Lo sguardo della bellezza", ma dovremmo aggiungere: "e la magia del colore" ed è la prima retrospettiva mondiale dedicata a Jacopo Negretti, detto "Palma il Vecchio". Si possono ammirare ben quarantaquattro dipinti, che arrivano dai più importanti musei europei, fra i quali alcuni ritraggono vari alimenti tipici locali ossia polenta, creme cotte e frutti di bosco; tutti questi piatti vengono ripresi, in contemporanea alla mostra, da pasticcerie e ristoranti locali.

Dopo aver soddisfatto la vista con questi succulenti capolavori, che ritraggono anche le carni di buoi squartati, le pagnocche appena sfornate e magnifici fagiani e lepri, si potrebbe continuare con un itinerario turistico-gastronomico fra Brescia, lago d'Iseo e Bergamo. Ecco allora, a Brescia, da non perdere, il "manzo all'olio" e lo "spiedo bresciano" (Osteria da Bianchi), e iniziando il trasferimento verso Gussago, con una sosta a Brione, i piatti della tradizione, come la "pecora incavolata", o il "controfiletto di cavallo al vino cotto", o ancora "le creste di gallo", la "pecora camuna al finocchietto" o il "bollito misto" (Osteria La Madia). Giunti sul lago, vale la pena optare sui piatti a base di pesce locale: lavarelli, tinche, trote, tortelli al salmerino e filetti di pesce persico (Ristorante dell'Hotel Rosa). Giunti a Bergamo, nella sua famosa Piazza vecchia, in Città Alta, si potranno gustare i famosi "casonsèi" in versione leggera, carni piemontesi e scelte di vini Franciacorta, con paste fresche e con funghi da non perdere (Ristorante La Taverna del Colleoni dell'Angelo). (Lucio Piombi)



L'arte culinaria di Leonardo tra leggenda e storia

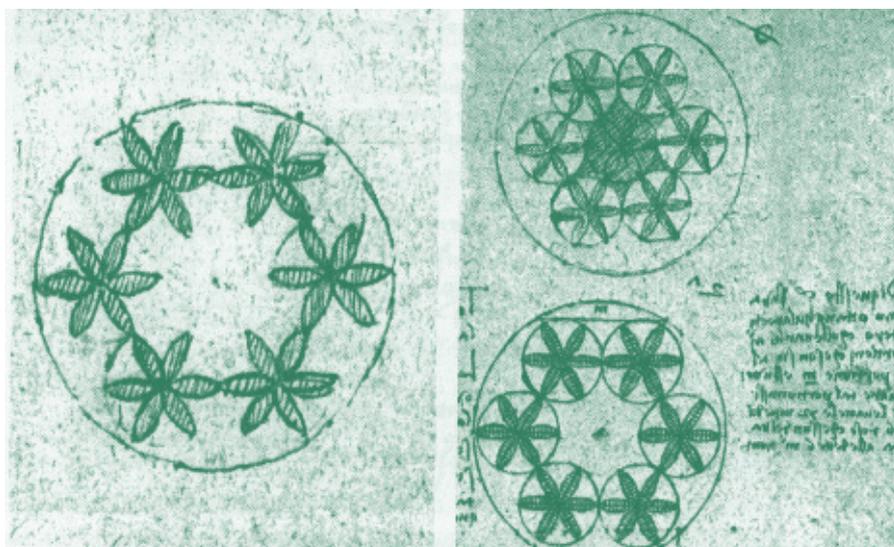
Fra invenzioni e piatti creativi, l'artista fu sempre attratto dalla cucina, anche se con risultati a volte disastrosi.

DI CLAUDIO DI VEROLI
Accademico di Roma Appia

Leonardo da Vinci (1452-1519) viene ricordato perché fu pittore, scienziato, ingegnere e molto altro ancora. È stato pure un appassionato di cucina e di cibi, anche se nei suoi scritti riconosciuti (raccolti nei 10 Codici) sono scarsi i riferimenti a tale arte. Il *Codex Atlanticus*, per esempio, riporta che conosceva erbe e spezie, con cui mise a punto alcune bevande originali, e che progettò, negli anni, dispositivi per la cucina, scambiati per macchine da guerra. Nel 1931, un certo Pisapia trascrisse alcuni appunti, forse di Leonardo, che sarebbero gli originali custoditi nel museo Hermitage (sempre smentito dalla Direzione). Tali annotazioni (riportate nel *Codex Romanoff*, in *Note di cucina di Leonardo da Vinci* - Ed. Voland, 2012) descrivono progetti e migliorie che Leonardo avrebbe realizzato per le cucine e per i cibi. Tale interesse risalirebbe all'infanzia, perché la madre si risposò con un pasticciere di

Vinci ("volgare, sciatto e goloso"), che con buona probabilità lo avvicinò all'arte culinaria e gli affinò il gusto per il cibo, ma non per la carne, che Leonardo non gradiva ("In su la cosa morta riman vita dissennata, la quale ricongiunta agli stomaci dei vivi ripiglia vita").

Durante l'apprendistato nella bottega del Verrocchio (1469-1478), sembra che la sera si recasse per pochi soldi a lavorare come cameriere in una taverna ("Le Tre Lumache" presso Ponte Vecchio). Dopo alcuni anni gli fu proposto di occuparsi della cucina, in seguito ad una non chiara morte dei cuochi. Leonardo accettò per guadagnare di più, ma anche per poter, da esteta vegetariano, "ingentilire" le portate riducendone la quantità, offrendo un cibo delicato, disponendolo in modo accattivante e arricchendolo con piccole forme di polenta o con decorazioni in prevalenza vegetariane, e con pane con sopra foglie di basilico poste con arte e unite tra





loro con saliva di vitello. Questo modo di cucinare e di presentare gli alimenti, diremmo oggi *nouvelle cuisine*, determinò, però, uno stato di intolleranza nella clientela, che era abituata a piatti molto ricchi (come carni non identificate e polenta), tanto che Leonardo se ne andò e si dedicò all'angelo del "Battesimo di Cristo". Tali eventi, comunque, gli avrebbero fatto capire che la preparazione dei cibi era una perdita di tempo e iniziò così a progettare macchine "risparmia-fatica", come il tritacarne, lo schiaccianoci e molto altro. Dopo che la taverna, nel 1478, fu incendiata, Leonardo, con l'amico Botticelli, ne aprì un'altra dal nome "Le Tre Rane". Anche questa attività non ebbe fortuna, forse per il poco cibo presentato, anche se sempre vario e servito con arte, e per la ricerca del bello, come alcune fettine di carote con una o più acciughe, nonostante fosse impreziosito da un "menu illustrato", scritto da destra a sinistra (speculografia), una copia del quale è conservata all'Università di Glasgow.

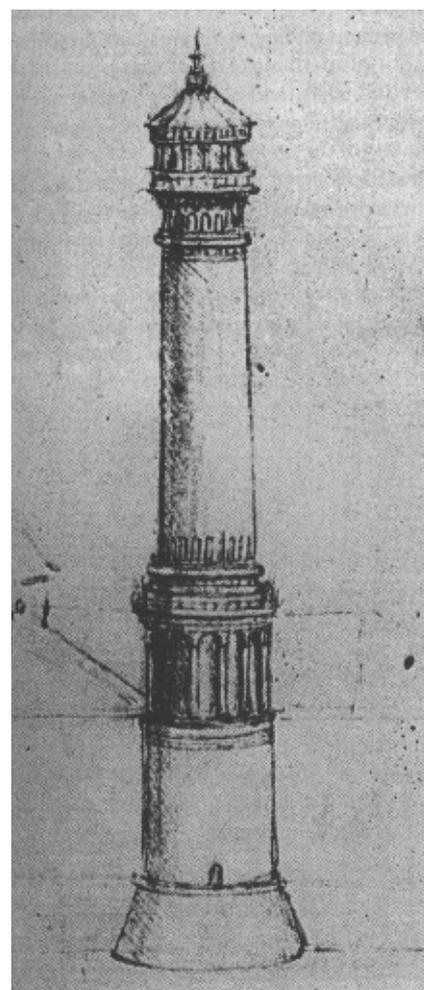
Trascorsi pochi anni, con una non chiara presentazione di Lorenzo il Magnifico e una lettera autografa per sottolineare le sue tendenze "Eccello nel formulare indovinelli e nell'inventare nodi. E faccio delle torte che non hanno uguali", si trasferì a Milano (1482), presso la signoria sforzesca. Ludovico il Moro ne avvertì il peculiare senso estetico, il buon gusto e la curiosità più che altro per la tavola, il cibo e le bevande, e lo nominò "Gran Maestro" per feste e banchetti, oltre che consigliere per le fortificazioni e per altre mansioni. Gli vengono così affidati servi, cuochi e un laboratorio. Ludovico, in un primo tempo, lo impiegò nei dopo cena per suonare il liuto, per cantare o per formulare indovinelli. Leonardo, mentre era attento a lavori scultorei, colse l'occasione per organizzare una festa per una nipote di Ludovico e proporre così un menu tipo *nouvelle cuisine* che il Duca rigettò, consigliandone uno diverso per quantità e per qualità. Nonostante tutto, però, Ludovico seguì ad affidarsi a Leonardo per la sistemazione e l'ampliamento delle cucine. Da ingegnere, l'artista con-

tinuò anche a mettere a punto progetti, presenti nel *Codex Atlanticus* e nella biblioteca vaticana, al fine di realizzare dispositivi per lavare, affettare, pelare e tritare, ma anche un fuoco ininterrottamente acceso, una riserva d'acqua costantemente bollente per pietanze sempre calde, una maniera per mandare via dalle cucine i cattivi odori, il fumo e inserire, invece, aria gradevole e musica. Inoltre, il disordine e la sporcizia prodotti nei banchetti gli procuravano fastidio, tanto che realizzò una piccola tovaglia, o tovagliolo, per ogni commensale, per pulirsi la bocca e le mani, e disegnò anche alcuni modi per piegarlo (1491). Per l'inaugurazione delle nuove cucine, fu "costretto" ad organizzarsi con piatti "tradizionali", ma preparò pure salse molto saporite ed enormi torte. Il pranzo iniziò con l'offerta di una barbabietola su cui era scolpita la faccia de "Il mio Signore Lodovico". I cuochi erano in fermento perché non erano capaci a scolpire e ne nacque così una bolgia nella già caotica e ampia cucina con circa 200 persone, animali e alcune sue grandi macchine.

Dopo questo episodio si dedicò, su "consiglio" di Ludovico, alla pittura e alla scultura. Riuscì tuttavia a predisporre, durante banchetti non organizzati da lui, cortei, acrobati e maschere bizzarre, ossia delle "giungle fantastiche". I piatti semplici e vegetariani, comunque, che avrebbe voluto per il suo "Sire Lodovico" erano molti, come sei broccoletti con uova di storione e crema, ma il Duca preferiva gli intrugli di carne e ossa.

Nell'"Ultima Cena" si può aver conferma per l'interesse e l'amore che Leonardo nutriva per la tavola. Si notino, infatti, i meravigliati commensali raccolti con ordine in triplete, a parte il Cristo; il risalto delle pieghe di una tovaglia ricamata e pulita; la disposizione bilanciata e frugale con cui dipinse i pani e i piatti puliti o con purè di rape o con un'anguilla a fette e sette bicchieri di vino mezzi vuoti.

Dopo che i francesi occuparono Milano (1500), Leonardo iniziò a viaggiare per l'Italia. Nel 1516, stanco e stufo per alcuni ritenuti fallimenti, nonostante l'alta



considerazione che riceveva e i capolavori eseguiti, come la "Monna Lisa" con la sua "*natura naturans*", si recò in Francia, al castello del Cloux (oggi Clos-Lucé), ospite del giovane re Francesco, anch'egli appassionato di cucina. Tra i due nacque una rivalità che li faceva stare molto tempo ai fornelli per sperimentare la cottura dei cibi. Il re chiese a Leonardo più volte di mostrargli il contenuto di una scatola nera che portava con sé, ma l'artista respinse sempre la richiesta perché temeva che copiassero la sua macchina per fare lo "spago mangiabile" (spaghetti).

Dopo tre anni morì. Nel testamento dispose che i suoi beni fossero divisi tra Battista de Villanis, sua fidata cuoca dai tempi degli Sforza, e l'aiutante Salai, mentre all'allievo Melzi andassero gli appunti e gli effetti personali, che però gli eredi dispersero.

See International Summary page 70



Una combinazione eccellente tra gli aperitivi

È quella del parmigiano reggiano e l'aceto balsamico tradizionale di Modena, che si sta sempre più affermando, all'inizio del desinare, nel rituale della moderna ristorazione.

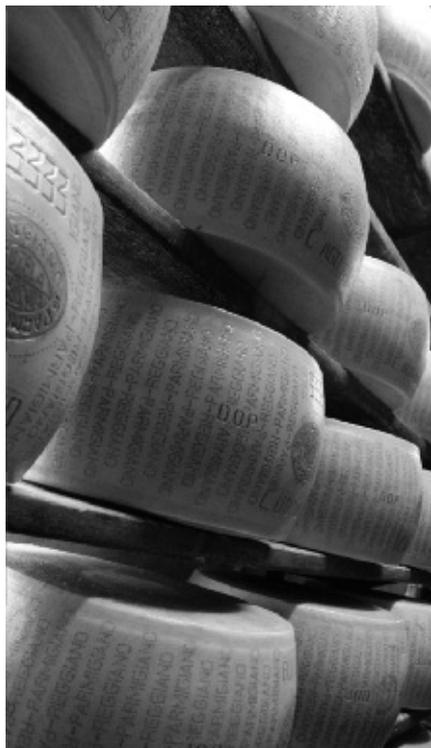
DI MARIO BARALDI
Accademico di Modena

Anzitutto vale la pena di annunciare, a chi non lo sapesse, che ormai si è celebrato ufficialmente un matrimonio, o meglio, esiste una relazione eccellente tra il re dei formaggi duri e il re dei condimenti. Di che si tratta è presto detto. L'uso di mangiare, nudi e crudi, il parmigiano reggiano e l'aceto balsamico tradizionale di Modena, assunti con l'intento di aprire lo stomaco al pasto ossia come "aperitivi", è un vezzo relativamente recente nella storia culinaria modenese. Sebbene i due soggetti vantino come vita da "single" diversi secoli, hanno sicuramente iniziato ad unire i loro destini solo nel secolo scorso. È chiaro che, circolando sulle stesse tavole, qualche "toccatina" può essere avvenuta qua e là nel tempo, ma la

cosa ha sempre assunto carattere di occasionalità. Da un po' di anni, forse per il fatto che qualche "scaglia" di parmigiano reggiano, aggiunta ad un "trionfo di insalate" condito con aceto balsamico, ha fatto, quasi per caso, nascere la convinzione che in fondo i due non avevano bisogno dell'insalata come terzo incomodo e si potevano appattare da soli senza problemi di *menage à trois*.

Due personaggi eccellenti di tal calibro non potevano che aspirare a fare i protagonisti. Dove collocarli, quindi, se non all'inizio del "desinare", a far da apripista a tutto il pasto? In generale alimenti e bevande, utilizzati da sempre come aperitivi con fini anche digestivi, derivano da preparazioni o infusi di piante aromatiche e officinali ad attività





definita tecnicamente eupeptica. Si intende, per eupeptico, in termini farmacognostici, un prodotto o un composto naturale in grado di stimolare l'appetito, aumentando la produzione di acido cloridrico e di pepsina, sia direttamente entrando nello stomaco come piccolo pasto ricco di proteine e aminoacidi, sia indirettamente stimolando, con sapori amarognoli o agrodolci, le papille gustative e con esse le vie psicogene cerebrali. Queste vie regolano di riflesso il senso della fame, attivando la produzione di succhi gastrici con un meccanismo bioumorale che vede l'ormone gastrina mettersi al lavoro sulle ghiandole gastriche. Esempio di azione stimolante gastrica diretta è da sempre l'assunzione del classico brodo di carne utilizzato per aprire lo stomaco al pasto e che altro non è se non una soluzione ricca di proteine. L'esempio di azione indiretta è rappresentato dagli aperitivi tradizionali, tutti a base di estratti di piante officinali a odore forte e sapore amarognolo e/o agrodolce.

Da quanto esposto si deduce facilmente che l'assunzione, in associazione, di scaglie di parmigiano reggiano e del-

l'aceto balsamico è quanto mai razionale, quando utilizzata come aperitivo, o come eupeptico, in quanto i due si integrano perfettamente per l'azione eupeptica diretta dell'uno e indiretta dell'altro.

Nella ristorazione di oggi, spesso "collettiva", e nell'uso sempre più dilagante "del servir per catering", non c'è quasi più posto per brodi "oscillanti, ingombranti, bagnanti". Per molti commensali i brodi sono anche "scostanti", nell'idea di molti che "un brodino" non serva a nulla o che, comunque, sia "roba da malati". E così i brodi sono stati rimpiazzati da primi piatti a base di pasta asciutta che, sebbene eccellenti, non sono funzionali al discorso dell'aprire lo stomaco al pasto.

Volendo trovare comunque una spiegazione all'uso anticipatorio del pasto dei due suddetti "compari", ossia parmigiano reggiano e aceto balsamico che sta sempre più affermandosi, è chiaro che la funzione del primo è quella di sostituirsi ai brodi, perché è capace di stimolare i succhi gastrici, mentre l'aceto balsamico, per il sapore agrodolce, svolge l'azione stimolante locale sulle papille gustative.

Nel rituale della moderna ristorazione, insomma, la forma del parmigiano reggiano, tagliata rigorosamente a mano in due "valve" e riempita di scaglie di formaggio ricavate dalla forma stessa, ha preso il posto dell'antica "zuppiera". Si può sicuramente affermare che i modenesi, e potremmo dire ormai gli emiliani, associano la forma del parmigiano reggiano aperta, svuotata e ripiena di scaglie, con il piacere di un sano antipasto a funzioni aperitive. Vista, olfatto e gusto, in un tripudio di attivazione sensoriale, trovano ottimale sinergia.

Questi aspetti fanno del parmigiano reggiano uno dei grandi esempi di prodotto alimentare modernissimo definibile sia come "functional food", cioè capace di stimolare una funzione fisiologica di grande importanza che, nel caso specifico, è la digestione e l'assimilazione di tutti gli altri alimenti che verranno ingeriti dopo, sia come "he-

althy food", ossia alimento che svolge di concerto anche un effetto salutistico importante per l'apporto di proteine e di aminoacidi liberi, tanto più presenti quanto più sono stagionate le forme. Questi ultimi sono facilmente disponibili per l'organismo e indispensabili per favorire lo sviluppo muscolare e i processi rigenerativi che ne abbisognano.

Occorre inoltre ricordare che l'aceto balsamico tradizionale di Modena, anche se assunto in piccole quantità, essendo un prodotto concentrato, svolge effetti antiossidanti e di rallentamento dei processi di invecchiamento.

Reperire anche le ragioni scientifiche delle proprietà salutistiche attribuibili ai prodotti classici della nostra terra aggiunge valore alla nobiltà della loro origine.

Importante, quindi, è la valorizzazione dei cibi tradizionali, per il loro valore nutrizionale e per la loro capacità di appagare l'aspettativa gastronomica. Gastronomia deriva dal greco e significa "legge dello stomaco". Tutti coloro che si occupano di preparazione dei cibi non dovrebbero mai dimenticare che il primo attore da soddisfare e rispettare è appunto lo stomaco dei clienti e il loro benessere.

I due soggetti di cui si tratta, parmigiano reggiano e aceto balsamico tradizionale di Modena, visti sul versante degli aperitivi (e non soltanto), hanno sicuramente proprietà gastronomiche e salutistiche di assoluta eccellenza, capaci di offrire piacere a chi si accosti loro con mente aperta e palato raffinato.

See International Summary page 70





Il ghiottone errante pioniere di sapienza a tavola

Ottant'anni fa Paolo Monelli e Beppe Novello
erudirono i gourmet sulla geografia della nostra cucina.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Vasto



In quel lungo e delizioso Giro d'Italia gastronomico, il primo di essi erudì i gourmet del tempo servendosi della sua forbita penna da impeccabile "inviato speciale", e il secondo integrò quelle incomparabili note attraverso la causticità del suo pennello, ognora temperata dall'umor gentile del "signore di buona famiglia". E vi è da aggiungere, con il grande distacco del caso, rispetto al traguardo della significativa tappa precedente: ossia, quella segnata dal campione della forchetta di nome Pellegrino Artusi, del tutto fuor di metafora. Perché i due *globe trotter* di lusso (in automobile) stabilirono a loro credito - in un'atmosfera di altrettanto ruggente post-futurismo marinettiano, a base di spaghetti e pistole, ricordate? - il riacquisto della sfera culinaria, fino ad allora troppo seriamente governata dal nume di Forlimpopoli; al punto di essere sanzionato pubblicamente nel 1927, da un arcigno giudizio, invero goffamente eccessivo, della già popolare Ada Boni Giaquinto, autrice, successivamente, del notissimo manuale di ricette *Il talismano della felicità*.

È vero che, intanto, il tentativo di familiarizzare con *La scienza in cucina*, grazie ai vari *Re e Regine dei Cuochi*, *Petronille e Ventri dei Popoli*, aveva prodotto risultati apprezzabili, ma non tali da generare un testo di riferimento dalle pretese colte, quantunque con la stessa Ada Boni e per merito di pochi altri autori - da Giulia Lazzari Turco a Vittorio Agnetti, a Gustavo Pierotti - si era prodotta un'incipiente bibliografia di qualche importanza, peraltro ancora assai distante dalla nostra grande tradizione, quella illustrata da Maestro Martino de' Rossi

e Cristoforo Messisbugo, da Bartolomeo Scappi e dal Platina, da Leonardi, Viarlardi, Luraschi. Sicché la comparsa dell'intrigante volume *Il ghiottone errante* di Paolo Monelli (e Beppe Novello), edito nel 1935 dall'importante S. A. Fratelli Treves di Milano costituì un erudito quanto fortuito modo di rompere, per lo meno con il preesistente mondo editoriale, in tema di narrativa gastronomica. Senza contare i suoi sottintesi effetti evolutivi e storico-documentari nei riguardi della nostra vivace cucina regionale *tout court*; e fors'anche un'apertura insospettata verso quella che oggi è davvero divenuta una stucchevole moda mediatica di fare futile cultura culinaria. *Il ghiottone* integrò, inoltre, in modo frizzante, certe descrizioni dell'Artusi - pur non approfondendo, nello specifico, le competenze squisitamente alimentari -, divenute nel frattempo un tantino oleografiche, attraverso la celebre prosa del brillante gastronomo e sommelier Monelli, che in possesso di tali titoli avrà poi modo di deliziare la platea dei suoi lettori con *O. P. (Optimus Potor)* ossia *Il vero bevitore*, nel 1963; e ancora con le illustrazioni di Novello. Ma in qual modo *Il ghiottone errante* si propose al gourmet coevo?

Già la nota dell'editore si presentava in forma seducente: "L'idea di fare un viaggio gastronomico attraverso l'Italia, accompagnati da quel cultore della parola 'scelta' che è Paolo Monelli e da Beppe Novello, acuto interprete, talvolta anche amaro, del mondo borghese di cui sottolineava i vizi e i sogni quotidiani, ci è parsa allettante e piacevole da realizzare. Anche perché, in queste pagine, ci appare un Monelli diverso dall'accu-

nito difensore della purezza della nostra lingua, ed è la sua natura di raffinato gaudente a prendere il sopravvento e far da contrappunto a quella dell'amico Novello, astemio, con uno 'stomacuzzo ladro', che si vanta di riconoscere con un sorso la qualità e il prezzo di un'acqua minerale...". La rinomata prosa di Monelli, insomma, fece colpo, sciordinando, lungo sedici gustosi capitoli, tutta la sua sapienza letterario-godereccia: sfrondando qua e là, diciamo che iniziò - nel mese di giugno -, col parlare di tartufi, taglierini e Barolo, partendo da Val d'Aosta e Piemonte; e, continuando per le molte altre valli alpine, incontrò carbonata, coscia di stambecco e cascata nel vallone di Niel, fino a sboccare nel pranzo di nozze di Renzo e Lucia a Pescarenico. Quindi prese per il Veneto dalle mille osterie serie e severe, con osti come sacerdoti di un'idea, tra Bardolino e salamini: per giungere ai risi e bisì "venexiani", baccalà mantecato, oli e straordinaria polenta che è degna "de dar scaco mato a tutte le piateanze", come cantò un oscuro ottocentista. Saltò, così, a Sorbara, rammentando memorie d'alta libagione di famiglia, quindi cucina cardinalizia e vino rivoluzionario - in luglio, toccando Bologna e Bertinoro -, fra Lambrusco e Giosuè Carducci ma, per la verità, protraendo un goloso monologo che qui non abbiamo abbastanza spazio per trascrivere. A Montepulciano, la tappa servì per magnificare la fine cucina toscana e quegli altri vini di incomparabili proprietà; al Trasimeno, vantò i celebri funghi alla brace, viatico per tutto un tragitto innominabile verso la capitale. Dove, in agosto, tuttavia, Orvieto e Montefiascone occasionarono reminiscenze mitiche di Est Est Est e anguilla del lago di Bolsena. Tre i fenomeni - secondo quel modenese di Fiorano - che segnano il confine dell'Italia tra Nord e Sud: la bottega da barbiere che diventa salone, i primi uomini a cavalcioni d'un asino e il vino che comincia a diventar oleoso. Per fortuna, dopo il



lungo giro agostano nel Lazio, tra romano mangiare di popolo, *tunicatus popellus*, pozzo di San Patrizio e vini di Marino, giunsero le divine mozzarelle di Rivisondoli assieme ai monti d'Abruzzo, Centerbe e *ajjo ojjo e peparzò*, fino al brodetto del diomedeo mare istoniese, quell'Adriatico sempre *amarissimo* del vate di Pescara. Da Napoli, Capri e, giù giù, fino a Palermo, pressoché gozzoviglie senza soluzione di continuità: per finire con il cantico vero e proprio, attorno al Marsala e a "dolci" *mammelle*

di vergini. Ma - oltre questa svelta, troppo svelta e globale carrellata svolazzante, - almeno la citazione del Barolo ci sarà concessa: "... quel suo modo suadente e pur energico di prender possesso del palato, con saporosa pienezza, con asciutto vigore. È onestissimo. Non dà alle gambe, non dà alla testa, prepara un sonno calmo e senza sogni, la mattina dopo vi svegliate chiedendo al mondo una battaglia da vincere. (...) Così andai a letto alla Morra dopo aver spento il tepore del Barolo con un bicchiere di facile Grignolino (il che sarebbe come uscir da una reggia ed entrare nella locanda di fronte; ma una locanda linda, odorosa di spigo, con un letto enorme e fresco)". E noi, per finire: poi fu la volta del *Viaggio in Italia* di Guido Piovene - "vent'anni dopo"..., cioè alla maniera di quell'altro illustre scrutatore di cibi che fu Alexandre Dumas (ma alla lontana dal suo celebre *Grande Dizionario di Cucina*)

- e della nascita, con Mario Soldati, del reportage enogastronomico, da leccornia d'arricchimento perfino lessicale e giornalistico. Queste sono altre storie, buone per prossime ricorrenze similari, visto che quegli insigni esemplari di "inviato speciale" evocano, tutti, all'unisono, il nome e l'opera del nostro indimenticato Orio Vergani: sodale e confidente dei primi due autori citati. E di Bagutta, infine, con il suo famoso premio letterario, per gli altri.

See *International Summary* page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

La Delegata di Maremma-Presidi, **Italia Baldi Labanca**, è stata nominata Presidentessa del Rotary Club Orbetello Costa d'Argento, per l'anno 2015-2016.

L'Accademico di Teramo, **Agostino Ballone**, è stato nominato Presidente di Confindustria Abruzzo.



Le birre belghe

Tecniche di produzione, tempi di fermentazione, gradazione alcolica, ingredienti e bicchieri adatti per i diversi tipi: tutto quello che c'è da sapere su una bevanda molto diffusa.

DI TANINO DICORRADO
Delegato di Bruxelles

Oltre alle multinazionali che producono ogni giorno grandi quantità di birra, in Belgio esistono centinaia di birrerie artigianali, che trovano difficilmente uno sbocco nei circuiti della grande distribuzione. Anche se i tre ingredienti di base della fabbricazione della birra, acqua, orzo e luppolo, sono presenti in tutte le birre, ciascun fabbricante ne aggiunge altri, spezie e aromi particolari, che danno ad ogni birra gusto e profumo specifici. In realtà esistono due diverse tecniche di fabbricazione che fanno ottenere birre ad alta o a bassa fermentazione. Nel primo caso, la miscela raggiunge la giusta temperatura aggiungendo acqua calda. Nel secondo caso, solo una parte della miscela viene portata ad ebollizione. Inoltre, ogni fermentazione

viene realizzata utilizzando un tipo di lievito diverso, e dato che ciascun tipo comprende diverse decine di varietà, il risultato cambia da birra a birra. Nella bassa fermentazione, il lievito si deposita sul fondo dei contenitori alla fine del trattamento, che dura circa una settimana, a bassa temperatura (8 °C). Il lievito dell'alta fermentazione tende, invece, a rimanere in superficie, dopo aver sviluppato i suoi effetti durante un periodo di circa cinque giorni ad una temperatura più alta (20 °C).

Fra le birre a bassa fermentazione troviamo le Pils, le birre da tavola, le birre senza alcool, e tutte le birre dissetanti o rinfrescanti. Fra le birre ad alta fermentazione, vi sono le trappiste, le birre d'abbazia, le bianche, le speciali,





le ambrate o scure, le ale, le stout, le birre acide. Allo scopo di evitare l'invecchiamento del gusto (ossidazione), dopo l'imbottigliamento delle birre leggere, si utilizza un trattamento di pastorizzazione.

Altri tipi di birre, come la maggior parte delle birre d'abbazia, le trappiste e tutte quelle da degustazione, ricevono, poco prima dell'imbottigliamento, un supplemento di lievito che consente di effettuare la rifermentazione in bottiglia e che lascerà un leggero deposito. Le bottiglie sono poi poste in locali di maturazione a 20 °-25 °C, per una quindicina di giorni, prima di essere commercializzate. La rifermentazione in bottiglia offre il vantaggio di consumare l'ossigeno in eccesso e di aumentare la conservazione della birra, di darle sapore più stabile e pronunciato, aromi più tipici, grado alcolico più elevato, nonché schiuma cremosa e abbondante.

Si distinguono, in Belgio, tre famiglie principali di birre, in base al grado alcolico e al tipo di fermentazione e di produzione: le birre dissetanti o rinfrescanti, le speciali e quelle da degustazione. Come indica il loro nome, le prime vengono consumate semplicemente per spegnere la sete. Sono poco alcoliche (meno del 5% in volume), si bevono molto fresche e sono ottenute, tutte, da bassa fermentazione. In questa categoria si trovano le birre senz'alcool (meno di 0,5%), le birre da tavola (1,5%), le Pils (5%).

Le birre bianche, le ambrate o scure, quelle alla frutta, le lambic, le gueuze, invece, sono tutte birre speciali a fermentazione alta o spontanea, il cui grado alcolico varia fra il 4 e il 5%. Rinfrescanti, si bevono facilmente e offrono qualcosa in più di una birra semplice. La birra bianca, leggermente torbida non essendo sottoposta ad ebollizione, si distingue dalle altre per il fatto che nella sua fabbricazione si utilizza metà malto e metà frumento. Inoltre vi si aggiungono delle spezie, in particolare coriandolo appena macinato e scorze di arancia amara di Curaçao, mentre la sua fabbricazione richiede tre volte



meno luppolo di una Pils. È una birra veramente tipica, dal sapore eccellente. Le birre ambrate o scure sono di tipo ale, ottenute da un malto leggermente più colorato.

La Lambic, birra di frumento, prende il nome dalla cittadina di Lembeek, vicino alla città di Halle, non lontano da Bruxelles, dove venne fabbricata per la prima volta nel 1559. Questa birra può essere prodotta solamente a Bruxelles e nella valle della Senne, un fiume che una volta scorreva nel cuore di Bruxelles, in quanto è solo lì che riesce a fermentare in grandi contenitori aperti di legno, per la presenza di un batterio specifico di quelle contrade. La Lambic si usa per produrre le birre alla frutta: la Kriek, con l'aggiunta di "griottes" (visciole tipiche della zona di Bruxelles) e succo di ciliegie, e la "framboise", con l'aggiunta di lamponi.

La Gueuze è un'altra birra tipica di Bruxelles, prodotta con vari tipi di Lambic e zucchero. Viene anche definita lo champagne delle birre, visto il modo in cui è fabbricata, e la pressione provocata dalla rifermentazione, tanto è vero che viene imbottigliata proprio in bottiglie da champagne!

Le birre cosiddette da degustazione, invece, sono ad alta fermentazione, con grado alcolico che può anche giungere al 10%: si degustano lentamente, apprezzandone l'aroma e la complessità. Fra queste occorre citare le birre trappiste, di cui il Belgio è il solo Paese produttore al mondo. Non vanno confuse con le birre d'abbazia! Le prime sono esclusivamente prodotte, gestite e vendute dai monaci Trappisti dell'ordine di San Benedetto. Sono solo sei: Chimay,

Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren e Achel; quest'ultima è venduta su licenza nella grande distribuzione. La Westvleteren, invece, può essere acquistata esclusivamente nell'omonima abbazia o nel caffè del villaggio. Le birre d'abbazia si distinguono per il fatto che possono portare il nome di un'abbazia attiva, oggi o una volta, nella produzione di birra. Se ne utilizzano le ricette tradizionali monastiche, anche se vengono fabbricate da laici. Tuttavia, una parte delle *royalties* delle vendite va alle comunità monastiche. Le birre d'abbazia sono in tutto cento: novantanove belghe, una olandese.

Per concludere, una curiosità: ogni birra richiede il suo bicchiere specifico. La Pils viene servita in un bicchiere diritto, leggermente aperto, che valorizza la schiuma e l'effervescenza. Le trappiste, le birre d'abbazia e le birre speciali richiedono bicchieri a tulipano, la cui forma diffonde gli aromi lentamente. Le Gueuze e le Lambic si degustano in bicchieri analoghi alle *flûtes* da champagne, per trattenere meglio gli aromi e rallentare la fuoriuscita di CO₂.

Come per il vino, i bicchieri devono essere lavati soltanto con acqua e lasciati asciugare. Niente lavastoviglie, per evitare qualsiasi traccia di detersivo. Il bicchiere da Pils, invece, va sciacquato in acqua prima di essere riempito e non va asciugato. Il bicchiere di servizio della birra ad alta fermentazione deve essere asciutto e non va sciacquato prima di essere riempito.

Per finire, il consumo annuo di birra, in Belgio, si aggira attorno ai 150 litri pro capite.

See International Summary page 70



L'olivo e il suo olio nella mitologia

*Una pianta dall'alto valore sacro e simbolico fin dai tempi antichi.
Come alimento, fu definito da Omero "oro liquido".*

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



L'olio di oliva è un alimento che è stato sempre apprezzato dai popoli perché dotato di notevole valore gastronomico, nutrizionale e salutistico, ma anche perché l'albero di olivo ha rappresentato nella storia dell'umanità, fin dai tempi più antichi, un significato mitologico. Esistono, infatti, numerose leggende che lo elevano ad un alto valore simbolico e culturale, leggende che ritroviamo nella Bibbia e nel mondo antico, principalmente egiziano, greco e romano.

La sua precisa origine è sconosciuta, ma sembra risalire ai popoli semito-camitici, stanziati a Sud del Caucaso circa 6000 anni a. C., e forse anche prima, se consideriamo alcuni reperti trovati nel Mediterraneo, risalenti al 6500 a. C., che farebbero ipotizzare l'esistenza dei frantoi nelle isole dell'arcipelago greco. Comunque, se leggiamo la Bibbia, riscontriamo che Adamo, sentendo all'età

di 930 anni avvicinarsi la morte, si ricordò le parole con le quali il Signore gli aveva promesso "l'olio della misericordia", cioè la redenzione sua e dell'umanità, per cui mandò suo figlio Seth su quella montagna dove, guardato dal Cherubino, era rimasto il Paradiso Terrestre. Alle preghiere di Seth, il Cherubino prese dal fatale albero del Bene e del Male tre semi, dicendo di riporli nella bocca del padre prima di seppellirlo. Così fu fatto, quando Adamo fu seppellito nella valle dell'Ebron, vicino al Monte Tabor. I tre semi, dentro la bocca del morto, fecero barba e radice e nacquero in breve tempo tre verghe: l'una si fece ulivo, l'altra cedro e la terza cipresso.

L'olivo fu in ogni caso tenuto in grande considerazione dai popoli ebrei, come segno sacro e di vita, tanto che la Genesi racconta che, quando le acque cominciarono a calare e l'Arca si arenò

sul monte Ararat, Noè, per sapere se il diluvio universale fosse finito, inviò nel cielo una colomba, la quale ritornò con un ramoscello d'olivo in bocca, a indicare la vita che rinasce.

Una leggenda greca narra invece che, per porre fine ad una contesa per il controllo dell'Attica tra Atena e Poseidone, Zeus promise che l'avrebbe concesso a chi avesse presentato quello che sarebbe stato il dono migliore per l'umanità. Poseidone percosse allora la terra e ne venne fuori un cavallo; Atena, invece, fece emergere dalla terra un albero di olivo. Senza esitazione Zeus stabilì la sua decisione a favore di Atena, perché l'olivo, con il suo olio, si sarebbe dimostrato un alimento fondamentale per la vita dell'uomo.

I Greci hanno, però, collegato l'origine dell'olivo anche ad un'altra leggenda, attribuendo la "stupenda invenzione" ad Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa



Cirene, considerato il dio dell'agricoltura. Ulteriori leggende riferiscono che la vera conoscenza dell'albero dell'olivo sarebbe da attribuire al figlio di Gea, dea madre della terra, Cecrope, mitico fondatore di Atene, al quale spetta il merito di averlo introdotto dall'Egitto. Le leggende narrano, comunque, che Cecrope era venerato soprattutto per aver insegnato ai Greci come estrarre l'olio dalle olive, scoperte in effetti da Aristeo. Sempre dell'olivo parla anche Sofocle nel suo *Edipo a Colono* e lo descrive dicendo "Qui c'è un albero non piantato dalla mano dell'uomo, ma un germe nato da sé medesimo" e non dimentichiamo, infine, il poeta Omero, il quale afferma che l'olivo era una pianta sacra a Demetra e descrive con versi stupendi il talamo nuziale ricavato da Ulisse da una gigantesca pianta di olivo.

