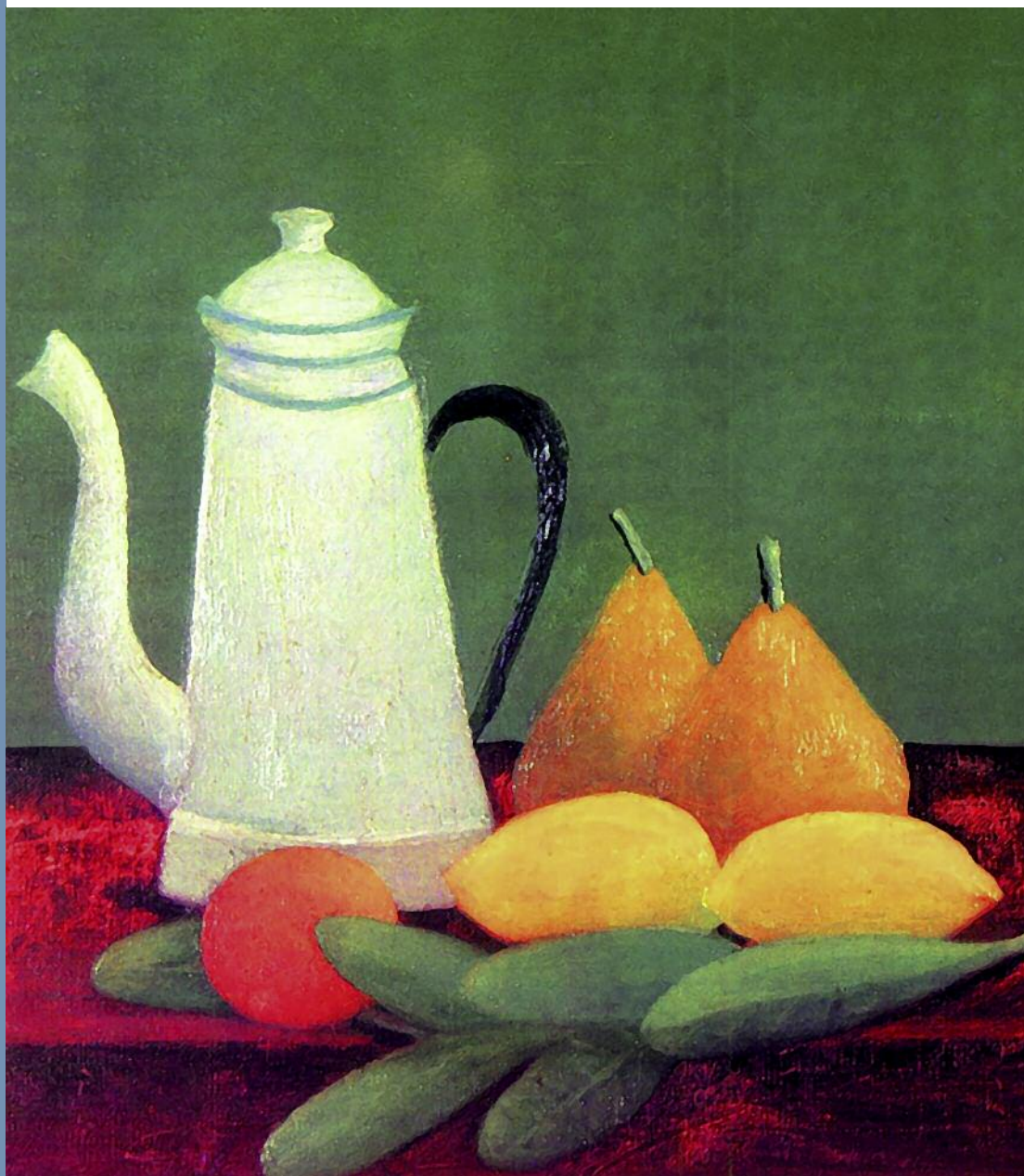


CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 278, GENNAIO 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



FOCUS

- 3 Il ruolo dell'Accademico per salvaguardare i prodotti alimentari di qualità
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

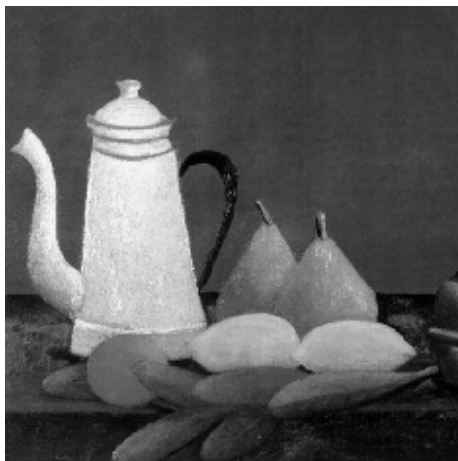
- 4 Pane e acqua
(Maria Giuseppina Muzzarelli)
- 6 Una città da mangiare con le mani
(Gaetano Basile)
- 8 Dalla cantina alla tavola
(Nicola Barbera)
- 10 La regola del senza
(Elisabetta Cocito)
- 12 Un banchetto moderno
(June di Schino)
- 14 A cena con Monet
(Giuseppe Ghiglione)
- 15 La magia del cerchio nel tarallo
(Adriana Liguori Proto)
- 19 La carne di pecora sopravvissuta
(Ugo Bellesi)



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

- 20 Il banchetto nuziale di Bona Sforza
(Lejla Mancusi Sorrentino)
- 22 La cucina dell'Istria
(Alida Rova Ponte)
- 24 Il Paese di Cuccagna
(Helen Costantino Fioratti)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura Morta" (1910) di Henri Rousseau. Collezione privata, Svizzera.

I NOSTRI CONVEGNI

- 16 La tradizione della Sardegna a tavola
(Salvino Leoni)
- 18 Come un crostaceo può diventare un simbolo
(Paolo Lingua)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 25 Un nuovo modo di fare la spesa
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 21 Accademici in primo piano
- 26 In libreria
- 27 Dalle Delegazioni
- 34 Dalle Delegazioni Ecumenica
- 43 Vita dell'Accademia
- 47 Vita dell'Accademia Ecumenica
- 65 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.

