

CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



N. 275, OTTOBRE 2015 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

ISSN 1974-2681



FOCUS

- 3 Il caso dell'olio di palma
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 4 Un Food Act
per la cucina italiana
(Gigi Padovani)
- 6 La soppressata di Rivello
(Ettore Bove)
- 8 Il pizzutello di Tivoli
(Mauro Gaudino)
- 10 In difesa dell'immenso
patrimonio della
cucina italiana
(Vittorio Marzi)
- 12 Silenzio, parla il naso!
(Pier Giovanni Bracchi)
- 14 Il cinghiale calidonio
(Danila Carlucci
e Simone Iovino)
- 16 Il ragù napoletano
(Lucio Fino)



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 FRANCHI, 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.

- 23 Leopardi a tavola
nella bella Napoli
(Maria Attilia Fabbri
Dall'Oglio)
- 26 Dove sono finite le osterie?
(Pierangelo Raffini)



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Natura morta con frutta" di Jan van Huysum esposta al Mauritshuis Royal Picture Gallery.

EXPO MILANO 2015

- 20 L'Accademia per Expo

I NOSTRI CONVEGNI

- 18 Selvaggina e cacciagione
tra tutela e valorizzazione
(Giovanni Sparta
e Roberto Tanzi)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 25 Il falso Made in Italy
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
19 Accademici in primo piano
27 Dalle Delegazioni
42 Vita dell'Accademia
63 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.

I COORDINATORI TERRITORIALI

Piemonte Est	Mario Tuccillo
Piemonte Ovest	Mauro Felice Frascisco
Liguria	Paolo Lingua
Lombardia Est	Giuseppe Masserdotti
Lombardia Ovest	Dino Betti van der Noot
Alto Adige	Ottokar Polasek
Veneto	Giorgio Golfetti
Friuli - Venezia Giulia	Renzo Mattioni
Emilia	Pier Paolo Veroni
Romagna	Gianni Carciofi
Toscana Est	Roberto Doretti
Toscana Ovest	Franco Milli
Marche	Mauro Magagnini
Umbria	Guido Schiaroli
Provincia di Roma	Giuseppe Gabriele Gasparro
Lazio (Roma esclusa)	Massimo Borghetti
Abruzzo	Mimmo D'Alessio
Molise	Italo Sciarretta
Campania	Mario de Simone
Puglia Nord	Luigi Altobella
Puglia Sud	Alessandro Corso
Basilicata	Antonio Masella
Calabria	Francesco Menichini
Sicilia Orientale	Ugo Serra
Sicilia Occidentale	Nicola Nocilla
Sardegna	Maria Gabriella Guiso

Il caso dell'olio di palma

La volubilità dei dietologi e dei nutrizionisti confonde le nostre presunte certezze.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Una recente e massiccia campagna pubblicitaria, finanziata dalla AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane), ha fatto rumore tra i consumatori e i nutrizionisti, in quanto tende a riabilitare l'uso dell'olio del frutto di palma. Si dice che esso è un "prodotto di origine naturale", che "non presenta rischi per la salute ed è un ottimo alimento che può essere integrato tranquillamente in una dieta bilanciata". Non dubitiamo che sia un grasso consentito dalla legge e che di per sé non faccia male, d'altro canto non siamo degli esperti dietologi e nutrizionisti, ma finora i grandi professori ci avevano detto altro. In particolare il "Journal of Culinary Nutrition", che ha di recente trattato il tema degli oli vegetali, e in particolare di quello di palma, ha affermato che si tratta di un olio che, pur di natura vegetale, non può certo essere annoverato tra quelli che esercitano azione positiva all'interno del nostro organismo, a causa dell'elevata percentuale di grassi saturi. Gli acidi grassi saturi, nella loro generalità, contribuiscono ad innalzare il livello del colesterolo nel sangue ed entrano nel processo di formazione della placca aterogena, quindi della aterosclerosi. L'olio di palma, e ancor più l'olio di cocco e altri grassi tropicali, sono molto ricchi di grassi saturi, quelli che abbondano anche nel burro. Tuttavia, l'olio di palma costa poco e ha ottime prestazioni industriali (conferisce gusto, morbidezza, consistenza, dura molto, si lavora bene anche a temperature alte, è solido). L'olio di palma e quello di cocco sono presenti in moltissimi prodotti: fette biscottate, cracker, biscotti e dolci, gelati, grissini, piatti pronti, pasta ripiena, dadi da brodo, caramelle, latte per la prima infanzia.



Il mondo scientifico, tuttavia, è volubile, basta vedere il caos delle diete. Ogni dietologo ha la sua preferita e assicura che le altre sono dannose. Adesso il colesterolo fa meno paura, il burro tutto sommato non fa poi così male, con l'olio extravergine d'oliva è bene andarci piano, l'acido palmitico è contenuto anche nell'olio d'oliva. Lo scorso anno, il settimanale "Time" titolava "Eat butter", mangiate burro. Sottotitolo: "Gli scienziati avevano etichettato il burro come nemico. Perché si sbagliavano". Un grande editore italiano ha di recente pubblicato il libro del bravo cuoco del "Miramonti l'Altro", Philippe Léveillé, dal titolo esplicito *La mia vita al burro*.

Al problema salute si aggiunge poi quello della sostenibilità ambientale. L'estensiva coltivazione della pianta che fornisce il frutto dal quale si estrae l'olio di palma è considerata, infatti, una delle principali cause della deforestazione nel Sud-Est asiatico (la Malesia è il secondo produttore mondiale di olio di palma). Alcuni avanzano il dubbio che tutto questo clamore nasca da una dichiarazione del Ministro dell'Ambiente francese, Ségolène Royal, che ha additato la Nutella

(che da tempo non è più fatta con burro di cacao, ma appunto con olio di palma), quale responsabile della deforestazione. Successivamente, il Ministro si è scusato e la responsabile del WWF ha rassicurato sul fatto che la Ferrero utilizza esclusivamente olio di palma certificato al 100% come sostenibile, ossia senza toccare le foreste. La signora Royal magari dovrebbe dare un'occhiata a casa sua per vedere le torture inflitte a decine di migliaia di oche per la produzione del *foie gras*, che è vietata in tutta Europa tranne in Francia (oltre che in Ungheria e Bulgaria). Insomma, grande confusione. L'impressione che il mondo accademico sia sensibile agli interessi industriali (alimentari e farmaceutici) e politici è forte. Siamo in attesa di nuovi studi, di pubblicazioni internazionali sicuramente attendibili. Intanto sarebbe bene che tutti fornissero i vari dettagli in etichetta (non solo riportare che ci sono oli vegetali): noi vorremmo sapere cosa (e quanto) c'è dentro un prodotto. Non sarà una garanzia di salute, ma almeno saremmo consapevoli di quello che mangiamo. Ognuno poi farà le sue scelte.

See English text page 70



Un *Food Act* per la cucina italiana

Un patto tra le Istituzioni e il mondo della cucina di qualità, per valorizzare l'Italia e attirare flussi turistici.

DI GIGI PADOVANI
Centro Studi "Franco Marengi"

La cucina, poi le piazze e le spiagge. Sono questi i punti di forza dell'Italia, secondo i turisti che hanno scelto il Bel Paese come meta del loro viaggio. Lo evidenzia una recente analisi dei commenti sui social network - ben 570 mila messaggi presi in considerazione - compiuta da Sociometrica ed Expert System. E il successo di Expo 2015 a Milano, con le code ferragostane, conferma che cultura, arte, ristorazione e agricoltura sono elementi che vanno considerati in un unico quadro. Da tempo se ne sono accorti i francesi e gli spagnoli, che usano i loro prodotti (i primi) e i loro chef (i secondi) per attirare turisti. Proprio all'Esposizione universale, dedicata al tema dell'agroalimentare, è nata un'iniziativa che va salutata con grande interesse, della quale il Governo italiano risulta finalmente il motore. Assecondando una moda ormai diffusa,

si è scelto il nome inglese *Food Act* per battezzare l'incontro, da cui è scaturito un documento in dieci punti che rappresenta una buona partenza. Alla riunione, svoltasi a fine luglio, erano presenti tre ministri, quello delle Politiche Agricole Maurizio Martina (che ha la delega all'Expo e ne è stato il promotore), dei Beni Culturali, Enrico Franceschini, e dell'Istruzione Stefania Giannini. Dall'altra parte del tavolo, ed è davvero un fatto straordinario, una quarantina di chef e pizzaioli, tra i più importanti del Paese: tra questi, Gualtiero Marchesi, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Scabin, Tonino Cannavacciuolo, Niko Romito.

"Ogni cuoco deve imparare a governare lo Stato": è una delle frasi ad effetto del rivoluzionario per eccellenza, Vladimir Il'ič Ul'janov, detto Lenin. La *mission* del *Food Act* è diversa, come recita il suo primo punto: "Chef ambasciatori della cucina italiana nel mondo", con lo scopo di portare l'export agroalimentare a quota 50 miliardi di euro. Oltre ai temi della Dieta mediterranea, del vero Made in Italy, dell'"alta cucina e alta formazione" - finalmente, considerato il successo degli Istituti Alberghieri, un po' abbandonati a se stessi, senza risorse e senza possibilità di far pratica per gli allievi -, con la volontà di "rafforzare il binomio turismo-ristorazione di qualità per promuovere i territori", va sottolineato l'ultimo punto di questo documento (il testo è online nel sito del Ministero Politiche Agricole): "Cucina italiana come cultura, identità, educazione, inclusione". È questa una delle ragioni fondanti dell'Accademia, l'unica Istituzione gastronomica rico-

nosciuta dal Ministero dei Beni Culturali. Anche se qualcuno - dopo i primi due incontri del Forum - ha protestato per la mancata convocazione di altri chef o associazioni, la novità contenuta nell'iniziativa del Governo è la volontà di puntare sulla cucina italiana per valorizzare l'Italia e attirare flussi turistici. Il critico Piero Camporesi, in un famoso commento, ha scritto che Pellegrino Artusi, con il suo manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ha fatto di più per l'unità d'Italia che Alessandro Manzoni con *I Promessi Sposi*, "anche perché non tutti leggono, mentre tutti, al contrario, mangiano". Sono tanto d'accordo con tale affermazione, da averla inserita, come esergo, nel libro *Italia Buon Paese*, sui gusti, cibi e bevande nei 150 anni di storia nazionale unitaria che ho scritto con mia moglie Clara. Allora il punto vero è questo: bastano gli chef, per quanto stellati e blasonati essi siano? Ormai alcuni di loro, oltre ad essere star televisive, sono diventati guru del gusto, scrivono libri di successo, sono corteggiati dai media e citati come *opinion leader*. Ricordo di essere stato uno dei primi giornalisti italiani a seguire per il quotidiano "La Stampa", qualche anno fa, il congresso di alta cucina *Lo Mejor de la Gastronomía*, nel quale i cuochi spagnoli, riuniti allora a San Sebastian, facevano squadra e sapevano divulgare innovazione e idee, utilizzando prodotti assai meno prestigiosi di quelli italiani. E Ferran Adrià mi disse: "Amo le materie prime del vostro Paese, spesso le utilizzo per le mie ricette".

Una decina di anni dopo, fortunatamente, anche i cuochi nostrani sanno



fare squadra e hanno trovato un Governo che li ascolta. Ma non basta. Occorre più cultura, più storia, più memoria, in questa operazione: del resto lo ha ricordato lo stesso Davide Scabin, chef del “Combal.Zero” di Rivoli (Torino), che ha consigliato come primo passo del Food Act quello di codificare i “veri”

piatti della cucina italiana. Sarà facile? Si dovranno anche leggere libri e analizzare documenti storici per arrivarci? E come tener conto dell’innovazione ai fornelli con le nuove tecniche, dal sifone alla cottura a bassa temperatura, che l’Artusi non poteva presentare? Non rimane che ricordare il famoso

incipit del gourmet di Forlimpopoli e sperare... “La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria”.

See International Summary page 70

LE PRIME 10 AZIONI DEL FOOD ACT

Nel corso del secondo “Forum della cucina italiana” (il primo si era svolto in marzo a Roma), che si è tenuto a Expo 2015, Istituzioni e grandi chef italiani si sono confrontati su un “piano di azioni per la valorizzazione della cucina italiana”, sottotitolo di un documento denominato “Food Act”. Una task force ministeriale si occuperà di coordinare il lavoro e di monitorare lo stato di avanzamento delle varie iniziative concordate e condensate in dieci punti. (Dal comunicato stampa del Ministero Politiche Agricole 28.7.2015).

1. Chef ambasciatori della cucina italiana nel mondo

Obiettivo: un’azione di promozione sui mercati esteri coordinata con il Piano di internazionalizzazione del Governo e identificata con il segno unico “The Extraordinary Italian Taste”. Portare entro il 2020 l’export agroalimentare a toccare quota 50 miliardi di euro. In questo contesto si prevede il coinvolgimento dei principali chef italiani per promuovere il Paese negli eventi di alto valore rappresentativo. Focus specifico su Usa, Russia e Cina.

2. Valorizzare le eccellenze italiane e la Dieta mediterranea

L’obiettivo è rafforzare la consapevolezza delle potenzialità del patrimonio agroalimentare italiano. Coinvolgere “influencer” internazionali per la costruzione di un messaggio coordinato. Promuovere la conoscenza delle eccellenze agroalimentari italiane, in particolare quelle riconosciute dai sistemi di tutela pubblici (Dop, Igp e Biologico), attraverso un utilizzo in cucina che sia anche aderente ai valori della Dieta mediterranea, evidenziando allo stesso tempo la differenza con i prodotti “italian sounding”.

3. Potenziamento della distribuzione del vero Made in Italy agroalimentare

Obiettivo: favorire l’attivazione di piattaforme logistico-distributive come strumento fondamentale per l’incremento dimensionale e competitivo delle nostre imprese. Il tema cardine è garantire un migliore approvvigionamento all’estero di materie prime realmente provenienti dall’Italia, in particolare per le reti di ristorazione italiana nel mondo.

4. Alta cucina, alta formazione

Sul profilo formativo è necessario colmare il gap del sistema, puntando sullo sviluppo di competenze economiche e imprenditoriali. Rafforzare i poli di formazione settoriale già esistenti e istituirne di nuovi maggiormente specializzati è una delle priorità del “Food Act”.

5. Estensione stage per la ristorazione di qualità

Si lavora per superare i vincoli dell’attuale legislazione attraverso la revisione delle linee guida in materia di tirocini approvati dalla Conferenza Stato Regioni che fissano i limiti quantitativi relativi al numero di tirocinanti in relazione al numero dei dipendenti delle singole aziende, senza alcuna differenziazione rispetto all’incidenza formativa dell’esperienza.

6. Più aggregazione nella filiera e nella ristorazione

Il piano sosterrà le aggregazioni nella filiera mediante le reti d’impresa attraverso strumenti come il credito d’imposta proposto con “Campolibero”. Verrà studiata la sua estensione a imprese operanti nel settore della ristorazione, verificando la compatibilità con la normativa europea in materia di aiuti di Stato e il fatto che si tratta di imprese, di norma micro e piccole, che operano nel commercio, la cui competenza esclusiva è delle Regioni.

7. Dare credito alla cucina italiana giovani

Uno dei punti cardine riguarda lo sviluppo di strumenti di credito idonei a soddisfare le particolari esigenze del mondo della ristorazione di alta qualità. Favorire, anche in accordo con le Regioni, condizioni di credito agevolato da rivolgere ai giovani under 40, in possesso di particolari requisiti, per il subentro nelle aziende di ristorazione per il ricambio generazionale anche in cucina.

8. Rafforzare il binomio turismo-ristorazione di qualità per promuovere i territori

Collegare l’offerta enogastronomica a percorsi turistici di qualità, promuovendo i prodotti agroalimentari dei territori, valorizzando anche i collegamenti con la ristorazione locale di qualità, l’“hotellerie” e il turismo culturale. Con questo obiettivo verranno individuati strumenti di supporto e coordinamento per rafforzare l’offerta turistica in chiave culturale - paesaggistica - enogastronomica.

9. Cucina italiana di qualità certificata

Per valorizzare meglio la cucina di qualità si valuteranno percorsi di riconoscimento, che garantiscano il consumatore e permettano uno sviluppo del settore orientato da politiche regionali di promozione di qualità, trasparenza, unicità dei prodotti.

10. Cucina italiana come cultura, identità, educazione, inclusione

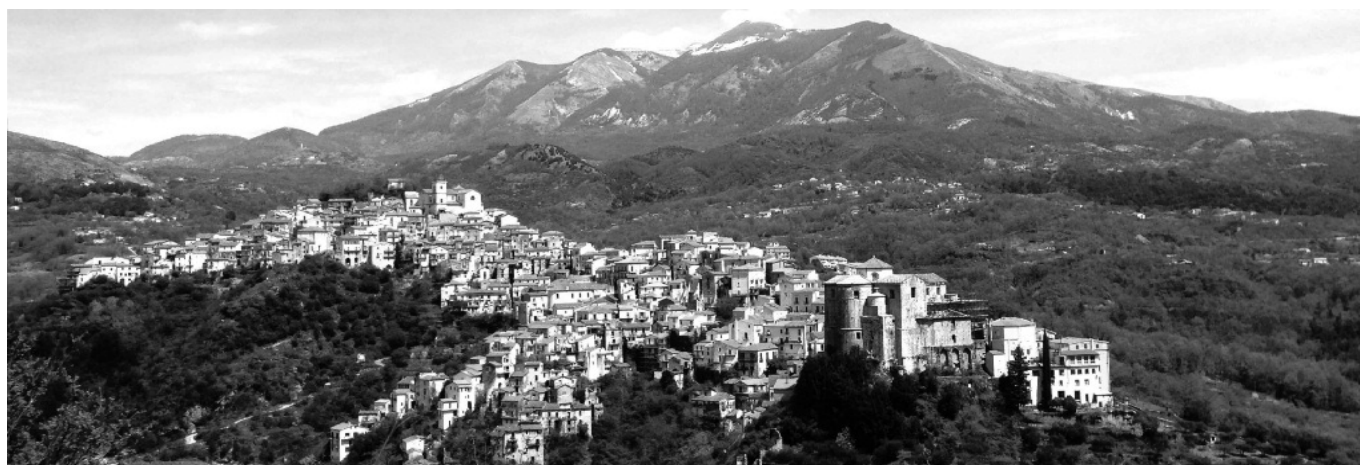
Questa azione prevede la promozione di iniziative che abbiano un ampio raggio: dall’educazione alimentare nelle scuole, per la promozione di valori come la sostenibilità ambientale, la lotta agli sprechi e il rispetto del cibo, fino alla valorizzazione culturale della nuova cucina italiana. L’ultimo punto è dedicato all’accessibilità anche per le fasce più deboli, dando continuità a progetti di assistenza agli indigenti.



La soppressata di Rivello

Preparazione artigianale di un pregiato prodotto di nicchia della Basilicata, la cui storia è stata recentemente pubblicata su "Il Lucano magazine".

DI ETTORE BOVE
Accademico di Potenza



“**L**a Città di Rivello - scrive il materano Rodrigo Maria Gaudio nel 1736, nell’omonima relazione sulle condizioni, non solo economiche, della Basilicata all’arrivo dei Borboni a Napoli - è Regia essendo che da più anni si rese demaniale ad aversi ricomprato il Feudo... e... gli abitanti giungono al numero di 4000, inclinati alle arti meccaniche e fabrili come pure alla coltura delle vigne che producono abbondanza di vino e per essere il territorio abbondante parimenti di frutto di querce e cerri, quei cittadini vi fanno l’industria con ingrassarvi neri”. In questa succinta rappresentazione del territorio rivellese, all’inizio della dominazione borbonica, è possibile cogliere almeno due aspetti, collegati tra loro, che portano a collocare la popolosa, per quei tempi, comunità del Lagonegrese in un contesto storico ed economico diverso da quello di tanti altri paesi della Basilicata. Il primo attiene le attività economiche praticate dai rivellesi. All’epoca dell’indagine affidata al Gaudio, i rile-

vatori segnalano la presenza di mestieri riconducibili alla lavorazione del rame, le “arti meccaniche e fabrili”; alla cura di vigneti e all’allevamento suino. Nell’ambito di queste attività, tuttavia, la suinicoltura si ritrova a ben rappresentare la fisionomia produttiva di una zona essenzialmente montuosa, almeno sotto il profilo orografico, profondamente segnata dalla presenza di querceti e cerrete che con le loro ghiande sostengono, dati i caratteri del regime fondiario esistente, allo stato brado, l’ingrasso di suini dalle setole nere pungenti. Emerge, dunque, uno stretto legame tra alberi ghiandiferi, tuttora presenti un po’ dappertutto lungo le strade che portano alle popolose frazioni e vicino alle abitazioni, e maiali neri, che concorre a delineare, in misura rilevante, il paesaggio naturale del territorio rivellese.

Dalla lavorazione delle carni di queste antiche razze suine, di recente reintrodotte e allevate, come un tempo, allo stato brado, i rivellesi ricavano salami che per la loro squisitezza non

dovevano lasciare indifferente nemmeno la casta nobiliare napoletana allora dominante sulla comunità. A testimoniare la notorietà e la bontà dell’insaccato rivellese vi è “L’ultima cena”, il poco conosciuto affresco del 1557, presente nel refettorio del bel convento di Sant’Antonio, nella cui parte centrale è verosimilmente raffigurato dell’affettato su di un pezzo di pane. L’opera d’arte, commissionata dai signorotti locali all’artista di Abriola, Giovanni Todisco, sembra porre proprio in risalto l’insaccato, che un paio di secoli dopo diventerà familiare ai rivellesi come “soperzata” (soppressata).

Il secondo aspetto della diversità di Rivello dagli altri paesi lucani, riguarda la vicenda che consente alla comunità locale di affrancarsi dal regime feudale. La modalità del riscatto è davvero singolare, poiché a stabilire la fine di soprusi e privilegi è un contratto in cui fanno bella mostra i salumi del posto. Il notaio napoletano Gioacchino Servillo, infatti, nel 1719, firma la *Restituta Libertas*, che sancisce, nel breve periodo



d'interregno austriaco, la fine del feudalesimo nella "Terra di Rivello". Per contro, la comunità rivellese s'impegna a versare, annualmente, oltre a denaro, lardo e prosciutti, anche "cantara quattro di salami d'ogni bontà e perfezione", pari, presumibilmente, a non meno di 350 kg di soppressate "mercantibili e ricettibili" (commerciabili).

In relazione a questa inequivocabile testimonianza notarile del passato, appare evidente che Rivello arrivi all'appuntamento con la casa reale spagnola come comunità dinamica ma anche fortemente legata alle tradizioni locali, tra cui fa bella mostra il delizioso salume. Ancora oggi, quando si discute di soppressate, diventa inevitabile associare il salame al centro della Valle del Noce. Del resto, qui più che altrove, sembra resistere bene ai cambiamenti l'usanza che trova nel rinomato insaccato la convenienza ad allevare ancora il maiale. Certo, non sono più i tempi in cui si aspettavano le fiere agostane per comprare i lattonzoli e allevarli con cura e rispetto, come uno di famiglia, fino a portarli a 100-120 kg, con ricchi pastoni (scamzzon) integrati con ghiande, castagne e prodotti dell'orto (cavoli, zucche), ma la tradizione che vede solamente donne a confezionare soppressate è dura a scomparire.

Perché rimanesse traccia di questa antica pratica norcina tipicamente femminile, si è proceduto a seguire, nel tempo, la tecnica di produzione dell'insaccato nelle campagne. Si è osservato che da un maiale di non meno di 100 kg, allevato e macellato nel territorio rivellese, nel rispetto di tradizioni secolari, è consuetudine ricavare un impasto di 25 kg di carne. Nella preparazione dell'impasto sono impegnate, tre giorni dopo l'uccisione del maiale, quasi sempre quattro donne, che iniziano con il selezionare la carne più magra per poi tagliuzzarla con dei coltellacci e macinarla. Alla carne si aggiungono grasso e pepe nero intero nella misura, rispettivamente, di 50 e 10 g per kg. Il composto ottenuto è salato (30 g per kg) e rigirato ripetutamente con le mani, fino ad ottenere

una massa omogenea. Si inizia, quindi, a riempire le grosse budella di maiale, pulite, lavate e lasciate a riposare nell'acqua con essenze di limone o aceto. Qualcuno trova normale aggiungere del vino all'impasto.

Per ottenere la singola soppressata, l'intestino viene chiuso ad intervalli regolari, in modo da ottenere una sorta di parallelepipedo di carne, del peso di circa 400 g. Ogni pezzo, che da questo momento in poi prende il nome di soppressata, si lega intrecciando, in modo particolare, dello spago che gli conferirà, al termine del periodo di stagionatura, la classica forma a "otto". Prima di appenderle ad asciugare alle pertiche, quasi sempre di canna, fissate orizzontalmente al soffitto di ambienti freschi e asciutti, le singole soppressate sono, come vuole la tradizione, bucherellate, per farle arieggiare, con vecchie forchette. In questi ambienti l'insaccato rimane, controllato di continuo, circa quaranta giorni, durante i quali perde un buon 40% del peso iniziale. Di conseguenza, alla fine del periodo di stagionatura, si ottengono una sessantina di soppressate, pari a 15 kg. Nel passato, il prezioso insaccato era conservato prevalentemente nella sugna, utilizzando come contenitore il non piccolo recipiente di terracotta, con uno o più manici, chiamato dalla gente del posto "mescitor" o "miscitora". Oggi si utilizzano contenitori di vetro o di alluminio. La conservazione sott'olio si è potuta osservare solo nella frazione di Fiumicello e, assieme alla sugna, nei luoghi abitati che portano in direzione della suggestiva Valle dell'Eco; mentre l'uso del sottovuoto è apparso solamente nelle famiglie più giovani che lavorano carne acquistata da macellai o da conoscenti.

Di rilievo rimane il dato che vede resistere, attorno a questo pregiato insaccato, un mercato di nicchia, in cui si ritrova non tanto la comunità locale ma soprattutto rivellesi emigrati o gente di passaggio. Il prezzo ha raggiunto ultimamente 40 euro al kg, quasi il 100% in più del prezzo delle soppressate commerciali dai nomi noti.

Con questo livello di prezzo, il valore complessivo del prodotto ottenibile da un maiale macellato di 100 kg si attesta sulla ragguardevole cifra di ben 600 euro. In non pochi casi si è notato che esiste la tendenza a rimarcare il luogo di origine del prodotto. Molti ritengono che le condizioni ambientali migliori per la stagionatura delle soppressate si trovino a scendere giù da Santa Margherita verso Fiumicello, dove, dal maestoso massiccio del Sirino, si origina una corrente d'aria fresca che, protetta dal monte Cuccovello, non consente la formazione di nebbia o il ristagno dell'umidità in forma stabile.

Sulla base delle informazioni acquisite tra le genti del posto, nel tempo, si è potuto accertare che da qualche anno si macellano annualmente un centinaio di capi. Di conseguenza, non è da escludere che la produzione annuale di soppressate, stagionate in ambito familiare nel territorio rivellese, possa andare oltre i 1500 kg. Se a questo livello di produzione si associa il prezzo di affezione degli estimatori dell'insaccato, si ricava che la rinomata soppressata di Rivello, realizzata a chilometro zero, vale non meno di 60 mila euro.

Esistono ulteriori margini per migliorare questa già interessante *performance* produttiva artigianale attraverso iniziative che recuperino, guardando anche a Matera come Capitale europea della cultura, in una visione integrata, le manifestazioni affollate del passato e i prestigiosi riconoscimenti, tangibili e intangibili, assegnati al prezioso patrimonio architettonico e paesaggistico. Non va sottovalutato, a questo proposito, che l'abitato a gradoni di Rivello è compreso tra i Monumenti nazionali italiani da tutelare.

In particolare, se si vuole che la raffinata "soperzata" dalla filiera corta acquisisca qualche forma di riconoscimento comunitario, occorre avviare azioni, coinvolgendo le scuole, che portino ad osservare l'insaccato non solo come curiosità dell'arte norcina locale, ma anche come orgoglioso simbolo dell'intera comunità rivellese.

See International Summary page 70



Il pizzutello di Tivoli

Una tradizione agricola da difendere, come l'arte e la cultura della cittadina laziale che vanta due importanti siti Unesco.

DI MAURO GAUDINO
Accademico di Roma Nomentana



Il pizzutello di Tivoli è una pregiata uva le cui caratteristiche organolettiche sono legate a fattori pedoclimatici, irripetibili in altri luoghi.

Della fertilità della terra tiburtina abbiamo notizia sin dall'antica Roma, grazie agli scritti lasciati da Columella, Plinio e Strabone, che decantavano il territorio soprattutto per la frutta, e quindi per il vino e per l'olio che se ne ricavano. Tale fertilità è testimoniata anche dall'esistenza di numerose specie di piante che qui crescono rigogliose. Per rendersene conto basta visitare il parco di "Villa Gregoriana", oppure dare uno sguardo agli uliveti tutt'intorno alla città di Tivoli dove si trovano piante ultracentenarie.

Dell'uva pizzuta tiburtina si hanno tracce documentate sin dal 1575, quando Eleonora d'Este, figlia del duca di Ferrara Ercole II, in visita alla villa del defunto zio Ippolito, scriveva alla famiglia di

Ferrara: "Negli orti della villa di Tivoli vi è abbondanza di pizzutello, che i paesani chiamano 'uva corna' a motivo della sua forma allungata da sembrare un cornetto piccolissimo. Ve ne è di due qualità, bianca e nera; ma le donzelle preferiscono la nera perché credono che fa l'occhi belli".

Tale carteggio conferma che già in epoca rinascimentale il pizzutello era conosciuto e consumato regolarmente dalla popolazione locale. Tuttavia, nella "Villa d'Este", era utilizzata più come ornamento del bel giardino all'italiana, che come uva da tavola.

Il pizzutello, in quel periodo, non era ancora un frutto di pregio, come invece diventò molti anni dopo, con la deviazione del fiume Aniene che attraversa la città.

La qualità di quest'uva, infatti, ebbe una significativa svolta nel 1845, dopo che Papa Gregorio XVI, per evitare i



continui e disastrosi allagamenti della città di Tivoli, fece deviare le acque dell'Aniene un po' più distante dal centro abitato.

Grazie a quell'intervento, il fiume ora precipita per circa 160 metri nella sottostante "Valle dell'Inferno", terreno dove si coltiva il pizzutello, creando la cascata del parco di "Villa Gregoriana". L'Aniene, con l'impatto sulla roccia, nebulizza le sue acque in tutta la vallata. Ciò crea condizioni pedoclimatiche migliori per lo sviluppo di questa pianta, che richiede molta acqua e predilige ambienti particolarmente umidi, e che acquisisce, così, caratteristiche organolettiche uniche.

Fino a pochi anni fa, il pizzutello cresceva vigorosamente in tutta la valle sottostante per circa 60 ettari. Oggi però la sua coltivazione si è ridotta a meno di 10 ettari, per lo più praticata da famiglie che si tramandano questa tradizione. La produzione del pizzutello tiburtino è minacciata, come del resto

gran parte della produzione primaria dell'agricoltura italiana, dall'effetto della globalizzazione. Negli ultimi anni si sono moltiplicati i produttori del delizioso frutto, che in Italia viene coltivato anche a Latina e in Puglia. E all'estero è prodotto in Francia, Spagna, Algeria e Argentina.

Gli italiani ormai conoscono il pizzutello solo attraverso la grande distribuzione organizzata, ma questo, spesso, non ha nulla a che vedere con la pregiata "uva corna" di Tivoli, che, all'assaggio, si distingue per avere, anche in piena maturazione, la polpa più croccante e compatta rispetto alle varietà concorrenti. Come già accennato, a Tivoli si coltivano due tipi di uva "pizzuta": la bianca e la nera. La prima si presenta con dolci chicchi turgidi, carnosi, succosi e croccanti. La pellicina che ricopre l'acino è molto sottile e digeribile. A completa maturazione, l'uva acquista dei piacevoli riflessi dorati. La nera ha simili caratteristiche ma con la pellicina più spessa.

Questa particolarità la rende più resistente alla disidratazione e quindi adatta ad una più lunga conservazione.

Durante i primi decenni del 1900, l'uva pizzutello riscosse molto successo tra la popolazione e, intorno agli anni Cinquanta, l'abbondante produzione era in gran parte assorbita dai mercati romani. Solo negli ultimi decenni c'è stato un netto declino, dovuto al progressivo abbandono dei campi, perché questa attività è oggi considerata poco retributiva rispetto alla quantità del lavoro che richiede.

Tale abbandono mette a serio rischio il futuro di questa prelibata uva tiburtina, unica nel suo genere e che nel passato ha avuto molti estimatori nel mondo della cultura, tra i quali Franz Liszt, che durante i suoi frequenti soggiorni nella Villa d'Este di Tivoli, amava cogliere e mangiare i deliziosi acini della sua uva preferita, che, a detta di molti, arrivava a consumare anche tre volte al giorno.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2015

OTTOBRE

Fino al 29 novembre - **Parma**
Mostra "Pane Nostro - Nutrimento e simbolo di umanità"

12-28 ottobre - **Trapani**
II edizione Master "Curarsi mangiando"

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

15 ottobre - **Pisa**
VIII edizione "Premio Delegazione di Pisa" per Istituto alberghiero Ipsar "G. Matteotti" di Pisa

15 ottobre - **Treviso**
Convegno "Alfredo Beltrame: un innovatore della ristorazione trevigiana"

17 ottobre - **Centro Studi Territoriale e Delegazioni della Sardegna**

Incontro su "La Tradizione a Tavola" - 300 ricette della tradizione gastronomica dell'isola nel nuovo ricettario nazionale dell'Accademia: origini, evoluzione e aspetti culturali

21 ottobre - **Malta**
Inaugurazione della mostra "Il gusto della musica" e presentazione del libro in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Malta

24 ottobre - **Abano Terme**
Consulta Accademica

24-31 ottobre - **San Paolo**
IV Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo

NOVEMBRE

11 novembre - **Sacramento**
Incontro su "L'Olio Italiano"

13-15 novembre - **Isernia**
Convegno "Il tartufo molisano, sacro e inviolabile"

20 novembre - **Imola**
Incontro su "Un uovo per tutte le stagioni"

DICEMBRE

3-6 dicembre - **Londra**
Trentennale della Delegazione
Convegno "Rapporti fra alimentazione e salute dal punto di vista medico-scientifico, degli chef e dei consumatori"



In difesa dell'immenso patrimonio della cucina italiana

La società più ricca, più longeva, meglio protetta, meglio nutrita, con il più alto grado di conoscenze scientifiche e tecnologiche, sta diventando anche la più spaventata.

DI VITTORIO MARZI
Accademico di Bari

Un attento osservatore della società moderna, già da diversi anni, aveva evidenziato che insieme al diffuso benessere e all'obiettivo riduzione dei rischi di malattie e di morte prematura, era in sensibile aumento il timore individuale per la propria sicurezza: "Non c'è mai stata, nella storia dell'uomo, una società con più incertezze e timori riguardo alla vita di tutti i giorni; incertezze e timori sulla terra in cui viviamo, sull'acqua che beviamo, sui cibi che mangiamo, sull'energia che sostiene la nostra civiltà". Opinione condivisibile, anche se, in realtà, in contrasto con le statistiche sull'attesa di vita alla nascita, stimata intorno agli ottanta anni, nei Paesi economicamente più avanzati. A questo proposito non è da escludere uno stato emotivo collettivo,

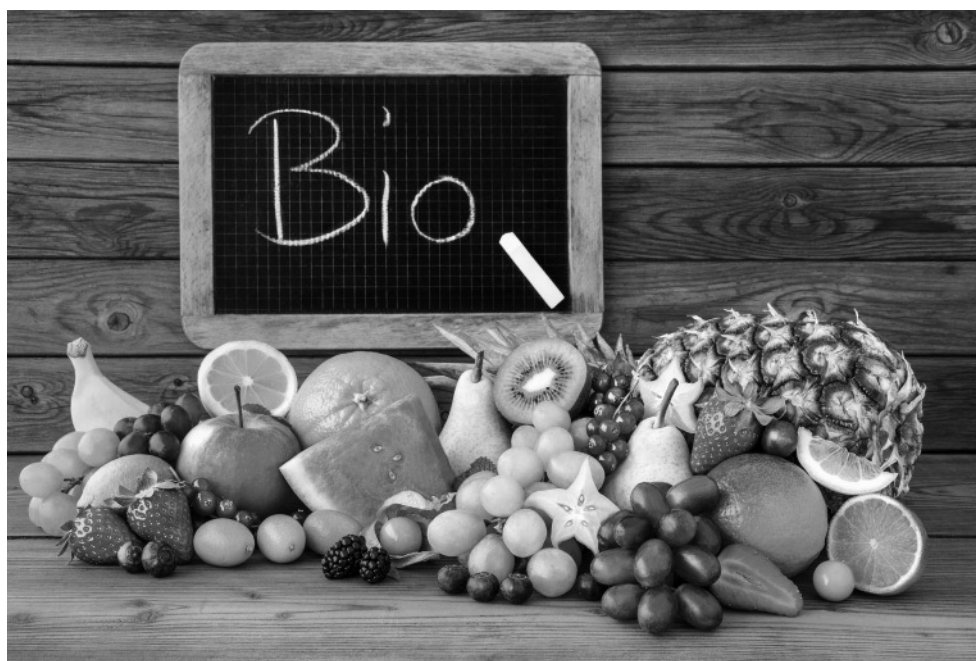
provocato dai mezzi di comunicazione di massa sui disastri ambientali causati dall'uomo e la necessità di uno sviluppo sostenibile.

Grande scalpore suscitò, molti anni orsono, la pubblicazione *Primavera silenziosa* (*Silent Spring*, 1962) della scrittrice Rachel Carson, piena di pessimistiche previsioni, come nelle parole significative introduttive di Albert Schweitzer: "L'uomo ha perduto la capacità di prevedere e di prevenire. Andrà a finire che distruggerà la Terra".

"L'uomo - affermava la Carson - ha acquisito una notevole capacità di mutare la natura del proprio mondo. Nel corso degli ultimi 25 anni questo potere non solo è diventato tanto grande da costituire un pericolo, ma ha assunto anche un aspetto completamente nuovo. Il più

allarmante assalto, fra tutti quelli sferrati dall'uomo contro l'ambiente, è la contaminazione dell'aria, del suolo, dei fiumi e dei mari con sostanze nocive e talvolta mortali".

Nel corso degli anni, anche l'agricoltura è stata considerata causa di inquinamento ambientale e molte critiche, spesso non avvalorate da pareri scientifici, si rivolgono anche alle più recenti acquisizioni tecnologiche. Per esempio, significativo è il titolo italiano del volume *L'inganno a tavola, le bugie delle industrie e dei governi sulla sicurezza dei cibi geneticamente modificati* (J. M. Smith, 2004, Ed. Nuovi Mondi Media). Nella presentazione si fa rilevare che l'emergere di nuovi pericoli da





nuove tecnologie richiede un'intensificazione della ricerca pubblica, per valutare i rischi e fornire conoscenze ai sistemi deputati al controllo della biosicurezza e della salute pubblica. Tuttavia, proprio quando la ricerca pubblica è più che mai necessaria per proteggere la salute delle popolazioni, gli scienziati che svolgono studi indipendenti diventano novelli Galilei. Vengono allontanati dalle loro ricerche e dagli istituti presso cui lavorano, sotto la pressione degli interessi di gruppi disposti a introdurre, a qualunque costo sul mercato, alimenti pericolosi e impegnati a creare un'atmosfera generale in cui l'ignoranza dei rischi viene presa per garanzia di sicurezza.

Di conseguenza, nella pubblica opinione, la garanzia di sicurezza e di igiene è divenuta un problema di grande attualità, tanto che la "rintracciabilità di filiera" viene intesa come l'identificazione documentata dei flussi materiali e delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un prodotto. Ciò comporta una serie di monitoraggi, dalla fase di produzione delle materie prime vegetali e animali, a quella di lavorazione industriale e commercializzazione. Allo stesso tempo, significative azioni sono rivolte a fornire consigli sul corretto modo di alimentarsi, attraverso la pubblicazione di linee-guida da parte dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, ma anche, purtroppo, attraverso una pletora di volumi e articoli di stampa, colmi di suggerimenti su come alimentarsi ("Non sono a dieta, sono in tisanoreica"; "La dieta si fa contando i passi"; "Ritrovare il benessere con la dieta disintossicante"; "I cibi brucia grassi"; "La salute è nelle tue mani" ecc.). Di qui, la crescente offerta di "prodotti light", di "prodotti arricchiti", con vitamine e sali minerali, prodotti alimentari "biologici", "dietetici", "funzionali". Giustamente è stato osservato che: "secondo alcune previsioni, i due grandi settori industriali, l'alimentare e il farmaceutico, saranno sempre più cointeressati nella produzione di alimenti potenzialmente modificabili in alimenti salutari, come è già in atto

nelle farmacie e parafarmacie. L'alimentazione umana, ormai, sta entrando sotto le regole della filosofia degli allevamenti intensivi in batteria".

Pur apprezzando una necessaria informazione sulla sana e corretta alimentazione, si corre il rischio di perdere, per sempre, una grande tradizione di delicati profumi misti a dolci sapori, che caratterizzano il prezioso patrimonio di ricette della cucina italiana, o meglio, delle cucine regionali italiane, perché ognuna si distingue per la ricchezza di propri piatti tipici. Questo rischio fu intuito da Orio Vergani, fondatore dell'Accademia, nata per la salvaguardia della buona cucina, e per la conservazione delle nostre ricche tradizioni culinarie non soltanto per il piacere della buona tavola, ma anche come espressione culturale di un Paese tra i più dotati di stupendi paesaggi e opere d'arte.

Il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, già alcuni anni fa, ha evidenziato una preoccupante fase di decadenza in suo articolo "Analfabetismo gastronomico": "L'Accademia ha fatto bandiera della sua attività in civiltà della tavola, ma non c'è civiltà senza amore. E la mancanza di amore sta uccidendo la cucina italiana". A questo proposito, è stato osservato, da un interessante lavoro di indagine (D. Bressanini, B. Mautino, *Contro natura. Dagli OGM al "bio", falsi allarmi e verità nascoste del cibo che portiamo in tavola*, Rizzoli, 2015), che da alcuni anni è in atto una vera e propria corsa verso l'alimentazione naturale. La crescente attenzione nei riguardi dei prodotti biologici deriva dalla convinzione che siano naturali e salubri rispetto a quelli comuni in commercio, ma senza precise indicazioni sui parametri qualitativi: solo perché ottenuti secondo disciplinari di produzione ecosostenibile. Nell'introduzione, si fa rilevare che in questi anni stiamo assistendo alla nascita di diete che propagandano gli alimenti "naturali" o "antichi" o "privi di", come il crudismo, la dieta paleolitica, fino al cibo senza glutine. Questi sono tutti fenomeni accomunati dall'eliminazione di qualcosa che è percepito come mo-

derno, alterato, modificato e generalmente contro natura come gli OGM. La dieta paleolitica prevede l'eliminazione di quegli alimenti, come il frumento, che sono stati utilizzati con la nascita dell'agricoltura, un tempo troppo breve per l'adattamento del nostro organismo a nuovi cibi. I cereali sarebbero dannosi per l'organismo perché in grado di causare malattie autoimmuni e di compromettere lo stato di salute generale, contribuendo ad alimentare le infiammazioni.

Quello che maggiormente preoccupa è uno stato di allarmismo sugli alimenti, spesso non giustificato, dovuto ad affermazioni pseudoscientifiche, ad opinioni personali, che finiscono con il distogliere dai piaceri della buona tavola. "Nullis in verba" è stato il motto della Royal Society, una giusta raccomandazione a discutere su basi scientifiche e sperimentali, e non su vacue parole, i tanti seri problemi dell'umanità, frequentemente oggetto di giudizi da parte di non competenti.

È indubbio che la sana e corretta alimentazione e la sobrietà nei riguardi del cibo, rispetto alla crapula, siano essenziali per vivere a lungo e meglio, tuttavia bisogna saper conciliare la buona salute con il "gradimento sensoriale", tenendo presente che l'assunzione del cibo non solo deve soddisfare le esigenze fisiologiche dell'individuo, ma viene ad assumere sempre più un significato edonistico nella società moderna, molto sensibile alla "buona cucina", vanto italiano a livello internazionale.

Saggiamente è stato scritto "Il desco è una abitudine antica, un momento in cui il tempo si ferma, per concedere all'uomo una pausa di ristoro, di meditazione e di piacere. È la tavola di tutti i giorni, così come può diventare la tavola delle feste e delle grandi occasioni della vita" (B. Frescobaldi, G. di San Giuliano, *Tavole imbandite di antica tradizione*, 1996). È un messaggio in linea con l'impegno dell'Accademia, a salvaguardia dell'immenso patrimonio delle cucine regionali contro il dilagare dell'analfabetismo gastronomico.

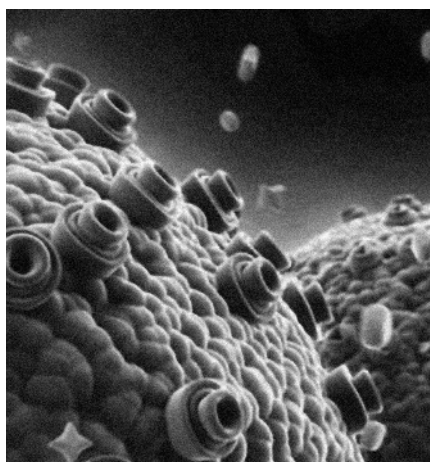
See International Summary page 70



Silenzio, parla il naso!

Se nell'uomo l'olfatto ha perso, nel tempo, la sua funzione primaria, il naso elettronico è in grado di smascherare, con un indice superiore al 90%, le falsificazioni alimentari.

DI PIER GIOVANNI BRACCHI
Accademico di Borgo Val di Taro



Essere curiosi è uno dei modi per attivare la propria mente, e nutrirla con informazioni che provengono dall'ambiente esterno, tramite quelle particolari finestre che noi chiamiamo "sensi". Tra questi, l'olfatto è sicuramente il senso più terrestre, più animale, più trasgressivo.

Nietzsche lo prese addirittura a simbolo della sua battaglia a favore degli istinti, della naturalezza rubata dalla civiltà; arrivò persino a dire che tutto il suo genio stava nelle sue narici.