Restando ancora in Grecia, sembra giusto precisare che, anche se l'olivo vi sarebbe stato introdotto tardivamente, nelle isole del suo arcipelago sarebbe comparso molti secoli prima, e lì si sarebbe sviluppato un notevole interesse per la sua coltivazione e la produzione del suo olio, tanto che il più antico frantoio della storia sarebbe stato riscontrato nell'isola di Santorini. Esistono inoltre documenti inequivocabili che testimoniano come, nell'arcipelago, l'olio venisse usato non solo come fonte alimentare, ma anche per gli usi religiosi e sacrificali.

Gli Egiziani lo consideravano un dono della dea Iside, moglie di Osiride, dio supremo della mitologia egiziana, e conoscevano l'olivo già nei tempi della XIX Dinastia (1345 - 1200): i suoi frutti, infatti, sono raffigurati sui monumenti eretti per celebrare la grandezza dei Faraoni.

I Romani attribuivano la conoscenza dell'olivo a Minerva, che, dea della sapienza, aveva insegnato loro come coltivarlo, e non va dimenticato che esiste anche una leggenda la



quale afferma che Romolo e Remo avrebbero visto la luce sotto un albero di olivo. Nella città eterna, l'albero dell'olivo simboleggiava le solennità del tempo e i suoi rami venivano usati per festeggiare i trionfi dei vincitori, mentre le coppie di sposi portavano, nel giorno delle nozze, corone di olivo come segno augurale. L'olio di oliva era in ogni caso molto apprezzato dai Romani, i quali riservavano agli dei il migliore, più raro e più ricercato.

Il suo uso più importante era in ogni caso quello alimentare e a questo proposito ricordiamo come Ovidio, nelle *Metamorfosi*, abbia rappresentato Bauci, moglie del poeta Filemone, mentre prepara, per i suoi invitati, un pasto frugale con olio di oliva. Ovidio racconta anche che Leandro, prima di attraversare a nuoto l'Ellesponto per raggiungere Ero, si unse accuratamente il corpo con olio di oliva per resistere alla fatica e proteggere le membra.

Accanto ad Ovidio, ricordiamo ancora come nell'antica Roma siano esistite numerose descrizioni relative al suo apprezzamento gastronomico, sempre tenendone in alta considerazione il valore sacro e simbolico.

Non dimentichiamo comunque che, prima dei Romani, gli Etruschi avevano conosciuto l'olivo e avevano una grande venerazione nei confronti della pianta, per cui erigevano i

luoghi sacri rigorosamente in mezzo agli oliveti.

L'alta considerazione simbolica dei popoli antichi nei confronti dell'olivo permarrà nel tempo anche nel Cristianesimo. Nel Nuovo Testamento è scritto, infatti, che Gesù si ritirava sempre a pregare nell'orto degli olivi, dove visse anche l'ultima notte, e ancora oggi un ramoscello benedetto viene conservato in casa come segno di pace e devozione.

Con l'invasione dei barbari si interruppero, come sappiamo, le pratiche agricole, e quindi fu tralasciata anche la coltivazione dell'olivo, che perse il suo valore come condimento, sostituito dal burro e dal lardo. Non fu, però, abbandonato dai popoli mediterranei, che l'hanno sempre considerato un dono degli dei, e che, soprattutto, hanno apprezzato il suo prodotto quale alimento di pregio, inserendolo come componente fondamentale della loro dieta, e confermando il concetto di Omero che, nell'*Odissea*, lo aveva chiamato "oro liquido".

Concludiamo rifacendoci ancora alla mitologia che narra una leggenda secondo la quale un giorno le piante, desiderose di eleggersi un re, si riunirono e decisero di rivolgersi all'olivo, il quale declinò la lusinghiera carica con questa risposta: "È troppo importante la missione affidatami da Dio a vantaggio degli uomini, perché io possa distrarmi con le cure che comporta un governo".

See International Summary page 70





Saperi e sapori di Messina

Attraverso la lettura del libro dell'Accademico Attilio Borda Bossana, si ripercorre anche la storia gastronomica della città, con le preparazioni d'eccellenza della tradizione messinese.

DI FRANCESCO TRIMARCHI
Accademico di Messina



La città dello stretto, risorta dalla catastrofe del 1908 e dalle distruzioni della Seconda guerra mondiale, mantiene ancora viva la sua ultrasecolare tradizione di cosmopolita ospitalità, che include anche una peculiare tradizione alimentare, gastronomica e cucinaria. Non è quindi un caso che il cinquantenario della Delegazione di Messina fosse celebrato con la pubblicazione di un prezioso volume dell'Accademico Attilio Borda Bossana, giornalista e scrittore, dal titolo *Saperi e... sapori della Città di Messina*. Si tratta di un prodotto editoriale che assomma diverse caratteristiche che lo rendono utile a rappresentare il "cammino di valorizzazione della civiltà della tavola, espressione di costume, di civiltà e di cultura". Si tratta, a mio avviso, di un libro speciale essendo, a un tempo, un libro d'arte, con documenti d'epoca; un libro di storia non

solo locale; un'attenta collazione di testi di cronaca cittadina, che si intreccia con quella nazionale; un libro di arte culinaria, corredato da ricette storiche e da immagini che ne illustrano le preparazioni; un omaggio alla città e alla sua cultura peculiare nella tradizione. Borda Bossana ripercorre la storia della tradizione gastronomica peloritana, caratterizzata dalla presenza di numerosi e apprezzati esercizi di ristorazione attivi a cavallo fra il 1800 e il 1900, per arrivare a tempi più recenti. Si individuano le ragioni storiche dell'"unicità" della tradizione messinese che si esalta, nella cucina di mare, nelle più fantasiose preparazioni di pesce spada; in quelle basate su cozze e vongole (alla cui stabulazione sono storicamente destinati i laghetti salmastri di Ganzirri, a pochi chilometri dal centro città); nel piatto forte, popolare ma apprezzato da ogni "classe": lo stoccafisso (*pisci stoccu*) servito in cento modi (crudo, in insalata, lesso, alla brace, alla "gghiotta", nel tipico *ragù*, preparato con stoccafisso, pomodori, olive, capperi e patate, utile anche come prelibato condimento della pasta); nelle "braciola", involtini di sottili fette di pesce spada sapientemente tagliate e farcite di pangrattato, e cotte alla brace, o indifferentemente, in umido, alla "gghiotta", al forno. La cucina messinese privilegia questa preparazione utilizzandola per farcire tutto il farcibile, dal pesce sciabola (*spatola*), alle ormai rare costardelle, alle aguglie, agli ortaggi (zucchine, melanzane e peperoni) alla carne. Le braciola alla messinese sono anche preparate con tocchetti di carne magra del quarto anteriore, battuti

fino a farli diventare sottili e pieghevoli e farcibili con il pangrattato condito. Di questo e altro scrive l'autore, fornendo anche la filologica ricetta del *piscistoccu a 'ghiotta*, definito simbolo di appartenenza. Appartenenza testimoniata anche dall'omaggio a tre personaggi dell'arte culinaria messinese, oggi scomparsi, ma assai vivi nella memoria dei concittadini. Tre personaggi indimenticati per l'impegno creativo, la difesa delle tradizioni e l'innovazione continua. Con un sapiente lavoro di ricerca storica e grazie all'apporto dei custodi delle memorie familiari, il libro ricostruisce, infatti, la storia e la cronaca della città attraverso l'opera del ristorante Alberto Sardella, del rosticciere Pippo Nunnari e del maestro pasticciere Piero De Pasquale. Sardella ha fondato e condotto un ristorante apprezzato anche a livello internazionale, Nunnari ha nobilitato la cucina popolare del cibo di strada che si esalta nell'*arancino* messinese, nel "*pidhuni*" e nella tipica *pasta ncaciata* messinese di cui Borda Bossana riporta la ricetta originale, così come ha fatto per le *braciola di pesce spada* di Sardella. Le "sue creme" sono la ricetta simbolo del maestro pasticciere De Pasquale, che ha innovato la particolarissima tradizione messinese introducendo stilemi inconsueti, quali l'utilizzo degli agrumi per la creazione di preparazioni solo ancora imitate, in un panorama che vede la pasticceria, comunque, ad altissimi livelli, chiaramente distinta, nei suoi sapori, da quella, pur sublime, della Sicilia occidentale dove è, per esempio, sconosciuta, la celeberrima *pignolata*.

See International Summary page 70



Non riutilizzare le bottiglie di plastica

Sono sicuramente più pratiche del vetro, ma soggette ad alterazioni.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Non è passato un secolo da quando in ogni casa i fiaschi e le bottiglie erano indispensabili per andare a comprare il vino e per conservare l'olio. Poi, e non sono molti anni, sono comparse le bottiglie di plastica per le quali non esiste più l'ingombro e la necessità del "vuoto a rendere". Pratiche, comode, anche se brutte da portare a tavola, ma indispensabili, in primo luogo, per l'acqua minerale.

Una grande praticità con un conseguente enorme problema di smaltimento. Le bottiglie sono costituite da PET, che significa "polietilentereftalato", un nome che solo a leggerlo fa paura. Di per sé questo materiale non è nocivo alla salute e non fa correre alcun pericolo al consumatore; non presenta, secondo le ricerche effettuate, alcun problema di migrazione verso l'alimento contenuto nel recipiente.

Ciò, comunque, ha una validità se si osservano alcune precauzioni. Qualunque sia il contenuto della bottiglia, questa deve essere conservata lontana da fonti di calore e di luce, in luogo fresco, asciutto e pulito. In mancanza di tali accorgimenti si potrebbe instaurare un processo di degradazione del PET, con la formazione di sostanze che altererebbero il prodotto e il suo sapore, come l'antimonio, che, col tempo, può rimanere anche nel materiale e, quindi, migrare in cibo e bevande. Questa eventualità diventa ancora più evidente se i recipienti sono usati con liquidi in ebollizione o nel forno a microonde. Quindi è certo che, anche se la bottiglia non presenta di per sé una scadenza vera e propria, con il tempo, la plastica si usura e diventa più fragile e soggetta a migrazione verso il contenuto. È raccomandabile, dunque, considerare questi contenitori come monouso, da non riutilizzare. Tale indicazione è particolarmente valida quando si presentano tagli o rotture, anche minimi, che potrebbero rappresentare zone privilegiate per la migrazione di sostanze più o meno pericolose contenute nella plastica.

Da ultimo, è bene non utilizzare le bottiglie in modo improprio rispetto a quello cui sono destinate, per esempio per scaldare liquidi o per conservare alimenti a forte potere estraente.

DA DOVE VENGONO?

Finora potevamo sapere, all'acquisto al supermercato, da dove venisse la carne bovina leggendone l'etichetta. Finalmente dal 1° aprile, in base ad un regio-

lamento UE, possiamo accertarci dell'origine anche della carne di maiale, di agnello e di pollo. Ora queste devono indicare anche il Paese di allevamento e quello di macellazione. Le nuove regole valgono solo per i tagli interi di carne fresca, congelata o surgelata oppure macinata. Quando sull'etichetta compare la scritta, per esempio, "Origine Italia", abbiamo la certezza che si tratta di animali italiani al 100%, nati, allevati e macellati nel nostro Paese. Se l'indicazione è "allevato in Italia e macellato in Italia", l'animale è nato all'estero e importato nel nostro Paese dove è stato allevato e macellato. Come già detto, la legge vale unicamente per la carne fresca, restano, quindi, escluse tutte quelle preparazioni, come spiedini e cotolette, a base di pollo o di maiale, condite con aromi vari, pronte per essere messe al forno o in padella. Sono escluse dalla norma anche le carni trasformate, quale bresaola, prosciutti e salumi, cotechini e zamponi ecc.

È questo un altro passo per dare consapevolezza al consumatore su ciò che acquista, anche se restano sempre dubbi su alcuni aspetti della norma, poiché non è ben chiaro se questa riguardi anche la carne "preincartata", normalmente lavorata dallo stesso supermercato, e quella in vendita diretta nelle macellerie e nei banchi al mercato.

Il regolamento attualmente in atto, sull'origine delle carni bovine, aveva esteso le informazioni obbligatorie anche alle carni vendute sfuse preincartate. Il nuovo regolamento non è altrettanto chiaro. In attesa che i competenti organi chiariscano quest'aspetto, è bene essere sempre attenti.

**FINE DELLA CUCINA BORGHESE**
Cronaca di un naufragio annunciatodi *Giovanni Ballarini*fermoeditore - Parma
www.fermoeditore.it
€ 3,99

“L’aver identificato la perdita di un’identità dell’attuale cucina italiana con la disgregazione della cucina borghese è il punto focale di questo volume, che pone anche grande attenzione a tutte le sfaccettature del cibo del terzo millennio”. Così Davide Paolini, nella prefazione al nuovo *e book* del Presidente Ballarini. La cucina borghese raggiunge il suo massimo splendore alla fine del XIX secolo e sembra inaffondabile, come il mitico Titanic. Durante il XX secolo, i primi scricchiolii, poi sempre più forti e frequenti, intaccano un’apparente solidità che inizia a essere aggredita dai profondi mutamenti sociali e, alla fine, tale cucina collassa, nel giro dei due ultimi decenni del XX secolo. Ora viene da chiedersi quale sia il futuro, che in questo saggio si tenta d’indagare, scoprendo gli aspetti più profondi di un fenomeno complesso, in una nuova società che sta costruendo le sue cucine, mostrando nuove tendenze. Come segni di un nuovo che avanza, nel volume vengono individuati il passaggio dalla cucina territoriale a quella frammentata, il sorgere di un sempre maggiore pluralismo alimentare. Alla cucina che faceva riferimento al territorio, se ne sta sostituendo una che rispecchia la frammentazione della società, che porterà ad affrontare le terre incognite del cambiamento e della discontinuità, per costruire i necessari futuri scenari e paradigmi alimentari.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE “GIUSEPPE DELL’OSSO”**Giuseppe Anastasio - Delegato di Salerno***“Enciclopedia della pasta”* di Jeni Wright
(s.l.: Dix Editore, 2012)*“Verdure in cucina: Idee facili e gustose per unire sapore e benessere a tavola”* (s.l.: Dix Editore, 2013)**Rolando Balestroni - Accademico del Verbano-Cusio-Ossola***“La cucina a impatto [quasi] zero: scarti, avanzi e gustose ricette”* di Lisa Casali, Tommaso Fara
(San Giovanni Lupatoto: Gribaudo, 2011)**Giovanni Ballarini - Presidente***“Il Vin Santo in Toscana”* di Giacomo Tachis
(Siena: Ci.Vin, 2003)*“Le ricette culinarie delle ave”* di Paolo Carbonera Giani
(Bergamo: s.n., 2012)*“Le minestre romagnole di ieri e di oggi”*
di Graziano Pozzetto (Rimini: Panozzo, 2009)*“La cucina del riso. Atti del convegno del 28 giugno 2014, Mortara - Villa Sant’Espedito”*

(Delegazione di Vigevano e della Lomellina, 2015)

“Rischi e virtù degli alimenti: Gli alimenti nella storia dell’uomo” di Giovanni Ballarini

(Bologna: Calderini editore, 1989)

“Il Salento a tavola: Guida alla cucina leccese” di Lucia Gaballo D’Errico (Galatina: Editrice Salentina, s.a.)*“Allegro mangiare: un canestro colmo di ricette di stagione”*
di Rosalba Caffo Dallari (s.l.: le Buonissime, 2010)*“Bergamotto.0: affermazione storica, scientifica e gastronomica”* testi di Pasquale Faenza

(Reggio Calabria: Iiriti Editore, 2014)

Alessandra Bellaria - Accademica di Asti*“La miscelazione futurista: polibibite, la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni trenta = Futurist mixology: polibibite, the autarkic italian answer to the cocktails of the 1930s”* di Fulvio Piccinino (s.l.: Cocchi books, 2014)**Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano e della Lomellina***“Afrodita”* di Isabel Allende (Milano: RCS, 2015)*“La parte più tenera”* di Ruth Reichl
(Milano: RCS, 2015)*“La casa nel bosco”* di Gianrico e Francesco Carofiglio
(Milano: RCS, 2015)*“Il perfezionista”* di Rudolph Chelminski
(Milano: RCS, 2015)*“Julie & Julia”* di Julie Powell (Milano: RCS, 2015)*“Un filo d’olio: con 28 ricette di Chiara Agnello”*
di Simonetta Agnello Hornby (Milano: RCS, 2015)*“Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop”* di Fannie Flag
(Milano: RCS, 2015)**Alberto Capatti - Accademico onorario di Lariana***“La storia della cucina italiana”* di Alberto Capatti
(Milano: Guido Tommasi editore, 2014)**Maurizio Fazzari - Delegato di Londra***“Evviva la mozzarella! Proposte gourmand con la bufala Campana”* di Rosanna Marziale

(San Giovanni Lupatoto: Gribaudo, 2013)



PIEMONTE

ASTI

UNA CENA ISPIRATA ALLA LATINITÀ

Per celebrare il mese della cultura, gli Accademici astigiani hanno partecipato ad un banchetto di età romana. Approfitando della collaborazione con l'Istituto alberghiero A.F.P. "Colline astigiane" di Asti, la Delegazione ha inaugurato una serie di sei cene ispirate alla latinità. Il compito era arduo perché le ricette, al primo colpo d'occhio, sembravano ostiche sia nell'elaborazione sia nell'approccio gustativo, ma, dopo un abile lavoro di rivisitazione, ne è un'uscita una serie di portate oltre che interessanti, piacevolissime al palato. *Mulsum* (vino rosso addolcito) *cum gustatio: moretum* (crema di pecorino alle erbe), *epityrum* (pasta di olive), *libum* (palline di ricotta cotte al forno su foglie d'alloro); *sturio elixus cum ligustico et satureia* (storione bollito con salsa al ligustico e santoreggia); *faba vitelliana* (crema di fave alla Vitelliana); *haedus particus* (agnello arrostito alla moda partica); *caroetae cuminatae aliter* (carote all'aroma di cumino); cassata *Oplontis* (dolce di ricotta, mandorle e miele); *infusiones faeniculi et malvae sylvestris* (infusioni di finocchio e di malva silvestre). Non un piatto era disarmonico, a partire dagli stuzzichini fino alla trionfale cassata. Un plauso alla dottoressa Lucia Barbarino, grande amica dell'Accademia, che con l'entusiasmo di sempre riesce a coordinare i suoi allievi e



a portarli a livelli ottimali. Un abbraccio "accademico" a questi giovanissimi e l'augurio che ottengano nella vita professionale il successo riscosso nella riunione conviviale. Era presente il Direttore del Centro Studi Territoriale Piemonte Elisabetta Cocito.

ALLE ORIGINI DEL GUSTO: IL CIBO NELL'ITALIA ANTICA

In occasione della mostra "Alle origini del gusto...", il curatore del museo di Palazzo Mazzetti di Asti ha chiesto la collaborazione della Delegazione per la ricerca di antiche ricette finaliz-

zate all'elaborazione di una serie di menu che ricalcassero il concetto del banchetto romano. Tali menu sono stati consegnati sia all'associazione ristoratori, che ha proposto ai soci di inserire nei loro menu una ricetta a tema, sia all'Istituto alberghiero "Colline astigiane", che ha ideato molte interessanti iniziative. Innanzitutto una serie di sei riunioni conviviali, ciascuna con un menu diverso: quella inaugurale è stata riservata all'Accademia, come descritto nel testo precedente. Ci saranno, poi, dei laboratori in cui si cucinerà e si mangerà; ai bambini sarà riservato il "Coco *optimo*-Cuciniamo con Apicio";

ci sarà anche un'edizione notturna con "Wine street"; non mancheranno l'aperitivo di *Coco optimo* a base di *Mulsum* (vino addolcito e speziato) e una serie di conferenze a tema. Insomma, fino a giugno, ad Asti si potrà nutrire il corpo e lo spirito con i cibi e le bevande dei nostri padri. Un lavoro non facilissimo per gli Accademici deputati a questo incarico, ma di grande soddisfazione per il risultato finora ottenuto. (Donatella Clinanti)

LIGURIA

GENOVA

CONFRONTO TRA CUOCHE

La riunione conviviale dedicata alla valorizzazione della civiltà della tavola nei suoi aspetti culturali, si è tenuta al ristorante "Le terrazze del Ducale" a Palazzo Ducale. È stata per la Delegazione l'occasione di ascoltare la narrazione di una vicenda artistica, in qualche modo legata al tema del cibo, raccontata dal dottor Piero Boccardo, conservatore dei Musei di Strada Nuova. Il relatore ha presentato in anteprima il tema della mostra "La Cucina Italiana. Cuocche a confronto", che fa parte del ciclo di conferenze e visite guidate dal titolo "Sei secoli di tavole imbandite a Genova", che si terrà in vari siti museali genovesi fino a giugno. I quadri presi in esame sono stati quelli di Bernardo Strozzi: il primo, appartenente alla collezione di Palazzo Rosso, eseguito a Genova intorno al 1625 e raffigurante una giovane donna che spenna un'oca, presumibilmente nelle cucine di una dimora nobiliare; il secondo, di medesimo soggetto, eseguito qualche anno dopo a Venezia e conservato alla National Gallery of Scotland di Edimburgo, anch'esso presente per l'occasione a Palazzo Rosso. La quasi assoluta corrispon-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina 31</i>
VITA DELL'ACCADEMIA	45
Valle d'Aosta, Piemonte	45
Liguria	46
Lombardia	47
Trentino - Alto Adige	49
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	50
Emilia Romagna	51
Toscana	53
Marche, Umbria	56
Lazio	57
Abruzzo	58
Molise, Campania, Puglia	59
Basilicata, Calabria	60
Sicilia	61
Sardegna, Europa	62
Nel mondo	65
CARNET DEGLI ACCADEMICI	67

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



denza dei contorni nella figura femminile e in molti elementi secondari, fanno pensare che l'autore si sia servito della tecnica dei cartoni preparatori, normalmente utilizzata nell'esecuzione degli affreschi, che nel presente caso ha consentito l'esatta replica delle parti principali del dipinto. Non di una riproduzione si tratterebbe dunque, bensì di un "ricalco", nel quale tuttavia alcuni elementi sono stati cambiati. È interessante sapere che il titolo "La Cuoca" è stato assegnato all'opera a partire dal secondo decennio del secolo scorso, in un periodo in cui prende il sopravvento la cultura borghese: nel primo Seicento, infatti, una cuoca (presumibilmente sarebbe stato un cuoco) mai si sarebbe abbassata a spennare un'oca. (Mario Lombardi)

LA SPEZIA

LUNGO LA VIA FRANCIGENA

La Delegazione ha scelto il ristorante "Il Galletto", a Sarzana, per valorizzare, con una riunione conviviale, un locale storico (aperto nel 1926 senza cambiare proprietari e recen-

temente ristrutturato) e sottolineare la permanenza nella cucina della tradizione di alcuni piatti tipici del territorio. Il locale è sempre stato un punto di riferimento anche per la collocazione lungo la via Aurelia, e, quindi, punto di passaggio e di sosta di chi volesse, attraversando la Toscana, raggiungere la Liguria o l'Emilia deviando verso la Statale Cisa.

Nel corso della serata, l'Accademico Egidio Banti, grande esperto delle tradizioni gastronomiche di questo territorio, strategico per i traffici commerciali e ricco di storia, ha illustrato i piatti proposti. Nella loro semplicità, essi rappresentano modelli ed esempi di memoria storica, poiché vi si ritrovano riferimenti alla cucina dell'impero romano, della tradizione medievale e anche di altre culture in apparenza lontane, ma in realtà avvicinate dal percorso e dagli scambi che avvenivano lungo la via Francigena, che in questa porzione geografica coincideva con l'Aurelia.

Come ulteriore contributo alla valorizzazione delle eccellenze nel territorio, è stato invitato un rappresentante della famiglia Zangani, dell'omonima azienda agricola. Il relatore ha

illustrato le caratteristiche e le peculiarità dell'attività dell'azienda, con la ricostruzione del prestigioso fondo agricolo del Mortedo, antico podere già amministrato dai Malaspina e, in epoca successiva, acquistato dal cavalier Alberto Fabbriotti, magnate del marmo nella vicina Carrara, che lo volle per l'apprezzata notorietà dei prodotti agricoli coltivati, in particolare vino e olio. La serata è proseguita con la consegna, da parte della Delegata Marinella Curre Caporuscio, del distintivo onorifico per l'appartenenza da 25 anni all'Accademia, agli Accademici Sergio Romanelli e Pierfranco Giannotti. (Marinella Curre Caporuscio)

LOMBARDIA

MILANO, MILANO NAVIGLI

IL RECUPERO DI UNA VECCHIA SEGHERIA

Con centodue presenze, la riunione conviviale da "Carlo e Camilla in Segheria", è stata una delle più affollate degli ultimi anni.

Vale la pena fare qualche considerazione. La prima riguarda la risposta dei responsabili del locale, che sono riusciti a gestire molto bene, sia in cucina sia con il servizio, un numero di invitati che era quasi il doppio di quanti non siano attrezzati ad accogliere normalmente (ne ha risentito soltanto la costanza del grado di cottura del risotto). Il locale è suggestivo e le sue caratteristiche sono state mantenute malgrado l'aggiunta di diversi tavoli.

La seconda si riferisce alla qualità delle preparazioni, tutte interessanti e accuratamente eseguite: certamente si trattava di una cucina di proposta e ciò ha portato, come sempre, a discussioni e pareri diversi fra gli Accademici, ma lo scambio di idee, fa parte dello spirito

dell'Accademia. Da notare come il più alto indice generale di gradimento si sia concentrato sulla proposta maggiormente legata alla tradizione (la carne) e su quella più strana (il dolce).

L'arrivo di Carlo Cracco tra i tavoli ha suscitato, poi, un vero fuoco d'artificio di flash dai cellulari.

È stato gradevole, come sempre, ritrovarsi con gli amici di Milano Navigli e con i Delegati di altre città che hanno partecipato alla riunione conviviale; il piacere è stato aumentato dalla presentazione di tre nuovi Accademici: Paola Contino, Leonardo Grappolini e Titti Rognoni, figlia dell'Accademico Vittorio.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA, NOVARA, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

AGRICOLTURA E CIBO

Per il mese della cultura, riunione congiunta delle tre Delegazioni e della sezione Nord-Ovest dell'Accademia dei Georgofili. La riunione conviviale si è svolta a Mortara, al ristorante "Villa Sant'Espedito" e ha contemplato una parte culturale e una enogastronomica.

Il fotografo Franz Pelizza ha proiettato diapositive a colori che hanno illustrato la "coltura e la cultura" del riso sullo sfondo di vedute della Lomellina, di struggente bellezza. È seguita una cena primaverile dedicata all'oca, che lo chef Francesco Pasquino ha saputo presentare conservando i sapori della tradizione lomellina.

Conclusa la riunione conviviale, il Delegato Giovanni Cagnelli ha richiamato l'attenzione su Expo 2015, che sta concentrando sull'alimentazione, e quindi sull'agricoltura, una conferma della presenza del cibo nel tessuto culturale. "Agricoltura e Cibo" è stato l'argomento affidato al profes-



sor Dario Casati, economista agrario di chiara fama, docente di discipline economico-agrarie all'Università degli Studi di Milano, accademico emerito dell'Accademia dei Georgofili di cui presiede la sezione Nord-Ovest. Il professor Casati ha tratteggiato il futuro dell'agricoltura, che ha le basi sul diritto di ogni uomo ad avere un'alimentazione adeguata e sulla necessità di ottenere i prodotti agricoli senza danneggiare il complesso delle risorse naturali. È passato quindi a parlare di riso che, rispetto agli altri grandi cereali, si colloca al terzo posto per superficie coltivata, ma è al primo posto per la quantità destinata al consumo umano. L'Italia, piccola patria del riso europeo, contribuisce con il 55% alla produzione dell'Ue, mentre le province risicole di Piemonte e Lombardia forniscono circa il 90% del riso italiano, facendo del nostro Paese una piccola "Asia" europea. Dopo aver preso in considerazione le politiche agricole e le sfide dell'agricoltura a proposito dell'Expo, Casati ha osservato che l'impostazione originale che aveva suscitato molte aspettative, risulta contraddetta e riduttiva. "Sembra di assistere, sono le sue parole, ad una grande fiera gastrono-

mica", in cui i temi di fondo, sul futuro dell'alimentazione, sono ridotti a pura immagine. Tanto per sollevare le coscienze. Cosa rimarrà di tutto ciò? È stato distribuito il testo completo della relazione; da segnalare la copertina che riproduceva un quadro del pittore vigevanese Cesare Giardini, dal titolo "il Vesuvio di rigatoni", chiaro riferimento al chef Alfonso Iaccarino. (Giovanni Canelli)

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

SINFONIA PER I SENSI

Martin Mairhofer, executive chef presso l'hotel "Reipertingerhof" di Riscone, sopra Brunico, è il fondatore e l'anima del "Cookart Social World", un'organizzazione che trova base su un terreno sociale per offrire, alla gioventù impegnata in cucina, prospettive per il futuro, possibilità di continuo aggiornamento professionale, vie per la coltivazione e lo sviluppo del proprio talento, oltre a un continuo supporto e alla presenza costante, grazie alle nuove tecnologie, di persone di riferimento. Tutto questo è possibile per mezzo di un

efficiente *networking* tra 1000 soci di 11 Paesi nel mondo (ma i numeri sono in continua crescita), mediante social network, regolari incontri, numerose e svariate manifestazioni. Lo slogan "Cucinare per un mondo migliore" riunisce giovani cuochi che vivono il loro sogno curando lo spirito di gruppo, la creatività e la disponibilità ad aiutare; laddove Cookart non è (solo) focalizzata su temi culinari ma intende offrire la possibilità di perfezionarsi e imparare anche sul piano interpersonale.

La Delegazione ha recentemente visitato il "Reipertingerhof" e si è resa conto di quanto la filosofia di Mairhofer possa influenzare in maniera positiva le proposte culinarie del locale. In una successione di ben undici portate, dove le abituali distinzioni tra antipasti, primi e secondi perdono felicemente di significato, lo chef e il suo giovane team hanno accompagnato i commensali in un formidabile *excursus* tra sapori, profumi, colori, tutti mirabilmente amalgamati nei piatti, perfettamente presentati, che difficilmente verranno dimenticati da chi ha avuto la fortuna di assaggiarli. Una sequenza di qualità non comune, che ha composto una vera e propria sinfonia per i sensi: dalle iniziali sorprendenti cappelante con schiuma al frutto della passione), alla degustazione di piatti caldi (la favolosa faraona nella sua essenza con fagottino ripieno di pisellini), freddi (l'originale sorbetto di neve, marchio di fabbrica di Cookart, nato da un'idea di Erwin Stricker), armonici (il duo di eccezionali carni di vitello su patate pusteresi e incredibili foglie di carbone). Una serata indimenticabile, conclusa tra meritati applausi al Simposiarca Hugo Götsch, alla fantastica brigata di cucina, all'attento team di sala, ai lungimiranti proprietari. (Matteo Valdemarin)

VENETO

ALTO VICENTINO, VERONA

"BACALÀ" ALLA VICENTINA FRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Le due Delegazioni si sono trovate, per la giornata della cultura, in Chiampo (VI), presso il ristorante "Al Torcio". Il tema del convivio era "Il bacalà alla vicentina fra passato, presente e futuro". Ospiti della serata, il Segretario Generale Paolo Petroni, il Delegato di Ragusa Vittorio Sartorio e l'Accademico di Vicenza e giornalista Antonio Di Lorenzo. Relatori, il Presidente della Venerabile Confraternita del bacalà alla vicentina Luciano Righi e il Segretario del Centro Studi "F. Marengli" Alfredo Pelle.

Il Delegato Renzo Rizzi, Simposiarca della serata, ha predisposto un buon menu a base di "bacalà", a partire dall'antipasto: un peperone piquillo farcito con bacalà mantecato al latte su crema a specchio di patate De.Co di Selva e basilico. La novità del piatto riguardava l'utilizzo del famoso peperone, di origine spagnola, rosso intenso, con dimensioni ridotte, dalla polpa fine e carnosa e dal sapore dolciastro con un certo retrogusto di arrostito. Piatto forte della serata è stato il bacalà alla vicentina, anche se non all'altezza delle aspettative: il sapore del bacalà era appiattito e la polenta insipida. Alla fine è stato aperto un dibattito per verificare le preferenze, poiché non vi è gastronomia senza critica, e l'importante è che questa venga espressa con conoscenza, disinteresse, onestà e tolleranza, essendo un'arte difficile che esige un'etica particolare. Prima del dolce, scambio di doni fra i due Delegati, e omaggi agli ospiti, fra i quali un libro edito da Laterza e scritto da Massimo Montanari, dal titolo *I racconti della tavola*, conse-





gnato al Segretario Generale per la biblioteca accademica. A fine serata, Paolo Petroni ha consegnato le medaglie con l'effigie di Orio Vegani ai titolari del ristorante e al Presidente della Confraternita del bacalà. (Renzo Rizzi)

BELLUNO-FELTRE-CADORE

LA STORIA DELLO ZABAIONE

La Delegazione ha riunito Accademici e amici, per il mese dedicato tradizionalmente alla cultura, presso il ristorante "Alla Stanga", che si trova a Sedico, nel Parco delle Dolomiti. Il locale, oggi gestito da Patrizia e Luca, vanta una lunga tradizione culinaria che lo ha reso famoso e rinomato nel tempo, soprattutto per la qualità degli ingredienti e perché tutti i piatti sono preparati a mano e in casa.

Sia il nome sia l'architettura ricordano che già nel 1802 si iniziò a sentir parlare di questo ristorante, quando i fratelli Zanella presero in carico il servizio postale da Bribano (Belluno) ad Agordo, per conto del Regno austroungarico. Esternamente si notano ancora le linee architettoniche che richiamano le stalle, in cui avveniva lo scambio dei cavalli, e il nome rievoca una delle

funzioni originarie, cioè quella di esattoria del pedaggio per chi passava di lì.

Tra i piatti storici, preparati con la cura di un tempo, hanno avuto risalto lo sformatino tiepido di zucca, la crema di fagioli giolet in crosta di sfoglia, la quaglietta farcita con pastin bellunese (una pietanza tipica a base di carne di maiale e manzo, tritata grossa, simile alla salsiccia, salata e speziata) e lo zabaione. E proprio a questo e alla sua storia è stata dedicata la giornata, con l'intervento del giornalista e studioso di enogastronomia Gianpiero Rorato, che ha sfatato tutte le leggende metropolitane che ruotano attorno allo zabaione, riportandolo nel giusto alveo del dolce nato dalla composizione di "ova, zucchero e bono vino amabile" (dal *Libro di cucina del cuoco di casa Trivulzio di Milano*, di Maestro Martino, XV secolo). L'occasione è stata ghiotta per dare evidenza anche ad un altro dolce della tradizione pasticceria di Belluno, nel periodo tra Carnevale e San Giuseppe, chiamato "Giuseppina". Il dottor Paolo Doglioni, Presidente di Confcommercio Belluno, ha spiegato l'origine di questa deliziosa "frittella", molto vicina alla zeppola di San Giuseppe di origine napoletana. Pare pro-

prio che un abile offeliere bellunese, tale Giuseppe Deon, che alla fine del 1800 gestiva la pasticceria di Piazza Campitello (oggi Piazza dei Martiri), di ritorno da uno dei suoi viaggi nel Sud, attratto dal gusto delle zeppole, volle creare un dolce simile, con farina, zucchero, uova e burro, di forma circolare e con un foro centrale, farcito internamente di crema pasticceria, da friggere.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

PRANZO DI CACCIA NEL DELTA DEL PO

La tradizione della cena a base di cacciagione era stata forzatamente interrotta qualche anno fa ma finalmente, per merito dell'Accademico Donato Sinigaglia, la Delegazione l'ha ripresa con grande soddisfazione. La scelta del locale è caduta sull'"Osteria Arcadia", un piccolo ristorante nell'estremo Delta del Po, gestito dalla famiglia Veronese. Vi si pratica abitualmente una cucina marinara tipica del territorio ma che, nei mesi invernali e su prenotazione, offre anche una cucina di caccia basata su prodotti locali. Il menu, concordato dal Simposiarca con lo staff del ristorante, si è rivelato estremamente interessante soprattutto perché, oltre al tipico e ormai rarissimo risotto di folaghe, come secondi sono stati inseriti quattro tipi diversi di anitre di valle ognuna con una differente preparazione. Il risultato è stato entusiasmante e il gradimento dimostrato dagli Accademici e dai loro ospiti ha portato a valutazioni fuori dal comune, perlomeno per le abitudini della Delegazione. Il Delegato Giorgio Golfetti ha preparato e consegnato una dispensa con la descrizione e le immagini dei vari tipi di volatili impiegati nel menu, mentre nel corso del pranzo la

signora Pamela ha illustrato i posti dove vengono cacciati questi uccelli, le loro denominazioni nel dialetto polesano e le varie preparazioni di cucina ad opera della mamma Arcadia, dalla quale prende il nome il locale. Quanto ai piatti, al germano reale (*masurin*), cucinato in umido rosso, sono seguiti i fischioni (*ciossi*) in umido bianco, quindi le alzavole (*sarsegne*) ripiene, avvolte nella pancetta e cotte al forno e infine lo spezzatino con il petto del raro mestolone (*fòfano*), tutti accompagnati da polenta bianca abbrustolita, preparata con il pregiato mais Biancoperla. Nel commento finale, il Delegato ha sottolineato come la conduzione di questo ristorante, sorto da circa otto anni, sia particolarmente meritevole in quanto rispettosa della tradizione e dei prodotti del territorio, tanto più che i cuochi sono tutti autodidatti, non hanno frequentato alcuna scuola e lavorano con impegno e passione esemplari. Auspicando, quindi, che questo possa diventare un appuntamento fisso nell'attività annuale della Delegazione, è stato consegnato alle signore Arcadia e Pamela, tra gli applausi, il meritatissimo piatto dell'Accademia a ricordo dello splendido pranzo. (Giorgio Golfetti)

TREVISO-ALTA MARCA, PADOVA

INCONTRO RAVVICINATO CON LA SOPA COADA

È stata organizzata, presso la "Locanda Baggio" di Asolo, in onore della Delegazione di Padova, in visita di scambio, una riunione conviviale incentrata sul piatto *cult* della cucina trevigiana: la "sopa coada". Il nome deriva dal fatto che questa straordinaria pietanza invernale trevigiana, fatta con i piccioncini nel territorio della Destra Piave o con i pollastri nella zona di Motta di Li-





venza, è “covata” a lungo nel forno.