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1991-2016)

Alto Milanese	<i>Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini Sforza</i>
Apuana	<i>Enrico Biso</i>
Ascoli Piceno	<i>Ennio Conti Piero Pietroni Paolo Turco</i>
Asti	<i>Enrico Alloero Silvano Camera Antonio Santoro</i>
Avellino	<i>Generoso Benigni Amalia Caputo Pagano Italia de Simone Pagano Bruno Staglianò di Chiaravalle</i>
Benevento	<i>Roberto Costanzo Massimo Fragola</i>
Biella	<i>Claudio Aquili</i>
Bolzano	<i>Paolo Foradori</i>
Caltanissetta	<i>Mario Arnone</i>
Canicatti	<i>Giuseppe Gentile Giuseppe Pantano</i>
Catanzaro	<i>Giuseppe Chiaravalloti Franco Pittelli</i>
Cervia-Milano Marittima	<i>Anna Mantice</i>
Cesena	<i>Franco Fabbri</i>
Chieti	<i>Germano De Cinque Gianni Di Giacomo</i>
Città del Messico	<i>Franco Ceciarelli Enrique Gilardi Rivero</i>
Cortina d'Ampezzo	<i>Paola Majoni Costantini Ferruccio Tormen</i>
Empoli	<i>Eugenio Tinghi</i>
Enna	<i>Maria Antonietta Napoli Barbera Gaetano Rabbito</i>
Foligno	<i>Carla Pioli Adanti</i>
Forlì	<i>Cosimo Frassinetti</i>
Gallura	<i>Luigi Collu Antonio Lambiase Tomaso Pirina</i>
Genova Est	<i>Antonio Lorenzi</i>
Imola	<i>Ugo Casamichiela Antonio Gaddoni Gian Galeazzo Mecarelli</i>
Johannesburg	<i>Aldo Gallino</i>
Londra	<i>Maria Carmela Hambleden</i>

Mantova	<i>Carlo Ballarino</i>
Melbourne	<i>Miro Gjergja</i>
Merano	<i>Ezio Zadra</i>
Milano Brera	<i>Gianni Fossati Marcello Mancini</i>
Milano Duomo	<i>Carlo Mazzi</i>
Modena	<i>Claudio Bulgarelli Giorgio Montorsi</i>
Napoli	<i>Adriana Villari Lanzillo</i>
New York	<i>Francesca Baldeschi Balleani A. Wright Palmer</i>
Novara	<i>Franco Raimondi</i>
Parma	<i>Guido Barilla</i>
Pavia	<i>Giuseppe Rossetti</i>
Perugia	<i>Alfio Crispolto Rossi</i>
Pinerolo	<i>Paolo Avondetto Liliana Barale</i>
Pisa	<i>Rosa Guidi Pastore</i>
Prato	<i>Rocco Cancila</i>
Reggio Calabria	<i>Francesco Crispo Concetta Maria Princi Lupini Michele Salazar Maria Antonia Tigani</i>
Reggio Emilia	<i>Cesare Corradini Giorgio Morini Mazzoli</i>
Rieti	<i>Francesco Maria Palomba</i>
Rio de Janeiro	<i>Joao De Orleans e Braganca</i>
Riviera dei Fiori	<i>Alessandro Mager Luigi Manuel Gismondi</i>
Roma Aurelia	<i>Carmelo Monteforte</i>
Salsomaggiore Terme	<i>Angelo Campanini</i>
Sulmona	<i>Adele Bologna Speranza</i>
Torino	<i>Ernesto Viganò</i>
Udine	<i>Margherita Marconi Donazzan</i>
Venezia Mestre	<i>Plinio Danieli</i>
Vigevano e della Lomellina	<i>Franco Bardazzi Erminio Brustia Giuseppe Cotta Ramusino</i>
Volterra	<i>Maurizio Luperi Sergio Martellacci</i>

Il ruolo dell'Accademico per salvaguardare i prodotti alimentari di qualità

Ciascuno di noi può intervenire per orientare i consumi secondo le regole del buon gusto e della correttezza di produzione, grazie alla grande forza, qualificata e diffusa in molti Paesi del mondo, dell'Accademia.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Non passa giorno senza che i giornali riportino notizie drammatiche sulle truffe nel campo alimentare, soprattutto in merito a oli e formaggi. Calde lacrime vengono versate anche sull'enorme quantitativo di falsi prodotti italiani (*Italian sounding*) venduti all'estero. I problemi, è vero, sono tanti e di grande impatto sia economico, sia sull'immagine dei prodotti del nostro Paese. Ci sono, o ci dovrebbero essere, molti Enti preposti a reprimere questi misfatti e qualche controllo raggiunge anche ottimi risultati; spesso, però, per assurdo, con ulteriore e maggiore danno per le nostre produzioni, che vengono viste, specialmente all'estero, con crescente sospetto. L'Accademia Italiana della Cucina non è certamente uno degli Enti deputati a sorvegliare e a reprimere truffe o inganni, pur tuttavia dobbiamo renderci conto che siamo una grande forza qualificata, diffusa in molti Paesi del mondo. Gli Accademici tutti, con i familiari e gli amici, dovrebbero farsi carico, ognuno per la sua parte e per quanto può, di orientare i consumi secondo le regole del buon gusto e della correttezza della produzione, anche sulla base di quanto riportato dal nostro nuovo Codice Etico. Gli esempi non mancano: cominciamo dalle uova! Rifiutare sempre quelle da allevamenti in batteria (codice 3 sulla confezione), acquistare solo uova da allevamenti a terra, o meglio ancora all'aperto o biologici. Non solo, l'Accademico, tessera alla mano, dovrebbe suggerire al negoziante o al direttore del supermercato di proporre anche questi tipi di uova ove ne abbia la disponibilità. Evitare l'inutile consumo del vitello di latte; preferire sempre il tonno sott'olio d'oliva e non in olio di semi vari. Attenzione ai prezzi troppo bassi degli oli extravergine

d'oliva. Scegliere le mozzarelle leggendo bene l'etichetta. Evitare salami super infarinati che simulano la naturale muffa. Acquistare risi di origine italiana. Non accettare, al ristorante, ingredienti vietati dalla legge (datteri di mare, uccellini e selvaggina non consentita). All'estero la situazione si complica, ma a volte ci sono delle truffe così evidenti che solo uno sprovveduto può abboccare. Comunque, la dura realtà è che in molti casi la nostra produzione non sarebbe assolutamente sufficiente per le richieste del mercato globale. E poi purtroppo, talvolta, non è che i cosiddetti veri prodotti nazionali siano di qualità accettabile. Al di là di chiare mistificazioni, i furbi produttori nostrani inviano all'estero le peggiori partite, confidando sul fatto che i consumatori non capiscano nulla della qualità. Molto possiamo fare se acquistiamo la consapevolezza della forza dell'Accademia. Nella nostra penultima Newsletter abbiamo dato notizia di un incredibile hamburger tutto "italiano" proposto da McDonald's negli Emirati Arabi; ebbene, la Delegazione di Dubai è intervenuta, con grande garbo e saggezza, presso i responsabili dell'azienda, che hanno compreso il problema e ne hanno

cessato la promozione. Tempo fa, grazie ai suggerimenti di un Accademico, una nota catena di ristorazione ha sostituito il latte a lunga conservazione con quello fresco pastorizzato, e una catena di supermercati ha finalmente tolto dagli scaffali le uova da allevamenti in batteria. Gli Accademici devono essere parte integrante e attiva nella selezione dei prodotti non solo per i propri consumi e quelli di familiari e amici, ma, nei limiti della correttezza, nei confronti della distribuzione e della ristorazione.

See English text page 70





Pane e acqua

Un piatto povero e penitenziale, oggi nobilitato da cuochi famosi con il nome di pancotto.

DI MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI
Centro Studi "Franco Marengli"

Il pasto a base di pane e acqua ha i suoi esordi nella cultura alimentare cristiana con il trattamento del peccato. Quando la penitenza si fece reiterabile, e fu una grande conquista della fine del VI secolo, ogni volta che si peccava si poteva chiedere il perdono e la riconciliazione al sacerdote che, a seconda del peccato-reato commesso, indicava la penitenza più opportuna consistente in giorni, settimane, mesi e anni a pane e acqua (non continuamente). Dal che si ricava che il Cristianesimo era costituito da un corpo di fedeli di non inossidabile virtù, disposti ad ammettere i peccati e a pagarne un prezzo, che consisteva in privazioni alimentari: dunque, in genere, si mangiava ben altro che pane e acqua.