L'olfatto è il sistema sensoriale più antico e più primitivo, quello che ha l'accesso più diretto al cervello, con un itinerario breve verso la parte più antica, la paleo-corteccia. Nel sistema olfattivo biologico, si possono distinguere tre fasi: il rilevamento dell'odore, la trasformazione del segnale olfattivo e, infine, il suo riconoscimento/interpretazione.

Il naso umano medio è in grado di percepire circa 2000 odori, mentre quello di un individuo opportunamente addestrato può arrivare a distinguerne circa 10.000. È quindi il sistema più selettivo di cui ci abbia dotato madre natura per la valutazione dell'ambiente in cui si vive e delle sostanze di cui ci nutriamo. Non bisogna, inoltre, trascurare di menzionare un altro aspetto: il tessuto di interconnessione fra il sistema olfattivo e altre strutture cerebrali rende probabile la formazione di associazioni fra gli odori e altri avvenimenti, la cosiddetta "memoria olfattiva", che implicano un più grande contenuto emozionale, come testimonia il celebre esempio delle "madeleine" inzuppate nel tè, così come evoca Proust nella sua opera *Alla ricerca del tempo perduto*.

È noto che la risposta sensoriale del sapore è la combinazione del rilevamento effettuato dalle papille gustative della lingua con quello eseguito dai recettori olfattivi sulle sostanze volatili evaporate dall'alimento alla temperatura della cavità orale e convogliate al naso dalle vie respiratorie collegate alla faringe.

Torniamo all'olfatto; gli esseri umani lo considerano spesso di scarsa utilità, mentre per la maggior parte degli animali è ancora il senso di importanza più vitale, quello che permette di trovare il cibo, di sfuggire ai predatori e di scegliere il partner per l'accoppiamento. Per molti mammiferi gli odori sono il modo più efficace per comunicare con i propri simili e per interpretare il mondo circostante.

Alla fine degli anni Cinquanta, si cominciò ad usare il termine "feromone" inteso come messaggero chimico tra individui, in altre parole la primissima origine della comunicazione animale. Nell'uomo, tuttavia, la secrezione di feromoni ha subito - nel corso di migliaia di anni - una sorta di inibizione sociale, determinata dal progressivo diffondersi del sistema di vita comunitario. Per farla breve, l'umanità cominciò a puzzare di meno e gli odori cessarono di trasmettere messaggi biologici espliciti, come invece continuava ad accadere nel regno animale. L'uomo sarebbe riuscito a reprimere così perfettamente il suo passato di "animale odorante" da avvertire a un certo punto il bisogno di ricreare artificialmente aromi e odori, in poche parole profumi e deodoranti, perdendo la sua funzione primaria, quella di percepire gli odori. Il mondo rivelato dal senso dell'olfatto



è passato così in secondo ordine rispetto a quello individuato da vista e udito, come dire, ...una specie dell'uso e del disuso di un organo, principio in voga nel periodo lamarkiano di inizio Ottocento!

La famiglia dei geni olfattivi, comunque, è una delle più vaste dell'intero genoma umano, e le ragioni sono probabilmente da far risalire alle molteplici funzioni svolte dall'olfatto. Per esempio, si può considerare la sentinella che ispeziona i cibi prima di portarli alla bocca: se l'alimento è fresco oppure andato a male! Ad un vecchio pescatore, che selezionava il pescato appena scaricato dalla barca, fu chiesto come si poteva riconoscere la freschezza del pesce - "dal profumo!" - rispose istintivamente. La necessità di esprimere la valutazione della freschezza con un unico modulo

operativo ripetibile spinse Artioli e Ciani a realizzarne uno, 60 anni fa, per i pesci teleostei marini: punto centrale di questo schema, che ha posto le basi per la moderna valutazione della freschezza e ancor oggi adottato dagli operatori sanitari, era il rilievo olfattivo (Artioli D., Ciani G., *Su uno schema razionale degli esami organolettici per la determinazione dello stato di freschezza del pesce*. Riv. Med. Vet. Zoot., 419-424, 1954). Siamo alle origini dell'analisi sensoriale, nata per descrivere e misurare, in modo oggettivo, ciò che è fortemente soggettivo, vale a dire la percezione.

È proprio per superare i limiti legati alla soggettività delle osservazioni, che, a circa quaranta anni dal richiamato schema, compare sulla scena un sistema olfattivo artificiale utilizzato per valutare in "prima assoluta" la freschezza del

merluzzo: il naso artificiale. Questo "naso", frutto dell'innovazione tecnologica, si sta rivelando di grande aiuto soprattutto se impiegato per smascherare le falsificazioni alimentari, oggi molto di moda, quelle che mettono a repentaglio la nostra salute, e che il nostro Presidente ha affrontato in maniera esaustiva in un suo recente libro, sottolineando il falso culinario, una sorta di tradimento della migliore tradizione della nostra cucina.

Per finire aggiungiamo quanto segue: il naso elettronico è stato messo alla prova; è riuscito a individuare, con un indice di riconoscimento superiore al 90%, funghi secchi porcini Igp di Borgotaro da funghi secchi porcini ma provenienti dalla Cina del Sud.

Altro che.... andare a lume di naso!

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

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

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **Rubrica "Dalle Delegazioni":** al fine di agevolare la lettura, contenere gli articoli nella **lunghezza massima di 2.500 caratteri spazi inclusi**.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. Non inserire, inoltre, l'elenco delle vivande e dei vini, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", **venga rispettato il limite di 800 caratteri** (massimo 1.000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate. Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.**



Il cinghiale calidonio

Preda sacra e preziosa nell'antichità, ricorda l'origine mitica della città di Benevento.

DI DANILA CARLUCCI - *Accademica di Benevento*
E SIMONE IOVINO - *Esperto di selvaggina*

Nel libro *Cinghiale, dalle stalle alle stelle ai tegami* (effequ ed.), di Susanna Cantone, nella sezione dedicata alla raccolta di ricette regionali c'è anche quella dei "paccheri al ragù di cinghiale alla beneventana". Invero, il nome della ricetta risente di una notevole influenza partenopea, sia perché il sugo viene chiamato ragù sia per la scelta dei paccheri, formato di pasta che a Benevento è chiamato "schiaffoni", il cui uso inizia presumibilmente alla metà del 1800, quando sorsero i primi pastifici industriali in via "dei mulini".

La ricetta tradizionale prevede la marinatura delle carni, tagliate a pezzetti, con pepe nero in grani, rosmarino e due foglie di alloro, coperte da Falan-

ghina per dodici ore, cui segue una lunga cottura per tre/quattro ore a fuoco basso, preferibilmente in tegame di creta, con un soffritto a base di cipolla, sedano, carote e passata di pomodoro, fino ad ottenere un sugo corposo, denso e dal colore mattone. Tale intingolo andrà a condire, invece, con l'immane pecorino, cavatelli o fusilli, pasta fresca lavorata a mano, che prende nomi diversi a seconda del paese, e a volte delle famiglie, ma comunque inestimabile patrimonio della cultura e tradizione contadina del territorio.

Le carni di cinghiale sono presenti nei menu del Sannio da sempre, atteso che la sua caccia era già praticata in epoca romana, come documentano i





frontali dei due sarcofagi di pietra del I secolo d.C., ritrovati nel perimetro extraurbano della città e custoditi oggi nel Museo del Sannio. I suddetti reperti risultano pregevolmente istoriati con scene di caccia al cinghiale, attività riservata solo agli aristocratici, perché il cinghiale era considerato preda preziosa e sacra, in virtù della ferocia e dell'audacia che riusciva ad infondere a coloro che lo cacciavano.

Altra testimonianza, nella storia di Benevento, è rappresentata dal più antico scudo civico, datato 1489, dalla forma di un ennagono a testa di cavallo, recante nella parte superiore, su campo d'oro, il "cinghiale calidonio" che riconduce all'origine mitica della città. La mitologia greca vuole che la dea della caccia, Artemide, per vendicarsi del re Oineo che non le aveva rivolto alcun sacrificio, inviò un enorme cinghiale a devastarne i campi coltivati intorno a Calidone. Il re organizzò, allora, una battuta di caccia, guidata dal figlio Meleagro, che, ucciso il cinghiale, regalò le zanne al nipote Diomede. Lo storico Procopio di Cesarea, nel VI secolo d.C., attingendo dal *De bello gotico*, scriveva: "Benevento fu fondata da Diomede, figlio di Tideo, respinto da Argo dopo la presa di Troia. Come segno di ringraziamento alla città lasciò le zanne del cinghiale caledonio, che suo zio Meleagro aveva ricevuto come trofeo di caccia. Esse si trovano tuttora lì e sono uno spettacolo da vedere, con quella forma a mezzaluna e quella lunghezza di non meno di tre spanne". Non sappiamo che fine abbiano fatto le zanne, ma oggi alcuni ristoranti offrono pietanze a base di

cinghiale, utilizzato sia per i sughi sia per salsicce e costolette alla brace. Quasi sempre si tratta, però, di selvaggina allevata, in quanto il cinghiale cacciato viene consumato dal cacciatore con familiari e amici e solo in rare occasioni piccoli quantitativi vengono ceduti direttamente ad altro consumatore o a laboratori annessi a macellerie oppure a ristoranti locali. In questo caso, sotto il profilo sanitario, bisogna evidenziare che il ruolo del cacciatore diventa un elemento fondamentale per garantire l'igiene e la salubrità di tali carni. Infatti, considerato che non può essere effettuata la visita dell'animale prima dell'abbattimento, un regolamento comunitario del 2004 prevede che i cacciatori, adeguatamente formati, esaminino la carcassa in modo da poter rilevare la presenza di eventuali anomalie ed effettuare il prelievo di un campione dai muscoli del cinghiale per la ricerca

della trichina, parassita che non si vede ad occhio nudo ed è trasmissibile all'uomo. La commercializzazione, invece, può avvenire solo previo passaggio delle carni in un centro di lavorazione della selvaggina, per essere sottoposte all'ispezione sanitaria da parte di un veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale. Sicuramente l'introduzione, in un ristorante, di selvaggina cacciata rappresenta un'opportunità da gestire razionalmente e, quindi, la Delegazione di Benevento, di concerto con l'autorità sanitaria territorialmente competente, ha intenzione di organizzare un incontro di formazione destinato ai ristoratori, che consentirà la raccolta di peculiari ricette locali, l'approfondimento relativo agli abbinamenti e alle degustazioni di un consumo, al momento, ancora di nicchia, tuttavia importante e in crescita per l'economia del Sannio.

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



e-mail per il Presidente:
presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario Generale:
segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:
segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Redazione romana della rivista:
redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":
biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:
www.accademia1953.it

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



Il ragù napoletano

“Il ragù non bolle, pensa; bisogna soltanto rimuovere col cucchiaino i suoi pensieri più profondi” (Giuseppe Marotta).

DI LUCIO FINO

Accademico di Napoli-Capri

È certamente il condimento più conosciuto della cucina napoletana, sicché se la pizza è la regina della cucina partenopea, a Napoli sono in molti a ritenerlo suo degno consorte. Il ragù è un fondamento della tradizione gastronomica del territorio, e fino a pochi decenni fa rappresentava l'essenza stessa del pranzo domenicale dei napoletani; la sua ricetta si tramanda da generazioni e ancora oggi appartiene al corredo base di ogni famiglia napoletana.

Ai giorni nostri, purtroppo, il rito del ragù viene celebrato raramente nelle case napoletane, solo in occasione di eventi particolari, sia perché si privilegiano piatti “più leggeri”, sia a causa della complessità della preparazione e dei tempi lunghi di cottura: deve, infatti,

pippiare [sobbollire] per ore, perché solo così raggiunge quella consistenza e quel gusto che lo hanno reso leggendario. Per questi motivi, in passato, si cominciava di solito a cucinarlo il sabato sera, per poi averlo pronto per il grande pranzo della domenica.

La sua storia ha poco più di due secoli di vita - il celebre Corrado ne ignora la preparazione, mentre il Cavalcanti, chiamandolo impropriamente “stufato”, ne fornisce tre approssimative ricette - ma descrizioni e commenti su questo sugo sono presenti frequentemente nella letteratura napoletana, e anche in alcuni scritti di celebri personaggi stranieri. Perfino Freud, il fondatore della psicoanalisi, ne parlò dopo un breve soggiorno a Napoli, agli inizi del 1900, nel saggio *Edipo in cucina*, per paragonare





il mangiare i maccheroni al ragù a una unione incestuosa.

In questa sede, tra i tanti autori che hanno immortalato il ragù, si vuole ricordare in particolare Giuseppe Marotta, un brillante giornalista che fu anche poeta, prolifico autore di elzeviri e racconti, autore di canzoni, critico, saggista e sceneggiatore. Marotta scrisse una novella sul ragù, inserendola poi nella raccolta di racconti pubblicata a Milano nel 1947 con il titolo *L'oro di Napoli*, oggi celebre anche perché da esso, nel 1954, fu tratto il film omonimo di gran successo, con la regia di Vittorio De Sica.

In questa novella si narra la storia di un piccolo uomo, don Ernesto Acampora, che “non aveva età e non aveva camicia”, un commerciante che disponeva di un carrettino-bottega “adibito a ogni genere di merci o derrate”, il quale ogni sabato e domenica si dedicava con amore alla preparazione del suo ragù, dimenticando, con questa religiosa incombenza, tutte le miserie della sua vita.

Il racconto inizia con alcune riflessioni dell'autore sul celebre sugo, intrise di sincera poesia: “Da quanti secoli, ogni domenica, come la messa sugli altari, ricorre il ragù sulle mense napoletane? Fin dalle primissime ore del mattino un tenero vapore si congela dai tegami

di terracotta in cui diventa bionda la cipolla ed esala le sue nobili essenze il rametto di basilico appena colto dal vaso sul davanzale: tanto meglio se le aromatiche foglioline erano imperlate di rugiada; il cielo di Napoli presiede anche in altri modi alle sorti del ragù, perché il ragù non si cuoce, ma si consegue, non è una salsa, ma la storia e il romanzo e il poema di una salsa. Dal momento in cui il tegame viene deposto sul fornello e la cucchiata di strutto dubita, si commuove e slitta cominciando a fondersi, fino al momento in cui il ragù è veramente pronto, tutto può succedere e può non succedere a danno o a vantaggio di questa laboriosissima salsa che impegna chi la prepara come un quadro il pittore. In nessuna fase della sua cottura il ragù deve essere abbandonato a se stesso; come una musica interrotta e ripresa non è più una musica, così un ragù negletto cessa di essere un ragù e anzi perde ogni possibilità di diventarlo”.

Poi, dopo una vivace presentazione del protagonista, Marotta prosegue il suo racconto con la descrizione della scelta, da parte di don Ernesto, del pezzo di carne più opportuno nella bottega del macellaio, osservando che “non deve essere né grasso né magro”, che è indispensabile che l'animale abbia cessato

di vivere da almeno quarantotto ore, e che è opportuno assicurarsi che il taglio sia stato dolce e abbia seguito e non contrariato “il corso delle fibre o l'impercettibile diramarsi dei nervi”.

Infine, la novella si avvia alla conclusione con una puntuale descrizione della preparazione del sugo: “Egli gradua il fuoco e sorveglia ogni cosa; sente gli umori che si sciolgono, l'acqua che abbandona in vapore la carne e quella che diluisce o assimila i grassi, confortandone il bruciore; sente l'arrosolatura; sente l'attimo in cui con il cucchiaino di legno bisogna rivoltare il pezzo di carne, o, con la delicatezza di chi agisce in una viva e sensibile materia, spalmarvi il primo velo di conserva. Qui don Ernesto ha i gesti gravi e assorti di un officiante; egli non cuoce, ma celebra il ragù. [...] Ora, immessa la conserva a scientifici intervalli, l'ultima lunghissima parola è al fuoco e al cucchiaino. Il ragù non bolle, pensa; bisogna soltanto rimuovere col cucchiaino i suoi pensieri più profondi e aver cura che il fuoco sia lento, lento”.

In conclusione, questo breve e divertente racconto di Marotta ancora una volta dimostra come si possa produrre alta letteratura anche parlando di gastronomia!

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





Selvaggina e cacciagione tra tutela e valorizzazione

Il convegno, organizzato dalle Delegazioni di Borgo Val di Taro, Salsomaggiore Terme e Parma Terre Alte, ha messo in evidenza una risorsa dell'Appennino parmense.

DI GIOVANNI SPARTÀ - Delegato di Borgo Val di Taro
E ROBERTO TANZI - Delegato di Salsomaggiore Terme

Le tre Delegazioni parmigiane, con il convegno sulla situazione della cacciagione nell'Appennino parmense e l'utilizzo delle carni che ne derivano, hanno posto in evidenza come questa risorsa faunistica non sia pienamente valorizzata dagli operatori del settore alimentare, lanciando un segnale d'allarme sul fatto che "la cucina della caccia" presenti non poche problematiche per un corretto utilizzo delle carni, sotto l'aspetto igienico-sanitario, in carenza di un'adeguata filiera.

Al convegno, che ha avuto luogo a Bardi, hanno preso parte il Sindaco della cittadina, con il Vice Sindaco, che hanno avuto parole di elogio e ringraziato per la lodevole iniziativa promossa dalle tre Delegazioni. Hanno inoltre partecipato i Presidenti del Lions Bardi Val Ceno, della Famiglia Bardigiana, del Centro Studi della Val Ceno e dell'Associazione Pontremoli, oltre al rappresentante di Federcaccia.

Presenti anche il Presidente Onorario Giovanni Ballarini (che ha chiuso con il suo intervento i lavori) e Delegati e Accademici provenienti anche da altre regioni.

Folto il pubblico, competente e interessato a un evento che ha avuto il merito, come sottolineato negli interventi a fine convegno, di evidenziare un problema importante, finora sottovalutato, che può e deve rappresentare, se ben gestito, un'ulteriore risorsa turistico-gastronomica delle zone montane.

Ha aperto i lavori Maria Luisa Zanni, Direttrice dell'Osservatorio faunistico della Regione Emilia Romagna, sui problemi dei mutamenti dell'ambiente e della consistente presenza della fauna

selvatica, che ha modificato l'atteggiamento culturale della popolazione, e la necessità di un concetto di gestione ambientale e faunistica che indirizzi ad una corretta attività venatoria.

Pier Luigi Fedele, Comandante provinciale delle Guardie forestali di Parma, ha parlato dell'impiego possibile, in base alle disposizioni vigenti, della selvaggina e della cacciagione nella ristorazione, soffermandosi sui rigidi vincoli dettati dalla legge sul prelievo venatorio e sulla commercializzazione delle specie oggetto di caccia, che hanno determinato una forte riduzione delle possibilità di impiego in cucina.

A Fedele è seguito l'intervento di Mauro Cavalca, Direttore del Servizio Sanità Animale dell'Ausl di Parma. Affrontando gli aspetti del ripopolamento della selvaggina nell'Appennino parmense, Cavalca ha affermato che la maggiore presenza di fauna selvatica costituisce un notevole arricchimento del patrimonio faunistico, con prospettive commerciali interessanti, producendo però inevitabilmente problemi per il suo sviluppo disordinato, come incidenti e danni agli agricoltori. L'estensione del territorio provinciale ha richiesto, da parte del servizio veterinario locale, attente indagini faunistiche, per un preciso controllo del sistema e l'attuazione di censimenti, catture e prelievi selettivi sperimentali. In questo contesto, un ruolo primario è stato svolto dall'Ausl, al fine di conseguire una razionale pianificazione della presenza della fauna per tutelare l'ambiente e regolamentare l'attività venatoria.

La prima parte del convegno si è chiusa con l'intervento di Marco Pierantoni,



Direttore del Servizio Igiene Animale dell'Ausl di Parma, sull'importante aspetto della salute degli animali e le ripercussioni sulla salute dell'uomo. È stato sottolineato che gli aspetti igienico-sanitari, legati al consumo alimentare della fauna, impegnano il servizio veterinario, che ha approntato precise indicazioni sul corretto uso delle carni selvatiche abbattute. L'intensa attività di controllo in materia di igiene degli alimenti, unitamente ai rigidi programmi di sorveglianza epidemiologica sulle problematiche di tipo fisico, chimico e biologico, consente di tranquillizzare i consumatori sulla salubrità e sicurezza dei prodotti, purché vengano rispettate le norme igieniche.

La seconda parte del convegno è stata aperta dalla relazione di Angelo Campanini, Vice Delegato di Salsomaggiore, sull'"Etica venatoria", spiegando come la caccia, oggi, vissuta ed esercitata nel rispetto delle leggi, sia una forma legittima di utilizzo di un bene indisponibile e rinnovabile dello Stato, ossia della fauna selvatica, con intento gestionale, con scopo ricreativo, in equilibrio tra passione e scienza, tra "prelevare" e "conservare". L'attività venatoria ha un retaggio culturale e simbolico e contribuisce ad equilibrare gli ecosi-

stemi: asseconda la biodiversità, monitorizza e censisce le popolazioni animali, mitiga il conflitto tra attività antropiche e fauna.

Ha chiuso il convegno il saluto della Preside dell'Istituto alberghiero "Magnaghi" di Salsomaggiore, Luciana Rabaiotti, cui è seguito l'intervento dello chef e insegnante dello stesso Istituto, Daniele Persegani, che ha tratteggiato la storia della cucina della cacciagione nei secoli e come questo tipo di carne,

magra e saporita, si presti molto bene alla preparazione delle vivande.

Persegani ha rilevato come, sulla base delle vecchie ricette, tuttora gustosissime e proponibili, si possono costruire nuovi percorsi culinari dalle interessanti prospettive, recuperando tradizioni un po' dimenticate che vale la pena non trascurare, col rischio che vadano del tutto perdute.

A conclusione del convegno, la riunione conviviale presso il ristorante bardigiano "Le due Spade" con un menu in tema: bocconcini di quaglia in mantelli di lardo di maialino nero; cruzetti in ragù di lepre; brasato di cinghiale in vino rosso.

Il convegno, nelle intenzioni delle tre Delegazioni, è il primo step di un lavoro sulla rivalorizzazione della cucina della caccia. L'interesse suscitato dall'assoluta novità del tema, ha favorito il nascere di un'iniziativa da parte del dottor Carmelo Musarò, medico veterinario e tecnico faunistico, che prendendo spunto dalle linee di indirizzo regionali, con la collaborazione di Ausl, Provincia di Parma, diverse Associazioni del settore e delle tre Delegazioni, ha fatto partire un corso di formazione per i cacciatori, dagli interessanti sviluppi in ambito della sanità alimentare della selvaggina, che ha già suscitato grande attrattiva.

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico di Pesaro-Urbino, **Giuseppe Fattori**, è stato eletto membro del Collegio dei Probiviri della Fondazione Cassa di Risparmio di Pesaro 1841.*

*L'Accademico di Pesaro-Urbino, **Giulio Lonzi**, è stato insignito della carica di Cavaliere dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme.*

*L'Accademico di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, **Domenico Pio Riitano**, è stato nominato Presidente del Lions Club Roma Accademia e rappresentante del Multidistretto Lions Italia presso il Ministero degli Esteri.*



L'Accademia per EXPO

Sempre più numerosi gli eventi culturali delle Delegazioni con il patrocinio di Expo.



Il Veneto e la cultura della civiltà della tavola

In settembre, presso la Corte benedettina di Legnaro (Padova), si è svolto il convegno, organizzato dal **Coordinamento Territoriale** e dal **Centro Studi del Veneto**, sul tema: **“Il contributo dell'Accademia Italiana della Cucina del Veneto alla cultura dell'alimentazione e della civiltà della tavola per Expo 2015”**.

Un confronto a più voci, compresa quella del Presidente Paolo Petroni, tra i protagonisti della filiera agro-alimentare e della ristorazione venete, che hanno approfondito il ruolo che il territorio ha svolto, in particolare nel periodo della Serenissima, nel conservare le tradizioni e nell'assimilare quanto di nuovo il contatto con diverse culture abbia via via proposto, considerando tutto ciò il presupposto più significativo per l'evoluzione dell'enogastronomia veneta.

Le Delegazioni per Expo



Alessandria

Arte con gusto

A palazzo Robellini, un'antica e nobile dimora di Acqui Terme, alla presenza del Sindaco Enrico Bertero, è stata inaugurata l'esposizione di trecento menu che descrivono pranzi e cene dal 1850 ai giorni nostri, provenienti dalla collezione dell'Accademico Adriano Benzi.

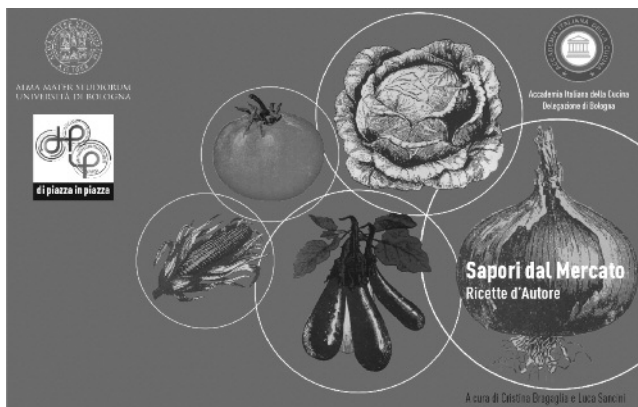
Pranzi offerti da case reali, cerimonie e banchetti in onore di ospiti di prestigio, grand hotel di lusso e navi da crociera sono stati artisticamente rappresentati su carta pregiata, piccoli capolavori di arte grafica, talvolta acquarellati a mano, disegnati e stampati con grande maestria. Interessante e unico, è il diario di Vittorio Pettini, chef di Vittorio Emanuele III, che segnava e programmava quello che, giorno per giorno, avrebbe servito al sovrano. L'esposizione ha ottenuto il patrocinio di Expo 2015.

Cremona

In occasione dei festeggiamenti per i 50 anni dalla sua fondazione, in collaborazione con le

Delegazioni di Mantova e Voghera-Oltrepò Pavese e la Camera di Commercio, la Delegazione di Cremona ha organizzato il convegno **“Le mostarde nella cultura del cibo. Una storia gastronomica padana”**. L'evento ha avuto il patrocinio di Padi-gione Italia Expo 2015 e della Regione Lombardia.





Bologna

Il progetto **Sapori dal Mercato, Ricette d'Autore**, è una raccolta di ricette, tutte con riferimenti a ingredienti che si possono trovare al mercato. L'iniziativa è frutto della collaborazione tra la **Delegazione di Bologna** e l'Università di Bologna che, in occasione di Expo 2015 e con il suo patrocinio, ha promosso il viaggio nella cultura alimentare bolognese intitolato **Di piazza in piazza**.

Da questa ricerca è stato poi tratto anche un bel filmato interattivo, che è stato in sala borsa a Bologna fino alla fine di maggio, e che la Regione Emilia Romagna porterà anche ad Expo 2015, nei suoi spazi.



Il gusto della luce

Expo, sapori di abissi e di antichità
Archestrato duella
con Gualtiero Marchesi



Expo e Territori

Nell'ambito della presentazione del progetto "Il Gusto della Luce", che ha dato il via alla partecipazione siracusana a Expo, l'iniziativa dell'Area Marina Protetta del Plemmirio, nata nell'ambito del progetto del Ministero dell'Ambiente "Expo e Territori", si è svolta, in luglio, la conferenza di apertura. La relazione dell'**Accademica Cettina Pipitone Voza, DCST della Sicilia Orientale**, dal titolo "**Hedypatheia: un banchetto di**

mare con companatico di parole", è stata riportata integralmente sul quotidiano "La Sicilia", con annuncio in prima pagina.

Pesaro-Urbino

"Fuori Brodetto"

Il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce, giunto alla tredicesima edizione, ha avuto il patrocinio della Regione Marche Expo 2015. L'iniziativa ha coinvolto gli Accademici della Delegazione quali unici componenti la giuria tecnica del "Fuori Brodetto". Sono stati testati i brodetti proposti dai ristoratori, secondo i seguenti parametri: rispetto della ricetta tradizionale, presentazione del piatto, caratteristiche organolettiche.



La cucina del riuso

Il Consigliere di Presidenza, e Delegato di Chieti, **Mimmo D'Alessio**, ha partecipato, con un'interessante relazione, insieme al collega **Gianni Fossati**, al convegno "**La cucina del riuso in Abruzzo tra gusto ed eticità del mangiare**", organizzato dalla Fondazione "de Victoriis Medori de Leone", che si è svolto nell'ambito delle iniziative programmate dalla Regione Abruzzo per Expo 2015. Un viaggio, nella suggestiva cornice milanese dei Chiostri dell'Umanitaria, alla scoperta del rapporto dell'uomo con la natura, il paesaggio, il cibo e la cucina del riuso in terra d'Abruzzo. Davanti a una platea affollata per l'occasione, il dottor Camillo D'Alessandro, Sottosegretario alla Presidenza

della Regione, con la delega a Expo, ha aperto i lavori sottolineando le tematiche della biodiversità ambientale e culturale che fanno dell'Abruzzo un territorio che intende comunicare il concetto non più astratto di sostenibilità attraverso le eccellenze in cui si intrecciano i caratteri ambientali con la storia e le comunità. (G.F.)



Siracusa

Il Cibo nell'Arte

L'Accademico di Siracusa **Francesco Carracchia**, nel corso di una riunione conviviale, ha presentato, in anteprima, il prezioso lavoro, realizzato con la collaborazione del noto critico d'arte **Philippe Daverio**, e che proporrà, per la **Delegazione di Siracusa**, proprio a Expo Milano, il 30 ottobre. La "tavolozza" in questo caso non è soltanto riferita allo strumento usato dal pittore per stendere e mescolare i colori e, quindi, alla pittura, ma all'arte in generale, che ha avuto per soggetto la civiltà della tavola. L'*excursus* parte dalle testimonianze lasciate dai Sumeri, per proseguire con le scene di banchetto della civiltà fenicia, dell'arte egizia, fino alle pitture murali delle catacombe cristiane in cui pane e vino, pesce e frutti assumono particolari significati.

Doveroso spazio dedicato poi ai motivi dell'ultima cena, per proseguire con l'impressionismo e le nature morte, concludendo con **Giuseppe Arcimboldi**, che all'Expo ha ispirato la mascotte "Foody".



Verbano-Cusio-Ossola

Si è svolto, come preannunciato, il convegno **"Nutrirsi in Alpe - Energie Walser, dalle nevi ai pascoli estivi"**, organizzato dalla Delegazione in collaborazione con il Gruppo Walser di Campello Monti, con il patrocinio della Provincia di Verbania e di Pädglione Italia-Expo 2015. Relazioni estese, documentate, ricche di informazioni, ricostruzioni e spunti veramente appassionanti, che hanno avuto pieno ascolto e consenso da parte degli oltre cento partecipanti, provenienti dalle valli ossolane, valsesiane, biellesi e aostane.

Giornata nazionale della Repubblica di Bielorussia - Incontro con l'Accademia



Il Primo Ministro della Repubblica della Bielorussia, **Andrei Kobyakov**, ha voluto celebrare il proprio "National Day", a Expo Milano 2015, anche come gesto di riconoscenza e gratitudine nei confronti dell'Italia, cui lo legano rapporti consolidati di collaborazione. Dopo aver richiesto alla nostra Accademia un incontro per l'emittente televisiva nazionale canale 1, al fine di conoscere e approfondire la storia e il ruolo culturale del nostro sodalizio, l'Ambasciatore in Italia S.E. **Eugeny Shestakov** ha promosso un convegno a Palazzo Mezzanotte, con un panel di alto profilo, che accanto al Primo Ministro, al Vice Ministro degli Affari Esteri **Aleksandr Guryanov**, ha visto la partecipazione del Presidente della Fondazione per la collaborazione tra i popoli **Romano Prodi**. In questo contesto l'Accademia, tramite il **Consigliere di Presidenza Gianni Fossati**, ha portato il cordiale saluto del Presidente **Paolo Petroni**. (G.F.)





Leopardi a tavola nella bella Napoli

Nell'ambito della manifestazione dei "Salotti Letterari" organizzati dalla Delegata di Crotone Adriana Liguori Proto, il DCST di Roma ha messo a confronto Goethe e Leopardi, soffermandosi sulle abitudini gastronomiche di quest'ultimo.

DI MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO
Accademica di Roma

Due personaggi molto diversi fra loro: l'uno alto, bello, elegante, amante della vita, chiamato amichevolmente l'"Apollo del Nord", entusiasta di Roma e di Napoli, di cui ha condiviso con spensieratezza la gioia di vivere, l'altro, il dolce e sofferto fino all'estremo, grande poeta di Recanati, che arrivò a Napoli nel 1833 con l'amico Antonio Ranieri, dopo aver vissuto a Milano, Bologna, Pisa, Firenze e Roma. Quando giunse a Napoli, Leopardi era già molto malato agli occhi, la tisi lo distruggeva e si aggiunse anche l'idropisia; questi mali spesso gli impedivano di uscire, obbligandolo a rimanere solo, isolato, rinchiuso nella sua stanza al buio. Ed è proprio di Leopardi che si vuol parlare in quanto, durante il soggiorno a Napoli, dal 1833 al 1837, anno della

morte, si è scoperto un insolito e stimolante aspetto della sua personalità, ossia l'interesse nei confronti dei piaceri della tavola. Lo spunto per parlare di questo argomento, è stato la lettura e l'analisi del libro *Leopardi a tavola* (Fausto Lupetti Editore) di Domenico Pasquariello e Antonio Tubelli, che hanno scoperto, a distanza di circa 170 anni dalla morte del poeta, fra le varie carte e le opere lasciate, presso la Biblioteca Nazionale di Napoli, dal caro amico Antonio Ranieri, un lungo foglio sul quale Leopardi aveva riportato, con la sua minuta ed elegante calligrafia, 49 ricette scritte in forma piuttosto sintetica, senza alcun commento. Questo importante documento consente di approfondire la personalità del poeta sotto un aspetto di solito trascurato.

Delle 49 ricette indicate sui fogli del poeta, nel libro *Leopardi a tavola* ne sono citate soltanto 20, riscritte in forma più chiara dal cuoco Tubelli e, tutte, rappresentano il connubio di influenze diverse. Alla loro stesura, come si evince dal libro e anche da altri scritti, contribuirono i suggerimenti del cuoco Pasquale Inzarra, consigliere in cucina e amico del poeta, i ricordi culinari di famiglia, le frequentazioni continue, quando stava bene, con il popolo dei vicoli, con i pescatori di Posillipo, con i paesani nelle osterie dove si recava, la sera, fino all'alba. Con tutti si divertiva, amava la cucina di strada ed era contento quando gli offrivano le varie pietanze da gustare e gliele spiegavano.

Non tutti i letterati napoletani, tuttavia, lo stimarono; quando andava al "Caffè





Italia", in piazza S. Ferdinando, spesso veniva deriso, perché la sua poesia era considerata troppo semplice, non abbastanza aulica come il periodo storico richiedeva: Giacomo allora si chiudeva in se stesso, scappava e si rifugiava in un salottino a gustare gratificanti gelati. Anche per quanto riguarda il rapporto con il popolo napoletano, all'inizio del suo soggiorno, non riuscì a comprenderne subito il fascino, lo spirito e le abitudini, perché troppo diverso dal suo stile di vita e dalla sua natura. Ne formulò inizialmente severi giudizi, che si ritrovano in un breve scritto, tuttavia, in seguito, nei confronti del popolo, cambiò atteggiamento, apprezzandone le qualità, come confermato da lui stesso in una lettera al padre. Ranieri affermava che Leopardi sempre "amò i peregrini e i paesani e ne fu riamato".

Il meraviglioso clima di Napoli, l'aria salubre, il panorama che lo incantava, l'allegria, la gioia di vivere della gente, i canti, i balli, le feste, lentamente gli penetrarono nell'animo e lo aiutarono a superare meglio le difficoltà; contribuì non poco anche l'affetto di Ranieri e di sua sorella Paolina, del cuoco Pasquale e degli amici. Con queste premesse gli fu possibile vivere, anche se per brevi periodi, come afferma Ranieri, alcuni momenti di "letizia e di sofferta serenità" che gli permisero di gustare e commentare le nuove pietanze, e non solo. Amava i gelati e i dolci di ogni tipo, che il dottor Mannella gli proibiva perché deleteri per la sua salute, ma lui continuò a gustarli con ingordigia al "Caffè delle Due Sicilie", in largo Carità, dal gelataio pasticciere Vito Pinto, fino alla fine dei suoi giorni. Parecchie erano le pietanze che prediligeva, come risulta da un altro foglio trovato da Ranieri, fra i *pensieri* del poeta, nel quale sono scritti di suo pugno i nomi di 40 ricette preferite, tra le quali: gli spaghetti, i formaggi, il "timpano" di maccheroni, il sugo dello spezzatino di ragù, il tortano, la pastiera, le linguine allo *scamarro*, ossia col pesce, lo stufatino di pesce, la mi-

nestra maritata, il fritto napoletano, i budini di riso, gli sformati di patate, le verdure, le tenere insalate, i bignè alla crema di patate, gli amati tortellini di verdura e formaggio, che Pasquale gli preparava spesso e, in particolare, per le feste di Pasqua, Natale e per il suo compleanno.

Fin verso la fine del 1835, furono presenti periodi di breve "letizia", come afferma Ranieri, tuttavia dal 1836 in poi, la sua salute lo fece soffrire a

lungo, fino al giorno della morte, il 4 giugno del 1837.

Purtroppo le supposizioni intorno alla morte di Leopardi sono varie e imprecise, comunque Ranieri fece di tutto per non farlo seppellire nella fossa comune, come era d'obbligo a Napoli in quei tristi anni e, attraverso varie conoscenze, riuscì a portarlo nella Chiesa di San Vitale.

MARIA ATTILIA FABBRI DALL'OGGIO

See International Summary page 70

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Maria Gabriella Guiso - Delegata di Nuoro

"La sacralità del pane in Sardegna: Riti, credenze, miti e simboli della panificazione tradizionale"

di Marisa Iamundo De Cumis
(Sassari: Carlo Delfino, 2015)

Cinzia Militello di Castagna - Delegata di Caltanissetta

"Alimentazione e tradizioni popolari in Sicilia" di Vincenzo Borruso
(Palermo: Renzo e Rean Mazzone Editori, 2006)

"Il romanzo della pasta italiana"

di Nunzio Russo
(Moncalieri: Edizioni Esordienti Ebook, 2015)

"Viaggio attraverso i sapori del quotidiano" di Maria Grazia Donà e Carlo di Franco

(Palermo: Qanat Editoria e arti visive, 2013)

Paolo Petroni - Presidente

"La cucina di Sergio Lorenzi: con la collaborazione di Marco Barabotti e Massimo Ferrari" di Sergio Lorenzi
(Pontedera: CLD Libri, 2015)

"L'olivo e l'olio di oliva come mezzo di valorizzazione del territorio toscano e della sua arte" dell'Accademia dei Georgofili
(Firenze: Edizioni Polistampa, 2015)

"Magna e tasil: paralipomeni a una storia di Verona in cucina"

di Andrea Brugnoli
(Verona: Gianni Bussinelli Editore, 2014)

"Il cantastorie" di Sergio Corbino
(s.l.: s. n., 2011)

"Mustafà, il fanciullo nato sulle onde del mare" di Sergio Corbino
(s.l.: s. n., 2013)

"Le follie del menestrello Bernardo"

di Sergio Corbino
(Napoli: Edizioni Poseidon, 2006)
"La cuisine italienne de mère en fille"
di Leda Vigliardi Paravia
(Paris: Albin Michel, 2015)

Anna Ricci Pinucci - Delegata della Versilia Storica

"Immaginar di tavole imbandite, Versilia Storica" a cura di Mauro Lovi
(Pontedera: Tipografia Bandecchi & Vivaldi, 2015)

Paolo Scarcella - Accademico di Messina

"E l'uomo inventò i sapori: Storia naturale del gusto" di Rosalia Cavalieri
(Bologna: Il Mulino, 2014)



Il falso Made in Italy

I primi “falsificatori” del Made in Italy alimentare sono stati proprio gli italiani che, nei secoli scorsi, volevano ritrovare i sapori della patria lontana.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Se un prodotto è imitato o addirittura contraffatto, questo è il miglior indice del suo successo. Non è da oggi che accade tale fenomeno, anche se ora, nel settore alimentare, man mano che la nostra migliore produzione raccoglie affermazione e gradimento, sempre più agguerriti sono gli imitatori, americani, canadesi e persino cinesi.

La Coldiretti dà spesso notizie allarmanti su questo fenomeno. Sui mercati esteri si vende “salame Milano” fabbricato in Brasile, provolone made in USA, un “cambonzola” che dovrebbe essere spacciato per “gorgonzola”.

Le stime della Coldiretti, solo per i formaggi, calcolano che negli USA, l'anno scorso, ci sarebbe stata una vendita di 200 miliardi di chili di formaggi erroneamente etichettati come italiani.

Non parliamo poi della cucina italiana all'estero, dove la fantasia accoppia

nomi e piatti in assurdità gastronomiche. Tuttavia a nostra consolazione, di pari passo, aumentano i ristoranti italiani di alta e, a volte, altissima qualità. Basta visitare New York per averne la prova. Sembra incredibile, ma i primi “tarocatori” del Made in Italy alimentare sono stati proprio gli italiani: coloro che, nei secoli scorsi, volevano ritrovare il gusto della patria lontana in terra argentina o americana. Il Chianti californiano era prodotto da nostri emigranti con la cultura della vigna. In California c'è addirittura una cittadina che si chiama Asti. Ugalmente per i formaggi: il famoso “regianito” prodotto nella più italiana delle Americhe, l'Argentina.

La pasta, altro indispensabile vessillo dell'italianità, è prodotta da pastifici impiantati da nostri connazionali, specialmente negli USA, con standard qualitativi discreti.

Come si vede, il fenomeno è piuttosto complesso e anche noi spesso, nel passato, abbiamo taroccato prodotti di origine straniera. Nell'immediato dopoguerra, quando i dazi d'importazione erano alti, si è arrivati a produrre “whisky”, con tanto di etichette d'immagine scozzese. E il ponte di Brooklyn, non induceva a considerare americana la gomma da masticare?

Se parliamo poi di cucina, si ha veramente un'idea di quella che è l'autentica cucina cinese, la quale varia da regione a regione del Celeste Impero? Quanto propongono i ristoranti cinesi nel nostro Paese è una vera cucina “Made in Cina”?

Combattiamo i falsificatori e gli imbroglioni, ma come sempre chi sceglie e compra, e ha in mano il “potere”, è il

consumatore, che va informato, educato e indirizzato con attenta opera di promozione e comunicazione. Compito istituzionale di chi si occupa della valorizzazione dell'immagine Italia.

LA BORSA DELLA SPESA

Non molti anni fa si andava al mercato con la borsa della spesa, ora si va al *supermarket* e gli acquisti si pongono nello *shopper*. Poiché il sacchetto di plastica non si smaltisce, ecco allora che si propone l'utilizzo di sacchetti biodegradabili monouso oppure, in alternativa, borse di altro materiale riutilizzabili. Un ritorno quindi alla borsa di antica memoria. Molti consumatori preferiscono questi contenitori convenienti e resistenti, tuttavia, attenzione, se usati in modo disattento potrebbero rivelarsi pericolosi per la salute.

Secondo una recente indagine, esiste, infatti, la possibilità che germi e batteri rimangano intrappolati nelle maglie delle borse riutilizzabili. La questione è importante, specie per quegli alimenti che saranno consumati crudi, per cui ci potrebbe essere il rischio di salmonella. Basta tuttavia avere qualche accortezza per evitare eventuali inconvenienti. Lavare spesso le borse, al termine di ogni utilizzo: alcuni tipi si possono lavare anche in lavatrice. Sostituirle quando cominciano a dare segni di usura; utilizzarle per un solo scopo, quindi non portare in quelle della spesa oggetti di altro genere. Attenti anche a non lasciare a lungo la spesa nel bagagliaio dell'auto; tenere le borse sempre in un luogo asciutto e fresco.



Dove sono finite le osterie?

Sono pressoché scomparse, per lasciare il posto a luoghi diversi, simboli di una civiltà frettolosa.

DI PIERANGELO RAFFINI

Delegato di Lugo di Romagna



Presenti sin dalla più remota antichità, in Europa, le osterie costituivano un importante luogo di approdo di mercanti e pellegrini. Nei secoli più recenti divennero il punto di ritrovo dei ceti popolari, urbani e rurali, dove il consumo dei prodotti alcolici (nei Paesi mediterranei ci riferiamo soprattutto al vino) conobbe un'insolita fortuna. In alcune regioni, come la Romagna, le osterie erano numerosissime e presentavano una tipologia abbastanza comune: un ampio camerone provvisto di tavoli e panche con una fila di botti sistemate lateralmente, dalle quali si attingeva il vino e, nel fondo, un focolare dove si cucinavano semplici cibi per gli avventori. In alcune zone, già dal XV secolo, i tavernieri costituivano una corporazione e, secondo le norme dei vari statuti cittadini, erano obbligati a tenere un certo numero di recipienti bollati che dove-

vano riempire sino all'orlo quando servivano il vino, che era venduto a prezzi solitamente imposti e controllati con appositi bandi. Il numero delle osterie era aumentato nel corso dei secoli ed esse, nella prima metà del 1800, costituirono una persistente cornice anche agli avvenimenti risorgimentali. Spesso fungevano da ritrovo non solo per contadini, braccianti e artigiani, ma anche per le organizzazioni politiche popolari: repubblicani, socialisti e anarchici avevano nelle osterie i loro principali punti di incontro.

Le più antiche nacquero sulle strade maestre, nei crocicchi famosi, nei luoghi dove si era soliti dare il cambio ai cavalli, ma ce n'erano un po' dappertutto, anche se più numerose nelle città.

La consuetudine più diffusa, per molto tempo, rimase quella di andare in osteria col pane da inzuppare nel vino: chi lavorava fuori casa e chi viaggiava o doveva compiere percorsi più o meno lunghi, aveva solitamente con sé il pane e, nelle ripetute soste in osteria, era quello l'unico cibo della giornata.

La maggior parte delle serate d'osteria sarebbe apparsa comunque spenta senza i cosiddetti "maghi delle veglie", ossia coloro che sapevano suscitare polemiche, accendere gli animi, che innescavano liti, vivacizzavano il gioco o sostenevano il canto se rischiava di spegnersi lentamente. Personaggi caratteristici di ogni locale: per molti avventori se mancavano loro anche il vino aveva meno sapore.