Si può affermare che è nata nel castello di Ferrara e codificata da Cristoforo di Messisbugo, consulente gastronomico col titolo di scalco ducale degli Estensi, nella prima metà del 1500 e da lì arrivata, attraverso Venezia, nella Marca Trevigiana, dove viene proposta ancora oggi in molti locali. Cristoforo, infatti, nel suo trattato gastronomico *Libro Novo*, dà l'esatta ricetta del piatto trevigiano. La ricetta è intitolata: “a fare una suppa con pizzonei o pollastri” e riporta come realizzarla. “Piglia fette di pane brustellate, poi piglia pollastrelli in quarti cotti arrosto e habbi una tiella di pietra e mettili un solaro di fette di pane nel fondo, con formaggio e zuccaro e cannella, e poi fa un altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaro e formaggio grattato e cannella e poi piglia buon brodo grasso e ponilo sopra tanto che stia sotto e poi dalli un'altra mano di sopra di zuccaro e cannella e formaggio grattato e dalli una caldetta nel testo e serà fatta”. Essa codifica proprio i due modi nei quali si presenta oggi la “sopa coada” nel Trevigiano, vale a dire con “pizzonei” alla moda di Treviso, o pollastri alla moda di Motta di Livenza, anche se ciò appare solo nel titolo, dal momento che il testo parla esclusivamente di pollastri. Un piatto, quindi, che ha origini aristocratiche, con l'apporto di spezie, e che oggi è proposto, ovviamente, senza zucchero e cannella. Lo chef Nino, nella circostanza dell'incontro culturale con Padova, ha presentato un pasticcio di “sopa coada” con piccioncini, molto apprezzato. Nel menu sono stati inseriti altri due piatti tipici del territorio: la faraona arrosto in salsa “pevarada” e un elogio al “tiramesù”, interpretazione libera dello chef, che ha voluto ricordare le coppe

da dessert dei primi anni Cinquanta, realizzate con gli stessi ingredienti. Durante il convivio, in tema con l'aspetto culturale dell'evento, l'Accademica Elena Piccione ha trattato un argomento molto attuale: “Nuovi modi di intendere la cucina: numeri, tendenze, novità e opportunità nel mondo del web”.

(Nazzareno Acquistucci)

VICENZA

IL RISVEGLIO DELLA NATURA

La fioritura dei Berici, la Pasqua, la pace, sono stati i temi della serata, Siniscalchi Walter Giacometti e Paolo Portinari, presso l'“Antica Ostaria Toni Cuco” di Grancona (VI). Il convivio è coinciso con il giorno dell'Annunciazione e, pertanto, l'inizio di una nuova vita, anche in vista del destarsi della stagione, è stato uno dei motivi ispiratori della cena, cui si è aggiunto l'approssimarsi della Pasqua. A tal proposito, la cucina ha confezionato i piatti della tradizione, pur con qualche spunto innovativo. Già gli antipasti hanno rappresentato le primizie della natura con una frittatina (quindi, l'uovo inteso come simbolo ancestrale della vita) di bruscandoli (i primi getti del luppolo), i “tanoni” (germogli del tamaro) avvolti nella pancetta e ancora l'uovo, questa volta di quaglia (animale biblico di buon augurio), con una studiata cottura a bassa temperatura, atta ad esaltare la morbidezza dell'albume. Seguiva una zuppa, sempre di bruscandoli, oltre a superbe fettucine tirate a mano, condite con polpa di faraona (volatile simbolo dell'amore fraterno) e “carletti” (fiori del silene). Il piatto principale consisteva in un capretto di piccola taglia (simbolo della purezza e della redenzione) di razza autoctona “bianca”, allevato allo stato brado e svezza-

to con latte materno, cui venivano abbinati i primi “pissacan” (tarassaco), una cipolla novella e la polenta gialla morbida. La colomba pasquale (simbolo della pace) è stata proposta in due differenti modi: alla maniera tradizionale, con zabaione al vino passito e, contestualmente, con una diversa preparazione comprendente, nell'impasto, frutta candita, con a latere una salsa di cioccolato fondente, cibo, questo, senz'altro caro agli dei, ma totalmente sconosciuto nei Berici prima dell'ultima guerra. I vini, tutti del territorio, sono stati ben abbinati con i cibi. Una discussione accademica vivace e costruttiva ha infine animato la bella serata.

(Paolo Portinari)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

INIZIATIVE DEDICATE AL CINEMA

La Delegazione è stata partner del Dipartimento di Sociologia e Diritto dell'economia dell'Università di Bologna che, insieme al Circuito Cinema Bologna, ha curato la rassegna cinematografica “Sequenze di gola. Intrecci di sapori”, con il patrocinio di Expo Milano 2015. La Delegazione è intervenuta con una serie di conferenze introduttive ai film proiettati, ispirati alla gastronomia, tenute dall'Accademico Piergiulio Giordani. In occasione della riunione conviviale dedicata al “mese della cultura”, che si è svolta a Zola Predosa nella trattoria “Accademia der Cacio e Pepe”, la Delegazione ha scelto come tema “Aldo Fabrizi e la cucina romana”. Nell'occasione, ancora Giordani ha ricordato il noto attore, che è stato anche “regista, sceneggiatore, produttore e poeta”, presentando alcuni filmati in cui Fabrizi, di



certo una buona forchetta, si cimenta con varie preparazioni gastronomiche. Nel corso del convivio, il patron Gianni Cavola e la sua brigata hanno onorato la cucina romana preparando, anche ispirandosi ad alcune sequenze dei film di Fabrizi: pizza e mortazza; pasta e ceci alla romana; fettucine con sugo di coda alla vaccinara e pecorino; porchetta di Ariccia e, infine, crostata con ricotta e visciole. Il tutto abbinato a una selezione dei migliori vini dell'azienda Casale del Giglio.

(Piergiulio Giordani)

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

I DIPINTI PARLANO DI TAVOLE E MENU

La Delegazione, nelle magiche e affascinanti atmosfere di Villa Baldi Sassoli, ha organizzato, per il “mese della cultura”, la tradizionale riunione conviviale dove, nel momento stesso in cui si realizza l'incontro, e lo spozializio della cucina con l'arte, la tavola diventa alta cultura. L'Accademica Maria Francesca Sassoli, Simposiarca, ha pregevolmente organizzato una serata il cui piatto forte è stata la magistrale relazione tenuta dalla professoressa Jadranka Bentini, stori-



ca dell'arte all'Alma Mater di Bologna, per anni Soprintendente ai Beni Artistici e Architettonici della città. La relazione, dal tema "Tavole e menu, i dipinti ne parlano", ha accompagnato gli Accademici in un avvincente viaggio nel tempo, arricchito dalle diapositive riproducenti i quadri di volta in volta citati, a partire dalle prime pitture parietali romane, per arrivare ai giorni nostri. Tra i prolungati e calorosi applausi, la Delegata Anna Maria Bonaga ha ringraziato la professoressa Bentini donandole il piatto in cristallo della Delegazione. Alla serata, oltre a numerosi Accademici e ospiti, ha partecipato una copiosa rappresentanza di socie del Soroptimist International Bologna. Sono stati presentati, inoltre, due nuovi Accademici, i cui profili professionali sono di particolare interesse per l'apporto culturale, di partecipazione e collaborazione, che potranno offrire alle future iniziative. Il catering della villa ha confermato la bontà e la genuinità della sua cucina, aprendo il menu con la tradizionale primaverile gramigna, salsiccia croccante e piselli, la cui classica e tipica ricetta la Consulta della Delegazione ha deciso di depositare entro l'anno alla Camera di Commercio di Bologna. Un delicato e squisito budino al parmigiano, e un gustoso e ottimo carrè di coniglio disossato, sono stati i due piatti, raffinati anche nella presentazione, che hanno preceduto il dessert: la mousse di yogurt. Molto apprezzati i vini dei Colli Bolognesi: il Pignoletto frizzante e il Rosso dei Colli della Cantina Bonzara. A rendere la cena ben riuscita, sottolineata dall'unanime soddisfazione, ha contribuito un servizio attento e puntuale, le tavole arricchite da colorate composizioni floreali, i sempre particolari e originali menu, opera del Segretario, che

hanno permesso alla Delegazione di essere premiata, negli ultimi tre anni.
(Tito Trombacco)

FAENZA

IL FIASCO NELLA STORIA E NELL'ARTE

La Delegazione ha celebrato il proprio ventennale all'interno dei bellissimi locali della Pinacoteca Comunale, scelti con l'intento di coniugare arte e cultura della tavola. L'incontro, iniziato con la visita guidata della collezione Bianchedi/Bettoli Vallunga, che annovera importanti quadri di autori italiani del 1900, è proseguito con la riunione conviviale tenutasi nel Salone delle Pale d'Altare. Traendo lo spunto dalle raffigurazioni presenti in alcuni dipinti esposti, il Direttore, dottor Claudio Casadio, ha proposto una relazione dal tema "Il fiasco nella storia e nell'arte". La produzione di questo recipiente di vetro iniziò nel 1275, a San Geminiano, e soppiantò i contenitori

di creta smaltata e di terracotta. Dai primi anni del 1300, si diffuse la figura del rivestitore di fiaschi, il quale impiegava un'erba palustre molto diffusa negli stagni e negli acquitrini. Il suo utilizzo è poi venuto meno alla fine del secolo scorso, allorché molti produttori hanno cominciato a commercializzare fiaschi di vino di basso livello.

La cena ha visto il succedersi di piatti rigorosamente del territorio: ai cappelletti di magro in brodo e ai "bassotti" (tagliolini cotti nel brodo e poi messi nel forno a gratinare, conditi con burro e parmigiano), preparati seguendo le ricette depositate dalla Delegazione, è seguito il castrato con le uova strapazzate e la crema romagnola. Sulla tavola non poteva mancare il "fiasco" contenente un buon Sangiovese Rubicone Igt, che si è ben sposato ad alcuni dei piatti prescelti, allo stesso modo di un brut spumante da uve di bacca bianca, un Albana di Romagna Docg e uno passito, tutti dell'azienda Campanacci di Faenza.

Al termine della serata, il Pre-

sidente Giovanni Ballarini, presente assieme al Vice Presidente Vicario Severino Sani e al Coordinatore Territoriale Gianni Carciofi, ha espresso all'Associazione locale Degusti, responsabile della cucina, le proprie considerazioni in merito ai piatti serviti.

REGGIO EMILIA

PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO "GIANNI FRANCESCHI"

Presso l'Istituto Professionale di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "A. Motti" di Reggio Emilia, si è svolta la prima edizione del premio "Gianni Franceschi" sotto forma di gara di cucina. Si è trattato di un importante evento con duplice valenza: la prima è la celebrazione di un grande Accademico, reggiano di nascita e appartenente alla Delegazione, ma anche compianto e prestigioso Direttore della rivista "Civiltà della Tavola" e personaggio illustre fra i protagonisti che seppero fare della nostra Accademia una grande Istituzione





Culturale. La seconda è un esperimento mai tentato prima dalla Delegazione: l'idea di avere come propria missione la condivisione del suo sapere con la società civile cui appartiene, intervenendo, incoraggiando e sostenendo un istituto scolastico della sua area, contribuendo pure al suo sviluppo. Tutto ciò ha indotto ad ideare una gara di cucina-conviviale, realizzata con piatti cucinati da due squadre formate dai più meritevoli allievi di due quinte classi. Ogni squadra ha realizzato lo stesso menu, di tradizione reggiana e deciso dagli Accademici, e lo ha servito in una sala ben allestita da docenti e studenti, alla presenza del Dirigente scolastico. Esattamente come avviene ad ogni riunione conviviale, gli Accademici hanno espresso il loro voto su schede predisposte appositamente. Durante lo scrutinio, il Presidente Giovanni Ballarini, ospite d'onore, ha commemorato brevemente il grande Gianni Franceschi, alternandosi con l'Accademico reggiano Giovanni Marzi, suo amico di gioventù. Il Delegato Fabrizio Sevardi ha consegnato, ai capitani delle due squadre, i premi consistenti in diplomi di merito e di partecipazione, unitamente a due somme in denaro. Cultura e alto senso del convivio hanno prevalso in una serata in cui il fiore all'occhiello è stata la presenza della figlia di Gianni Franceschi, signora Floriana, che, oltre ad avere commosso per la sua disponibilità e impreciosità l'evento, ha consegnato i diplomi alle squadre prima e seconda classificate. Il Delegato ha manifestato soddisfazione per avere ideato e realizzato, ringraziando chi lo ha aiutato, questo premio, con la speranza che rimanga in futuro come beneaugurante sintesi fra valori fondanti della cultura accademica e pratico slancio innovativo di crescita. (Fabrizio Sevardi)

TOSCANA

FIRENZE

IN CUCINA CON CONSAPEVOLEZZA

La Delegazione, in occasione del "mese della cultura", ha promosso, insieme ai Rotary Club Firenze Sud, Firenze Nord e Fiesole, una serata sul tema "In cucina con consapevolezza". Ospite della serata, Beppe Bigazzi, giornalista, divulgatore e grande esperto del settore. L'incontro ha voluto sensibilizzare l'opinione pubblica sulla scelta di prodotti alimentari di qualità e di provenienza certificata.

Nel suo intervento, il Segretario Generale Paolo Petroni ha rilevato la necessità, per il consumatore, di documentarsi con attenzione sull'origine dei prodotti che acquista e consuma. L'etichettatura, infatti, non sempre risulta chiara nelle sue indicazioni, che forniscono, molto spesso, solo informazioni favorevoli all'industria alimentare, mentre sono carenti di alcuni dati essenziali per identificare la reale provenienza dei prodotti.

Bigazzi, prendendo spunto dal suo ultimo libro *La conoscenza fa la differenza*, ha ribadito questo concetto parafrasando il titolo in "La provenienza fa la differenza".

Quasi 200 i partecipanti a questa importante serata, che si è svolta nel salone delle feste di Villa Viviani, con la partecipazione di numerosi media locali. (Roberto Ariani)

LUCCA

INCONTRO CON L'ACCADEMIA DEL PEPERONCINO

Grande successo per la bella serata conviviale a Lucca, presso la "Buca di Sant'Antonio", organizzata dalla Delegazione. Accolta dal Delegato



Alessandro Caturegli, la dottoressa Tiziana Criscuoli, farmacista di origini siciliane, membro dell'Accademia del peperoncino della Versilia, ha intrattenuto i numerosi Accademici e ospiti sul tema "Il peperoncino rosso: proprietà e benefici della pianta in cucina e in terapia medica". Ha trattato, con competenza e vivacità, sia gli aspetti salutistici sia quelli culturali e naturalmente culinari di questa benefica pianta, catturando l'attenzione del pubblico.

Nel corso della partecipata serata, alla quale ha preso parte anche Franco Milli, Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest, l'Accademico Giancarlo Nollodi, esperto nella coltivazione del peperoncino, ha invitato i convenuti a degustare alcune piantine della sua produzione, illustrandone le caratteristiche.

Giuliano Pacini, patron del ristorante, ha approntato un menu aperto da un apprezzato buffet di aperitivi con crochette di carne, frittelline di baccalà, fritturine miste di verdura, e ha sottolineato il tema della serata proponendo, dopo la garmugia di primavera, i maccheroni di farina integrale con pomodoro fresco e peperoncino. Secondo servizio con arrosto morto, patate e verdure di stagione, e, a concludere, un delizioso semifreddo e

cioccolato caldo. Una serata stimolante, ricca di piacevoli scoperte nello spirito di una convivialità partecipata.

MONTECATINI TERME-VADINIEVOLE

SERATA DEDICATA A DANTE ALIGHIERI

La Delegazione ha voluto ricordare, nella riunione conviviale di marzo, la ricorrenza del 750° anniversario della nascita di Dante Alighieri. Per essere in tema, è stato scelto il ristorante "Le Maschere", posto nell'antico "parlascia" comunale del borgo medievale di Montecatini Castello, con la collaborazione della "Carla Rossi Academy", un'istituzione locale, benemerita nella diffusione della cultura italiana all'estero, che ha messo in scena una conferenza-spettacolo dal titolo "Evocazioni dantesche - La gola, peccato e benedizione nella Divina Commedia", in cui parola, immagini, musica e danza creano un insieme suggestivo. Il conferenziere, professor Marino Alberto Balducci, muovendo dall'assunto dantesco che l'anima umana è sempre spinta, nel suo agire, dall'amore, ne ha esaminato il vario articolarsi nelle tre cantiche: nel Paradiso, come santa voglia



del buono e del bello assoluti, che si sazia infine nella visione di Dio; nel Purgatorio, in cui la gola è peccato d'amore *per troppo di vigore* verso i beni materiali e occasione del commosso incontro con l'amico Forese Donati; nell'Inferno, dove i golosi sono puniti fra gli incontinenti che si volsero ai piaceri corporali oltre i limiti della ragione. La conferenza è stata accompagnata dalle danze mimiche di Axe Ballet (coreografa Antonella Tronci) e dalle letture dell'attore Marino Filippo Arrigoni di testi dello stesso Balducci, che ne approfondivano il senso. È poi seguita la consueta riunione conviviale, affollata di Accademici e ospiti, che, per coerenza, ha avuto un colore medievale, grazie all'impegno dei gestori del locale. Senza troppo rigore filologico, sono state servite: carabaccia; toppe al sugo (con anacronistico, ma ottimo, pomodoro); arista al cardamomo; pan de' santi accompagnato da ippocrasso. Tutto assai apprezzato. Al termine, il Delegato Alessandro Giovannini, prima di ringraziare il professor Balducci e i suoi collaboratori, e i Delegati delle zone limitrofe, ha esposto qualche sua riflessione sull'odierno declino del-

la familiarità e simpatia per Dante, ridotto, quando lo è, ad ostica materia di studio. Anche in questo il senso della serata. (Alessandro Giovannini)

PISA VALDERA

A CONTATTO CON LA NATURA

Serata particolare nell'azienda agricola "Torre a Cenaia", non lontano da Pisa, che da tempo produce vini di qualità e che, più di recente, dopo una nuova acquisizione, ha ripensato i suoi canoni operativi, con allevamento di animali da cortile, di maiali, per lanciarsi, infine, nella produzione di birre di nicchia, allestendo un proprio birrificio. Non a caso, dunque, si è scelto di consumare l'aperitivo nei locali del birrificio agricolo artigianale, con assaggio di vari tipi di birra, dopo una visita guidata. In un altro locale, la cena a base di risotto ai pistilli di zafferano di Guasticce, con caciotta Pitti filante e filangée di zucchine, arrosti misti di pollo, coniglio e rosticciana, assaggio di dolci della casa, vini in abbinamento o birra (di varia tipologia). Una riunione conviviale di sicuro interesse, sia per l'ambiente, una bella e grande te-

nuta agricola, attenta all'allevamento degli animali che costituiscono, poi, le materie prime dei piatti offerti; sia per la scelta innovativa della creazione di un birrificio, che produce diversi tipi di birra, tutti di notevole livello. Dopo l'aperitivo, con una vasta gamma di stuzzichini, a tavola, in un altro locale, la cena è stata "aricchita" da una breve conversazione, condotta dal personale della tenuta, sulla struttura dell'azienda, i suoi vini, i suoi prodotti, le sue birre. Discreto il livello di preparazione dei piatti, sia pure senza alcuna punta di eccellenza; simpatico l'ambiente, anche se con un servizio non troppo celere, forse per la grande affluenza di clienti nel giorno prescelto. Alla riunione conviviale hanno partecipato, insieme a non pochi Accademici, alcuni graditi ospiti. (Giampaolo Ladu)

PRATO

SANT'ANTONIO ABATE, POPOLARE FIGURA DI SANTO GUARITORE

Tutti conoscono questo Santo, rappresentato con un maialino accanto. E proprio alle carni del maiale è ispirato il menu

servito, in occasione della riunione conviviale che si è svolta insieme ai soci del Rotary Club-Prato. Dopo un aperitivo di benvenuto, il Presidente del Rotary Giuseppe Cacciola e il Delegato di Prato Giampiero Nigro hanno porto i saluti e illustrato brevemente il tema della serata. Si è quindi gustato il primo piatto: raviolo di fagioli all'uccelletto con salsiccia trifolata e salvia in tempura. Mentre venivano predisposti i tavoli del buffet, il noto macellaio di Greve, Mario Falorni, ha illustrato i prodotti del suo laboratorio che si sarebbero gustati. Si è soffermato, in particolare, sulla razza del maiale "grigio", creduta estinta, ma che, grazie alle ricerche della macelleria Falorni, che ne ha recuperato il genoma, viene ora allevato nei boschi recintati dell'azienda. I salumi serviti provenivano da macellazione del maiale "grigio". Queste le proposte del buffet: salame grevigiano, finocchiona sbriciolona, prosciutto, soppresata al limone, porchetta. Il prosciutto di "grigio" veniva servito sia affettato a macchina sia a mano, per dar modo di sentire tutte le sfumature del gusto. Falorni ha presentato anche una sua selezione di due formaggi toscani: pecorino fresco sapore e pecorino pascoli del Chianti (semistagionato). Dopo il dessert - semifreddo all'arancia con fonduta di cioccolato - Gianni Limberti ha ricordato che nelle regioni padane, Sant'Antonio Abate è chiamato "Sant'Antoni del purcell" per distinguerlo dal Sant'Antonio da Padova (che in realtà era di Lisbona), e che le carni del maiale - la maggior parte delle quali si possono conservare tutto l'anno - erano la fonte principale delle calorie necessarie per i faticosi lavori dei campi. Limberti ha poi presentato una selezione delle opere d'arte ispirate alle "Tentazioni di Sant'Antonio", proiettando





le immagini dei capolavori di Bosch, di Brueghel e di tanti altri artisti, soffermandosi in particolare su quelle di Salvador Dalí e della pittrice pratese (prematuramente scomparsa) Laura Lanzini.

La relazione di Limberti si è conclusa con un *excursus* sui luoghi, più numerosi di quanto si pensi, intitolati al Santo nel territorio pratese.

MARCHE

DELEGAZIONI DELLE MARCHE

LA MADONNINA DEL PESCATORE, MAGNIFICO DEL PRESIDENTE

Il famoso ristorante “La Madonnina del Pescatore”, di Senigallia (AN), dello stellato Moreno Cedroni, ha riavuto il riconoscimento de “Il Magnifico del Presidente” nel corso di una splendida riunione conviviale offerta da Moreno, anche ai Delegati delle Marche, nel suo delizioso locale.

Un convivio splendido, con piatti frutto di una cucina moderna, caratterizzata da fantasia e raffinata cura nella presentazione, realizzata con ingredienti del territorio arricchiti da aggiunte, frutto, come lo stesso Cedroni ha brillantemente illustrato, dei suoi viaggi culturali nel mondo della ristorazione (Giappone, Cina, ecc.). Cucina e presentazione dei piatti che hanno entusiasmato, come ben evidenziato nel saluto del Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e nei dotti interventi del Presidente Giovanni Ballarini all’inizio e al termine della riunione conviviale.

Una cucina legata al territorio, con un collegamento anche alla storia e alle tradizioni locali: come non citare il piatto denominato “l’ermo colle”, dove il baccalà con la salsa di friggittelli, quinoa e spinaci rievocavano, nella presenta-



zione, il famoso luogo esaltato dal Leopardi?

Cedroni è sicuramente un grande esponente della cucina italiana nel mondo e la rappresenta nella sua ricchezza di prodotti, fantasia ed entusiasmo anche nel servizio.

Un riconoscimento, quello de Il Magnifico del Presidente, quanto mai meritato, come ribadito dal Presidente Ballarini, che si affianca all’altro riconoscimento dell’Accademia, Il Verdicchio d’Oro consegnato a Moreno nell’edizione del 2014.

(Mauro Magagnini)

UMBRIA

TERNI

TRE AMICI GENEROSI: FAVA, FAGIOLO E LENTICCHIA

In occasione del “mese della cultura”, la Delegazione ha realizzato un documento, corredato da immagini, sull’approfondimento del tema scelto per la serata, dedicato alle leguminose: fava, fagiolo e lenticchia. La relazione, dal titolo “A passeggio con tre amici generosi”, è stata svolta dagli Accademici Vincenzo Montalbano e Pietro Pegoraro, che hanno illustrato, in modo esaustivo, le caratteristiche delle tre leguminose. Il tutto corredato da notizie, curiosità e ricette di alcuni legumi tipici del territorio, come la fagiolina del lago Trasimeno.

VALLI DELL’ALTO TEVERE

LA “CIACCIA SUL PANARO”

La “Trattoria Lea”, situata nel centro storico di Città di Castello, è una vera trattoria, con la sua realtà atipica di architettura e spazi, con un’atmosfera che il cibo servito rende allegra, amichevole. Le pietanze sono tradizionali, gustose, e ricreano i sentori e i ricordi della cucina “antica”: si respira il piacere di stare a tavola. In questo clima, si è svolta la riunione conviviale dedicata dalla Delegazione alle “Buone Tavole della Tradizione”.

Il menu merita un approfondimento sulla “cucina antica”, e in particolare sulla “ciaccia sul panaro”. Un tempo, in montagna, il “panaro” era una lastra di pietra scelta con cura, spesso luccicante per la presenza di metalli, che stava appoggiata alla parete posteriore del “sempre acceso” camino. Quando necessario, veniva tirata giù, distesa, provata con la farina per verificare se troppo calda o troppo fredda, pulita con una “scopetta” di saggina. A parte si impastavano acqua, farina, sale e si faceva una ciaccia rotonda, bucata sopra con una forchetta per favorire l’evaporazione dell’impasto, che veniva messa a cuocere sulla “pietra”. Cotto un lato, la ciaccia veniva rivoltata e coperta di cenere con sopra della brace: si valu-

tava, poi, la cottura premendo con un dito sul bordo. Una volta cotta, la ciaccia veniva pulita, spezzata con le mani e riempita di prosciutto o capocollo o formaggio e, gustandola, si entrava in “paradiso”. La “ciaccia sul panaro” ha degli antagonisti nella “crescia”, nella “torta al testo” simili tra di loro: tutti cibi della tradizione che da sempre ha offerto il territorio, legati al ciclo delle stagioni e spesso alla buona o alla cattiva sorte e, per dare il “meglio”, aggiungono conoscenza, passione e amore. Solo se si amalgama bene il tutto il risultato sarà ottimo e in questo caso ricompaiono i volti, le voci delle persone che hanno tramandato il loro sapere. Il cibo allora diventa cultura, espressione di una civiltà, di un modo di essere e di vivere che vorremmo mantenere e tramandare. (Gianfranco Ciabocchi e Vittorio Landi)

LAZIO

LATINA

UN NUOVO AGRITURISMO A CORI

Per iniziativa dell’Accademico Pietro Bianchi, Simposiarca del convivio, la Delegazione ha organizzato la visita al nuovo agriturismo realizzato dall’azienda vinicola Cincinnato, all’ingresso della città di Cori. Il complesso, inaugurato da meno di due anni, comprende un antico casale del 1800, completamente restaurato, che accoglie il visitatore e gli consente di pernottare. Accanto, è stato realizzato il locale ristorante, con una moderna struttura in legno lamellare e pareti a vetrata, che di giorno consentono di ammirare le verdi colline della campagna di Cori. Nel piano sottostante il ristorante, è sistemata la cantina con le botti di rovere alli-



neate e le pregevoli confezioni in bottiglia dei vini pregiati della Cincinnato a disposizione del visitatore.

L'azienda vinicola, che raggruppa 200 soci per un totale di 400 ettari vitati, è oggi impegnata nel recupero del patrimonio viticolo locale e nella valorizzazione degli antichi vitigni autoctoni Nero Buono (rosso) e Bellone (bianco). L'agriturismo è sorto con la finalità di far degustare i vini della Cincinnato abbinandoli ai vari piatti scelti, pagando solo il prezzo di questi ultimi. Il menu predisposto per la Delegazione ha permesso di verificare la qualità di una parte dell'ampia varietà dei piatti che compongono la lista di degustazione e il riuscito abbinamento con alcuni dei vini della cantina. La gastronomia è curata dallo chef Marco Morico, che, nato a Latina, dopo gli studi all'istituto alberghiero, si è formato sotto la guida di validissimi cuochi dei più importanti alberghi di Roma e Venezia. I suoi piatti hanno come base gli ingredienti della cucina di tradizione, elaborati con tecniche moderne e presentati in modo raffinato. Unanime l'apprezzamento degli Accademici per la gastronomia, i vini, il servizio e l'ambiente. Al termine della più che piacevole serata, il Delegato Gian Luigi Chizzoni ha offerto allo chef il piatto d'argento dell'Accademia. (Gian Luigi Chizzoni)

ABRUZZO

AVEZZANO

SCOPRI LA RICETTA DELLA NONNA

Un tripudio di colori e sapori, di storie narrate e tradotte in ricette che affondano le radici nel tempo, ma che non hanno mancato di incantare i giovanissimi partecipanti, sono stati gli ingredienti del concorso "Scopri la ricetta della nonna", promosso dalla Delegazione e giunto alla IX edizione, riservato agli alunni delle scuole secondarie di primo grado. La cucina quale scrigno e testimone di cultura, storia e tradizioni di un popolo, che si conferma anche nella Marsica, qui coordinata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, una positiva realtà, viva e sempre più radicata. Al concorso hanno partecipato diversi istituti da tutto il comprensorio, nonché la "Scuola Italiana Roma" di Algeri. Il concorso include infatti la sezione "La cucina da altri Paesi", istituita in considerazione e nel rispetto della presenza di alunni provenienti da altre culture. La gara prevede la presentazione di una ricetta antica del territorio, indicandone gli ingredienti e le peculiarità culturali alle quali essa fa riferimento. Alla cerimonia di premiazione, tenutasi nella sala consiliare del Comune di Avezzano, alla

presenza di una vasta ed entusiasta platea, ha fatto seguito la riunione conviviale, orchestrata dal Simposiarca Gabriele Franciosi - anche ideatore del concorso -, per la quale gli chef del ristorante "Napoleone" hanno realizzato le ricette vincitrici.

"Un'iniziativa encomiabile", ha affermato il Sindaco Gianni Di Pangrazio, "È importante guardare al futuro sapendo di avere radici ben salde, e la cucina della tradizione ne è una grande testimone. L'opera di preservazione della memoria è ancor più importante in tempi e in contesti che rischiano di dissipare valori e contenuti".

Il Sindaco ha poi trattato delle problematiche legate alle scuole cittadine.

"Un piatto, una ricetta, un menu, ha scritto lo storico Massimo Montanari, non sono figli del caso ma di una storia e di una cultura", ha ricordato il Delegato Santellocco Gargano, "In Abruzzo, dalla costa all'altopiano all'alta montagna, la tradizione intreccia cibi ricchi e pietanze povere. La 'ricetta della nonna' vuole farsi depositaria e custode di profumi e sapori delle cucine domestiche di un tempo, le stesse nelle quali venivano narrati aneddoti e storie della famiglia. Questo concorso è anche un omaggio a quella 'storia piena di futuro', oltre che un invito e uno sprone a preservarla".

LA CULTURA DEL GRANO

Il grano porta alla mente immediatamente il pane; una parola che apre un universo di significati, di aneddoti e di proverbi. Da questa semplice parola è sorto lo stesso profondo significato della convivialità. L'argomento è stato analizzato dal relatore professor Ernesto Di Renzo insieme agli Accademici. L'evento ha assunto mag-

giore risonanza grazie al Delegato, che è riuscito a coinvolgere gli amici del Rotary Club e i giovani del Rotaract di Avezzano, in un clima di alto spessore culturale, tanto che la cultura ha preso il sopravvento rispetto alla ristorazione in quanto tale. Il convivio ha riportato alla mente la società contadina di un tempo, quando, intorno alle messi, il lavoro della mietitura era cadenzato da momenti di profonda socializzazione. Durante le pause di riposo, i lavoratori, intorno ad un tozzo di pane e ad un bicchiere di vino, discutevano, raccontavano storie e nel tempo nascevano canzoni, poesie, piccoli teatrini, fidanzamenti e nuovi matrimoni: frutto di incontri atti a rinnovare una tradizione e una cultura millenaria. Ma il pane nero sa di amaro? Quesito di fondo che il relatore ha saputo mirabilmente dipanare nel contesto antropologico delle modificazioni delle abitudini alimentari, tra gusti delle necessità e gusti del lusso. Il pane nero (amaro) esprimeva già di per sé il colore della povertà; in contrapposizione al pane bianco (dolce), destinato invece alla nobiltà e alle classi di ceto più elevato. Ancora oggi si dice spesso "ho una fame nera!", espressione radicata in un contesto sociale in cui il pane nero riemerge. Società e cultura esprimono le differenze, influenzano l'economia e le mode. Il pane nero, derivante dai cereali meno costosi rispetto al grano, spunta oggi un prezzo più elevato rispetto al pane bianco. Lo sviluppo economico e il consumismo lo hanno trasformato da "povero" a "ricco", in quanto simbolo di un alimento di nicchia. La comprensione del fenomeno è sempre riconducibile alla spinta socioculturale che influenza il valore e il consumo di un alimento; così che il prezzo è influenzato non solo dalla rarità del prodotto (per



esempio il tartufo bianco pregiato), in cui l'alto costo assume anche un significato di rango, di differenziazione sociale e prestigio per chi lo consuma. Il consumatore acquista un prodotto rispetto ad un altro in virtù del suo valore, simbolo di successo sociale ed economico, che eleva la stessa percezione del gusto: così il tartufo diventa oro anche per il palato.

(Franco Santellocco Gargano)

TERAMO

APOLOGIA DEL BACCALÀ

Sant'Omero, piccolo comune della provincia di Teramo, è uno dei maggiori centri di importazione e distribuzione di baccalà: sarà per questo che negli ultimi anni tale alimento, un tempo ritenuto cibo della cucina povera, sta avendo un enorme successo e ogni ristorante ha la sua cucina del baccalà.

La riunione conviviale, organizzata da Giandomenico Di Sante, ha visto, ancora una volta, il baccalà quale indiscusso protagonista del menu, impeccabilmente ideato dal

giovane chef di un locale, il ristorante pizzeria "Wood", molto frequentato, in particolare da giovani. È un grande locale, dall'aspetto vagamente texano, molto legno, luce soffusa, gestito dal rampante "Bibbo" che ha molta voglia di crescere e, con queste premesse, è verosimile che ci riesca.

Gli Accademici hanno gustato baccalà in tutte le salse. Un delicato carpaccio agli agrumi e pepe rosa ha aperto gli antipasti freddi, seguito da un finger di baccalà con peperone e pesto alla genovese. Ancora più sfiziosi i caldi, con un millefoglie ai profumi di bosco e tapas, ove il baccalà si accompagna a frutta di stagione: un esordio che fa ben sperare! Il timballo, un *must* della cucina teramana, viene rivisitato mirabilmente, utilizzando il baccalà al posto delle classiche polpettine di carne e le ortiche che sostituiscono le più tradizionali verdure di stagione ed è accomodato su una purea di ceci che forse avrebbe dovuto essere leggermente più calda, ma il gusto sicuramente è piacevolissimo. Per accontentare gli irriducibili conservatori della tradizione, non poteva mancare la classica

chitarra: gli spaghetti all'uovo conditi con baccalà al sugo di pomodoro, ineccepibili anche se scontati! Quale secondo, il baccalà è stato cucinato nella classica maniera teramana della cucina povera, al forno con le patate, ma senza pomodoro, per apprezzare meglio il gusto del pesce. Giusto e appropriato il dessert, un sorbetto al limone, necessario per "pulire" gli stomaci un po' sopraffatti.

La piacevole serata si è conclusa con la presentazione dello chef Francesco Recchiuti, che ha illustrato la scelta dei piatti, dimostrando sagacia, competenza ed entusiasmo: un locale certamente da rivisitare. (Roberto Ripani)

MOLISE

TERMOLI

UNA CADUTA DI STILE

Luci e ombre hanno, purtroppo, caratterizzato la riunione conviviale organizzata al "Torre Sinarca", uno dei più antichi e rinomati ristoranti di cucina della tradizione marinara termolese. La luce è quella irra-

diata dal freschissimo crudo di mare (seppioline, scampetti, ostriche, noci, fasolari) e dalla "panazzòle", trigliette e seppioline al pomodoro, vera ghiottoneria per i gourmet; dagli ottimi antipasti caldi (tortino di alici gratinate, seppioline alla griglia, gamberi rossi al Cognac, cozze ripiene alla termolese) e dalla favolosa vellutata di fagioli con cicorietta e frutti di mare saltati al peperoncino dolce. Le ombre sono state quelle prodotte dal mediocre risotto, frutto della combinazione di un pessimo riso Carnaroli con gamberetti surgelati e piselli scadenti e dall'immangiabile rombo in guazzetto di dubbia provenienza, certamente non locale, e mediocre conservazione. Peccato! Qui le aspettative della Delegazione non erano mai state tradite, fino ad oggi!

CAMPANIA

NOLA

BUONA RISTORAZIONE E RECUPERO DELLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA

Nell'ambito delle riunioni conviviali tendenti all'approfondimento e al monitoraggio dello stato della ristorazione del territorio, il Delegato Giuseppe de Martino ha organizzato, presso il ristorante "Taverna Vesuviana" nel comune di San Gennaro Vesuviano, una particolare riunione conviviale affidata allo chef Alfonso Crisci, cuoco emergente già noto al vasto pubblico televisivo, avendo partecipato anche a trasmissioni in ambito nazionale. In un ambiente accogliente, sono state servite pietanze che, per equilibrio di sapori, sapiente accoppiamento degli ingredienti e appropriata presentazione, attraverso i sapori della tradizione locale, hanno valorizzato gli aspetti più significativi di un patrimonio





culinario antico, adeguato ai tempi d'oggi.

Un incontro conviviale proiettato alla conoscenza e alla valorizzazione della nostra preziosa cucina, che viene riscoperta in ristoranti quali "Taverna Vesuviana", impegnati a dare un contributo finalizzato anche al recupero d'immagine di un territorio fecondo come quello della "Campania felix" ad Est del Vesuvio.

Sono stati serviti: sovrapposto di alici con cuore di broccolotti, mozzarella di bufala, confettura di cipolle e olive nere; calamaro in olio con cuore di frutti di mare e pomodorini su croccante di verdure; flan di spaccata con pane raffermo, gamberi rossi e colata calda di zucca con aglio free; parmigiana vesuviana di spigola con pomodorini e melanzane in crosta di pistacchio su salsa a specchio di patate con germogli vari; scarola biologica con baccalà, olive e pecorino su salsa di pomodori secchi; spaghetti di Gragnano con provolone podolico, torzelle napoletane e cernia; zeppola di San Giuseppe.