Per molti secoli questo tipo di penitenza è stato riproposto, e la lotta al consumo della carne e alla ricerca di prelibatezze ha fatto parte del processo di formazione della mentalità occidentale, che prevedeva usi diversi per laici e religiosi, per uomini e donne. Il laico potente e vigoroso era carnivoro e grande mangiatore. La donna doveva, preferibilmente, mostrarsi svogliata a tavola. Sia gli uni sia le altre erano tenuti a seguire la dieta restrittiva in caso di caduta in peccato. Pane e acqua sono stati considerati, inoltre, il regime alimentare base, al limite della sopravvivenza, applicato nelle carceri dei secoli scorsi. Tuttavia, sono elementi non solo di elevato significato simbolico bensì anche di straordinaria duttilità in cucina.



Il pancotto di Niko Romito



Di pane e acqua sono composti diversi alimenti presenti in tutte le culture e pratiche culinarie occidentali e orientali. In particolare, è del pancotto che vorrei parlare, non per collegarlo alla penitenza ma al tentativo, durato secoli, di trasformare l'essenziale, il poco che si aveva, in qualcosa di gustoso e desiderabile, non penitenziale, appunto. Operazione non facilissima, tuttavia nemmeno impossibile. La zuppa di pane, o pancotto o acquacotta, andava bene per ammalati, convalescenti, puerpere, per gli anziani senza denti e per i piccoli che non li avevano ancora. Andava bene in Quaresima (alla fine, la pentola nella quale lo si cucinava veniva fatta a pezzi il sabato Santo con gesto liberatorio), per le vigilie e in caso di "fioretto": dunque sempre nell'ambito di una concezione di rinuncia. Bastava, tuttavia, qualche variante per superare il regime penitenziale. Con brodo di carne e parmigiano grattugiato, oppure con pomodoro e olio, diventava un gran buon piatto. Con rosmarino, basilico, scalogno, aglio e un po' di lardo era assai gustoso. Una variante era il pane inzuppato nel vino o nel caffelatte.



Esistono numerose versioni territoriali del pancotto, italiane e regionali. In un libro sulle cucine di Romagna, Graziano Pozzetto ne indica diverse: il pancotto della vallata del Savio, quello di Fusignano o la zuppa di Savignano al Rubicone.

Per decenni, a partire dagli anni Sessanta del boom economico, non si è più parlato di questo cibo, che di recente è entrato, invece, nei menu dei più rinomati ristoranti.

Nel grande ricettario di Gualtiero Marchesi, si suggerisce come preparare un pancotto alla cannella con 320 g di pane raffermo, brodo di carne, olio extravergine, cannella e grana, ma anche il pancotto all'aglio, quello all'olio o con le uova.

Un'interessante ricetta di pancotto scomposto a base di pane raffermo, ovviamente, e di cipolle, patate, broccoletti, sedano-rapa, uova e caciocavallo, è proposta dal noto chef abruzzese Niko Romito nel volume *Scarpe in tavola*, dove le ricette sono associate a scarpe di fantasia nell'ambito di un progetto solidaristico sostenuto dal noto produttore di scarpe Stuart Weitzman. La ricetta del pancotto di Romito contiene molti

ingredienti, e il piatto non sfigura accanto ad altri proposti dallo chef di Rivisondoli. Il pancotto scomposto è oggi di gran moda e consiste, in sostanza, nella dissociazione fra pane e brodo e gli elementi chiamati ad arricchirlo: verdure, animelle o altro. Si tratta sempre di pane e acqua, però non più di penitenza bensì di restituzione di valore ad elementi e alimenti essenziali, ma anche di ricerca e di innovazione e, persino, di cervelottica complicazione che, in qualche caso, porta a esiti paradossali: trasformare in piatto elaborato e sofisticato un alimento nato povero, il che può essere considerato un peccato da punire a pane e acqua.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2016

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 20 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia".



Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare, nella cucina delle tradizioni, le preparazioni che, partendo da alimenti già parzialmente sfruttati, danno origine a nuove ricette e a diversi sapori.

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



Una città da mangiare con le mani

“Take away” e “street food” ebbero i natali, in Sicilia, più di 2000 anni fa.

DI GAETANO BASILE

Accademico onorario di Palermo

Non scandalizzatevi se, andando in giro per Palermo, incontrerete gente che mangia passeggiando, facendo la spesa al mercato, parlando d'affari o d'amore, davanti a bancarelle dove si vendono “cose” difficili da interpretare per chi non è del posto. I palermitani mangiano a qualsiasi ora e, spesso, con le mani, pietanze calde preparate all'aperto, piatti che rimandano alla cucina da asporto, o da consumare sul posto, che esisteva già nel *thermopolion* delle città greche di Sicilia. La cucina di strada o dei “buffittieri” (dal francese *buffet*) come si chiamò, fa parte della grande cucina siciliana. E trionfa a Palermo. Per la rivista americana “Forbes”, lo *street food* palermitano è primo in Europa per qualità e ricchezza. L'igiene? I palermitani si ritengono vaccinati dall'antica frequentazione e poi, scusate, i santi a che servono?

Con 94 Santi Patroni protettori si potranno pure affrontare i rischi di quelle delizie.

Pane e “panelle” sono da mattina: sottili schiacciate di farina di ceci, fritte nell'olio bollente e imprigionate in un panino caldo ricoperto di sesamo. Ci sono pure le crocchette di patate per i palati più esigenti. Trenta grammi di profumi e delicatezze che si squagliano in bocca.

Sempre da mattina è lo “sfincionello”, rivisitazione del più solenne “sfincione” monacale, dove la cipolla abbondante e il caciocavallo fresco servono a dare gusto e aroma.

In estate, invece, quando l'afa si fa sentire fin dal mattino, il palermitano si orienta sulla brioche con il gelato: brioche calda di forno, naturalmente, pronta a sposarsi con la morbida crema gelata profumata alla frutta oppure più classicamente al caffè o al torrone.





Da non perdere. Sempre camminando, naturalmente.

Al pomeriggio, i palermitani hanno, come gli inglesi, il loro *five 'o clock*: dalle 16 in poi, tra i vicoli, c'è l'imbarazzo della scelta. Entrano in attività gli "arrostitori" di budella infilzate in uno spiedo e cotte sulla brace. Il fumo acre s'innalza verso il cielo come dagli altari degli antichi sacrifici agli dei dell'Olimpo. Si possono scegliere le interiora lessate in brodo, in inverno; in estate, invece,

piedi di vitello, guancia, testina e altre leccornie vaccine, lessate e servite fredde con una spruzzata di limone e un pizzico di sale.