Non possiamo affermare con certezza se quello fosse un mondo felice; di fatto, la progressiva scomparsa del vino sfuso, servito nel boccale di terracotta

o nella caraffa, nel bicchiere di vetro massiccio, corrisponde al lento spegnersi del mondo dell'osteria. Quel vino tanto diffuso da trovarsi in ogni angolo della nostra penisola, differente per colore, eterogeneo per profumi e sapori; inteso come ricca e succulenta rappresentazione dell'ambiente, legato alla sua storia, alle tradizioni e agli usi.

Le osterie erano espressione di una civiltà mediterranea, legata alle vicende sostanzialmente agricole, quando il tempo era scandito dalle stagioni e scorreva con loro in maniera lenta ma inesorabile. Sempre comunque legato alla terra, della quale tutti vivevano. Avevano inoltre tante funzioni: erano gli unici luoghi di ritrovo e di svago, visto che l'altro polo era rappresentato dalla chiesa, dove però numerose "libertà" non erano certo concesse e tollerate.

Oggi, molti pensano: "ci sono i bar!", ma essi sono piuttosto espressione di una civiltà frettolosa, fatta di tavoli in formica e ferro anodizzato, di bevande o bibite più che di alimenti, di flipper, slot e cocktail, di CocaCola e aperitivi. Alcune osterie vere sono sopravvissute, come rarità, in periferia e nei piccoli centri, oppure sono resuscitate con nuovi gestori che hanno creduto di essere alla moda offrendo stuzzichini freddi, salumi e formaggi, birre straniere e vino in bottiglia.

È cambiata anche la clientela e l'immagine dell'oste è stata sostituita spesso da quella del sommelier. Dell'osteria verace si sono persi i profumi e le atmosfere, compresa la voglia di cantare l'opera, quelle belle arie che sapevano più o meno tutti!

See International Summary page 70



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

VISITA ALLA COOPERATIVA "LA KIUVA" DI ARNAD

Una folta rappresentanza di Accademici ha visitato, prima del convivio, l'antico e storico borgo di Arnad, scrigno di gioielli pluricentenari di architettura rurale, sapientemente ristrutturato. Tema della riunione conviviale, la scoperta del territorio di Arnad con le sue eccellenze agroalimentari, i suoi prodotti Dop e le sue personalità di spicco.

Personaggi che con passione e dedizione promuovono il territorio nell'interesse della comunità, come Ivo Joly, Presidente, da oltre vent'anni, della Società cooperativa "La Kiuva", tra gli organizzatori della conosciuta Festa del lardo di Arnad e titolare dell'azienda agricola di famiglia. Dopo la piacevole visita alle cantine del borgo, nelle quali riposa lo spumante di Nebbiolo Traverse dell'azienda, gli Accademici e i loro ospiti hanno cenato al ristorante della cooperativa, dove lo chef Luigi Ferrari, con la collaborazione del Simposiarca Renzo Carlotto, ha proposto un interessante menu basato su prodotti del territorio abbinati ai vini della cooperativa.

Dopo il tortino di patate ai funghi, con fonduta di formaggio e porri croccanti, dall'ottima presentazione, in cui i sapori si completavano nel piacevole connubio tra morbido e croccante, sono stati molto apprezzati sia il risotto arricchito, nel sapore, dalla gradevole sapidità del lardo Dop, sia gli gnocchi di castagne, dove l'equilibrio dei gusti del bacon e della fonduta di bleu d'Aoste ben si abbinavano alla consistenza della pasta. Il pollo farcito, con leggera affumicatura al cuore, nappato alla salsa amabile, era eseguito in maniera impeccabile a bassa temperatura. Sorpresa della cucina, dopo la torta di

mele farcita di crema pasticciera e ricoperta di cioccolato, gli inediti biscotti di segala e fichi denominati "del Borgo", gustati intingendoli nel vino dolce per esaltare il connubio tra il sapore dolce e il gusto caramello dello zucchero cristallizzato in superficie. I vini, ben abbinati e vinificati con lieviti autoctoni selezionati, hanno ricevuto unanimi consensi.

Gradita la partecipazione alla serata dell'Assessore regionale all'Agricoltura e Risorse naturali Renzo Testolin, che si è complimentato per le importanti iniziative della Delegazione mi-

rate alla tutela, al miglioramento e alla salvaguardia delle tradizioni della cucina valdostana. (Jean-Claude Mochet)

PIEMONTE

BIELLA

CENA IN UN'INCANTEVOLE ATMOSFERA

È sempre difficile stabilire una data e la giusta *location* per un convivio all'aperto di inizio estate, per il clima piovoso del Biellese. Coraggiosamente è stata

colta l'occasione della serata inaugurale della sede estiva del locale "Biella Jazz Club" al ristorante "Il Torchio 1763", nel suggestivo Ricetto medievale di Candelo. Con la luna piena e un inconsueto clima afoso, la Delegazione ha salutato l'estate dai fratelli Barbirato, con un menu creato *ad hoc*, ascoltando la musica della band "Sugar Pie & the Candymen". Prima del concerto, gli Accademici hanno apprezzato una selezione di antipasti vegetariani, delicati e stuzzicanti. Purtroppo il caldo ha impedito di cogliere la leggerezza del primo piatto, molto buono, a base di gnocchi soffiati, nappati da un'abbondante salsa alle ortiche con noccioline tritate. Fortunatamente, la tagliata di fassone, guarnita da sale nero, ha incontrato i gusti di tutti i commensali per la sua sapidità, nonostante la cottura non fosse sempre regolare per ognuno.

L'originalità della serata, inserita in un evento pubblico alla presenza di altri commensali, è stata gradita dagli Accademici per la particolare atmosfera offerta dal Ricetto, con le sue luci, e dal motivo amicale dell'incontro, per non menzionare la musica eccellente.

NOVARA

ALLA RICERCA DELL'ARMONIA ACCADEMICA

I lavori congressuali e le condivise esortazioni della Presidenza a vivere la realtà accademica nel segno della continuità con la tradizione, dell'approfondimento dei valori basilari del sodalizio e, insieme, dell'adozione di iniziative volte a ricercare sempre nuove e interessanti vie per vivere l'Accademia, anzi, per fare della vera Accademia, hanno subito colto vivo consenso e immediata adesione.

Senza nulla togliere al rispetto e all'incondizionata conferma

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 27

VITA DELL'ACCADEMIA 42

Valle d'Aosta, Piemonte	42
Liguria, Lombardia	43
Trentino - Alto Adige, Veneto,	
Friuli - Venezia Giulia	45
Emilia Romagna	46
Toscana	48
Marche	51
Umbria, Lazio	52
Abruzzo	53
Molise, Campania	55
Puglia, Basilicata	56
Calabria	57
Sicilia, Sardegna	58
Europa	59
Nel mondo	60

CARNET DEGLI ACCADEMICI 63

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.



ai principi consolidati nel tempo, gli Accademici novaresi hanno raccolto l'invito di vivere situazioni un po' diverse dal solito per verificare, in luoghi e occasioni fin qui poco esplorati, la validità dei principi accademici, portando, anche nella vita conviviale, un momento di significativo rinnovamento. L'esordio di questo nuovo atteggiamento, grazie all'iniziativa di Cesare Varalli, Accademico di lungo corso e Simposiarca entusiasta, è stato segnato da una serata conviviale, organizzata al di fuori dei classici schemi della ristorazione professionale. Gli Accademici si sono ritrovati, numerosi, presso la Club House di Castel Conturbia, dove, insieme all'ospitalità offerta dalla Presidenza del Club e alla grande e squisita professionalità dello chef Alan Tosi e del maître Giorgio Bona, hanno potuto apprezzare una cena degna di una grande tavola. Un evento vissuto nell'atmosfera di un ambiente diverso da quello del classico ristorante, apprezzando il sapore particolare di una tradizione che, in questi tempi frettolosi, si è andata un poco affievolendo. Convivialità significa, sicuramente, stare insieme per condividere non solo il piacere della tavola, ma anche le emozioni e le gratificazioni che aggiungono, al piacere del cibo, quello dell'amicizia e, in questo caso particolare, quello della stima e

dell'apprezzamento per il prestigio dell'Accademia. Diversa per ubicazione, e altrettanto gradevole e apprezzata, inoltre, è stata per molti Accademici e, in particolare per la Delegazione novarese presente in folta deputazione, l'esperienza conviviale vissuta in quel di Brusasco, in occasione della "merenda sinoira". Un evento caratterizzato non solo dall'eccellenza, il luogo, il cibo, il vino e i riferimenti culturali a un tempo che fu, ma anche dall'armonia accademica, fondata sulla condivisione di conoscenze e di esperienze, in un gioioso clima di cordialità e di amicizia. (Mario Tuccillo)

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

GIORNATA DI STUDIO SULL'ALIMENTAZIONE NELLE AREE ALPINE

L'annuale giornata di studio "Campello e i Walser" anche quest'anno si è tenuta nell'antico villaggio alpino di Campello Monti. Ottimamente organizzata dall'Accademico Rolando Balestroni, Presidente del gruppo Walsergemeinschaft Kampel, grazie al tema oggetto di approfondimento: "L'alimentazione delle genti di montagna nei secoli passati", ha ottenuto il patrocinio dell'Expo, della Provincia del VCO e l'organizzazione

congiunta della Delegazione. Gli interessanti argomenti - brillantemente trattati da quattro relatori - sono stati tutti relativi alla cultura gastronomica nei secoli e alle varie modalità di conservazione dei prodotti alimentari.

La giornalista Paola Caretti, facendo riferimento a un ricettario di fine Settecento, ha esaminato l'alimentazione delle genti di montagna della Valle Ossola. A seguire, Riccardo Milan, docente dell'Alberghiero di Stresa, ha approfondito l'argomento relativo alla necessità di contenere oggi l'apporto calorico del quale erano ricche le antiche ricette, in funzione delle faticose e interminabili giornate di duro lavoro, sia nelle valli sia sui monti. Lo studioso valdostano Alexis Betemps ha posto l'accento sulle varie modalità un tempo seguite per la conservazione degli alimenti e precisamente l'essiccazione, la salatura, il freddo, la cottura, l'affumicatura e la protezione da aria e luce. A questo proposito va evidenziato il fatto che le antiche abitazioni erano occupate, per almeno tre quarti degli spazi disponibili, per la conservazione degli alimenti.

L'ultimo intervento è stato quello di Carlo Fiori Guffanti, noto internazionalmente e appassionato esperto di formaggi d'eccellenza, già più volte ospite della Delegazione, che ha trattato l'interessante argomento dell'origine del formaggio, considerato il miracolo del latte. Il formaggio fu una scoperta fatta da chi, macellando giovanissimi animali da latte, si accorse che nello stomaco era presente una sorta di pasta abbastanza consistente. Varie osservazioni e rilevazioni confermarono l'esistenza di una sostanza capace di far solidificare il latte e fu così che venne scoperto il caglio e pian piano nacquero e si svilupparono varie forme di formaggi di oggi, di cui il nostro Paese è grandissimo ed evoluto produttore.

A conclusione della giornata,

un pranzo a base di prodotti tradizionali e profumi di campo è stato proposto nella locanda "Alla vetta del Capezzone". (Pier Carlo Lincio)

LIGURIA

TIGULLIO, GENOVA,
GENOVA EST, LA SPEZIA

INCONTRO A LEVANTE

Nella prestigiosa cornice del Golf Club di Rapallo, si è tenuta una partecipata riunione conviviale congiunta, cui hanno partecipato anche Accademici di Torino, Milano Navigli e altri ospiti.

Nell'occasione, il Coordinatore Territoriale Paolo Lingua ha delineato le strategie per implementare e coordinare le attività delle Delegazioni secondo lo spirito della Presidenza. In questo quadro si organizzerà un convegno sul tema "Il gambero rosso di S. Margherita", specialità ed eccellenza culinaria del golfo. Nel Castello, messo a disposizione dal Comune, sono previsti 4 relatori con dibattito moderato dallo stesso Lingua. Seguirà la cena preparata da selezionati ristoranti locali, ognuno dei quali presenterà un suo piatto sul tema. (Giorgio Cirilli)

LOMBARDIA

MILANO DUOMO,
ASCOLI PICENO

INSIEME PER EXPO

Un consistente numero di Accademici della Delegazione di Ascoli Piceno si è recentemente recato a Milano per una visita, seppur breve, a Expo 2015. Quale migliore occasione, quindi, per incontrare gli Accademici della Delegazione di Milano Duomo? La scelta del Delegato milanese, Andrea Cesari de Maria, è caduta sul ristorante "Da Noi in" che fa parte dell'hotel



“Magna Pars”, di recente costruzione. Spazi aperti e un giardino interno, difficile da trovare in una Milano così congestionata, e, all'interno, tavoli ampi, ben spaziosi, sala finalmente poco rumorosa che consentiva una conversazione tranquilla, proprio in un'ottica accademica.

Lo chef è Fulvio Siccardi, di origini piemontesi, capace ogni volta di rimettersi in gioco. Una stella Michelin in Piemonte, un nuovo ristorante e un'altra stella Michelin sempre in Piemonte, quindi ora una nuova esperienza stimolante dopo la provincia, in una piazza difficile come Milano. La stoffa indubbiamente c'è e i risultati non tarderanno a venire. Dopo un aperitivo di benvenuto, che permetteva agli Accademici delle due Delegazioni di conoscersi, in tavola veniva servita una tenerissima fassona marinata con mousse di tonno, emulsione al lime e polvere di capperi. Seguiva un “cavallo di battaglia” di Siccardi, l'uovo in gabbia, con crema di latte, grana padano e tartufo bianco e nero, interessante fin dalla scenografica presentazione. Una preparazione che stuzzicava non solo il gusto ma anche l'olfatto, con il profumo del tartufo che si sprigionava dal piccolo cartoccio in cui è stato presentato. Come primo, ravioli del plin alle tre carni con fondo bruno aromatico, perfettamente eseguito. Il piatto forte era costituito da un doppio agnello alla birra con crocchette di melanzane e yogurt. Chiudeva la cena una crema al lemongrass con crumble di mandorle, fave di tonka e sorbetto di ciliegie. Ad accompagnare i piatti, i vini dell'azienda Pio Cesare: dapprima l'Altro Chardonnay, quindi il Nebbio. Lo chef si è presentato in sala per raccontare la genesi dei suoi piatti, rispondendo alle numerose domande degli Accademici, interessati ad approfondire gli aspetti di una cena che ha soddisfatto la totalità dei commensali.

Successo notevole per la serata, che ha consentito agli Accademici di scambiarsi esperienze, sempre stimolanti, e che andrebbero incoraggiate perché è dal confronto che nascono la crescita e il miglioramento. (Andrea Cesari de Maria)

PAVIA, VIGEVANO E DELLA LOMELLINA, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

UN'OCCASIONE CHE SI RINNOVA OGNI ANNO

Le tre Delegazioni si sono riunite, in occasione di quello che ormai è diventato un appuntamento annuale, presso la “Locanda dei Beccaria” a Montù Beccaria, nel cuore dell'Oltrepò.

Il menu era costituito da: burrata e gambero marinato al pesto di finocchietto selvatico e olive taggiasche; totanetti e carciofi spadellati su patata soffice; lasagnette agli asparagi croccanti e castelmagno d'alpeggio; filetto di vitello fassona al punto rosa con patate e porcini saltati, fondo al Madera (macelleria Spagarino, Costigliole d'Asti); cappuccio e brioche farcita al cioccolato fondente. I vini: Moscato giallo Sud Tirolo (San Michele all'Adige); Barbaresco (Terre del Vino); Marsala Vergine (Pellegrino).

Al di là di qualche piccola inevitabile critica, i giudizi sono stati positivi, sia per l'aspetto gastronomico, in quanto Luisa e Franco Casella non hanno certamente tradito la buona fama del loro ristorante, sia perché la ragione principale che ha fatto apprezzare questa riunione conviviale con le tre Delegazioni della provincia riunite, è stato il rinnovato piacere dello stare insieme, in un luogo gradevole, con buona cucina e un conversare coinvolgente.

Un'occasione, una tradizione, che annualmente si ripete fra amici che appartengono sia allo stesso contesto territoriale e, fatta salva qualche peculiarità,

sia alla stessa cultura gastronomica lombardo-piemontese. (Umberto Guarnaschelli)

PAVIA, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

ANCHE IL DIO PENN SUL CONFINE DEI GRANDI SALAMI

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono dati appuntamento per una riunione conviviale montana all'agriturismo “Ca' del Monte”, situato nel Comune di Cecima (PV), posto sul crinale fra la valle Staffora, terra del salame di Varzi, e la tortonese Val Curone del salame Nobile del Giarolo nonché del formaggio Montebore.

Poiché un po' di cultura generale non guasta mai, nel chiacchiere fra le diverse portate, è stato ricordato che il monte, sulla cui cima si trova l'agriturismo, ha, su una cresta contigua, un sito archeologico, il castelliere di Guardamonte, un insediamento degli antichi liguri, per i quali questa montagna aveva certamente valore di luogo sacro, essendo oggi indicata con il nome di Pennola. Ciò ricorda che era di sicuro dedicata al dio Penn, divinità delle vette e protettore dei viandanti che attraversavano impervie montagne, venerato da gran parte delle popolazioni del Nord e del Centro della nostra penisola. È da lui che deriva il nome di Appennini per la dorsale montuosa d'Italia, così come altri toponimi: Alpi Pennine, monte Penice, monte Penna in Val d'Aveto. Era talmente importante nelle aree liguri-celtiche, che i Romani lo inglobarono nel loro pantheon con il nome di Giove Pennino e ad esso dedicarono anche un tempio al passo del Gran San Bernardo.

La cena, curata in cucina da Anna e gestita ai tavoli dal marito Giorgio Bodratti, che conducono l'agriturismo, è stata di buon livello, con piatti ovvia-

mente del territorio, così come i vini da vigne di proprietà. Buono anche il rapporto qualità-prezzo.

Quel che più conta è che è stata recuperata una vecchia tradizione, detta, nel dialetto dell'Oltrepò Pavese, “sena di dapsrà” (cena dei disperati). I disperati sarebbero coloro che sono costretti per ragioni di lavoro a sopportare in città la calura di fine luglio. Soprattutto, le due Delegazioni hanno riaffermato, attraverso la parola dei Delegati, la volontà di sviluppare ulteriori attività in comune. (Giuseppe Rossetti)

VENETO

EUGANIA-BASSO PADOVANO

DUE RIUNIONI CONVIVIALI SUI COLLI EUGANEI

Nell'incantevole atmosfera della valle in cui visse gli ultimi anni Francesco Petrarca, dando ad Arquà il suo nome, un vasto giardino pieno di ulivi quasi nasconde un albergo-ristorante che il proprietario Davide Bertazzo ha voluto chiamare “Il Canzoniere”. Il dovere di cronaca ci impone di rompere l'incantesimo del luogo, per descrivere il menu della serata. Davide aveva fatto allestire, nella magnifica terrazza, un trionfale buffet di antipastini in bicchierini di vetro con rivisitazioni delle sarde in saor, della mousse del prosciutto crudo di Montagnana, di un salmone emulsionato. A tavola, poi, i risi e bisi di Arquà, i piselli freschissimi, piatto del Doge, con l'aggiunta di faraona. Tagliatelle con farina mista di frumento e ragù di cinghiale, sorbetto alla mela verde, petto d'anatra al miele d'acacia. Infine, una mattonella al gelato. I vini erano tutti della Cantina “Il Filò delle Vigne”, Serprino, bianchi e rossi Doc dei Colli Euganei, curati dal fondatore della Doc dei Colli, Nicolò Voltan.



Vista sorprendente sui Colli Euganei, per un'altra riunione della Delegazione, chiamata "cena dei disperati", ossia degli Accademici che non erano andati in vacanza, organizzata presso "Il Vecchio Veliero", un accogliente ristorante sulla piazza di Baone. La famiglia Schivo ha fatto del pesce il suo caposaldo, con qualche estro creativo. Ecco il menu: salmone marinato agli agrumi con finocchietto selvatico e pezzetti d'arancia; squisito sauté di cozze, lupini e fasolari; millefoglie di sarda istriana, cipolla stufata e pomodorino confit con polvere d'oro; tagliata di tonno in crosta di pane con emulsione di rucola e pepe di Sarawak; cappuccino di fragole con mousse di vaniglia del Madagascar. Dalla Cantina di Tramonte: Pinot bianco, Cabernet e Moscato, tutti dei Colli Euganei. (Pietro Fracanzani)

PREMI E BORSE DI STUDIO

Istituito dal Delegato Pietro Fracanzani, con Fabio Legnaro, erede di Ballotta, il premio gastronomico intitolato a Orio Vergani ha festeggiato la decima edizione, che ha visto impegnate le sette associazioni dell'Unione Cuochi del Veneto, nella piazza dedicata al fondatore dell'Accademia. Tradizione e innovazione si misurano ai

fornelli e i piatti vengono giudicati da una Giuria tecnica presieduta dal Delegato Fracanzani, affiancato dagli Accademici Angelo Masso e Bruno Businarolo, e di cui fa parte, ormai per tradizione, il Delegato di Melbourne Miro Gjergja. Vi è inoltre una Giuria popolare, formata dagli oltre trecento commensali che affollano la serata in un'autentica kermesse. L'edizione numero dieci ha visto un confronto qualitativo di alto livello, mettendo a dura prova i giurati. Alla fine ha vinto l'Associazione di Rovigo, con un "broeto" con piccole anguille selvatiche di laguna in umido, al profumo di mentuccia selvatica. Tutti i piatti dovevano rispettare il tema ecumenico 2015: sughi, salse, intingoli. Particolarità della decima edizione è stata l'assoluta coincidenza di giudizio tra le due Giurie.

Insieme alla consorella di Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest, la Delegazione conferisce due borse di studio ad altrettanti studenti meritevoli dell'Ipsar "Jacopo da Montagnana", l'alberghiero che ha come bacino di utenza scolastica alunni provenienti dal Padova e dal Legnaghese.

Alla presenza della Sindaco di Montagnana, signora Bondesan e del Dirigente scolastico, i due Delegati, Pietro Fracanzani e Umberto Parodi, hanno consegnato due assegni dell'importo di 500 euro, da utilizzare per l'acquisto di libri o di sussidi tecnici, a due giovani che hanno appena conseguito la maturità tecnica, superando brillantemente l'Esame di Stato, e che si avviano nel mondo del lavoro. Molto interessante il menu, studiato e realizzato dagli studenti dell'Istituto, con una perfetta sincronia tra brigate di cucina e di sala: borragine di fiori, melissa e prosciutto crudo di Montagnana; tortino di maccheroni e colombini, quest'ultimo realizzato dalla ricetta depositata dalla Delegazione Euganea; tor-

tello di patate Dop ripieno di funghi aromatizzati al dragoncello, su crema di lattuga guarnita con pancetta croccante; petto d'anatra servito con purea di sedano; chicche di dolcezza ossia millefoglie, meringata, selva nera. Dalla cantina i migliori Doc dei Colli Euganei e un brindisi con il Docg Moscato Fior d'Arancio. (pivieffe)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA, GORIZIA

GITA NELLA VALLE DEL VIPACCO

La Delegazione ha chiuso l'attività accademica, prima della pausa estiva, con una riunione conviviale in Slovenia, nella valle del fiume Vipacco, zona amena dai dolci panorami, nota oltre che per le sue qualità paesaggistiche anche come terra in cui vengono prodotti ottimi vini. La sua posizione, infatti, è ai piedi del Collio sloveno che, come sul versante italiano, è terra che dà vini di qualità superiore, soprattutto bianchi, e ultimamente anche ottimi prodotti della spumantizzazione, sia con il metodo classico sia con quello Martinotti. La riunione conviviale è stata organizzata insieme alla Delegazione di Gorizia, presenti il Delegato Roberto Zottar e un folto numero di Accademici. A titolo personale è intervenuto anche il Delegato di Pordenone Stefano Zanolin. Prima di raggiungere il ristorante, gli Accademici hanno visitato il centro storico del piccolo paese di Croce del Vipacco, degno di nota, e un convento francescano con una biblioteca che conserva antichi tomi e bellissimi incunaboli. La Simposiarca Ileana Bussani ha spiegato la storia della valle, del convento e della biblioteca, e Zottar ha tenuto una dotta disquisizione sui dolci della Mitteleuropa, approfondendo in

particolare quelli della zona visitata. È seguito il convivio al ristorante "Marjorje", noto per la sua ottima cucina che bada molto alle specialità locali e di tradizione seppur apportando qualche alleggerimento e innovazione. Al termine, lo chef e la sua brigata hanno spiegato il menu e l'abbinamento dei vini. Grande la soddisfazione degli intervenuti e tradizionale scambio di doni e guidoncini accademici.

(Alida Rova Ponte)

UDINE

RIPROPOSTO ALL'EXPO IL CONVEGNO "ITALIANI NEL MONDO"

Visto il successo ottenuto a Udine con la prima sessione, la Regione Friuli-Venezia Giulia ha chiesto alla Delegazione e all'Università degli Studi di Udine di riproporre a Milano, in occasione della presenza della Regione a Expo 2015, una seconda edizione del convegno "Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana". L'incontro si è svolto presso la sala conferenze dell'Italian Makers Village di Via Tortona, uno spazio nel cuore creativo del capoluogo lombardo, utilizzato nell'ambito del progetto "Confartigianato Imprese Fuori Expo". Lo spazio espositivo ha accolto le eccellenze dell'artigianato e della produzione agroalimentare di nicchia del Friuli-Venezia Giulia, in una festosa cornice di degustazioni e intrattenimento. L'occasione è stata propizia per amichevoli incontri conviviali tra i Delegati e gli Accademici di Udine e Gorizia con i colleghi delle Delegazioni di Milano e con quelli provenienti dalle altre zone della Lombardia per assistere all'evento. La sera precedente al convegno, il ritrovo è avvenuto presso l'"Osteria dei Binari", storico locale milanese, presenti i Delegati di Milano e



Milano Duomo. Per la serata conclusiva, è stata scelta la trattoria "Al Giardinetto", ove ha fatto gli onori di casa la Delegazione di Milano Navigli. Il simpatico titolare ha intrattenuto gli Accademici e i relatori con un'articolata proposta di piatti della cucina piacentina, unendo una squisita accoglienza a un'impeccabile presentazione e preparazione delle pietanze. Per questa edizione del convegno, il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Ateneo udinese ha proposto una scaletta di relazioni rinnovata e ancora più incisiva. Dopo l'introduzione del Delegato di Udine e il saluto del Coordinatore Territoriale Lombardia Ovest Dino Betti van der Noot, sono susseguiti numerosi interventi, tutti densi di contenuti, tra i quali l'impeccabile contributo del Presidente Onorario Giovanni Balarini su "Il ruolo dell'Accademia per la difesa della cultura gastronomica italiana" e l'autorevole relazione del Presidente dell'Accademia della Crusca, professor Claudio Marazzini, che ha trattato l'argomento "La lingua della nostra cucina. Italianità, dialettalità, narratività". Hanno moderato e tratto le conclusioni i professori Vincenzo Orioles e Raffaella Bombi, promotori e instancabili organizzatori dell'iniziativa. Un evento di spessore, che ha rafforzato il ruolo e la presenza dell'Accademia nello studio e nella divulgazione dei fenomeni di costume legati al mondo

della gastronomia e che ha rinsaldato i legami tra Delegazioni distanti sul territorio, ma splendidamente vicine nella condivisione dei valori, della cultura e dello spirito accademico. (Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Maurizio Campiverdi, fondatore della Delegazione nel 2002, e Delegato uscente, ha passato il testimone a Maurizio Cirulli, Accademico di Bologna-San Luca sin dalla sua fondazione. Alla cerimonia "della campana" sono intervenuti anche il Delegato di Bologna Guido Mascioli e la Delegata di Bologna dei Bentivoglio Anna Maria Bonaga, evidenziando in tal modo l'armonia che lega le tre Delegazioni felsinee. Nei suoi tredici anni di attività, la Delegazione, che ha raggiunto il numero di 100 Accademici (decidendo di considerare invalicabile questa emblematica cifra tonda), si è distinta anche, e soprattutto, per un'intensa attività in campo gastronomico, storico e culturale. Ha codificato e depositato presso la Camera di Commercio ben quattordici ricette di cucina classica e tradizionale bolognese. Ha inoltre dato alle stampe venti pubblicazioni di grande formato e in carta tipo pergamena, che spa-

ziano dalla *Storia delle Lasagne alle Dieci ricette per il III Millennio*, dalla corposa *Bibliografia Gastronomica Bolognese* a un'esauriente e dettagliata *Storia della ristorazione bolognese dal 1088 ai nostri giorni* (l'anno 1088 è quello di fondazione della Alma Mater Studiorum, la più antica Università del mondo occidentale). Altre pubblicazioni riguardano importanti ricorrenze: il centenario del Premio Nobel a Guglielmo Marconi, il centenario del Futurismo, quelli di Pellegrino Artusi ed Emilio Salgari e, infine, il bicentenario di Verdi e Wagner. Tutte queste pubblicazioni sono corredate da ricette create appositamente dagli Accademici che si sono ispirati ai relativi temi. Cirulli prende il timone di una Delegazione attiva e ben strutturata, e ha tutte le qualità per replicare e moltiplicare i successi sinora raggiunti. La sua nomina ha suscitato l'unanime consenso dei 100 Accademici, che hanno anche molto gradito e apprezzato la decisione del Presidente Paolo Petroni di nominare Campiverdi Delegato Onorario della Delegazione. (Maurizio Campiverdi)

CARPI-CORREGGIO

OTTIME MATERIE PRIME DELLA PROVINCIA MODENESE

Guidata dal Delegato Pier Paolo Veroni, recentemente nominato anche Coordinatore Territoriale, la Delegazione si è ritrovata al ristorante "La Bastia", in località Bastiglia. Il locale è situato in un rustico che ha subito un'eccellente e intelligente ristrutturazione, che l'ha reso lussuoso pur nel rispetto delle sue origini e tradizioni. È gestito da Loris Costanzini, già ristoratore da anni in altri locali della zona, che lo conduce con notevole professionalità. Nel corso dell'interessante serata conviviale, cui ha partecipato

un folto gruppo di Accademici e ospiti, è stata svolta una relazione su "I vigneti del territorio di Carpi e Correggio", oltre all'illustrazione dei vini prodotti dalla Cantina Sociale di San Martino in Rio, situata in zona. Simposiarca della serata, l'Accademico Arturo Poli, originario proprio di Bastiglia, che ha ricordato, nella sua introduzione, l'origine del ristorante, nato come casello, dove veniva prodotto il parmigiano reggiano, e che, quindi, già in passato, era un luogo deputato al cibo.

La serata si è aperta con un ottimo Prosecco di benvenuto che accompagnava uno gnocco fritto veramente pregevole, unitamente a uno strolghino con scaglie di parmigiano. A tavola è stata servita, come antipasto, una torta di zucchine e formaggio di capra della "selva romanesca" di Frassinoro, piatto leggero e appetitoso.

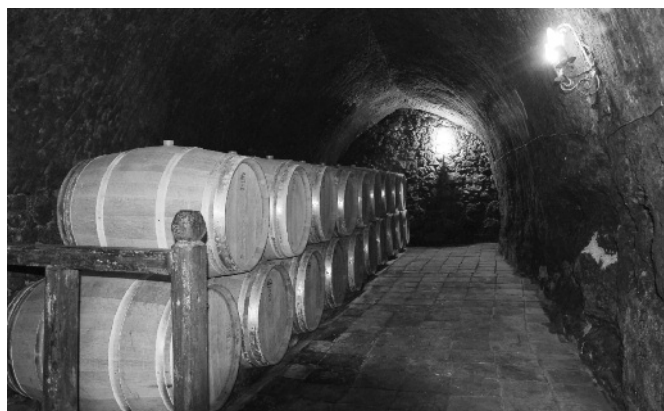
La faraona ruspante e il coniglio ai profumi dell'orto con patate e carote hanno preceduto uno squisito dessert, denominato "fantasia di melone", declinato in vari modi sia come gelato sia fresco. Tutti i piatti, molto buoni, sono stati creati con ingredienti strettamente locali della provincia modenese.

La relazione tenuta dal dottor Corradi alla presenza del signor Baccarani, Presidente del Consorzio Uva Ancellotta e della Cantina Sociale di San Martino, è stata molto interessante, esauriente e contenuta nei giusti limiti di tempo di una serata conviviale. (Pier Paolo Veroni)

CESENA

GIANLUIGI TREVISANI ALLA GUIDA DELLA DELEGAZIONE

La riunione conviviale prima della pausa estiva è stata organizzata presso il ristorante "Casa Tua - da Silvano", tradizionale locale di Cesenatico, che ha proposto agli Accademici e ai loro ospiti, tra cui il Delegato





di Rimini Roberto Valducci, un articolato e stuzzicante menu a base di pesce dell'Adriatico. Dopo un aperitivo in piedi, è stata servita una serie di piatti nei quali era chiaramente distinguibile il connubio tra la cucina romagnola di mare e la qualità delle materie prime. In particolare, a giudizio unanime, hanno primeggiato la frittura di paranza con intingolo di pomodoro pachino e il risotto Acquerello con poverazze, servito prima del dessert. Eccellente e appropriata la scelta dei vini, rapido e professionale il servizio. La parte conviviale si è conclusa con la rituale consegna del guidoncino della Delegazione allo chef Silvano, cui gli Accademici hanno manifestato un sincero apprezzamento per l'ottima riuscita del menu.

Il momento centrale della serata è stato il passaggio delle consegne avvenuto, non senza una punta di commozione, tra il Delegato uscente Norberto Fantini e il subentrante Gianluigi Trevisani, che ha presentato i nuovi Consulitori e delineato le iniziative del futuro mandato. Sono seguite, quindi, le premiazioni dei soci che, a vario titolo, hanno contribuito allo sviluppo delle attività della Delegazione. Lilli Babbi Cappelletti, per la competenza e l'impegno profuso nell'organizzazione dei corsi di cucina; Marco Dalla Rosa, per il fondamentale contributo alla realizzazione del convegno su "Le paste fresche"; il Presidente Valter Baraghini e il Direttore Giancarlo Petrini della Banca di Cesena per il sostegno alle iniziative della Delegazione. Si è poi passati alla consegna di uno speciale riconoscimento ai fratelli Giorgio e Paolo Fabbri, per i 35 anni di appartenenza Accademica, e all'accoglimento nella Delegazione di Anna Fabbri presentata dall'Accademico Stefano Mancini.

La serata, particolarmente ben riuscita e partecipata, si è conclusa con l'augurio di buone

vacanze da parte del neo Delegato Trevisani e un arrivederci al prossimo anno accademico.

REGGIO EMILIA

SERATA DEDICATA A MATILDE DI CANOSSA

Nella riunione conviviale di S. Giovanni, gli Accademici reggiani sono abituati a rispettare le tradizioni locali, che vogliono che in quella serata si prenda la rugiada ("la guasa"), si mangino i tortelli verdi e si raccolgano le noci per la produzione del nocino. Quest'anno, tuttavia, in occasione del IX centenario della sua morte, hanno sentito il dovere di rendere omaggio alla più illustre concittadina di sempre: la grande Matilde di Canossa. Si è cercato di realizzare la riunione conviviale in un luogo che riecheggiasse atmosfere medievali, garantendo, al contempo, un servizio di ristorazione all'altezza delle esigenze accademiche. Si è scelto il "Mulino in Pietra": un agriturismo all'interno dell'antico "Borgo di Mulino di Leguigno", in località Cortogno di Casina. Di esso si hanno le prime testimonianze scritte nel 1400, ma

se ne ipotizza l'esistenza anche in epoca matildica; sorge nella Valle del torrente Tassobbio, che scorre fra le zone del castello di Carpineti e di quello di Sazano, entrambi matildici, e anticamente alimentava con le sue acque diversi mulini a macina. Varcando il ponticello in legno sul Tassobbio, che conduce all'antico borgo in pietra, e poi, oltrepassando l'ingresso ad arco, si viene avvolti da un'atmosfera dal suggestivo sapore medievale. Da un lato del cortile si trovano i locali del mulino, che ancora custodiscono le macine: qui gli Accademici, accompagnati da un sottofondo di musiche antiche, hanno degustato un aperitivo a base di salumi reggiani, erbazzone e gnocco fritto. Sugli altri lati sorgono rustiche e alte costruzioni e, in particolare, la grande casa in pietra dove si è svolto il convivio, nel salone del camino. I Simposiarchi Fabrizio Sevardi, Delegato, e Carlo Baja Guarienti avevano predisposto un menu comprendente non solo i classici tortelli verdi, ma anche piatti nominati da Donizzone da Canossa in *Vita Matildis*, nella descrizione del famoso "banchetto della riconciliazione", all'indomani del noto "perdono" concesso ad Enrico

IV. Il "biancomangiare", nella versione a risotto con carni bianche, miele e zenzero, carni di maiale con frutta, "arrotoato di lonza" con zucchine, tosone e salsa, adattati al gusto moderno, hanno dato l'idea di come si appagasse il palato ai tempi di Matilde. Il tutto è stato introdotto da una piacevole e colta trattazione sull'argomento dal Simposiarca Guarienti, storico e docente universitario. (Fabrizio Sevardi)

TOSCANA

FIRENZE

IL PRESIDENTE FESTEGGIATO DALLA SUA DELEGAZIONE

Per celebrare l'elezione di Paolo Petroni, la Delegazione cui appartiene ha organizzato una cena di gala nel Salone delle feste del "Conventino" del "Four Seasons Hotel" di Firenze.

Oltre ai numerosi Accademici, erano presenti molti ospiti, tra i quali Adriano Borgioli (Delegato del Mugello), Roberto Dorretti (Coordinatore Territoriale Toscana Est), Alessio Gargini (nuovo Delegato di Pistoia), Marta Ghezzi (Delegata di Empoli), Alessandro Giovannini (Delegato di Montecatini), Ruggero Larco (Direttore del Centro Studi Territoriale della Toscana, Delegato del Valdarno Fiorentino), Gianni Limberti (Presidente del Collegio dei Revisori), Franco Milli (Consigliere di Presidenza, Coordinatore Territoriale Toscana Ovest, Delegato di Pisa), Gloria Nannini (Delegata della Costa degli Etruschi), Anna Ricci Pinucci (Delegata della Versilia Storica) e Roberto Vasarri (Delegato del Valdarno Aretino).

Dopo il saluto del Delegato di Firenze, Roberto Ariani, Paolo Petroni, nel corso del suo brillante e commosso saluto, ha espresso la gioia di poter festeggiare nella sua Delegazione questa importante elezione. Il





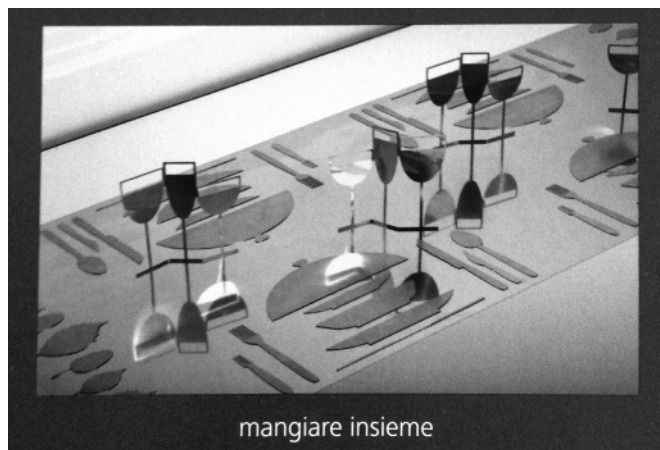
Presidente ha ripercorso gli ultimi mesi che hanno preceduto l'Assemblea di Firenze e sintetizzato il suo programma per il futuro. L'intervento, interrotto da numerosi applausi, si è concluso con l'auspicio e l'impegno che l'Accademia possa ottenere sempre di più il giusto riconoscimento per l'attività che svolge a tutela della cucina italiana. Il menu della serata, predisposto dall'*executive* chef Vito Mollica insieme alla sua brigata di cucina, comprendeva tartare di tonno rosso con crema di peperoni arrostiti e latte di mandorla; cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti spillo; filetto di branzino gratinato al prezzemolo con funghi porcini trifolati. Al termine, i dolci, proposti dallo chef pasticciere Domenico Di Clemente: barretta al caramello con gelato alle nocciole e parfait al Kirsch con composta di ciliegie. I piatti hanno ricevuto l'unanime apprezzamento degli Accademici che hanno a lungo applaudito Mollica e Di Clemente, ai quali il Presidente ha formulato i complimenti dell'Accademia e consegnato una medaglia in ricordo della serata.

(Roberto Ariani)

VERSILIA STORICA

IMMAGINAR DI TAVOLE IMBANDITE

Presso la struttura di Villa Bertelli, la Delegazione ha presentato un concept, sul tema dell'apparecchiatura, sviluppato da dieci scultori, ceramisti, architetti, designer e pittori che si sono confrontati cercando percorsi visivi emozionali nell'allestimento di una tavola. Le tavole elaborate dagli autori si sono confrontate con altrettanti ristoranti della Versilia Storica. Un confronto interessante, che ha proposto ottiche oblique e trasversali e possibili punti di vista innovativi. L'incontro della Delegata Anna Ricci con il progettista



Mauro Lovi, che in una precedente edizione, a Palazzo Bocella in Capannori, aveva presentato questo concept, ha creato le basi per una mostra molto particolare e innovativa, il cui scopo è stato quello di coinvolgere le realtà della cucina di ristorazione del territorio.

Qui di seguito i ristoranti che si sono confrontati con gli artisti: "Pozzo di Bugia" (Querceta) abbinato all'opera "Arcadia", degli autori Sbrana-Mallegni, composta da ceramiche e pitture con semi di papavero; "La Barca" (Forte dei Marmi) abbinata alla tavola "Romeo e Giulietta" di Massimo Maccari con un allestimento di vari oggetti disegnati dall'autore; "Osteria Barsanti 54" (Pietrasanta) abbinata al "Light meal" di Emiliana Martinelli, tavola in metacrilico trasparente inciso con luci a led; "Bistrot" (Forte dei Marmi) abbinato a "Siamo quello che mangiamo" di Domenico Raimondi, con tovaglia e stoviglie in specchio; "Filippo" (Pietrasanta) abbinato ad "Acquolina in bocca" degli architetti associati: tavola in legno laccato, con flaconi di essenze naturali; "La Magnolia Hotel Byron" (Forte dei Marmi) abbinata a "Tavolo di carta" di Rossoramina, con elementi in ceramica smaltati; "Bambaissa Hotel Augustus" (Forte dei Marmi) abbinato a "Semina" di Michele Martinelli e Marco del Monte, con stoviglie in acciaio, piatti in ceramica e semi vari in in scomparti di legno; "Lorenzo"

(Forte dei Marmi) abbinato a "Pane segna posto" di Benvenuto Saba, in legno di cipresso e figure in pane pitturato; "Sotto la Loggia" (Pomeziana di Stazzema) abbinato a "Quel che resta non è quel che (ci) manca" di Simone Caldognetto, installazione di elementi con stampo a tecnica mista; "L'Olivio Grand Hotel Imperiale" (Forte dei Marmi) abbinato a "Mangiar insieme" di Barbara Crimella, tavola con posate e stoviglie sagomati in ottone.

MARCHE

FERMO

SCAMPAGNATA TRA CULTURA E GASTRONOMIA

Organizzata con molta cura dal Consultore Fabio Torresi (per la parte gastronomica) e da Walter Massucci (per quella culturale), l'occasione è nata dall'invito a degustare la produzione della Cantina "Poderi San Lazzaro" di Offida, area dove - si narra - la vite si coltivava già ben prima dei Romani. L'azienda, di proprietà di Paolo Capriotti ed Elisetta Carosi, si trova in piena collina, nell'area di produzione del Rosso Piceno superiore. I vigneti sono coltivati in modo biologico; sono disposti in un terreno prevalentemente argilloso, e hanno un'età che va da 10-15 anni per Polesio e Podere 72, a 40 anni per il Grifola. Con gli ottimi

vini proposti e presentati dalla Cantina, sono stati degustati i maccheroncini dell'azienda "La Campofilone" di Enzo Rossi, che ha sottolineato come l'azienda controlli severamente la filiera della materia prima: dai grani duri alle uova di galline allevate a terra. A seguire, i salumi dell'azienda "Regoli" di Monte San Martino: ciauscolo, lonzino, salame di fegato, salicce impignate, ossia quei prodotti che, come ha ricordato Torresi, prima della globalizzazione delle stagioni, si consumavano in tale periodo. Accanto a questo, la porchetta, in perfetto omaggio alla tradizione locale.

La degustazione è stata preceduta dalla visita, a Montalto delle Marche - città di Sisto V -, del Palazzo dei Presidi, sede attuale del Comune, fatto costruire dal pontefice tra il 1587 e il 1588. Il palazzo ospita pinacoteca, museo etnografico e museo del carcere. Guida d'eccezione il Sindaco, Raffaele Tassotti, scrittore, grande esperto e appassionato di storia, che ha catturato l'attenzione mostrando antichi documenti e carteggi conservati nell'archivio e illustrando le opere preziose contenute in pinacoteca. Tra queste, gli abiti dei Magistrati (chiamati Priori) della fine del 1500, dipinti a soggetto sacro, e una porta della città, del XVII secolo, in legno intagliato, detta Porta dei Leoni. (Carla Chiaramoni)

LA MENSA DI GIACOMO LEOPARDI

Giacomo Leopardi amava i dolci, la pasta e il pesce. Poco la carne, anche per la sua avversione ad usare il coltello. Aveva un'attenzione particolare per i profumi e i sapori dei cibi, che preferiva consumare in solitaria, forse anche a causa della severa ritualità dei pasti in famiglia che lo avevano toccato da bambino. Un ritratto inedito, quello di "gourmet", al centro dell'incontro con



Tommaso Lucchetti, ultimo appuntamento culturale, prima della pausa estiva, della Delegazione, presso il ristorante "La Cascina" di Porto San Giorgio. Molto apprezzata la conversazione con Lucchetti, scrittore, docente universitario e storico della cultura gastronomica, che ha suscitato curiosità e domande. L'autore de *Il poeta e la sua mensa. Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi*, ha avviato una puntale e completa ricerca nella vasta produzione letteraria, per ricostituire, con un filo logico e di senso, i riferimenti al cibo e all'alimentazione. Così scopriamo che Giacomo amava alcune ricette e tipicità della Marca - che ha saputo promuovere tra gli intellettuali del tempo - come le pere moscardelle o le erbe "strascinate". E se è noto l'amore di Leopardi per la natura, certamente meno conosciuta è la sua predilezione per i cibi della festa: le uova sode di Pasqua, appunto, i cappelletti e le cialde di Natale, i dolci fritti di Carnevale, la "bragiola" nelle feste dei Cappuccini. Una memoria e un saldo legame con la sua terra anche quando ne era lontano.