Al termine del convivio, il Delegato ha ringraziato lo chef, il personale di cucina e quello di sala, riservando loro parole di elogio per la capacità di soddisfare le aspettative del territorio, ormai sempre più sensibile alla presenza di una cucina qualificata nei contenuti e nel contempo legata alle tradizioni locali.

PUGLIA

TARANTO

STORIA E CUCINA TARANTINA

La riunione conviviale organizzata per festeggiare l'equinozio di primavera, che per l'occasione ha regalato una bella giornata tiepida e soleggiata, è stata preceduta da un'interessante visita guidata all'Ipogeo

Beaumont-Bonelli-Bellacicco, posto nel borgo antico di Taranto. Il dottor Bellacicco, proprietario e restauratore dell'importante sito archeologico, ha guidato gli Accademici e i loro ospiti, illustrando la storia dell'ipogeo che risale tra l'VIII e il VII secolo a.C., epoca in cui una colonia spartana, guidata da Falanto, fondò la città di Taranto. L'ipogeo, che si trova ad una profondità, nei vari livelli di scavo, dai 7 ai 14 metri sotto il livello stradale, dispone, nel punto più profondo, di un'uscita con accesso diretto al mare nelle acque del golfo di Taranto. La peculiarità del sito è rappresentata dal fatto che, nei suoi 800 mq, sono evidenziati, in buono stato di conservazione, reperti e strutture (strada spartana, mura, volte ecc.) di tutta la storia di Taranto dalle sue origini spartane, all'epoca romana, al Medioevo fino all'epoca rinascimentale e moderna. L'ipogeo è costituito da quattro sale disposte sui vari livelli e denominate in onore di personaggi mitologici o storici della Magna Grecia. L'atmosfera in questi ambienti è molto suggestiva.

Dopo la visita all'ipogeo, gli Accademici si sono trasferiti alla vicina "Trattoria del nonno", locale con una vista incantevole, sulla riva cittadina del mar piccolo. Il menu predisposto dallo chef, composto

da piatti tipici della tradizionale cucina di mare tarantina, è stato molto apprezzato. Al termine del pranzo, come consuetudine, sono stati chiamati lo chef e la titolare per esprimere le valutazioni e le osservazioni degli Accademici e per consegnare al ristorante una vetrofania dell'Accademia in ricordo della visita.

(Francesco Pastore)

CALABRIA

CROTONE

LE TENTAZIONI DEL MAIALE

Nei paesi e villaggi agricoli del Marchesato di Crotona, dove ancora rimangono intatte nel tempo tradizioni e ritualità agrarie, i riti dell'uccisione del maiale iniziano solitamente nel cuore dell'inverno, e raggiungono il culmine della loro espressività durante il periodo del Carnevale, festa conviviale per eccellenza, che esalta i sapori intensi e variegati di questo animale. Il rito, che è una sorta di alleanza tra l'uomo e la natura, si rinnova ogni anno con le sue suggestioni nel mondo contadino da tempi immemorabili.

La Delegazione, fedele osservante delle tradizioni cucinarie del territorio di appartenenza, ha dedicato al maiale nero di

Calabria (specie a rischio di estinzione) un'interessante giornata di studi. L'incontro accademico si è svolto nel ristorante "San Sebastiano", in località Pie' della Scala del comune di Strongoli (KR), annesso ad una storica masseria acquistata dalla famiglia Romano agli inizi del 1900. Gli attuali proprietari, con un accurato restauro, hanno recentemente riportato agli antichi splendori i caseggiati, le opere murarie, gli abbeveratoi, che sono i simboli di quanto nel secolo scorso fosse intensa l'attività agricola, e, in specie, l'allevamento del maiale nero. Per queste caratteristiche, il luogo è stato ritenuto particolarmente idoneo dagli Accademici crotonesi per rendere onore al maiale, sia sotto il profilo culturale sia gastronomico. Le conversazioni che hanno preceduto il fastoso banchetto hanno catturato l'interesse degli intervenuti, che si sono lasciati coinvolgere dal percorso tracciato con competenza dal dottor Natale Carvello, Presidente del "Gal Kroton" (Associazione per la promozione agroalimentare del territorio), su "L'eccellenza del maiale nero nella cultura contadina del Marchesato", e, a seguire, dalla "verve" oratoria dell'avvocato Francesco Laratta, che ha disquisito su "Le tentazioni del maiale", con brillante e divertente ironia.

Dalle tentazioni in chiave storico-letteraria a quelle della gola, il maiale è stato il grande protagonista della giornata accademica, donandosi al piacere dei commensali attraverso una lunga teoria di vivande, ben interpretate dal maestro di cucina Luigi Giudice e dal suo staff.

La cultura del maiale è stato il primo dei tanti appuntamenti che la Delegazione di Crotona svolgerà nell'anno accademico, in sintonia con i temi dell'Expo 2015, mettendo in relazione il cibo con l'arte, l'ambiente, il paesaggio e il benessere psico-





fisico, come ha affermato la Delegata nei saluti conclusivi della manifestazione. (Adriana Liguori Proto)

REGGIO CALABRIA

IL CORAGGIO DI DIRE CIÒ CHE SI PENSA

Con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Reggio Calabria, nella sala della Biblioteca comunale "Pietro De Nava", si è tenuto un interessante incontro-dibattito, proposto dalla Delegata Cettina Princi Lupini, nell'ambito del "mese della cultura" indetto annualmente dall'Accademia. Il tema "Il coraggio di dire ciò che piace e ciò che non piace in gastronomia e nella ristorazione", trattato con il dottor Stefano Poeta Presidente dell'Ordine degli Agronomi di Reggio Calabria e l'Assessore alla Cultura del Comune, dottoressa Patrizia Nardi, con la partecipazione di un attento pubblico, è stato introdotto dal giornalista dell'ANSA dottor Giorgio Neri. La Delegata ha esposto le motivazioni sul titolo dell'incontro, in risposta ad una sovraesposizione di competenze vere e, in alcuni casi, inventate da *opinion leader*, che occupano tutti gli spazi possibili sui media. La Delegata ha concluso l'intervento ringraziando l'editore Laruffa per l'omaggio, offerto ai partecipanti, del volumetto *Itinerari gastronomici in Calabria*. L'intervento di Poeta ha illustrato con particolare attenzione l'attuale situazione a livello mondiale, riferendosi anche all'Expo 2015, e alla irrisolta questione degli OGM in Italia: su questo argomento due interventi di altrettanti produttori locali hanno stimolato riflessioni sulle possibilità e licità di difesa delle tradizioni locali. I successivi interventi di Antonino Monorchio, Dele-

gato dell'appena nata Delegazione "Area grecanica-Terra del bergamotto" e di Michele Salazar, Direttore del Centro Studi Territoriale della Calabria, hanno offerto una visione del ruolo culturale dell'Accademia, con la conservazione intelligente delle tradizioni che, nel caso del territorio reggino, risalgono a ben 2500 anni addietro. Il Segretario della Delegazione, Roberto Cuzzocrea, ha poi espresso le sue preoccupazioni sulla cesura fra le tradizioni e la scelta della grande ristorazione per i servizi nella scuola, che ha come conseguenza l'appiattimento del gusto dei piccoli, importanti futuri "consumatori". Nardi ha condiviso tale preoccupazione, invitando gli Accademici a collaborare con l'amministrazione. Ha infine concluso ringraziando la Delegata per l'iniziativa, che si aggiunge a quella, graditissima dal Direttore della Biblioteca De Nava, che ha ospitato l'evento, dell'offerta, da parte della Delegazione, di un primo gruppo di libri di gastronomia territoriale e di volumi editi dall'Accademia, che costituiranno una Sezione dedicata alla gastronomia calabrese.

(Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

CALTAGIRONE

PASSAGGIO IN INDIA

Tornati da uno splendido viaggio in Nepal e India del Nord, alcuni Accademici hanno voluto condividere le loro emozionanti impressioni, organizzando una riunione conviviale al "Siddharta Bar" di Caltagirone. "Passaggio in India - Immagini, parole e sapori di un viaggio" è il titolo del menu, deliziosamente disegnato da Colomba Cicirata. Sono stati gustati piatti tipici

della cucina indiana, trionfo di aromi e di sapori: cocktail speziati, mix di verdure e riso, lenticchie rosse e curry, insalata indiana cotta, pesce e curry, banana fritta e miele, sapientemente preparati da cuochi orientali.

Filippo Ferrara ha preso per mano gli Accademici portandoli a respirare l'atmosfera nepalese e indiana, attraverso immagini e foto catturate per strada e condite di musiche tradizionali. Ha introdotto la proiezione con un'accattivante conversazione sulle tradizioni e sulle principali religioni praticate in quei Paesi, che hanno in comune la reincarnazione e la cremazione. Ha infine concluso Adriana Privitera, che ha messo in evidenza come gli abitanti del Rajasthan hanno saputo arricchire, con i pochi prodotti freschi di cui dispongono (verdura e frutta), i cereali, le lenticchie, le spezie e i latticini. Ha presentato il pilaf (piatto di riso aromatizzato con spezie), il *roti* (pane di farina di frumento), il *chapati* (pane non lievitato di forma rotonda cotto sulla *tawa*), la *puri* (pasta che durante la frittura si gonfia e diventa croccante), il *naan* (pane compatto, cotto nel *tandoor*, insaporito con aglio), le *bati* (palline di farina integrale cotte al forno), i *churma* (palline di farina integrale fritte e ricoperte di zucchero) e la *besa* (farina di ceci usata per preparare spuntini salati).

(Filippo Ferrara)

MARSALA

L'OLIO E LE SUE GRANDI VIRTU'

All'insegna dell'olio extravergine di oliva, la Delegazione si è riunita presso lo Sporting Club. La Delegata ha scelto come relatori: la dottoressa Antonella Titone Aleci e il professor Nicola Trapani. La presen-

za di Mario Ursino, di Cinzia Militello e di Beniamino Macaluso ha dato un tono ancora più prestigioso alla serata. Dopo i saluti e i ringraziamenti, la Delegata, davanti a un numeroso pubblico, ha fatto presente che l'ulivo ha seguito l'uomo nel suo cammino di vita e poi, grazie all'operato umano, la valutazione dell'ulivo si è trasformata in venerazione, legata alla mitologia, alla storia e alla religiosità dei popoli. Ha evidenziato, anche, come spesso, nella vita, la storia si ripete. Apicio e Galeno, personaggi dell'antica Roma, praticavano, sin da allora, la contraffazione dell'olio e, per contrastare tale fenomeno, furono prese, in età imperiale, misure di sicurezza: i *Tituli picti*.

Trapani si è soffermato sulla corretta alimentazione, riferendosi a Keys e alla dieta mediterranea. Ha ribadito che l'olio extravergine di oliva è il grasso più indicato come alimento per le sue proprietà organolettiche, consigliando di non lasciarsi allettare dalla convenienza economica ma solo dalla qualità dell'olio, che deve valorizzare i cibi ed essere da essi valorizzato. La dottoressa Titone Aleci ha concluso la conferenza con una degustazione guidata degli oli, partendo dalla constatazione visiva, e proseguendo con l'esame olfattivo e la conclusione finale gustativa. Grazie a lei, si sono potute cogliere le differenze tra oli di diversa intensità di fruttato e anche quelle fra gli oli monovarietali delle maggiori "cultivar" siciliane: biancolilla, cerasuola, nocellara. Inoltre ha spiegato i segreti per l'armonizzazione tra pietanze e olio in gastronomia e l'importanza di una sana frittura con l'extravergine di oliva.

Si è passati quindi alla cena, curata dalla Delegata, con un menu che ha dato lustro alla varietà degli oli siciliani e che ha riscosso grande successo. Prima della chiusura della riu-



nione conviviale, il Consigliere di Presidenza Ursino ha ringraziato i relatori per la loro grande competenza e si è complimentato per l'esito brillante della serata.

(Antonella Bonventre Cassata)

MESSINA

CINQUANTA CANDELINE PER LA DELEGAZIONE

Una riunione conviviale molto speciale è stata voluta dal Delegato Antonio Barresi per celebrare il cinquantesimo anniversario della fondazione della Delegazione, con la partecipazione di numerosi ospiti, in rappresentanza del tessuto della città, e con l'intervento molto apprezzato di Cettina Pipitone Voza, Direttrice del Centro Studi Territoriale della Sicilia Orientale. Il convivio si è tenuto, come frequentemente accade in occasioni in cui la partecipazione degli Accademici e degli ospiti è particolarmente numerosa, negli accoglienti locali dell'Associazione Motonautica e Velica Peloritana, la cui raffinata cucina è curata dallo chef Giovanni Di Giovanni. Ancora una volta, ha saputo coniugare il sapiente impiego delle materie prime del territorio e del mare siciliano con l'innovativa ricerca che caratterizza le sue creazioni. Particolarmente apprezzati la seppia stufata, il risotto agli agrumi di Sicilia e l'immanicabile tacchino, farcito con frutta secca. La serata di festa non si è caratterizzata, soltanto, per la qualità gastronomica delle vivande in tavola ma ha avuto momenti di grande condivisione dello spirito accademico, sapientemente mescolati a momenti di sereno intrattenimento. Oltre a un'apprizzata conversazione con l'Accademico Attilio Borda Bossana, autore del volume *Saperi e... sapori della città di Messina*, che il Delegato ha voluto pub-

blicare per solennizzare tangibilmente l'anniversario, Accademici e ospiti sono stati piacevolmente intrattenuti dal celebre mago Eddy. La magnifica serata si è conclusa, fra le feste generali, con lo spegnimento di cinquanta candeline da parte di Barresi affiancato dal suo predecessore Carlo Picciotto, per lunghi anni Delegato, e da Angelo Ragonese de Gregorio, figlio di Giuseppe, Delegato fondatore.

(Francesco Trimarchi)

SIRACUSA

LE ECCELLENZE SIRACURANE ALL'EXPO

Il simposio degli auguri di Pasqua è stato avviato, all'aperitivo, da un calice di benvenuto con i piccoli e apprezzati sfizi caldi e freddi dello chef del ristorante "La Terrazza sul Mare" del Grand Hotel Ortigia. Il Delegato Angelo Tamburini, compiaciuto per la numerosa presenza accademica, ha introdotto brevemente la tematica di Expo 2015. La Regione Siciliana svolge, in tale contesto, un ruolo primario, in quanto capofila del cluster Bio-Mediterraneo di Expo (vasta area che accomuna 12 nazioni) e Siracusa sarà presente con le sue eccellenti produzioni agroalimentari ed enogastronomiche. Tamburini ha introdotto la dottoressa Teresa Gasbarro, Assessore alle Attività Produttive e Delegata Onav di Siracusa, che ha illustrato, in anteprima e in maniera efficace, il "Marchio De.Co. Siracusa", costituito per valorizzare i prodotti dell'enogastronomia territoriale siracusana in vista di Expo. A seguire, il pranzo, servito in maniera impeccabile, e le pietanze in tavola, artisticamente presentate dallo chef Maurizio Urso (che utilizza esclusivamente materia prima a km 0). Nelle varie portate, le

eccellenze del territorio siciliano, e siracusano in particolare, evolvono in pietanze armoniose, tradizionali e con un misurato tocco d'innovazione. Tra queste: corona di pane croccante con asparagi, uovo di quaglia, gambero di Mazara, trotella del Manghise, taccole, uovo di salmone e maionese al curry; risotto al pesto di finocchietto selvatico e ragù di pesce azzurro allo zafferano; maltagliati alle seppie, ciliegino e favette; involtino di pesce bandiera in panure di erbe aromatiche; semifreddo di ricotta con croccante di sesamo e salsa di cioccolato di Modica. I vini, tutti di pregio, sono stati presentati dal maître-sommelier Antonio Mancarella. Infine, la consegna, a sorpresa e ben meritata, del piatto d'argento dell'Accademia da parte del Delegato allo chef siracusano Urso, allievo e pupillo di Gualtiero Marchesi, che ha ringraziato per la speciale attenzione a lui riservata. E, per concludere, un brindisi augurale per le festività pasquali con il prezioso Moscato di Siracusa.

(Angelo Tamburini)

VAL DI NOTO

RAFFINATI ABBINAMENTI DI SAPORI

Per lo scambio degli auguri di Pasqua, la Delegata Agatina Trigona ha scelto un locale di recentissima apertura, il "Manna" di Noto. È situato nel centro storico, in uno stabile restaurato con grande gusto e un pizzico di originalità. Già gli appendiabiti alle pareti colpiscono piacevolmente, appena tolti i cappotti. Sono ottenuti da antiche forme di legno da calzolaio, dipinte in modo da sembrare civettuole scarpette; alle pareti, poi, fanno bella mostra opere di stile moderno e specchi retrò, con un effetto minimal-chic molto piacevole.

Una nota di particolare merito ai servizi: eleganti, raffinati e - naturalmente - impeccabili.

Coccolati da un servizio rapido ed efficiente, gli Accademici hanno gustato un menu che ha incontrato il gusto di tutti. Presentato in grandi piatti ovali e graziose cocottine, il benvenuto dello chef prevedeva cubetti di frittata alle erbe, sottilissime e croccanti tartelette all'aringa, fagottini di carne profumati al curry e palline di pesce al finocchietto, calde e aromatiche. Originale la scelta dell'antipasto: tenerissime fettine di petto di faraona in un delicato carpione con verdure, fra le quali spiccavano, per colore e sapore, le favette novelle. Il risotto, definito "croccante" nel menu, lo era veramente, perché gli sformatini, con un passaggio in forno, hanno acquistato una bella crosticina dorata. Ottimo il condimento ai carciofi, con sottilissime chips di cipolla e una nevicata di ricotta stagionata. La cottura del "guancialino" di vitello, servito in piatti riscaldati, era perfetta. Molto riuscito il connubio fra la crema di patate e la riduzione di zibibbo: una grande armonia di gusti. Il dessert ha suscitato generale approvazione: la torta al cioccolato, dove era preponderante la nota amara del fondente, si accompagnava benissimo alla dolcezza del gelato alla crema, servito con pistacchi tritati in un tulipano di cialda croccantissima. Ottimi anche i dolcetti che accompagnavano il caffè. Buona la scelta dei vini (Feudo Maccari), e molto gradita l'acqua (Filette) nelle bottiglie da vino. Un cenno doveroso al pane: prodotto dalla brigata di cucina, e presentato in tavola in minuscole madie di legno. Lo chef Gioacchino Brambilla, dalle chiare origini lombarde, come la proprietaria del ristorante, ha ampiamente meritato il plauso finale e l'omaggio del piatto dell'Accademia.

(Carla Siena)



VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
12 febbraio 2015

Ristorante "Chez Bionaz" di Nadia e Cristina Bionaz, in cucina Cristina Bionaz. ●Località Nicolin 79, Saint Christophe (Aosta); ☎0165/541220; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,73; prezzo 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfornato di porri e patate al bleu d'Aoste; risotto con rucola e pepe rosa; brasato con verdure e patate; mix di dolci: semifreddo al torrone, semifreddo allo zabaione, panna cotta, torta al cioccolato e arancia.

I vini in tavola: Petite Arvine Vallée d'Aoste Dop 2012 (Elio Ottin); Torrette supérieur Vallée d'Aoste Doc 2013 (Cave des Onze Communes).

Commenti: Locale semplice e accogliente, gestito da 40 anni dalla stessa famiglia che ha fatto della cucina casalinga il suo cavallo di battaglia. La serata si è svolta con grande soddisfazione degli Accademici e degli ospiti che hanno molto apprezzato i vari piatti cucinati con cura dalla chef Cristina: il delicato sfornato di porri, il profumatissimo risotto al pesto di rucola e pepe rosa, dal sapore deciso, e il morbido e gustoso brasato al Barolo, da tutti elogiato. I quattro assaggi di dolci, ben presentati e fatti in casa, hanno infine deliziato il palato dei commensali. La cena si è conclusa con un brindisi al Passito "petit grain" gentilmente offerto dalle titolari Nadia e Cristina.



PIEMONTE

 **ALBA LANGHE**
27 febbraio 2015

Ristorante "Enoclub" in cucina Marco Serra. ●Piazza Savona 4, Alba (Cuneo); ☎0173/33994; www.caffeumberto.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (inverno); mercoledì (estate). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetto di salmerino alpino in crosta di mandorle su vellutata di topinambur; risotto Carnaroli di Busonengo al radicchio trevigiano; anatra caramellata all'arancia; semifreddo al pistacchio.

I vini in tavola: Extra Brut 2010 (Bruno Giacosa); Nebbiolo 2013 (Martinenga).

Commenti: È sempre un piacere scoprire che nulla è cambiato: cucina eccellente, personale sempre gentile e disponibile. Enoclub è sempre una conferma. Simposiarca della serata Paolo Marolo, che ha deliziato i partecipanti sull'utilizzo dell'Anisette: formidabile liquore, molto usato in cucina.

 **ALESSANDRIA**
28 febbraio 2015

Ristorante "La Locanda dei Narcisi" di Enza Narcisi e Matteo Panfilio, in cucina Enza Narcisi e Matteo Panfilio. ●Strada Barbotti 1, Frazione Bettole, Pozzolo Formigaro (Alessandria); ☎0143/319822, anche fax, cell. 348/5116638; lalocandadeinarcisi

si@yahoo.it; www.lalocandadeinarcisi.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappuccino zucca e gorgonzola; gamberi in tempura di nocchie Piemonte con sorbetto al Campari e spuma all'arancia; nuvole di baccalà mantecato con spuma di patate; tortelli di mare al nero di seppia con brodo ristretto di crostacei; baccalà confit su patate all'olio, salsa verde e porri fritti; tarte tatin con gelato al caramello; caffè con piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Montagner); Gavi Minaia (Nicola Bergaglio).

Commenti: Felice incontro della Delegazione con questa nuova realtà della ristorazione, che si è ben esibita in piatti interessanti e gustosi. Hanno colpito i gamberi in tempura, i tortelli al brodetto di crostacei e il baccalà, sia sotto forma di leggerissime nuvole con la spuma di patate sia confit. Superlativa la tarte tatin della simpatica signora Enza che si occupa personalmente dei dolci oltre a tenere un corso di cucina. Servizio veloce e attento, sempre controllato dalla signora. Alla fine, tutti soddisfatti con la promessa di tornare per assaggiare i piatti di carne in cui Matteo Panfilio eccelle.

 **ASTI**
19 febbraio 2015

Ristorante "Casot" di Ivan Cussotti. ●Frazione Serra Perno 76/77, Castell'Alfero (Asti); ☎0141/204118, anche fax; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo 50 €.

Le vivande servite: calici di Brut con salame cotto e crudo, crostoni al lardo, giardiniera casalinga, frittatine di cipolle e farinata di ceci; "grive", "batsoà" con il loro bagnetto tradizionale; tagliatelle con farina di castagne al sugo di porri; anatra muta stufata al Barbera d'Asti con verdure di stagione; zabaione con lingue di gatto; bugie.

I vini in tavola: Brut "Primo secolo" (Giulio Cocchi); Freisa d'Asti (Cantine Gili); Grignolino (Crivelli); Barbera d'Asti "Libera"; Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Piacevole riunione conviviale di fine inverno, dal menu sapido e poderoso! Gradito l'aperitivo con un picco di eccellenza con le farinatine. Ottime le "grive", mentre i "batsoà" erano un po' troppo modernizzati e ingentiliti. Sulle tagliatelle pareri discordi...ma in molti hanno fatto il bis! Gradevole l'anatra. Zabaione da standing ovation. Buoni i vini e il servizio; prezzo ai limiti di sicurezza. Ancora una volta lo chef Ivan ha dimostrato una notevole abilità e una lodevole attenzione ai suggerimenti dell'Accademia. Non per niente il locale figura sulla guida delle "Buone tavole".

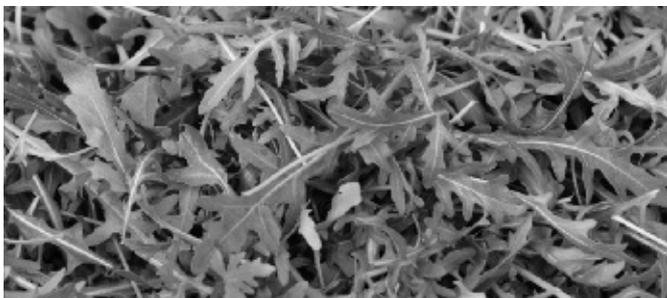
 **IVREA**
27 febbraio 2015

Ristorante "Da Enrietto" di Giovanni Enrietto, in cucina Silvana Falletti. ●Borgata San Giuseppe 14, Favria (Torino); ☎0124/348990, cell. 338/1736985; coperti 80. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini vari di mare; tagliata di lattone scottata su pietra con salsa tonnata e insalatina di carciofi di Albenga; animelle al Marsala vergine dell'abbazia di Sant'Anastasia e cipolline brasate; sorbetto alle mele di Gressan; agnolotti al tovaigliolo; confit d'anatra al forno su salsina all'Armagnac e mondeuse di spinaci; latte a gelato di Giovanni con coulis di sottobosco, fragole, torrone, marron glacé e zabaione caldo al Passito Comtesse di Sanct Valentin.

I vini in tavola: Jacur 765 extra dry (Bernardi); Tramin bianco delle Dolomiti 2013 (Weinberge); Grignolino d'Asti Doc 2012 "19 Filari" (Giovanni Bartoli); Moscato d'Asti 2103 (Cascina Fonda).

Commenti: Ha suscitato interesse il nuovo ristorante, inaugurato da poco in una vecchia cascina ristrutturata, che si è rivelato all'altezza delle aspettative sia nella qualità, sempre elevata, sia nell'organizzazione precisa e puntuale. Apprezzato il menu, in particolare il ricco aperitivo con stuzzichini di mare, ben presentato e servito in spazi adeguati. Il pezzo forte sono stati gli agnolotti al tovaigliolo, composti nei piatti, direttamente in sala, da Giovanni. Hanno ottenuto un voto alto, inferiore soltanto al latte a gelato specialissimo dessert, punto di forza della casa.





PIEMONTE segue



Qualche riserva per il Grignolino decisamente non all'altezza. Serata riuscita, con i complimenti del Delegato a Giovanni e Silvana, nuova e simpatica presenza in sala.

NOVARA

12 febbraio 2015

Ristorante "Al Caminetto" di Paolo e Alida Guarneri. ●Via Camillo Benso Conte di Cavour 30, Cameri (Novara); ☎0321/518780, anche fax; alcaminettocameri@gmail.com, www.alcaminettocameri.it; coperti 40. ●Ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo 55 €.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini caldi e freddi; finto raviolo con crema cotta, salsa leggera di acciughe e olio al prezzemolo; galantina di pollo di Bresse, con scaloppa di fegato grasso e pere glassate; cannelloni di Cameri alla vecchia maniera; petto d'oca confit, con salsa dolce forte e flan di zucca; delizia calda alle nocciole, con gelato fior di latte e crema al Barbera chinato "Calisaya".

I vini in tavola: Franciacorta cuvée brut (Contadi Castaldi); Colli Tortonesi Timorasso "Derthona" (Walter Massa); Ghemme (Ioppa); Barbera chinato "Calisaya" (Rovero).

Commenti: Una riunione conviviale davvero piacevole, per la cura e l'attenzione che l'ottimo chef Paolo Guarneri ha dedicato alla preparazione di vivande volte a far rivivere piatti dell'antica tradizione locale. I cannelloni di Cameri e l'oca confit sono stati, infatti, preparati in modo eccellente e adeguato alle più attuali esigenze nutrizionali. Senza rifugiarsi nella comoda miniaturizzazione delle porzioni, lo chef ha rispettato i canoni classici delle specialità servite in tavola, assicurando loro leggerez-

za, appetibilità e, soprattutto, digeribilità grazie all'avvicendamento delle vivande, alla magistralità delle cotture e alla delicatezza dei condimenti. Questi ultimi, in particolare, con la loro genuinità, hanno reso sapidi e piacevolmente graditi piatti nati in epoche ben più fameliche di vigorosi apporti calorici. Tra la corale soddisfazione dei commensali, si è così conclusa la serata d'apertura del nuovo anno accademico.

PINEROLO

13 marzo 2015

Ristorante "La Cascinetta" di Paola Trucco e Alessandro Colomba, in cucina Carlo Piras. ●Regione Rena, Buriasco (Torino); ☎0121/368040, fax 0121/368039; info@tenutalacascinetta.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie due settimane centrali in agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo a buffet; trota leggermente affumicata, crema acida al lime e finocchietto; tortello di magro e gamberi, zucca in diverse consistenze e croccante di caffè; ombrina, carciofi al forno, patanegra e pane dolce di cipolla; bianco mangiarre, mandorle e sedano candito.

I vini in tavola: Mionetto brut e rosé; Langhe Arneis De Marie; Chardonnay Planeta; Moscato d'Asti.

Commenti: Il mese della cultura è stato celebrato con una riunione conviviale. Simposiarca l'Accademica Linda Bongiovanni, in un locale accogliente ed elegante visitato alcuni anni fa dalla Delegazione. Le relatrici, la dottoressa Arabella Cifani, critica e storica dell'arte, e la sua assistente dottoressa Carlotta Venegoni, hanno presentato un'interessante relazione

dedicata al tema della gastronomia nell'arte, dagli antichi Egizi alle installazioni presentate all'ultima Biennale di Venezia. Il giovane chef, di origini sarde, propone alla carta piatti prevalentemente a base di pesce, che è quindi stato il protagonista della cena. Nell'elaborazione dei piatti, originali ma non stravaganti, il cuoco avrebbe forse dovuto osare di più, per dare così maggior carattere alla portata (come nei tortelli di magro e gamberi e nella zucca in diverse consistenze e croccante di caffè, dove il caffè non era percepibile: peccato). Adeguata la scelta dei vini.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

26 febbraio 2015

Ristorante "Barabba" di Antonio Donato, in cucina Antonio Donato. ●Via Novara 82, Casale Corte Cerro (Verbania); ☎cell. 348/8202974; manutoni.gioia@gmail.com; coperti 24+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto e parte di gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capesante, crema al finocchio, cavolo cappuccio e mosciame di tonno; sformatino di pane di Fobello e verdure con coppa di testa; cubo di carne di vacca vecchia e cime di rapa; mousse al mascarpone, fragole e crumble alle mandorle.

I vini in tavola: Terre di Franciacorta; Dolcetto delle Langhe.

Commenti: Il titolare e cuoco di origine calabrese, milanese di adozione, insediatosi da circa due anni, è di fatto un autodidatta con brevi esperienze nella trattoria di famiglia e in un ristorante-enoteca di Milano. I piatti presentati denotano una buona ricercatezza, specie per quanto riguarda i coraggiosi e riusciti abbinamenti. All'inizio della riunione conviviale è stata data lettura di alcune interessanti precisazioni dell'Accademico Ettore Grimaldi in merito ad un componente dell'antipasto: il mosciame di tonno. Passando alle votazioni, si possono considerare decisamente favorevoli i pareri espressi. Particolari apprezzamenti sono stati rivolti all'antipasto di capesante, al primo e al dessert; meno avvincente il cubo di carne. Efficaci dosi e forme delle diverse pietanze, dove l'estro riconosciuto consentirebbe nuove e variabili geometrie. Antonio ha, infine, dato ampia risposta alle domande sulle materie prime e sulle sue ricette.



LIGURIA

LA SPEZIA

26 febbraio 2015

Ristorante "Il Galletto" di Giuseppe Nieddu, in cucina Giuseppe Nieddu. ●Viale Mazzini 28, Sarzana (La Spezia); ☎0187/621917; info@anticatrattoriagalletto.it, www.anticatrattoriagalletto.it; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sgabei con "prosciutta" di Castelnuovo Magra; scarpazza sarzanese; torta di farro; cappellacci verdi con borragine di campo e ricotta (al burro e salvia e al pomodoro pachino); pollo ruspante di cortile alla cacciatora; arista di maiale con patate al forno; mix di dolci tipici di Sarzana.

I vini in tavola: Moscato d'Asti Igt e Doc (Cantina Mortedo, Famiglia Zangani, Santo Stefano Magra).

Commenti: Ristorante storico del territorio dal 1926 e da allora di proprietà della famiglia Cecchini. Ristrutturato e aperto dalla signora Giovanna, ripropono piatti dell'antica tradizione gastronomica sarzanese, unendo alla semplicità e varietà degli ingredienti il rispetto e il mantenimento della storia di questa terra che ancora oggi presenta piatti riconducibili all'impero romano e al Medioevo. Senza escludere contaminazioni con altre regioni italiane, trovandosi sul cammino dell'antica Via Francigena percorsa nei secoli dai pellegrini. Ambiente accogliente e cortesia del personale di sala.

SAVONA

15 marzo 2015

Ristorante "Nazionale" di Antonio Bozzo, in cucina Antonio Bozzo. ●Corso Italia 37, Noli (Savona); ☎019/748887, cell. 347/8485068; coperti 30/35. ●Parcheggio insufficiente; ferie 1° novembre - 20 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.



Le vivande servite: tris di pesce; calamari alla griglia con carciofi; risotto alla marinara; sorbetto al limone; dentice al vapore con battuto di noci, carciofi, patate e olive nere.

I vini in tavola: Vermentino; Pigato (Vecchia Cantina).

Commenti: Freschezza e semplicità: questi i fondamentali della cucina di pesce degnamente rispettati in tale ristorante. Le portate si sono susseguite con viva soddisfazione da parte degli Accademici, che ne hanno apprezzato la delicatezza e l'armonia. Per il tris di pesce d'antipasto, lo chef ha servito ombrina e occhiata crudi in marinata, polpo in striscioline bollite e insalata, gamberi al vapore con trito di pomodoro fresco di grande leggerezza. Sapido e ricco il risotto con cozze, vongole, gamberi e scampi. Splendido il dentice in umido, con patate e carciofi, che ha coronato il pranzo. Vino e servizio migliorabili.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 11 febbraio 2015

Ristorante "Hostaria del Teatro" di Claudio Truzzi. ●Via Ordanino 5/b, Castiglione delle Stiviere (Mantova); ☎0376/670813; info@hostariadelteatro.it, www.hostariadelteatro.it; coperti 23+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio e dieci giorni ad agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,2; prezzo 45 €.

Le vivande servite: degustazione di salame di Gozzolina De.Co; risotto con zucca e radicchio rosso; pancia di maialino al forno con mele e patate; budino belga.

I vini in tavola: Lugana brut (Corte Anna); Cabernet Sauvignon (La Prendina).

Commenti: La Delegazione si è riunita a Castiglione delle Stiviere per parlare di una produzione di nicchia di questa zona: il salame di Gozzolina (frazione di Castiglione), De.Co

riconosciuta dalla Regione Lombardia. Ospiti della serata Daniele Soldati, produttore, e Maurizio Fezzardi dell'Associazione Nazionale San Paolo Italia cui si deve l'individuazione del prodotto, l'iniziativa per il riconoscimento della De.Co e l'organizzazione di un concorso annuale tra i produttori del pregiato salume. Con l'aperitivo c'è stata una degustazione di salami di differenti produttori e di diverso invecchiamento per valutarne al meglio le caratteristiche; a seguire, la cena, declinata dallo chef Claudio Truzzi sulla falsariga di una tradizione mantovana rivisitata. Particolarmente apprezzato il budino belga che, nonostante il nome, da più di 100 anni fa parte delle ricette della cucina virgiliana. Curato l'abbinamento dei vini, di ottimo livello.

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 6 marzo 2015

Ristorante "Da Renato" dell'hotel "Alla Vittoria", della famiglia Beschi. ●Via Ossario 27, Solferino (Mantova); ☎037/6854051; info@darenato.it, www.darenato.it; coperti 190. ●Parcheggio nelle vicinanze; ferie una settimana a gennaio e luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,9; prezzo 32 €; carte accettate Visa/MasterCard, JCB.

Le vivande servite: bocconcini sfiziosi; capunsei della casa; ravioli con ricotta e spinaci al profumo di arancia; roast beef all'inglese con sfogliatina ai carciofi; torta millefoglie; caffè con sbrisolona.

I vini in tavola: Chardonnay; Rosso Cornalino Doc (Cantina Ricchi, Monzambano).

Commenti: La Delegazione si è riunita con il Lions club Mincio Colli Storici, in una serata all'insegna del grano; relatore l'ingegner Raimondo Nonnato, responsabile della qualità della Grandi Mulini Italiani di Rovigo. Dopo l'introduzione del Segretario della Delegazione e Presidente del Lions club Franco Germaria e il saluto del Delegato Mario Beschi, la cena si è declinata, grazie all'estro delle signore Rina, Maria Vittoria ed Erika che compongono lo staff della cucina, su portate caratterizzate dalla significativa presenza del grano che il relatore ha definito "il primo ingrediente". Particolarmente graditi i capunsei (gnocchetti di pane raffermo tipici dell'Alto Mantovano) e la torta millefoglie. A seguire, l'interessante relazione dell'ingegner Nonna-

to sulle tematiche industriali e di sicurezza alimentare. Nel corso della serata, è stata presentata una linea di prodotti da forno caratterizzati da un basso potere acidificante sul metabolismo.

BRESCIA 25 febbraio 2015

Ristorante "La Mezzeria" di Maria Comelli. ●Via Trieste 66, Brescia; ☎030/40306, fax 030/3752749; federicosai@alice.it; coperti 65. ●Parcheggio custodito; ferie terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: salame, uova, e fagioli; sardine di lago in carpione con polenta bianca abbrustolita; costine con le verze; luccio alla gardesana con polenta; coniglio arrosto; robiola e cotognata.

I vini in tavola: Chiaretto del Garda rosé di Picedo 2014; Gropello del Garda, vigne di Picedo 2013; Spumante Pèler brut (tutti Bottarelli, Polpenazze del Garda).

Commenti: Dopo la visita alla mostra "Il cibo nell'arte", per magnificare il legame straordinario fra la cultura artistica e la tradizione enogastronomica, è stato elaborato il menu "Dal cibo nell'arte all'arte del cibo", prelevando dalle dispense delle tele l'occorrenza per cucinare i piatti del territorio giunti sino a noi. La degustazione è avvenuta in una delle vecchie trattorie della tradizione, in prossimità del Museo di S. Giulia, che conserva la patina del tempo della vecchia locanda del 1500. Buona la scelta dei vini della Valtenesi e indovinato l'abbinamento.