Da molti secoli i palermitani "si fanno la bocca buona" con la "frittola": un prodotto certosino, dovuto al paziente lavoro di recupero di tutti quei pezzetti di carne, cartilagini, parti molli e grasse, rimasti attaccati alle ossa del brodo. Soffritti con un po' di strutto, profumati di zafferano, foglia d'alloro, pepe nero, si servono, come un tempo, sul palmo della mano sinistra del cliente, ricoperto da un rettangolino di carta oleata. Si portano immediatamente alla bocca e, a pasto finito, non resta che buttare via la carta, ritrovandosi la mano pulita.

È di tutte le ore, invece, la "guastedda con la milza", illusione di un panino con la carne per chi, sovente, fu costretto a surrogarne l'immagine. L'invenzione è ebraica, ma riservata ai "cristiani", e il nome viene dal francese dei normanni *gastel*, etimo dell'odierno *gateau*. Milza, polmone e cartilagini vaccini, bolliti e poi soffritti nello strutto bollente, vengono adagiati nel mezzo di un panino rotondo, morbido, caldo, ricoperto di sesamo, in compagnia di ricotta e caciocavallo fresco tagliato à *julienne*. Non si può descrivere, bisogna vedere. E gustare.

Il "cacciuttaru", come si chiama l'artista in lingua siciliana, ha movimenti da direttore d'orchestra, compone una sinfonia, giacché quei miserabili ingredienti diventano, sotto le sue mani,



singoli strumenti: tutti insieme procureranno quella gioia del palato che è la somma dei singoli apporti organolettici. In modo discreto sarà chiesto se la preparazione deve essere "schietta o maritata", che è come essere di destra o di sinistra perché sono due posizioni dello spirito, due modi d'intendere la vita. In breve, due filosofie. La soluzione economica, soltanto ricotta, formaggio e l'inzuppata del panino nello

strutto bollente è "schietta", cioè nubile. Perché è "maritata", sposata, "quando c'è la carne": chiara l'allusione maliziosa?

Dal 1834 una "focacceria" sforna focaccine con la milza a tutte le ore di ogni giorno dell'anno.

Fu in questo stesso locale che i deputati del primo parlamento risorgimentale siciliano del 1848 celebra-

rono, a conclusione della prima seduta, la nuova epoca che sembrava pronta a schiudersi.

Da lì passarono Garibaldi, Ruggero Settimo e Francesco Crispi. Tuttavia ci sono altri locali che dimostrano il continuo successo di quella millenaria invenzione degli ebrei palermitani.

A Palermo, mangiando con le mani, si fece l'Italia.

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

e-mail per l'Amministrazione:
amministrazione@accademia1953.it

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

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



Dalla cantina alla tavola

Saper bere: fondamenti della degustazione del vino e del giusto abbinamento con i cibi.

DI NICOLA BARBERA
Accademico di Milano Duomo



“sensazioni gustative”. Un vino può essere: *abboccato* (leggermente dolce), *asciutto* (senza zuccheri, indice di una completa fermentazione), *astrigente* (aspro, per alto tenore di tannino), *caldo* (elevato contenuto di alcol e di glicerina), con *retrogusto* (sapore di base che cambia in altre sfumature, per esempio sentori di frutti di bosco), *fresco* (elevata acidità), *morbid*, *pastoso*, *rotondo*, *sapido* ecc. In generale, un vino (questo vale più per i rossi

chambrier, cioè 18/22°C. Quelli invecchiati e di pregio devono essere “areati”, per ossigenarli, stappandoli e travasandoli in caraffa o *decanter* alcune ore prima del pranzo. Un vino vecchio deve avere “la camicia”, il caratteristico velo aderente all’interno della bottiglia. A volte, bottiglie dimenticate in cantina virano verso un sapore “marsalato” o “maderizzato”: in questi casi vanno eliminate.

È ovvio che la competenza, in fatto di vini, si acquisisce con lo studio (letture specifiche e corsi per *sommelier*) e con l’esperienza personale: entrambe richiedono passione, tempo e impegno, tenuto anche conto che i vini italiani importanti sono oltre 700 (su circa 450 varietà di vitigni autoctoni) e le “etichette” (vini in bottiglia) circa 120.000. Nell’antichità, la fama dei nostri vini era tale che i Greci chiamavano la Magna Grecia anche *Enotria*, ossia “terra del vino”.

Le informazioni più importanti, che dovrebbero essere riportate sull’etichetta della bottiglia, sono: il nome del produttore che, se noto, può già essere una garanzia di serietà e qualità; il nome del vino; il vitigno, cioè la varietà di uva utilizzata, che non sempre coincide col nome del vino; l’annata di raccolta/vendemmia e quella di imbottigliamento; la zona di produzione, da cui si può dedurre il tipo di terreno. I terreni calcarei - a parità di altre condizioni - danno vini ad elevata gradazione alcolica; quelli vulcanici, vini corposi; quelli silicei, vini delicati; la gradazione alcolica, che per i vini bianchi è, mediamente, tra 11 e 13,5 gradi; per i rossi tra 12 e 14,5; per i passiti 16 e per gli spumanti tra 6 e 8. A volte l’etichetta riporta

Va premesso che il vino, più che una bevanda, è un alimento da assaporare a piccoli sorsi. Per valutare un buon vino, occorrerebbe conoscere la tipologia del territorio dove è stata prodotta l’uva; le tecniche utilizzate in vigna e la cura con cui è gestita la cantina dove sono conservate le botti e le bottiglie. Dato che queste informazioni non sono alla portata di tutti, vediamo quelle sempre disponibili: innanzitutto il colore, che è caratteristico di ogni vino, poi l’odore dell’uva impiegata (ci sono odori gradevoli, ma anche sgradevoli dovuti a muffe, o negativi dovuti al tappo), terzo il profumo, la fragranza (o *bouquet*) che si è sviluppata durante la vinificazione e l’invecchiamento. Dopo questa analisi visivo-olfattiva preliminare, si passa ad assaggiare il vino, trattenendone una piccola quantità in bocca, cercando di percepire le

che per i bianchi) deve leggermente “allappare”; la punta e i bordi della lingua, preposti ad avvertire il salato, non devono percepire alcun sapore; il palato e il retro della lingua devono avvertire il sapore pieno del vino, in particolare il retrogusto.

A questo punto si è in grado di valutare il livello qualitativo di un vino, ma altre due informazioni sono importanti: la temperatura alla quale va servito il vino e il corretto abbinamento al cibo che viene portato in tavola. Di norma, un vino bianco va bevuto fresco, a temperatura di cantina, 10/12°C: un vino ghiacciato è un’eresia, sorta forse con la diffusione degli armadi frigoriferi e di osti poco seri. Fanno eccezione gli spumanti, che si servono a una temperatura di 6/8°C, dopo averli tenuti per un po’ nel secchiello del ghiaccio. I vini rossi vanno bevuti a temperatura ambiente,



anche il numero di bottiglie prodotte e gli abbinamenti consigliati.

La legislazione italiana disciplina i vini superiori in: Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) stabilendo le condizioni da rispettare nella produzione, a garanzia del livello qualitativo previsto. Il primo vino italiano ad avere ottenuto il riconoscimento Doc è stato il Marsala, nel 1931. Attualmente le Doc sono oltre 260, in progressivo aumento, e le Docg, riservate ai vini già Doc da almeno 5 anni e che siano riconosciuti di particolare pregio, sono 40.