Celebre la poesia giovanile "Contro la minestra" ricordata da Lucchetti nel suo libro, e ricco di riferimenti gastronomici l'epistolario, in particolare le lettere del soggiorno bolognese del poeta, dove si ritrova traccia di molti prodotti tipici che in alcuni casi venivano anche spediti a Giacomo dalla sua famiglia: olio, salami di fichi, formaggio. Del periodo del soggiorno napoletano resta, tra l'altro, la lista dei "desiderata" - 49 cibi prediletti -, "difficili da interpretare" - sottolinea Lucchetti - poiché l'elenco non contiene indicazioni ulteriori al di là del mero incolonnamento delle preparazioni". La lista, tuttavia, unita ai tanti riferimenti che costellano la produzione poetica e letteraria di Leopardi, ci restituiscono tutta la sua "marchigianità gastronomica". (C. C.)

MACERATA

TRE RISTORANTI ALLE PRESE CON LA PESCA SATURNIA

La Delegazione anche quest'anno ha dedicato una seduta accademica alla pesca Saturnia (quella schiacciata, con osso piccolissimo) che ha il suo habitat ideale al confine tra le province di Macerata e Fermo. Nel corso della riunione conviviale al ristorante "Due Cigni" di Montecosaro, il dottor Marco Eleuteri, che da sempre si batte per la promozione di questo prodotto, ne ha illustrato le proprietà organolettiche e la grande duttilità tanto da essere impiegato nella ristorazione come ingrediente principale di diversi piatti, e non solo per il dessert. Anche quest'anno è stato realizzato un "laboratorio gastronomico" coinvolgendo tre significativi ristoranti della provincia di Macerata: "La Luma" e il "Due Cigni" di Montecosaro e l'enoteca "Le Case" di Macerata. Non per mettere a confronto i tre chef, bensì per dimostrare la grande varietà di piatti che si possono creare con la Saturnia. Lo chef Giovanni Bartolini del ristorante "La Luma" ha presentato per aperitivo un Bellini con la pesca Saturnia accompagnandolo con brioche di coniglio in porchetta e olive all'ascolana. Tra gli an-

tipasti, molto apprezzato il gambero rosso marinato al latte di mandorle con riso, Saturnia e agrumi. Il primo era costituito da una zuppa fredda di Saturnia con cornetti di peperone al verde di anguria e gratin di moluschii. Ottima, infine, la gallinella di mare in carrozza con ristretto d'amari e foglie di pesca Saturnia.

Impegnativo anche il menu presentato dal ristorante "Due Cigni", dove la titolare Rosaria Morganti ha creato un aperitivo alla pesca Saturnia impiegando sifone e azoto liquido. Intrigante il primo antipasto con insalata di pesca Saturnia, roveglia e germogli, sorgo e lattughino, miglio e rucola, olio al prosciutto, gelatina di pesca e rosa canina. Gustoso il polpo grigliato con laccatura di soia e Saturnia su crema di patate viola. Per primo, fusilli integrali con scalogno cotto in sapa e tamari, fagiolini e Saturnia al timo limonato. Per dessert, seadas spagnola ripiena di ricotta e Saturnia al Varnelli. Infine, lo chef dell'enoteca "Le Case", Michele Biagiola, si è esibito con una ricetta vegetariana, l'orto nel piatto, che ha sempre successo, come lo scampo crudo alla pizzaiola di pesca Saturnia. Molto apprezzati gli spaghetti alla puttanesca di pesca Saturnia. Più semplice ma gustosa, la costina di maiale rifatta alla griglia con pesca Sa-

turnia e "mortaroli" arrosto. Alcuni piatti entreranno nei menu dei ristoranti. (Ugo Bellesi)

LE ECCELLENZE MARCHIGIANE ALL'EXPO DI MILANO

Una rappresentanza della Delegazione ha accompagnato alcuni produttori delle eccellenze maceratesi all'Expo di Milano. L'esibizione è avvenuta nel padiglione dell'Istituto tutela vini delle Marche che si trova nella Lake Arena, nel cuore dell'Esposizione Universale, presso l'Albero della Vita.

Lo chef Michele Biagiola, dell'enoteca "Le Case" di Macerata, che vanta una stella Michelin, aveva il compito di far gustare, a giornalisti e visitatori, gli scampi di Civitanova, le pesche Saturnia di Montecosaro, i ciauscoli della norcineria Altonera di Castelsantangelo sul Nera e la ricotta dei monti Sibillini dei fratelli Angeli di Pievetorina. Nel corso dell'evento, organizzato da Francesco Annibali, responsabile della comunicazione, il civitanovese Primo Recchioni ha spiegato le caratteristiche degli scampi ricordando che in una fossa tra Marche e Croazia, si trovano i migliori dell'Adriatico. La grande famiglia dei produttori di pesca Saturnia era rappresentata da Marco Eleuteri che ha evidenziato come, grazie all'alta qualità, ci sono ottime prospettive di mercato. Il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, ha tracciato la storia del ciauscolo e la sua grande possibilità di impiego nei piatti della tradizione marchigiana. Il direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini, Alberto Mazzoni, ha sottolineato il successo avuto negli ultimi anni da tutti i vini marchigiani, trainati dal Verdicchio di Matelica e dal Verdicchio di Jesi. L'ex Presidente regionale dell'Ais, Otello Renzi, ha illustrato gli abbinamenti dei vini con i piatti preparati dallo chef con il suo staff. Le degu-





stazioni sono iniziate con una pizza caldissima sulla quale era spalmato il ciauscolo coperto poi con sottilissime fettine di pesca Saturnia, in abbinamento con il cocktail (ad imitazione del Bellini) realizzato con Saturnia, brut metodo Charmat delle Marche e un goccio di mistrà Varnelli. A seguire, una pizaiola a base di scampi crudi di Civitanova, Saturnia e un mix di erbe aromatiche per esaltare la finezza del frutto e del crostaceo. Ha sorpreso piacevolmente la gustosissima zuppa di portulaca con brodo fatto con scarti della pesca e della cipolla rossa. Per dessert un felice sposalizio tra Saturnia e ricotta freschissima di pecora dei Sibillini.

UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

TRA PIANTE SCONOSCIUTE E FRUTTI DIMENTICATI

Grande successo ha avuto la riunione conviviale organizzata dal Delegato Vittorio Landi nell'estremo lembo dell'Appennino toscano, presso l'azienda agricola "S. Patrignano" di Badia Tedalda, un posto incantato, con un pugno di vecchie case in pietra, una serie di vasche con l'acqua che scorre continua, e un orto curatissimo dai colori e profumi vari. Verando Tocci ha ricevuto gli Accademici con grande cortesia, proponendo una passeggiata nel suo orto, tra piante sconosciute e frutti dimenticati, che lui propone nei piatti eseguiti magistralmente dalla moglie e dalle figlie. Quando si dice cucina biologica, non esiste definizione più giusta per ciò che è stato proposto. Polifenoli, antiossidanti, omega 3, sali minerali si rincorrono nel susseguirsi delle pietanze; borragine, bardana, ortica, uva spina, lampone, ribes nero, olivello spinoso sono i segreti svelati di questa cucina magica. Ciò è il risultato di una ricerca

interessantissima curata da Cristiana e Maria Teresa che, custodi dei racconti dei nonni, sono riuscite nella difficile impresa di catalogare la cucina rurale dell'Alta Val Marecchia, di riproporla nel loro locale "Il Casalone" e di integrarla e fonderla con la cucina tradizionale. Il locale è semplice e accogliente, con le pareti in pietra austera. Eccellente il risotto al ribes nero che, caldo e fumante, è stato servito come una volta: "al ramaiolo", mostrando tutta la sua cremosità. La palma del miglior piatto è contrastata dal cannellone alle erbe e tartufo nero veramente sublime. Apprezzato anche il maialino al timo, magro e profumato, alimentato rigorosamente a ghiande. La riunione conviviale è terminata con un allegro spinello: un piacevole digestivo, ottenuto dall'olivello spinoso.

La cucina del bosco e delle erbe spontanee è stata apprezzata soprattutto in tale momento in cui spesso si rischia di perdere quello che si ha sotto gli occhi e nella memoria. Incontri come questo arricchiscono in cultura, e permettono di apprezzare la cucina tradizionale, eccellente sia nel sapore sia nell'apporto salutistico.

LAZIO

LATINA

AVVICENDAMENTO ALLA GUIDA DELLA DELEGAZIONE

All'interno della suggestiva cornice dell'"Oasi di Kufra" di Sabaudia, si è svolto il passaggio della campana dal Delegato uscente Benedetto Prandi al neo Delegato Gian Luigi Chizzoni. L'importante convivio, nella splendida sala prospiciente il mare, si è aperto con il saluto di Prandi che ha ringraziato i soci per averlo sempre sostenuto in questi anni, e in particolare Chizzoni per l'impegno e la collaborazione dimostrata, per cui



è stato considerato come il più indicato a proseguire nella guida della Delegazione. Ha, inoltre, aggiunto che la sua nomina a Delegato Onorario gli permetterà di essere ancora vicino al nuovo Delegato e ai soci. Chizzoni, raccogliendo il testimone, o meglio la campana, ha ringraziato per la stima e la fiducia e ha esposto a grandi linee il programma da realizzare, sottolineando che continuerà ad onorare la tradizione della buona cucina locale con convivi che consentano la più alta adesione degli Accademici. Sarà anche considerato importante parlare di gastronomia, alimentazione e salute con esperti del settore, dedicando particolare attenzione alla formazione di giovani operatori della ristorazione, anche tramite contatti con l'istituto alberghiero, e al coinvolgimento di giovani soci.

È seguita la cena con un menu a base di pesce, i cui piatti sono stati preparati dallo chef napoletano Domenico Sodano, apprezzati per il riuscito abbinamento dei sapori mediterranei. Sono stati serviti: spada marinata agli agrumi su insalatina riccia con conchiglia di scampi e gamberi in salsa rosa; fusilli molisani al ragù di pescatrice; filetto di rombo al forno con lame di patate e olive nere di Gaeta; insalata mosaico; tagliata di frutta fresca e dolce. I vini:

bianco Chardonnay Caprolace (Villa Gianna); Moscato d'Asti (Banfi) e Prosecco Valdobbiadene brut superiore (Cama). Di alto livello anche il servizio del personale professionalmente preparato e motivato. L'hotel "Oasi di Kufra" che ha ospitato la manifestazione è stato costruito nei primi anni Settanta nell'incantevole scenario del litorale di Sabaudia, con la duna quaternaria, il mare incontaminato, il lago, il promontorio del Circeo, il Parco nazionale. Ha subito nel tempo due importanti ristrutturazioni e vari adeguamenti per adattarlo alle più moderne esigenze, per cui è divenuto un polo di riferimento per il turismo nazionale e internazionale. Dal 1991 è diretto, con personale appropriato e preparato, dal dottor Roberto Sessolo.

RIETI

PREMIO "MASSIMO ALBERINI" ALLA PASTICCERIA NAPOLEONE

Gli Accademici della Delegazione e alcuni prestigiosi ospiti si sono ritrovati presso la pasticceria "F.lli Napoleone" di Rieti per la consegna, ai titolari, del premio "Massimo Alberini". Per l'occasione, la rinomata pasticceria ha accolto la Delega-



zione con la forma innovativa dell'apericena, molto gradita. All'inizio della serata, il Delegato Francesco Maria Palomba ha salutato gli ospiti, illustrando i principi dell'Accademia e le motivazioni che hanno portato all'attribuzione del premio, consegnato successivamente nelle mani di Lina Napoleone, unica donna di quattro fratelli.

La pasticceria ha iniziato la sua attività nel 1975 come laboratorio per forniture. Nel 1986 l'attività si è ingrandita con l'apertura di nuovi spazi di vendita al pubblico e poi, in crescendo, con l'ampliamento definitivo per la realizzazione della caffetteria e della sala da tè. Al "Panettone day" 2014 di Milano, il suo panettone si è classificato tra i primi 20 d'Italia e primo del Lazio.

Nel corso della serata, è stata anche festeggiata la nomina a Delegato Onorario di Maria Giuseppina Truini Palomba. Al termine della cerimonia, è stato servito il dolce che ha portato all'assegnazione del premio, il "dolce Valle Santa", che deve il suo nome alla valle reatina che, con i suoi quattro santuari francescani, nei quali il Patrono d'Italia ha soggiornato e ha vissuto momenti fondamentali per il francescanesimo, può essere considerata a ragione uno dei maggiori luoghi di culto francescano in Italia. I quattro santuari sono uniti dal "sentiero di Francesco", ciclopedonale che giunge fino a Roma.

Il "dolce Valle Santa" (marchio registrato) è ripreso da una ricetta di famiglia a base di pasta frolla con ripieno cremoso di noci, miele, cioccolato e panna. Adatto al trasporto e di lunga *shelf life*.

ROMA APPIA,
ROMA CASTELLI

UN TUFFO NEL LAGO

La Simposiarca Barbara D'Egidio, della Delegazione di Roma Appia, ha organizzato, per gli Accademici provenienti dalle varie Delegazioni romane, una domenica diversa per sfuggire alla calura. La giornata è iniziata con la visita al Palazzo Chigi di Ariccia, espressione di uno dei più eccezionali e unitari complessi architettonici del Barocco romano, ristrutturato e ampliato, tra il 1664 e il 1672, da Carlo Fontana su idea di Gian Lorenzo Bernini. Dopo aver visitato il piano nobile con le magnifiche sale e gli arredi originali del XVII secolo, con i preziosi parati in cuoio stampato, gli Accademici ne hanno ammirato il bellissimo parco, residuo del *Nemus aricianum* consacrato a Diana, che Stendhal ha definito "il più bel bosco del mondo". Quindi, trasferimento a Castel Gandolfo, negli eleganti e accoglienti locali del ristorante "La Gardenia", dove la gentilezza e la disponibilità del proprietario, Paolo



Ferrini, e dei figli Mattia e Alberto, hanno reso tutto ancora più piacevole. In questa *location* meravigliosa, gli Accademici hanno degustato l'aperitivo in terrazza, e poi il pranzo in sala, dove la Simposiarca ha curato tutti i dettagli dell'apparecchiatura, dai menu ornati con una gardenia di stoffa, alle piccole farfalle di Capodimonte in ricordo della giornata.

Il menu servito è stato assai gradito, con votazioni molto alte. Dell'antipasto è stata apprezzata la dolcezza del prosciutto e del melone. Gli gnocchi, conditi con un sugo rosso alla gallinella di mare e pistachio di Bronte, oro verde della provincia di Catania, hanno riscosso un indubbio successo. L'altro primo contrapponeva la morbidezza delle tagliatelle e delle zucchini alla croccantezza della pancetta. La tagliatella rispettava la misura codificata nel 1972 dalla Confraternita del tortellino e dalla nostra Accademia. La Simposiarca ha tenuto poi una breve relazione dal titolo "tuffo nel lago", ricca di curiosità su Castel Gandolfo e sul suo essere residenza di campagna dei Pontefici. Ha raccontato aneddoti sui viaggi dei Papi che lasciavano Roma per cercare il fresco, un po' come gli Accademici hanno fatto a quasi 400 anni di distanza.

In questo angolo di paradiso, tra il cielo azzurro e il lago sottostante, a pochi metri dal Palazzo Pontificio, sotto il balcone dove Papa Giovanni Paolo II amava scrivere e meditare, ispirato dalla pace del lago, gli Accademici si sono intrattenuti fino a tardo pomeriggio, entusiasti della bella giornata trascorsa.

ROMA NOMENTANA, ROMA CASTELLI, ROMA APPIA

FULL IMMERSION NELLA ROMA REPUBBLICANA

Per il terzo anno consecutivo si è svolta a Tivoli, in provincia di Roma, la riunione conviviale dedicata alla relazione tra storia, cucina e costume. Questi incontri hanno come caratteristica la visita di musei e monumenti, cui segue un pranzo tematico con una relazione sulla cultura e il cibo in uso nell'epoca di riferimento, in una sorta di *full immersion*.

Realizzata grazie all'impegno profuso dagli Accademici Mauro Gaudino e Roberto Dottarelli, quest'anno ha avuto come tema la storia romana antica, in particolare "L'epoca repubblicana". Dopo la visita allo stupendo sito archeologico, non ancora aperto al pubblico, del "Santuario di Ercole Vincitore" di Tivoli, guidata dalla dottoressa Micaela Angle, archeologa e direttrice del sito, la riunione conviviale si è tenuta presso il ristorante "Le Terme di Diana", un locale caratteristico, ricavato da alcuni ambienti risalenti alla stessa epoca repubblicana del "Santuario". I Simposiarchi Alessandro di Giovanni, Delegato di Roma Nomentana, e Tullio Sorrentino, Delegato di Roma Castelli, hanno salutato i convenuti e introdotto la relatrice, l'Accademica June di Schino, storica dell'alimentazione, docente all'Università di Roma 3 e di Bologna. June ha raccontato i gusti e i profumi del cibo dei Romani dell'epoca, facendo preparare dal ristorante, dietro sua costante supervisione, un assaggio di alcuni di quei piatti.





In particolare, gli Accademici hanno avuto modo di degustare la "tisana di Apicio" (una minestra di legumi insaporita con *garum*) e l'*epityrum* (un composto di 5 tipi di olive differenti, tritate finemente e insaporite con olio extravergine locale e spezie).

Lo scopo di queste manifestazioni, spesso svolte in luoghi suggestivi e perciò frequentati soprattutto da turisti, è anche di educare e spronare i ristoratori nel presentare agli avventori menu ricchi di cultura, di tradizione e di qualità, in luogo dei menu cosiddetti "turistici", che nulla hanno a che fare con la buona e secolare cucina italiana, di cui dobbiamo tutelare la veritiera immagine nel mondo.

Giornata particolarmente interessante e molto apprezzata da Accademici e ospiti, i quali hanno avuto anche occasione di conoscere il borgo medievale molto suggestivo della cittadina. (Alessandro di Giovanni)

ABRUZZO

AVEZZANO

PASSEGGIATA TRA LA STORIA E IL GUSTO

Il connubio cultura-cucina ha caratterizzato la riunione conviviale di inizio estate. L'incontro si è aperto con un tuffo nella storia, nel sito archeologico di Alba Fucens, piccolo borgo situato ai piedi del Monte Velino, per proseguire presso il ristorante "Santa Lucia de lo Zodiaco".

Alba Fucens è una delle più importanti colonie romane, che intorno al 303 a. C. visse un periodo di grande splendore: la città era incastonata tra monumenti grandiosi, in parte ancora visibili. In seguito, patì un periodo di lunga decadenza, a causa di terremoti e di invasioni barbariche; nonostante ciò, l'immenso valore storico di questa città è ancora oggi visibile. Il

suo stesso nome, che significa "colei che guarda il sorgere del sole", è sinonimo di speranza e di rinascita. All'interno delle mura ciclopiche che circondano l'antica città romana, si trovano teatro, templi, *tabernae*, il Comizio e il Diribitorium, il Foro, la Basilica, la monumentale costruzione funeraria, l'anfiteatro, il santuario dedicato ad Ercole, l'acquedotto, le Terme e l'antico pavimento a mosaico.

Dalle vestigia romane, gli Accademici si sono portati presso il ristorante, dove il Delegato, Franco Santellocco Gargano, dopo aver salutato il neoeletto Sindaco di Massa d'Albe Giancarlo Porrini, ha lasciato la parola alla signora Katia, proprietaria del locale, la quale ha descritto, con dovizia di particolari, le pietanze - interpretazioni creative e convincenti dei piatti della tradizione - dando così avvio al pranzo. Il primo piatto caldo (pasta e fagioli) è stato preparato utilizzando fagioli coltivati nei piani Palentini (Scurcola Marsicana), con "taccozze" acqua e farina fatte a mano. Per i ravioli pomodoro e basilico, la cuoca ha utilizzato nel ripieno la ricotta fresca di Forme. Particolarmente apprezzato il coscio di agnello in porchetta, morbido e gustoso all'interno, grazie alla lenta cottura al forno, e croccante e dorato all'esterno. Molto graditi i contorni, le patate del Fucino al forno e la verza ripassata in padella, impreziosita da carote, cipolle ed erbe aromatiche provenienti dall'orto della signora Katia. Piatti semplici, resi prelibati dalla maestria e cura nella scelta di ingredienti esclusivamente locali. Buono l'abbinamento del Pecorino Doc con i primi piatti e del Montepulciano d'Abruzzo con l'agnello, offerti dalla Cantina del Fucino.

Il Delegato ha intrattenuto Accademici e ospiti con una dotta dissertazione, spaziando da Plutarco ad Augusto, da Romolo a Ulisse.

(Franco Santellocco Gargano)



DEL VASTO

INAUGURATA LA NUOVA DELEGAZIONE ABRUZZESE

È nata la nuova Delegazione del Vasto, per gemmazione della Delegazione di Chieti, su iniziativa del Delegato Mimmo D'Alessio. La consegna della campana al Delegato Rocco Pasetti, da parte del Vicepresidente Vicario Severino Sani, è avvenuta alla presenza dell'Assessore al Commercio, Mercato e Agricoltura Lina Marchesani e del Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio. Il territorio di competenza comprende, tra gli altri, i Comuni di Vasto, di Carpineto Sinello, Carunchio, Guilmi. Il Consiglio di Presidenza ha formulato i migliori auguri per un'intensa attività al neo Delegato e ai suoi 11 Accademici.

TERAMO

LA MEZZA COSTA DI MAGGIO

Con questo tema, l'Accademico Gabriele Di Teodoro ha voluto rievocare piatti di un tempo passato, serviti nelle campagne del territorio proprio in questo periodo, nei momenti di aggregazione contadina, in occasione dei lavori agrari. Il Simposiarca,

molto attento alle tradizioni gastronomiche locali, ha saputo scegliere anche il ristorante, "Borgo Spoltino", un vecchio casale restaurato, in mezzo alle campagne, nei pressi di Mosciano Sant'Angelo. Il locale è gestito da Gabriele Marrangoni, titolare e chef dalle doti creative ma attento anche alle tradizioni gastronomiche e, soprattutto, alla scelta delle materie prime, con le quali prepara i suoi sempre ottimi piatti.

L'attesa degli ospiti è stata ingannata da una serie di caldi e croccantissimi fritti a base di frittelle di borragine, frittatine con cipollotto, fiori di zucca pastellati, che, è ormai noto, non sono mai troppi e mai trascurati dai golosi! La "tiella" è generalmente un piatto di contorno, a base di pomodori, zucchine, cipolle, melanzane, peperoni, verdure di stagione, che adagiate a strati, vengono infornate e servite calde, ma in questa occasione lo chef ha pensato bene di servirle come apertura, per meglio mettere a fuoco il tema della serata. Quadrucci e piselli, minestra brodosa che è ormai scomparsa, chissà perché, dalle nostre tavole, hanno costituito il piatto della memoria, un tempo molto in voga, vista la povertà degli ingredienti e la sua semplicità, ma non per



questo meno buona e apprezzata. Le tagliatelle condite con ragu' di "papera muta" sono state il piatto forte della serata, dal gusto robusto, che poche "massaie" oggi ripropongono, fatta eccezione per qualche agriturismo: un primo che piace sempre, ma che si usa molto meno rispetto al passato. Galantina di gallina, per secondo: tagliata a fette spesse, come usava in campagna, contornata da golosissime patate fritte, rigorosamente nostrane e soprattutto tagliate a fette irregolari, perché non industriali. Una cena di campagna non poteva che concludersi con la classica pizzadole imbevuta di rosso Alchermes, che da sempre è stato il dessert unico e conclusivo di tutti pranzi del Teramano. (Roberto Ripani)

EMOZIONI SOTTO LE STELLE

Se il compito dell'Accademia è anche quello di valutare l'evoluzione e l'innovazione della cucina, la riunione conviviale organizzata dalla giovane Accademica Laura Palandrani ha centrato in pieno questo obiettivo. Il tema, "Emozioni sotto le stelle", è la giusta espressione di quanto la Simposiarca ha voluto significare. Nel contenuto ma raffinato giardino del relais "Bistrot 900", di Giulianova Lido, sotto gli eleganti gazebo, Accademici e ospiti sono stati emozionati, coccolati e stupefatti da un menu degustazione che ha consentito di superare i disagi di un caldo umido opprimente. Ambiente raffinato ma discreto, servizio cortese ed elegante, sono stati una cornice perfetta per un menu insolito, creativo, che ha soddisfatto tutti i sensi, dalla vista al gusto.

Dopo un breve cenno sulla fisiologia del gusto da parte del Delegato e un richiamo a non lasciarsi condizionare dalla soggettività, è iniziata l'esperienza gastronomica, perché proprio di esperienza si è trattato, con un susseguirsi di piatti ben pre-

sentati, in un progressivo crescendo, con la giusta assonanza di temperature, consistenze, gusti e sapori. Si è iniziato con una delicata *entrée*, ove una sottilissima sfoglia croccante di riso soffiato faceva da contrappunto allo scorfano aromatizzato dal finocchietto selvatico e dal limone candito; seguiva un primo piatto, esotico ma non troppo, con paccheri ripieni di gamberi e bufala, nappati da salsa al curry addolcita dal cocco. Sembrava un uovo alla coque, ma la cottura è ben diversa, l'uovo adagiato su asparagi e crumble alle acciughe, seguito da un delicatissimo baccalà coperto da sottilissime sfoglie di finocchi, velato da una salsa agli agrumi. Piatto forte e conclusivo è stato il filetto di maiale in crosta di pistacchio con una salsa alla liquirizia e una forse superflua fettina di cipolla di Tropea. Ottimi gli abbinamenti con vini, tutti a base di vitigni abruzzesi e, finalmente, serviti a giuste temperature. Il dessert "dolce mondo" ha concluso la cena con meraviglia: una perfetta sfera di meringa, velata da una salsa al cioccolato e zenzero, racchiudeva al suo interno una crema pasticciera ai frutti rossi, ottima, proprio perché, nonostante la meringa, non stucchevole. Sorpresi ma appagati i commensali, anche gli "irriducibili" sostenitori della tradizione, da questa cucina "contemporanea" come è stata definita dal giovane chef Enzo Di Pasquale, che ha saputo regalare una splendida emozione di mezza estate. Un meritato applauso a tutta la brigata di cucina per il servizio, la cortesia, la professionalità. (R. R.)



PUGLIA

TARANTO

CUCINA A BORDO DI UNA MOTONAVE DA PESCA

Una giornata conviviale all'insegna della cultura, del mare e della buona tavola, quella che hanno trascorso gli Accademici e i loro ospiti, in una gita sul mare con la motonave Sciarra. Titolare dell'imbarcazione, la signora Maria D'Arcante, la cuoca Elisabetta D'Arcante e la collaboratrice alla navigazione Palma Solfrizzi. Abile Simposiarca della giornata è stato il Segretario della Delegazione, Amedeo Cottino, sempre attento a curare ogni particolare.

Prima del pranzo conviviale, gli Accademici e i loro ospiti (tra cui una rappresentanza della Delegazione del Pollino-Policastro guidata dal Delegato, il simpaticissimo Antonio Masella) hanno effettuato una visita guidata nella città vecchia, accompagnati dai racconti dello scrittore e storico appassionato Vincenzo Risolvo, che ha presentato un suo libro, sulle tradizioni della cucina tarantina, dal titolo *Mange e bbive tarandine*.

Il pranzo si è svolto in piena armonia, mentre venivano illustrati i luoghi storici del mar piccolo di Taranto nei quali vengono allevate le cozze nere tarantine, famosissime oggi come nell'antichità per il loro particolare gusto. La fama dei mitili di Taranto è dovuta al fatto che nel mar piccolo sgorgano, dal fondale, numerose sorgenti di acqua dolce, dette "citrì", che provengono da fiumi sotterranei e che determinano un ambiente

marino particolarmente adatto all'allevamento dei molluschi e dei pesci che acquisiscono una particolare sapidità.

Si è iniziato con gli antipasti: l'impepata di cozze, cozze al gratin, frutti di mare crudi (cozze nere e cozze pelose), insalata di mare, involtini di melanzane e seppioline ripiene al forno; a seguire, tubettini alle cozze con pomodoro e peperoncino, per continuare con una frittura mista di paranza e gamberoni arrostiti. I piatti sono stati accompagnati con un vino Verdecia (un bianco secco del luogo) delle Cantine "Vigne e Vini" di Varvaglione. Immane la birra Raffo, bevanda storica dei tarantini e dei pescatori in particolare. Il pranzo si è chiuso con macedonia di frutta fresca con gelato.

La valutazione è stata commisurata all'ottima accoglienza, al pranzo servito durante la mini crociera in mar piccolo e soprattutto alla difficoltà di fare cucina in spazi limitati come quelli di una motonave dalle dimensioni modeste. Al termine, è stata consegnata alla titolare dell'imbarcazione una vetrofania dell'Accademia. (Francesco Pastore)

SICILIA

CALTAGIRONE

IL CIBO NELLE CANZONI POPOLARI

La XIII edizione di "Arte e Cucina", organizzata come di consueto con la collaborazione dei Musei Civici di Caltagirone, è stata dedicata al cibo nei canti popolari siciliani. La conferenza ha avuto l'appropriata forma di un *recital* dal suggestivo titolo "Tu si ppi mmia l'acqua e lu pani", tenuto dal poeta e cantautore catanese Alfio Patti. Nell'affollata sala del Museo di Arte Contemporanea, dopo i saluti della Delegata, Gaetana Bartoli Gravina, e del Direttore



dei Musei Civici e Vice Delegato, Domenico Amoroso, l'Accademia Colomba Cicirata, che ha curato l'organizzazione dell'evento, ha introdotto lo spettacolo presentando la poliedrica figura di Patti, cultore del patrimonio linguistico, storico e letterario della Sicilia. Con la sua magnifica voce, la narrazione colta e affascinante, la verve ironica a tratti esilarante, Patti ha sapientemente ricostruito l'ambiente, il linguaggio e lo stile di vita della Sicilia rurale di fine IX secolo, il lavoro nei campi ma anche i momenti di svago e del corteggiamento, coinvolgendo e divertendo il pubblico. Antiche canzoni popolari hanno rivelato che per la Sicilia, terra di agricoltori, il cibo non si rappresentava sul desco, non era oggetto di desiderio o sogno di abbondanza, ma si cantava quando era ancora seme, spiga, frutto sacro della Terra e del lavoro dei contadini, che accompagnavano col canto la mietitura e la vendemmia, sublimando la fatica in un corale rito di ringraziamento.

A restituire l'atmosfera di questa mitica Sicilia hanno contribuito le immagini agresti del maestro Salvatore Caramagno, che ha, con entusiasmo, presenziato alla manifestazione, e che hanno incantato gli spettatori con lo splendore dei colori e la fisicità prorompente delle figure.

Non meno felice è stato il momento conclusivo della manifestazione, con il buffet offerto dall'Istituto alberghiero di Mineo, "C. A. Dalla Chiesa". In coerenza con il tema, su tavole ornate da mazzi di spighe dorate e garofani rossi in brocche di terracotta e vasi di rame, composti con gusto squisito dalle Accademiche Mariella Amoroso e Cetty Milazzo, sono state servite pietanze ispirate al desco delle feste campagnole: pane *cunzatu*, frittate di verdure, salsiccia, caponata, parmigiana, ciliege e biancomangiare, accompagnanti da vino, acqua e *zammù* (anice), spremuta di arance rosse della Piana di Catania. Un plauso sentito ai ragazzi dell'Alberghiero, alla dirigente scolastica dottoressa Antonella Satariano e agli insegnanti, suggellato da un attestato dell'Accademia per il risultato ottenuto dalla perfetta sintesi tra rispetto della tradizione, scelta dei prodotti del territorio e cura nel servizio. (Colomba Cicirata)

CALTANISSETTA

ROMANZO DELLA PASTA ITALIANA

È questo il titolo del libro di Nunzio Russo, che ha intrattenuto gli Accademici, in occasione della presentazione, sulla

nascita, la diffusione, e l'uso della pasta e, soprattutto, su cosa abbia rappresentato per lui e per la sua famiglia di antichi pastai.

Lo scrittore, figlio di due famiglie di pastai ("Russo" di Termini Imerese e "Messineo" di Trabia), descrive, nel libro, il florido commercio sviluppatosi intorno alla pasta a Termini Imerese e a Catania fino ai secoli XVII e XVIII, portando alla luce, con documenti alla mano, la chiusura di oltre quarantacinque pastifici nella zona di Termine Imerese che riuscivano a produrre giornalmente 14.521 quintali di pasta ed esportarla persino in America. Un interessante viaggio nel passato e una chiave di lettura della realtà industriale alimentare del territorio.

Per l'occasione la Delegazione ha visitato il locale "Lumie di Sicilia", a Caltanissetta, la cui giovane proprietaria e chef, Ester Giacchetto, già premiata agli internazionali d'Italia con medaglia d'argento nel 2013 e di bronzo nel 2012, ha tenuto a sottolineare quanto le materie prime scelte siano rigorosamente fresche e selezionate con cura, e come l'olio e alcuni ortaggi e frutti provengano dall'azienda agricola di famiglia. Ester, per la serata, ha proposto: spezzata di polpo su vellutata di patate al rosmarino; trionfo siciliano di caponata di pesce spada; tre piatti di pasta (visto

il tema della serata): paccheri con gamberetti, ciliegino, sparacello e bottarga di tonno; maccheroncelli al pesto nisseno (un ritorno al passato); fusillotti con punte d'asparagi, datterino, ricotta e mandorle tostate. Al fine di gustare al meglio i piatti, sono stati proposti due sorbetti, uno al melone cantalupo e uno al limone. Per concludere, una trilogia di dessert al cucchiaino: crema di cioccolato bianconero, confettura di fragola e dadolata di frutta di stagione; parfait di mandorle con cioccolato fondente; sfera di ricotta di bufala ragusana con pistacchio siciliano.

Due i vini: un bianco Igp "Kuddia del Gallo" e un rosso Dop "Kuddia del Moro" dell'azienda Abraxas, Vigne di Pantelleria. (Cinzia Militello)

CATANIA

NEL PAESE DEI MALAVOGLIA

Nell'incantevole scenario del vecchio borgo marinaro di Acì Trezza, regno dei maestosi faraglioni e dell'isola Lachea, si è svolta la riunione conviviale della Delegazione, prima della pausa estiva. Il convivio è stato organizzato al "Cafè de Mar", un bistrot/ristorante, rinomato sia per una *location* alquanto curata sia perché offre agli avventori una cucina regionale che si caratterizza per la qualità dei prodotti.





Simposiarca è stato il Delegato Gianclaudio Tribulato, che ha intrattenuto su una ricetta tipica siciliana, le sarde a beccafico, e sulle sue innumerevoli varianti a seconda della provincia in cui vengono preparate.

I rustici dello chef, come aperitivo, hanno dato l'avvio a una cena che comprendeva: abbracci di sarde della tradizione; stingoli di pasta fresca in crema di pistacchio di Bronte; lombatina di palamito con marmellata di Tropea. Per concludere, un ottimo biancomangiare alle mandorle con composta di gelsi neri. Il servizio accurato e veloce ha conquistato gli Accademici anche per la grande gentilezza.

Nel paese dei Malavoglia e con lo sguardo rivolto alla stupenda baia dei Cicli, è stato festeggiato Mario Ursino per la sua nuova prestigiosa carica accademica. (Marina Fichera)

MODICA

UNA VERIFICA DELUDENTE

Dopo quasi quattro anni, gli Accademici della Delegazione sono tornati a far visita al rinomato ristorante "Mezza-parola", sito sul lungomare di Donnalucata, frazione marinara di Scicli. Il locale è gestito da Michela Fumia e Stefano Nifosi, e il maestro di cucina, Pino Fumia, con-

tinua una quarantennale tradizione familiare di cucina marinara.

Scopo della visita, oltre cementare i rapporti di amicizia fra gli Accademici, era verificare se un ristorante di *charme*, rinomato e costoso (per i nostri standard), mantenesse la stessa qualità di risultato se, con offerte promozionali (come in questa occasione), dimezza i costi.

Il risultato è stato che, pur mangiando bene, non solo non si è raggiunto lo standard qualitativo di quattro anni fa (e questo, purtroppo, lo si poteva intuire), ma il servizio è stato troppo lento e del tutto insoddisfacente. (Carlo Ottaviano)

RAGUSA

CONSEGNATO ALLA DELEGAZIONE IL PREMIO "VOLPICELLI"

Splendida serata estiva della Delegazione con un *parterre* delle grandi occasioni.

Oltre settanta gli Accademici e gli ospiti intervenuti ad una cena che ha lasciato il segno. Ospite della serata, Ginevra Notarbartolo di Villarosa, nipote del conte Paolo Marzotto, che ha presentato, con il garbo e la raffinatezza che la contraddistinguono, la produzione della Cantina di famiglia Baglio di Pianetto.

L'abbinamento con i singoli piatti ha visto il susseguirsi dei bianchi Ficiligno e Ginolfo, per proseguire con il blasonato Agnus, taglio bordolese cru della Cantina, che ha riscosso l'ammirazione dei commensali. Per finire, il moscato di Noto, Rais, dal delicato bouquet.

Alla presenza del Delegato di Modica Carlo Ottaviano, è stato consegnato alla Delegazione di Ragusa il premio "Luigi Volpicelli" per i menu artistici creati dal Consultore Vittorio Battaglia.

La presenza di ospiti provenienti dal Belgio, da Udine e da Roma, ha permesso a tutti di scambiare esperienze e gusti diversi. Plauso per i piatti preparati dallo chef Pannuzzo, con una menzione speciale per le busiate al pomodoro verde con gamberi di nassa.

La presenza della stampa, ben rappresentata da Marisa Fumagalli del "Corriere della Sera" e da Peppe Savà di "Ragusa News", ha stimolato gli Accademici allo scopo proprio dell'associazione: la tutela delle tradizioni culinarie del territorio.

Nel corso della serata, la signora Tina Cannizzaro Di Stefano ha letto alcune sue poesie a tema enogastronomico. (Vittorio Sartorio)

TRAPANI

CURARSI MANGIANDO

Si è svolto a Trapani il master "Curarsi mangiando" (metodo Giorgio Ciacci, endocrinologo), organizzato e ideato dalla Delegazione, in collaborazione con il Provveditorato agli Studi, diretto dal dottor Luca Girardi, con il Pro-Rettore e la Presidenza del Corso di Laurea in Dietistica di Palermo, con il Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Messina e con la Società Mediterranea di Medicina dello Sport di Trapani. Il master è stato rivolto a trentaquattro insegnanti della IV e V

elementare del Distretto scolastico di Trapani. Obiettivo del progetto è stato quello di gestire un percorso di educazione alimentare e di far acquisire conoscenze sul cibo attraverso il riconoscimento del valore della dieta mediterranea nella prevenzione primaria e secondaria delle malattie cardiovascolari, degenerative cerebrali e neoplastiche, nonché dell'obesità, proponendosi, altresì, la valorizzazione dei prodotti della cucina del territorio. In particolare, considerato che il comportamento alimentare dei ragazzi ha quasi abolito il consumo di cereali, riso, verdura, frutta e pesce azzurro, a favore di cibi e bevande ricchi di grassi e zuccheri, il progetto, rivolgendosi agli insegnanti della scuola primaria e attraverso una fattiva collaborazione tra scuola e famiglia, si propone di fare acquisire agli alunni quelle buone abitudini alimentari che, purtroppo, si stanno perdendo. L'Unesco ha proclamato la dieta mediterranea patrimonio culturale intangibile dell'umanità, ed è proprio per ricordare il quinto anniversario di tale riconoscimento che la Delegazione, unitamente agli Enti e alle Associazioni citati, ha organizzato tale master. Il programma didattico ha visto impegnati come relatori i professori Giacomo Di Leo, Pro-Rettore dell'Università di Palermo; Salvatore Verga, Presidente del Corso di Laurea in Dietistica; Giacomo Dugo, Direttore del Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Messina, e i dottori Calogero Puntrello (cardiologo), Arian Frasheri (emodinamica cardiovascolare), Giorgio Saluto (igiene della nutrizione), Benedetto Mirto (pediatra), Francesco Sieli (medicina dello Sport) e lo chef Peppe Giuffrè, testimonial del Cluster Biomediterraneo all'Expo di Milano. Ha chiuso il master, durato quindici giorni, il Vice Presidente dell'Accademia, Mario Ursino. (Ignazio Aversa)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI, FERRARA

BORSA DI STUDIO CARLO CALEARO

La quarta edizione dello stage, che le due Delegazioni offrono ad un meritevole allievo dell'Ipsar "Orio Vergani", ha confermato il positivo supporto che questa esperienza rappresenta nella formazione dei giovani professionisti della ristorazione.

Fabiana De Laurentiis, brillante allieva dell'ultimo anno, ha potuto confrontarsi con la quotidiana realtà di un apprezzato ristorante italiano, "I Golosi", situato nei pressi dei grand boulevard, nell'animato quartiere dei Commissaires PriEURs e della casa d'asta Druot. Fabiana ha collaborato soprattutto con la cucina, familiarizzando con le tecniche di preparazione e di presentazione. Questo confronto con la realtà e con gli imprevisti dell'attività quotidiana

di un ristorante rappresenta un complemento pratico indispensabile della formazione didattica di un giovane professionista della ristorazione, che sviluppa, attraverso l'applicazione pratica, le proprie capacità e tecniche, e afferma la propria personalità. (Luisa Polto)

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

CUCINA BIOLOGICA

Nell'incantevole scenario del ristorante "La Vigie", che si affaccia sul promontorio del Montecarlo Beach, si è svolta la cena conviviale che precede la sospensione estiva, occasione per gustare le proposte, create con ingredienti rigorosamente biologici, dello chef stellato Paolo Sari, nonché per allietare la vista e il cuore.

La serata, con la presenza del nuovo ambasciatore italiano presso il Principato di Monaco, ha goduto di una folta partecipazione di Accademici, accolti da un calice di champagne e un aggraziato carpaccio di orata, servito su mezzo lime e condito con una leggera gremolata, la cui freschezza ha offerto gradito sollievo al calore stagionale.

Prima di dare inizio alla rassegna delle portate, la dottoressa Gilda Gastaldi, ospite della Delegazione, ha illustrato il progetto EAT, a cura della San Donato Foundation, che, in sintonia con il tema della serata, si occupa di diffondere presso i giovani un'educazione alimentare ispirata alla qualità, sostenibilità e attenzione per la produzione biologica.

Tale premessa ha reso ancora più motivante la sequenza del percorso dello chef, dai trionfi di tentacoli di polpo, la cui energia è stata temperata dall'appoggio su piccole isole di crema di verdura aromatica, fino al risotto morbido e profumato alla fragranza di basilico, sovrastato da una rosea cialda di pavé di gamberi, dal delicato effetto cromatico. Molto apprezzato il tonno alle erbe, cotto con perfetta perizia e valorizzato dal gradevole caleidoscopio di sapori del sauté.

Un po' meno brioso il dessert, costruito su tre elementi piuttosto monocordi, come panna, meringa e cuore cremoso, risvegliati tuttavia dalla classica salsa al cioccolato; in conclusione una fragrante tazza di caffè "Petits Producteurs", corredata da piccoli e golosi pasticcini, il cui assortimento e accurata fattura hanno appagato ogni esigenza.

Dopo la presentazione dello chef, il congedo degli Accademici si è svolto nella consapevolezza della necessità di potenziare i sistemi di produzione di cibi sani ed ecocompatibili,



oggi più che mai fondamento di una corretta educazione alimentare.



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

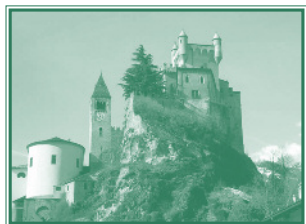
UN MOSAICO DI CUCINE REGIONALI

La Delegazione ha dedicato ad Expo 2015 il convivio organizzato presso il "Fornaio" di Beverly Hills, ristorante specializzato in cucina regionale e che mensilmente varia il menu in funzione della regione prescelta.

Il menu e i vini hanno consentito di apprezzare le specialità di nove regioni: dagli antipasti dell'Emilia Romagna, accompagnati da Prosecco Maschio del Veneto, all'insalata imbroccata dell'Umbria; dal trio di paste, comprendente il riso Venere per il Veneto, le orecchiette alla barese per la Puglia, i tortelli di spinaci e ricotta per la Toscana; ad un superbo brasato per il Piemonte, accompagnato da un eccellente Barbera. Gli altri vini serviti sono stati il Montepulciano Caldora d'Abruzzo e il Vermentino Agiolas di Sardegna.

Dulcis in fundo, la pastiera napoletana (Campania), che ha ispirato il Console Generale Antonio Verde, napoletano verace, inducendolo a recitare una poesia in dialetto, dedicata a questa straordinaria leccornia.

I tre Simposiarchi della serata hanno provveduto ad illustrare convenientemente la provenienza e le principali caratteristiche dei cibi.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

16 giugno 2015

Ristorante "La Kiuva" di Cooperativa La Kiuva, in cucina Luigi Ferrari. ●Frazione Pied de Ville 42, Arnad (Aosta); ☎0125/966351, fax 0125/966755; info@lakuva.it, www.ristorantelakuva.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,51; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di patate ai funghi con fondue di formaggio e porri croccanti; risotto della Kiuva ai Dop della Valle d'Aosta; gnocchi di castagne con fonduta di bleu d'Aoste, tocchetti di pere e bacon croccante; pollo farcito con leggera affumicatura al cuore nappato alla salsa amabile; torta "Teresa".

I vini in tavola: Spumante di Nebbio-Lo Traverse 2012; Valle d'Aoste Doc Petite Arvine 2014; Valle d'Aoste Doc Picotendro 2014 (tutti La Kiuva).