LARIANA 13 febbraio 2015

Ristorante "Ciboooh". ●Via Adamo del Pero 8, Como; ☎cell. 333/3393030; info@ciboooh.it, www.ciboooh.it; coperti 36. ●Parcheggio zona pedonale; ferie dall'11 al 25 agosto; giorno di



chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: mousse di patata con polpo croccante e pesto di olive taggiasche; paccheri ripieni di gamberi rossi e ricotta con guazzetto di pomodorini; filetto di gallinella con crema di sedano rapa e finocchi gratinati; tortino al cioccolato con cuore fondente e zabaione freddo.

I vini in tavola: Lugana Orestilia 2013 (Montonale).

Commenti: La Delegazione ha voluto "collaudare" un piccolo locale nascosto nel centro storico di Como, da poco gestito da giovani ed entusiasti ristoratori. Molto gradevole l'ambiente, con cena morbidamente accompagnata da un pianista sistemato in zona defilata, tale da non arrecare alcun disturbo al piacere della degustazione. Bello il locale, simpatica l'accoglienza, discreta la cucina, per l'occasione impegnata soltanto col pesce di mare. Particolarmente gradito il polpo croccante. Da riprovare, magari con piatti a base di carne e con il cuoco meno preoccupato dalla presenza degli Accademici.

LECCO 14 marzo 2015

Ristorante "Al Porticciolo 84" di Fabrizio Ferrari. ●Via Valsecchi 5/7, Lecco; ☎0341/489103, fax 0341/258438; info@porticciolo84.it, www.porticciolo84.it; coperti 25. ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 25 dicembre al 5 gennaio, una settimana a giugno, dal 10 agosto al 2 settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì e tutti i giorni a pranzo escluso i festivi. ●Valutazione 7,8; prezzo 80 €.

Le vivande servite: amuse bouche (chips di nasello con maionese di acqua di piovra, focaccina con ciuffetti di calamari, ananas, estratto di lievito, cialde di riso, ketchup affumicato, alghe e schie); polpa di granchio bretonese; insalata di foglie piccanti, indivia confit, cheddar, ciccioli, emulsione di salsa Worcestershire; code affumicate di mazzancolle e gamberetti rosa, pastinaca, ajo blanco malagueño, uva bianca, neve di sesamo ai fiori d'arancio; fusilli, ragù bianco di ostriche, crescione d'acqua; costoletta di rombo olandese, scalogno in carpione, timo, limone, salsa di vitello; gelatina di pere, tè Earl Grey, meringa, polvere di fragole; tartelette al cioccolato fondente e Pastis, crema di arancia rossa, sale alla vaniglia.



LOMBARDIA segue

I vini in tavola: Lugana di Sirmione 2012 (Avanzi, Manerba del Garda); Roero Arneis 2011 (Morra, Castellinaldo); Verduzzo di Ramandolo (Giovanni Dri).

Commenti: È sempre un'emozione cenare in questo ristorante: ambiente elegante, accogliente e intimo, con la sala in cui un grande camino in pietra rende calda e piacevole l'atmosfera nelle serate invernali, mentre durante l'estate è possibile cenare in un gradevole dehors all'aperto. Fabrizio Ferrari, giovane e creativo chef, e la compagna Anna Valsecchi in sala, si fanno apprezzare per la professionalità nella preparazione dei piatti a base di pesce di mare, la qualità nella scelta delle materie prime, la signorilità del servizio e la gradevolezza dell'ambiente. La valutazione raggiunta premia tutti i piatti e in particolare la polpa di granchio bretone e la costoletta di rombo. Buono l'abbinamento tra cibo e vino, molto corretto il rapporto qualità-prezzo. Il momento culturale che caratterizza ogni riunione conviviale è stato incentrato sulla relazione del Past Delegato Balbiani sull'ostrea, una delle pregiate materie prime del menu.

LODI

26 febbraio 2015

Ristorante "La Quinta" di Annarita e Stefano Granata, in cucina Stefano Granata. ●Viale Pavia 76, Lodi; ☎0371/35041; laquintasnc@tiscali.it, www.laquintalodi.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trippette di baccalà con fagioli cannellini; carpaccio di baccalà alle piccole verdure in crosta con confettura di peperoni; risotto alle rape rosse con guance di baccalà, crema al topinambur e bottarga di muggine; baccalà confit con pane aromatico, nocciole e crema di ceci; foresta nera glassata al fondente.

I vini in tavola: Franciacorta Blanc de Blanc (Cavalleri); Rosamara 2012 (Costaripa); Sauvignon Scacco al Re 2006 (Cantarutti); Sangue Morlacco (Luxardo).

Commenti: Cena interamente dedicata a un eccellente baccalà, provenienti da un produttore spagnolo (Girardo) che lo commercializza già dissalato, pronto alla cottura. Inizio a sorpresa con una gustosa trippa di baccalà, identificata da ben pochi Accademici.

A seguire, un crescendo di preparazioni, con grande attenzione all'eccellenza della materia prima, esaltata soprattutto nel delicato e sodo confit, cotto nell'olio a bassa temperatura. Ottimo anche il dolce, la classica torta scomposta e ricompasta in una alternanza di sapori e consistenze. Perfetta la scelta dei vini, presentati da Annarita, titolare e sommelier. Interessante la relazione del Delegato, ovviamente su stoccafisso e baccalà.

MILANO DUOMO

26 febbraio 2015

Ristorante "Il Capestrano" di Wladimiro Babbo. ●Via Gianfrancesco Pizzi 14, Milano; ☎02/5693345; coperti 100. ●Parcheggio incustodito. ●Valutazione 7,4; prezzo 50 €.

Le vivande servite: finger di pallottine cacio e ova; sformatino di melanzane con mozzarella di Rivisondoli su crema di parmigiano e mandorle; spaghetti alla chitarra con ragù di castrato e scaglie di pecorino di Castel del Monte; cosciotto di agnello del parco della Maiella alle erbe aromatiche, con cicoria ripassata e patate di Avezzano; parrozzo; cannucci fatti in casa.

I vini in tavola: Aster bianco (Zaccagnini, Pescara); Illico V.Q.P.R.D. Montepulciano d'Abruzzo (Illuminati, Teramo); Plaisir bianco Colline Pescaresi (Zaccagnini, Pescara).

Commenti: I Simposiarchi della serata, Maurizio Gatti e Piero Bisi, hanno scelto un locale piuttosto decentrato ma decisamente accogliente. Tipicamente abruzzese il menu, anticipato da una presentazione della regione e delle sue caratteristiche, in tavola e non solo. Apprezzatissima la parmigiana di melanzane, come molto gradito è stato il ragù di castrato: dal sapore deciso, difficilmente riscontrabile in tempo di omologazione di gusto. Buono ma migliorabile l'agnello, che ha evidenziato ancora una volta la difficoltà di servire certi piatti, soprattutto in presenza di un numero elevato di commensali.



La serata è stata conclusa ricordando la transumanza delle greggi e dei pastori, celebrata con versi immortali da Gabriele D'Annunzio, uno dei più celebrati testimoni delle eccellenze di questa regione.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

26 febbraio 2015

Ristorante "Locanda del Ginnasio" di Sergio Simonazzi, in cucina Manuela Medali. ●Vicolo del Ginnasio 7, vicolo Quartierino, Viadana (Mantova); ☎0375/780404; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: strudel di verdure; rigatoni al torchio con fagioli di Lamona ed erbe aromatiche; suprême di faraona con verdure di stagione cotte fritte e crude; semifreddo al croccante.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Val d'Oca); Valpolicella (Tenuta Sant'Antonio); Rosso di Montepulciano (Icaro); Moscato d'Asti (Cascina Fonda).

Commenti: Locale già noto alla Delegazione, ora nella nuova versione che ha rinnovato arredi e ridotto le offerte del menu, pur mantenendo la stessa gestione. La Delegazione è ritornata per verificare se la qualità della cucina e del servizio è rimasta inalterata nel nuovo cammino intrapreso. Con piacere si è constatato il mantenimento della cucina apprezzando i piatti serviti. Buono ma eccessivamente salato lo strudel di verdure, eccellenti i rigatoni al torchio con sugo di fagioli di Lamona (piatto famoso della cuoca Manuela), molto buona la suprême di faraona farcita e

accompagnata da diverse verdure cucinate in vario modo, squisito il semifreddo al croccante che ha portato a richiedere il bis. Buoni i vini e abbinati egregiamente ad ogni piatto. Servizio efficiente, a parte qualche lentezza alla fine del pranzo. Rapporto qualità-prezzo buono.

VARESE

11 marzo 2015

Ristorante "Orchidea" di Gennaro e Maria Francese. ●Via Donizetti 5, Varese; ☎0332/282515; coperti 35. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo 70 €.

Le vivande servite: aperitivo con gamberi in sfoglia e gianchetti fritti; tonno a punta di coltello; salmone al mandarino; baccalà ai pistacchi di Bronte; branzino alla senape; battuto di spada con ricotta di bufala al timo; scampi e gamberi di Sicilia; spaghetti ai lupini in bianco; carpaccio di branzino ai carciofi; lasagne di zucchine e spatola; pastiera della Costiera; 'a zinna da monega.

I vini in tavola: "Per Eva" Costa d'Amalfi, 2013 (Cantina S. Francesco).

Commenti: I croissant con all'interno il gambero e la frittella di gianchetti, non previsti nel menu, hanno sorpreso gli Accademici. Tra il crudo di pesce di 6 portate, il battuto di spada con la ricotta è stato il piatto più discusso nel bene e nel male; mentre la freschezza e il sapore di gamberi e scampi da succhiare per assaporarne fino all'ultimo il gusto di mare, hanno meritato il voto più alto. Molto originali gli spaghetti in bianco, con i lupini, vongole selvatiche non d'allevamento, che hanno scatenato qualche critica per il formato della pasta un po' grossa e la man-



canza di sugo nei piatti dei primi ospiti serviti. Tanti complimenti ha ricevuto la coppia di titolari, provenienti dallo stesso paese di Tremonti nella costiera amalfitana che, presentati dal Simposiarca e profondo conoscitore del locale Raffaele Dal Porto, hanno spiegato la composizione di alcuni loro piatti e hanno raccontato i momenti più significativi della loro permanenza professionale a Varese.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
26 febbraio 2015

Ristorante "A Casa del Cuoco" di Maurizio Moretti. ●Via I Maggio 17, Voghera (Pavia); ☎cell. 340/0063311; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: mantecato di ceci e tonno fumé con gambero in belavista al vapore; alicette in cumudà in aceto d'idromele con olio di larino e aromi; fagotto di sfoglia di riso al mattarello con cavolo rosso e parmigiano; tamburino di carota e seirass con vellutata di mandorla in gratin; praline di salsiccia monferrina e bollotti; ratatouille sabauda; gnocchi di patata e zucca con fonduta di Asiago e radicchio trevigiano; medaglioni di filetto di maialino gremolato ai carciofi; millefoglie al kamut in crema mantecata con zabaione e cioccolato.

I vini in tavola: Bonarda ferma (Monterucco); Pinot nero Bronese.

Commenti: Ritornare alla "Casa del Cuoco" è un piacere. L'accoglienza di Maurizio, sempre sorridente, e la sua bravura in cucina sono un'attrattiva irresistibile. Il locale rimane sempre lo stesso, piccolo e accogliente e dall'aria decisamente "vintage". Anche le

musiche di sottofondo sono d'altri tempi, a seconda del suo umore o delle richieste degli ospiti. I piatti sono eccellenti e, siccome nella sua cucina non esiste il congelatore, sono sempre preparati al momento. Magari a volte bisogna aspettare qualche minuto in più, ma ne vale assolutamente la pena. Il menu della serata è stato come al solito notevole, a partire dagli antipasti sfiziosi, al primo delicato e gustoso, all'ottimo filetto di maialino, fino alla leggerissima, impareggiabile millefoglie che si potrebbe mangiarne fino a non poterne più. Grazie Maurizio e... alla prossima.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
12 marzo 2015

Ristorante "Reipertingerhof" della famiglia Unterpertinger. ●Via Reipertinger 3/a, Rischone/Brunico (Bolzano); ☎0474/548452, fax 0474/548332; www.reipertingerhof.com; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente, non custodito; ferie da metà ottobre a fine novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo 70 €.

Le vivande servite: tris di antipasti serviti al bar; menu degustazione di 8 portate servite al tavolo.

I vini in tavola: Vermentino brut Docg (Quartomoro); Manna 2012

(Franz Haas); Trefiano Carmignano Magnum 2008 Docg (Capezzana).

Commenti: La riunione conviviale organizzata da Hugo Götsch è stata un evento memorabile. Il cuoco Martin Mairhofer, anima e fondatore di "Cookart", ha evidenziato la sua preparazione e la sua passione creando abbinamenti audaci e perfettamente riusciti. Il menu di undici portate è stato un'unica sinfonia per il gusto, l'olfatto e la vista, dove i singoli momenti hanno concorso alla delizia degli stupefatti commensali. La successione di piatti si è svolta con un'attenzione maniacale alla presentazione, alla giusta temperatura, alle diverse forme e materiali dei contenitori, ma questo non ha fatto passare in secondo piano la stupefacente qualità delle materie prime e lo stato di grazia dello chef, che è riuscito a plasmarle in creazioni originali e seducenti.

MERANO
10 febbraio 2015

Ristorante "Falkenstein" di Peter Pratzner. ●Via Castello 15, Naturno (Bolzano); ☎0473/667321, anche fax; falkenstein@rolmail.net; coperti 45+30 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 24 - 30 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: zuppa di manzo con omelette e crostini di milza; insalata verde; stinco di vitello stufato nel suo sugo con contorno di Knödel (canederli), riso ed Eierspätzle (gnocchetti all'uovo); strudel di mele e strudel ai semi di papavero.

I vini in tavola: Riesling 2012 Doc; Pinot nero 2011 Doc (entrambi Cantine Falkenstein, Naturno).

Commenti: Il Falkenstein, locanda tipica sud tirolese, accoglie gli Accademici nella sua caratteristica stube. La riunione conviviale, organizzata da Heini Plunger, prevede un menu in linea con la tradizione della cucina locale. Si inizia con un magnifico brodo di manzo, fumante, delicato, saporito al punto giusto, che si esalta non appena si immerge qualche cucchiaiata di Frittaten, omelette tagliate a strisce, e di crostini alla milza, delicati e consistenti, piacevoli e invitanti. Forse è il ricordo di sapori antichi che induce quasi tutti gli Accademici a concedersi un bis. Lo stinco di vitello è uno spettacolo solo a vederlo, nella sua crosta dorata e croccante, con la carne morbida e cotta a



puntino, succosa e saporita, ben accompagnata da teneri Knödel e golosi Eierspätzle a far da contorno. Superbi gli strudel. Una cena semplice ma di alto livello per la straordinaria bontà dei piatti. Lodi dal Delegato Raoul Ragazzi alla brigata di cucina, al Simposiarca per l'organizzazione e al relatore Bruno Barbieri.

MERANO
10 marzo 2015

Ristorante "Kallmünz" del Conte Meinhard Khuen. ●Piazza della Rena 12, Merano (Bolzano); ☎0473/212917; info@kallmuenz.it; coperti 50+50 (all'aperto). ●Ferie 2 settimane in gennaio e una a luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,2; prezzo 60 €.

Le vivande servite: polpo alla griglia alla mediterranea; ravioli cacio e pepe; gnocchi al nero di seppia con gamberi e zucchine; filetto di luccio-perca con crema di carote, patate e verdure; variazione di dessert.

I vini in tavola: Kerner Pacherhof 2013 Doc (Tenuta Pacherhof, Novacella); Blauburgunder Riserva 2011 Doc (Cantina San Michele Appiano, San Michele Appiano).

Commenti: Serata arricchita dalla visita di alcuni angoli del castello, normalmente non accessibili, e per la presenza di Bonifacio Brass che ha narrato alcuni pezzi di storia gastronomica italiana legati alla famiglia e alla locanda Cipriani. È la prima volta che la Delegation visita il locale dopo il subentro in cucina del bravo G.B. Conte. Alte le aspettative degli Accademici, rimaste in parte insoddisfatte, come rispecchiato nel giudizio finale che, pur se positivo, non può essere considerato all'altezza delle capacità creative del nuovo chef di cucina. Alcune portate non hanno corrisposto alle attese, affidate più al ricorso ai classici sapori mediterranei che alla ricerca di equilibri negli accostamenti. Non del tutto convincenti, in particolare, gli gnocchi al nero di seppia, non in linea con il condimento, e il luccio-perca. Anche l'abbinamento di un Pinot nero con piatti di pesce non ha convinto. Un bravo è andato a Rolly, alla





TRENTINO - ALTO ADIGE segue

guida di una brigata all'altezza della serata, ricca di spunti gastronomici e culturali.



VENETO

ALTO VICENTINO
VERONA

19 marzo 2015

Ristorante "Al Torcio" di Agostino e Serenella Dal Lago, in cucina Agostino Dal Lago. ●Via G. Leopardi 5, Chiampo (Vicenza); ☎0444/624665, anche fax; info@ristorantealtorcio.it, www.ristorantealtorcio.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-5 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittelle di baccalà e frittelle con le sarde; peperone "piquillo" ripieno di baccalà mantecato al latte su crema di patate di Selva e basilico; crespella al nero di seppia ripiena di baccalà su bisque di crostacei; baccalà alla vicentina con polenta; crema al limone con spolverata di caffè.

I vini in tavola: Lessini Durello brut metodo classico Doc 2010 Etichetta Viola (Fongaro); Durello superiore Monti Lessini Doc 2008 (Sandro De Bruno); Caliverna Garganega vendemmia tardiva Igt 2012 (Virgilio Vignato); Creorosso Tai rosso Colli Berici Doc 2012 (Le Pignole); Recioto di Gambellara metodo classico Docg 2012 (Virgilio Vignato).

Commenti: Le Delegazioni si sono trovate per la cena dedicata alla giornata della cultura, il cui tema era "Il baccalà alla vicentina fra passato, presente e futuro". Ospite della serata il Segretario Generale Paolo Petroni. Si inizia con alcune frittelle con baccalà e sarde. Al tavolo, dopo l'introduzione del Delegato, un peperone piquillo farcito con baccalà mantecato su crema di patate e basilico e, a seguire, crespelle al nero di seppia ripiene di baccalà su bisque di crostacei. Come secondo è stato servito il baccalà alla vicentina con polenta. Peccato che il piatto non abbia soddisfatto le aspettative. Per finire, un dolce a cucchiaio, di gradevole sapo-

re. Buono l'abbinamento con i vini, tranne qualche distinguo ma, come si dice, *de gustibus*.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA
21 febbraio 2015

Ristorante "Osteria Arcadia" di Pamela e Mauro Veronese. ●Via L. Longo 29, Località Santa Giulia, Porto Tolle (Rovigo); ☎0426/338334, cell. 347/7476359; veronesepamela@libero.it, www.osteria-arcadia.com; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; ferie 20 giorni tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pan biscotto e salame; risotto di fofaghe; pappardelle al sugo di lepre; germano reale in umido rosso; fischioni in umido bianco; alzavole ripiene al forno; spezzatino di mestolone; polenta di mais Biancoperla, erbe cotte, fagioli in umido; frittelle di Carnevale.

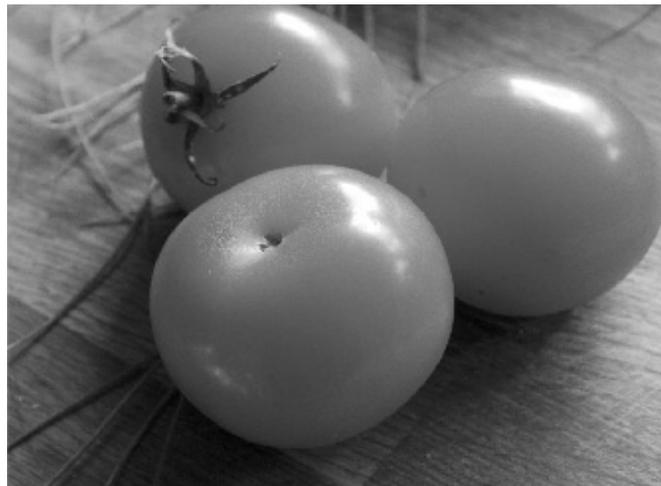
I vini in tavola: Bollé rosé extra dry (Andreola); Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc Colli Euganei (Alla Costiera); Moscato Fior d'Arancio (Cantina Colli Euganei).

Commenti: Dopo qualche anno, la Delegazione è ritornata in questo bel località del Delta del Po, ma stavolta per provare la cacciagione e non il pesce come al solito. Il risultato è stato eccellente, dato che la cuoca ha preparato un pranzo di notevolissimo livello soprattutto negli interessanti secondi, costituiti da quattro tipi di anatre di valle preparate in quattro modi diversi, tutti eccezionalmente buoni e i voti altissimi, assegnati dai commensali a questi piatti, lo dimostrano. Molto apprezzati anche i primi, soprattutto il tipico risotto di fofaghe. Meritatissimi applausi.

TREVISO-ALTA MARCA
13 marzo 2015

Ristorante "La Baracca" di Guido Foltran e Pierantonio Ghedin, in cucina Pierantonio Ghedin. ●Via Schiavonesca 92, Preganziol (Treviso); ☎0422/331818, fax 0422/301616; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di baccalà alla cappuccina; frittura mista dell'Adriatico; seppioline con il nero e polentina gialla; risotto con cappe tonde, pevarasse e garusoli; treccia



di branzino di mare al forno con patate, olive e pomodorini; cialda di gelato alla crema con caramello; biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco frizzante Docg (Canello); Chardonnay 2013 (azienda agricola 47 AD S.S.).

Commenti: Un locale che vanta la caratteristica di proporre piatti solo con il pesce pescato e acquistato la mattina. Il menu, studiato e presentato dall'Accademica Lorenza Vazzoler, ha risposto pienamente alle aspettative. Tutto è stato apprezzato dai numerosi commensali che all'inizio, dopo aver gustato il baccalà alla cappuccina, morbido e particolarmente gustoso, hanno ascoltato un'interessante presentazione del giornalista Sergio Tazzer sul suo libro *Grande Guerra, Grande Fame*. La frittura di pescato del giorno e le seppioline, molto gradite, hanno anticipato un risotto molto ben riuscito. Anche il branzino, presentato a forma di treccia, è stato un piatto ben fatto. L'attestazione finale alla brigata di cucina ha voluto confermare professionalità e competenza.

VICENZA
25 marzo 2015

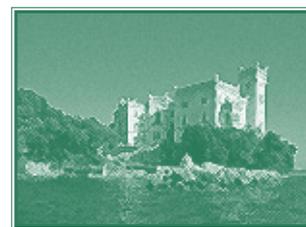
Ristorante "Antica Osteria Toni Cuco" di Miresa Tentin Zanella; Martino e Andrea. ●Via Arcisi 12, Grancona (Vicenza); ☎0444/889548, cell. 347/8275992; ●Giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo 40 €.

Le vivande servite: frittatina di bruscandoli e cipollotto con crema di fontina; sopra "investia" con pane biscotto cotto in forno a legna; involtino di "tanoni" e pancetta arrotolata; ovetto di quaglia a bassa temperatura; zuppetta di bruscandoli con ro-

gnoni e animelle di vitello; fettucine con ragù di faraona al coltello e carletti; capretto ai profumi dell'orto con polenta morbida, tarassaco e cipolla brasata; colombe pasquali in due maniere alla moda berica.

I vini in tavola: Durello extra brut metodo classico, (Bellaguardia-Campigie); Sauvignon Colli Berici Doc 2013, (Piovene, Porto Godi); Tai rosso, Colli Berici Doc 2013 (Colle Busano); Memoria Dulcis, Passito bianco veneto Igt 2011 (Cavazza).

Commenti: Serata nei Colli Berici, in periodo di equinozio di primavera. I Siniscalchi Walter Giacometti e Paolo Portinari hanno proposto piatti con ingredienti stagionali tipici, tra cui i primi germogli di erbe spontanee del territorio. La cucina ha elaborato molte preparazioni con alternanze armoniose di gusto dolce/amaro. Il dessert prevedeva, infine, un confronto tra diverse preparazioni di colombe pasquali. Gradita l'idea di servire un ammazzacaffè ("rasentin") a fine pasto: nella fattispecie una grappa vicentina di vinacce fresche.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
16 febbraio 2015

Ristorante "Locanda Casa Versa 1834" di Gianluca Zotter, in cucina Gianluca Zotter. ●Via Gorizia 25, Ver-



sa di *Romans d'Isonzo (Gorizia)*; ☎348/5160895; info@casaversa.it, www.casaversa.it; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 6,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sardoni in savor; guazzetto di seppie su polentina morbida; bigoli in salsa; renga; semi-freddo al croccantino.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Retaggio di antiche feste propiziatorie per la fertilità dei campi e della famiglia, il mercoledì delle ceneri inizia il periodo di mangiar di magro per la Chiesa e per i friulani la stagione dell'aringa (renga). La cena, organizzata dal Vice Delegato Carlo del Torre, ha visto una numerosa partecipazione e l'ingresso del nuovo Accademico Luca Pagnutti. Molti bello il locale per la calda atmosfera e per la raffinata ristrutturazione. Apprezzati gli antipasti, i bigoli, profumati al limone, sono stati giudicati troppo delicati e forse mancavano di personalità (poca acciuga). Il piatto di aringa ha avuto una valutazione più bassa sia per il tipo di aringa usata (filetti anziché aringhe più grosse) sia per l'aceto usato in cottura. La Delegazione rivisiterà questo bel locale misurando il valido cuoco sul suo menu tradizionale del territorio che riscuote in genere molto successo.

MUGGIA-CAPODISTRIA
22 febbraio 2015

Trattoria "Alle Rondinelle" di Ubaldo Vascotto. ●Via Orsera 17, Trieste; ☎040/820053; coperti 36+30 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico, comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 50 €.

Le vivande servite: baccalà mantecato alla vecchia maniera con crostini al mais e alle olive; piovra tiepida su letto di radicchio trevigiano tardivo all'aceto; risotto alla granzievola; fusi ripieni, fatti a mano in salsa di calamaro; filetto di sfaso (rombo) agli asparagi; tiramisù all'arancia e mandorle o, a scelta, crêpes suzette.

I vini in tavola: Franciacorta brut conte di Provaglio, (Chiara Ziliani); Chardonnay (Gradis'ciutta, San Florian del Collio); vino Friulano "TOH" (Leonardo, Grave di Gonars); Verduzzo friulano, Colli orientali del Friuli (Cadibon, Corno di Rosazzo).

Commenti: La partecipazione degli Accademici è stata buona come buoni sono i commenti che si devono fare alla cena. Ottimo l'abbinamento dei vini che ben si accordavano alle portate. L'antipasto di piovra tiepida su letto di radicchio di Treviso all'aceto e i fusi ripieni in salsa di calamaro (pasta tipica istriana) forse i piatti più riusciti, anche perché la piovra era accompagnata da ottimo olio di oliva Tergeste Dop, che accentuava ed esaltava i sapori e i profumi del piatto. La cena è stata illustrata dallo chef, con molta maestria, e si è conclusa con grande soddisfazione degli Accademici anche per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

TRIESTE
4 marzo 2015

Ristorante "Agriturismo Milic". ●Sagrada del Carso 2, Monrupino (Trieste); ☎040/229383, anche fax, cell. 333/6804874; info@agriturismomilic.it, www.agriturismomilic.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a febbraio; giorno di chiusura da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: pancetta cotta affumicata; Kaiserfleisch; salame stagionato sotto la cenere; prosciutto crudo stagionato 18 mesi; gnocchi al pesto di semi di zucca; mlinci con verze; rotolo di rucola e prezzemolo con burro fuso; orzotto con salumi e terrano; Žvecet con maggiorana e burro; carrè di maiale con porro; stinco al forno; patate in tecia e crauti sotto sale; strucolo cotto con cagliata e maggiorana (pasta lievitata farcita di cagliata e maggiorana, avvolta in un panno e cotta nell'acqua per 40 minuti).

I vini in tavola: Malvasia 2013; Vitovska 2013; Terrano 2011; Vino della sposa -Terrano 2008 (Cantina Milic).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti in un piccolo borgo del Carso, nel primo agriturismo aperto nella provincia di Trieste. Il menu è stato composto da assaggi di antichi piatti della cucina carsica slovena. L'antipasto, tutto di salumi rigorosamente fatti in casa. Particolari i primi e i secondi: il rotolo di rucola e prezzemolo, realizzato con la pasta di patate, condito con burro fuso e formaggio, e i mlinci, sfoglia di pasta fatta a mano, asciugata in forno, poi cotta e condita con verze stufate. Lo Žvecet, spezzatino di vitello con maggiorana

e pane grattugiato e il carrè di maiale tagliato in piccole fettine condito con il porro fritto. Serata apprezzata dagli Accademici per l'ambiente rustico e familiare e per la tipicità dei piatti serviti.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
BOLOGNA-SAN LUCA
25 febbraio 2015

Ristorante "La Barattina" di Raffaele Prati. ●Via San Giuseppe 12, Trebbio di Reno (Bologna); ☎051/705734, cell. 348/8123885; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 3 settimane centrali di agosto e dal 1° al 10 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: crescentine senza glutine con prosciutto di Parma; flan di patate, parmigiano, ricotta con salsa al fava e julienne di salame al miele; strozzapreti con porcini e funghi, salsiccia sgranata e crema ricca allo zafferano; nocette di filetto di manzo alle erbe aromatiche e pepe verde al Sangiovese; patate dorate al forno; piadina senza glutine; fiordilatte alla vecchia maniera; torta cioccolatina con mascarpone.

I vini in tavola: Sangiovese superiore Doc (Campo del Sole); Pignoletto dei Colli frizzante (Chiarli).

Commenti: Le Delegazioni hanno condiviso un'altra riunione conviviale "sperimentale", questa volta dedicata alla cucina "celiaca", in un locale at-

trezzato e certificato. Sono intervenuti la dottoressa Mara Sintoni (Associazione Italiana Celiachia) e il professor Giorgio Celotti (Istituto alberghiero "Scappi" di Castelsanpietro) che hanno illustrato le problematiche inerenti la celiachia. La serata ha inteso verificare se la mancanza di glutine potesse influire sui piatti. La maestria e l'esperienza dei due giovani ed entusiasti chef Mirko Maccaferri e Micaela Panigalli hanno prodotto piatti gustosi e forse anche più digeribili di quelli con il glutine. In particolare, le crescentine, dorate e leggere, e gli strozzapreti, sostenuti ma non duri, non hanno fatto per nulla rimpiangere la normale farina. Il locale molto gradevole e un servizio attento e preciso hanno coronato una riunione conviviale di piena soddisfazione.

BOLOGNA
BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO
BOLOGNA-SAN LUCA
2 marzo 2015

Ristorante "Garganelli del Savoia Regent Hotel". ●Via del Pilastro 2, Bologna; ☎051/3767777; coperti 150. ●Parcheggio ampio e comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: antipasto con piadine, tigelle, crescentine, pancetta di Piacenza, mortadella Bologna, salame di Felino, spalla cotta di San Secondo, parmigiano reggiano e squacquerone; passatelli di Romagna in vero brodo di cappone; tortelloni al burro e pomodoro; straccetti di mora romagnola all'aceto balsamico; patate al rosmarino; parmigiana di melanzane; coniglio in porchetta; zuppa inglese; torta di riso; focaccia bolognese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante (Botti); Sangiovese di Romagna (Umberto Cesari "Ca' Grande"); Gutturnio superiore dei Colli Piacentini; Cagnina di Romagna.





EMILIA ROMAGNA segue



Commenti: Le tre Delegazioni, con i rispettivi Delegati, Guido Mascioli, Anna Maria Bonaga e Maurizio Campiverdi, hanno dato vita ad una riunione conviviale congiunta per presentare alla stampa e agli Accademici una nuova pubblicazione intitolata: *Via Emilia: Food Valley... e non solo valle del cibo*. L'Accademico Maurizio Cirulli, Presidente del Lions Club Bologna, ha dato il suo costruttivo supporto alla complessa organizzazione. Tutto ciò era anche in previsione dell'Expo di Milano che porterà milioni di visitatori a soli 50 chilometri dall'inizio della via Emilia. La riunione conviviale ha registrato un grande successo di pubblico e di critica, con riscontro sulla stampa e sulle TV locali. Il menu comprendeva specialità tradizionali di molte città attraversate dalla via Emilia. Anche i vini spaziavano dalla Romagna al Piacentino per offrire una completa panoramica regionale.

CARPI-CORREGGIO 11 febbraio 2015

Ristorante "I Savoia", della famiglia Savoia, in cucina Luca e Viviana. ●Via Ravarino Carpi 104/f, Bompoto (Modena); ☎059/303855, cell. 335/6315761; info@isavoia.it, www.isavoia.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane centrali di gennaio e due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittura mista con verdure a julienne; frittelline di bianchetto; flan di ricotta e spinaci con salmone; gambero lessato con cipolla e fagioli cannellini; cappelletti e fiori di zucca; piccola tartara di tonno alla mediterranea; calamarata al dentice con pachino e olive taggiasche; tentacoli di polpo alla piastra su crema di patate al timo e pomodorini semisecchi; fior di panna al limone in salsa di fragola e arance caramellate.

I vini in tavola: Prosecco di Treviso (Val d'Oca).

Commenti: La Delegazione si è riunita per una cena conviviale a base di pesce fresco. Il ristorante nasce nel 1986 principalmente da una passione culinaria di Vilmo Savoia, capostipite della famiglia; circa dieci anni dopo, i titolari hanno pensato di inserire piatti di pesce di mare, per offrire nuove specialità nella bassa modenese. Oggi la gestione non è cambiata; il figlio Paolo accompagna i clienti nel mondo dei sapori e si interessa della produzione dei dolci; Luca, il cugino chef, è specializzato nella produzione di crudità e antipasti; Viviana, chef e sorella di Paolo, si occupa della preparazione di primi piatti e secondi; infine ultima, non di certo meno importante, la mamma Ornella, anche lei in cucina.

CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA 5 marzo 2015

Ristorante "La Sosta del Gallo" di Davide Battizocco e Daniela Zanardi. ●Via Malvezza 90, Località Gallo Bolognese, Castel San Pietro Terme (Bologna); ☎051/6958219; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: sfera di fegato speziato alle erbe; affettati misti con sott'oli, formaggio morbido e crescentina; tortellini nel brodo; gramigna al torchio; polpette in umido con piselli; fior di latte; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto 2015 (Cantina Costa Di Rosa); "Antico Bruscone" (Cantina Ceci).

Commenti: L'Accademico Paolo Parmeggiani, Simposiarca della riunione conviviale, ha proposto una visita a questo piccolo locale nato dall'intraprendenza e dalle capacità di Daniela e di Davide, che si sono divisi i compiti: lei in sala, lui in cucina, con l'aiuto delle mamme. I piatti, tutti del territorio e della tradizione, spaziavano da buonissimi tortellini a gustose polpette e a golosi dolci. Note-

voli i due vini che accompagnavano il pasto. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Giudizio favorevole unanime. Sul finire, lo chef si è intrattenuo con gli Accademici e ha precisato che, pur essendo stato tentato di preparare per l'occasione qualche piatto più complesso, con il menu ha reso bene l'idea di quelli che prepara e serve tutti giorni ai suoi ospiti. Ciò gli rende merito, sia per la sincerità sia per le qualità espresse nelle preparazioni. Un ringraziamento finale, con promessa di un'ulteriore visita, ha chiuso la serata.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO 9 febbraio 2015

Ristorante "Dubisi" di Mirka Minichino. ●Via Maestra Monca 16, Renazzo di Cento (Ferrara); ☎051/900650; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: salame rosa; culatello; coppietta ferrarese; grattini in brodo di fagioli; gramigna grossa e sottile con salsiccia e panna; polpettine fritte; polpettine in umido con piselli; friggione; torta di riso; crostata alla frutta.

I vini in tavola: Rosa X Emy Spumante rosé Fortana 100% Bosco Eliceo; Fortana frizzante Bosco Eliceo Doc; Umberto I Mon Amour Fortana con amarene (tutti Mattarelli).

Commenti: In occasione dell'assemblea annuale, la Delegazione ha scelto questo ristorante dove la cuoca, Elisabetta Spiga, ha preparato i piatti della tradizione: dal salame rosa (variante della mortadella, con pezzettoni di sotto spalla e guanciale), meraviglioso, oggi dimenticato, a un delizioso consommé di grattini (impasto di uova e semola, grattato sulla rete), dalle polpettine fritte alle polpettine in umido con piselli. È stato apprezzato questo percorso dove i piatti del territorio sono stati i protagonisti; i primi hanno riscosso il

maggior gradimento. La cucina è stata all'altezza della situazione. In sala, Mirka, la titolare, ha spiegato il menu completo, che abitualmente propone. L'unica lamentela c'è stata sul locale che non era sufficientemente riscaldato. Sono stati consegnati alla titolare la vetrofania e una copia del menu con le firme degli Accademici.

CERVIA-MILANO MARITTIMA 19 febbraio 2015

Ristorante "Del Savio da Dany" di Alma Canine, in cucina Rocco Di Giorgio. ●Via Torres 246, Savio di Ravenna (Ravenna); ☎0544/928044, fax 0544/927852; info@ristorantedadany.it, www.ristorantedadany.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a settembre e una settimana a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere misto di salumi, squacquerone e crostini; pappardelle alla Dany e pasta lorda; tagliata di manzo e castrato alla griglia con patate al forno e verdure in gratin; tris di dolci della casa.

I vini in tavola: Sangiovese; Trebbiano (entrambi Cantina Celli, Bertinoro).

Commenti: Il locale dove si è svolta la riunione conviviale era una ex casa vescovile del 1800, immersa in una grande oasi di verde con ampi spazi recintati. Serata piacevole, che ha avuto inizio con un aperitivo per poi proseguire con il tagliere misto servito su battilardo a centro tavola. Abbondanti le porzioni dei primi, molto apprezzato il castrato alla griglia per il quale è stato richiesto il bis. Buono anche il rapporto qualità-prezzo.

IMOLA 27 febbraio 2015

Ristorante "La Volta" di Francesco Montevicchi, in cucina Fabio Cornigli. ●Via Provinciale Selice 82, Imola (Bologna); ☎0542/51021, fax 0542/52676; info@ristorantelavolta.com, www.ristorantelavolta.com; coperti 90. ●Parcheggio privato; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di baccalà con fagiolini verdi affumicati; lin-



guine alle sarde; nocette di pesce ai carciofi in gabbia di asparagi; il ghiottonne.