In Italia il consumo di vino rosso rappresenta oltre il 60%; quello di bianco circa il 28% e di rosato meno del 10%; le preferenze vanno per il 50% ai vini secchi, per oltre il 25% a quelli frizzanti e per quasi il 24% a quelli dolci.

Il vino può giustamente essere considerato la parte intellettuale del pranzo in quanto, come detto, occorre non solo conoscerlo, ma anche saper scegliere l'abbinamento più giusto con ogni piatto. Esso deve, infatti, completare una ricetta, valorizzandone i singoli ingredienti o quello predominante, ricevendo, a sua volta, un complemento alle sue caratteristiche. In altre parole, nell'abbinamento cibo-vino nessuna delle due componenti deve sovrastare l'altra, ma entrambe devono completarsi armoniosamente. Gli abbinamenti possono essere: *per tradizione*, cioè a un piatto regionale un vino della stessa regione, e *per contrasto*, quindi con piatti "untuosi" un vino alcolico; con un cibo "grasso" un vino di spiccata acidità, che procura una sensazione di freschezza ("lava la bocca").

Di massima, i vini rossi vanno abbinati con carne, formaggi piccanti e a pasta dura, risotto con funghi, pastasciutta condita con sughi di carne e anche con piatti di pesce con intingoli a base di pomodoro. I vini bianchi si accompagnano bene con piatti di pesce con pochi intingoli, crostacei e ricette con carni bianche; i vini rosati si possono abbinare con antipasti, frittate e minestrone; i vini dolci (amabili, passiti,

muffati) sono raccomandati con quasi tutti i dessert.

E ora alcune particolarità e curiosità.

In aree molto calde come la Puglia, la Sardegna e la Sicilia in Italia, la Spagna, il Portogallo, la Francia meridionale e la Grecia, la vite è coltivata ad *albero basso*, senza sostegni, in modo che la sua ombra protegga il terreno da un'eccessiva evaporazione. La resa è bassa: alcuni chilogrammi per pianta, ma con elevato tenore zuccherino. Nelle regioni moderatamente calde e umide, le viti vengono invece lasciate libere di svilupparsi, sostenute da impalcature di pali e fili di ferro o anche appoggiate ad alberi come l'olmo, l'acero e il gelso e disposte, per comodità di vendemmia, in filari. La vite richiede, oltre a cure continue, due potature: una "a secco", nel periodo invernale, e una "verde", nel periodo vegetativo.

Il 1700 è il secolo in cui il vino diventa d'uso comune, perché a buon mercato, ma di qualità generalmente scadente; nascono le prime osterie fuori porta, in modo che il vino, non entrando in città, non pagava il dazio.

Fino al secondo dopoguerra, il Prosecco, originario di Prosecco (Trieste), non nasce spumante, ma "fermo", poi, per vari motivi, le barbatelle (piantine di un anno già innestate) vennero trasferite nel Trevisano e più precisamente nella zona di Conegliano/Valdobbiadene, dove cominciò ad essere "spumantizzato" col metodo *charmat* o *Martinotti* (che consiste in una seconda fermentazione in grandi autoclavi) e oggi questa è la zona tipica del Prosecco.

I Romani, a volte, usavano far fermentare il vino in anfore interrate; questa tecnica è stata ripresa, con successo, da un notissimo produttore di Oslavia, presso Gorizia, che mette a macerare uve di Ribolla Gialla, per 6/7 mesi, in anfore di coccio interrate, prima di passarle in botte.

Un altro "originale" vignaiolo canadese della zona vicino al Niagara, produce un *ice-wine* lasciando le uve mature di ottobre sulle viti, protette solo da reti; quando, tra dicembre e gennaio, la temperatura scende sotto i -10° C, i

grappoli congelati vengono raccolti a mano e danno un vino da dessert con resa bassissima, circa un decimo di quella normale, ma di una dolcezza naturale, intensa e particolare.

Durante l'appassimento dell'uva, per i vini *muffati*, si sviluppa la *Botrytis cinerea* che produce una "muffa nobile" che intacca solo l'interno dell'acino, non l'esterno come tutte le altre muffe. Il vino prodotto più a Nord è in Finlandia e ciò è possibile perché i vigneti sono innaffiati con l'acqua tiepida della centrale nucleare di Olkiluoto, sulla costa Sud-occidentale.

Un accenno al *vino novello*, da non confondere col vino nuovo (che è un vino "appena nato", prodotto con i metodi tradizionali). Il *novello*, di fatto, non è un vino vero e proprio; è stato lanciato, per ragioni commerciali, dai francesi nel 1934 e venduto a partire dal 6 novembre di ogni anno (*Beaujolais nouveau*). È una bevanda di breve vita (qualche mese), ottenuta con un procedimento di vinificazione a "macerazione carbonica"; ha un bouquet fruttato, un basso tenore tannico e viene rinforzato da varie percentuali di vino nuovo. Il novello è stato lanciato, da non molti anni, anche in Italia e distribuito con circa due settimane d'anticipo rispetto ai francesi.

Se un eccesso di vino provoca dipendenza (alcolismo) ed effetti tossici a carico del fegato, assunto in moderate quantità, in particolare quello rosso, (due bicchieri al giorno ai pasti principali) ha effetti benefici sulla salute; a stomaco pieno stimola la digestione, è un cardiotonico, dilata i vasi sanguigni favorendo la circolazione, migliora la funzione renale e fornisce una quota calorica a rapido assorbimento; i vini rossi contengono anche una certa quantità di ferro.

Concludo con Mario Soldati che, nel suo libro *Vino al vino*, del 1969, affermava: "un vino qualunque bevuto in compagnia è migliore di un vino celebrato bevuto da soli e per dire pane al pane e vino al vino: un vino senza amici è poco più di niente".

See International Summary page 70



La regola del senza

Oggi potremmo affermare che la collettività è regolamentata e suddivisa in base a ciò che mangia, o meglio, a ciò di cui si priva.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino
Centro Studi "Franco Marenghi"

Le società complesse sono, da sempre, governate da leggi e fondate sull'osservanza di regole codificate. In questa breve nota vorrei parlare di quella che ho definito nel titolo "la regola del senza", che, come andrò a spiegare, sembra guidare o, quanto meno, influenzare profondamente i comportamenti sociali attuali. Mi riferisco all'universo delle diete, ai regimi alimentari che non solo orientano le nostre scelte di nutrizione, ma tendono ad inquadrarci in uno stile di vita, a catalogarci e differenziarci a seconda della regola sposata.

Regola, nella tradizione cristiana, è quell'insieme di norme e comportamenti con cui è organizzata la vita individuale e collettiva per il raggiungimento della perfezione spirituale. Se ogni ordine religioso ha la sua regola, benedettina, francescana, agostiniana ecc., che si differenzia dalle altre per scopi e comportamenti, oggi potremmo dire che la collettività è regolamentata e suddivisa in base a ciò che mangia, o meglio, in base a ciò di cui si priva. La regola del senza, per l'appunto.