Commenti: Lo chef Luigi Ferrari, con la collaborazione del Simposiarca Renzo Carlotto, ha proposto un interessante menu basato su prodotti del territorio abbinati ai vini della cooperativa. Dopo il tortino di patate ai funghi con fondue di formaggio e porri croccanti dall'ottima presentazione, gli Accademici hanno molto apprezzato sia il risotto della Kiuva, arricchito nel sapore dalla gradevole sensazione sapida del lardo Dop, sia gli gnocchi di castagne dove l'equilibrio dei gusti del bacon e della fonduta di bleu d'Aoste ben si abbinavano alla consistenza della pasta. Molto apprezzato il pollo farcito con leggera affumicatura al cuore nappato e cotto a bassa temperatura.



PIEMONTE

BIELLA

2 luglio 2015

Ristorante "Il Torchio 1763" di Antonio Barbirato. ●Piazza Castello, Candelò (Biella); ☎015/2499028, cell. 340/4213851, 327/2057411; a.barbirato@yahoo.it, www.biellaristoranti.it; coperti 90. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfogliatina agli asparagi; sformatino di erbe con salsa al timo; tommino di Chiaverano in salsa piccante; fiori di zucca con gamberi e salsa di crostacei; gnocchi soffiati alle ortiche con noccioline tritate; tagliata di fassone con patate; semifreddo al limone e cioccolato bianco.

I vini in tavola: Vino bianco e vino rosso (Il Torchio); Passito (Duca di Castelmonte).

Commenti: Il ristorante, all'interno del Ricetto, si trova in un'antica "cantina" medievale ospitante un torchio vinario del 1700, attorno al quale si sviluppa il locale in modo molto coreografico. Serata informale all'aperto e diversa, per celebrare l'inizio dell'estate e per poter godere di un evento pubblico dato da un concerto di musica jazz. Il menu proposto per gli Accademici ha prediletto piatti delicati e saporiti, a base di verdure, sia per l'antipasto sia per il

primo. Purtroppo la scelta degli gnocchi, deliziosi, non è risultata troppo adatta per l'inattesa calda temperatura. Molto buona la qualità della carne anche se cotta in modo non omogeneo. Piacevole sorpresa per i vini della casa. Il servizio è stato premuroso e buono considerato il gran numero di ospiti.

CUNEO-SALUZZO

25 giugno 2015

Ristorante "Le quattro stagioni d'Italia" di Piero Sassone. ●Via Volta 21, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/47470; info@ristorantele4stagioni.it; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,07; prezzo 35 €.

Le vivande servite: carne cruda; vitello tonnato; cestino al parmigiano; gnocchi della Val Varaita; risotto alla piemontese con salsiccia di Bra; carré di fassone in crosta di erbe con asparagi; fiordilatte al caramello.

I vini in tavola: Pelaverga di Saluzzo.

Commenti: Un ristorante-pizzeria situato all'interno di un antico palazzo seicentesco, con luminose sale dai soffitti a volta. Nella bella stagione si può mangiare all'aperto in una suggestiva terrazza/cortile. In questo locale vengono impiegati esclusivamente ingredienti a chilometro zero e i piatti sono cucinati mescolando tradizione e innovazione. Altra caratteristica, è la possibilità, per i celiaci, di scegliere tra numerosissimi piatti, pizze comprese. Il titolare Piero Sassone possiede a Costigliole, in provincia di Asti, una scuola di cucina di alto livello e in questi mesi è all'Expo di Milano per rappresentare, con altri, l'arte culinaria italiana. Con Marco, che si occupa della gestione, è stato concordato un menu che rispetta la tradizione gastrono-

mica locale; persino il vino è della collina saluzzese. Cena più informale del solito ma non per questo meno gradita.

IVREA

26 giugno 2015

Ristorante "Agriturismo Cascina Bedria" di Sylvia Aicardi. ●Casale Bedria 2, Chiaverano (Torino); ☎0125/54680; sylvia.aicardi@libero.it; coperti 45. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartine al formaggio fresco, bruschette, fiori di zucca, salvia, borragine e menta in pastella; carne cruda all'albese con rucola; flan bicolore di erbe spontanee e carote con salsina di sedano rapa; ravioli di ricotta e melanzane conditi con pomodoro fresco e basilico; rotolo di coniglio farcito alle erbe; ratatouille; semifreddo al caffè; pesca ripiena su letto di zabaione.

I vini in tavola: Erbaluce metodo classico (Campore); Roero Arneis Docg 2014 "Arnerò" (Terre del Barolo); Dolcetto d'Asti Doc 2013 "Dino" (azienda agricola Domanda).

Commenti: Immersi nel verde di un bosco dove si arriva per uno sterrato e si percorre un breve tratto a piedi accanto a serre di ortaggi e a un ampio recinto di animali da cortile. Questo è stato l'approccio "ruspante" di una serata in cui si sono gustati cibi di delicata genuinità. L'ambiente è rustico e la cucina ha la schiettezza dei posti di campagna, ma nell'esecuzione Sylvia Aicardi mette un che di creativo... Per esempio, validi i ravioli di ricotta e melanzane con un semplice sugo di pomodoro e basilico. Simpatico l'aperitivo sull'aia (poteva non essere?) con le frittiture preparate a getto continuo e servite fragranti. Migliorabili i vini. In sostanza, una buona serata, allietata dalla presenza di quattro giovanissimi ospiti, nipoti del Delegato uscente Garelli. Futuri Accademici?

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

25 giugno 2015

Ristorante "Z'Makanà Stubu" di DuFour snc, in cucina Giorgio Carelli. ●Via Monte Rosa 114, Macugnaga (Verbania); ☎0324/65796, cell. 392/5404708; ristorante@residencecimajazzi.it, www.residencecimajazzi.it



zi.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate Carta-Si/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cipolla al forno ripiena di mousse di anatra; sformato di spinaci e ricotta con uova di quaglia; gnocchi di patate con peperoni e pancetta; sella di coniglio lardellata con miele di rododendro, limone e bacche rosse; filetto di maialino avvolto nel prosciutto crudo del Rosa con ristretto di mascarpone e prugne; fantasia di dolci.

I vini in tavola: Roero Arneis Doc 2013 (Prunotto); Grignolino d'Asti Doc 2013 (Rovero); Moscato d'Asti passito.

Commenti: Qualità dell'accoglienza e armonia dell'ambiente hanno piacevolmente introdotto la serata ai piedi della più grandiosa parete alpina, la Est del Rosa. La classica sala-stube in legno ha creato una speciale atmosfera, favorevole alle proposte dalla cucina - fra le quali, per la stagione estiva in corso, vanno evidenziati gli gnocchi di patate con peperoni e pancetta - tutte creazioni personali, frutto di ricerca e di ingredienti disponibili prevalentemente nella vallata dell'Anza. In base alle valutazioni espresse, si può affermare che tutti i piatti hanno ottenuto un buon successo: dalla cipolla con ricca farcia e dallo sformato all'ovetto, fino alle curate dolcezze assortite. Al saluto di fine serata, lo chef Giorgio, per le preparazioni e la moglie Cristina, per i vini suggeriti, hanno argomentato e motivato le loro scelte. Su parere unanime degli Accademici è stato consegnato il piatto dell'Accademia quale segno di riconoscimento per la buona riuscita della riunione conviviale.



LIGURIA

SAVONA
28 giugno 2015

Ristorante "Monastero" di Il Monastero srl. ●Località Monastero 3, Millesimo (Savona); ☎019/564042; info@relaisdelmonastero.eu, www.relaisdelmo-

nastero.it; coperti 30/35. ●Parcheggio comodo, insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudo di fassone; insalatina di petto d'anatra con salsa di arance all'aceto balsamico; raviolo aperto; ragù di coniglio alla ligure; filetto di maialino al miele millefiori e senape di Dijon; tritico di fragole con crema pasticciera, bavarese, mousse.

I vini in tavola: Barbera d'Alba Doc 2012 (Orlando Abrigo, Roretto); Nebbiolo Langhe Doc 2014 (Marchesi di Gresy, Martinenga); Chardonnay brut, Piemonte (Vallerenga).

Commenti: Locale situato in un castello neogotico, attiguo al monastero del 1280. Ambienti di fascino. Servizio attento. Ottimi piatti.



LOMBARDIA

**ALTO MANTOVANO
E GARDA BRESCIANO**
27 luglio 2015

Ristorante "Golf Bogliaco" di Alberto Amati. ●Via Golf 21, Toscolano Maderno (Brescia); ☎0365/540548, cell. 340/2224254; www.ristorantegolfbogliaco.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 33 €; carte accettate Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmone marinato servito con misticanza d'insalata; spaghetti alla gardesana; filetto di coregone in fiore di zuccina con verdure alla griglia e salsa allo zafferano; semifreddo ai limoni del Garda e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Lugana Doc "Il Gruccione" (Nunzio Ghirardi, Pozzolenigo).

Commenti: Il ristorante si trova al primo piano della palazzina liberty della club house di uno dei più antichi campi da golf d'Italia aperto da alcuni anni anche alla clientela "esterna" al circolo. Ha piacevolmen-

te impressionato gli Accademici la cura dedicata alla preparazione e alla presentazione dei piatti, nella cui elaborazione si nota una lodevole attenzione alle produzioni alimentari del territorio gardesano. Molto cordiale lo staff: il signor Amati ha illustrato agli Accademici i piatti e parlato della storia del circolo. Corretto l'abbinamento con una sola tipologia di vino che ha accompagnato tutte le portate.

ALTO MILANESE
16 luglio 2015

Ristorante "Locanda" di Antonio Callini. ●Via Beata Vergine 17 (Contrada Santa Maria delle Grazie 17), Arconate (Milano); ☎0331/462159; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cozze al roquefort; insalata di gamberi; calamari fritti; risotto con polpa di granchio; piovra croccante con pomodori arrosto; fragole al Moscato.

I vini in tavola: Vin Mosseux brut (André Gallois).

Commenti: Ambiente accogliente, con un tocco di familiare originalità dettata da citazioni, ricette e frasi famose dipinte a mano libera sui muri interni ed esterni del ristorante. La grafia tonda e la cura negli scritti, eseguiti dal patron Antonio, denotano una tendenza alla tranquillità e all'accoglienza. La cucina è decisamente votata ai cibi invernali ma, per l'occasione, ha indotto la scelta di un menu leggero a base di pesce. I piatti proposti hanno evidenziato la capacità di accostamenti di sapori piacevoli e ben accetti al palato. In linea di massima, i commenti degli Accademici sono stati positivi, anche se alcune pecche si sono evidenziate nella cottura (troppo al dente) del risotto, nella mancanza di secchielli del ghiaccio per il vino e nella piovra ben presentata ma sovrastata da altri sapori. In definitiva, come ha sottolineato uno dei commensali: "Cena con valutazione media senza piatti particolari da ricordare".

BRESCIA
29 luglio 2015

Ristorante "Trattoria Briscola" delle sorelle Minessi. ●Via Costalunga 18, Brescia; ☎030/395232, cell. 347/3722423; coperti 100+200 (all'aperto). ●Parcheg-

gio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: foglie di salvia e fiori di zucca in pastella; salame nostrano e fichi; risotto con porcini freschi; arrosto di vitello con polenta taragna al cucchiaino e contorno di porcini trifolati; pesche al Curtefranca rosso.

I vini in tavola: Franciacorta brut sboccatura 2014; Curtefranca rosso 2011 (entrambi Gatti).

Commenti: Trattoria tipica sulla collina di Costalunga, che si affaccia su Brescia, con una splendida terrazza ideale nei mesi più caldi. Panorama invidiabile così come il verde circostante. I piatti della tradizione non sono mancati, come l'arrosto di vitello servito con polenta taragna al cucchiaino e le pesche al Curtefranca rosso. Buoni ed equilibrati i vini, gentile il servizio che si è fatto perdonare qualche lentezza. Un simpatico dibattito con le signore Mary e Celestina, che hanno risposto alle curiosità degli Accademici, ha concluso la bella serata.

LARIANA
16 giugno 2015

Osteria "il Gallo Nero" di Alessio Ceccato e Serena Ontani, in cucina Alessio Ceccato e Serena Ontani. ●Via Gattorano 1, Vertemate (Como); ☎031/901998; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 50 €.

Le vivande servite: tartare di tonno alla mentuccia con frutti di bosco freschi; riso nero integrale con zucchine, peperoni e bottarga di tonno di Sicilia; pesce spada fresco gratinato al profumo di origano con caponatina; bavarese all'anice stellato con amarene candite.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Cantine Bellia); Pigato Doc (Maria Giovanna Grana, Albenga).

Commenti: Una nuova location curata nei minimi dettagli, una costruzione in bioedilizia a risparmio energetico, immersa in oltre 3500 mq di verde all'interno del parco dell'abbazia di Vertemate. Il tutto realizzato da due giovani pieni di entusiasmo che, quasi da soli, gestiscono la cucina e la sala. L'inizio dell'estate ha sconsigliato di affrontare i gustosi piatti di carne - specialità del locale -



LOMBARDIA segue

indirizzando la cena ad un menu di solo pesce. Tante buone idee e molta passione da parte dei titolari del locale che, tuttavia, non sono stati pienamente all'altezza nel servizio in sala, per un rilevante numero di commensali. Un problema che certamente verrà superato, permettendo di apprezzare appieno le indubbie capacità del cuoco. Una conoscenza che certamente andrà approfondita.

LARIANA 15 luglio 2015

Ristorante "La Fagurida" di Ida Zanotta. ●Via Rogaro 17, Tremezzo (Como); ☎0344/40676, anche fax, cell. 333/4799275; fagurida@gmail.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 22 dicembre-1° marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo 40 €.

Le vivande servite: piccoli assaggi delle terre di Rogaro; minestrone di riso e verdure fredde con i profumi dell'orto; "verticale di coniglio" (sciatti di coniglio su letto di cicorino, coniglio in carpione, coniglio arrostito con patate profumate); miascia con gelato al rosmarino.

I vini in tavola: Rosé millesimato (Villa di Franciacorta); Breganze di Breganze (Maculan); Rosso di Valtellina (azienda Arpaga).

Commenti: Dove organizzare la cena conviviale in vista delle ferie? Sul Lario, ovviamente, in una delle più apprezzate trattorie locali. I più coraggiosi hanno sfidato il caldo torrido per visitare l'orto, da cui sono poi giunti nel fresco "crotto" i pomodori e le erbe aromatiche che hanno caratterizzato l'aperitivo. A seguire, il minestrone con i profumi dell'orto e la "verticale di coniglio" culminata col "solito" meraviglioso coniglio arrostito che, da solo, merita il viaggio. Come sempre, un'ospitalità spontanea e cordiale, unita a un panorama stupendo e a una cucina rustica ma eccellente. Da non dimenticare l'aperitivo nel "crotto", locale tradizionalmente riservato alla stagionatura di salumi e formaggi.

LECCO 11 luglio 2015

Ristorante "Cascina Coldognetta" della famiglia Locatelli. ●Via Milano 49, Barzio (Lecco); ☎0341/998439; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 6,8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: varietà di assaggi con prodotti freschi di stagione, tipici della tradizione valsassinese; risotto sfumato con spumante demi-sec di Montevicchia, mantecato con polpa di rosa canina spontanea, bacche di pepe rosa; petto d'anatra in doppia e lenta cottura nei frutti rossi di sottobosco, purezza di lampone accompagnato con polenta gialla; rotolino al lampone; semifreddo alla panna fresca montata, meringa, frutta fresca e cioccolato; sorbetto ai frutti di bosco e sottobosco.

I vini in tavola: Scerni bianco (Cascina Casarigo); Brigante Rosso (Cascina La Costa).

Commenti: Riunione conviviale estiva in un agriturismo bioclimatico, in un bosco di bellissimi faggi, nel cuore della Valsassina. La famiglia Locatelli, dal 1984, opera con passione per esaltare i prodotti e la cultura di questo territorio attraverso le iniziative della sua azienda agricola nata dalla collaborazione con Università e ricercatori del settore. Il Simposiarca della serata, Mirco Chiodero, ha concordato con il titolare un menu capace di esaltare il bosco, le erbe di montagna, i piccoli frutti, gli animali da cortile, sapientemente miscelati per offrire piatti tipici del territorio, ma con un tocco di innovazione. Gli Accademici hanno potuto immergersi nella natura e apprezzarne ogni gusto e profumo. Particolarmente gradita la lunga serie di assaggi iniziali, mentre un po' deludente, rispetto alle aspettative, il risotto con la rosa canina, per la mantecatura troppo incentrata sul taleggio che copriva il gusto della polpa della rosa.

MONZA E BRIANZA 2 luglio 2015

Ristorante "Officina dei Sapori" di Roberto e Annalisa Rossoni, in cucina Roberto Rossoni. ●Piazza San Francesco 24, Biassona (Monza e Brianza); ☎039/2754029, cell. 247/0084147; info@lofficinadeisapori.com, www.lofficinadeisapori.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto e 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo e mercoledì e domenica sera. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di zucca gratinati in farcia di ricotta su passata di pomodori datterini al basilico; riso "Riserva San Massimo" mantecato alla parmigiana di melanzane; controfiletto di scottona in panatura

di mais ed erbe aromatiche, patate novelle al forno, spinaci all'extravergine; piccola bavarese alle pesche con il frutto caramellato.

I vini in tavola: Custoza Dop 2014 (Cà dei Rocchi); Rosso Passione Bonarda Doc 2013 (Cà del Santo).

Commenti: Il ristorante, intimo e accogliente, è gestito da 4 anni da Annalisa e Roberto Rossoni. Annalisa cura, con passione, i dettagli per il servizio e la carta dei vini, preferendo piccoli produttori di qualità tra Italia e Francia. Per l'offerta gastronomica, Roberto seleziona i fornitori scegliendo materie prime di eccellenza. La sua cucina è rispettosa del territorio e creativa, e si avvale di carne e pesce, sia crudo sia cotto. Si nota una certa predilezione per i risotti, da qui la selezione del riso, frutto di intelligente ricerca. Ottimo per la cottura e per la scelta della scottona il secondo, impareggiabile dalla panatura di mais ed erbe aromatiche. Molto gradita la bavarese che conferma l'impegno nella sapienza della composizione.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 9 luglio 2015

Ristorante "Osteria La Combriccola", in cucina Stefano Zani. ●Vicolo Imbriani 19, Vicobonegasio, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/203172, fax 0375/200902, cell. 340/7616711; stefano.zani.14@alice.it; coperti 40+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di gennaio e prima settimana di luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trancetti di baccalà fritti con purea di broccoli al profumo di basilico; controfiletto di vitello al timo con tonnata, capperi e pomodorini; tortelli verdi di patate con guanciale affumicato e tartufo nero estivo; gnocchetti di pasta al pesto di salame con punte di asparagi e funghi porcini; spiedino di fassona in crosta di speck con carciofi croccanti; crostate di produzione



propria e millefoglie con chantilly e frutta fresca.

I vini in tavola: Cremant de Bourgogne A.P. (Maison André Delorme); Gutturino frizzante dei Colli piacentini Doc (Vitivinicola Cà rossa); Chianti Colli fiorentini Docg (Tenuta Maiano); Passito Diamante d'Almerita Igt Sicilia (Tenuta Regaleali).

Commenti: L'ultimo incontro prima dell'intervallo estivo. Tutti i piatti del menu si sono dimostrati all'altezza dei giudizi precedenti, eseguiti con cura e con qualche felice accostamento dovuto all'inventiva del cuoco. Ottimi i due antipasti e particolare il controfiletto di vitello come rivisitazione del classico vitello tonnato in quanto la carne era servita a crudo. Molto buoni i primi, eseguiti, come al solito, con maestria. Gradevole lo spiedino di fassona. Ottima accoglienza ha avuto il piatto dei dessert, nel quale primeggiava il millefoglie con crema e frutta. I vini erano adeguati al piatto abbinato e tutti di qualità. Servizio efficiente e cordiale con gentile spiegazione delle portate. Rapporto qualità-prezzo molto buono.

VALLECAMONICA 20 giugno 2015

Ristorante "Hotel Mirella" di Andrea Bulferetti, in cucina Marina Lorati Primi. ●Via Roma 21, Ponte di Legno (Brescia); ☎0364/900500, fax 0364/900530; hotelmirella@ponte-dilegno.it; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da metà aprile a metà giugno, ottobre e novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmerino di torrente in carpione leggero con pane saraceno e burro agrumato; tortelli di farina integrale di Bienno con fondente di formaggi freschi e pomodori confit; gnocchetti al cucchiaino "pane e gomedie" profumati al burro di malga; filetto di maialino al latte marinato nel miele di montagna con pesche flambate e spuma di patate all'olio extravergine del lago d'Iseo; meringata.

I vini in tavola: Pare Igt 2013 (Cascina Casola); Cartizze di Valdobbiadene (Tenuta Sant'Anna); Sassetta "Le Tense" (Nino Negri); Berlucchi '61 rosé (Guido Berlucchi).

Commenti: Punto di riferimento per i turisti di Ponte di Legno, il restor-



te ha accolto gli Accademici con professionalità e cortesia. Il menu utilizza prodotti locali di ottima qualità e segue un percorso del gusto morbido e sempre equilibrato. Ottimo l'abbinamento del carpione di salmerino con il burro agrumato che riesce ad equilibrare il forte sapore di aceto. Molto apprezzati gli gnocchetti con le "gomedie", uno spinacio selvatico che cresce in montagna, piatto semplice ma molto gustoso. Interessante la scelta di usare le pesche flambate come accompagnamento del maialino marinato nel miele di montagna. Ottima anche la meringata, prodotta direttamente dalla cucina. Servizio professionale e di qualità.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

16 luglio 2015

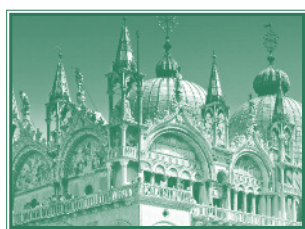
Ristorante "Gratzenhäus!" della famiglia Volgger. ●Untere Gasse 13, Ridanna (Bolzano); ☎0472/656209, fax 0472/656380; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente, non custodito; ferie novembre, maggio; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 7,8; prezzo 60 €.

Le vivande servite: speck fatto in casa nella cantina dei vini; soufflé di canederli di formaggio grigio con cipolla rossa; crema di speck con chips; taschette fatte in casa ripiene con finferli e schiuma alle erbe; Schlutzkrapfen fritto con lenticchie di montagna; filetto di vitello con crosta di pane tirolese, patate al rosmarino, verdura mista; Kaiserschmarren freddo con pesche caramellate.

I vini in tavola: Terlaner Kiemberger 2013 (Norbert Kofler); Kalterer See Puntay 2013 (Erste+Neue); Pinot nero Doc 2010 (Niedermaier).

Commenti: Un vecchio maso risalente al XIV secolo, ristrutturato con infinito amore e attenzione, ha ospitato una riunione conviviale veramente riuscita, organizzata dal Simposiarca Matteo Valdemarin. La riunione si è tenuta nella stalla, con tanto di mangiatoia e di fieno, in un'atmosfera senza uguali e la pre-

sentazione delle vivande è stata particolarmente originale, in piccole pentole, tronchi scavati, ciotole di legno. Il menu, caratterizzato da esclusivi prodotti della val Ridanna, è stato un'esperienza guidata tra profumi, sapori, ricette originali e rivisitate con intelligenza e tecnica sicura dallo chef. Con qualche aspetto da migliorare (non a tutti è arrivata la carne in perfetta cottura) e molti stupefatti complimenti, la serata si è conclusa con un assaggio delle grappe distillate dal proprietario.



VENETO

TREVISO-ALTA MARCA

25 giugno 2015

Ristorante "Salis" di Chiara Barisan, in cucina Chiara Barisan. ●Strada per Saccol 52, Valdobbiadene (Treviso); ☎0423/900561; info@salisristorante.it, www.salisristorante.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni della seconda e terza settimana di novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di funghi porcini; bruschettine con pomodorini; fiori di zucca pastellati; tortelli verdi fatti in casa con fiore di bufala, olive e datterini; rotolo di coniglio alle erbe con contorni; crostati con pesche e amaretti.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Silvano Follador); Prosecco tranquillo (Cantina Sant'Eurosia); Marzemino passito Refrontolo 2009 (Toffoli).

Commenti: Cena del solstizio, che ha visto gli Accademici in un nuovo ristorante posizionato proprio nel cuore del "terroir" del Prosecco Cartizze. Il menu, concordato con la chef Chiara e il Simposiarca Consulatore Simone Gasparetto, è stato semplice ma molto indovinato. Il primo ha evidenziato la contaminazione con sapori mediterranei e l'impiego di prodotti eccellenti che ne hanno garantito il risultato. Il coniglio, carne bianca e un po' dimenticata dai ristoratori, ha avuto la sua rivincita at-

traverso una ricetta che ne ha esaltato il gusto e la morbidezza. Anche il dessert è stato all'insegna della semplicità ma dal gusto molto gradevole. Nel corso della serata, sono stati affrontati tanti argomenti inerenti all'attività accademica, per consentire a tutti di partecipare direttamente e attivamente alle iniziative in programma.

VERONA

25 giugno 2015

Ristorante "Posta Vecia" di Gabriele, Michele e Rosanna Baldo, in cucina Rosanna Giovanni. ●Via Strà 142, Colognola ai Colli (Verona); ☎045/7650243, fax 045/6150859; info@postavecia.com, www.postavecia.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie le 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsina grand biscuit con crostini tostati; fiore di zucca pastellato; cestino di formaggio con funghi porcini e pioppini; tagliolini al limone naturale; cappellacci ripieni di carne con tartufo nero della Lessinia; stinco di vitello al forno con patatine arrostiti e cipolline all'aceto balsamico; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Soave classico, Terre Lunghe (Vicentini); Cabernet Sauvignon Ronco Calaj (Russolo); Lambrusco di Castelvetro Il Grasparrasa (Tenuta Pederzana).

Commenti: Un tavolo sontuoso, in un ambiente caldo e accogliente, ha accolto la Delegazione al suo ultimo convivio prima della pausa estiva. Lorenzo Lillo, Simposiarca della serata, in perfetta sintonia con la signora Rosanna, titolare del locale,



ha predisposto un menu di grande carattere. Tradizione, stagionalità in tutte le portate. La maestria ed eleganza della titolare e dei suoi collaboratori hanno donato ancor più pregio a questo incontro accademico. Ottima la scelta dei vini in accompagnamento. Un arrivederci a presto, per degustare i pregiati piatti di selvaggina.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

1° luglio 2015

Ristorante "Antica Trattoria Suban" di Mario Suban, in cucina Federica Suban Frezza. ●Via Comici 2, Trieste; ☎040/54368; anticatrattoria@suban.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto, 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccolo krapfen con mangalica e cren; brick croccante con verdure; sformatino di melanzane; carpaccio con germogli e fragole; vellutata di pomodoro e coriandolo con croquette di fiori di zucca; risottino con prosciutto D'Ossvaldo e melone; filettino di manzo marinato con brunoise di verdure; ananas al pepe rosa con salsa al mango e gelato.

I vini in tavola: Chardonnay 2014 (Lis Neris); Lagrein rosé 2013 (Coltorenzio); Merlot 2013 (Paolo Rodaro).

Commenti: Il convivio è stato organizzato per festeggiare gli 80 anni di Mario Suban e i 150 anni di attività del ristorante, "Locale Storico d'Italia". Simposiarca l'Accademico Maurizio De Vanna che ha presentato il tema della serata: "Profumi e freschi sapori dell'estate". Tavoli elegantemente imbanditi nel giardino interno, servizio rapido, personale gentile e professionale. I prodotti più utilizzati sono state le verdure e la frutta di stagione. Particolari gli antipasti: un piccolo krapfen con prosciutto cotto di mangalica (suino di origine ungherese) e il brik (pasta di origine



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

nordaficana) farcita con verdure. Il filettino marinato è risultato tra i piatti più apprezzati. Tutte le preparazioni erano povere di grassi e ricche di vitamine, sali minerali e omega 3. Dopo gli auguri per le vacanze estive, il Delegato ha consegnato al titolare il piatto in silver dell'Accademia.



EMILIA ROMAGNA

 **BOLOGNA**
21 giugno 2015

Ristorante "Agriturismo Borgo delle Vigne" di Maria Letizia Gaggioli. ●Via Raibolini 55, Zola Predosa (Bologna); ☎051/753489, 051/750534, fax 051/6189198; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 3 settimane in agosto e 3 settimane in gennaio; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo 30 €.

Le vivande servite: noci e arachidi; duron; crescentine con affettati e formaggi; gramigna con salsiccia; porchetta con patate e verdura al forno; dolci caserecci.

I vini in tavola: Colli Bolognesi Bologna Spumante Doc "Carlet"; Colli Bolognesi Pignoletto frizzante Doc; Colli Bolognesi Pignoletto superiore Doc; Colli Bolognesi Barbera frizzante Doc; Colli Bolognesi Rosso Bologna Doc; Colli Bolognesi Pignoletto Passito Doc "Ambrosia" (tutti dell'azienda agricola Gaggioli).

Commenti: Per il convivio estivo, la Delegazione ha organizzato un'escursione "fuori porta". Il pomeriggio domenicale è iniziato con la visita della cantina e delle vigne; a seguire, il convivio nella simpatica e arieggiata terrazza. Il menu, curato dal Simposiarca Piergiulio Giordani, prevedeva anche due tipi di porchetta fatti arrivare apposta; il tutto accompagnato dai vini dell'azienda. I invitati hanno anche goduto delle "zirudele" del simpatico Balanzone Gino Collina e delle musiche dell'Associazione Culturale Amici dell'Arte Aldo Ascione di Cervia-Milano Marittima, intervenuti con la Presidentessa Marilena Giacometti, il dottor Josa, il dottor

Melandri e Flavio Gazzola. Erano presenti oltre 50 ospiti tra Accademici, amici e familiari, tra i quali il Sindaco di Zola Stefano Fiorini.

 **CARPI-CORREGGIO**
24 giugno 2015

Ristorante "La Bastia" di Loris Costanzini. ●Via Canaletto 46, Bastiglia (Modena); ☎059/815243, anche fax; info@labastiaristorante.it, www.labastiaristorante.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calice di benvenuto con Prosecco, strolghino, scaglie di parmigiano; torta di zucchine e formaggio di capra della selva romanesca di Frassinoro; tortelloni di ricotta di bianca modenese profumati alla salvia; risotto con asparagi di Altedo e prosciutto di Modena; faraona ruspante e coniglio ai profumi dell'orto con patate e carote; fantasia di melone.

I vini in tavola: Lambrusco (Cantina Zucchi); Malbo (Podere Il Saliceto); Lambrusco rosé e Lambrusco di Santa Croce (Cantina Sociale di San Martino in Rio).

Commenti: Guidata dal Delegato Pier Paolo Veroni, la Delegazione si è ritrovata per una serata conviviale di mezz'estate dal tema "I vigneti del territorio di Carpi e Correggio". Tutti i piatti sono stati ottimi, creati con ingredienti e materie prime rigorosamente della provincia modenese.

 **CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO**
18 giugno 2015

Ristorante "Al Tiro", in cucina Adele Martelli. ●Via Valle 7, Molinella (Bologna); ☎051/881795, cell. 339/5441804; viavalle@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crescentine con salame nostrano; mortadella con formaggi pastellati e fritti; rosa di prosciutto di Parma; tortelli di ricotta e asparagi; tagliatelle al ragù di prosciutto; prosciutto di maiale al forno; friggione; insalata fresca; torta di tagliatelle di Molinella.

I vini in tavola: Pignoletto (Umberto Cesari); Lambrusco La Battagliola

(Umberto Salvadori); Sangiovese Prugnato (Podere Nespoli); Malvasia dell'Emilia (Medici Ermete).

Commenti: Il Simposiarca Mario Rossi ha intrattenuto gli Accademici raccontando la storia del locale: è qui che, in un'oasi di fresca tranquillità, immerso in 40.000 metri quadrati di splendente verde, il ristorante offre la sua esperienza e la sua creatività dal 1990, coniugando in maniera semplice la tradizione a un pizzico di fantasia. Sapori antichi e sfiziose curiosità. Tutto è iniziato proponendo uno spuntino a coloro che vengono al bellissimo campo di tiro della società sportiva. Il successo è stato immediato e dallo spuntino con le classiche crescentine bolognesi si è ampliato il menu, viste le richieste dei clienti, fino a diventare un ristorante, dove si privilegiano la semplicità e la genuinità dei piatti fatti in casa. Davvero molto buono il dolce della tradizione: la torta di tagliatelle di Molinella.

 **FORLÌ**
9 giugno 2015

Ristorante "Elsa", in cucina Riccardo Valmori. ●Via Benedetta Bianchi Porro 16, Forlì; ☎0543/405504; info@elsaristorante.it, www.elsaristorant.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì, mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pancotto ai crostacei con seppia, piselli e caprino; uovo di gallina con sgombero marinato, consistenze di cavolfiore, pomodoro confit; coniglio fritto e brasato con melanzane alla parmigiana, cremoso di sedano, olive e capperi; fragole macerate con latte al basilico; cioccolato caramellato; sorbetto di fragole.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Ruggeri); Rosa dei Masi Refosco in rosa (Masi); Malvasia bio (La Berta).

Commenti: Riunione conviviale molto ben riuscita: il locale è nuovissimo, con arredamento moderno e minimalista di classe. Il titolare e chef Riccardo Valmori, con un bagaglio notevole di esperienze in locali stellati, propone una cucina molto moderna e curata, con piatti estremamente originali, ben bilanciati e ottimamente presentati. Una cucina che molto si distacca dalla tradizione romagnola e che si basa su di una profonda conoscenza dei prodotti e delle nuove tecniche di cottura. I

piatti più votati sono risultati il pancotto ai crostacei, in cui i molti sapori si fondevano perfettamente, e il coniglio proposto in due cotture, in versione assolutamente originale. Buoni i vini, con l'eccellenza del Prosecco Ruggeri, e ottimo il servizio. Al termine della cena, lo chef ha illustrato il suo percorso professionale e il suo ideale di fare cucina, spiegando il modo di cottura dei vari piatti e il tipo di ingredienti. È stato premiato dal Delegato con il piatto dell'Accademia.

 **FORLÌ**
30 giugno 2015

Ristorante "Trattoria da Giuliana Eatally" di Eatally Romagna srl, in cucina Giuliana Saragoni e Halyna Starko. ●Piazza Saffi 19, Forlì; ☎344/2331235; m.balsoni@eatally.it, www.eatally.it; coperti 70. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa nobile di erbe di campo con pasta imperiale; passatelli asciutti con pomodoro e finocchio selvatico; polpette della nonna Diva; caffè in forchetta.

I vini in tavola: Barbera brut rosé "Rubina" (Monte delle Vigne); Verdicchio dei Castelli di Jesi "Doroverde" (Fulvia Tombolini); Barbera d'Alba Vino Libero "Rocche del Santo" (Brandolini); Malvasia di Castelnuovo Don Bosco "Rosetta" (Bava).

Commenti: Giuliana Saragoni, dopo tanti anni di successi al "Gambero Rosso" di San Piero in Bagno, si è trasferita a Forlì nella nuovissima e centralissima sede di Eatally, in una sfida nuova e stimolante. Le ricette sono in gran parte quelle che l'avevano portata ad una meritata fama, ora realizzate con i prodotti di altissima qualità in vendita nell'adiacente negozio.

La cena è stata ben apprezzata: piatti semplici, ben realizzati con i migliori prodotti del territorio. Particolarmente gradite le polpette, piatto in apparenza banale, ma che, invece, fa risaltare la bravura della cuoca nel miscelare gli ingredienti e nel graduare la cottura. Ottimi i vini. Alla fine della cena, Giuliana, con la bravissima figlia Michela, ha illustrato i piatti e il loro modo di fare cucina, mentre la dottoressa Grazia Silvestrini, proprietaria di Eatally Romagna, ha raccontato di come sia riuscita a portare a Forlì un nome prestigioso come Eatally.



FORLÌ

29 luglio 2015

Ristorante "Il 12" della famiglia Chiarucci. ●Via Armellini 12, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547/82093; info@12ristorante.com, www.12ristorante.com; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 45 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccoli saltimbocca golosi; spuma di finocchio con julienne di calamari grigliati; mazzancolle con melone, anguria e peperoncino fresco; paccheri con ragù di scorfano e zucchine in fiore; la griglia in uno spiedo; fritto senza spine con fili di verdure; pesca nettarina alla Melba.

I vini in tavola: Prosecco (Colvetoraz); Ribolla gialla (Vigne di Zamò); Albana passita (Leone Conti).

Commenti: Dopo gli appetitosi saltimbocca veramente favolosi, gli antipasti con una spuma di finocchio con calamari, stupenda per sapore e originalità. I paccheri erano perfettamente cotti e la grigliata freschissima, cucinata al naturale. Perfetto il fritto, morbido e asciutto come raramente capita di assaggiare. Una nota di rilievo per il dessert, con una rivisitazione della pesca Melba che ha conquistato tutti. Buoni i vini, ottimo il servizio e impagabile la bravura e la simpatia del titolare "Micio" Chiarucci. Molto favorevole il rapporto qualità-prezzo. Di altissimo livello la qualità e la freschezza del pesce, rigorosamente dell'Adriatico. In definitiva un'ottima serata - disturbata solo dalla calura - allietata dalla presenza del Delegato uscente di Cesena Norberto Fantini e da quello entrante Pierluigi Trevisani. Al titolare gli applausi di tutti e il piatto dell'Accademia consegnato dal Delegato Edgardo Zagnoli, Simposiarca della serata.

IMOLA

26 giugno 2015

Ristorante "Cantinetta" di Edoardo Zuffa e Graziella Raschi, in cucina Mirella Raspanti e Veronica Dardi. ●Via Montanara Levante 11/A, Fontanelice (Bologna); ☎0542/92478, fax 0542/92560, cell. 339/7764741; edoardo.zuffa@gmail.com, www.lesiepidisangiovanni.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-10 settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



Le vivande servite: tagliere di salumi e formaggi con tigelle e piadina fritta; crudità con tartare di chianina; lombino di suino grigio agli agrumi; tortelli di patate al radicchio e noci; arrosto misto di coniglio e faraona con verdure miste al forno e patate arrosto; semifreddo al pistacchio; torta di ricotta e amaretti.

I vini in tavola: Pignoletto Colli d'Imola Dop; Narsete Rubicone Igp Trebbiano frizzante; Sangiovese superiore Romagna Doc; Sangiovese superiore riserva Doc; Spumante Moscato Demi-sec 2014 (tutti di Le Siepi di S. Giovanni).

Commenti: Per la riunione conviviale estiva, la Delegazione si è spostata nella vallata del Santerno dove, da circa un anno, ha aperto le sue porte una trattoria che è frutto di un accordo restauro della cantina vinicola di famiglia. Il menu, messo a punto dai coniugi Edoardo Zuffa e Graziella Raschi, è stato uno specchio fedele della cucina del territorio, a partire dalle ottime crudità e dal tagliere di salumi e formaggi con una piadina fritta che, annualmente, nella Sagra del lunedì di Pasqua, richiama a Fontanelice migliaia di turisti. Graditi i saporiti tortelli di patate, gli arrosti ben cotti e di buon sapore, piacevoli i dolci: il tutto accompagnato da vini gradevoli e di buona struttura, come il riserva Sangiovese. Applauso finale ai gestori e alle cuoche Mirella e Veronica, con la consegna del guidoncino dell'Accademia.

LUGO DI ROMAGNA

18 giugno 2015

Ristorante "Da Roberto" di Roberto Dal Pozzo. ●Via Fornace Sopra 5, Massa Lombarda (Ravenna); ☎0545/971290; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pinzimonio; affettati della Romagna; spaghetti casarecci primavera con verdure di stagione, pomodori, capperi e olive tagliasche; roastbeef con grana, salsa Cipriani, vinaigrette e chips; cocomero; dolci a scelta.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Colli Bolognesi (Monte Rodano); Lambrusco rosso secco Pra di Bosso Reggiano Dop (Casali viticoltori).

Commenti: Una riunione conviviale all'insegna del relax, nel giardino di questa trattoria che offre prodotti e piatti della tradizione romagnola ma con innovazioni stagionali che la rendono unica. La solita calorosa accoglienza ha il pregio di far sentire le persone come a casa propria. Roberto è un vero anfitrión. Da segnalare gli spaghetti casarecci primavera, che hanno raccolto consensi oltre ogni aspettativa.

MODENA

22 giugno 2015

Ristorante "Da Dino al Caminetto" di Massimo Della Casa, in cucina Massimo Della Casa. ●Via Martiniana 240, Modena; ☎059/512278, cell. 333/1913649; makmakaro@gmail.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì e dal martedì al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di spinaci e zucchine con crema di pecorino; tagliatelle con guanciale di vitello e maiale; tagliata al rosmarino; carote e zucchine al burro; tortelli al "savor" fritti; gelato di crema e cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Lambrusco di Sorbara Premium; Lambrusco Grasparossa di Castelvetro "Tenuta Cialdini" (ultimi due Cantine Chiarli).

Commenti: Storico locale, nell'immediata periferia modenese. L'interno è ben arredato e accogliente. Molto gradevole anche la parte esterna, ben curata e organizzata. La serata è iniziata con il passaggio delle consegne al nuovo Delegato e con la presentazione del menu da parte del Simposiarca. Gli Accademici hanno gradito le tagliatelle fatte in casa e particolarmente la tagliata di carne al rosmarino di ottima qualità, cottura e condimento. Molto apprezzati anche i caratteristici tortelli al "savor" (tipica marmellata locale). Adeguati i vini e il servizio. Commenti alterni in relazione al prezzo. Nel complesso una serata positiva, che ha confermato la fama di buon ristorante, affidabile, acquisita negli anni dalla gestione di Massimo Della Casa, che si occupa direttamente anche della cucina.

MODENA

12 luglio 2015

Ristorante "Trattoria Cà del Capitano" di Alberto Salvarani, in cucina Graziella Venturelli. ●Via della Riva 59, Faeto di Serramazzone (Modena); ☎0536/955439, cell. 333/9014948; alberto@osteriacadelcapitano.it, www.osteriacadelcapitano.it; coperti 22. ●Parcheggio scomodo; ferie mai in estate; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì (in inverno). ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto del Capitano; pappardelle ai funghi porcini; millefoglie ai fiori di zucca; tagliata con aglio e rosmarino; verdure gratinate; millefoglie di amarene.

I vini in tavola: Prosecco Surfine Cuvée brut (Foss Marai); Prugnato Sangiovese superiore (Podere dal Nespoli).

Commenti: La gestione di Alberto Salvarani, in sala, e della moglie Graziella Venturelli in cucina, è ininterrotta dall'apertura, avvenuta 12 anni orsono. Nel tempo, il locale ha acquisito sul territorio un'ottima reputazione e fedeltà da parte della clientela, nonostante la non vicinanza con la città. La cucina si è sempre



EMILIA ROMAGNA segue

caratterizzata per la realizzazione di piatti molto curati, come quelli scelti dal Simposiarca Davide Scarabelli per il pranzo domenicale. Tra le portate, hanno riscosso particolare consenso la millefoglie di fiori di zucca tra i primi, la tagliata di ottima qualità, cottura e condimento, e anche la millefoglie di amarene, preparata espressa e assolutamente perfetta. Buona conferma da parte degli Accademici che avevano già avuto modo di apprezzare il ristorante nel 2006.

REGGIO EMILIA 24 giugno 2015

Ristorante "Mulino in Pietra" di Luigi Pinchi, in cucina Mirko Meglioli. ●Via del Mulino di Leguigno - Cortogno di Casina, Casina (Reggio Emilia); ☎0522/607503, cell. 339/8987592; pinchi@alice.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì (in inverno). ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: erbazzone; gnocco fritto e salumi; tortelli verdi e biancomangiare; maiale alla frutta e arrostito di lonza con zucchine e tostone; pere cotte al vino; crostata; salame di cioccolato.

I vini in tavola: Spergola Albore; Pra di Bosso rosato secco (entrambi Casali); Borgo rosso Lambrusco Vitis; Malvasia dolce Vigna dei Gelsi (entrambi azienda agricola Reggiana).

Commenti: Un borgo antico, in cui degustare un aperitivo a base di prelibati salumi, erbazzone e gnocco fritto, in un antico mulino, e quindi salire al primo piano per una cena, ben si presta per abbinare esigenze della riunione conviviale di S. Giovanni e piatti medievali d'epoca matildica, nel 900° anniversario della morte della "grancontessa". Tortelli verdi in omaggio alla tradizione: decorosi, apprezzati da chi li ama incorniciati in corposa pasta, ma poco grondanti di colante burro e parmigiano reggiano. L'antico biancomangiare, nella versione con riso e coraggiosamente rivisitato, è piaciuto, ma meno che in sede di prova sia per intensità di sapori sia per la presentazione "a tortino". Maiale alla frutta foriero di antiche reminiscenze ma un po' coriaceo. Arrostito e salsa molto apprezzati per il gusto e per cotti ben sposati al vino ma un po' fuori stagione. Si è mangiato bene, ma qui la si può ancor meglio. Simpatiche le brigate di sala e di cucina.

RICCIONE-CATTOLICA 17 giugno 2015

Ristorante "Sol Y Mar" di Teo e Barbara Pesaresi, in cucina Teo Pesaresi. ●Viale D'Annunzio 190, Riccione (Rimini); ☎0541/648528, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: hamburger di rombo su patate e pomodorini; panzanella di ricciola; sgombrato affumicato, pan brioche e pere alla senape; spaghetti sushi: canocchia, scampo, ostrica e alicia; tonno; fritto dell'Adriatico; piña colada.

I vini in tavola: "Albiano" Verdicchio dei Castelli di Jesi classico Doc 2014 (azienda agricola Marotti Campi, Morro d'Alba); "Il Mansel" Pas Dosè Franciacorta (azienda agricola Il Mosnel, Camignone di Passirano).

Commenti: Bella serata, in un locale accogliente, sulla spiaggia al confine con Rimini. I numerosi partecipanti hanno festeggiato l'ingresso di un nuovo Accademico e potuto gustare un menu creativo composto da piatti preparati dallo chef con fantasia, attraverso un'accurata scelta di materie prime e il loro attento accostamento. Ne è risultata una cucina creativa, originale, piacevole. Particolarmente apprezzati lo sgombrato, lo spaghetti sushi (specie con canocchia) e l'hamburger di rombo.