I vini in tavola: Lutio Pignoletto frizzante; Blumanne Colli d'Imola Doc Chardonnay (Cantina Cavim, Imola).

Commenti: Il locale, articolato in due sale, grazie anche all'ampio piazzale circostante, gode di una storica peculiarità: è frequentatissimo dai camionisti. La cucina, guidata da circa un mese dal cuoco Fabio Cornigli, si è espressa con preparazioni di piatti di mare, come è nella sua prevalente tradizione. A incuriosire è stato l'iniziale abbinamento di un buon baccalà mantecato, contornato da sugo rosso misto con fagiolini e pancetta. Non invadente nei sapori è stato il delicato piatto delle linguine alle sarde, mentre dalle nocette di pesce affiancate da carciofi e asparagi ci si aspettava maggiore sostanziosità di contenuti e di sapori. Voluminoso il dolce di mascarpone su un letto di gianduia. La serata, che si era aperta con la presentazione del neo Accademico Severino Albonetti, si è conclusa con il plauso al personale di sala, alla brigata di cucina e al gestore Franco Montevicchi, cui è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.

LUGO DI ROMAGNA
26 febbraio 2015

Ristorante "Maneggio" di Simonetta Leoni, in cucina Simonetta Leoni. ●Via Argine destro Lamone, Ravenna; ☎0544/417496, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di spinacini con uova e tartufo e fiore di zucca ripieno; cappellacci ripieni di erbe e ricotta conditi con carciofi e pecorino; tagliata al rosmarino con patate al forno; dolci a scelta tra: zuppa inglese, tiramisù, gelato, crostata, pere con cioccolato, ciambella con crema.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2011 (Cantine Villa Sala); Prosecco superiore millesimato; Sangiovese Ordellafo 2013 (Calonga di Forlì).

Commenti: Piacevole serata, con gli Accademici quasi al completo. Il menu proposto era composto dai piatti più conosciuti del ristorante. La qua-

lità è risultata buona ma, a parere degli Accademici, è apparso un po' elevato il prezzo in relazione ai piatti, al luogo, al servizio e al territorio.

MODENA
2 marzo 2015

Ristorante "La Nunziadeina a Santa Maria fuori le mura" della famiglia Mattioli. ●Via Vittorio Veneto 95, Nantola (Modena); ☎059/410115; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,43; prezzo 40 €.

Le vivande servite: polentina con fonduta al parmigiano reggiano e cotichino di Regnani; insalatina tiepida di cappone con uvetta, pinoli ed emulsione di aceto balsamico; zite con ragù di salsiccia e a richiesta pisellini in umido; gran carrello dei bolliti; salsa verde cruda e cotta, mostarde, purè, fagioloni, cipolline all'aceto balsamico, caponata; buffet di dolci della Rina.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara "Rito" (Cantina Zucchi); Prosecco spumante superiore Docg extra dry (Bellenda Miraval).

Commenti: Non tragga in inganno la data di recente fondazione; la Delegazione ha voluto verificare la rinascita di un riferimento storico della ristorazione modenese. Nel 1925, Annunciata, dopo aver gestito un caseificio, apre un negozio di generi alimentari che presto si trasforma in trattoria, poi per 4 generazioni, fino al 2002, è stato un ristorante di grande successo. Chiuso alla morte di Guido, oggi la nipote Rina, che già lavorava nella cucina, riprende l'attività di famiglia nello storico scenario della medievale chiesa di Santa Maria fuori le mura, già trasformata 30 anni or sono in ristorante e ora ulteriormente rinnovata. La serata, all'insegna della cucina tradizionale, è stata un successo, con le zite al ragù di salsiccia e il suntuoso carrello dei bolliti grandi protagonisti. In tutti i piatti era presente la cucina "di casa", semplice ma perfetta nella scelta di ingredienti di alta qualità. Buono il servizio gestito dalle nuove generazioni della famiglia; molto corretto il rapporto qualità-prezzo.

PARMA
23 febbraio 2015

Ristorante "Antichi sapori", in cucina Davide Censi. ●Località Gaione,

Strada Montanara 318, Parma; ☎0521/648165; info@cucina.parmigiana.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio insufficiente; ferie 1°-21 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,22; prezzo 35 €.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma; culatello di Zibello; salame di Felino; parmigiano reggiano delle vacche rosse; tortelli d'erbetta; tortelli di zucca; punta di vitello al forno (picaia) con patate; torta sbrisolona.

I vini in tavola: Lambrusco Nebbia e Sabbia.

Commenti: La Delegazione si è riunita per l'assemblea annuale presso questa trattoria, posta lungo la strada diretta da Parma a Felino, che costeggia la riva orientale del torrente Baganza. Il Simposiarca della serata, dedicata a relazioni sulle attività della Delegazione, è stato Luigi Ampolini. Per l'occasione è stato scelto un menu a base di piatti di storica parmigianità, come i tortelli d'erbetta, che si tramanda fossero stati preparati per festeggiare l'architetto e scultore Benedetto Antelami (1150-1230) - che nel 1196 aveva iniziato i lavori del Battistero di Parma - o in alternativa fossero stati offerti dall'Antelami per festeggiare i propri capomastri. Tradizionalmente sono il piatto della vigilia di San Giovanni (la notte del 23 giugno).

PARMA-BASSA PARMENSE
7 febbraio 2015

Trattoria "Antica Rocca" di Rossella Pirani. ●San Quirico di Trecasali - Sissa, San Quirico (Parma); ☎0521/878164; anticarocca@hotmail.it; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: torta frita e spalla cotta di San Secondo con salumi misti della bassa; risotto con salmone e Lambrusco; mariola e purè; torta sbrisolona e crostata alla frutta.

I vini in tavola: Malvasia secca di Bacedasco; Lambrusco; Moscato (entrambi Cantina Bergamaschi).

Commenti: L'osteria si trova nel cuore della Bassa Parmense, ai piedi dell'argine del Taro e all'ombra del campanile della chiesetta di San Quirico, ricordando così le atmosfere di quel "Mondo Piccolo" caro a Guareschi. La brava Rossella Pirani ha proposto piatti del territorio, come il risotto al Lambrusco e la mariola, tipici in que-

sto periodo dell'anno. Giulio Dall'Olio, Simposiarca, ha illustrato con maestria e competenza le ricette e i vini. Molto apprezzati dagli Accademici sono stati i salumi e la spalla, gustati con un'ottima torta frita. Il Delegato ha sviluppato il tema della serata riferito alla preparazione della mariola e dei cotichini; ha poi concluso esaminando con lo chef Rossella le ricette proposte, invitandola a proseguire nel percorso intrapreso e le ha donato alcune pubblicazioni dell'Accademia.



TOSCANA

EMPOLI
11 febbraio 2015

Ristorante "Il Tegolo" di Vittorio Lappolla. ●Via di Corliano 16, Cerreto Guidi (Firenze); ☎0571/559038; commerciale@iltegolo.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,94; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti con fegatini e funghi; crostone di fagioli con cavolo nero; vellutata alla zucca gialla e tagliatelle al coniglio; anatra in umido con erbe saltate e patate arrosto; cantuccini al Vinsanto; crostata alla marmellata e torta di cioccolato con pere e noci.

I vini in tavola: Rosso; Chianti classico riserva (entrambi fattoria di Corliano); Vinsanto (fattoria di Montellori).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalla Simposiarca Ilaria Lotti. Fra le vivande servite, sono stati apprezzati l'antipasto e in modo particolare i dolci. Il cuoco, Mauro Palatresi, ex storico macellaio di Cerreto Guidi, mantiene all'interno del ristorante una vera e propria macelleria, servendo alla clientela i piatti della migliore tradizione toscana. Ilaria Lotti, come ormai consuetudine della Delegazione, ha illustrato il libro *La cucina del buon gusto* di Simonetta Agnello Hornby e di Maria Rosario Lazzati. Presente alla serata Paolo Gazzarrini, noto pasticciere di



TOSCANA segue



San Miniato, e gestore di un locale dove, da cinque generazioni, si può gustare il famoso cantuccio di Federigo. La serata è risultata ben organizzata e molto piacevole.

FIRENZE PITTI 10 marzo 2015

Ristorante "Convivium" di Convivium, in cucina Beatrice Segoni. ●Viale Europa 4/6, Firenze; ☎055/6802482; info@conviviumfirenze.it, www.conviviumfirenze.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: catalana di foie gras; millefoglie di pan di banana con terrina e patanegra; mezzelune di cinghiale in dolce e forte con fonduta di croccolo; guancetta di vitello con pera coscia al vino e purè; trilogia di cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco rosé di Modena spumante Doc (Cantina della Volta, Bomporto); Isole e Olena Chianti classico 2012, (Isole e Olena, Barberino Val d'Elsa); Moscato Ca d'Gal Lumine (Ca d'Gal, Santo Stefano Belbo).

Commenti: Dopo un'attenta ristrutturazione, soprattutto negli spazi, con una bellissima cucina a vista che accoglie gli ospiti, il "Convivium" si ripresenta al pubblico fiorentino con una nuova proprietà e un nuovo chef. A dirigere la brigata di cucina, Beatrice Segoni, ormai da più di dieci anni stabilitasi a Firenze. Apprezzatissima la guancetta di vitello e molto buone le mezzelune di cinghiale. Qualche imperfezione riscontrata sulla catalana di foie gras. Ottimo il dolce, che riporta ai tempi passati con il panino alla Nutella, il cre-

mino e la caramella mou. Buoni gli abbinamenti dei vini.

LIVORNO 26 febbraio 2015

Ristorante "In Vernice" di Pietro Gentini e Claudio Corrieri. ●Via Sproni 32, Livorno; ☎0586/219546, cell. 335/6653080; iabellalazzerinidenchi@yahoo.it; coperti 50. ●Parcheggio vicino, a pagamento; ferie dal 15 giugno al 15 settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,97; prezzo 35 €.

Le vivande servite: mini tramezzino pane e torta di ceci; flan di cardo con fonduta; battuta di carne cruda al coltello; tortello di melanzane, ricotta, bufala con salsa di pomodoro e pesto leggero; millefoglie di polenta e salsiccia con crema di patate; gnudi (ravioli) di ricotta e spinaci con burro, salvia e lardo di Colonnata; spaghetti alla chitarra al farro, fatti in casa con stinco stufato, cime di rapa e nocciole; petto di anatra rosa, cipolle caramellate e salsa alla senape Dijon; tagliata di vitello fassone con crema al tartufo e patate; mini dolcetto alla mela verde; cialda croccante, ricotta dolce con zuppeta di pere alla cannella.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba di Serralunga d'Alba, 2013; Prosecco extra dry (Lamberti di Treviso).

Commenti: Particolarmente piacevole la serata trascorsa dai numerosi Accademici, con i loro amici e familiari, nel caratteristico locale dove sono stati graditi ospiti il Coordinatore Territoriale Franco Milli e il Consulatore nazionale Franco Cocco. Elogiata la scelta del locale su iniziativa del Simposiarca Fabrizio Mascitelli, come espresso a nome di tutti dal Delegato Sergio Gristina, che ha sottolineato,

in particolare, la varietà e la pregevole inconsueta qualità degli antipasti, degli spaghetti alla chitarra al farro e del petto di anatra rosa, oltre alla cialda croccante con ricotta dolce. Nel corso della riunione conviviale, il neo Accademico Mario Di Stefano ha tenuto un'applaudita conversazione su una delle atmosfere de *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, quella della gastronomia, vista anche in relazione all'epoca e all'eco riflessa nel costume alimentare attuale.

MAREMMA-GROSSETO 27 febbraio 2015

Trattoria "Franco e Silvana" di Alessandro Addino. ●Via Scansanese 9, Bivio di Montorgiali (Grosseto); ☎0564/580214; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: antipasti misti di mare; tagliatelle con ordinali, radicchio rosso e vongole; frittura di paranza calamari e gamberetti; mousse di ricotta con miele e pinoli.

I vini in tavola: Scantianum Vermentino Igt; Roggiano Morellino di Scansano Docg (entrambi Vignaioli, Morellino di Scansano).

Commenti: La trattoria, ubicata al bivio di Montorgiali, tra Grosseto e Scansano, è ricavata da un vecchio bar-alimentari; il locale è dignitoso e si presenta come un punto di sosta per il ristoro. Il gestore Franco, dopo varie esperienze nella ristorazione, nel 1985 si è trasferito in Maremma e ha aperto questo locale proponendo portate a base di pesce, frutto della sua passione per il mare e per la sua terra di origine: la Calabria. L'atmosfera, semplice ma familiare, ha fatto da cornice alla degustazione di un menu a base di pesce fresco della costa, scelto dal Simposiarca, il Delegato Gianemilio Franchini, e dalla cuoca signora Silvana. Le portate sono state molto apprezzate dagli Accademici e dagli ospiti, perché semplici ma accurate, in particolar modo gli antipasti e la frittura. La serata è risultata piacevole.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 26 febbraio 2015

Ristorante "Meucci" di Luna Bianca snc di Bindi e Lupori. ●Via Giacomo Matteotti 79, Ponte Buggianese (Pistoia); ☎0572/635017, anche fax; in-

fo@ristorantealbergomeucci.it, www.ristorantealbergomeucci.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie da stabilire; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto ai frutti di mare; filetti di branzino in cottura sottovuoto con verdurine; gelato con frutti di bosco caldi.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino di Luni (Lunae).

Commenti: Riunione conviviale quarresimale per data e menu, ma non di penitenza, in questo locale in cui la Delegazione è tornata volentieri per iniziativa del Simposiarca Pino Patani. Atmosfera piacevolmente amichevole nella sala riservata, in ambiente tradizionale. Il menu è stato di generale soddisfazione, scarno nei numeri ma di sostanzioso e pregevole contenuto, da tutti elogiato. Assai apprezzato il risotto di mare, ma soprattutto il branzino, valorizzato dalla cottura sottovuoto. Adeguato il vino. Una serata piacevole, che ha confermato il giudizio positivo sul locale. Al termine, il Delegato Alessandro Giovanni, nel salutare gli Accademici, ha ricordato che la Delegazione ricorderà il 750° anniversario della nascita di Dante Alighieri con un'iniziativa straordinaria.

SIENA 20 febbraio 2015

Ristorante "da Enzo" di Enzo Parri, in cucina Enzo Parri. ●Via Camollia 49, Siena; ☎0577/281277; enzosienna82@gmail.com, www.daenzo.net; coperti 45. ●Parcheggio zona pedonale; ferie da stabilire; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con polentina, baccalà e tartufi; polenta incatenata; fiocchi di polenta gratinata con parmigiano e ragù di chianina a coltello; baccalà con patate e polenta; ricciarelo caldo con crema all'amaretto.

I vini in tavola: Rosato del Veneto; Chianti Colli Senesi.

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata ad una delle tradizioni culinarie italiane, la polenta, elemento presente in molte cucine regionali e oggetto di interessanti interpretazioni anche in territorio senese. I numerosi Accademici hanno



molto apprezzata la polenta incatenata, piatto tipico della Lunigiana, riportato anche nel libro di Pellegrino Artusi.

SIENA VALDELSA

18 marzo 2015

Ristorante "Alcide" della famiglia Ancillotti. ●Viale Marconi 67, Poggibonsi (Siena); ☎0577/937501, fax 0577/981729; coperti 500. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 25 al 31 luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo 35 €.

Le vivande servite: involtino di pesce spada affumicato con finocchi, arancia e olive; tartare di spigola con brunoise di ravanelli e semi di papavero; piccolo strudel con gamberi freschi e broccoli; riso Carnaroli alle erbe, con bocconcini di pescatrice e frutti di mare; ricciola alla piastra con carciofi e patate; sorbetto agli agrumi.

I vini in tavola: Moon Lite Toscana Igt 2014 (Rocca delle Macie); Müller Thurgau Doc 2013 (Kettmeir); Sauvignon Blanc Doc 2013 (Bosco del Merlo).

Commenti: In questo storico locale, la sesta generazione della famiglia Ancillotti mantiene un elevato livello di ristorazione offrendo, con il giovane ma esperto chef Giacomo Cappucci, discendente del mitico Alcide, una riuscita rivisitazione in chiave moderna di tradizionali portate di pesce. Particolarmente apprezzati gli squisiti antipasti e l'ottimo risotto. Attento e puntuale il servizio. Durante la riunione conviviale, il Delegato Alessandro Tamagnini ha annunciato l'istituzione di un premio da assegnare annualmente all'allievo più meritevole dell'Istituto Professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di San Gimignano, facente parte dell'Istituto di Istruzione Superiore "Ricasoli".

VALDARNO ARETINO

24 febbraio 2015

Ristorante "Da Giovannino" di Francesca Guerrera, in cucina Meri Balsimelli. ●Piazza della Libertà 24, San Giovanni Valdarno (Arezzo); ☎055/9110575; info@ristorante-dagiovannino.it, www.ristorante-dagiovannino.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: stuzzichini di pizzette e focaccine al rosmarino; crostini toscani e ribollita con cavolo nero; ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci al sugo di chianina; arrosto misto allo spiedo, cotto al fuoco di legna; salsicce di maiale nostrale con fagioli zolfini della penna all'uccelletto: schiacciata alla fiorentina con crema chantilly.

I vini in tavola: 14 ottobre, Oltrepò pavese 2012 (Fattoria Olmo Antico); Subazio, rosso di Montepulciano 2012 (M. Antinori Fattoria la Braccasca); Bruciato, Bolgheri 2012 (M. Antinori Fattoria Guado al Tasso); Vinsanto toscano.

Commenti: Il ristorante, nel pieno centro storico, è gestito dalla giovane Francesca Guerrera, che ha proposto una cena del territorio curata dalla madre, lo chef Meri Balsimelli. I piatti sono stati tutti graditi dagli Accademici, in particolar modo l'arrosto e le salsicce con contorno di fagioli zolfini. Nel mezzo della cena, il Delegato Roberto Vasarri ha presentato un nuovo Consultore della Delegazione, l'Accademico Andrea Buset, che ricoprirà l'incarico di Tesoriere. Al termine della bella serata, sulla quale l'emittente televisiva Tv1 ha realizzato un servizio giornalistico, il Delegato ha consegnato il guidoncino dell'Accademia allo chef.

VALDELSA FIORENTINA

11 marzo 2015

Ristorante "La Fonte" di Silvia e Luigi, in cucina Silvia. ●Via Lucignano 15, Montespertoli (Firenze); ☎0571/609514, cell. 335/6954467; info@ristorantela-fonte.it, www.ristorantela-fonte.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: patè di ceci; crezioni con bieta e garam masala; shio kombu con alghe kombu e ginger; riso Basmati con porri e funghi; involtino di tempeh con verdure; scaloppine di seitan con cipolle; croccante di mele con panna di soia. Sidro di mele.

I vini in tavola: Vino del poggio.

Commenti: Serata conviviale della cultura all'insegna della "tendenza". I Simposiarchi Eugenio Manganelli e Alessandro Ciampalini hanno abilmente e simpaticamente coniugato cultura dell'alimentazione e salute, insieme alle ultime tendenze culinarie che cercano di indirizzare i nostri gusti verso una cucina diversa ma tendenzialmente salutistica, innovativa e, perché no, anche di moda, che è quella vegetariana-vegana. La relazione dei Simposiarchi si è sviluppata sull'utilizzo di alimenti antiossidanti e sull'equilibrio acido-base del nostro organismo. Pareri discordanti sui piatti degustati. Serata allietata dall'ingresso di tre nuove Accademiche: Gloria Pampaloni, Grazia Fontanelli e Paola Ciampoli.

VERSILIA STORICA

21 febbraio 2015

Ristorante "Hostaria da Demè" di Demetrio e Luigi Ulivi. ●Località Vallecchia, Pietrasanta (Lucca); ☎0584/757011, coperti 25+55 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì (in inverno); sempre a pranzo (luglio e agosto). ●Valutazione 8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: antipasto misto e crostini; tordelli e maccheroni casalinghi di Demè; pollo e coniglio fritto; rosticciana in umido con olive; patate arrosto e verdure fritte; torta di mele e pere al cioccolato.

I vini in tavola: Rosso (De Santi); Il Poggio (Barsottini); Bianco (De Santi).

Commenti: La Delegazione ha risposto numerosa alla cena organizzata dalla Simposiarca Veronica Baldi Galeni, concordata con Demetrio Ulivi e suo figlio Luigi, gestori del ristorante dal 1997. L'Hostaria è la classica trattoria tipica di campagna, che mantiene da anni le tradizioni del paese, con un'ottima qualità in un ambiente accogliente e familiare. La Delegazione, con voto molto soddisfacente, ha voluto premiare l'attenzione ai prodotti tipici di un menu del territorio e della tradizione. Molto apprezzati i noti tordelli, che rappresentano un

punto di eccellenza del locale, e la rosticciana in umido. Una serata davvero piacevole, in piena armonia e nel rispetto della convivialità; per l'occasione, la Delegata Anna Ricci e gli Accademici hanno festeggiato il compleanno di Eugenio Tinghi, brindando a lui e alla stessa Accademia. Buoni i vini in abbinamento, servizio attento e cordiale.

VOLTERRA

10 febbraio 2015

Ristorante "La Pace", in cucina Monica Dominici. ●Via Don Minzoni 3, Volterra (Pisa); ☎0588/86511, cell. 348/0364330; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: raviolo alla farina di castagne e salsa rustica; raviolo classico con ragu di chianina; ribollita toscana con cavolo nero; rotolini farciti di cinta senese; tegamaccio degli Etruschi con manzo e zafferano; tortino di verdure; pere caramellate al Porto con crema calda e cialda.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Il locale esiste dal 1600 e questa gestione risale al 1939. La riunione conviviale è stata piacevolissima e vivacizzata dalle descrizioni dei piatti tipici toscani effettuate dal gestore.

VOLTERRA

28 febbraio 2015

Ristorante "Don Beta", in cucina Mirco Dipaolantonio. ●Via Matteotti 39, Volterra (Pisa); ☎0588/86730, fax 0588/90491; info@donbeta.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di ceci; crostini di fegatini; frittelle d'erba; zuppa di legumi; raviolone di ricotta e spinaci con salsa di zucca; porchetta di maiale; ceci; piselli; frittelle di riso.

I vini in tavola: Vini del Podere la Regola.

Commenti: Il pranzo era ispirato al Medioevo e ai piatti molto graditi a Ciaccio dell'Anguillara su cui era stata tenuta la *lectio magistralis* del professor Marino Alberto Balducci nella



TOSCANA segue

Sala del Maggior Consiglio del Comune di Volterra. Sono stati usati ingredienti locali, comprese le erbe di campo. La riunione conviviale si è chiusa con i complimenti del Sindaco per l'Accademia come Istituzione culturale di riferimento per la città, e con una serie di interessanti considerazioni da parte del Consultore nazionale Franco Cocco.



MARCHE

ANCONA
20 febbraio 2015

Osteria "I Spiazzi" di Claudia ed Elisabetta Falleroni. ●Piazza Nova 8, Jesi (Ancona); ☎0731/215961, anche fax; info@osteriaspiazzi.com; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo e il martedì in inverno. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: olio di leccino, burro salato all'erba cipollina e mousse di legumi, mousse di ciau-scolo; risotto tre cereali con erbe aromatiche e lardo; coniglio in porchetta; brasato di carne marchigiana (manzetta 12 mesi); polenta e patate al forno; gelato cannella e peperoncino; biscottini "I Spiazzi".

I vini in tavola: Franciacorta Saten (Montedelma); Verdicchio Doc dei Castelli di Jesi classico superiore riserva Stefano Antonucci (Cantina Santa Barbara); Rosso Piceno superiore Podere 72 (Podere San Lazzaro); Passito "Cingulum" (Colognola).

Commenti: Claudia in cucina, ed Elisabetta in sala e ai vini, hanno sicuramente fornito una buona prova. Antipasti eccellenti per originalità e qualità e il superlativo risotto hanno avviato la serata con i vini eccellenti e abbinamenti perfetti. Il brasato, ben eseguito con l'ottimo Rosso Piceno, servito in abbinamento, è stato molto apprezzato. Il coniglio ha avuto delle osservazioni a causa della diversa cottura riscontrata nelle parti servite, di ottimo sapore comunque, con prevalenza della delicatezza degli odori utilizzati. Il gelato è stato molto originale e gustoso, come gustosi sono

stati i biscottini. Eccetto la sfumatura della cottura del coniglio, piatto forte della trattoria, il tutto è stato positivo e una nota particolare va ai vini, scelti con sapienza, nonché al servizio, che, in un ambiente abbastanza ristretto, si è districato molto bene. Atmosfera gioiosa e spensierata, in cui non è mancato l'aspetto culturale a cura del Delegato.

MACERATA
28 febbraio 2015

Ristorante "Torre" di Sara Gallucci, in cucina Gabriella e Sara Gallucci. ●Via De Guarutti 1, Sant'Angelo in Pontano (Macerata); ☎0733/661277; ristorante@torre@virgilio.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie dal 10 al 30 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza con grasselli; colombacci con lenticchie; polenta in bianco con tordi; pappardelle con ragù di lepore; lepore in salmi; cicoria di campagna ripassata in padella; tordi allo spiedo con patate arrosto.

I vini in tavola: Querciantica Lacrima di Morro d'Alba; Brecciarolo gold Rosso Piceno superiore (entrambi Velenosi); Vino cotto di Loro Piceno (Giordano Pazzarelli).

Commenti: "Selvaggina da piuma e da pelo" era il tema della riunione conviviale. Tutte le pietanze sono state apprezzate ma autentico successo hanno avuto la polenta con i tordi e i tordi allo spiedo. Sapiente l'abbinamento con i vini dell'azienda Velenosi. Efficiente e rispettoso dei tempi il servizio ai tavoli. Il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini e il Direttore del Centro Studi Mar-

che Pierniggiorgio Angelini si sono complimentati sia con la cuoca Sara Gallucci sia con il Simposiarca Gianni Cammertoni, per aver fatto gustare squisiti piatti di selvaggina. Ospiti graditi, due postulanti: il Vice Sindaco di Sant'Angelo, Fiorella Sposetti, e l'avvocato Bruno Mandrelli. Al ristorante sono stati donati il piatto in ceramica 2015 dell'Accademia e una vetrofania.

PESARO-URBINO
21 febbraio 2015

Ristorante "Il Galeone" di Marco Vegliò, in cucina Marco Vegliò. ●Piazzale Amendola 2, Fano (Pesaro-Urbino); ☎0721/823146, anche fax, cell. 347/9383785; ilgaleonemv@libero.it, www.ilgaleone.net; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni dopo l'Epifania; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mazzancolle al vapore; insalata di finocchi e arance; sardoncini marinati; razza con crema di peperoni; insalatina di polpo e patate; risotto Carnaroli "Acquerello" ai frutti di mare; brodetto del Galeone; sorbetti; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Macrina 2013 (Cantina Garofoli).

Commenti: Il Simposiarca, Alberto Saragoni Lunghi, ha stupito i commensali nella composizione del menu. Lodevoli gli antipasti, garanzia di freschezza e qualità; perfetta la cottura del risotto ai frutti di mare e raffinato al gusto; gradevolissimo il brodetto di pesce, piatto centrale della riunione conviviale, tipicità di punta della tradizione fanese. Invero, lo chef Marco Vegliò, fedele interprete dell'antica cucina marinara del terri-

torio, caratterizzata da un'impronta personale, ha vinto numerosi premi, tra cui il "premio Perini" conferitogli dalle Delegazioni delle Marche, come miglior brodetto della regione. Serata conviviale altamente propositiva sul piano culturale, con la presenza del giornalista e scrittore dottor Davide Eusebi che, con un'appassionante relazione, ha presentato l'ultimo suo libro di successo *Le Buone Marche - Ritratti eccellenti di una regione da gustare*.



UMBRIA

FOLIGNO
5 marzo 2015

Ristorante "Bellavita" dell'hotel "Le Colombari" della famiglia Pizzi. ●Via Casale Elvira 2/a, Foligno (Perugia); ☎0742/67325, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente. ●Valutazione 6; prezzo 35 €.

Le vivande servite: piccola torta di patate e cicoria con guanciale appassito e popcorn di lenticchie; riso Carnaroli con zucca, mantecato al parmigiano reggiano e polvere di amaretto; hamburger di iberico alla brace con provola affumicata, salsa barbecue, cipollotto con chips, misticanza e pane artigianale; semifreddo all'amaretto con ganache al cioccolato e arachidi salate.

I vini in tavola: Charnat Lungo di Verdicchio di Jesi (Borci); Merlot di Orvieto (Cardeto); Trebbiano Spoletino (Jucundis).

Commenti: Ambiente moderno, elegante, raffinato quello del ristorante modaiolo, frequentato da clientela giovanile, che deve sicuramente crescere dal punto di vista gastronomico, perché la proposta è sembrata più tendente a stupire che non a puntare sulla qualità e sulla sostanza: il popcorn di lenticchie, la polvere di amaretto, le arachidi salate sul semifreddo ne sono la traduzione. I vini, proposti dallo chef, hanno lasciato a desiderare, tranne forse per il Verdicchio, di buona beva. Discreto il dolce. Molti Accademici hanno concordato su una battuta: è un lo-





cale dove non si va per mangiare, ma anche... per mangiare...!

TERNI

25 febbraio 2015

Ristorante "MET Bistrot" di Claudio Sidoti e Francesco Copparoni, in cucina Francesco Copparoni e Claudio Sidoti. ●Via Armellini 1, Terni; ☎0744/422520, cell. 328/4113039; metbistrot@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: giardinetto di verdure in bagna cauda, guanciaie fonde con olio extravergine d'oliva "Principe di Mascio"; bucatini aglio, olio e peperoncino; bollito misto con olio extravergine d'oliva "Poggio Amante"; salse in accompagnamento (salsa rossa, salsa verde, maionese, sale nero di Cipro); insalata d'arance e torta "ma chère" con olio extravergine d'oliva "Bartolomei-Selezione pregiata".

I vini in tavola: Bi Fri bianco dell'Emilia 2014; Lambrusco di Sorbara 2014 (entrambi Podere Il Saliceto, Campogalliano); Porto "Adriano" Reserva (Ramos Pinto Vila Nova de Gaia, Portugal).

Commenti: "L'olio d'oliva è un alimento antichissimo con qualità di spazio-età che appena ora la scienza sta iniziando a capire". Pilotati su questa strada dal maestro Maurizio Liorini, agronomo ed esperto assaggiatore, che è riuscito a reperire anche tre splendidi oli umbri annata 2014, abbinati dallo chef Francesco ai piatti selezionati dai Simposiari Gianpiero Benedetti e Michele. Giardinetto di verdure (cottura al punto

giusto, colori brillanti e giusta consistenza in bocca) su bagna cauda delicata e non aggressiva. Semplici, e per questo particolarmente gustati, i bucatini aglio, olio e peperoncino. Il miglior condimento al bollito? Un ottimo olio! Ottima anche la salsa verde e particolare il sale nero di Cipro. Buono l'abbinamento dei vini scelti e illustrati dal sommelier Andrea Barbaccia: semplici ma con efficace effetto pulente grazie alle bollicine.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

28 febbraio 2015

Ristorante "Trattoria Lea" di Cristiano e Marco Cuccarini. ●Via S. Florido 38, Città di Castello (Perugia); ☎075/8521678, anche fax, cell. 328/7278290; trattoria-lea@libero.it; coperti 65. ●Parcheggio comodo, nelle vicinanze; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: crostini assortiti; coratella di agnello servita con ciaccia sul "panaro"; gnocchetti e ravioli conditi con tartufo nero profumato; piccione in arrosto morto sul tegame; mazzafegati alla griglia, misiticanza di rapi, bietole e cavolo; frittura di gobbi e carciofi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Cantina Bottega); Rosso di Montefalco (Cantina Caprai); Moscato Dop Pantelleria (Cantina Pellegriano).

Commenti: Riunione conviviale dedicata alle "Buone Tavole della Tradizione". Il Simposiarca Gianfranco Ciabocchi ha svolto un commento accurato ai piatti, ricordando la loro tradizione umbra e le innovazioni che hanno avuto nel tempo. Consenso unanime per la coratella di agnello, per gli gnocchetti e i ravioli "particolari", per il piccione; giudizi diversi

per i "mazzafegati", dal gusto forte e speziato. Ottimo l'abbinamento con i vini e particolare gradimento per il Rosso Sagrantino. La riunione conviviale si è onorata dell'intervento dell'Accademico Augusto Verando Tocci, Direttore del Centro Sperimentale di Tartuficoltura S. Angelo in Vado, con un particolare commento sui tartufi serviti nel corso della serata: neri profumati "umbri", della cui coltivazione Tocci è riconosciuto il massimo esperto mondiale. Infine, sono stati chiamati gli chef Marco e Cristiano Cuccarini ed è stato loro tributato il meritato plauso.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)

22 febbraio 2015

Ristorante "Le Antiche Vasche" della Società Pompeo Turistica srl. ●Via Casilina km 7, Ferentino (Frosinone); ☎0775/246361; coperti 100/120. ●Parcheggio incustodito; ferie periodo natalizio. ●Valutazione 7,66; prezzo 40 €.

Le vivande servite: vellutata di porro e patate con crostini di pane saporiti; lasagnetta croccante con ragù di carni bianche, sfoglie di carciofo violetto e fondata al gran cacio; faraona alla birra bionda artigianale con funghi champignon e verza brasata alla pancetta; semifreddo al croccante di mandorle con panatura alla granella di pistacchio; piccola pasticceria; ciambella dolce tradizionale con crema e amarena.

I vini in tavola: Prosecco Prestige (Zonin); Antinoo (Casale del Giglio); Cosmato 2012 (Coletti Conti).

Commenti: Un bell'incontro con tanti Accademici e tanti ospiti. Dopo un misurato e sobrio aperitivo, è stata servita una graditissima vellutata di porro e patate con crostini di pane. Bella a vedersi e buona al palato la lasagnetta croccante con ragù di carni bianche, carciofi e fondata di gran cacio. Infine, il buonissimo semifreddo al croccante di mandorle e pistacchio ha riscosso il massimo gradimento nella valutazione. Unico

appuntamento: ritardi in cucina! È stata accolta con simpatia la nuova Accademica Rosi Agostini ed è stato dato il benvenuto a Carmine Miele proveniente dalla Delegazione di Teramo. Un grazie affettuoso per questa riuscita riunione conviviale a Simonetta Fara, Simposiarca di turno.

CIVITAVECCHIA

20 febbraio 2015

Ristorante "Trattoria Piparò" di Nello Pernice. ●Via Zara 14, Civitavecchia (Roma); ☎0766/1894581; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di mare; pacchero al carciofo e calamaretti; risotto alla pescatora; filetto di spigola in crosta di patate; verdure saltate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco (Cantina Cento Corvi, Cerveteri).

Commenti: La serata è stata curata scrupolosamente dal Simposiarca Armando Di Giorgio. Il menu, proposto dallo chef, ha in parte avuto una buona valutazione, soprattutto per il filetto di spigola in crosta di patate, cotto nei tempi giusti in modo da gustare la freschezza del pesce. Buono anche il riso alla pescatora, mentre i paccheri al carciofo sono stati tolti dalla cottura troppo presto, presentandosi quasi crudi al palato con vero danno al buon condimento. Il prezzo, secondo il giudizio degli Accademici, non era nel giusto rapporto, considerando un'apparecchiatura con tovaglie e tovaglioli di carta e soprattutto il vino presentato sfuso in brocca. La valutazione è stata anche abbondante.

LATINA

27 febbraio 2015

Ristorante "Cincinnato Agriturismo" di Marco Morico. ●Via Stozza 3, Cori (Latina); ☎cell. 333/5895118; agriturismo@cincinnato.it, www.cincinnato.it; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura da lunedì a giovedì, sempre a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salumi e formaggi locali, verdure miste, fritti di stagione; gnocchetti di pane con vellutata di ceci, broccoli e rosmarino; ravioli di ricotta con cacio, pepe, noci e mentuccia; baccalà con crema di



LAZIO segue

patate, olive itrane al finocchietto e pomodorini; petto di faraona con pancetta, castagne e carote al peperoncino; mousse di mascarpone e Solina con frutti di bosco; zuppa inglese caramellata.

I vini in tavola: Brut spumante di Bellone; Castore Igt 2013; Pozzodorico Igt 2012; Nero Buono Igt rosso 2011; Solina- vendemmia tardiva (tutti di Cincinnato, Cori).

Commenti: Per iniziativa dell'Accademico Pietro Bianchi, la Delegazione ha organizzato la visita al nuovo agriturismo realizzato dalla Cooperativa Vinicola Cincinnato. L'agriturismo è sorto con la finalità di far degustare ai clienti i vini della Cincinnato abbinandoli ai vari piatti preparati dallo chef Marco Morico. Le portate servite hanno come elementi di base gli ingredienti della cucina di tradizione, elaborati con preparazione di tipo moderno e presentati in modo raffinato. Unanime l'apprezzamento degli Accademici per la gastronomia, i vini, il servizio e l'ambiente.

ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
18 febbraio 2015

Ristorante "Claire Bistrot" di Chiara Sansoni. ●Piazza dei Carracci 4, Roma; ☎06/3223835; coperti 30-35. ●Parcheggio in piazza; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: millefoglie di pesce spada marinato e pane croccante, cocotte di spinaci in agrodolce, gamberi e mozzarella, diamanti bonbon di spigola con gelatina d'acqua di pomodoro, vellutata di fave con uovo poché e bacon croccante; spaghetti vongole

maison; linguine con rana pescatrice e pistacchi; cappellacci ripieni di manzo e ricotta con noci su soffice di zucchine; tonnellari al ragù di agnello e morbidi peperoni; orata alla piastra con carciofi e finocchi; rombo con panure alle erbe, cannellini e pomodori fritti; tonno cremoso con balsamico e fragole; filetto di maiale in salsa e mini verdure; mousse al mascarpone con crumble di nocciole e fragole; assoluta di cioccolato; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Franciacorta Antica Fratta; Rosso Valtellina Mazer 2009 (Negri); Pecorino Marche Donna Argilla (Fiorano).

Commenti: La riunione della Consulta della Delegazione si è svolta presso il locale, di recente apertura (luglio 2014), di Chiara Sansoni; buona l'accoglienza, con personale cordiale e gradevole il menu preparato dal cuoco Matteo Fragiasso, giovane napoletano con esperienze acquisite in Francia e Inghilterra. Simpatica l'atmosfera interna, con arredamento moderno e quasi minimalista, in un ambiente raccolto; sulle pareti, in evidenza numerose varietà di vini e cucina in vista. Appreziate le pietanze, in particolare il millefoglie di pesce e i diamanti, le linguine e i cappellacci; un po' particolari gli spaghetti alle vongole con clorofilla di prezzemolo, l'orata e il filetto di maiale, la mousse e l'assoluta di cioccolato. Buono il rapporto qualità-prezzo.