In una società dell'immagine, dove la presenza e la prestanza fisica sono fondamentali, il corpo è diventato lo specchio dell'anima, o forse il sostituto dell'anima stessa cui dedicare le migliori attenzioni per prolungarne la vita, e soprattutto il benessere, mantenendo un gradevole aspetto. Scegliere il *format* nutrizionale ideale, ma soprattutto virtuoso, diventa quindi perentorio. Scegliere una dieta diventa una filosofia, una religione, un'ideologia in cui identificarsi. L'importante è privarsi: di glutine, di latte, di carne, di carboidrati,

di zuccheri. Quando si abbraccia uno stile alimentare, si entra in una comunità in cui tutti professano la stessa fede escludendo chi non ne fa parte. Alla base di alcune scelte non ci sono, però, solo motivi estetici ma anche etici; una dieta senza carne, la vegetariana, o ancor più la vegana, presuppone un approccio alla vita rispettoso degli animali, che vengono considerati nostri simili e non potenziali alimenti, così come sosteneva Pitagora nei suoi assunti. L'esclusione di alcuni alimenti è ovviamente anche riconducibile ad allergie o intolleranze conclamate; in questi casi è d'obbligo privarsi di determinati componenti dell'alimentazione e sostituirli con altri più appropriati. È il caso, per esempio, delle allergie al glutine o al lattosio che, se non riconosciute, possono arrecare danni gravi alla salute. Il fatto curioso è che molte persone sposano diete *no gluten* e *lattosio free* pur non avendo problemi di sorta, ma in quanto convinte di praticare un'alimentazione più "sana" che le renderà più "pure": una sorta di ascetismo moderno. In questa ottica si inserisce la scelta di escludere i prodotti a base di frumento, sostituendoli con quelli preparati con i cosiddetti "grani antichi". Si tratta di grani utilizzati in passato, poi abbandonati a favore di specie più resistenti e produttive, e ora recuperati con grande successo, perché si ritiene si siano mantenuti "puri" nel tempo. Un successo dovuto, in gran parte, alla spinta sociale verso tutto ciò che è cibo naturale e "originale", quindi non contaminato nel tempo dall'intervento umano, interpretando, forse inconsciamente, il termine intervento come manipolazione.



Autodisciplina, salutismo, controllo del proprio corpo attraverso l'eliminazione di cibi potenzialmente pericolosi e contaminanti, governo e disciplina delle pulsioni dello stomaco aiutano a rassicurarci, come se avere il controllo di sé ci aiutasse inconsciamente a sconfiggere la paura del "fuori", di quello che non dominiamo, in una realtà senza dubbio insicura e precaria come l'attuale. Questi indirizzi comportamentali, se in parte scaturiscono dall'interno del nostro io, vengono ampiamente sollecitati dalle industrie alimentari e dalle aziende del "benessere", che muovono interessi economici di grande entità, orientando la domanda di salute e bellezza con abili operazioni di marketing. Mi riferisco in particolare a quelli che sono definiti "claim salutistici", riportati sulle confezioni o negli spot pubblicitari, che esaltano le particolari proprietà benefiche, se non miracolose, di un prodotto o di un suo componente. Con riferimento, per esempio, ai grani antichi sopra citati, se da un lato non si può che plaudere al recupero di grani altrimenti perduti, né contestare la possibilità di avere così una scelta più variegata, e quindi di poter godere di gusti diversi, dall'altro non è sempre provato scientificamente che abbiano proprietà te-

rapeutiche e curative, come molto sovente pubblicizzato. Grazie ad abili e seducenti operazioni di marketing, compriamo oggi, a prezzi da ricchi, cereali una volta consumati dai poveri. Anche il cibo subisce il fascino della moda. Se un tempo i cibi à la page, indicatori di uno status, erano, per esempio, il caviale o i tartufi, oggi è di moda una sorta di pauperismo elitario: lasciamo alle fasce più deboli l'onere di satollarsi, farsi del male e ingrassarsi con il cosiddetto *junk food* di poco prezzo ad alto contenuto di grassi e ci purifichiamo... "naturalmente" a caro prezzo.

Non dimentichiamo, infatti, che, in totale antitesi al recente modello di consumo attento alle diete, resiste, anzi persiste, un modo scorretto di nutrirsi, che alimenta (è il caso di dirlo!) la comunità degli obesi, dando luogo al fenomeno definito "globesità". Pare, infatti, che al mondo ci siano più di 600 milioni di obesi il cui numero è destinato a crescere. Queste persone, compatite se non disprezzate per i loro incontrollabili appetiti, sono percepite come un "peso", non solo sulla bilancia, ma soprattutto sul bilancio. Tutto questo dimenticando che vengono costantemente adescate, con metodi più o meno sottili, dall'industria del cibo spazzatura di cui

sono i migliori clienti. Con tali premesse sembra proprio che la grande industria alimentare si stia spartendo la torta. A fronte di questa mole di messaggi superficiali e fuorvianti, a volte tra loro contrastanti, che ci sommerge, è peraltro doveroso porre in evidenza le numerose e crescenti iniziative e campagne avviate da tempo da Istituzioni e Associazioni (nazionali e internazionali, pubbliche e private) per promuovere il consumo di alimenti più salubri, composti da materie prime di qualità, con pochi conservanti, grassi, additivi e coloranti. Una tendenza encomiabile e virtuosa, mirata a migliorare la nostra salute e la situazione economica del *welfare* sociale, attraverso un'ampia, capillare (per esempio nelle scuole) diffusione e un'efficace informazione dei molteplici benefici derivanti da una corretta e sana alimentazione. Molte volte basterebbe nutrirci con buon senso ed equilibrio per soddisfare le nostre esigenze di benessere. Questo ci riporta al ruolo centrale della comunicazione che, nella sua funzione culturale e pedagogica, è in grado di influire in modo significativo su diversi aspetti, ideologici, emotivi, estetici, e nel contempo di aprire interessanti sbocchi di mercato.

See International Summary page 70

FONDATA A PARIGI L'ACCADEMIA EUROPEA DELLA GASTRONOMIA L'ITALIA MEMBRO FONDATORE

È stato firmato, a Parigi, l'atto costitutivo della nuova Accademia Europea della Gastronomia (AEG) che rappresenta una Divisione autonoma dell'Accademia Internazionale della Gastronomia (AIG).

Nella risoluzione del Parlamento Europeo, datata 12 marzo 2014, all'articolo 28, si riconosce l'importante contributo della AIG per la tutela della gastronomia europea, tuttavia la Commissione Europea necessita di una controparte formata esclusivamente da Associazioni facenti parte della Comunità Europea. Si è resa quindi necessaria la costituzione di questa nuova struttura al fine di ottenere finanziamenti per futuri progetti nazionali.

Alla presenza del Presidente dell'Académie Internationale de la Gastronomie, Jacques Mallard, hanno firmato l'atto le Accademie fondatrici di Italia, Francia, Spagna, Belgio, Polonia.

Per l'Italia era presente il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Paolo Petroni, che è stato anche nominato membro del Consiglio d'Amministrazione della AEG.

All'unanimità è stato poi eletto, per i suoi contatti e la sua esperienza, Presidente della AEG, lo spagnolo Rafael Anson, Presidente della Real Academia de Gastronomía.