RIMINI 16 giugno 2015

Ristorante "Le Ruote sul Mare" di Emanuela Castellani, in cucina Annamaria Capriotti. ●Viale Giuliano Dati 25, Viserba (Rimini); ☎0541/736629, cell. 338/2016607; info@leruotesulmare.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì (aprile e maggio). ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bucatini allo scoglio; sorbetto al limone; fritto misto di pesce dell'Adriatico; grigliata di pescato nostrano; insalata; frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Trebbiano fermo della casa; Trebbiano frizzante della casa; Gewürztraminer Doc 2014 (Cantina Terlan del 1893).

Commenti: Il ristorante, a gestione familiare, si affaccia sulla spiaggia di

Viserba di Rimini ed è famoso per i suoi manicaretti a base di pesce, vantando una numerosa clientela affezionata. Titolare è Emanuela Castellani e, in cucina, la mamma Annamaria Capriotti propone piatti dai sapori di un tempo, a base di pesce freschissimo dell'Adriatico. La specialità della casa sono i bucatini allo scoglio. Un ringraziamento al Simposiarca Fernando Maria Pelliccioni che ha organizzato questa allegra serata estiva, ottenendo l'approvazione di tutti gli Accademici, che hanno apprezzato molto i singoli piatti abbinati ad ottimi vini. La serata ha avuto molto successo come rispecchia il punteggio elevato.



TOSCANA

AREZZO 10 luglio 2015

Ristorante "La Lancia d'Oro" di Maurizio e Marzia Fazzuoli. ●Piazza Grande 18/19, Arezzo; ☎0575/21033, fax 0575/299164; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a novembre e 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì in inverno. ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: tortino di panzanella su crema di mollica di pane; spaghetti alla chitarra con zucchine novelle e fiori; supreme di faraona con riduzione alle ciliegie e millefoglie di patate; morbido ai due cioccolati con gelée di lamponi e gelato alla crema.

I vini in tavola: Villa Sparina, Gavi di Gavi (Villa Sparina, Gavi); Valpolicella ripasso 2012 (La collina dei Ciliegi, Grezzano).

Commenti: La riunione conviviale d'estate: un ennesimo ritorno e un ennesimo successo, in questo ristorante che ormai si annovera tra quelli che seguono con più entusiasmo e professionalità la Delegazione. È stata anche una bella occasione per presentare due nuovi Accademici: Anna Bianchi e Piero Benigni. Nel fresco e colorato menu, affidato allo chef Leonardo Candia, tradizione, territorio e innovazione si sono amalgama-

ti: dalla panzanella, che ha ricordato la battitura del grano aretino, ai delicatissimi spaghetti alla chitarra e all'originale riduzione di ciliegie sulla faraona arrosto. Buono il dolce, reso ancora più gradevole dal gelato alla crema della gelateria "Luna 4". Una simpaticissima cena, un bel successo condiviso da tutti gli Accademici.

EMPOLI 8 luglio 2015

Ristorante "Osteria Beppe nel Corso" di Martina Cristiani, in cucina Luca Cristiani. ●Corso Mazzini 46, Santa Croce sull'Arno (Pisa); ☎0571/366294, cell. 348/8924959; cristianimartina@yahoo.it, www.osteriadabeppe-nelcorso.com; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie dal 16 al 31 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: capesante gratinate; spannocchine e gamberi alle noci e cipolle; tagliatelle con gamberi e pistacchi; catalana con astice; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Prosecco Livon (Villa Chiooper); Vermentino 2014 (Villa Solais).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Luca Giraldo, che per la serata estiva ha dato risalto ai crostacei, in cui il ristorante prescelto è specializzato. Ottima la qualità della materia prima, che è stata valorizzata dalla semplicità delle ricette. Le tagliatelle, impastate da Luca stesso e servite con gamberi sgusciati e pistacchi di Bronte, hanno riscosso un particolare apprezzamento per l'ottima proporzione dei vari elementi. Anche il sorbetto al limone ha svelato, nella sua semplicità, un'ottima preparazione e presentazione. Accolto con molto interesse l'intervento del dottor Stefano Segati, Dirigente di Artea, che ha parlato non solo della sua specifica materia, ma ha esposto anche interessanti e stimolanti considerazioni sulla produzione agricola dei nostri giorni.

FIRENZE PISTI 17 giugno 2015

Ristorante "La Leggenda dei Frati" di Filippo Saporito, in cucina Filippo Saporito. ●Costa San Giorgio 6, Firenze; ☎055/0680545; info@laleggendadeifrati.it, www.laleggendadeifrati.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ri-



storante; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,81; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di fegatini con il suo crème caramel; maccheroni artigianali con sugo espresso di coniglio e ricotta salata arrostita; manzo cotto e crudo al profumo di pepe; dolce soffiato alle ciliegie e gelato all'olio.

I vini in tavola: de Tarczal brut spumante (de Tarczal, Marano d'Isera); Castello La Leccia Chianti Classico 2012 Docg (Castello La Leccia, Castellina in Chianti); Vinpepato delle Crete De Munari (Antica Farmacia De Munari, Asciano).

Commenti: Splendida location per il ristorante collocato all'interno del complesso museale di Villa Bardini, con incredibili scorci panoramici sulla città e sul bel giardino privato. Le sale interne sono abbellite da opere d'arte provenienti dalla Galleria Continua di San Gimignano. Cucina innovativa, ma collegata alla cultura gastronomica del territorio, curata dallo chef Filippo Saporito (Jeunes Restaurateurs d'Europe). Anche il menu della riunione conviviale riportava alla tradizione culinaria fiorentina e senese. Ottimi la terrina di fegatini e il manzo "profumato", nel vero senso della parola, con un infuso al pepe. Molto apprezzato anche il dolce. Ottimo l'abbinamento con i vini. Esaltante il Vinpepato.

LIVORNO 21 luglio 2015

Ristorante "Lo Scoglietto" di Soc. Lo Scoglietto di Lazzerini - Denchi e Corrieri. ●Lungomare Monte alla Rena 13, Rosignano Solvay (Livorno); ☎0586/767962; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; ferie chiusura invernale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,88; prezzo 38 €.

Le vivande servite: insalatina tiepida di polpi e seppie con verdure al vapore; baccalà mantecato con cialda di parmigiano croccante; pappa al pomodoro con frutti di mare (ricetta tipica de Lo Scoglietto); cozze ripiene; gnocchetti alla rana pescatrice con zucchine e pomodoro fresco; calamarata (pasta artigianale a forma di anello) con polpo nostrale, cappero di Pantelleria e pomodoro ciliegino; pesce nostrale al forno con patate; frittura di gamberi, calamari, zucchine e carote; sorbetto alla mela verde; crostatina di frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bolla); Bianco Igt Dolomiti della Cantina di Termeno.

Commenti: Su segnalazione del Simposiarca Fabrizio Mascitelli, gli Accademici con il Delegato Sergio Gristina, avendo per gradito ospite il Coordinatore Territoriale nonché neo Consigliere di Presidenza Franco Milli, hanno voluto saggiare le capacità dell'équipe che, nella stagione invernale, si trasferisce al ristorante "In Vernice" di Livorno. Molto apprezzati gli antipasti, serviti impiattati e in successione, nonché i primi. Di rilievo il pesce al forno e il dessert. Quali pause dedicate alla cultura, il Consigliere Milli ha svolto una relazione sulla recente Assemblea dei Delegati, svoltasi a Firenze, mentre il Delegato Gristina ha rievocato alcuni momenti della recente gita al Museo Egizio di Torino e in particolare sull'alimentazione degli Egiziani.

LUCCA 30 giugno 2015

Ristorante "A Bimbotto". ●Via di Vorno 177, Capannori (Lucca); ☎0583/971193; info@bimbotto.it, www.bimbotto.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a fine gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette di pomodoro e basilico, verdure in salsa tonnata, rivisitazione della panzanella con olio di frantoio, polpettine di patate con erbe aromatiche, olive nostrali con pecorino del pastore; tordelli della casa al ragù di carne; baccalà "rifatto" in umido con polenta; baccalà arrostito al forno a

legna e ceci; torta co' becchi di verdura della casa con gelato di crema; cantuccini di mandorle col Moscato.

I vini in tavola: Vermentino di Fubbiano; rosso delle Colline lucchesi (entrambi Fattoria di Fubbiano).

Commenti: Bimbotto era il soprannome di un bisnonno dell'attuale gestore, che gestiva un'attività commerciale di bar, alimentari e tabacchi già all'inizio del 1900. Cucina tipica: buoni i singoli piatti anche se il menu, data la calda stagione, è stato considerato poco appropriato, unitamente al fatto che gli Accademici sono stati ospitati all'interno, mentre il locale dispone anche di un'ampia e fresca veranda che certo avrebbe contribuito a rendere più piacevole la serata. Ha partecipato Franco Milli, Consigliere di Presidenza e membro della Consulta accademica, che ha parlato del recente rinnovo delle cariche nazionali e ha salutato l'ingresso di due nuove Accademiche: Sabrina Di Puccio e Simonetta Maria De Rossi.

MAREMMA-GROSSETO 29 luglio 2015

Ristorante "Yacht Club Castiglione della Pescaia" di Gianluca Bini. ●Via Ambrogio Fogar, Castiglione della Pescaia (Grosseto); ☎333/8035371; coperti 22+30 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì (in inverno). ●Valutazione 6,9; prezzo 45 €.

Le vivande servite: gamberoni sguosciati in pasta di kataifi scottati in forno; julienne di calamari e seppie in padella sfumati al Petit Manseng; risotto Carnaroli mantecato con calamaretti di penna, zucchine e i loro

fiori; sfilettato di San Pietro su crema di patate, zucchine e verdure croccanti; millefoglie scomposto con crema chantilly e frutta fresca.

I vini in tavola: Meni Friulano (Vilanova).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Domenico Saraceno, si è svolta sulla terrazza del ristorante: il mare e la luna piena hanno fatto da degna cornice a una serata speciale per la Delegazione, che ha sancito il passaggio della campana dal Delegato uscente Gianemilio Franchini al nuovo Delegato Mauro Rustici. Ha presenziato la cerimonia il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest e Membro del Consiglio di Presidenza Franco Milli. Nel corso della serata, hanno fatto il loro ingresso ufficiale due nuovi Accademici: Mario De Caro e Massimo Ussia. Il menu, proposto dallo chef Gianluca Bini, il quale prosegue la tradizione di famiglia, ha avuto consensi da parte dei commensali che hanno apprezzato, particolarmente, l'antipasto e i filetti di pesce San Pietro. Unica nota stonata, ammessa dallo stesso cuoco, il risotto che risultava insipido. L'ampia partecipazione degli Accademici e degli ospiti, unita alla bellezza del luogo, ha reso la serata molto piacevole.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 24 luglio 2015

Ristorante "Come a casa" di Lapo Sestini. ●Corso Indipendenza 128, Borgo a Buggiano (Pistoia); ☎057/230452; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo in zona pubblica; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti misti di salumi e crostini; gran tagliere di pizze di vario tipo. Birre artigianali: Oppale (Via dei birrai 32); Mancina (Birrifico del Forte); Bruton (Bruton di Bruton).

Commenti: Riunione conviviale del tutto atipica, a base di pizza e birra, in questo disinvolto locale, adeguatamente climatizzato. La serata ha avuto esito complessivamente positivo, anche per il discreto numero di partecipanti, francamente inatteso. I cibi sono stati di complessiva soddisfazione, anche se c'è stato qualche ritardo nel servizio ad uno dei due tavoli. Merita segnalazione l'ampia





TOSCANA segue

offerta di birre di produzione artigianale, tutte provenienti dal territorio, di cui gli Accademici hanno avuto alcuni gradevoli saggi. L'inconsueta serata si è conclusa con il saluto del Delegato Alessandro Giovannini e un arrivederci a settembre.

MUGELLO 10 luglio 2015

Ristorante "La Limonaia" di Lorenzo Bonanni, in cucina Lorenzo Bonanni. ●Loc. Senni 5, Scarperia (Firenze); ☎055/8457616, cell. 338/7234233; info@lalimonaiaadisenni.com, www.lalimonaiaadisenni.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di verdure con pecorino e glassa al balsamico; carpaccio di lonzino al Vinsanto con burrata; tagliolino cremoso al limone; cappellacci di ricotta al tartufo nero e mentuccia; gran fritto misto de La Limonaia in stile fiorentino; mousse di frutta in bicchierino; fragole affogate nel Chianti.

I vini in tavola: Alfa Tauri Maremma Toscana rosato (Val di Toro); Müller Thurgau (Franz Haas).

Commenti: Dopo un anno, la Delegazione è tornata nel ristorante posto nel giardino di un'antica villa, nella vallata del Mugello. Le luci sul fondo della piscina, al bordo della quale era allestito un tavolo imperiale per 32 persone, rendevano la calda notte magica, come era stata lo scorso anno. La cucina, buona come la prima volta, ha presentato i suoi piatti migliori: tagliolini al limone, veramente superlativi, e un fritto toscano fatto con pollo, coniglio, agnello, braciole di manzo e verdure miste. Purtroppo, per molti, nel confronto, la cena è risultata complessivamente inferiore a quella dell'anno precedente, per la mancanza di una buona coordinazione nel servizio.

SIENA 23 giugno 2015

Ristorante "Ristorante Cateni" di Marcello Cateni, in cucina Marcello Cateni. ●Via dei Pratini, Sovicille (Siena); ☎0577/342028; www.ristorantecateni.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta di zucchine, bruschetta al pomodoro, acciughe sotto pesto, panzanella, pappa al pomodoro; ravioli al ragù bianco; scottiglia con fagioli al fiasco; pinolata.

I vini in tavola: Chianti Classico 2011 (Cantali).

Commenti: Il tema è stato quello della cucina povera di campagna o cucina contadina, con il ricordo dei piatti rurali più semplici, dei quali sono state descritte la storia, la tradizione, nonché le proprietà nutrizionali.

SIENA VALDELSA 15 luglio 2015

Ristorante "Molino il Moro" di Gigliola Papa e Sergio De Lorenzo. ●Via della Ruota 2, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/920862; locandadelmolino17@gmail.com, www.molinoilmoro.it; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,82; prezzo 40 €.

Le vivande servite: calici di Franciacorta con scaglie di parmigiano, fantasia di antipasti con involtino di pesce spada gratinato con pomodoro fresco e basilico, panzanella con insalatina di seppie, cozze e gambero, tartare di tonno fresco con gelatina di mela verde; tagliolini con calamaretti, vongole veraci, gamberi e datterini; frittura di calamari, alici e gamberone; bavarese di agrumi di Sicilia con trilogia di sorbetti dello chef.

I vini in tavola: Franciacorta (Frattus); Vernaccia di San Gimignano 2014 (Poggio Alloro).

Commenti: Riunione conviviale organizzata sulla terrazza del ristorante, nel quale si è svolto lo stage per lo studente vincitore del premio istituito dalla Delegazione e riservato all'allunno più meritevole dell'Istituto alberghiero di San Gimignano. Tale riconoscimento prevede infatti, oltre ad un premio in denaro, anche la possibilità di seguire, per un mese, un corso pratico in cucina in un ristorante. Al vincitore Francesco Iezza Catello è stato consegnato dal Delegato e dal Dirigente scolastico dell'Istituto il diploma di merito in un clima di festosa convivialità. Il menu ha messo in risalto la ormai più che collaudata capacità della chef Gigliola Papa di coniugare leggerezza e gusto anche in quei particolari tipi di cottura, come la frittura, dove questo connubio non è sempre facile e scontato. Molto at-

tento e puntuale il servizio, guidato dal maître Sergio De Lorenzo.

VALDARNO ARETINO 30 luglio 2015

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Paolo Tizzanini, in cucina Daniela Failli. ●Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/977497; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto al taglio; polpettina di bollito al profumo di limone; acciughe fritte; panzanella; tagliatelle fatte in casa al pomodoro costoluto fiorentino e basilico di Montevarchi; fritto dell'aia di pollo e coniglio; fiori di zucca fritti; insalata dell'orto; zuppa inglese; pesche al vino.

I vini in tavola: Spumante brut nature (Antinori); Vigna di Pallino (Tenuta Sette Ponti); bianco Vergine (Cantine Val di Chiana).

Commenti: Grande serata al ristorante di Paolo e Daniela Tizzanini, alla quale ha partecipato il Segretario Generale Roberto Ariani, con la Delegata di Arezzo Giovanna Moretti e la Vice Delegata del Mugello Emanuela Cafulli. Tema della serata "I piatti estivi in Valdarno", illustrato dal Simposiarca Roberto Vasarri. Anche il Segretario Generale Ariani ha illustrato le novità e le varie iniziative prese dal Consiglio di Presidenza. Dopo la conclusione di una riuscitissima riunione conviviale, il Delegato Vasarri ha consegnato a Paolo il guidoncino dell'Accademia.

VALDELSA FIORENTINA 8 luglio 2015

Ristorante "Il Castello" di Mi. Da, in cucina Matteo Giovannoni. ●Via della Rena 6, Certaldo (Firenze); ☎0571/668250, cell. 339/1757329; risto@albergoilcastello.it, www.albergoilcastello.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panzanella, cubetti di pecorino con zuccina grigliata, prosciutto toscano e insalatina di farro; ravioli di patate con pomodori, ciliegie e basilico; medaglioni di coniglio con cipolle stufate al Chianti;

patate al forno; macedonia di frutta di stagione con gelato alla crema.

I vini in tavola: Rosso di San Gimignano.

Commenti: Serata piacevolissima nel bel giardino-terrazza, per mitigare le calure stagionali. Ottima la cena preparata dallo chef Matteo Giovannoni, efficiente la brigata di sala con Mirco e Daiana. La serata è stata l'occasione di un approfondimento sul tema dell'export: Carlo Capocchini, Executive Director di Tasty Tuscan, ha raccontato la sua esperienza volta a far conoscere le eccellenze toscane negli Stati Uniti. "L'Accademia ha il compito di unire, intorno alla tavola, momenti di approfondimento e di studio" ha spiegato il Delegato Alessandro Signorini.

VERSILIA STORICA 28 giugno 2015

Ristorante "La Barca" di Piero Petrucci. ●Viale Italico 3, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/89323; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì a pranzo e martedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 50 €.

Le vivande servite: tartare di ricciole e marinatura di ombrina; calamaretti nostrali su panzanella; ravioli con farcia di gamberi e melanzane e trifola di tartufo di Norcia; rombo su patate maché e capperi di Pantelleria; zuppa inglese gratinata alle mandorle. Amaro Bonollo (Distillerie Bonollo).

I vini in tavola: Pinot bianco, Doc Collio; Sauvignon Doc Collio (entrambi azienda agricola Livon); Moscato d'Asti, Docg (azienda agricola Criolini).

Commenti: In occasione dell'inaugurazione della mostra "Immaginari di tavole imbandite" presso Villa Bertelli, la Delegazione ha voluto coinvolgere uno dei ristoranti partecipanti per la riunione conviviale conclusiva. Dopo un aperitivo di benvenuto, si è continuato con il menu proposto dal patron Piero. Ampio consenso per gli antipasti e il primo piatto. Apprezzati il rombo e il dessert, buona la scelta dei vini in abbinamento. La serata si è svolta con un brindisi di auguri da parte della Delegata Anna Ricci al nuovo Segretario Generale Roberto Ariani, alla sua prima uscita ufficiale. Presenti alla serata Delegati e molti Accademici della Toscana e dell'Emilia Romagna. Una riunione conviviale vera-



mente speciale, gradita e apprezzata per l'atmosfera di grande amicizia e allegria. A fine serata, la Delegata ha ringraziato tutto lo staff del locale per il servizio attento ed efficiente.

VIAREGGIO VERSILIA 25 giugno 2015

Ristorante "Le Cicogne" di Angelo Pezzini. ●Viale Kennedy 18, Torre del Lago, Viareggio (Lucca); ☎0584/342321; ristoranteleccicogne@libero.it, www.leccicogneristorante.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bollicine con gamberetti di fascia e acciughe fritti; trionfo di calamari, gamberi e sparnocchi; insalatina di farro, zucchini, fiori di zucca, pomodori in cassetta e vongole veraci; tonno marinato con cipolline bianche; perle di risaia di mare; crostacei alla catalana; macedonia di frutta con gelato.

I vini in tavola: Vermentino Ammiraglia 2013 (Marchesi de' Frescobaldi, Magliano).

Commenti: In una splendida serata alla marina di Torre del Lago, tra i profumi di una terra rigogliosa e l'eco del mare della Versilia a pochi metri di distanza, Angelo Pezzini, che assieme ai genitori aveva reso famoso il ristorante "il Pescatore", ha deliziato gli Accademici con i sapori di un pescato freschissimo: gamberi, sparnocchi, calamari, acciughe, molluschi e altro ancora, protagonisti di un risotto e una catalana indimenticabili. La Delegazione ha salutato l'inizio dell'estate gustando pietanze dai sapori semplici e genuini della tradizione, arricchite da un'accurata presentazione. Tutti i piatti hanno ricevuto ottime valutazioni e gradito è stato l'abbinamento con il Vermentino. Nell'occasione, sono stati presentati due nuovi Accademici: Paolo Chiocchetti e Roberto Branconi.

VIAREGGIO VERSILIA 23 luglio 2015

Ristorante "La Cantinetta di Villa Montecatini" di Elena Bartolomei. ●Via Sandro Pertini 1180, Nocchi, Camaiore (Lucca); ☎0584/951088, cell. 320/1527525; www.villamontecatini.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8;

prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di tapas; insalata di branzino marinato al lime con scaglie di vera fontina; mantecato di baccalà morro con tempura di finocchi e salsa bianca allo Sherry secco; crema di mais e cocco con sparnocchi; risotto Vialone nano ai tre orti; teppanyaki di tonno su carpaccio di cetrioli e salsa orientale.

I vini in tavola: Vermentino di Maremma, Calasole (Rocca di Montemassi); Surya Chardonnay Sicilia Igt (Feudo Butera).

Commenti: Nella cornice di un'antichissima villa della valle del Lucese, a Camaiore, e con i tavoli apparecchiati nel giardino dei limoni, gli chef hanno cucinato sotto il gazebo "cooking show". Alla presenza del nuovo Consigliere di Presidenza Franco Milli, la Delegazione ha gustato una cucina raffinata e molto gradevole, in una serata di piena estate versiliese. I vari piatti sono stati apprezzati, specie gli antipasti e il riso con champagne, zafferano e una foglia d'oro, mentre lo squisito tonno in cottura teppanyaki è stato un po' sopraffatto dalla salsa orientale. Un grazie alla Simposiarca Titti Bonuccelli che ha illustrato con competenza la location e il menu. La Delegata ha svolto una relazione sul tema dell'Expo, "Nutrire il Pianeta", e sull'urgenza di ridurre gli sprechi alimentari.

VOLTERRA 24 luglio 2015

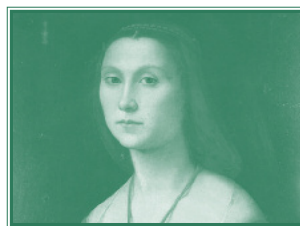
Agriturismo "Le Roccaie". ●Località Le Roccaie, frazione Monterboli, Pomarance (Pisa); ☎339/5443403; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi tipici, tartine, formaggi; culurgiones ripieni di patate e formaggio; maialino con patate arrosto; seadas al miele.

I vini in tavola: Cannonau della casa; Filuferro.

Commenti: Percorrendo la strada che da Pomarance va a Larderello, inoltrandosi per una strada sterrata, si arriva all'agriturismo dove, circondati dall'incantevole cornice della campagna toscana, gli Accademici hanno gustato un tipico menu sardo in quanto i gestori e titolari sono en-

trambi sardi e la loro cucina è in ogni modo fedele e attenta al rispetto della tradizione culinaria dell'isola. I formaggi, molto buoni, erano di diverse stagionature e sono state spiegate le procedure della loro realizzazione. Molto apprezzati i culurgiones e il maialino che, portato in tavola al giusto grado di cottura, ha avuto il plauso dei commensali; buone le seadas.



MARCHE

ASCOLI PICENO 22 luglio 2015

Ristorante "Attico sul mare" di Sara e Simone Marconi, in cucina Tommaso Melfi. ●Piazza Kursaal 6, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735/736394, cell. 349/4714774; info@atticosulmare.it, www.atticosulmare.it; coperti 60/70+60/70 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane ottobre-novembre; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo al vapore con crema di patate e gelato alla cipolla rossa; carpaccio di pesce spada con tartufo; tonno scottato in crosta di sesamo su zucchine stufate alla soia; rana pescatrice in potacchio della tradizione sambenedettese; paccheri "Verrigni" al battuto di ricciola e maggiorana; trancio di pescato del giorno al forno su fagiolini, pomodoro confit e zenzero; semifreddo al croccante con crema all'arancia, biscottino alle mandorle e gelée di Pasito.

I vini in tavola: Verdicchio (La Monacesca).

Commenti: Su proposta del Simposiarca Vittorio Ricci, gli Accademici hanno potuto godere di una piacevole cena a base di pesce, in una location nel cuore della "perla dell'Adriatico", Grottammare. Dalla terrazza dello storico locale, gradevole struttura in puro stile liberty, situata sulla riva del mare, è possibile ammirare un panorama a 360°: il mare a Est, le colline grottammarese a Ovest e il

lungomare a Nord e Sud. La degustazione ha conquistato l'approvazione dei numerosi Accademici, con le geniali intuizioni dello chef, Tommaso Melfi, che ha saputo fondere la caratteristica tradizione della cucina tipica marinara del territorio con ingredienti inusuali (tartufo, sesamo, cipolla rossa), come per gli antipasti e il primo. Ai gestori, Sara e Simone Marconi, va riconosciuto il merito di aver costantemente migliorato la qualità della cucina del locale.

FERMO 21 giugno 2015

Ristorante "Locanda Sant'Elisabetta" della famiglia Felsi, in cucina Giuseppina Illuminati. ●Via Contrada Camera 120, Fermo; ☎0734/53809; info@tenutasantaelisabetta.it, www.tenutasantaelisabetta.it; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a metà febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (aperto solo su prenotazione). ●Valutazione 7,74; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cantuccini salati di benvenuto e fantasia di fritti (olive all'ascolana, olive vegetariane, creme, fiori di zucca, besciamella, tagliatelle); insalata d'estate; involtino di melanzane; ravioli del solstizio alle verdure dell'orto con pomodoro fresco; reale di vitello con verdure marinate al timo; torta alle pesche della Valdaso con crema al latte crudo di Amandola.

I vini in tavola: Passerina spumantizzata; Passerina; Rosso Piceno (tutti Cantina Centanni).

Commenti: La Simposiarca Clarissa Marzioletti ha curato la visita ad un nuovo locale, nel giorno del solstizio d'estate: un antico casale di fine XVIII secolo, ristrutturato e immerso nel verde. In cucina, Giuseppina Illuminati, "cuoca per passione", che ha adottato una cucina di tradizione, impiegando materie prime in parte autoprodotte e in parte selezionate sul territorio, a filiera cortissima. Molto apprezzata l'insalata d'estate,





MARCHE segue



un insieme calibrato e sorprendente di insalate, erbe aromatiche e frutta di stagione, che ad ogni boccone sprigionava un gusto diverso. Gradita la selezione di fritti, tra cui spiccavano le tradizionali olive e creme, con una novità: la besciamella. Attenta la presentazione dei piatti.

MACERATA 25 luglio 2015

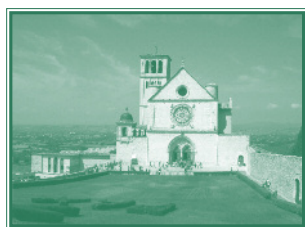
Ristorante "Due Cigni" di Rosaria e Sandro Morganti, in cucina Rosaria e Sandro Morganti. ●Località Montecosaro Scalo, Montecosaro (Macerata); ☎0733/865182, fax 0733/565371, cell. 333/7667077; info@duecigniristorante.com, www.duecigniristorante.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie periodo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di pesca Saturnia, roveglia e germogli, sorgo e lattughino, miglio e rucola, olio al prosciutto, gelatina di pesca e rosa canina; fiori di zucca farciti di scampi e Saturnia; sorbetto di pomodoro e pesca al Varnelli; polpo grigliato con laccatura di soia e Saturnia su crema di patate viola; fusilli integrali con scalogno cotto in sapa e tamari, fagiolini e Saturnia al timo limonato; tonno tatak, fegati di terra e di mare e Saturnia grigliata; seada ripiena di ricotta e Saturnia al Varnelli.

I vini in tavola: Incrocio Bruni Igt 2013 (Finocchi); Vigneto Fogliano Verdicchio di Matelica Doc 2011 (Bisci); Dorato bianco Passito Igt (Garolfi).

Commenti: L'obiettivo era quello di riuscire ad inserire la pesca Saturnia (da oltre 30 anni divenuta prodotto tipico di Montecosaro) nei piatti più

o meno tradizionali sia di carne sia di pesce. L'impegno è stato assolto dal ristorante con grande professionalità. I giudizi dei commensali non sono stati unanimi, ma il punteggio è risultato egualmente elevato. Rosaria Morganti, contitolare del ristorante e chef di provata esperienza, ha illustrato i piatti e gli abbinamenti spiegando anche il grande lavoro che c'è per realizzare certi manicaretti. Le qualità organolettiche della Saturnia sono state esaltate da Marco Eleuteri, che ha reso noti gli ambiziosi programmi dei produttori di Montecosaro tentando la strada delle marmellate, delle pesche sciropate e dei mercati esteri, dove la Saturnia è più competitiva rispetto alle pesche spagnole.



UMBRIA

FOLIGNO 18 luglio 2015

Ristorante "Ottavi Mare" di Vittorio Ottavi. ●Via Corso Amendola 8, Bevagna (Perugia); ☎0742/361880, cell. 389/1257543; ottavi_mare@mail.com; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo, sulla strada; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cartoccetto di calamaretto spillo fritto; tartare di gamberi rosa, polpo cotto nel suo brodo con purea di patate e spugne

di olive taggiasche e crema di capperi; insalatina di seppie e gamberi; paccheri di Gragnano con aragostina e pomodorini datterini; cartoccio di pesce con coda di rospo, mazzancolle, calamaro e frutti di mare; sorbetto ghiacciato al lime; bavarese all'arancia; tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Brut (Monsupello); Müller Thurgau (Terlano); Grechetto (Adanti).

Commenti: Pesce nel cuore della verde Umbria? Fin dalla convocazione, la riunione conviviale, pensata dalla Simposiaria Paola Renzini, ha suscitato pareri discordanti fra i custodi della tradizione e i curiosi di nuove esperienze gastronomiche. Una piacevole scoperta questo ristorante, in cui il giovane Ottavi ha riproposto la cucina di pesce di mare, già avviata dalla famiglia, con rivisitazioni e interpretazioni personali innovative. Un plauso alla materia prima, il pesce, che proviene dal mercato pugliese. Fragante e stuzzicante il cartoccio di moscardini fritti offerto per strada; molto apprezzati gli antipasti con menzione speciale per la stupenda tartare; semplice e un po' troppo discordante con il trend di innovazione il paccheri con l'aragostina che scivola via, precedendo un cartoccio di pesce che ha suscitato le discussioni più accese: ottima materia prima, ma cottura inadeguata, forse un tentativo non troppo riuscito di affidare solo alla qualità del pesce la riuscita del piatto. Ottimi i vini. Buon rapporto qualità-prezzo.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 5 luglio 2015

Ristorante "Il Casalone" di Cristiana e Maria Teresa Tocci. ●Località San Patriziano, Badia Tedalda (Arezzo); ☎339/3731825; info@hotelsantostefanoarezzo.it; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo 30 €.

Le vivande servite: antipasto di tartine con vitalbe; "trombette dei morti"; fagottini gialli liburno e pesce verde; risotto al ribes; cannelloni di erbe selvatiche al tartufo nero; intermezzo di minestrina di bardana; arista di maialino al timo con legumi e pomodori gratinati; nettare dello "gnomo"; pan di lamponi e spinello di Casa Tocci.

I vini in tavola: Bianco Vergine della Val di Chiana; Rosso di Montepulciano.

Commenti: Questa riunione conviviale ha raggiunto la votazione più alta che la Delegazione abbia dato e con apprezzamenti massimi espressi dagli Accademici e dagli ospiti nel corso e alla fine del pranzo. Eccezionale il connubio tra cucina rurale della Badia Tedalda e la cucina tradizionale del territorio valtiberino: così per il risotto al ribes, servito "al ramaio", per i perfetti cannelloni alle erbe conditi di tartufi neri, così per il maialino al timo e i contorni. Ancora eccezionale il dolce di riso, nettare dello "gnomo" con pan di lamponi, accompagnato dal suggestivo, di nome e di fatto, spinello di Casa Tocci. Giusti i vini, il servizio, l'accoglienza. Onore alla brigata di cucina e a quella di tavola.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE) 6 giugno 2015

Ristorante "SettimoCielo" di Lucia Buonasorte. ●Via Montecassino 139, Casinò (Frosinone); ☎345/9901840; coperti 140. ●Parcheggio custodito; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo 45 €.

Le vivande servite: fagioli cannellini di Atina all'olio con pancetta croccante, rotolini di sfoglia con ricotta di Picinisco e verdure, mousse e involtini di "cornetti di Pontecorvo"; ricottina di pecora di Picinisco e formaggio di pecora con crostino di pane al miele, frittatina di cipolla, pizzetta frita; lasagnetta bianca con asparagi e salsiccia; bottoncini di pasta fresca al cinghiale con vellutata di pomodoro e fonduta di parmigiano; rollatina di coniglio porchettato; tortino di patate con olive di Gaeta e pinoli, insalatina biologica; tiramisù inverso; cannolo scomposto.

I vini in tavola: Prosecco di Falanghina (azienda vinicola Solopaca); Cabernet di Atina "Ferrato" (La Ferriera); Intenso, Moscato dolce (azienda vinicola Solopaca).

Commenti: La Delegazione è tornata, dopo alcuni anni, in questo ristorante posto alle falde dell'Abbazia di



Montecassino. La gestione è cambiata come l'ambiente e la cucina. Un improvviso acquazzone ha impedito, purtroppo, di servire gli aperitivi, come previsto, all'aperto. Peccato: all'interno non era la stessa cosa; comunque erano molto buoni e belli da vedere. La colazione è proseguita con un antipasto preparato con prodotti locali, "fedeli alle consegne" dei principi dell'Accademia. Dei primi, la lasagnetta bianca con asparagi è piaciuta di più. Purtroppo il coniglio porchettato era un po' troppo cotto. Buoni i dolci e originali nella presentazione. Molto gentile e disponibile nel consigliare, la signora Lucia, proprietaria del locale. Bravo il giovane chef Elia Perelli. Un consiglio: servire le portate in quantità ridotta. Se non si riesce a mangiare tutto, si può dare l'impressione che le pietanze non siano piaciute.

CIVITAVECCHIA 26 giugno 2015

Ristorante "Coco's" di Daniela Aldinucci. ●Via Porto Clementino 34, Tarquinia (Viterbo); ☎338/6064127; coperti 130. ●Parcheggio incustodito, comodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: salmone fresco marinato; cocktail di gamberetti; insalata di calamari, seppie, polpi e cozze; alici marinate; sauté di cozze e vongole; tonnellari allo scoglio; risotto alla marinara; ombrina al forno; patate arrosto con finocchietto selvatico; insalata mista; zuppa inglese.

I vini in tavola: Chardonnay Igp 2014 (Cantina S. Isidoro, Tarquinia); Sauvignon Igp 2014 (Lotti, Tuscia); Prosecco di Valdobbiadene Docg (Cantina Villa Sandi, Crocetta del Montello).

Commenti: La riunione conviviale di chiusura dell'anno accademico è stata organizzata dal Simposiarca e Accademico Rino De Fazzi, il quale ha proposto un ristorante fino ad ora mai visitato. La sala nella quale si è svolta la riunione conviviale è molta ampia e per questo motivo dispersiva e rumorosa per il gran numero di clienti, non consentendo eventuali interventi e saluti al suono della campana. Per quanto riguarda la cucina, le votazioni sono state molto positive per i tonnellari allo scoglio e l'ombrina arrosto; meno apprezzato il riso alla pescatora, probabilmente per il tipo di riso utilizzato, che non ha assorbito il giusto aroma del condimento. Buono il servizio, ma molto

lento. Discreto il dessert, ma non da essere definito zuppa inglese in quanto quella vera ha una composizione ben diversa.

ROMA APPIA ROMA CASTELLI 28 giugno 2015

Ristorante "La Gardenia" di Paolo Ferrini e figli. ●Viale Bruno Buozzi 4, Castel Gandolfo (Roma); ☎06/9360001, fax 06/93898509; info@ristorantela-gardenia.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: carpaccio di melone e prosciutto di Parma; gnocchi con gallinella di mare e pistacchi di Bronte; tagliatelle speck e zucchine con pancetta croccante; medaglione ai funghi porcini; patate al forno; insalata mista; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Satrico; Shiraz (entrambi Casale del Giglio).

Commenti: Nell'elegante e accogliente ristorante, si è svolta la riunione conviviale, alla quale hanno partecipato anche alcuni Accademici delle Delegazioni di Roma, Roma Aurelia e Roma Nomentana, sotto l'attenta organizzazione della Simposiarca Barbara D'Egidio, Accademica di Roma Appia, che ha realizzato, con il proprietario Paolo Ferrini, un menu che ha riscosso il pieno plauso. L'aperitivo a base di fritti vegetali è stato servito su una terrazza con magnifica vista sul lago di Castel Gandolfo. Eccellente l'abbinamento tra la gallinella di mare e i pistacchi di Bronte sgranellati sopra. Nell'altro primo piatto, alla morbidezza della tagliatella e della zuccina si contrapponeva la croccantezza della pancetta. Semplicemente magnifico il medaglione di manzo. Deliziose le patate al forno servite in spiedino. Sublime il semifreddo. Buoni i vini e il loro incontrarsi al cibo.

ROMA EUR 16 luglio 2015

Ristorante "Lega Navale Italiana" di Fabrizio Moscara. ●Lungomare Caio Duilio 36, Lido di Ostia (Roma); ☎339/8561998; fabrizio.moscara@gmail.com, www.leganavaleostia.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 7 al 31 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 45 €.

Le vivande servite: linguine con burro di Normandia e alici affumicate in casa; paccheri con ragù di tonno e pecorino di Pienza; trancio di ricciola in crosta di semi di papavero e gazzpacho; insalatina mista e verdure grigliate; terrina al cioccolato fondente con crema inglese allo zafferano.

I vini in tavola: "Oppidum" Moscato di Terracina secco Doc (Cantina Sant'Andrea, Borgo Vodice).

Commenti: Riunione conviviale con una discreta partecipazione di Accademici e soprattutto di ospiti, sulla bella terrazza prospiciente il mare di uno degli stabilimenti balneari più antichi di Ostia, che ha da poco accolto un giovane chef, Simone Curti, tra i più talentuosi del litorale. Particolarmente creativa la sua cucina, che gioca su un delicato equilibrio di sapori e sulla costante ricerca dell'accostamento agrodolce, a smorzare il gusto deciso del pesce. Con questa chiave di lettura sono stati interpretati, con risultati eccellenti, le linguine e i paccheri. Superbo il trancio di ricciola (pescata la sera precedente), apprezzato per la morbidezza e la delicatezza delle carni che ha sostituito, su proposta del Delegato Simposiarca, il tonno previsto nella ricetta originale. Graditissima e particolare, la terrina al cioccolato fondente. Migliorabile il servizio, nonostante l'impegno e la disponibilità profusi da Fabrizio Moscara, da Ilaria e da tutto il personale di sala, ai quali è andato un sentito ringraziamento.



ABRUZZO

ATRI 10 luglio 2015

Ristorante "Villa Sofia" di Gabriele Feliciani. ●Via Makarska 50, Roseto degli Abruzzi (Teramo); ☎085/8933320, cell. 331/4331042; ristorantevillasofia@gmail.com; coperti 50+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: capesante gratinate con polvere di prosciutto su letto di indivia belga caramellata all'aran-

cia; cocomero ghiacciato con alicette e cannella; arancino di riso e triglia; polipetto al nero di seppia su crema di peperoni arrostiti; tagliatelle con seppie su letto di piselli con tocchetti di cantuccini e limone; trancio di rombo in crosta su crema di patate con sottili fette di tartufo bianco di stagione; ragù di pesche con mousse di cioccolato bianco e schiuma di mandorle.

I vini in tavola: Trebbiano e Cerasuolo (Cantina Contucci, Ponno).

Commenti: Simposiarca: Fabrizio Di Martino. La grande passione e la cultura dello chef sono state la base delle pietanze. Molto apprezzati tutti gli antipasti, in particolare l'arancino, croccante e morbido, magistralmente dosato di riso e triglia. Innovativo è stato il cocomero ghiacciato con l'alice, che ha riscosso l'apprezzamento di tutti. Originale e sapientemente rivisitato il piatto di tagliatelle. Ottimo il trancio di rombo in crosta, dal sapore delicato e piacevolmente gustoso. Il dessert è stato la conclusione ideale di un convivio eccezionale. Straordinaria la combinazione dei sapori di cioccolato bianco con schiuma di mandorle. Creatività, originalità, passione e talento in ogni pietanza proposta hanno creato emozioni che rimarranno nei ricordi degli Accademici. La serata è terminata con un lungo applauso e lodi per lo chef. È un locale da tenere presente.

AVEZZANO 5 luglio 2015

Ristorante "Santa Lucia de lo Zodiaco", di Katia Valletta e Mario Bizzarri. ●S.P. 24, Massa d'Albe (L'Aquila); ☎0863/510363, cell. 366/6860314, 366/6860317; coperti 100-120. ●Parcheggio custodito; ferie primi 10 giorni di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 25 €.

Le vivande servite: verdure in pastella, mini cornetti salati, bocconcini di ricotta piccante al forno, tortine rustiche; pasta e fagioli; ravioli al pomodoro e basilico; risotto agli asparagi; agnello imporchettato; patate al forno, verza stufata e spinaci ripassati; dolce sorpresa della casa; trionfo di frutta con melone e anguria.

I vini in tavola: Prosecco brut (Casanova); Pecorino Colline Pescaresi e Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (Cantina Sociale del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale vivace e coinvolgente, dopo un'interes-



ABRUZZO segue

sante passeggiata archeologica nel vicino sito di Alba Fucens. Cucina tradizionale e semplice, ben rappresentata dalla cuoca e titolare Katia Valletta, in un ambiente accogliente e familiare. A sorpresa e al momento giusto, il Delegato ha invitato il soprano Ilenia Lucci che ha interpretato brani famosi intrattenendo, tra una vivanda e l'altra, gli attenti commensali. In chiusura, lo stesso Delegato Franco Santellocco Gargano ha dissertato sull'importanza dell'archeologia... attraverso i pensieri di una giovanissima nobildonna francese del Settecento. Il tempo è trascorso in allegria e si è trovato spazio anche per la poesia.

CHIETI 12 luglio 2015

Ristorante "Lo Scoiattolo" di Mariella Gagliardi. ●Via Colle dell'Ara 3, Chieti Scalo (Chieti); ☎0871/560773, fax 0871/571719; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: fior di zucca e zucchine pastellate; pallotte caçe e ove; raviolone con burrata di Capracotta e ortaggi di campo; parmigiana di melanzane; tortino di patate con zucchine e mozzarella; pizza doce abruzzese.

I vini in tavola: Franciacorta brut Cuvée Prestige Docg 2014 (Ca' del Bosco, Erbusco); Unico, Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2014; Unico, Passerina Terre di Chieti Igt 2014 (entrambi Tenuta Ulisse, Crecchio).

Commenti: Eccellente l'esito della riunione conviviale, perfetta e cordiale, in un crescendo di sapori, profumi e colori, organizzata dal Simposiarca Paolo Cacciagrande sul tema "Le erbe di... Campus". Felice l'attesa nel verde parco del Campus dell'Università "G. D'Annunzio" collegato al ristorante. A tavola, all'interno del locale, si sono gustati i piatti tipici secondo le ricette della signora Mariella, non prima di aver ascoltato il Delegato che ha anche illustrato la composizione della "nuova" Consulta e, nelle linee essenziali, il programma per il 2015. Molto apprezzato il menu, commentato da tutti, come di rito, a fine serata. La cena è stata ispirata e si è caratterizzata quale itinerario estivo tra le erbe, come quelle che compongono il liquore Corfinio, tema della relazione iniziale del Consultore Gerardo Di Cola. Proprio il Corfinio (Barattucci,

Chieti), antico simbolo di Chieti fin dal 1858, è stato il celebrato protagonista del brindisi finale.

CHIETI 12 agosto 2015

Agriturismo "Campoletizia" di Nicola e Livia Piattelli. ●Contrada Elcine 71, Miglianico (Chieti); ☎0871/951225, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 25 €.

Le vivande servite: frittatina di peperoni e pane, quiche con pecorino erborinato e pere, cannolo di ricotta speziata; panzanella con ricotta stagionata; timballino di crespelle con ragù di manzo; insalata tricolore (rucola, cocomero, pere, noci, aceto balsamico); spalla di maiale al forno con cotenna e patate; La Bolla 2015; cocomero, melone, uva e pesche al Montepulciano. "Cordiale dell'Elcine".

I vini in tavola: Pecorino, Cerasuolo e Merlot (tutti dell'azienda).

Commenti: Due i momenti gastronomici della riunione conviviale degli "sfigati di Ferragosto", organizzata anche quest'anno dalla Delegazione guidata da Mimmo D'Alessio. Dopo la consueta vista e "ribollatura" a San Pantaleone, Patrono di Miglianico, sul belvedere del santuario c'è stato "lu sdiune" (interruzione del digiuno) con un'eccellente quiche al pecorino e pere e deliziosi panini farciti di frittata, innaffiati di vino e gazzosa, birra e gazzosa e acqua con fetta di limone, nel segno della tradizione dalle vecchie sagre paesane. Poco dopo, Accademici e ospiti hanno preso posto attorno al tavolo imbandito sotto il boschetto dell'agriturismo. Una divertente relazione su "Non è vero ma ci credo", svolta dall'Accademico Gianni Di Giacomo, ha avviato una riunione conviviale ricca di sapori genuini e di sapienza, culminata nel menu predisposto dal Simposiarca Maurizio Adezio. Molto apprezzata è stata La Bolla 2015, elaborata dal pasticciere miglianico Federico Anzellotti.