VITERBO
25 febbraio 2015

Ristorante "Al Vecchio Orologio" di GUS.PI di Bianchini Paolo & C. sas. ●Via Orologio Vecchio 25, Viterbo; ☎335/337754; alvecchioorologio@gmail.com, www.alvecchioorologio.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto di prodotti locali; garganelli alla carbonara e carciofi; coniglio ripieno con patate viola locali; tiramisù ai pan di stelle.

I vini in tavola: Aleatico secco Matée; Aleatico dolce Butuni (Cantina Antonella Pacchiarotti, Grotte di Castrolibero).

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta il locale, caratteristico e sito nel centro storico di Viterbo da quasi mezzo secolo. L'esperienza è stata gradevole e apprezzata, piacevolmente arricchita dalla illustrazione dei vini della cantina da parte della produttrice, che ha invitato la Delegazione a visitare la sua azienda. Gradevole l'esperienza gastronomica; apprezzata la scelta di prodotti locali per l'antipasto e per il secondo, con stupore per le patate viola non conosciute come locali; inusuale il dolce per la presenza di noti biscotti al cioccolato che danno un particolare tono e carattere.



ABRUZZO

AVEZZANO
6 marzo 2015

Ristorante "Il Giardino Segreto" di Elvio Barbarossa e snc. ●Via Circonvallazione 15, Paterno di Avezzano (L'Aquila); ☎331/3974400; coperti 85. ●Parcheggio incustodito, ampio; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 25 €.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco millesimato e stuzzichini caldi; gnocchetti ai ceci; lasagna tradizionale; arista tonnata; patate al forno e insalata; cesti di frutta in festa; tiramisù della casa.

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



Commenti: Riunione conviviale vissuta insieme agli amici del Rotary Club e Rotaract di Avezzano, con un dosaggio culturale di forte spessore tenuto, nel corso della serata, dal Delegato Franco Santellocco Gargano, con gli interventi del Simposiarca Brizio Montinaro e di Tina Sucapane. Su tutti, il brillante relatore professor Ernesto Di Renzo (Ma il pane nero sa di amaro?). La cena della cultura è stata caratterizzata, tra amici e ospiti, da armonia e simpatia, in un ambiente sobrio e casalingo.

TERAMO
26 febbraio 2015

Ristorante "Wood" di Marco Befachia. ●Via Galileo Galilei, San Nicolò a Tordino (Teramo); ☎392/3959944; coperti 160. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: carpaccio di baccalà con pepe rosa e arancia; finger di baccalà con peperone, purea di patate e pesto; tapas di baccalà con frutta; millefoglie di baccalà con misto bosco; timballino di baccalà con ortica e passata di ceci; chitarri-na al sugo di baccalà; baccalà al forno con patate; sorbetto al limone; tagliata di frutta.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo 2013 (Cantina Nicodemi); Cerasuolo 2013 Tatà (Chiusa Grande).

Commenti: Ancora una volta, il baccalà è protagonista indiscusso di questa riunione conviviale, organizzata dall'Accademico Giandomenico Di Sante. Antipasti caldi e freddi hanno visto questo alimento, un tempo cibo povero, servito a mo' di raffinato carpaccio, con agrumi e pepe rosa, con frutti di bosco in una sorta di millefoglie, o in chiave moderna, in calde tapas. Anche il classico timballo teramano è stato rivisitato e condito con baccalà, ortiche e ammorbido da una purea di ceci (meglio se un po' più calda!). Ottimi i vini, in particolare il Trebbiano della Cantina Nicodemi. Una nota di plauso alla fantasia e





alle capacità del promettente chef Francesco Recchiuti.



MOLISE

TERMOLI

28 febbraio 2015

Ristorante "Don Giovanni" dei fratelli Di Renzo. ●Via Sannitica 20, Termoli (Campobasso); ☎0875/84643; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: ricotta e mozzarella di bufala Dop; pecorino di Capracotta; stracciata di Casacalenda; piccola selezione di formaggi piemontesi stagionati in foglie di castagno o vinacce di Barolo; composta di mirtillo e di cipolle rosse di Tropea; salsiccia piccante di Ururi; salsiccia di fegato di Guardiagrele; ventricina di Cupello; capocollo molisano; rigatoni casarecci con pesto di rucola, pecorino di fossa, scaglie di parmigiano e tartufo nero molisano; cube roll di vitello statunitense alla griglia; verdure di stagione saltate in padella e patate di Avezzano al forno; piccola pasticceria e biscottini secchi molisani.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Tintilia del Molise Doc; Pasito di Tintilia (Cantina Catabbo).

Commenti: Incontro molto partecipato e ben organizzato dall'Accademico Amoruso. Dotta e apprezzata la relazione, coadiuvata dalla proiezione di fotografie, sul tema "l'alimentazione nell'arte molisana", tenuta dall'ospite d'onore l'architetto Franco Valente che, da esperto di arte, architettura e urbanistica, ha affascinato col raccontare il passato e il presente di molte opere d'arte molisane, denunciando anche alcuni scempi. Ottima la selezione di antipasti, prodotti di nicchia provenienti quasi tutti da piccole realtà locali; molto buona la tagliata di cube roll di vitello statunitense servita su vassoi di pietra ollare. Indovinato l'abbinamento dell'ottima Tintilia, vino autoctono molisano. Poco appropriata la location, il soppalco riservato alla Delegazione era purtroppo angusto e so-

focante. Con un caloroso applauso, tributato allo chef e al maître e la consegna del guidoncino accademico, si è conclusa la piacevole riunione conviviale.



CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA

28 febbraio 2015

Ristorante "La Botte" di Marius Mario Maresca. ●Via Atigliana 25, Sorrento (Napoli); ☎081/8773089, cell. 338/5608185; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: bruschette varie; lasagna napoletana; fritto misto di carciofi violetti, cavolfiore, zucchine; zeppola con crema pasticciera e amarene.

I vini in tavola: Prosecco Borgo San Pietro Doc, Treviso; Falanghina Igt; Irpinia Aglianico 2012 (entrambi Cantina Borgotuffo, Grottolella).

Commenti: Nuova gestione, guidata dal valido cuoco Mario Maresca, che ha deciso di mettersi in proprio, gestendo insieme ai figli il locale appena rinnovato anche nel nome. La lasagna napoletana non fa parte del repertorio gastronomico della penisola, ma con le opportune indicazioni fornite dalla Simposiarca Giovanna D'Esposito, la pietanza, considerata



come primo e secondo piatto data la ricchezza del suo contenuto, è perfettamente riuscita, a giudicare dai lusinghieri commenti. Ottima anche la frittura di verdure di stagione e la dolce zeppola alla crema, in chiusura. Al termine della riunione conviviale, nell'augurare ai titolari un futuro professionale colmo di soddisfazioni, il Delegato ha fatto loro dono del piatto in silver dell'Accademia, a ricordo della simpatica cena.

SALERNO

23 febbraio 2015

Ristorante "Cotto e crudo" di DE. SA srl, in cucina Piero D'Elia. ●Piazza Flavio Gioia 8, Salerno; ☎089/5648167; info@cottoecrudosalerno.com, www.cottoecrudosalerno.com; coperti 28+25 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: biscotto di grano di Agerola in acquasale con pomodorini, alici di Cetara, olive nere di Gaeta e tonno rosso all'olio extravergine d'oliva; gamberi bianchi di paranza marinati su insalatina di rucola selvatica; paccheri di Gragnano alla ricciola del golfo; guazzetto di mare con pomodorino del piennolo e crostino di pane di Ricigliano; babà alla crema.

I vini in tavola: Corton 2005 Grand cru, Cuvée (Charlotte Dumay); Hospices de Beaune, Beaune 2004 Ier cru, Cuvée (Maurice Drouhin); Champagne brut Grand Cru (Fallet Prevostat).

Commenti: Il ristorante nasce nella centralissima e antica piazza di Salerno denominata "La Rotonda". Gestione condotta con notevole succes-

so, da anni, da due amici appassionati gastronomi: Alfonso Savastano e Piero D'Elia. Appreziate la genuinità dei prodotti, la freschezza del pescato e la ricercatezza delle pietanze ben presentate, con un servizio in sala veloce ed efficiente, curato personalmente dai due patron. Al termine della riunione conviviale, il Delegato ha ringraziato gli ospiti e gli Accademici. Particolari ringraziamenti sono stati rivolti a Mauro Scarlato che ha reso molto interessante la serata, offrendo i pregiati vini e soffermandosi di volta in volta sulle loro proprietà e caratteristiche. Ai ristoratori, come di consueto, è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA

BARI

22 marzo 2015

Ristorante "Tenuta Pinto" di Domenico Pinto. ●Via Chiancarelle 13, Contrada Brenca, Mola di Bari (Bari); ☎080/4737532, anche fax, cell. 340/7079205; www.tenutapinto.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: baccalà con sponzali, pomodoro secco in crosta di patate; funghi trifolati al pomodorino fiaschetto con peperone crusco; composta di peperoni piccanti sott'olio; capriata di cicorie e cicorie selvatiche; salumi della Valle d'Itria; pecorino e ricotta calda con mostarda di melanzane; cuzzitiello e lampascioni croccanti; pancotto secondo la tradizione contadina; orecchiette con pomodorino fresco e cime di rapa selvatiche; callariello di agnello con verdure campestri; calzoni dolci.

I vini in tavola: Vini delle Cantine Tormaresca.

Commenti: Un'antica casa rurale ristrutturata e trasformata in un'autentica attività di agriturismo, con confortevoli camere e il ristorante ricavato nelle originarie stalle. Autentica perché i prodotti serviti in tavola



PUGLIA segue

sono della zona o provengono dall'orto privato, e le vivande sanno esprimere il verace e convincente sapore delle tradizioni territoriali, come nel caso delle orecchiette con pomodoro fresco e cime di rapa selvatiche. Prima del pranzo, il Delegato Vincenzo Rizzi ha consegnato all'Accademico Gianfranco Camaggio il diploma per i venticinque anni di appartenenza alla Delegazione.

CASTEL DEL MONTE
19 febbraio 2015

Ristorante "Bacco" di Franco Ricatti. ●Piazza Marina 30, Barletta (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/334616, anche fax; info@ristorantebacco.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 20 giorni in agosto e la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo 70 €.

Le vivande servite: crostini e stuzzichini; schiacciata di orata e crostacei con crema di lenticchie e coratina di Andria; lasagnetta di verdure con ritagli di pesce e frutti di mare; fusilli con crema di noci, melanzane e ricotta; costolette di agnello con funghi porcini su fondo bruno con tartufo nero; sorbetto di limone e fragola con frutti di bosco freschi; sfogliatina di mele calde saltate al Calvados con crema chantilly; piccola pasticceria di mandorle.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Rovede Doc (Casalini); Terra Minuta 2013 Doc (Passalacqua); Negroamaro 2011 Doc (Tenute Carvinea); Passito di Moscato di Trani Doc (Pastore).

Commenti: Riuscitissima serata di avvio del nuovo anno accademico, con la cena in uno dei ristoranti più affermati e conosciuti della cucina pugliese a Barletta, con una lusinghiera partecipazione di Accademici.

Particolare significato ha avuto la presenza di Niny Vitti Daconto, per aver ravvivato così il ricordo di Michele, scomparso a fine dicembre del 2014, che per oltre 25 anni è stato parte attiva e determinante del prestigio della Delegazione. È seguita un'interessantissima relazione da parte del Simposiarca Ciccio Frezza su "Tartufo: un'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, con riferimento anche a quello prodotto nel nostro territorio", con tante curiosità. Particolarmente apprezzato e curato il menu da parte di Franco Ricatti, cui il Delegato ha consegnato il guidoncino, la vetrofania e la brochure dell'Accademia.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
15 febbraio 2015

Ristorante "Osteria Tancredi" della famiglia Tancredi, in cucina Adriana Florenzano e Giuseppe Tancredi. ●Via Salita Chiesa snc, Caselle in Pittari (Salerno); ☎0974/988618, cell. 349/1742021; angelo@fattoriatancredi.com, www.osteriatancredi.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie fine ottobre; giorno di chiusura mercoledì e sempre a pranzo in inverno eccetto il sabato e la domenica. ●Valutazione 8,81; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi di produzione propria, formaggi di Caselle, frittelle con semi di finocchio selvatico, zucca in agrodolce con aceto balsamico;



minestrina di verze, patate e lattuga; polpettine di pane e patate in latte di capra e scorzone cilentano; patate e pancetta fritte; verze in umido con salsiccia; frittatina di asparagi selvatici; ravioli di ricotta e prezzemolo con sugo al mascarpone e scorzone; fettucine fatte in casa con funghi porcini; cavatelli tirati sulla tavolera rigata con ragù di costine di maiale; spezzatino di filetto con piselli, cipolle e carote; chiacchiere con miele prodotto in fattoria; struffoli; canoli cilentani.

I vini in tavola: Aglianico in caraffa della casa.

Commenti: Angelo, quando non è in sala, è in fattoria a raccogliere i prodotti dell'orto che il fratello Giuseppe, con la guida della madre Adriana, trasformano in cucina in meravigliosi antipasti di verdura. Anche i salumi sono di Fattoria Tancredi e per questo motivo gli antipasti cambiano ogni giorno ma gli ingredienti sono rigorosamente a chilometro zero. I primi di pasta fresca, prodotta dalla madre ogni giorno, sono conditi a scelta del cliente con sughi semplici come la salsa di pomodoro o con ragù di castrato, di maiale o di manzo o ancora con sughi particolari con uso di scorzone nero invernale e porcini freschi. Oltre al maiale, si servono polli ruspanti e altri animali dell'aria. Dolci fatti in casa con marmellate, miele e frutta raccolta in podere. Un bel mangiare, insomma, con l'agronomo Angelo a dettare legge in sala e i familiari a preparare prelibatezze in cucina.

VULTURE
1° marzo 2015

Ristorante "D'Avalos" dei fratelli Gaetano e Antonio Spadone. ●Via delle Fornaci 21, Venosa (Potenza); ☎0972/374718, cell. 327/0515605; info@ristorantepizzeriaadavalos.it, www.ristorantepizzeriaadavalos.it; coperti 140. ●Parcheggio comodo, sufficiente, incustodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: carpaccio di pesce spada con gamberetti in salsa bianca; paccheri al sugo; frittura di gamberi e calamari con verdure; torta D'Avalos (pasta sfoglia con crema chantilly, cioccolato e pan di Spagna sbriciolato).

I vini in tavola: Terre di Orazio dry Muscat 2014 bianco Igp (Cantina di Venosa).

Commenti: Questo nuovo ristorante offre due diversi menu: uno a base di pesce e uno a base di carne. Gli Accademici, in questa prima visita, hanno voluto giudicare il menu "di mare" per saggiarne la qualità, visto che il ristorante non è sul mare ma ai piedi dell'Appennino lucano. Il giudizio è stato ampiamente positivo e le pietanze molto gradite. Gli Accademici si ripromettono di tornare nel ristorante per esaminare il menu "di terra", molto più ricco di portate, con attenzione alla tradizione della cucina lucana. Il servizio è stato efficiente e sollecito. La lista elenca vini italiani di pregio con particolare riguardo ai migliori "Aglianico" della zona del Vulture.



CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
22 febbraio 2015

Ristorante "Porta del Parco-Frantoio Jacopino" di Giuseppe Battaglia, in cucina Carmelo Sgrò. ●Contrada Palomba, Bagaladi (Reggio Calabria); ☎0965/724806, fax 0965/724803; sgrocar@tiscali.it, www.portaparco-bagaladi.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura





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

Le vivande servite: guasteddi con ricotta e miele o con curcucù; curdeddhi di grano jurmano al ragù di maiale con zamponi affumicati; ciotole di ragù e zamponi; ricotta salata; brace di maiale: involtini-salsiccia- costate-polpettine fritte; olive senopolesi, insalata di agrumi e bergamotto; patate in camicia; ciambelle di patate; pignolata al miele di millefiori.

I vini in tavola: Rosso di Calabria (Malspina); Ambeli (Cantina di Bova).

Commenti: Prima attività svolta nel territorio di competenza, finalizzata alla valorizzazione dei piatti tipici.

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO
12 marzo 2015

Ristorante "LA Ricevimenti L'Accademia" di Elvira Foti, in cucina Filippo Cogliandro. ●Via Nicola Trussardi 10, Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/312968; info@laccademia.it, www.laccademia.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patata aspromontana avvolto da polpo verace sfogliato su fonduta di caciocavallo di Ciminà; gamberi in tempura di mais su mousse di frescolatte all'origano; carpaccio di spada con zeste di limone, arancia e bergamotto; cappellacci in crema bianca di mandorle flambate con rucola, grana e caciocavallo di Ciminà; millefoglie di orata con verdure croccanti e salsa allo zafferano di Motta San Giovanni; gamberone ai semi sgusciati; gelato al bergamotto; pasticceria secca tradizionale.



I vini in tavola: Mantónico (Campoverde); Moscato "Ambar" (Cantine Florio).

Commenti: Serata di inaugurazione ufficiale della Delegazione, con l'illustre partecipazione del Presidente Giovanni Ballarini, del Coordinatore Territoriale Francesco Menichini e della Delegata di Reggio Calabria Cettina Princi Lupini.

CROTONE
22 febbraio 2015

Ristorante "San Sebastiano" di Piero Romano. ●Via XXV Aprile 2, Pie' della Scala, Strongoli (Crotone); ☎0962/062850, cell. 333/6522282; coperti 60 - 70. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: sopsratta e prosciutto di maiale nero, petali di pecorino stagionato, bruschette di pane casareccio con ciccioli di maiale; minestra maritata con le frittelle; cavatelli fatti in casa al ragù di maiale; frissurata (gran trionfo di carni nobili e meno nobili del maiale con cicorietta selvatica in padella); crostate di marmellata di agrumi; dolce frutta del podere.

I vini in tavola: Rosso e rosato (Cantine Russo & Longo, Strongoli).

Commenti: È stato una piacevole scoperta, questo ristorante di recentissima apertura. Per le sue caratteristiche, il luogo era particolarmente idoneo per rendere onore al maiale e ai suoi antichi sapori, sapidi di storia e della cultura del Marchesato. Ottimi gli antipasti, buoni i primi e i secondi; molto apprezzata la professionalità del servizio, la presentazione delle vivande e l'apparecchiatura della tavola. Da sottolineare anche la modicità del prezzo, tenuto conto della quantità e della qualità di quanto servito. L'incontro conviviale si è inoltre avvalso di un interessante intervento del dottor Natale Carvello, Presidente del "Gal Kroton", che ha disquisito sull'eccellenza del maiale nero nella cultura contadina del territorio, e di una brillante conver-

sazione dell'Accademico Francesco Laratta su "Le tentazioni del maiale". Meritati i complimenti della Delegata Adriana Liguori Proto ai proprietari del ristorante, al cuoco Luigi Giudice e al suo staff di cucina.



SICILIA

CANICATTI
28 febbraio 2015

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicatti (Agrigento); ☎320/7014347; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo 20 €.

Le vivande servite: panelle; tortini di verdure; cavatelli al ragù di zucca; bucatini guanciale, pomodoro e pecorino; polpettone goloso; bocconcini di manzo in casseruola; pere al Martin Sec; bavarese all'arancia.

I vini in tavola: Nero d'Avola della casa.

Commenti: Piacevole serata, trascorsa in un accogliente e raffinato ristorante, situato nel centro storico della città, che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Simposiarca Giuseppina Cartella. La Delegata Rosetta Cartella Corbo ha ricordato la giornalista Anna Maria Ermigiotti, Accademica della Delegazione di Modica, scomparsa prematuramente, amica e vicina alla Delegazione di Canicatti, che ebbe modo di ospitarla in diverse occasioni. È seguita la relazione "La cucina siciliana". Numerosi gli Accademici e gli ospiti, riuniti attorno alla tavola elegantemente imbandita.

MARSALA
26 febbraio 2015

Osteria "Il gallo e l'innamorata" di Gabriele Li Mandri. ●Via Stefano Biliardello 18, Marsala (Trapani); ☎0923/1954446, cell. 329/2918503; info@osteriailgalloelinnamorata.com, www.osteriailgalloelinnamorata.com;

coperti 45. ●Parcheggio incustodito, sulla strada; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo 25 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo con purè di patate e zucchine; arancinette con pesce affumicato; bruschette con pomodoro e salame di tonno; gattuccio lessato con salsa di menta; filetto di pesce con cipolla in agrodolce; sarde a beccafico; spaghetti con le sarde; pasta fresca con filetti di triglia e pomodorini; pasta fresca con gamberi e pistacchi; funghi e carciofi gratinati; arance e fragole; sbriciolata con crema al limone; torta con pere e cioccolato.

I vini in tavola: Versi bianco e Versi rosso (azienda Fondo Antico).

Commenti: Il locale, di piccole dimensioni, è un'osteria centralissima e ben frequentata. Simposiarca della serata è stato Angelo Fici che, dopo il saluto della Delegata, ha preso la parola sottolineando di aver preferito puntare su un menu composto da vari assaggi a base di pesce, per dare la possibilità agli amici Accademici di gustare, in porzioni ridotte, i diversi antipasti e anche i tre primi. Ha evidenziato, poi, che il ristoratore, nonché chef, predilige le pietanze che, nel massimo rispetto per i prodotti stagionali, rappresentino la tradizione del territorio. I vini, di ottima qualità, sono stati apprezzati e considerati ben abbinati alle vivande. A tavola, tra i commensali, si è stabilito un clima amichevole e allegro.

RAGUSA
15 febbraio 2015

Ristorante "Room 55" di Gianni Scribano, in cucina Daniela e Caterina. ●Via Risorgimento 30, Ragusa; ☎0932/220851; www.room55.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non stabilite; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini di Carnevale (arancini, ragusano Dop, mataluggie, crostini); cavati e ravioli di ricotta dolci con sugo di maiale; carne di maiale, salsiccia e puntine al sugo; insalata di finocchi e arance, patate fritte e porri pastellati; chiacchiere e ravioli di ricotta fritti.

I vini in tavola: Nero d'Avola Doc Noto Patrono; Chardonnay Quattro Venti; Moscato Passito di Noto Doc Al Hamen (tutti Cantina Feudo Ramadini).



SICILIA segue

Commenti: Riuscita riunione conviviale dedicata al Carnevale, in uno dei locali più nuovi e di tendenza a Ragusa. La Simposiarca Franca Di Grandi ha coniugato, in uno spazio innovativo, le ricette della tradizione ragusana. Ottima la realizzazione del pranzo da parte delle cuoche Daniela e Caterina. I classici della tradizione culinaria ragusana, quali i ravioli dolci e la gustosa carne di maiale al sugo, hanno calamitato gli interessi di tutti gli Accademici. Dotta e molto interessante la presentazione dei vini dell'azienda Feudo Ramaddini tenuta dall'Accademico Carlo Scollo.

SIRACUSA 8 febbraio 2015

Ristorante "Villa Arlecchino" di eredi Salibra. ●Via Isola 10, (Contrada Isola Maddalena), Siracusa; ☎0931/721225, anche fax, cell. 377/3029396; commerciale@villaarlecchino.com, www.villaarlecchino.com; coperti 200. ●Parcheggio nel parco interno, incustodito, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo 25 €.

Le vivande servite: 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.

I vini in tavola: "Branciforti dei Bordonaro" bianco e rosso Igt Sicilia 2013 (azienda Ferriato, Trapani); "Eliano" Moscato di Siracusa Doc Sicilia 2013 (Cantina Barone Gandolfo di San Giuseppe, Siracusa).

Commenti: Al simposio di Carnevale pro Unicef, il Delegato Angelo Tamburini e il Consigliere Nazionale Unicef professoressa Carmela Pace, hanno dato il benvenuto ai numerosi Accademici e ospiti. Hanno fatto seguito una simpatica cerimonia di consegna degli attestati agli amici dell'Unicef e la presentazione del messaggio culturale "I Piaceri della tavola" da parte del Delegato, che ha riscosso particolare interesse. A seguire, il pranzo servito con cortesia, ben presentato e in buon abbinamento con i vini. Prima del dolce, sono stati estratti i numeri vincenti del sorteggio dei premi donati 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 con i loghi dell'Unicef e dell'Accademia.



SARDEGNA

ALGHERO 27 febbraio 2015

Ristorante "Da Bruno-Motel Fertilia" di Bruno Meloni. ●Località Fighera, Fertilia (Alghero); ☎079/930098, 079/930686, fax 079/930522; info@hotelfertilia.it, www.hotelfertilia.it; coperti 400. ●Parcheggio ampio, non custodito; ferie mai, giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: beccaccia in umido in letto di polenta; polenta con lepre in umido; cinghiale marinato con vino rosso e tordi con olive nostrane; crudité di verdure di stagione; dolci sardi della casa, accompagnati da Mirto e Filu Ferru di produzione locale.

I vini in tavola: Terre Rare Riserva (Cantina Sella e Mosca); Costamolino (Cantina Argiolas).

Commenti: Nutrita la partecipazione degli Accademici e numerosa la presenza di familiari e amici e anche di nuovi iscritti. Consistente la rappresentanza dei giovani sostenitori. La riunione conviviale è stata organizzata dagli Accademici Andrea Franco e Aldo Panti, con la supervisione del Delegato Francesco Flumene, che hanno voluto evidenziare la tradizione della cucina dedicata alla cacciagione, ben interpretata dallo chef Bruno Meloni, noto nel territorio per le sue preziose elaborazioni e per la costante ricerca delle specifiche materie prime.

CAGLIARI CASTELLO 18 marzo 2015

Ristorante "Da Cesare", in cucina Andrea Corrigi. ●Via Darwin 2, Cagliari; ☎070/340750, fax 070/340755; info@cesarhotel.it, www.cesarhotel.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 20 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini caldi e freddi; parmigiana di melanzane con burrata; flan di zucchine al profumo di



tartufo; frittura di carciofi, melanzane, zucchine e asparagi selvatici; risotto agli agrumi di Sardegna; ravioli di ricotta ovina e fiore sardo con crema di topinambur, mandorle tostate e finocchio; brasato di manzo con funghi e salsa d'arrosti su pane di Sanluri; patate sabbiose; medaglione di biscotto con risotto e pera; parfait al miele di corbezzolo e salsa al miele e Filu 'e Ferru.

I vini in tavola: Brut di Vermentino di Sardegna Akènta (Santa Maria La Palma); Vernaccia di Oristano Terrasini (Cantina della Vernaccia); Cagnulari Isola dei Nuraghi Igt (azienda Chessa); Nasco di Cagliari Donna Iolanda (Meloni).

Commenti: Dopo una breve introduzione del Simposiarca, Giuseppe Accardi, è iniziata la cena, ottima in tutte le sue componenti anche se forse un po' carente di personalità, aspetto probabilmente tipico dei ristoranti negli alberghi. Molto buoni gli stuzzichini gustati prima della cena, buoni gli antipasti e i primi, un po' troppo acre il risotto. Ottimi la carne e i dolci, anche se il medaglione di biscotto è risultato meno gradevole del parfait. La scelta dei vini è stata molto particolare e inconsueta. L'abbinamento della Vernaccia, ricca di personalità, ma lontana dai canoni della tradizione sarda, è stato meno apprezzato. Ottima la scelta del vino da dessert. La serata è risultata piacevole e amichevole.

SASSARI 27 febbraio 2015

Ristorante "Su Coloru", in cucina Massimiliano Tolu. ●SS Sassari-Olbia, Località Ploaghe Regione San Michele, Sassari; ☎347/5949365; coperti 100. ●Parcheggio ampio. ●Valutazione 8,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: gambero rosso alla pizzaiola con acqua di polpo e polvere di olive taggiasche; carpaccio di pesce con dadolata di sedano e mela, frutta candita, salsa al caffè, arancia e liquirizia; carciofi con crema di ricotta affumicata; musciame di ton-

no, polpa di riccio e acqua di pomodoro; hamburger di pesce spada con crumble al cioccolato, riduzione di Cannonau e pomodori confit; pacchero farcito al carciofo su salsa di pomodoro, crema di burrata, bottarga e riccio; pesce fresco pescato del giorno; millefoglie di carasau al Mirto con crema di ricotta e salsa chantilly.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna; Cannonau di Sardegna Oro Ere Passito (entrambi cantina Deriuu, Codrongianu).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata da Gianni Simula, Giacomo Oggiano e David Harris, si è svolta in una piacevole atmosfera, in un locale accogliente anche se essenziale e modesto. Lo chef Massimiliano Tolu ha dimostrato notevoli capacità culinarie e perizia nel sapere abbinare differenti e nuovi profumi con l'uso di insoliti ingredienti come spezie, frutta fresca e secca che hanno dato luogo ad un menu eccezionale per la fantasia e creatività, tenendo presente la tradizione della cucina sarda. Buona la scelta e la qualità dei vini. Servizio accurato. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES 26 febbraio 2015

Ristorante "Antas" di Alberto Caboni, in cucina Manlio Multineddu. ●Chaussée de Wavre 414, Etterbeek (Bruxelles); ☎0032/26497739; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: carciofi e bottarga in barchetta di Montresta; cullurgionis ogliastri al ripieno di patata, pecorino e menta con salsa di pomodoro e basilico; porceddu al forno con verdure fresche in pinzimonio; degustazione di seadas e pardulas.

I vini in tavola: Nuvole di Ale, Vermentino di Gallura Docg; Nessuno, Carignano 100%, Isola dei Nuraghi Igt (entrambi Castello di Monte Acuto); S'Annada 2011, Cannonau di Sardegna Doc (Giuseppe Sedilesu).

Commenti: Il segreto del successo del locale è dovuto al rapporto qualità-prezzo innanzitutto, ma anche a una convivialità naturale, a un grande entusiasmo e a cibi autentici. L'attività di ristorazione si basa su una lunga esperienza di importazione di prodotti gastronomici sardi. La struttura, che si trova in prossimità della zona di Place Jourdan, non è particolarmente attraente, ma tutto questo conta poco quando si abbassa lo sguardo sul piatto. Il cuoco, Manlio Multineddu, di Sassari, laureato in Scienze Politiche, nel 2011 si lancia nell'attività di ristoratore a Sassari. Da luglio 2014 collabora con Antas, dove trasferisce il suo stile basato sulla regionalità e sulla tradizione.

GERMANIA

 **COLONIA**
4 marzo 2015

Ristorante "Aura by Luis Dias" di Luis Dias. ●Wilhelmstrasse 35a, Colonia-Rodenkirchen; ☎0221/9352323; info@aura-coeln.de, www.aura-coeln.de; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo, zona pedonale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini vari; gnocco di baby calamaro con cuori di carciofo; branzino su lenticchie rosse con purea di sedano e succchetto al basilico; panna cotta alla melagrana con ricotta dolce e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Lugana Doc 2013 (Manrangona); Vermentino di Gallura 2013 (Giogantinu).

Commenti: La Delegazione ha visitato Luis Dias, che già conosceva e apprezzava come cuoco al ristorante "da Bruno" e che nel frattempo ha aperto un locale suo nel centro di Rodenkirchen, alla periferia di Colonia. Pur essendo di nazionalità portoghese, è considerato tra i 100 migliori

cuochi di cucina italiana in Germania dalla rivista "Der Feinschmecker" e non ha deluso le aspettative con un ottimo menu a base di pesce. Il baby calamaro con i cuori di carciofi era squisito e la bella presentazione ha soddisfatto anche la vista. Luis Dias è un maestro della cucina mediterranea, specialmente nei piatti a base di pesce.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

 **LUSSEMBURGO**
14 marzo 2015

Ristorante "Divino" di Roberto Fani. ●1 Boulevard Raiffeisen, Lussemburgo; ☎info@divino.lu, www.divino.lu; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,38; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata d'anatra, melagrana, cipolla glassata al Pinot nero Lageder 2012; risotto mantecato al Novecento 28 Cabernet-Merlot Ottaviani 2012; rotolo di vitello arrosto con salsa di Primitivo Tormaresca 2012; pera conciata con Aleatico Aldobrandesca 2013.

I vini in tavola: Pinot nero Lageder 2012; Novecento 28 Ottaviani 2012; Primitivo Tormaresca 2012; Aleatico Aldobrandesca 2013.

Commenti: È stata la serata del battesimo di Marna Massari, nuova Accademica e Simposiarca insieme alla Delegata Maria Cristina Sansone. Vista la location in un "negozio-enoteca", le Simposiarche hanno pensato bene di dedicare la riunione conviviale al vino, non solo come bevanda nei calici, quanto piuttosto come ingrediente in cucina. Quattro vini diversi in degustazione, che si sono dimostrati adeguati nei piatti ma, vista l'annata, più deludenti nei bicchieri. Serata comunque molto piacevole, che ha visto la partecipazione dell'Ambasciatore Stefano Maria Cacciaguerra Ranghieri.

NORVEGIA

 **OSLO**
11 febbraio 2015

Ristorante "+39 Italian Gourmet & Enoteca" di Eric Cameron. ●Munke-damsvn 100, Oslo; ☎+47/22562439; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie luglio, Pasqua, Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8;

prezzo 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: galantina di pesce con marbré di verdure; riso in salmi chiaro di piccione e tartufo nero; stracotto di controfiletto di cervo, marinato ai mirtili; semifreddo alla nocciola meringato.

I vini in tavola: Polena 2012 (Donnafugata); Glanio 2011 (Madrevite); Nero 2008 (Moncaro); Clematis 2009.

Commenti: Il primo convivio del 2015 si è tenuto presso questo ristorante dove i proprietari hanno come obiettivo proporsi come migliore ristorante italiano ad Oslo. In effetti, dopo che la Delegazione ha visitato il ristorante per la terza volta nel corso dell'ultimo anno, si è deciso di premiare le ottime e consolidate capacità dello chef di cucina Enrico Madini e del suo staff con il prestigioso riconoscimento del piatto d'argento. Ottimo il voto finale ottenuto, sia grazie alla preparazione dei cibi, riuscita egregiamente a soddisfare i palati degli Accademici, sia per la scelta dei vini abbinati. Una nota particolare merita il servizio, sempre efficiente, preciso e gradevole. Ottimo anche il rapporto qualità-prezzo e grazie anche alla buona partecipazione degli Accademici, la serata è trascorsa all'insegna del buonumore e del divertimento.

PAESI BASSI

 **DEN HAAG-SCHEVENINGEN**
14 febbraio 2015

Ristorante "Sapori d'Italia" di Antonio, Adriano e Gabriele Raimondi. ●Javastraat 7, Den Haag; ☎070/3622092; coperti 60. ●Parcheggio in città, a pagamento; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo e la domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo 65 €.

Le vivande servite: antipasto misto della casa; linguine con le mazzan-

colle; tortiglioni alla salsiccia fresca; spigola al sale; involtino di vitello; verdure di stagione; gran dessert della casa.

I vini in tavola: Serai bianco 2013, Le Morette (Valerio Zenato); Rosso Toscano Igt 2012 (Giuseppe Brancatelli).

Commenti: Buono l'antipasto misto, articolato in numerose proposte, con commenti particolarmente positivi per i funghi al gorgonzola e il vitello tonnato. Ben preparate le linguine alle mazzancolle, in piacevole equilibrio con il Serai bianco. Molto apprezzati anche i tortiglioni, cotti a puntino, ma che hanno colto di sorpresa alcuni palati non abituati ai forti sapori di Calabria. Il piatto più gradito è stato, senz'altro, la spigola al sale che, dopo essere stata liberata dalla crosta di sale, è stata servita con una salsetta verde alle erbe, olio e limone. L'involto di vitello si è rivelato, purtroppo, il piatto più debole: poco tenero e con un ripieno poco omogeneo. Il gran dessert, quattro dolci tutti ben riusciti, è stato apprezzato anche dai meno golosi. Di buona qualità i vini, che hanno onestamente accompagnato le varie portate. Il servizio è purtroppo risultato un po' lento e poco attento, in particolare alla mescolata del vino, forse, almeno in parte, per la grande affluenza nel locale.

REGNO UNITO

 **LONDRA**
24 febbraio 2015

Ristorante "Hispania" di Javier Fernandez Hidalgo. ●72-74 Lombard Street, Londra; ☎207/6210338; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo 82 €.

Le vivande servite: fabada asturiana; jamon iberico; tartara di tonno





EUROPA segue

rosso; crocchette di prosciutto; croccantini al formaggio; riso con nero di seppia, totani e gamberi; branzino con salsa Bilbao con verdure di stagione e patate; torta di Santiago con gelato alla vaniglia e crema chantilly.

I vini in tavola: Gramona Gran Reserva brut 2009; Tio Pepe Fino Jerez D.O.; Cuatro Rayas D.O.; Beronia Crianza 2011 D.O.; Noe Pedro Ximenez D.O.

Commenti: Serata di grande successo, ispirata alla differente interpretazione, da parte della cucina italiana e spagnola, di alcuni piatti tradizionali. Il Simposiarca della serata, Juan Botin, insieme alla consorte Virginia, ha dilettato i partecipanti con le differenze culinarie. L'entusiasmo della Delegazione per questa iniziativa singolare è stata dimostrata dall'alto numero di partecipazioni, tra cui anche quella di Sua Eccellenza l'Ambasciatore Pasquale Terracciano. Particolarmente interessante sia l'esposizione da parte del sommelier dei vini gustati, sia la descrizione della preparazione dei piatti da parte dello chef e delle differenze con la cottura del nostro risotto.

ROMANIA

BUCAREST
26 febbraio 2015

Ristorante "Da Giulio". ●Strada Popa Stoica din Farcas 29, Bucarest; ☎213 235240. ●Parcheggio disponibile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione molto buono; prezzo 30 €.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane al pecorino romano; tris di pasta alla romana (rigatoni all'amatriciana, rigatoni alla gricia, penne alla carbonara); pasta e ceci; gnocchetti al sugo di cinghiale; cinghiale al sugo; capriolo in umido; coda alla vaccinara; capretto al forno con patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Leonate Cerasuolo; Leonate Montepulciano d'Abruzzo (entrambi Cantina Angelucci).