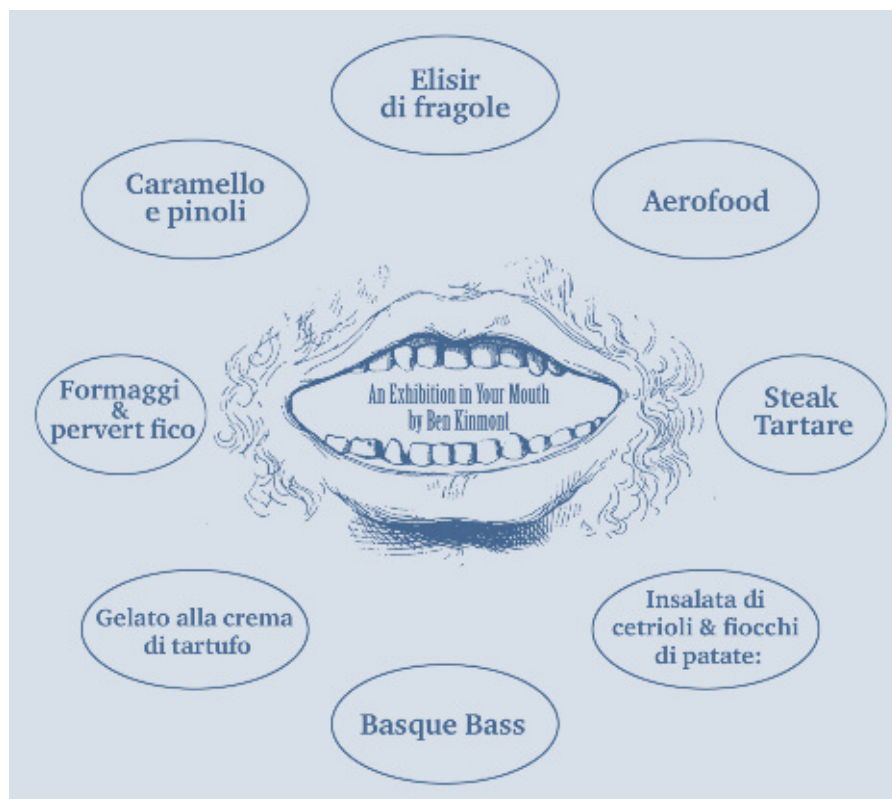
Un banchetto moderno

Sia pure riservata ad un numero limitato di ospiti, un'esperienza multisensoriale da condividere con i lettori. Si tratta del progetto "An Exhibition in Your Mouth", collegato alla mostra sul food al museo Maxxi di Roma.

DI JUNE DI SCHINO
Accademica di Roma

Figura di rilievo internazionale Hou Hanru, il nuovo direttore artistico del museo Maxxi, ha voluto sottolineare questo momento culturale, pensato come un primo passo per essere consapevolmente presente nella città, e promuovere una nuova dinamica urbana. Una serata speciale a cura di Ben Kinmont, artista americano, editore e libraio antiquario specializzato in gastronomia, che vede la bocca come *teatro dei sensi*. L'evento è stato presentato nell'ambito della mostra "Food: dal cucchiaino al mondo", al Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo, dal curatore Giulia Ferracci. Il

progetto prevedeva un viaggio, condotto da Kinmont attraverso il connubio: *Il cibo nell'arte e l'arte del cibo*. È stata, così, concepita una cena di conoscenza artistico-sensoriale al ristorante "Settembrini Cucina e Libri" a Roma, composta da ricette realizzate da alcuni famosi artisti. Ogni piatto un'opera disegnata per essere mangiata. Ai partecipanti-convitati si richiedeva un palato avventuroso e la voglia di giocare mangiando, odorando, toccando al contempo diverse superfici tattili. La serata è iniziata con la presentazione di Kinmont, che illustrava il contesto per la degustazione





delle prelibatezze firmate dai grandi artisti dell'arte più recente.

Dalle composizioni musicali alle ricette, le persone condividono con gli altri ciò che fanno, pensano e creano. Spiega Kinmont: "È così che un suono, un sapore o un'idea vengono passati di persona in persona, apprezzati e anche cambiati dal nuovo creatore. Tale esperienza assume un significato più ampio perché ci inserisce in una comunità atemporale di creatori, collegati fra loro dal comune riflettere sulla stessa idea. L'allontanarsi dalla creazione di un singolo autore per ritrovarsi in una



moltitudine di creatori e partecipanti, può portare meglio al contenuto del lavoro. Forse verrà più facile rilassarsi e godere lo spettacolo, il pasto, l'idea che stiamo passando ad altri".

Al confine tra arte concettuale e "scultura sociale", il lavoro di Kinmont è fondato sullo scambio in tempo reale tra pasto, conversazione e gestualità.

Questi erano i diversi passi di un processo nel quale l'artista, lo chef Marcelo Cafaldo e il pubblico sono stati parte di un'azione tesa a cambiare la nozione tradizionale del ruolo dell'istituzione, incoraggiandola ad essere più agile, più aperta.

I quarantacinque partecipanti all'originale cena hanno ricevuto un'edizione limitata del menu, realizzata dall'artista stesso.

See International Summary page 70

IL MENU

Elisir di fragole tratto da M. Emy, "L'Art de bien faire les glaces d'office", 1768, la prima monografia sul gelato. Corre obbligo ricordare anche il testo italiano "De' Sorbetti" di Filippo Baldini, del 1700.

Aerofood. Piatto futurista di Luigi Colombo Fillia (1931), composto da fettine di finocchio, olive e kumquat, da mangiare con la mano sinistra, mentre la destra tocca velluto, seta e carta vetrata. Contemporaneamente, il profumo di garofano viene nebulizzato sulla nuca di ogni persona a tavola. Originariamente fu servito al ristorante "Santo Palato", a Torino, l'8 marzo 1931.



Steak Tartare (Marcel Duchamp), a forma di nido rosso con all'interno due uova di quaglia. "La bistecca cui mi riferisco, originaria dai cosacchi della Siberia, può essere preparata in sella al cavallo, durante un rapido galoppo, se le condizioni lo rendono necessario".

Insalata di cetrioli & focchi di patate: Louise Bourgeois, "cucumber salad" circondata da "clouds": nuvolette di purè di patate in dieci diversi gusti tra cui vaniglia, mandarancio, menta, senape. Preparato alla vigilia di Capodanno (Flux-Feast), nel 1969.

Basque Bass (Gordon Matta Clark): filetti di spigola al vapore, servito per la prima volta al ristorante "Food" a Prince Street, New York, nel 1971.

Gelato alla crema di tartufo.

Formaggi & perverso fico. Sul piano nero di ardesia, il bleu du Jura, prodotto da Eric e Frédérique Ananikian con gli stampi di Boulard. "Le forme dei formaggi". FigPervert, 1965. Indicazioni: prendete il fico più grande, succoso, succulento, tenerlo per lo stelo, mordere il fondo tanto da lasciare visibile l'interno (contemplazione), (e consumo) vedi, guarda, osserva l'interno, spremilo, succhialo e divoralo.