PESCARA ATERNUM 18 luglio 2015

Ristorante "Font'Artana" di ATC sas di C. D'Angelo & C, in cucina Antonio Di Giovacchino e Cristina D'Angelo. ●Piazza Duca degli Abruzzi 8, Picciano (Pescara); ☎085/8285451, cell. 338/2848058; fontartana@gmail.com, www.fontartana.it; coperti 50+50 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; giorno di chiusura martedì, e sempre a pranzo (tranne festività). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: in piazza: "lu sdiune" (rimpizz, salumi, formaggi, pizzelle e dolci di ammoniaca); nei locali del ristorante: pizza di mais con peperoni arrostiti; cestino di fagiolini e bietola; bucatini alla maniera tradizionale della tresca; "paparone" al forno; patate al coppo; insalata mista di pomodori e verdure dell'orto; lattarolo.

I vini in tavola: Contesa Passerina, Spumante brut; Contesa Cerasuolo, Cerasuolo d'Abruzzo Doc; Contesa Montepulciano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo Doc (tutti di Contesa, Colecorvino); Vino cotto (Produzione Font'Artana).

Commenti: Appuntamento nella caratteristica piazzetta della frazione di Piccianello dove, con una nutrita partecipazione della cittadinanza, è stata rievocata la "tresca" (trebbiatura). Moderati dal Delegato Mimmo Russi, sono intervenuti il Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, l'Assessore Regionale al Turismo e Tradizioni dottor Donato Di Matteo, il Sindaco di Picciano dottor Enzo Cattani, il dottor Roberto di Muzio, cultore di tradizioni locali, nonché gli Accademici e Simposiarchi Leonardo Seghetti e Giuseppe Di Giovacchino. A tutti è stato offerto "lu sdiune", tipico spuntino di metà mattinata. A seguire, nell'aula del ristorante, lo chef Di Giovacchino e la sua brigata hanno proposto ai numerosi commensali i tradizionali piatti, tra i quali i bucatini alla trescata, conditi con le interiora del "paparone" (oca), poi servito cucinato nel forno a legna, e il lattarolo, dolce locale delle festività. Ineccepibili il servizio e l'abbinamento dei vini.

TERAMO 24 giugno 2015

Ristorante "Borgo Spoltino" di Gabriele Marrangoni e Mauro Angeloni. ●Strada Selva Alta, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8071021; info@borgospoltino.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie novembre o febbraio; giorno di chiusura lunedì, martedì, domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: frittelle di borragine, frittatine con cipollotto, fiori di zucca in pastella, tiella teramana; quadrucci e piselli; mezze fettuccine

alla papera muta "piccata" al coltello; galantina della tradizione con patate fritte della nonna; pizzadolce.

I vini in tavola: Pecorini Scuderie Ducali 2014 (Centorame); Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Doc 2013 (Strappelli); Montepulciano d'Abruzzo Doc Peladi 2014 (La Quercia); Moscato Rosa Anima (Palusci).

Commenti: Ispirata alle vecchie tradizioni contadine locali, con piatti utilizzati nel corso dei lavori agricoli di inizio estate, la riunione conviviale è stata curata da Gabriele Di Teodoro, rigoroso cultore delle tradizioni gastronomiche teramane. Dopo la tiella, classico piatto a base di verdure stagionali, servita come antipasto, i quadrucci e piselli, minestra brodosa semplice e delicata e le tagliatelle con ragù di papera muta: piatti semplici che oggi stanno, chissà perché, scomparendo dalle tavole e che in passato venivano spesso serviti, per esempio, nel corso della mietitura. La galantina, tagliata a fette spesse e accompagnata alle golose patate fritte, rigorosamente nostrane a fette irregolari, ricorda gli antichi sapori dell'infanzia. Non poteva mancare la classica pizzadolce, inzuppata di Alchermes, che non stanca mai! Lo chef Gabriele Marrangoni, abile e creativo ma anche lui rigoroso quando si parla di tradizione, non delude mai!

TERAMO 16 luglio 2015

Ristorante "Bistrot 900" di Fabio Mangioni. ●Via G. Galilei 226, Giulianova Lido (Teramo); ☎085/8007494; www.hotel900giulianova.it; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo 45 €.

Le vivande servite: riso soffiato, scorfano e limone candito, pomodoro verde, finocchietto selvatico e stracciatella; paccheri di kamut, gambero rosso di Mazara del Vallo, bufala, salsa al curry e cocco; uovo, crumble alle acciughe, spuma di robiola e asparagi; finocchi, baccalà islandese, salsa di agrumi e yuzu; filetto di maiale, pistacchi, liquirizia e cipolle al latte; dolce mondo.

I vini in tavola: Brut 2014 (Valle Martello); Trebbiano Mattè 2014 (Chiusa Grande); Cerasuolo Doc 2014 (Barone Cornacchia); Passerina brut (Velenosi).

Commenti: "Emozioni sotto le stelle": questo il titolo della riunione



conviviale splendidamente organizzata dalla Simposiarca Laura Palandrani. Sotto gli eleganti gazebo, Accademici e ospiti hanno degustato un menu basato su una cucina "contemporanea", come l'ha definita lo chef Enzo Di Pasquale. Con un servizio impeccabile (finalmente!), un crescendo e un contrasto di sapori, morbido/croccante, caldo/freddo, dolce/salato, e un coinvolgimento di tutti i sensi, gli Accademici hanno degustato piatti ben orchestrati e calibrati: dagli ottimi paccheri al delicatissimo e morbido baccalà, per finire con lo splendido filetto di maiale. Ottimi gli abbinamenti con i vini di vitigni locali. Passare dalla tradizione all'innovazione ogni tanto non guasta! Memorabile serata, grazie a Laura e, soprattutto, a tutta la professionale brigata di cucina di questo locale che merita una segnalazione speciale.



MOLISE

CAMPOBASSO
21 giugno 2015

Ristorante "Il laghetto" di Michelina Tedesco. ●Via Filangieri 2, Santa Maria del Molise (Isernia); ☎0865/817437. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 ottobre; giorno di chiusura sempre la sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo 20/30 €.

Le vivande servite: zuppa di farro con legumi, melanzane, zucchine e funghi ripieni; sformatino di verdure e patate, rape rosse all'agro, frittatine miste; involtini di fagiolini e melanzane, frittini di foglie di salvia e borragine; garganelli con zucchine, fagiolini, patate e pesto; ravioli di maggiorana con pomodoro e basilico; millefoglie di vitello con salsa al limone; crema di patate al dragoncello e lime; cacio-cavallo, pecorino, ricotte e stracciatella con salse di frutta; tiramisù al limone. Liqueuri di erbe varie e di caramelle Rossana preparati in casa.

I vini in tavola: Pecorino e Montepulciano (entrambi Cantina San Michele, Vasto).

Commenti: La riunione conviviale di inizio estate, organizzata dal Sim-

posiarca Arturo Messere, si è svolta in un clima gioioso e sereno. L'incontro conviviale, con tanti deliziosi antipasti espressione dell'estate, è stato preceduto da una dotta relazione, tenuta dal Simposiarca, con notizie storiche sul territorio, sui prodotti tipici e cucina locale. I due primi, entrambi preparati con cura e con paste fatte a mano, sono stati molto graditi. Fresca per il gusto di limone e molto tenera, la carne di vitello affettata sottilmente e servita in maniera raffinata. Profumata e morbida la crema di patate. Gradevole il dolce a base di pavesini, crema al limone preparata senza uova e alleggerita con mascarpone. I liquori dolci a base di erbe sono tutti preparati in casa dalla signora Mimi, titolare del ristorante e anche cuoca per passione, capace e accorta. Ha stupito e affascinato un interessante liquorino a base di caramelle Rossana.

TERMOLI
17 luglio 2015

Ristorante "Arnaldo" di Arnaldo Sarchione. ●Porto turistico Marina Sveva - loc. Costa Verde, Montenero di Bisaccia (Campobasso) ☎333/3134775; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo 50 €.

Le vivande servite: ostriche al ghiaccio e fritturina di alici; carrellata di antipasti di mare caldi e freddi; ravioli di zucca al sugo di scampi; spigola dell'Adriatico al forno con patate; frittura di paranza; macedonia con gelato; torta alla frutta e moscato.

I vini in tavola: Prosecco Doc superiore millesimato (Jonatan); Falanghina "Aere" Terre degli Osci; Rosato "Aere" Terre degli Osci (entrambi Cantina San Zenone); Moscato del Molise, (Jonatan).

Commenti: Piacevole incontro conviviale molto partecipato, ben organizzato dal Vice Delegato Teresio Di Pietro, nella nuovissima struttura piena di luce e dall'arredo minimal, sita a ridosso dell'arenile limitrofo al porticciolo turistico. Durante la serata, sono stati consegnati dal Delegato la tessera e il distintivo ai due nuovi Accademici Domenico Porfido e Roberto Marinucci. Particolarmente interessante e gradita la presentazione, in anteprima per gli Accademici, da parte dell'autore Antonio D'Ambrosio, scrittore e giornalista termolese, del suo nuovo libro: *Termoli, la*

felicità legata ad uno scoglio - storia dell'alimentazione, il pesce. Purtroppo, dal punto di vista gastronomico, sono state in parte deluse le aspettative: solo la spigola al forno merita giusta menzione, sia per la sua freschezza e sapidità sia per la perfetta cottura, particolarmente difficile per esemplari di grossa pezzatura quali quelli proposti.



CAMPANIA

AVELLINO
4 luglio 2015

Ristorante "Casa Sebastiano". ●Via San Marco 11, Volturara Irpina (Avellino); ☎0825/984823, cell. 348/1305911, 348/1305910; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto crudo, ricotta, nodino di fior di latte, pizzetta marinara, pizzetta con fagioli, melanzane alla brace; tegamino di purè di patate con funghi e provola; fiori di zucca fritti; parmigiana di zucchine; ravioli al pomodoro; paccheri con fave e pancetta; tagliata di manzo alla brace; patate al forno; insalata mista; fette di ananas e di anguria; tiramisù; torta alle mandorle.

I vini in tavola: Aglianico Doc (Casa vinicola Montis Marani, Montemaro); Grecale Florio spa Marsala (Trapani).

Commenti: Gli Accademici hanno sfidato le ore più calde della giornata per raggiungere questo agriturismo che è stato all'altezza della sua ottima reputazione. Gli innumerevoli e appetitosi antipasti sono stati serviti, con grande tempestività, dallo stesso Sebastiano insieme a un'efficiente addetta al servizio di sala. Sono seguiti due assaggi di primi e un succulento piatto di carne. La frutta e il dolce, insieme ai liquori assortiti (mele annurche, nocino e limoncello), hanno concluso degnamente il

pranzo. La valutazione ha dato risultati lusinghieri. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

NAPOLI-CAPRI
26 luglio 2015

Ristorante "Camerelle" di Vincenzo Nicastro. ●Via Le Camerelle 81/a, Capri (Napoli); ☎081/8378677; ristorante@camerelle.it, www.camerelle.it; coperti 70. ●Ferie da novembre ad aprile. ●Valutazione 8,75; prezzo 80 €.

Le vivande servite: baccalà fritto, polpo grigliato, insalata di seppie, calamari e crostacei fritti; paccheri astice e patate; tagliata di tonno al sesamo e aceto balsamico; carpaccio di ananas con gelato; tagliata di frutta fresca.

I vini in tavola: Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo (Cantine Talamonti).

Commenti: Anche quest'anno la sessione estiva della Delegazione si è dedicata alla scoperta e alla valorizzazione delle nuove realtà gastronomiche dell'Isola Azzurra. La scelta è felicemente caduta su questo ristorante che si affaccia sulla strada più elegante. Il locale, grazie alla nuova gestione in cui si coglie la passione di Vincenzo Nicastro, si presenta splendidamente arredato con colori raffinati, anche nella presentazione delle tavole. Lo chef Raffaele Amitrano ha curato un menu eccellente. Servizio impeccabile sotto la guida attenta del maître Riccardo d'Esposito. Grande cordialità e gentilezza di una volta.

PENISOLA SORRENTINA
27 giugno 2015

Ristorante "La Brace" di Giovanni Irace. ●Via G. Capriglione 146, Praiano (Salerno); ☎089/874226, info@la-bracepraiano.com; coperti 75. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì (da novembre a marzo). ●Valutazione 7,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: spaghetti alle vongole; spaghetti con le alici; spaghetti Praiano; spaghetti al pesto di Praiano; pasta e fagioli; pasta e ceci; pasta e patate; penne con zucchine; ziti lardati; crostata di fichi; crostata di ricotta; crostata di pere e ricotta; crostata di amarene; crostata di mele; soffiata di pastiera; pastiera salernitana; dolce alle mandorle; dolce al limone.



CAMPANIA segue

I vini in tavola: Falanghina (Cantina Taburno); Lacryma rosato (Mastroberardino).

Commenti: Nel cuore della Costiera Amalfitana, il Simposiarca neo Accademico Alberto Pontecorvo ha organizzato una piacevole riunione conviviale in un ristorante dalla cui veranda è possibile ammirare un incantevole scenario che si estende da Positano fino a Capri e ai suoi faraglioni. I numerosi assaggi di primi piatti, che hanno composto il ricco menu, nella votazione hanno ottenuto un ottimo giudizio: particolarmente gustosi gli spaghetti al pesto praiense e la pasta e fagioli. *Dulcis in fundo*, un ricco buffet di crostate e torte della tradizione campana, preparate egregiamente dalla pasticciera francese Martine, moglie del patron. Al termine, è avvenuto il passaggio della campana tra il Delegato uscente Sergio Corbino e il neo Delegato Giuseppe De Simone, i cui discorsi sono stati interrotti da frequenti applausi. La rituale consegna del piatto in silver al patron, a Martine e alle brigate di cucina e di sala, ha concluso la riuscitissima riunione.

PENISOLA SORRENTINA 25 luglio 2015

Ristorante "Hotel Alpha" della famiglia d'Esposito, in cucina Antonio Savarese. ●Viale dei Pini 15, Sant'Agnello (Napoli); ☎081/8782033, fax 081/8785612; info@hotelalpha.it, www.hotelalpha.it; coperti 140+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° novembre al 31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: passatina di fave secche con gamberetti di Crapolla all'olio e rosmarino; tagliolini fatti in casa con astice rosso del Mediterraneo e pomodorini del piennolo; risotto mantecato con fiori di zuccine, noci e provolone del monaco Dop; insalata di arance sorrentine e finocchi; millefoglie scomposto con cioccolato e amarene selvatiche.

I vini in tavola: Spumante Degagè extra dry (Santa Margherita); Lacrima Christi del Vesuvio Doc (De Angelis).

Commenti: L'esordio del neo Delegato, Giuseppe De Simone, è avvenuto in occasione di una piacevole riunione conviviale, svoltasi in terrazza. L'hotel è gestito da oltre 40 anni dalla famiglia d'Esposito. A fare gli onori di casa la signora Pia d'Esposito.

Una buona cucina, eseguita con prodotti freschi e ben preparati; tra i piatti da segnalare, i tagliolini all'astice e il risotto con fiori di zuccine e provolone del monaco Dop. Nel corso della serata, il Delegato onorario Sergio Corbino ha fatto omaggio del suo libro *Le avventure di un cuoco galante - 55 ricette per conquistare la donna amata* (XXII premio "Orio Vergani" ex aequo). Nell'occasione, è stata presentata la neo Accademia Alessandra Cariello. Al termine della serata, sono stati premiati, con il piatto dell'Accademia, la giovane brigata di cucina e lo chef Antonio Savarese.



PUGLIA

BARI 24 giugno 2015

Ristorante "Santa Lucia" di Bruno Caldarulo, in cucina Bruno Caldarulo. ●Lungomare Starita 9/A, Bari; ☎080/5344860, anche fax, cell. 338/4651659; santaluciaristorante@libero.it, www.ristorantesantalucia.com; coperti 140. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salmone marinato; seppia farcita con mousse di ricotta su colatura al pomodoro verde; gambero in crosta di fili di patate; tentacolo di polpo in crosta di semolino su purea di fava bianca e patata; spaghetti alla chitarra con gamberi rossi e pistacchio; orecchiette con funghi porcini e stracciatella; filetto di rombo al forno con patate, olive e carciofi; cassata siciliana; babà irrorati all'arancia.

I vini in tavola: Fiano di Puglia (Vila Schinosa); Negroamaro (Tenuta Piutri).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata per una riunione conviviale in questo storico ristorante cittadino, con alle spalle oltre sei decenni di attività. La lunga militanza nel settore si traduce in una garanzia di consolidata

professionalità, che si coglie nel servizio perfettamente sincronizzato, nonché in una cucina che, sulle solide basi della tradizione, opera piacevoli ed equilibrate aperture innovative. Come nel caso dei gustosi spaghetti alla chitarra con gamberi rossi e pistacchi e delle orecchiette con funghi porcini e stracciatella, fino al classico filetto di rombo con patate, olive e carciofi. Magnifica posizione sul mare, con ampia terrazza panoramica, forse un po' troppo affollata e rumorosa.

FOGGIA 12 giugno 2015

Ristorante "Il Maestro (Nando)", in cucina Nando. ●Via Torelli 34, Foggia; ☎335/1264252; coperti 50/60. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misto pesce; paccheri allo scoglio; pesce al forno con contorno di patate e/o funghi; mozzarella; frutta; dolci locali.

I vini in tavola: Bianco Falanghina; rosso della Daunia; Primitivo di Manduria.

Commenti: Ristorante ubicato in una zona centralissima. La sua denominazione rispecchia il valore del cuoco-titolare che ha servito, come di consueto, pietanze di prima scelta e pesce fresco. Vini e bevande di altrettanta buona qualità.

FOGGIA-LUCERA 30 giugno 2015

Ristorante "Da Amedeo e Roberto" di Amedeo De Mico. ●Viale degli Artigiani 14, Foggia; ☎360/577233; coperti 65. ●Parcheggio non custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: assaggi di pesce crudo (ostriche, noci, taratuffi, scampi, cozze pelose) e cotto (cozze e fagioli, cozze marinate, tortino di cozze, alici marinate, scampi al vapore, polpo arrosto); spaghetti alle vongole veraci; frittura mista di calamari, totani, gamberi; millefoglie crema e cioccolato; frutta di stagione.

I vini in tavola: Falanghina Teanum (San Paolo di Civitate).

Commenti: Una riunione conviviale molto piacevole, che ha visto la partecipazione di quasi tutta la Delegazione con diverse consorti e che ha

chiuso la prima parte dell'anno con l'entrata anche di un nuovo Accademico. Simposiarca è stato lo stesso Delegato Luigi Altobella che, dopo le comunicazioni di rito, ha dissertato sul menu con dovizia di particolari. Al termine della cena, è stato invitato il titolare e chef per ricevere i complimenti per l'ottima cena e il guidoncino della Delegazione.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO 13 giugno 2015

Ristorante "Da Alfonso" di Gaetano Peluso, in cucina Gaetano Peluso. ●Contrada Hangar Policastro, Bussentino-Santa Marina (Salerno); ☎0974/600107, anche fax; ristorantedaalfonso@gmail.com, www.ristorantedaalfonso.com; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie dal 12 gennaio al 12 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,45; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto misto di mare; risotto con gamberoni lime e Martini dry; scialatielli saltati ai frutti di mare; mosaico di pesce alla moda dello chef (gamberone in crosta di sesamo, tonno rosso alla griglia con cipolla di Tropea e aceto balsamico, trancio di pesce spada ai semi di papavero); insalata; patatine fritte tagliate a mano; frutta; dolci della casa.

I vini in tavola: Vignolella Fiano (Cantine Barone, Rutino); Aglianico Campania (Cantina Manimurce, Paternopoli).

Commenti: Un bel gruppo di Accademici ha trascorso una piacevole serata, organizzata in modo egregio dal Simposiarca Salvatore Russo. Questa volta Salvatore ha voluto stupire con un menu di pesce di alta fattura e qualità. Gli antipasti di mare, vari e ottimi, hanno spaziato dal cotto al crudo, con pesci freschissimi e crostacei vivi. Fra i primi, eccezionale il risotto ai gamberoni che, con il lime e il Martini dry, ha stupito e deliziato; nella norma gli scialatielli ma sempre da ricordare. Il mosaico di pesce dello chef non può descriversi,



bisogna solo provarlo per gustare i sapori e gli odori di una materia prima eccezionale, cotta e preparata con grande bravura e professionalità da Gaetano, chef e patron del locale.

POLLINO-POLICASTRO 25 giugno 2015

Ristorante "Za Mariuccia" di Francesca Mazzeo, in cucina Maria Avigliano. ●Via Grotte 2, Maratea Porto (Potenza); ☎0973/876163, cell. 335/1652382; info@zamariuccia.it, www.zamariuccia.it; coperti 35. ●Parcheggio scomodo; ferie da ottobre a febbraio; giorno di chiusura lunedì tranne agosto. ●Valutazione 8,52; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti con alici su zucchine, insalata tiepida di calamaretti neonati in agrodolce, bresaola di tonno, frittella di asparagi di mare, crostino di mousse di cipolla di Tropea, crostino di neonati, crudité di pesce al profumo di arancia; fagottino al limone in ragù bianco di vongole veraci; "pacchero estremo" ossia paccheri di Gragnano (pastificio Gentile) al ragù leggero di scorfano e pagliuzze di peperoni cruschi di Senise; degustazione di secondi con gran fritto di mare di paranza, pescatrice gratinata al forno con patate, polipetti affogati, sauté di vongole e cozze; frittatina di limone con purea di fragole.

I vini in tavola: Biancorte Fiano; Barigliott Aglianico del Vulture rosso novello; Moscato Vsp (tutti Cantina Vito Paternoster, Barile).

Commenti: Sulle terrazze, con un panorama stupendo, è stato molto gradito il menu proposto da Umberto Avigliano, gestore con la mamma Francesca di questo locale storico di Maratea, che ha ospitato la riunione conviviale di accoglienza degli ospiti del convegno "I sapori della grande Lucania". Quale modo migliore si poteva trovare se non presentare i piatti, tutti squisiti e magistralmente preparati da Maria, sorella di Umberto e vera artefice del successo di Za Mariuccia. Mariuccia era la nonna, fondatrice del locale e la nipote, che ne porta il nome, non demerita nel ricordo di coloro che l'hanno preceduta. Odori, colori e sapori per far ricordare la magnifica cena preparata

in un posto incantevole e servita in modo impeccabile.

POLLINO-POLICASTRO 26 giugno 2015

Ristorante "Locanda di Nettuno" della famiglia Martino, in cucina Andrea Martino. ●Via Citrosella 16, Marina di Maratea (Potenza); ☎0973/879126, fax 0973/879323; info@hotelmartino.net, www.hotelmartino.net; coperti 170. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 novembre fino a Pasqua; giorno di chiusura martedì (esclusi luglio e agosto). ●Valutazione 8,95; prezzo fijo a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: i marinati della casa; trilogia di baccalà; strascinati con crostacei e limone candito; bianco di pesce scottato e caponata di verdure; ananas marinato; dessert.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore extra dry (Cantina Agostinetto, Valdobbiadene); Re Manfredi bianco (Cantina Terra degli Svevi, Venosa); La Postilla 100% Moscato di Basilicata spumante (Cantine del Notaio, Rionero in Vulture).

Commenti: Magnifica location, con grande partecipazione di Accademici della Delegazione e di ospiti provenienti da ogni parte d'Italia per il convegno "I sapori della grande Lucania". Una riunione conviviale d'eccezione, da non dimenticare, per i cibi preparati dallo chef e serviti con perizia in sala da una brigata all'altezza di ogni grande occasione. La famiglia Martino, che gestisce anche l'omonimo albergo, sta portando il suo ristorante al vertice della ristorazione del golfo di Policastro e per questo va reso merito ad Andrea in cucina e ad Antonio in sala. Avanti così e ad majora.

POTENZA 19 giugno 2015

Ristorante "Osteria al Borgo" della famiglia Rosa, in cucina Rocco Rosa. ●Borgo Coviello, Avigliano (Potenza); ☎0971/81845, cell. 346/6915640; info@osteriaalborgo.com, www.osteriaalborgo.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 € a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: Monte Carmine (tortino di baccalà e verdure con fonduta di pecorino e scaglie di crusco); acqua sale: pane, pezzente, uovo e crusco; raviolo di baccalà con crema

di cipollotto e crusco; cavatello con farina di grano arso, colatura di alici, asparagi e pane aromatizzato; rotolo di pollo ruspante con salsa verde e funghi cardoncelli; guancia di vitella podolica su crema di fave e verdure saltate; bavarese al Prosecco con crumble di mandorle e coulis di fragole; piccola pasticceria aviglianese.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc 2011; Malvasia Igt 2013 (entrambi de Il Borgo).

Commenti: Durante la riunione conviviale, organizzata per festeggiare i 25 anni di appartenenza all'Accademia del socio Francesco Solimena, il giovane chef Rocco Rosa ha proposto una serie di piatti molto interessanti, a cominciare dal "Monte Carmine": omaggio al monte prospiciente il paese; un'acqua sale un po' trasgressiva rispetto alla tradizione ma davvero molto gustosa; i raviolini di baccalà con crema di cipollotto: vera delizia alla vista e al palato. Equilibrati i secondi: il rotolo di petto di pollo ruspante, delicato e morbido, e la guancia di vitella podolica cotta a basse temperature, entrambi molto ben preparati. Apprezzati dai numerosi Accademici, provenienti anche dalla Delegazione del Vulture, sia il dessert sia la pasticceria aviglianese. Un servizio in linea con lo stile della cucina accrescerebbe il valore del locale da poco inaugurato.

VULTURE 29 luglio 2015

Ristorante "Al Boschetto" di Nicola Belluscio. ●Via Attilio Cerrubia snc, Barile (Potenza); ☎320/0737061; belluscionicola@hotmail.com; coperti 45+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo, incustodito; ferie prima decade di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 18 €.

Le vivande servite: scialatelli (pasta lunga a forma di spirale) con cannolicchi; orecchiette allungate condite con peperoni cruschi e mollica di pane; tagliata di carne alla brace; tiramisù; panna cotta; frutta di stagione.

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: Gli Accademici hanno trascorso una piacevole serata cenando all'aperto nel bel giardino che circonda il ristorante. Gustati e apprezzati i primi, meno il secondo per una cottura un po' eccessiva. Ottimo il dessert. Il ristorante, oltre al menu a base di carne, ne offre anche uno di pesce, con pesce spada e orate. Il

clima è familiare per la simpatia e bonomia del gestore, che è anche il responsabile della cucina. Sollecito il servizio e molto buono il rapporto qualità-prezzo.



CALABRIA

CATANZARO 26 giugno 2015

Ristorante "Agriturismo Petrara" di Antonio Marino, in cucina Salvatore Iuliano. ●Contrada Petrara, Simeri Cricchi (Catanzaro); ☎392/8155096; info@agriturismopetrara.com, www.agriturismopetrara.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 1° al 20 novembre. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di carciofi e patate, bocconcini di bufala, verdure in pastella fritte; ravioli di borragine e ricotta al profumo di agrumi; zuppeta di fave con guanciale croccante; filetto di suino alla liquirizia e cipolle caramellate; bavarese di ricotta; composta di frutta.

I vini in tavola: Vino biologico delle Cantine Cataldo Calabretta; Passito Malvasia.

Commenti: L'agriturismo è un piccolo borgo immerso nel silenzio degli ulivi di Simeri. I padroni di casa e il Simposiarca Nunzio Lacquantini hanno ricevuto gli Accademici in giardino, dove è stato servito l'aperitivo. Sulle tavole apparecchiate con garbo ed eleganza, sono state gustate le pietanze rivisitate dal giovane chef Iuliano, che mantengono comunque i sapori del territorio perché preparate solo con prodotti dell'azienda. Colpevole la bella giornata e il clima mite, gli Accademici sono rimasti in amabile conversazione fino al pomeriggio inoltrato.

REGGIO CALABRIA 10 luglio 2015

Ristorante "Santabarbara 1789" di Tonino Gioffré, in cucina Tonino Gioffré. ●Contrada Santa Barbara, Pellegrina di Bagnara (Reggio Cala-



CALABRIA segue

bria); ☎0966/339207; toninoasud@gmail.com; coperti 100+50 (in veranda). ●Parcheggio comodo; ferie ottobre-novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di zucchini e gamberi; alalunga con cipollata; fiori di zucca ripieni, spatola in tempura; carpaccio di pesce spada; buccini; bavette al pesto di basilico e cozze; tris di involtini di pesce spada (pistacchio/ricotta/ricotta e scamorza); polpette di tonno al limone; melanzane all'aceto; gelato con more e lamponi locali.

I vini in tavola: Bianco Igt Crotona 2014 (Librandi).

Commenti: Dopo quasi sette anni, gli Accademici hanno di nuovo visitato il locale per verificare la validità dell'offerta dello chef in un menu di mare (nella precedente occasione autunnale, essendo il ristorante in alta collina, l'esperienza aveva riguardato le carni). La conferma è venuta, a giudizio di tutti gli Accademici, che hanno potuto apprezzare abbinamenti originali, basati su prodotti del territorio, filosofia abbracciata da tempo dal titolare e chef, che non manca di valorizzare le svariate modalità di preparazione di carni e pesci. Il panorama, che spazia dai terrazzamenti delle vigne sottostanti, che forniscono un ottimo Passito, alla sottostante costa "viola" fino alle isole Eolie, alla penisola di Milazzo e a Scilla e Cariddi, ha amplificato le sensazioni di benessere, basate soprattutto sulla convivialità accademica.



SICILIA

☎CALTAGIRONE
17 giugno 2015

Ristorante "Paradiso della Zagara" di Vincenzo Schilirò e figli. ●Piazza Di Fazio 8, Ramacca (Catania); ☎095/7932491; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 luglio; giorno di chiusura venerdì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto crudo di Parma e melone cantalupo; bresaola marinata e scaglie di grana padano; provola con miele e noci; mistanza di funghi grigliati; petali di maialino su letto di rucola; risotto ai funghi porcini; agnolotti al pistacchio di Bronte; cosciotto di vitellina; scaloppina al vino bianco; patate al rosmarino; coppa di fragole con gelato alla vaniglia; semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Sabbie dell'Etna (Firriato).

Commenti: Continuando nel compito di monitorare i ristoranti del territorio di competenza, la Delegazione si è recata a Ramacca, visitando nel contempo, con la guida del Vice Delegato Domenico Amoroso, la zona archeologica di Torricella poco distante dal paese. Le condizioni meteorologiche avverse hanno permesso solo di vedere lo stato dei lavori tramite filmati e ascoltare l'appassionata esposizione di due ricercatrici del luogo. Quindi, il pranzo. Non molto accogliente e piuttosto freddo il locale; si è evidenziato, almeno in questa occasione, mancanza di rapporto con il territorio e, anche se complessivamente le portate sono risultate accettabili, si è notata una preparazione ripetitiva e scontata.

☎MARSALA
26 giugno 2015

Ristorante "Le Lumie" di Emanuele Russo. ●Contrada Fontanelle 178/b, Marsala (Trapani); ☎0923/995197; info@ristorantelumie.it, www.ristorantelumie.it; coperti 45+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato e custodito; ferie dal 22 al 30 novembre e dal 15 al 28 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo 30 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: benvenuto con Prosecco, mandorle, olive, bruschette e arancinette; mezze maniche con crema verde di zucchine; pesce S. Pietro e gamberi; ricciola in crosta di patate con insalata di fagiolini e ciliegino; composta di frutta fresca; semifreddo di fragoline; semifreddo al Marsala e fichi.

I vini in tavola: Vivitis Bio (Tenute Gorgi Tondi).

Commenti: Con la riunione conviviale estiva, si è festeggiato il 19° anno di nascita della Delegazione. Prima dell'apertura della serata, la Delegata ha voluto ricordare, con un breve raccoglimento, Maria Titone,

moglie dell'ex Delegato, scomparsa da poco e al tempo stesso, come ogni anno, Giacomo Pellegrino e Mimmo Lipari che hanno dato vita alla Delegazione, l'uno come primo Delegato, l'altro affiancandolo come Consultore Segretario e Tesoriere. Simposiarcia è stata Enza Pipitone, che ha organizzato tutto con cura, predisponendo la riunione in terrazza, per potere godere della splendida vista sulle isole Egadi, data la posizione del ristorante quasi in collina. Atmosfera amichevole e, in prossimità delle ferie estive, particolarmente distesa. La cena, secondo l'opinione dei commensali, non è stata del tutto rispondente alle aspettative. Vini ottimi e appropriati alle vivande. Servizio soddisfacente.

☎PALERMO
20 giugno 2015

Ristorante "Caffè del Teatro" di CoopCulture, in cucina Ferdinando Napoli. ●Piazza Verdi, Palermo; ☎091/6196404; info@caffedelteatromassimo.it, www.caffedelteatromassimo.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,15; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sarde a beccafico; spuma di melanzane e pomodoro; zucchini al fiore sicano; fagottino di tenerumi; trofie al pesto trapanese e mousse di ricotta salata; cannolo di filetto in ristretto al Nero d'Avola; patate croccanti e filangé di verdure; cialda croccante con crema chantilly e fragoline.

I vini in tavola: Sirah; Catarratto (entrambi Castellucci Miano).

Commenti: Il locale, simbolo della Palermo liberty, ospitava il Circolo della Stampa, centro di incontri e di svago della buona società della Belle Époque. Ha riaperto le sale e il giardino antistante il teatro, ospitando eventi e offrendo gastronomia di qualità, assicurata dallo chef Ferdinando Napoli che, utilizzando ingredienti tradizionali, scompone le ricette classiche e le ricompone in chiave moderna. Molto apprezzate le trofie e il cannolo di filetto. Perfetta Simposiarcia è stata l'Accademica Maria Rita Sarpietro Orlando che, insieme alla professoressa Ida Massa Di Gloria, esperta e cultrice del mondo della lirica, ha affascinato tutti sul tema "Cucina... all'opera. Un breve percorso nei piaceri della tavola legati alla musica e alle opere liriche".

☎RAGUSA
26 luglio 2015

Ristorante "Swing" di Swing food&mood snc, in cucina lo chef Pannuzzo. ●Contrada Piombo, Ragusa; ☎0932/1838978; info@swingfood.it, www.swingfood.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pannelle; cubi di ragusano al miele; stick di mozzarella; verdurine in tempura; arancinette; cous cous di verdure; lamelle di patate; crostini alici e miele; fritturina di paranza; busiate di pasta fresca con vellutata di pomodoro verde e gambero rosso; trancio di dentice stecato al rosmarino con caponatina di verdure in agrodolce; cassata gelato.

I vini in tavola: Ficiligno; Shymer; Ginolfo; Agnus; Rais (tutti Cantina Baglio di Pianetto).

Commenti: Serata estiva di chiusura di stagione, con la gradita presenza di Ginevra Notarbartolo di Villarosa che ha presentato i vini della Cantina Baglio di Pianetto. Molto graditi gli aperitivi e i vini in generale. Da rivedere, invece, la cucina con offerte non in linea con le aspettative. Il Delegato di Modica, Carlo Ottaviano, ha consegnato il premio "Volpicelli" nelle mani del Consultore della Delegazione di Ragusa Vittorio Battaglia.



SARDEGNA

☎GALLURA
4 luglio 2015

Ristorante "Mare e Sole" di Mare e sole srl. ●Via Punta Saline 1, Olbia (Olbia-Tempio); ☎366/5618028; gesuino.satata@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di cozze; linguine con vongole e bottarga di tonno; frittura del golfo con verdure grigliate e patatine fritte; sea-das; anguria e ciliegie.



I vini in tavola: Bàlari Vermentino di Gallura Docg frizzante; Vermentino di Gallura sfuso (entrambi Cantina del Vermentino, Monti).

Commenti: Prima delle vacanze estive gli Accademici si sono ritrovati, in un'atmosfera rilassata e informale, nella terrazza all'aperto di questa popolare trattoria-pizzeria appena inaugurata, che si affaccia sulle vecchie saline del golfo olbiese. Graditissima la presenza della Coordinatrice Territoriale della Sardegna Gabriella Guiso. Il Delegato Luigi Collu ha presentato l'archeologo professor Agostino Amucano, che ha piacevolmente intrattenuto gli Accademici con una brillante e dotta conversazione sulla storia del territorio e delle saline di Olbia. La Simposiaria Maria Grazia Achena ha illustrato il menu e i piatti, che però non hanno ricevuto apprezzamenti dai commensali.

NUORO 18 luglio 2015

Ristorante "Da Marco a Caterina" di Marco Satta e Caterina Carta, in cucina Enzo Borgese ed Enrico Morlé. ●Via Circonvallazione Est verso spiaggia Tiriazu, Posada (Nuoro); ☎0784/854582, cell. 389/8082783; info@marcoecaterina.it, www.marcoecaterina.it; coperti 30+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° novembre al 31 marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare; zuppetta cozze e arselles; insalatina fresca di tonno e carpaccio di salmone; cornetto di gamberoni; paccheri, tonno, rucola e pomodorini pachino; risotto alla pescatora; grigliata di pesce; calamaretti e melanzane; sorbetto; orillettas; frutta di stagione.

I vini in tavola: Le Conche Vermentino di Gallura Doc (Isoni Monti); Sartiglia Cannonau Doc (Contini, Oristano).

Commenti: Piatti confezionati da una cucina di primo livello, con pietanze di difficile quanto ottima preparazione. Alcuni spunti nella varietà dei cibi: delizioso il brodetto della zuppa di cozze e arselles; prelibato il cornetto di gamberoni; primi succulenti con un risotto da gustare con vera piacevolezza e secondi di pesce esaltati dalla freschezza del prodotto. Sorprendenti, infine, le orillettas, impreziosite nella forma da una vera maestria e una delicatezza tutte fem-

minili. Servizio attento e improntato alla cortesia; vini congrui alle pietanze. Una riunione conviviale che ha soddisfatto appieno, con proposte culinarie richiamanti la tradizione locale e, al tempo stesso, avvalorate da un moderno modo di far cucina.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES 25 giugno 2015

Ristorante "Osteria Winehouse" di Barbarino, Capretta, Jasek, in cucina Andrea Sossi. ●Rue de la Grande Ile 42, Bruxelles; ☎322/3500921; coperti 20. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gnocchi alla sorrentina; parmigiana di melanzane; involtini di pollo, guanciale e scamorza con piselli; panna cotta; tagliata di frutta con Fragolino Passito.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg 2014 (azienda Santa Eurosia); Zuani vigne, Collio Doc 2013 (azienda agricola Zuani, San Floriano al Collio); Petraro 4, rosso Umbria Igt 2014 (Cantina Peppucci).

Commenti: Due dei proprietari sono arrivati in Belgio nei primi anni 2000 per lavorare per delle multinazionali.



Nel tempo libero, hanno seguito un corso di qualificazione professionale per sommelier che ha fatto loro scoprire l'affascinante mondo dell'enologia, al quale si sono dedicati impegnandosi all'importazione di vini di qualità. L'Osteria nasce come naturale estensione di questa attività. La struttura mette insieme l'antico concetto di osteria (vino, cibo semplice e casalingo, affettati) e quello moderno di wine bar (vini ottimi, grande attenzione al servizio, bicchieri da degustazione). I piatti tipici che propone possono essere abbinati ad una lista di 45 tipi diversi di vino al bicchiere.

GERMANIA

COLONIA 25 giugno 2015

Ristorante "Tullio". ●Marienburgerstrasse 2, Colonia; ☎0221/341398, fax 0221/3798818; di-rosa-michele@freenet.de; coperti 42+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,35; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: gamberetti di fiume con avocado; concassé di pomodori e vinaigrette di limette; risotto agli asparagi; trancio di pesce mediterraneo con ciliegino e capperi, zucchine e patate al rosmarino; dolce di fragole e rabarbaro.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg 2014; Barbera d'Asti superiore Docg "La dottoressa" 2012 (entrambi Fratelli Bianco).

Commenti: Molto gradevole la cena presentata dallo staff di Michele di Rosa, titolare del ristorante. Il menu

estivo proposto, leggero e preparato utilizzando prodotti freschi, tipici della stagione, ha soddisfatto pienamente i palati degli Accademici. Sia il risotto sia i piatti a base di pesce hanno trovato il consenso dei commensali. Il ristorante si trova da oltre trent'anni nella zona Sud di Colonia, nel quartiere di Marienburg ed è conosciuto per la professionalità e l'attenta preparazione delle vivande.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN 27 giugno 2015

Ristorante "Veri Saporì" dei fratelli Bianco. ●Lindenlaan 147, Amstelveen; ☎020/6479063; coperti 48+16 (in terrazza). ●Parcheggio nelle vicinanze; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo 60 €.

Le vivande servite: bruschetta pomodori e bufala, vitello tonnato della casa, gamberetti aglio, olio, peperoncino e rucola, involtini di melanzane gratinate al forno; spaghetti alle vongole; paccheri con salsiccia e cipolla; branzino all'acqua pazza; agnello al forno; torta al limoncello della casa.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Fantinel); Pinot grigio 2014 Igp (Pierpaolo Pecorari); Chardonnay 2013 Igt (Tenuta Iuzzolini); Primitivo di Manduria "Lirica" 2012 Igp (Produttori Vini Manduria).

Commenti: I proprietari propongono una cucina italiana della tradizione, senza fronzoli ma anche senza compromessi. La qualità delle materie prime e la lavorazione in casa (soprattutto delle paste e dei dolci) permettono a "Veri Saporì" di non fare torto al proprio nome, come la Delegazione ha potuto apprezzare. Gli Accademici hanno gustato la perfetta fattura e cottura di un piatto tradizionale come gli spaghetti alle vongole. Nessuna delle portate si è rivelata banale o stucchevole: dagli antipasti gustosi e saporiti (gli involtini di melanzana hanno riscosso gradimento unanime, mentre sui gamberi piccanti i pareri si sono divisi) alla preparazione corretta del pesce e della carne, sino alla torta al limoncello ben equilibrata, soffice e cremosa. Validi anche i vini, con una menzione particolare per il Pinot grigio e il Primitivo che si sposavano molto bene alle vivande. Una ritrovata "eccellenza della normalità", in te-



EUROPA segue

ma con la riflessione presentata dall'anfitrione della serata, positivamente valutata dalla Delegazione.

REGNO UNITO



LONDRA
21 giugno 2015

Ristorante "Frescobaldi". ●15 New Burlington Place, Londra; ☎0203/6933436; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,93; prezzo 98 €.

Le vivande servite: bruschetta San Marzano e leggerina di tonno; paccheri con ragù di coniglio tagliato al coltello e aromatizzato al timo; orata con bietola e tapenade di olive taggiasche e timo; delicatezze di zucchine; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2013 Igt (Altemis); Pomino bianco Doc 2013 (Castello di Pomino); Morellino di Scansano Docg 2013 (Santa Maria); Ammiraglia 2012 Igt (Terremore).

Commenti: Una serata molto speciale, che ha dato l'opportunità non solo di soddisfare i palati degli Accademici ma anche di poter visitare questo nuovo bellissimo locale nel cuore di Mayfair. Ad ogni piatto è stato abbinato un vino particolare della famiglia Frescobaldi, mentre su ogni tavolo era presente una bottiglia di Laudemio, olio extravergine di oliva, prodotto con olive colte a mano e frante lo stesso giorno per mantenere sapore e freschezza. Inutile dire che la serata ha avuto un grande successo. Il Delegato ha ringraziato il Simposiarca Filippo Tenderini che, con l'aiuto della Consultrice Silvana Camilletti, ha svolto con entusiasmo e maestria il suo ruolo.

SPAGNA



BARCELLONA
24 giugno 2015

Ristorante "La Gondola" di Roberto Tonicchi. ●Villaroel 223, Barcellona; ☎0931/069519; coperti 40. ●Parcheggio custodito; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: tortano napoletano; pizza bufalina; paccheri alla siciliana; carpaccio di bresaola; tiramisù all'amaretto di Saronno; cannolini

siciliani agli agrumi; torta fondente con peperoncino e crema bonbon.

I vini in tavola: Verdicchio Castelli di Jesi 2014 (Le Rovole); Montepulciano d'Abruzzo 2014 (Poggio dei Vigneti).

Commenti: Accoglienza tipicamente napoletana e sapori del Sud Italia hanno allietato una piacevole serata. Un sublime tortano degno della migliore tradizione partenopea, accompagnato dalla classica e immancabile pizza con la mozzarella di bufala, hanno aperto la cena. Un'altra regione italiana, ricca di saporite ricette per l'ottimo primo piatto: paccheri alla siciliana cotti a puntino. Buono anche il carpaccio come secondo piatto, fresco e delicato, per non appesantirsi prima dell'originale tris di dolci. Tiramisù all'amaretto di Saronno, cannoli agli agrumi e un tortino fondente di crema bonbon con un tocco speciale di peperoncino per concludere, nel migliore dei modi, questa gradita cena. Corretto anche l'accompagnamento dei vini. Il punteggio è stato nel complesso molto buono.

SVIZZERA



SUISSE ROMANDE
21 giugno 2015

Ristorante "Colombire, le Relais" di Angela Masciulli Bernasconi. ●Route de Colombire 2, Crans Montana (Ginevra); ☎079/2203594; relais@colombire.ch, www.colombire.ch; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie apertura stagionale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi della valle di Lienne; formaggi di Randogne; insalata della casa con insalatina verde, pomodori, cetrioli e serac; "sciolera" alla carne e verdure; sorbetto di albicocca con la sua acquavite.

I vini in tavola: Petite Arvine (Feuilles Mortes di Flanthey); Pinot Noir (St. Michel).

Commenti: Zeina Marchettini Jeanbart e Fausto Giori sono stati i perfetti Simposiari di questa riunione conviviale in montagna. Per festeggiare il solstizio d'estate e la transumanza del bestiame, che oggi dal fondo valle si sposta ai pascoli in alpeggio per i mesi estivi, hanno scelto un rifugio gastronomico nei prati di Crans Montana. Il menu, in linea con questa antica tra-

dizione locale, comprendeva antiche specialità valligiane. Eccezionali i salumi e formaggi locali, sorprendente la "sciolera" o "colera": piatto unico un po' pesante ma squisito; ottimo il sorbetto di albicocca locale. Una piacevole passeggiata lungo il ruscello tra i fiori e i profumi di altura, una vista mozzafiato sulle montagne ancora innevate della valle del Rodano ha concluso questa bella giornata.