Commenti: La riunione conviviale, che ha segnato la ripresa delle attività della Delegazione nel nuovo anno, ha avuto come titolo "La cucina trasterverina". L'intenzione, pienamente riuscita e condivisa da tutti i comensali, non è stata solo quella di celebrare i piatti della cucina romana ma, soprattutto, quel particolare modo di fare ristorazione proprio delle "trattorie" romane. Una cucina

di casa, fatta di prodotti freschi ma anche dell'estro del cuoco/titolare (al quale si perdonano alcune "personalizzazioni" nell'esecuzione dei piatti tipici), che tiene viva la curiosità del cliente. Il menu di cucina romana è stato integrato da due piatti a base di cacciagione, offerta dall'Accademico Guglielmo Frinzi. Porzioni equilibrate e servizio puntuale hanno fatto trascorrere velocemente una piacevole serata, che è stata anche l'occasione per discutere delle future iniziative e di alcune idee per sostenere la promozione in Romania dei prodotti alimentari tipici delle regioni italiane.

SPAGNA

BARCELONA
10 febbraio 2015

Ristorante "Golfo di Napoli" di Giovanni de Cicco e Vincenzo Crispo. ●Carrer Lleida 38, Barcellona; ☎934/234543; coperti 40. ●Parcheggio custodito, sufficiente; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: misto di pizza e focaccia; insalatina verde e caprese; calamarata con coda di rospo; torta caprese.

I vini in tavola: Nero d'Avola 2013; Monte Petroso 2013 Terre Siciliane Igt.

Commenti: Presente da tempo sul territorio, con professionalità, questo ristorante, dalla strategica posizione nel cuore del business fieristico, è conosciuto dai più anche come meta del dopo-teatro di Montjuic, per una pizza o un primo piatto italiano tradizionale. Ad aprire la cena sono state proprio delle ottime pizze, in particolare la margherita, e la focaccia bianca e, a completare gli an-



tipasti, una insalatina sincera con mozzarella e pomodorini. Molto apprezzato il piatto unico, ricco e gustoso, a base di pesce: una fantastica calamarata, con coda di rospo in salsa di pomodoro. La classica torta caprese, ben fatta, ha concluso la piacevole serata. L'accostamento dei vini, entrambi siciliani, è stata una scelta poco emozionante, ma sufficientemente corretta. La valutazione nel complesso è buona.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE
4 marzo 2015

Ristorante "La Cittadella". ●Rue du Peron 12, Ginevra; ☎0041 223115216; coperti 20. ●Parcheggio zona pedonale; ferie Capodanno; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta alle melanzane; burrata e verdure alla griglia; carpaccio di manzo; culatello; pappardelle di farro fatte in casa al ragù di cinghiale; filetto di tonno ai pistacchi e caponata di melanzane; panna cotta.

I vini in tavola: Greco di Tufo; Aglianico Neromora.

Commenti: Savina Barbini Malsot, Simposiarca della serata, ha scelto questo ristorante-boutique della vecchia città di Ginevra, conosciuto per essere uno dei migliori locali italiani della città. La fama è stata rispettata, soprattutto con il culatello e con le pappardelle di farro fatte in casa al ragù di cinghiale, veramente eccellenti. Il tonno, purtroppo, è risultato un po' troppo asciutto, ma dal gusto sfizioso di pistacchio di Bronte. Savina Barbini ha sapientemente spiegato l'origine di alcune pietanze servi-

te, soffermandosi soprattutto sui pistacchi, la cui storia ha portato in Siria, paese natale di Zeina Marchettini, che a sua volta ha simpaticamente integrato la relazione. Accademici di passaggio e amici dei quattro Confinenti hanno contribuito a condividere il vero spirito accademico.

UNGHERIA

BUDAPEST
4 marzo 2015

Ristorante "Krizia" di Graziano Cattaneo. ●Mozsár u.12, Budapest; ☎1/3318711; info@ristorantekrizia.hu; coperti 44. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a fine luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: sciatt (frittelle di grano saraceno e formaggio di monte); polpettine di cotechino e verza stufata; crostini di polenta e stracchino; bresaola della Valtellina con spumoncino di caprino al profumo di limone; sformatino di zucca mantovana con mostarda di fichi; pizzoccheri di Teglio fatti in casa; sella di cervo in crosta di funghi porcini con quenelle di polenta taragna; semifreddo al torrone di Cremona e gorgonzola.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Villa Sandi); Sauska Rozé; Ikon Evangelista Cabernet Franc; Tokaj.

Commenti: Il ristorante costituisce un punto di riferimento importante per chi vuole mangiare autenticamente italiano a Budapest. Prima di illustrare i cibi, proposti dal Simposiarca, l'Accademico Miche Orzan ha brevemente parlato di "Cibo e Green-Economy" quale anticipazione al tema che verrà sviluppato nel convegno in corso di organizzazione: tema legato all'Expo. Coniugando al periodo invernale le origini dello chef, con la preziosa collaborazione del Simposiarca Michele Fasciano, è scaturito un menu tipico della montagna bergamasca, che ha fatto provare in chiave moderna sapori forti, che molti non avevano mai gustato e che hanno creato una certa perplessità tra alcuni Accademici. Apprezzati in particolare gli sciatt, la sella di cervo in crosta di funghi porcini e l'ottimo semifreddo al torrone di Cremona e gorgonzola. Qualche carenza nella polenta taragna, a causa del difficile reperimento di materie prime. Anche i vini scelti dalla ricca offerta del mercato ungherese sono stati molto graditi.



NEL MONDO

CANADA

 **MONTREAL-QUEBEC**
16 marzo 2015

Ristorante "La Medusa" di Joe e Michele D'Adderio. ●1224 Rue Drummond, Montréal; ☎1 514087804499; www.lamedusa.ca; coperti 110. ●Parcheggio a pagamento; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo 47 €.

Le vivande servite: stuzzichini a base di pizza, gamberi e polpettine; salmone marinato agli agrumi e aceto, con rucola, pinoli, uva passa e scaglie di grana; lasagnetta al brodo di capponne; filetto di manzo con contorni di verza strascinata, purè di bietole alla parmigiana e sfornato di finocchio; cannoli siciliani, zeppole di San Giuseppe, pacificini secchi e gelato della casa.

I vini in tavola: Cuvée brut, Prosecco di Conegliano Docg (Carpené Malvolti); Macrina, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2013 (Garofoli); Concerto, Lambrusco Reggiano Doc 2013 (Medici Ermete); Merlot ai Palazzi Riserva Doc 2009 (Masottina); Passito di Pantelleria (Carlo Pellegrino).

Commenti: Autentica cucina italiana e atmosfera calda e rilassata, ecco quanto Joe e Michele D'Adderio, lo chef Marco Mazza e lo staff hanno saputo offrire. Lo chef ha deliziato con un menu dai sapori tipicamente nostrani, che ha saputo piacevolmente sorprendere: il salmone marinato ha soddisfatto il palato senza alcun retrogusto; la lasagnetta, piatto originale dal profumo inebriante, è risultata ben abbinata al Lambrusco; il filetto tenero da sciogliersi in bocca e ben attorniato di appropriati contorni. Per finire, il dessert: particolarmente gradito il gelato, che ha colto tutti di sorpresa per la genuinità dei sapori. Gli Accademici non han potuto che applaudire lo chef, i proprietari e lo



staff, per la qualità del cibo e per l'eccellenza del servizio. Una bellissima esperienza culinaria.

CINA

 **SHANGHAI**
12 marzo 2015

Ristorante "Capo", in cucina Enzo Carbone. ●Yifeng Galleria 5/f, 99 Beijing Dong Lu, Shanghai; ☎0086/02153088332; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55; prezzo 90 €.

Le vivande servite: patate ratte tiepide con polpo alla griglia e nero di seppia; fritto di calamari e merluzzo con sale organico al profumo di limoni; arancini siciliani di riso con carne, piselli e formaggio; forchettata di spaghetti aglio, olio e peperoncino con tartare di gamberi rossi e bottarga; schiaffoni alla Norma con ricotta salata siciliana; genovese di tonno siciliano; cannolo siciliano di scomposto con melanzane al cioccolato, granite di Averna e gelato al pistacchio.

I vini in tavola: Chiaro Prosecco; Anthilia 2012 (Donnafugata); Chardonnay, Grillo, Insolia e Catarrato 2012; Nero d'Avola 2012 (tutti Cristo di Campobello).

Commenti: Il ristorante, grazie al suo stile unico e raffinato, ha potuto soddisfare il gusto degli Accademici con un menu eccezionale e tipico siciliano. Edoardo Tocco e Giulia La Paglia hanno deliziato i commensali con una presentazione sulla storia della cucina siciliana. Ad aprire la cena, diversi gustosi antipasti tipici della tradizione dell'isola. Il famoso primo di spaghetti aglio, olio e peperoncino, rivisitato con della tartare di gamberi rossi e bottarga, e gli schiaffoni alla Norma, con ricotta salata siciliana, sono stati particolarmente apprezzati. Anche l'ottima genovese di tonno siciliano ha riscosso un grande successo. Tutti i piatti sono stati serviti con una presentazione originale e unica. Molto apprezzati i vini. Qualche riserva sui primi piatti, serviti troppo freddi, e sul servizio un po' lento, dovuto forse al grande numero dei partecipanti.

ISRAELE

 **TEL AVIV**
16 febbraio 2015

Ristorante "Bellini". ●6 Yechieli Street Neve Tzedek, Tel Aviv; ☎03/723340484,

www.bellini.co.il. ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: carciofi, melanzane, caprese, verdure alla griglia; risotto ai funghi porcini; ravioli di zucca con sugo di pomodoro; fettuccine al gorgonzola con noci; filetto alla brace; salmone con finocchi; tiramisù; panna cotta; mousse al cioccolato.

I vini in tavola: Pinot grigio; Primitivo.

Commenti: Locale caratteristico e piacevole. I proprietari sono molto volenterosi, il servizio discreto, la cucina da migliorare.

LIBANO

 **BEIRUT**
12 marzo 2015

Ristorante "Cucina" della famiglia Boubess. ●Park Avenue, Beirut; ☎03/114491; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo 70 €.

Le vivande servite: insalata di carciofi con pere e pecorino; bresaola, prosciutto e cetriolini; carpaccio di cernia tiepido con pomodorini e rucola; tegamino con parmigiana di melanzane; calamari fritti con salsa tartara; spaghetti, tre pomodori; cappellini con asparagi e crema aromatizzata al tartufo bianco; penne alla puttanesca; risotto alla milanese con vitello stile ossobuco; mini babà con limoncello della casa; trancio di torta Alessandra; sorbetto alla menta e limone verde.

I vini in tavola: Villa Antinori bianco e rosso.

Commenti: Nuovamente aperto, questo caffè-ristorante, con Nicola Offredi che è stato lo chef per 17 anni del ristorante "Al Dente", sta avendo un successo strepitoso. Nicola ha accettato con entusiasmo di ricevere gli Accademici e i loro ospiti (70 persone). I piatti sono stati serviti in piccoli tegami.

MESSICO

 **CITTÀ DEL MESSICO**
19 febbraio 2015

Ristorante "Enotk", in cucina Salvatore Tossa, Tobias Petzol e Fabio Bruno. ●Masaryk 298 Polanco, Città del Messico; ☎0052/5552818212; reservaciones@la-enotk.com, www.la-enotk.com;

coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,78; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: aperitivo con bruschette al pomodoro, al pesto, arrosto di manzo; antipasto misto di mortadella "Leoncini", calamari fritti, burrata con acciughe; maccheroni al torchio di Verona al pomodoro; spigola alla pizzaiola con verdure; guancia di manzo brasata al vino rosso con polenta; diplomatico rivisitato.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Collina dei Ciliegi Doc; Valcalepio 2009 Doc (Cantina Bergamasca); Montecucco 2010, Morleo Doc (Salsitri).

Commenti: La serata si è svolta in un ambiente molto cordiale. Gli Accademici hanno apprezzato i buoni maccheroni al pomodoro preparati con il torchio. Ottimo il pesce alla pizzaiola. Forse qualche dubbio sulla polenta che accompagnava il brasato. A fine cena, lo chef ha dato una simpatica dimostrazione sulla preparazione della pasta.

STATI UNITI D'AMERICA

 **ATLANTA**
21 febbraio 2015

Ristorante "Luciano's", in cucina John Soilis. ●6555 Sugarloaf Parkway, Duluth; ☎7702551727; www.lucianositaly.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amouse bouche chef's selection; tonno e fagioli; ravioli all'uovo; dentice brasato; zeppole, barrette cioccolato e cannoli siciliani.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Chardonnay (Jermann); Rosso di Montalcino (Banfi); Pinot nero (Saltner Caldaro).

Commenti: Una serata vivace attorno a una lunga tavola preparata in un'area riservata del ristorante. Simposiarca il Vice Delegato Marco Manzini. Dopo i saluti di rito e il benvenuto agli ospiti, da parte del Delegato Paolo Raugei, il Simposiarca ha presentato brevemente i punti salienti del menu proposto dallo chef John Soilis e che è stato generalmente apprezzato dai commensali con al-



NEL MONDO segue

cune perplessità riferite alla cottura e alla presentazione del dentice. Servizio attento, puntuale e premuroso. Inconscia ma stimolante per un interessante scambio di opinioni, l'interpretazione dello chef della ricetta e della presentazione del raviolo all'uovo. In conclusione di serata, il Delegato ha voluto esprimere allo chef, con un omaggio, il suo incoraggiamento e il suo apprezzamento e ha rivolto al direttore del locale, Polo Castro, il suo ringraziamento per l'impegno e l'attenzione che lo staff ha riservato agli Accademici.

NEW YORK SOHO

16 marzo 2015

Ristorante "Cacio e Vino" di Giusto Priola. ●80 2nd Avenue, New York; ☎212/2283269; coperti 55. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 70 €.

Le vivande servite: sarde a beccafico; involtini di melanzane; caponata; timballo di bucatini con le sarde alla palermitana; pesce alla griglia; ravioli di melanzane alla Norma; involtini di manzo; cassata siciliana.

I vini in tavola: Nero d'Avola 2013; La Segreta bianco 2013; Etna bianco 2013; Planeta frappato 2013; Passito di Noto 2010 (tutti Planeta rose).

Commenti: La cucina tipica siciliana, diretta dal proprietario e chef Giusto Priola, fornisce una rara opportunità di eccellenze culinarie nella Grande Mela. Tutto esaurito per questa straordinaria cena di degustazione di piatti tipici palermitani, genialmente abbinati a grandi vini donati da Antonio Penello della Palm Beach Import. La selezione dei deliziosi antipasti non aveva niente da invidiare a quelli serviti in Sicilia. Il timballo di bucatini con le sarde, perfetto, una fine combinazione di sapori che ha riscosso il massimo dei voti. Gli involtini di manzo, molto buoni, ma non straordinari come i ravioli di melanzane alla Norma. La cassata siciliana, una vera delizia, si abbinava magnificamente con il morbido Passito di Noto. Il Simposiarca Andrea Fiano ha coronato con la sua eccellente presentazione una cena che resterà nella memoria di tutti i commensali.

SACRAMENTO

5 febbraio 2015

Ristorante "Formoli Bistro". ●3839 J Street, Sacramento; ☎916/4485699;



coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio limitato e incustodito; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 49 €.

Le vivande servite: pancetta d'agnello con olive della casa e verdure invernali grigliate; bucatini fatti in casa alla carbonara; bistecca alla griglia con gremolata e demi-dolce di rosmarino; budino di ricotta.

I vini in tavola: Insolia 2012 (Principi di Butera); Amarone della Valpolicella 2010; Nero d'Avola 2011; Prosecco rosé 2013.

Commenti: La cena conviviale è stata una delizia ed è iniziata con una pancetta di agnello fatta in casa deliziosa, anche se le fette forse erano troppo erse. I bucatini alla carbonara sono stati il pezzo forte della serata. Una versione sicuramente insolita, che rispetta la tradizione classica nei suoi ingredienti, ma che guarda all'innovazione nella loro disposizione. Incluso l'uovo, posto sui bucatini, che invitava il commensale ad una partecipazione attiva alla preparazione della ricetta. La piccola bistecca alla griglia, ricca e tenera, è stata ben accompagnata dalla gremolata. Il budino, dalla consistenza gustosa e delicata e dal sapore solo leggermente dolce, ha reso la fine del pasto fresca e digeribile. Finalmente un dolce ben bilanciato e non così dolce! I vini sono stati abbinati meravigliosamente dalla moglie dello chef, Suzanne Ricci, e la grande sorpresa della serata è stato l'abbinamento dell'Amarone con i bucatini.

SAN FRANCISCO

11 marzo 2015

Ristorante "Ideale" di Maurizio Bruschi, in cucina Maurizio Bruschi. ●1315 Grant Avenue, San Francisco; ☎001415 3914129; www.idealrestaurant.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 80 €.

Le vivande servite: polpo marinato con champagne; ravioli di zucca con

burro e salvia; tortelli con petto d'anatra, pomodorini ciliegino, basilico; vitello arrosto con patate; tiramisù.

I vini in tavola: Vernaccia 2013 (Casa alle Vacche); Pallagrello 2010; Dolcetto, Cartolle, Dogliani, 2013; Montepulciano d'Abruzzo, Scarpone 2012; Brut La Grotta Ancestrale.

Commenti: Per l'appuntamento "culturale", il Simposiarca Paolo Barbera, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di San Francisco, ha scelto un ristorante tra i pochi, nella zona turistica di North Beach, a mantenere salde le tradizioni della cucina popolare italiana. Il menu, curato in collaborazione con lo chef e proprietario Maurizio Bruschi, ha cercato di evidenziare, nei singoli piatti, ingredienti che il "nuovo" continente ha esportato nel "vecchio": pomodoro, zucca, patata, cioccolato. Nel corso della serata, l'importatore Lorenzo Scarpone, Presidente di Villa Italia Imports, ha presentato i vini. Il tiramisù ha ottenuto il massimo dei voti per l'armonia complessiva tra dolce e amaro, a testimonianza che anche una proposta all'apparenza scontata può dare grandi sensazioni. Il vino abbinato al vitello arrosto, Montepulciano d'Abruzzo, ha suscitato un grande interesse. Ottimo il servizio di sala affidato a personale italiano professionale, cortese e simpatico.



WASHINGTON D. C.-MARYLAND-VIRGINIA

15 febbraio 2015

Ristorante "Assaggi" di Domenico Cornacchia, in cucina Domenico Cornacchia. ●6641 Old Dominion Drive, McLean (Washington D.C.); ☎703/9180080; www.assaggiosteria.com; coperti 120. ●Parcheggio ampio; ferie mai. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: canapè, crostini di prosciutto e mozzarella, olive farcite; 'nduja e peperoncini ripieni di caciocavallo, pane grigliato; pasta al forno con ragu di carne, uova, caciocavallo e melanzane; pesce spada con caponata di pere e cipolle rosse; insalatina di cicorie; zeppole con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Spumante secco (La Cappuccina); Terre di Trezzi 2013; Virgani 2012 (entrambi Russo e Longo); Savuto 2012 (Odoardi); Marsala Fine I.P. (De Vita).

Commenti: La nuova Delegazione ha tenuto la prima riunione conviviale ufficiale in un ristorante, alla periferia della capitale, che da anni gode di meritata fama per la sua genuina cucina italiana. È stata di scena la tradizione calabrese, poco conosciuta nei ristoranti locali, ma che lo chef Cornacchia ha voluto elevare al rango di cucina emergente e di grande attrattiva, grazie a specialità come la 'nduja e il caciocavallo. Lo chef ha spiegato la composizione della 'nduja che ha piacevolmente sorpreso i commensali. Il Delegato Marino de Medici, pur non avendo radici calabresi, ha fatto del suo meglio per presentare un quadro del patrimonio culturale e agricolo della regione, soffermandosi sull'affascinante, anche se tribolata, storia della Calabria dai tempi della Magna Grecia ad oggi.



NUOVI ACCADEMICI

VALLE D'AOSTA

Monterosa
Attilio Pivato

PIEMONTE

Torino
Brunella Vallò

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Cristina Bettarelli
Ileana Boggio Merlo
Barbara Montagna
Salvatore Salsano

Genova
Alessandra Uccello
Ugo Valbusa

LOMBARDIA

Mantova
Federica Bottoli Longheu
Alessandro Buratto
Katuscia Modenese

Milano
Paola Continolo
Leonardo Grappolini
Maria Teresa Rognoni

Varese
Maurizio Bocchio
Maurizio Borsani

Vigevano e della Lomellina
Mauro Maregatti

VENETO

Cortina d'Ampezzo
Giampiero Rorato (*Accademico onorario*)

Rovigo-Adria-Chioggia
Tiziana Beatrice Casini
Enrico Naccari

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia
Giuliano De Biasio

Muggia-Capodistria
Luciana Cupidi
Giovanni Paoletti

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio
Marco Catellani
Vincenzo Comisso

Cesena
Paola De Giovanni Braschi
Anna Fabbri

Imola
Luigi Landi

Parma-Bassa Parmense
Mario Bisaschi



TOSCANA

Elba
Giusy Vago

Firenze
Stefano Andorlini

Maremma-Grosseto
Mario de Caro
Massimo Ussia

Prato
Vittorio Contini Bonaccossi

UMBRIA

Gubbio
Elisa Bernardini Chiocci

Orvieto
Anna Coppola

Perugia
Emilio Donti
Giuseppe Passetti

LAZIO

Roma Nomentana
Carmine Savoia

MOLISE

Isernia
Claudio Papa
Paolo Pinelli
Virginia Ricci

CAMPANIA

Penisola Sorrentina
Maria Vittoria Mailler

PUGLIA

Gargano
Gianfranco Paulo Callè



CALABRIA

Catanzaro

Maria Teresa Laurito Ursetta

Vibo Valentia

Antonio Poletto

SICILIA

Trapani

Enrico La Via

SARDEGNA

Cagliari

Salvatore Atzori

AUSTRALIA

Melbourne

Anthony Bishop

Jone Gaillard

CILE

Santiago del Cile

Maria Eleonora Campodonico

CINA

Shanghai

Antimo Cappuccio

ISRAELE

Tel Aviv

Stefano Boccaletti

Anat Carlquist

MALTA

Malta

Adriano Claudio Bonazzoli

SPAGNA

Madrid

Raffaele Carraro

STATI UNITI D'AMERICA

Boston

Nicola De Santis (*Accademico onorario*)

New Jersey

James Amato

Patrick Ciccone

Carlo Joseph Porcaro

San Francisco

Pietro Bonanno

Paolo Zannetti

TURCHIA

Istanbul

Ilkay Bilgin

Nuri Colakoglu

Stefano Kaslowski

Ilter Mat

Rosario Sapuppo

Ilter Turan

Tezcan Yaramanci

İbrahim Yazici

UNGHERIA

Budapest

Andrea De Michelis

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Pinerolo

Consultore-Segretario-Tesoriere

Marco Brighenti

Consultore

Gianni Martin

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

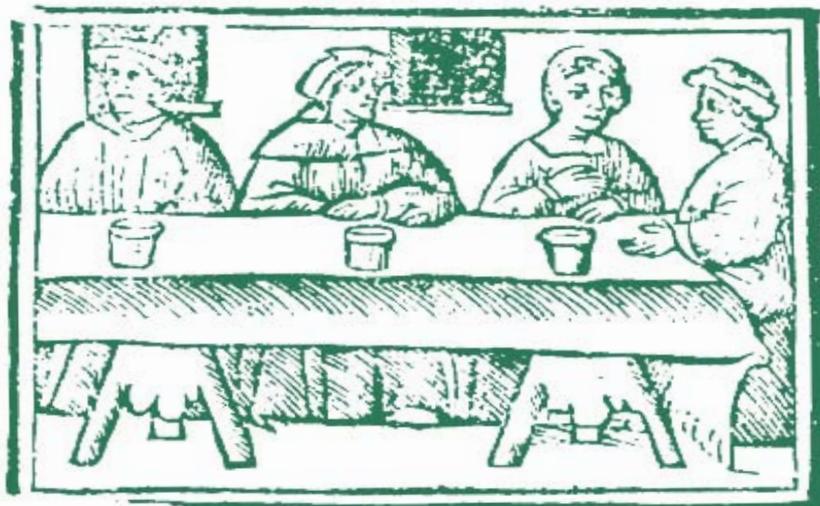
Gaetano Nocca

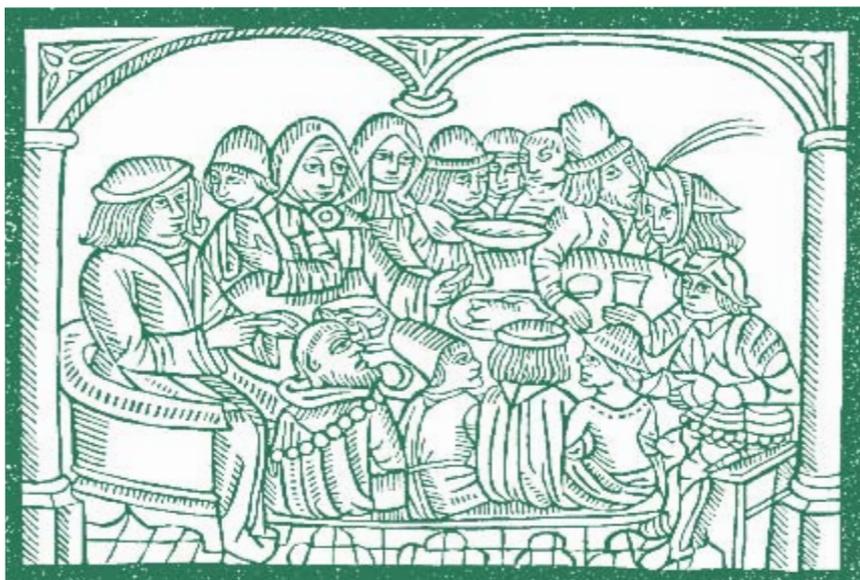
EMILIA ROMAGNA

Forlì

Consultore

Loris Camprini





NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Pinerolo
Arturo Rabbia

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Pordenone
Valerio Brusamarello

UMBRIA

Orvieto
Maria Teresa Satolli

CAMPANIA

Caserta
Wladimiro Abbate
Giuseppe Guadagno

BRASILE

San Paolo
Piero Comolatti

GERMANIA

Colonia
Erhard Schlieter

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

LAZIO

Rieti
Delegato onorario
Maria Giuseppina Truini Palomba

AUSTRALIA

Sydney
Delegato
Alfredo Schiavo
Vice Delegato
Les Luxford
Consultore-Segretario
Antonietta Muscillo
Consultore-Tesoriere
Teresa Anna Restifa

STATI UNITI D'AMERICA

Houston-Texas
Consultore-Segretario
Sandra Timte

Sacramento
Delegato
Orietta Gianjorio
Vice Delegato
Bruce Pierini
Consultore-Segretario
Teje Ellis
Consultore-Tesoriere
Diane Ramsdell

URUGUAY

Montevideo
Consultore-Tesoriere
Rodolfo Faccini

TRASFERIMENTI

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste
Adriana Frisenna
(da Toronto-Ontario)

SICILIA

Trapani
Vittorio Mirto
(da Londra)

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Mario Fusco
(da Silicon Valley)



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***LIQUID CUISINE
IN A FLUID SOCIETY**

Dear Academicians, we are living in a time of a liquid cuisine. Obviously not a cuisine comprised of broth, infusions, tisanes and various beverages, but a liquid cuisine in the social and anthropological sense in accordance with Zygmunt Bauman's model. Its characteristics take on those of a society in a continuous and rapid state of change. Just like water, which has no shape but assumes that of its container. A liquid cuisine that is a consequence of the dissolution (even this is a term that refers to liquids) of points of reference and coherent and stable supports. Starting with its ancient Renaissance origins, over the course of almost two centuries, bourgeois cuisine created these reference points using native environmental products, reinterpreting local nutritional habits and customs and creating the traditions whose betrayal or abandonment we are lamenting today.

This liquid cuisine is populated by an increasingly diffuse spectacle of cooks who proclaim themselves chefs as they navigate the great media oceans. It leads us to ask the question, in large part a rhetorical one, of whether a great chef makes television appearances, or if the a chef becomes great only because he appears on television. The enormous global food industry thrives and swims in this liquid cuisine that no longer promotes foods and dishes to be cooked but rather pre-formed, pre-packaged and pre-cooked foods that are easy to prepare and well adapted to the nutritional needs of a fluid society, in which the long term and elaborate traditional precedents are replaced by continuous and ephemeral changes.

Traditions, which modern bourgeois cuisine organized and codified, provided security and above all allowed for the regulation of alimentary consumption. In the liquid cuisine of a fluid society without traditions, nutritional fears and disorders surrounding the use of foods arise and spread. Among these is the gravest human nutritional epidemic on the face of the Earth: overeating and obesity.

In recent times, the common human sentiment of the industrialized nations that have lost sight of the specter of hunger, does not really perceive its passage from need to abundance. The war between hunger and abundance was represented by the Medieval image of the contrast between Lent and Carnival, whereas today the nearly one billion malnourished people can be contrasted by two billion over-nourished ones. The excess food consumed by the hyper-nourished not only damages the individual and society, but also contributes to food waste which is in many ways superior to production losses.

The modern-day need to confront the Nutritional Issue that the industrialized world, including Italy, is currently facing also involves the work of our Academy, especially in two areas.

The first area of research is that of being aware of what is going on today and how the current situation was created, starting with the near past, and deepening our understanding of the perverse mechanisms that have led us to where we are today.

The second area specifically regards traditions, which our Academy has the mission of protecting, while simultaneously promoting them and fostering their improvement as called for in our Statute.

There are two dimensions to tradition: one vertical and one horizontal. Our traditions are a patrimony that unite one generation to another and at the same time hold a society together, giving it a sense of identity. Its nutritional rituals and norms are fundamental elements.

As history teaches us, traditions are born, die, and evolve. It is the job of our Academy to contribute to their improvement. Ours is not an easy path, but it is a stimulating and exciting one. But what do we mean by "improvement"?

Within the constraints of this brief essay, and above all taking note of the cultural and health problems caused by the current liquid cuisine, it is necessary to place emphasis on the need for traditions that also constitute good nutritional "rules" as was

in the case in the past. It is certainly no accident that the ancient but still current term "gastronomy" means "rules of the stomach" and therefore "rules of nutrition". The most famous treatise on human nutrition was written in 1465 by Bartolomeo Sacchi. *De honesta voluptate et valetudine* extols pleasure and health characterized by honesty - a term that derives not from the word "onus" or burden, but rather "honor". It is not a burden but an honor that the rules that are intended to simultaneously provide pleasure, joy, and delight (*voluptas*) and health (*valetudo*) characterize the good traditions that our Academy must protect and promote both in Italy and abroad, starting with their study and the awareness that the current society lacking in organization and stable reference points is increasingly subject to a media dominated and fragmented cultural environment.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS**THE WORLD STANDINGS OF THE BEST
RESTAURANTS PUNISH ITALY***see page 5*

There are foreign magazines that invest a great deal of time in compiling lists of the best chefs in the world. The French magazine *"Le Chef"* has queried 512 professional chefs, all of them recipients of 2 Michelin stars. Not surprisingly, the classification that emerged finds the French dominant at the top. The first Italian mentioned is Massimo Bottura who places 29th on the list. Among the top fifty, one finds Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Nadia Santini and Enrico Cerea. The English publication *"Restaurant Magazine"* surveyed approximately 900 journalists, critics and experts in the field in 27 different countries. The new classification World's 50 Best Restaurants 2014 places at the top the *"Noma"* in Copenhagen, followed in second place by the Roca brothers of *"El Celler de Can Coca"* in Girona (Spain) while the third position is still occupied by the *"Osteria Francescana"* in Modena, the fiefdom of Massimo Bottura. The general classifications find *"Piazza Duomo"* of Enrico Crippa at the 39th position and *"Le Calandre"* of Massimiliano Alajmo at the 46th.



Leaving aside the fact that such classifications are totally arbitrary, it is obvious that the world's gastronomic Reviews do not appreciate Italian cuisine in general and the traditional version in particular. It seems as if a real prejudice exists vis à vis Italian gastronomic culture which is regarded as too attached to tradition, to the cuisine of the grandmother. The world's classifications take into account not just basic foodstuffs and mesmerizing dishes but particularly the capacity to innovate, to research and to experiment. That's fine, everybody does it in his own way. Yet, the Italian Academy of Cuisine has other criteria: we must not follow the path of others, but we must evaluate with honesty and without subjectivity the cuisine that we are served. This is our mission, without sponsors and without being influenced by the celebrity of those who produce new dishes.

THE NEW APP OF THE RESTAURANT GUIDE

Our *Restaurant Guide* on line scored a great success with the App for smartphones and tablets to the point that it now has 100,000 users around the world. Its graphics and content have been thoroughly renovated. It is easy to updating it and one's favorite restaurants are quickly memorized.

Searches can be conducted by name, municipality, province, region, country, median price, nearby location and even by the kind of dish that is desired. An absolute novelty that is featured is the ability to leave a comment that can be recorded, albeit under supervision of the Secretariat. Academicians can use a special channel reserved for them, and their comments are separate from those of other users who are not Academicians. Besides a free open comment, a restaurant can be evaluated (by using our little temples that vary from 0 to 4) according to three criteria: hospitality, quality of dishes served, quality-price ratio. The new App, available both on Apple and Android platforms, places our guide at the top in terms of access and wealth of data in the field of restaurant guides. It is the duty of all Academicians to keep it up-to-date, thus making it ever more.

PAOLO PETRONI

THE NEW COOKBOOK IS READY

see page 6

The recent meeting of "Franco Marengi" Study Center dealt with many subjects: from the new smartphone and tablet Apps that provide access to the Academy's Restaurant Guide, to the annual theme for 2016. Finally we have the new cookbook *The Tradition at the Table. 3000 Recipes from the Countries of Italy*, which will be presented at the Milan Expo as an authoritative document and the Academy's testimony to the past and present of Italian cuisine.

THE BRIDES' MOSTACCIOLO

see page 7

Mostacciolo is a home-made dessert whose name derives from latin word *mustaceus*, a type of *focaccia* made for weddings in ancient times. As Crotone Delegate Adriana Liguori Proto tells us, even today in some villages that were settled by Albanians they still prepare "the brides' *mostaccioli*" for weddings. They are typically rectangular or round in shape and are decorated with *confetti* candy.

"FORMAI TAL CIT" CHEESE

see page 9

Another cheese has been added to the regional list of traditional agro-alimentary products. It was born out of the need to reutilize imperfect or old cheese, which is grated and mixed with milk or cream and salt and pepper. The blend is then sealed in a container in the coolest part of the Alpine hut and allowed to mature. The resulting product is the cheese "*Formai tal cit*".



THE DISCIPLES OF PYTHAGORAS

see page 11

In recent decades the number of vegetarians in the world has increased exponentially. But Naples-Capri Academician Lejla Mancusi Sorrentino explains that most of them are not aware that they are the unwitting followers of Pythagoras. Metempsychosis, or the transmigration of the soul was a pillar of Pythagorean doctrine, which forbade the consumption of meat derived from any living being.

FOOD: NUTRITION FOR THE BODY AND THE SOUL

see page 13

Eating is no longer merely a question of simple nutrition; today eating is culture. In fact, affirms Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco it sometimes involves more culture than eating. An Academician must know how to distinguish between simple and natural home cooking and the theatrical version depicted in the media.

THE ACADEMY AND THE EXPO

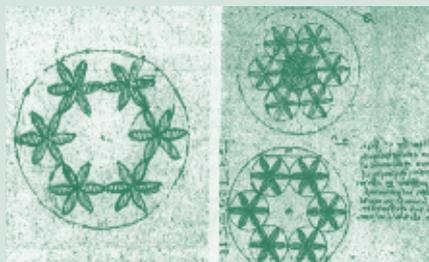
see page 14

The Universal Exposition is not only about Milan. The unique nature of the Italian regions are being highlighted, and the Delegations of the Academy are and will continue to participate the event. The Academy plans to present a showcase of excellence.



**THE RETURN TO THE NUTRITIONAL FADS OF THE SEVENTIES***see page 16*

We are seeing a return to the nutritional fads of the 1970s; from heavy cream, primarily used in first courses, to Worcestershire sauce in antipasti. And let us not forget the excessive use of alcohol in the preparation of meat dishes.

**THE CULINARY LEGACY OF LEONARDO: BETWEEN LEGEND AND HISTORY***see page 18*

Leonardo da Vinci is remembered as a painter, scientist, engineer and many other things. He was also a passionate lover of food and cuisine, even though there are very few references to them in his writings. Rome Appia Academician Claudio Di Veroli tells us how the artist was always fascinated by cuisine, even though we have little written evidence today.

AN EXCELLENT COMBINATION FOR APPETIZERS*see page 20*

When examined in terms of appetizers, *parmigiano reggiano* and traditional balsamic vinegar from Modena definitely have excellent health and gastronomic properties. They can provide pleasure to those who approach them with an open mind and refined palate, and we are seeing their increased presence in modern restaurants.

THE ROVING GOURMET: PIONEER OF WISDOM AT THE TABLE*see page 22*

Eighty years ago Paolo Monelli and Beppe Novello educated the Italians about the

geography of cuisine. In a long and delightful gastronomic "tour of Italy" Monelli wielded his quick-witted pen as a "special correspondent" and Novello enhanced those notes with his illustrations. The intriguing 1935 book *The Roving Gourmet* represented a novelty in the area of gastronomic literature.

BELGIAN BEER*see page 24*

Production techniques, types of fermentation, alcohol level, ingredients, spices and the appropriate glass for tasting the various brews: Brussels Delegate Tanino Dicorradò tells us everything there is to know about beer.

THE OLIVE TREE AND ITS OIL IN MYTHOLOGY*see page 26*

Olive oil is a food that people have always enjoyed for its gastronomic, nutritional and health benefits. Throughout human history the olive tree has had a mythological significance. There are numerous references and legends regarding the olive tree that can be found in both the Bible and in other ancient texts.

WISDOM AND FLAVORS FROM MESSINA*see page 28*

The 50th anniversary of the Messina Delegation was celebrated with the publication of a book written by Academician, journalist and writer Attilio Borda Bossana entitled *Wisdom and... Flavors of the City of Messina*. The book traces the city's gastronomy and describes the most famous traditional dishes of Messina.

Translator:
NICOLA LEA FURLAN
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

MAGGIO 2015 / N. 271

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giovanni Ballarini, Mario Baraldi,
Silvia De Lorenzo, Tanino Dicorradò,
Claudio Di Veroli, Gianni Fossati,
Gabriele Gasparro,
Pino Jubatti, Ruggero Larco,
Adriana Liguori Proto,
Lejla Mancusi Sorrentino,
Claudio Novelli, Paolo Petroni,
Lucio Piombi, Francesco Trimarchi,
Giorgio Viel, 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