NEL MONDO

AUSTRALIA



CANBERRA
30 giugno 2015

Ristorante "Mezzalira" di Pasquale Trimboli. ●55 London Circuit, Canberra Act 2601; ☎612/62300025; www.mezzalira.com.au. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scelta di tortellini di zucca; capesante saltate; carpaccio di manzo; scelta di risotto ai funghi; pesce del giorno south australian snapper; agnello al forno; scelta di torta al cioccolato; crostata; formaggio taleggio.

I vini in tavola: Terra Damia rosso 2012 (Odoardi Vini di Calabria).

Commenti: Il locale è centrale, in un edificio storico di Canberra, con belle vetrate d'epoca e adornato da legno massiccio. Tra i convenuti, anche l'Ambasciatore d'Italia. Oltre al motivo principale, formare un giudizio sul ristorante, gli Accademici si sono radunati per salutare il precedente Delegato, Raffaele Iannizzotto, che si trasferiva a Perth (Western Australia). Il cibo era veramente italiano e di alta qualità. L'oste, Joe Trimboli, ha spiegato che i tortellini erano fatti in casa; la torta al ciocco-



lato, realizzata con cioccolato "Mozart", è stata di grande successo.



MELBOURNE
16 giugno 2015

Ristorante "Sud" di Vincenzo Tomaino. ●219 King Street, Melbourne Victoria; ☎03/96708451; sud@sud.com.au, www.sud@sud.com.au; coperti 35/40. ●Parcheggio comodo, non custodito; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,3; prezzo 76 €.

Le vivande servite: capesante con purè di sedano e pancetta croccante; quaglie rosolate con cannellini gratinati; diavoletti di mozzarella ripieni di olive e peperoncini e aromatizzate con balsamico; maccheroni calabresi con ragù di 'nduja, maiale, pomodori e vino rosso; maccheroni con mollica d'oro e pecorino; scaloppine di vitello con funghi misti; pesce spada con cetriolo, limone, aglio; verdure ripiene di riso; semifreddo di pistacchio con miele.

I vini in tavola: Dubl greco (Feudi San Gregorio); Melissa bianco "Asylia" (Librandi); "Teodosio Aglianico del Vulture" (Basilisco); Passito di Pantelleria (Pellegrino).

Commenti: In assenza del Delegato, il convivio "South Italy" è stato organizzato dalle Accademiche Santina Santomaggio e Janine D'Angelo, con l'appoggio esterno di Giancarlo Zanol. Il menu, tipicamente meridionale, è stato di vivo gradimento, anche perché accompagnato da vini idonei. Un ringraziamento alla signora Jone Gaillard per aver intrattenuto gli Accademici con i racconti del suo recente viaggio in Sicilia e Sardegna. È stata una serata gradevole e si ringrazia Vincenzo Tomaino per la scelta delle pietanze e dei vini, e per aver spiegato la loro origine. Il piatto che è piaciuto più di tutti: i maccheroni calabresi; il meno gradito, invece, le verdure ripiene di riso. Tra i vini, è stato apprezzato il Passito di Pantelleria.

BRASILE



RIO DE JANEIRO
6 agosto 2015

Ristorante "Da Carmine" di Carmine e Bruno Marasco. ●Rua Mariz e Barros 305, Icarai - Niteroi (Rio de Janeiro); ☎36176109/3602; fax 4988/36024943; coperti 80. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie



mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: mini zeppole di acciughe e prezzemolo; bruschetta tricolore di delizie dell'orto; antipasto con millefoglie di gallina in salsa verde; raviolone di burrata alla crema di porcino; manzo al ginepro su tagliolini di broccoli; bunet di cioccolato e mandorle.

I vini in tavola: Vino spumante (Cave Brasil); Canto bianco; Canto rosso (entrambi Cantine Sensi); Pausania Malvasia Nera (Cantine San Giorgio).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata allo scopo di consegnare il prestigioso premio "Alberini 2015" assegnato all'azienda artigianale che produce pasta fresca di vari tipi. Sono stati degustati un paio di prodotti dell'azienda, molto apprezzati dagli Accademici, come tutti i piatti serviti. Un elogio particolare al bunet, fatto come in alcuni ottimi ristoranti torinesi. È stata una bella serata, gli Accademici hanno goduto di grande attenzione e gentilezze da parte dei titolari e sono stati insigniti tre nuovi Accademici in un clima di speciale allegria.

SAN PAOLO 17 giugno 2015

Ristorante "Pomodori" di Rodrigo Gianecchini e Tássia Magalhães, in cucina Tássia Magalhães. ●Rua Renato Paes de Barros 534, San Paolo; ☎11/31683123; contato@pomodori.com.br; www.pomodori.com.br; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola grigliata di mare al profumo di prezzemolo e limone; fusilli artigianali con polpo, pancetta e pomodoro; spalla di agnello con fagioli bianchi e rape in salsa di tartufo; tiramisù classico.

I vini in tavola: Pinot grigio delle Venezie Igt 2013 (Cavit); Dolcetto d'Alba Doc 2013; Barbera d'Asti superiore Docg 2011 (entrambi Bera).

Commenti: La giovane Tássia Magalhães, già considerata una dei migliori chef della città, continua a crescere e merita anche il riconoscimento della Delegazione per la sua cucina di alto livello, nella quale tradizione e innovazione sono in perfetta armonia. Mentre la grigliatina di mare, servita come antipasto, mette-

va in risalto la qualità dei prodotti, i fusilli con polpo e pancetta dimostravano la buona mano e la sensibilità della cuoca. Una tenerissima spalla di agnello e un semplice tiramisù, fatto come si deve, hanno completato il menu, molto elogiato dagli Accademici. Il Simposiarca Giuseppe Marcheggiano, uno degli scopritori dello chef, ha concluso la serata raccontando la carriera di Tássia e l'importanza delle nuove generazioni nella diffusione della cucina italiana all'estero.

CINA

SHANGHAI 21 giugno 2015

Ristorante "Gemma", in cucina Giulio Antonio Di Sabato. ●20 Donghu Lu, Shanghai; ☎3386/565118; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,55; prezzo 54 €.

Le vivande servite: bruschetta con peperoni dolci e acciughe bianche; fiori di zuccine farciti con fiori di stracciatella e verdure di stagione; ravioli capresi con salsa al pomodoro; filetto di lampuga con patate alla maggiorana e oliva kalamata; torta caprese con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Malvasia di Candia 2014 (Quarticello Despina); Cataratto 2013 (Nino Baracco); Le Coste, rosso 2013 (Clementine Bouveron); Dolcetto del Monferrato 2010; Moscato d'Asti 2010 (entrambi Vittorio Bera).

Commenti: Il secondo piano del ristorante, con il suo menu semplice ed elegante, ha ospitato la cena accademica del "solstizio d'estate". Gli Accademici sono stati accolti da un aperitivo di benvenuto, accompagnato da un Malvasia secco di ottima

qualità. Grande successo per l'antipasto di fiori di zuccine fritti, farciti con stracciatella e verdure, ma soprattutto per la salsa di accompagnamento, gustosa e originale. Il ripieno dei ravioli con salsa al pomodoro è stato valutato molto bene dai commensali. Il filetto di lampuga ha incuriosito gli Accademici per il suo gusto alternativo. Gran finale con la torta caprese con gelato alla vaniglia, che ha regalato un ottimo contrasto al palato. Tutti i piatti sono stati accompagnati da vini biodinamici di ottima qualità, particolarmente elogiati dagli Accademici. Per alcuni commensali i piatti sono stati serviti a una temperatura poco adatta. Inoltre, molti non hanno gradito la cottura del pesce.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO 23 giugno 2015

Ristorante "Borbone" di Savio Vasini. ●Calle Virgilio Diaz Ordoñez 56, Santo Domingo; ☎809/5406260; borboneeventos@hotmail.com; coperti 65+35 (in terrazza). ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo 44 €.

Le vivande servite: capesante avvolte in guanciale e salsa Dijon; tagliolini alla brezza del mare con capesante e pomodorini cherry; tagliolini alla rana pescatrice in salsa bianca; rana pescatrice in salsa d'arancia e asparagi alla piastra; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco (Valdoca); Lugana 2013 (Ca' dei Frati).

Commenti: Per mitigare la nostalgia, il tema scelto è stato "Sapori del Mediterraneo" e Savio Vasini ha proposto un menu con due ingredienti di mare basici del mare no-

strum: le capesante e la rana pescatrice. Ogni prodotto è stato preparato con due differenti ricette anche per mostrarne la versatilità. Il Simposiarca Mario Boeri ha aperto il convivio illustrando il menu e in particolare i prodotti del Mediterraneo, anche a beneficio degli invitati locali sempre desiderosi di conoscere le tradizioni culinarie italiane. Bella la presentazione dell'antipasto. Il piatto principale, la rana pescatrice avvolta da una leggera impanatura e composta sugli asparagi alla piastra, accompagnata da una delicata salsa all'arancia, ha riscosso un buon successo. Delizioso il tiramisù, morbidissimo e montato su di un soffice pan di Spagna, anziché savoiardi, che ha ottenuto il punteggio più alto. Ambiente bello, anche se un poco rumoroso, un discreto servizio, un buon rapporto qualità-prezzo.

SANTO DOMINGO 24 luglio 2015

Ristorante "Osteria da Ciro" di Ciro Casola. ●Av. Gustavo Mejia Ricart 33, Naco - Santo Domingo; ☎809/5630939; osteriadaciroreservaciones@gmail.com; coperti 60+24 (in terrazza). ●Parcheggio scomodo; ferie Settimana Santa; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo 55 €.

Le vivande servite: carpaccio di manzo a bagnomaria tagliato a coltello tiepido; mezzi rigatoni al ragù bianco d'agnello; tagliata di costata di manzo in salsa di aglio, olio e peperoncino con peperonata siciliana e patate al forno; babà al Rhum.

I vini in tavola: Prosecco Doc Trevi (Mionetto); Sangiovese Riserva 2011 (Cesari).

Commenti: Il Delegato Mario Boeri ha aperto la cena illustrando gli obiettivi della Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso" e invitando gli Accademici a continuare con le donazioni di libri. La parola è passata al Simposiarca Gustavo De Hostos che ha illustrato il menu e l'abbinamento con i vini. Molto buono il carpaccio tiepido con un tocco d'olio extravergine d'oliva che amalgamava il tutto, seguito dagli ottimi mezzi rigatoni al ragù d'agnello in bianco. La tagliata è stata servita in un grande piatto con le fette di carne ancora unite all'osso e poi separate per le porzioni individuali e accompagnata dalla sua salsa, con contorno di un'ottima peperonata e patate con buccia al forno. Eccellente il babà servito con una





MONDO segue

fragola affettata su letto di crema, e bagnato da Rhum guatemalteco Zapaca Riserva (15 anni). Nessun voto al di sotto degli 8 punti ha confermato che tutti i parametri, dall'ambiente al servizio, dalla cucina al rapporto qualità-prezzo, sono stati in sintonia con gli obiettivi dell'Accademia.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA
25 giugno 2015

Ristorante "The Southern Table", in cucina Eric Reed. ●215 S. Carrollton Road, Villa Rica; ☎678/9413732; www.fromthesoutherntable.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: olive, formaggi, capperi fritti; asparagi alla griglia con salsa tonnata e capperi; pappardelle con ragù alla coda di bue con carote e grana padano; merluzzo con verdure scottate, funghi, salsiccia e polenta; semifreddo di cioccolato di nocciole e salsa caramel.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot grigio; 642 Maremma Toscana 2011; Fossalta 2013 (Piave Passori).

Commenti: I Simposiarchi Annamaria e Giuseppe Baldassarri hanno scoperto, per questa serata "fuori porta", un locale dal nome molto territoriale ma estremamente disponibile, grazie alla formazione italiana dello chef Eric Reed, ad affrontare la sfida di un menu italiano. La riunione conviviale ha segnato il passaggio della campana da Paolo Raugei al nuovo Delegato Marco Manzini che ha aperto la serata con i suoi ringraziamenti al predecessore. Particolarmente apprezzata l'inconsueta preparazione delle pappardelle, mentre qualche perplessità ha suscitato il secondo piatto per l'inattesa e non completamente gradita sostituzione del branzino con un poco convincente merluzzo (ottimi comunque i contorni). Valido anche l'abbinamento dei vini, molto equilibrato. Lo staff e lo chef in prima persona hanno assicurato agli Accademici un'ottima accoglienza e un servizio premuroso, in un'atmosfera di amichevole semplicità che ha fatto perdonare alcune manchevolezze di stile del servizio. Gli Accademici hanno assegnato un buon punteggio di incoraggiamento per l'impegno di un giovane chef che sostiene i valori e gli ingredienti della cucina italiana e che varrà la pena di rivisitare.

NEW YORK SOHO
29 giugno 2015

Ristorante "Cacio e Pepe" di Giusto Priola e Salvatore Corea. ●182 2nd Avenue, New York; ☎212/5055931; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo 72 €.

Le vivande servite: ricotta di pecora laziale tiepida con tartufo nero; polpettina di agnello con salsa di vitello; paccheri alla gricia con scaglie di tartufo nero; lombo d'agnello con carote in salsa all'arancia e polvere di caffè; ricotta fresca allo zucchero grezzo con insalata di finocchi e gelato alla liquirizia.

I vini in tavola: Satrico 2014; Cesanese 2012 (entrambi Casale del Giglio); Vin Santo.

Commenti: La cucina tipica romana fornisce all'esigente pubblico della grande mela una rara opportunità di degustarne alcuni piatti tipici. È stata una straordinaria cena all'insegna dell'innovazione. Tutti i piatti genialmente combinati dal bravo chef erano belli da vedere e da gustare. Corea ha sfidato i palati offrendo una cucina in cui la tradizione romana è stata rivista e aggiornata. Fantastici la ricotta di pecora col tartufo nero e i rigatoni alla gricia. I commensali hanno apprezzato e discusso il lombo d'agnello con carote alla salsa d'arancia: per taluni fuori dalla tradizione, per altri innovativo e gustoso. Eccellenti la presentazione dei piatti e il servizio. I vini buoni e ben coordinati con le pietanze. Il Delegato Berardo Paradiso ha svolto una relazione sul ragù alla gricia e all'amatriciana, percorrendo la storia degli ingredienti impiegati in queste due ricette. Al suono della campana accademica si è conclusa un'altra bellissima cena.

SACRAMENTO
1° luglio 2015

Ristorante "Carpe Vino" di Gary Mofat, in cucina Eric Alexander. ●1568 Lincoln Way Auburn, Auburn (Sacramento); ☎823/0320; www.carpevinoauburn.com; coperti 36. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette miste; pappardelle con sugo di lepre e maggiorana; brasato al Sangiovese con polenta bianca e verdure dell'orto dello chef; insalata di finocchi, prugne e lardo con pesto di nocciole;

torta di mirtillo e mandorle con gelato al limoncello.

I vini in tavola: Prosecco NV (Val d'Oca); Monte Smith, Cabernet Sauvignon 2013 (Monte Smith); Vino Nobile di Montepulciano 2011 (Policiano); Tokaji "Mad Cuvee" vendemmia tardiva 2012 (Royal).

Commenti: Il ristorante ha accolto gli Accademici in un ambiente sofisticato ed elegante. Con numerose bottiglie di vino sistemate gradevolmente alle pareti, ci si avventura percorrendo l'enoteca per arrivare fino a una deliziosa sala privata scavata nella grotta. La presentazione dei piatti è stata incantevole. I colori e le decorazioni artistiche hanno reso la cena un'opera d'arte continua, piacevole da guardare e da gustare. Le erbe aromatiche usate per tutte le preparazioni sono state molto apprezzate dai commensali. La passione dello chef Eric Alexander per la cucina tradizionale e contadina, ma con un tocco di eleganza, si è ben fusa con la sua decennale esperienza.

SAN FRANCISCO
7 giugno 2015

Ristorante "Pane e Vino" di Pietro Bernardi e Bruno Quercini. ●1715 Union Street, San Francisco; ☎015/4412111; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo 90 €.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; fusilli con melanzane; arrosto di vitello giambonato; valentino con frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato (Cantine dal Bello, Colli Asolani); Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore 2013 (Marotti Campi); Chianti Badia di Morrona "I Sodi del Parentaio" 2012; Merlot, Selezione del proprietario, 2012 (Dal Bello); Trebbiano, Dulcis (Lungarotti, Umbria).

Commenti: Il Simposiarca Alfred Chiantelli ha scelto uno dei suoi ristoranti preferiti con un menu di piatti classici toscani. La serata ha avuto Bruno Quercini, cuoco molto noto in città, come indiscusso protagonista, grazie alla sua carica umana e alla semplicità. Nel patio della "trattoria", Quercini, dando il benvenuto agli ospiti, ha servito innumerevoli stuzzichini accompagnandoli con coppa, salame e porchetta fatti da lui in casa. Una volta a tavola, il Delegato Claudio Tarchi ha presentato gli ospiti e ha declamato, con il

contributo di tutti, la "filastrocca della massaia". Simpatica scelta la pappa al pomodoro, servita in tazza grande, purtroppo senza sale. I fusilli con scamorza e melanzane sono stati presentati in un "cestino" di sfoglia di parmigiano e hanno ricevuto il voto più alto della serata, abbinati ad uno splendido Chianti. Al termine, la Delegazione ha donato a Quercini il piatto dell'Accademia a testimonianza della sua lunga e faticosa militanza nella ristorazione italiana nel Nord della California.

WASHINGTON D.C.-MARYLAND-VIRGINIA
28 giugno 2015

Ristorante "Girasole" di Lou Patierno, in cucina Lou Patierno. ●4244 Loudoun Avenue, The Plains (Virginia); ☎540/2535501; coperti 150. ●Parcheggio riservato, sufficiente; ferie Natale, Capodanno, 4 luglio, Memorial Day; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo 67 €.

Le vivande servite: antipasti tipici (olive ascolane, spiedini di carne, crostini di peperoni e cetrioli); chitarrini alla marchigiana; branzino con salsa verde; torta di pesca con panna.

I vini in tavola: Prosecco (Adami); Rosso San Bartolo 2013; Verdicchio Le Vaglie 2014 (entrambi azienda Santa Barbara).

Commenti: Situato nel cuore della Northern Virginia, prossimo alla ricca cittadina di Middleburg, icona dell'equitazione, il ristorante è improntato alla cucina regionale italiana, in particolare quella delle Marche, da cui provengono i proprietari. Un antico matterello, in una bacheca all'ingresso, esalta la cucina familiare di quella regione. Gli ottimi chitarrini fatti in casa (80% semola) erano il frutto del sapiente uso della "chitarra", uno strumento largamente usato nelle Marche e in Abruzzo. La preparazione a base di carne di maiale ricordava la classica norcina ma senza panna. Lo chef Patierno, vivamente applaudito, rivelava che il maiale era a chilometro zero, allevato e macellato in una fattoria prossima al ristorante. Il branzino, invece, veniva da lontano, per la precisione dal Portogallo. La cucina mediterranea ha acquisito enorme popolarità e ha soppiantato certi tipi di cucine, come la famigerata Northern Italian Cuisine che aveva deturpato l'offerta gastronomica della cucina italiana in America.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alba Langhe

Alberto Bielli

Guido Maria Botto

Alessandria

Antonio Dini

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Filippo Duberti

Piero Puppo

LOMBARDIA

Milano Duomo

Daslav Brkic

TRENTINO-ALTO ADIGE

Trento

Massimiliano Furlani

Carlo Colombo Manfroni Manfort

VENETO

Vicenza

Domenico Chilò

Marco Schiavo

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria

Laura Carolina Scevola

Udine

Dolores Moroldo

EMILIA ROMAGNA

Carpi-Correggio

Roberto Simonazzi

Cento-Città del Guercino

Augusto Ceresi

Marco Farneti

Maria Irene Melloni

Paolo Sgarbi

Faenza

Morena Graziani

TOSCANA

Empoli

Jessica Masi

Firenze

Alfredo Coltelli

Massimo Megli

Mugello

Giulio Cappetti

Valdarno Aretino

Francesco Bigazzi

MARCHE

Fermo

Maria Michela Ciciretti

Nadia Zacchi

Macerata

Daniela Lucaioli

Adriano Pallotto

UMBRIA

Gubbio

Luca Cardinali

Francobaldo Chiocci

LAZIO

Roma Eur

Enzo Pagani

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Valerio Casalini

ABRUZZO

Sulmona

Rosa Maria Colasanti

Rosa Giammarco

Rosa Maria Gratta

Walter Madama

Maria Carmela Petrucci

Teramo

Giorgia Di Felice

CAMPANIA

Penisola Sorrentina

Alessandra Cariello

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Pasquale Borruto

Antonio Signorello

SICILIA

Etnea

Agatino Pappalardo

Messina

Emanuele Puglisi

Palermo

Anna Maria Corradini

Teresa Giuseppa Patti

AUSTRIA

Vienna

Maximilian Hofmann

BRASILE

Rio de Janeiro

Mario Panaro



CINA

Pechino

Danilo Moscovini

Shanghai

Lorenzo Diamantini

GERMANIA

Colonia

Vincenzo Pennetta

PAESI BASSI

Den Haag-Scheveningen

Luc Bool

ROMANIA

Bucarest

Serafino Luca Militello

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Harry Catrakilis

José Roberto Favoretto

New Jersey

Ronald Viscuso

San Francisco

John Lavorgna

NUOVI INCARICHI

REGNO UNITO

Legato di Cambridge

Antonio Metastasio

(trasferito dalla Delegazione di Londra)

NUOVE DELEGAZIONI

SICILIA

Agrigento

Delegato

Claudio Barba

Accademici

Michele D'Alessandro

Virginia Dalli Cardillo

Vito Nanni Di Giovanna

Elio Guadagni

Ernesta Gugliotta

Giacoma Iannuzzo

Mirella Incardona

Rosalia Lauricella

Letizia Pace

Francesca Randazzo

Giuseppina Scimè

Egla Tornabè

Elvira Tricoli

VARIAZIONE INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Monterosa

Delegato

Jean-Claude Mochet

Vice Delegato

Pier Giorgio Bondaz

Consultore-Segretario

Maria Pia Praz

Consultori

Andrea Balducci

Renzo Carlotto

Piercarlo Carnelli

Marcello Christillin

Cesarino Collè

Maria Clara Freydoz

Teresa Charles Vuillermoz

PIEMONTE

Asti

Delegato

Piero Bava

Vice Delegato

Donatella Clinanti

Consultore-Segretario

Alessandra Bellaria

Consultore-Tesoriere

Mario Zarrella

Consultori

Gian Paolo Boccardo

Silvano Camera

Carlo Cornaglia

Alberto Ercole

Alfio Orecchia

Ivrea

Vice Delegato

Giuseppe Trompetto

Consultore-Segretario

Emilia Sabolo

Consultore

Franca Martinelli Pecco

Torino

Delegato

Mauro Felice Frascisco

Vice Delegato

Maria Luisa Roncari

Consultore-Segretario-Tesoriere

Giuseppe Dovolich

Consultori

Elisabetta Cocito

Giorgio Dipietromaria

Piermaria Furlan

Enrico Guazzotti

Jean Claude Passerin D'Entreves

LOMBARDIA

Alto Milanese

Delegato

Franco Rossi

Vice Delegato

Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini

Sforza

Consultore-Segretario

Patrizia Guerini Rocco

Consultore-Tesoriere

Adelisa Ferrario

Consultori

Edo Ciotti

Ezio Croci

Ambrogina Pravettoni

Brescia

Delegato

Giuseppe Masserdotti

Vice Delegati

Enzo Cossu

Luigi Platto

Consultore-Segretario

Alfredo Guizzi



Consultore-Tesoriere

Marco Bolpagni

Consultori

Achille Fornasini

Virgilio Mazzacani

Fernanda Pedercini Cartaino

Giorgio Pesce

Alberto Soardi

Crema

Delegato

Sergio Fiori

Vice Delegato

Federico De Grazia

Consultore-Segretario

Ambrogio Spinelli

Consultore-Tesoriere

Maurizio Piccolini

Consultori

Silvana Chiesa

Stefano De Briganti

Martino Parolari

Lariana

Delegato

Enzo Pomentale

Vice Delegato

Filippo Arcioni

Consultore-Segretario

Gian Antonio Paganini

Consultori

Franco Brenna

Rocco Lettieri

Lodi

Delegato

Federico Maisano

Vice Delegato

Paolo Marchetti

Consultore-Segretario-Tesoriere

Gianfranco Del Monte

Consultori

Bruno Balti

Claudio Del Tedesco

Irma Losi

Maria Emilia Moro Maisano

Milano Brera

Delegato

Nicola Rivani Farolfi

Vice Delegati

Vera Dini D'Arezzo Meneghelli

Giorgio Santarelli

Consultore-Segretario

Matteo Fini

Consultore-Tesoriere

Giuseppe Monti

Consultori

Vittorio Fiore

Luigi Milanese

Milano Duomo

Delegato

Andrea Cesari de Maria

Vice Delegati

Maria Luisa Mandelli

Marisa Zipoli Jannacone

Consultore-Segretario

Nicola Barbera

Consultore-Tesoriere

Anna Mattioli Galimberti

Consultori

Vito Faggella

Nicola Favia

Vincenzo Gallo

Maurizio Gatti

Catello Sorrentino

TRENTINO-ALTO ADIGE

Bolzano

Vice Delegato

Roland Buratti

Consultore-Segretario

Paola La Guardia

Consultori

Angelo Finelli

Giancarlo Massari

Claudio Vidoni

VENETO

Riviera Veronese del Garda

Delegato

Andrea Riello

Vice Delegato

Enzo Bolcato

Consultore-Segretario

Carlo Bauli

Consultore-Tesoriere

Andrea Bonetti

Consultori

Marco Ardielli

Uccio Bissaro

Stefano Cesari

Tiziano Fraccaroli

Mario Francescotti

Verona

Delegato

Fabrizio Farinati

Vice Delegato-Tesoriere

Luca Nadalini

Consultore-Segretario

Antonella Mazzucco

Consultori

Emanuele Battaglia

Michele Bauli

Alberto Bianchi

Pietro Canepari

Lorenzo Lillo

Alberto Rubinelli

Giulia Zambon

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia

Delegato

Roberto Zottar

Vice Delegato

Carlo Del Torre

Consultore-Segretario-Tesoriere

Carlo Cresta

Consultori

Danilo Mazzarini

Stefano Piccoli

Giorgio Rizzatto

Claudio Verdimonti

Rodolfo Vittori

Trieste

Delegato

Giuliano Relja

Vice Delegati

Paolo Penso

Elisabetta Rosati Rizzi

Consultore-Segretario

Emidia Giuliani Cristaldi

Consultore-Tesoriere

Claudio Ceschin

Consultori

Giuliana Fabricio

Gabriele Furlan

Enrico Pobega

Flavia Tommasini



Udine

Delegato

Massimo Percotto

Vice Delegato

Donatella Trevisan Ramelli

Consultore-Segretario-Tesoriere

Andrea Cudini

Consultori

Massimiliano Basevi

Giovanni Maggio

Silvia Marcolini

Piero Susmel

Giampaolo Tosolini

Piero Vidoni

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Delegato

Anna Maria Bonaga

Vice Delegato-Tesoriere

Giorgio Palmeri

Consultore-Segretario

Tito Trombacco

Consultori

Fabrizio Bolletta

Simonetta Franchini

Caterina Grechi

Rosanna Scipioni

Mauro Taddia

Cesena

Delegato

Gian Luigi Trevisani

Parma Terre Alte

Delegato

Giorgio Oppici

Vice Delegato

Andrea Menta

Vice Delegato-Tesoriere

Enrico Delendati

Consultore-Segretario

Luigi Delendati

Consultori

Armando Alimehmeti

Giancarlo Mandelli

Reggio Emilia

Vice Delegati

Vittorio Corradi

Eugenio Menozzi

Consultore-Segretario

Azzio Gatti Della Gatta

Consultore-Tesoriere

Mario Perego

Consultori

Alessandro Cabassi Borzacchi

Mario Immucci

Marcella Mastropietro

Riccione-Cattolica

Delegato

Massimo Mancini

Vice Delegati

Luigino Biagini

Fabio Giavolucci

Consultore-Segretario

Riccardo Galassi

Consultore-Tesoriere

Riccardo Pietanesi

Consultore

Danilo Del Bianco

TOSCANA

Montecatini Terme-Valdinievole

Delegato

Alessandro Giovannini

Vice Delegati

Alberto Albertacci

Cesare Dami

Consultore-Segretario-Tesoriere

Alessandro Zuccagni

Consultori

Guido Betti

Piero Antonio Calamandrei

Massimo Di Vita

Guglielmo Torri

Mugello

Delegato

Adriano Borgioli

Vice Delegato

Renzo Bartoloni

Consultore-Segretario

Tebaldo Lorini

Consultore-Tesoriere

Alvaro Baglioni

Consultore

Franco Turri

Pistoia

Vice Delegato

Paolo Taddei

Consultore-Segretario

Matteo Giacometti

Consultore-Tesoriere

Bruno Gori

Consultori

Gherardo Betti

Francesco Cangemi

Versilia Storica

Delegato

Anna Ricci Pinucci

Vice Delegati

Ermanno Cervone

Riccardo Tarabella

Consultore-Segretario

Stefano Pera

Consultore-Tesoriere

Bruno Toni

Consultori

Roberto Bertola

Amina Tinghi Buglia Sforza

Maria Luisa Veneri

MARCHE

Macerata

Delegato

Ugo Bellesi

Vice Delegati

Alessandro Aggarbati

Sergio Branciani

Consultore-Segretario

Fabio Mariani

Consultore-Tesoriere

Pierpaolo Simonelli Paccacerqua

Consultori

Francesco Costantini

Lauro Machella

Gilda M. Murani Mattozzi



UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere

Delegato

Vittorio Landi

Vice Delegati

Gianfranco Ciabocchi

Libero Picchi

Consultore-Segretario

Marco Rondoni

Consultori

Giorgio Berretti

Walter Bonotto

Lamberto Bubbolini

Augusto Verando Tocchi

Carmelo Zappone

LAZIO

Roma

Delegato

Giuseppe Gabriele Gasparro

Vice Delegato

Giuseppe Florio

Vice Delegato-Tesoriere

Giuseppe Ferrarini

Consultore-Segretario

Francesco Freda

Consultori

Silvia De Vincentiis

Noemi Dell'Osso

Antonio Masciullo

Sandro Tomassi

ABRUZZO

Pescara

Delegato

Giuseppe Fioritoni

Vice Delegato

Antonio Ruscitti

Consultore-Segretario

Carlo A. Marsilio

Consultore-Tesoriere

Alessandro Atalmi

Consultori

Patrizia Accorsi

Vincenzo Del Colle

Enrico Perticone

Paola Porcaro

Camillo Tatozzi

MOLISE

Campobasso

Delegato

Italo Sciarretta

Vice Delegato

Teresio Di Pietro

Consultore-Segretario-Tesoriere

Nicola Fedele

Consultori

Gianbattista Amoruso

Roberto Camperchioli

Giovanni Lombardi

Pasquale Marino

Michele Marone

Marco Sciarretta

Ennio Vincelli

PUGLIA

Foggia

Delegato

Ciriaco Danza

Vice Delegato

Carmen D'Intino

Consultore-Segretario-Tesoriere

Alfredo Campanile

Consultore

Adolfo Affatato

Gargano

Delegato

Giuseppe Trincucci

Vice Delegati

Domenico Catapano

Antonio De Bonis

Consultore-Segretario

Graziano Pretto

Consultore-Tesoriere

Michele Palladino

Consultore

Saverio De Girolamo

Valle d'Itria

Delegato

Rosa Lella Motolese

Vice Delegato

Tommaso Blonda

Consultore-Segretario

Enza Buonfrate

Consultore-Tesoriere

Onorina Lella

Consultore

Francesco Romito

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Delegato

Antonino Monorchio

Vice Delegato

Vincenzo Vitale

Consultore-Segretario

Sandro Borruto

Consultore-Tesoriere

Wanda Albanese De Leo

Consultori

Pasquale Conti

Renzo Iacopino

Franco Prampolini

Roberto Smorto

Reggio Calabria

Delegato

Concetta Maria Princi Lupini

Vice Delegati

Francesco Crispo

Antonino Lupini

Consultore-Segretario

Roberto Cuzzocrea

Consultore-Tesoriere

Diego Ricciardi

Consultori

Vincenzo Maria Papalia

Michele Salazar

Roberto Spinelli

Maria Antonia Tigani

SICILIA

Caltagirone

Delegato

Gaetana Bartoli Gravina

Vice Delegato

Domenico Amoroso

Consultore-Segretario

Vincenzo Gravina

Consultore-Tesoriere

Cetti Bonomo Milazzo

Consultori

Mariella Amoroso

Colomba Cicirata

Maurizio Pediti

Adriana Privitera

Francesco Salvatore Rapisarda

Calogero Scebba



Canicattì

Delegato

Rosa Cartella

Vice Delegato

Umberto Bartoccelli

Consultore-Segretario

Giuseppina Cartella

Consultore-Tesoriere

Angelo Barra

Consultori

Carmen Augello

Giuseppe Gentile

Concetta Milazzo

Mirella Munda

Ragusa

Delegato

Vittorio Sartorio

Vice Delegato

Carlo Giummarra

Consultore-Segretario

Gianni Antoci

Consultore-Tesoriere

Alberto Fasiol

Consultori

Marilina Barresi Bianculli

Vittorio Battaglia

Francesca Carfi

Giuseppe Schininà

Giuseppe Stella

SARDEGNA

Cagliari Castello

Delegato

Maria Gabriella Nardi

Vice Delegati

Salvatore Gullotta

Francesco Panu

Consultore-Segretario

Mattia Tomassini Barbarossa

Consultore-Tesoriere

Michele Russo

Consultori

Flavia Stefania Corda

Roberto Crnjar

Giorgio Maraccini

Pierpaolo Murgia

Aldo Vanini

AUSTRALIA

Adelaide

Delegato

Francesca Portelli

Vice Delegato

Carmine De Pasquale

Consultore-Segretario

Marylisa Fabian

Consultore

Mary Aida Bosco

BRASILE

Rio de Janeiro

Delegato

Fernanda Maranesi

Vice Delegati

Mario Panaro

Sonia Maria Cunha Secchin

Consultore-Segretario

Michael Eckstein

Consultore-Tesoriere

Massimo Tomatis

Consultori

Enrico Birocchi

Roberto Paravagna

GERMANIA

Monaco di Baviera

Delegato

Max Wieland

Vice Delegato

Gerd Dürre

Consultore-Segretario

Oliver Cerza

Consultore-Tesoriere

Fabrizio Ricci

Consultori

Carlo Pandolfi

Bernardo Zanghi

PORTOGALLO

Lisbona

Delegato

Luis Fernando Vilaça Ferreira

Vice Delegato

Giovanni Cammarata

Consultore-Segretario

Anabela Baptista

Consultore-Tesoriere

Carlos Grilo

Consultore

Bruno Del Pizzo

REPUBBLICA DI SAN MARINO

San Marino

Delegato

Leo Marino Morganti

Vice Delegato

Pierluigi Morri

Consultore-Segretario

Italo Capicchioni

Consultore-Tesoriere

Pier Luigi Ceccoli

Consultori

Elena Malagola Cappi Amati

Ingeborg Restelli Della Fratta

Biancamaria Toccagni

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Delegato

Marco Manzini

Vice Delegato

José Roberto Favoretto

Consultore-Segretario-Tesoriere

Michael Nelson

Consultore

Linda Brock



SVEZIA

Stoccolma

Delegato

Giovanni Pisano

Vice Delegato

Jole Björling

Consultore-Segretario

Tony Anello

Consultore-Tesoriere

Margareta Lundström

Consultori

Giuseppe Di Schiena

Evelyn Malzani

Paolo Sacchi

UNGHERIA

Budapest

Delegato

Alberto Tibaldi

Vice Delegati

Alessandro Balli

Michele Fasciano

Consultore-Segretario

Stefano Accornero

Consultore-Tesoriere

Valentina De Marco

Consultori

Andrea De Michelis

Roberto Fiorini

Maria Carmela Gaetani Aronica

TRASFERIMENTI

GERMANIA

Berlino

Antonino Inturri

(da Udine)

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Verbano-Cusio-Ossola

Ettore Grimaldi

LIGURIA

Tigullio

Giancarlo Sparacio

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine

Ovest

Gian Antonio Visentin

Venezia Mestre

Alfredo Furlan

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia

Mario Del Torre

EMILIA ROMAGNA

Imola

Gianni Mita

Salsomaggiore Terme

Gino Del Boca

LAZIO

Roma Castelli

Marcello Pellegrini

ABRUZZO

Teramo

Luciano Cerasani

SICILIA

Catania

Eleonora Consoli Oliveri

FRANCIA

Parigi

Arturo Palmero

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE CASE OF PALM OIL

A huge recent advertising campaign financed by the AIDEPI (Italian Association of Dessert and Pasta Industries) has raised a hue and cry among consumers and nutritionists because it is aimed at rehabilitating the use of palm oil. They say that palm oil is a “naturally sourced product” that “does not pose any health risks and is an excellent food that can be safely integrated into a balanced diet”. We not doubt that palm oil is a legitimate fat or that it is not harmful by itself, but on the other hand we are not nutritional experts, and so far many important professors have said otherwise. In particular, the “Journal of Culinary Nutrition”, which recently dealt with the subject of vegetable oils, and palm oil in particular, affirmed that even if it is a vegetable product, it certainly cannot be considered to be one of positive health benefits owing to its high saturated fat content. In general, the acids present in saturated fats contribute to increase blood cholesterol and to the formation of arterial plaque that causes arterial sclerosis. Palm oil, and to an even greater extent coconut oil and other fats of tropical origin, are very rich in saturated fats - the same ones contained in butter. But palm oil is cheap and is ideal for industrial food production (it adds taste, softness, texture, has a long shelf life, it is solid and it can be used at high temperatures). Palm and coconut oils are used in many products: toasts, crackers, cookies and sweets, ice cream, breadsticks, ready-to-eat meals, filled pastas, instant soup, candy and baby formula.

The scientific world is fickle, and we just need to look at the chaos that surrounds our diets. Every dietician has his or her favorite diet and they assure us that all the others are harmful. Nowadays cholesterol is considered less of a threat, and butter isn't so bad for you, but we should go easy on extra virgin olive oil because it also contains palmitic acid. Last year, “Time” magazine's cover page read: “Eat butter”. The subtitle: “Scientists labeled butter as the enemy. Why they were wrong”. A major Italian publishing house recently published the great chef of “Miramonti l'Altro” Philippe Léveillé, entitled *My Life With Butter*. In addition to health issues we also have the problem of environmental sustainability. The extensive cultivation of the plant that provides the fruit from which palm oil is extracted is considered to be a primary cause of deforestation in Sou-



theast Asia (Malaysia is the world's second largest producer of palm oil). Some people have advanced the notion that all this clamor is the result of a declaration by the French environmental Minister, Ségolène Royal, who pointed out that Nutella (which for years has been made with palm oil rather than cocoa butter) is responsible for deforestation. But then the Minister apologized and the head of the WWF issued assurances that Ferrero uses only palm oil that is 100% certified as sustainable, i.e., it has nothing to do with the deforestation. Perhaps Mrs. Royal should start casting aspersions at home and consider the torture inflicted on tens of thousands of geese in order to produce *foie gras*, which is now banned everywhere in Europe except France (in addition to Hungary and Bulgaria). Thus there is a great deal of confusion. But there is also a strong impression that the academic world is highly concerned with industrial interests (of food and pharmaceutical and politics). We are waiting new studies and reports in international publications which are more reliable. To start with, it would be helpful if all products displayed detailed labels (not merely stating that vegetable oils are present): we would like to know exactly what (and how much) there is in a product. By itself this might not constitute a health guarantee, but at least we would be aware of what we are eating. Thus everyone is free to make his or her own choice.

PAOLO PETRONI

A FOOD ACT FOR ITALIAN CUISINE

see page 4

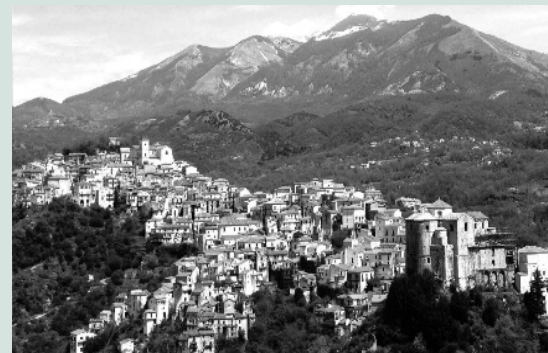
An initiative sponsored by the Italian government, aimed at enhancing the country's image and attracting tourism, was born at Expo 2015 in Milan. The Food Act, a ten-point document, is in essence a pact between institutions (the Ministry for Agricultural Policy, along with the Ministries of

Culture and Education) and the world of quality cuisine - that is, about 40 of the country's major chefs and pizza makers.

SOPPRESSATA FROM RIVELLO

see page 6

Potenza Academician Ettore Bove describes the history and artisanal preparation of an important niche product from the





Basilicata region: *soppressata* from Rivello. It is a salami which is made with the meat of an ancient breed of pork that was recently reintroduced and is being raised in the wild, just as in the old days.



THE PIZZUTELLO GRAPE FROM TIVOLI

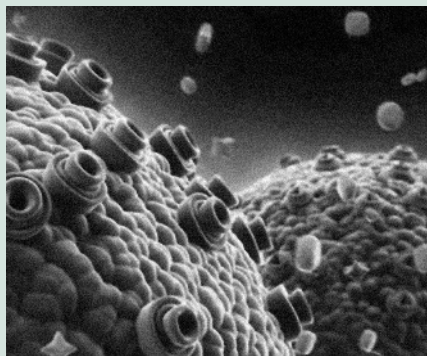
see page 8

The Pizzutello grape from Tivoli, a small town outside Rome, is an outstanding varietal whose organoleptic characteristics are tied to pedo-climatic factors that cannot be replicated elsewhere. Rome Nomentana Academician Mauro Gaudino praises the quality of these grapes whose production has been severely reduced in recent years, putting them at risk of disappearing altogether.

IN DEFENSE OF ITALIAN CUISINE'S GREAT HERITAGE

see page 10

The wealthiest, best protected, best nourished society with the longest longevity and greatest scientific and technological knowledge has also become the most fearful society. What worries us most, according to Bari Academician Vittorio Marzi, is an unjustified fear about the state of our food.



SILENCE PLEASE! THE NOSE IS SPEAKING!

see page 12

Olfactory sense is our most basic and primal one. But over the time it has lost its primary function in humans, while it still plays a vital role for most species of animal. Today, we are led by an electronic nose, which is able to sniff out over 90% of counterfeited foods.



CALYDONIAN WILD BOAR

see page 14

Boar meat has always been part of the menu of southern Italy, and boar-hunting was practiced by the ancient Romans. We have evidence of this animal in some historical artifacts such as a civic shield that features the "calydonian wild boar" that can be traced back to the mythical origins of the city of Benevento.

NEAPOLITAN RAGÙ

see page 16

Ragù is certainly the best known sauce in Naples. It forms the foundation of the area's gastronomic tradition, and its recipe is handed down from generation to generation. Even today the recipe is part of every Neapolitan family's repertoire, although



nowadays the ritual preparation of *ragù* rarely takes place except on special occasions.

APPRECIATING WILD GAME

see page 18

The three Parma Delegations held a conference examining the wild game situation and the culinary use of the meat in the Apennine mountains around Parma. The conference demonstrated how the local food industry is not taking full advantage of this faunal patrimony, and raised concerns about the correct preparation of the meat, especially in terms of hygiene and health.



THE ACADEMY AND THE EXPO

see page 20

There is a growing number of cultural events sponsored by the Academy Delegations under the auspices of the Expo: Alessandria curated an exposition of 300 menus from the Benzi collection, from dinners, ceremonies and banquets held in honor of prestigious guests at royal houses from 1850 to the present. The Cremona



Delegation sponsored a conference on "Pickled Fruit in the Culture of Food. A Gastronomic History of the Po Delta"; in conjunction with the University, the Bologna Delegation presented a collection of recipes entitled "From Piazza to Piazza", as part of the "Tastes of the Market and Original Recipes" project. The Pesaro-Urbino Delegation participated in the International Brodetto and Fish Soup Festival with its exposition "Outside Brodetto"; on October 30, the Siracusa Delegation will present the exhibit "Food in Art" at the Expo; the Verbano-Cusio-Ossola Delegation held its conference "Nutrition in the Alps-Energie Walser, from the Snow to the Summer Pastures" with the support of the Italian Pavilion. The Regional Coordinators and the Veneto Study Center held a conference on the subject: "The Italian Academy of Cuisine of the Veneto's Contribution to the Culture of Nutrition and the Civilization of the Table for Expo 2015".

LEOPARDI AT THE TABLE IN NAPLES

see page 23

As part of the "Literary Salons" Project organized by the Crotone Delegation, Adriana Liguori Proto and Rome Academician Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio juxtaposed Goethe and Leopardi, focusing on their eating habits and the poet from Recanati's interest in the pleasures of the table.



WHERE HAVE ALL THE INNS GONE?

see page 26

Inns and hostels were an expression of Mediterranean civilization that was closely tied to agricultural events during an era when time was still determined by the seasons and the land. Some authentic inns have survived in rural areas or small towns, but they are few and far between. But most have disappeared to be replaced by different sorts of places that have come to characterize a civilization in a hurry.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

OTTOBRE 2015 / N. 275

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Ettore Bove, Pier Giovanni Bracchi,
Danila Carlucci,
Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Lucio Fino, Gianni Fossati, Gabriele Gasparro,
Mauro Gaudino, Simone Iovino,
Vittorio Marzi, Gigi Padovani,
Paolo Petroni, Pierangelo Raffini,
Giovanni Spartà, Roberto Tanzi.



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 70%

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**

Paolo Petroni, 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