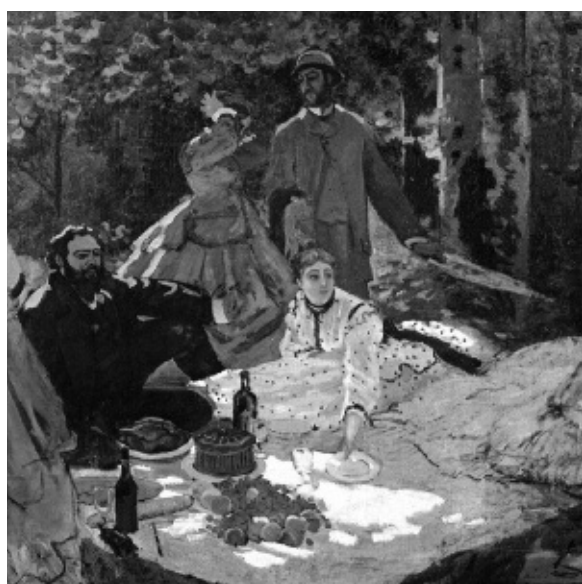
Caramello e pinoli: un tè profumato con pinoli.



A cena con Monet

L'artista ha subito il fascino dei vividi colori del Ponente ligure, ma anche dei sapori e dei profumati prodotti di questa terra.

DI GIUSEPPE GHIGLIONE
Delegato della Riviera dei Fiori



La presenza di Claude Monet a Bordighera ha inciso profondamente sulla sua pittura, tanto che spesso si lamentava di non riuscire a trasferire nelle sue opere, per la maggior parte eseguite nella tenuta di Giverny, alla periferia di Parigi, i colori così vividi percepiti nella sua permanenza nel Ponente ligure.

Non va dimenticato che l'irrequieto artista era anche un raffinato gourmet, meticoloso nella scelta dei prodotti originali e genuini, tanto che, a Giverny, aveva un grande orto e si era fatto costruire un laghetto con acqua corrente, ove sontuosi lucci scivolavano silenziosi tra grandi piante di ninfee, fonte di ispirazione di molte opere. Questi venivano catturati poche ore prima della cena che rigorosamente avveniva alle 19, perché Monet si coricava alle 21,30 per essere pronto all'alba, dopo una sontuosa colazione anglosassone, in modo da

poter catturare i colori vividi del primo mattino.

Sia nell'arte sia nella cucina l'artefice è colui che manipola la materia in modo da ricavarne qualcosa d'"altro" rispetto agli ingredienti iniziali. È per questa ragione che il cibo e l'ambiente, nel quale esso viene preparato, sono così spesso rappresentati nella pittura. Il cibo, infatti, non è inteso dai pittori come il semplice bisogno primario del nutrimento, bensì, attraverso l'elaborazione artistica, raggiunge una dimensione ideale che suscita, in chi

guarda e in chi gusta, godimento, condivisione, gioia. La cucina è una disciplina seria, che deve confrontarsi con un pubblico esigente: non si può improvvisare, né procedere per tentativi; ci vogliono preparazione, attenzione, ma, soprattutto, amore. La cucina, come l'arte, deve saper sublimare i pensieri e i sogni.

Artista e gourmet fu senz'altro l'impressionista Monet, che con i colori di Bordighera ha lasciato un segno importante nella pittura, subendo anche il fascino dei sapori e dei profumati prodotti di questa terra, che ne hanno ulteriormente raffinato il gusto e il piacere di stare a tavola.

Nella sua casa di Giverny faceva preparare puntualmente, per le 11,30, ai suoi amici, tra cui Clemenceau, Renoir e Pissarro, un pranzo accuratissimo e saporito. Egli, inoltre, passava intere giornate a scegliere da cataloghi stranieri

sementi per il suo orto. Tagliava personalmente la cacciagione per sé e per i suoi ospiti, in modo che anche la presentazione fosse curata in modo impeccabile. Come sopra ricordato, amava tanto le ninfee che crescevano prospere nel laghetto immerso nel verde, non solo perché costituivano un meraviglioso soggetto per i suoi quadri, ma anche, e forse soprattutto, perché sotto di esse nuotavano e ingrassavano i suoi pesci preferiti, del cui allevamento si occupava egli stesso.

Monet non si mise mai direttamente ai fornelli, tuttavia ogni volta che trovava un nuovo piatto o gustava una preparazione che lo entusiasmava, tornava a casa e pretendeva sino all'esasperazione, provando e riprovando, che il risultato desiderato venisse impeccabilmente raggiunto.

Le ricette servite nella sua casa furono raccolte e codificate nei *Carnets de Cuisine*, ma, tra quelle trascritte, una sola è sicuramente di sua creazione, riferita ai funghi porcini: "Ripulisco i porcini, ne spello leggermente i gambi, pareggio il piede e affetto i gambi e li dispongo sul fondo di un piatto gratin; sopra metto le cappelle; inaffio generosamente d'olio d'oliva e inforno a fuoco dolce. So che i porcini sono cotti quando l'olio di cottura ridiventa liquido. A quel punto cospargo con trito di aglio e prezzemolo, condisco con sale e pepe. Durante la cottura riverso frequentemente l'olio di cottura sulle cappelle (riscaldato trovo questo piatto ancora più gustoso)".

Il tempo passa ma la civiltà della tavola resta.

See International Summary page 70



La magia del cerchio nel tarallo

La sua originaria funzione votiva non è andata perduta: in occasione di processioni religiose, questi caratteristici dolci vengono infilati a mo' di bracciale dai fedeli.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotone



La principale funzione era votiva e aveva carattere propiziatore. Da alcuni ritrovamenti archeologici sappiamo con certezza che dolci simili ai nostri taralli sono stati rinvenuti in Egitto nella tomba di Ramses III: è stato dunque dedotto che queste ciambelline fossero ritenute, in quel tempo, simboli di prosperità.

Certe usanze e consuetudini alimentari, in cui il cerchio svolgeva una funzione fondamentale, carica di valenze simboliche, sono riscontrabili nelle antiche religioni dei popoli del Mediterraneo

e nelle culture sapienziali.

Un'altra significativa attrazione storica sull'origine del tarallo è offerta da un ritrovamento archeologico nei pressi di Potenza, in cui sono stati rinvenuti caratteristici cerchietti di materiale fittile, detti "oscilli", che venivano appesi agli alberi per propiziare un buon raccolto, e parimenti venivano collocati sulla porta delle case come augurio di abbondanza. Gli antichi Greci, che tanto hanno influenzato la nostra cultura, erano soliti, a primavera, intrecciare a forma di anello i ramoscelli più teneri degli alberi, in segno di pace, fortuna e abbondanza. Tali ramoscelli erano chiamati *taloi* o *tzaloi*, da cui il latino e italiano *talea*. E il verbo greco, che è alla radice di questo etimo, è *teledzao*, che significa fiorire, prosperare. Sembra, comunque, che da *tzaloi* oppure da *teledzao*, per traslitterazione, possa essere derivato

l'etimo "tarallo", la cui radice resta peraltro misteriosa. Al di là di queste notizie storiche, desunte da un'interessante ricerca effettuata sull'argomento dal compianto Gianni Franceschi, i taralli, che vengono prodotti in Calabria in vari biscottifici, sia in versione dolce sia salata, nella loro bontà e semplicità fanno assaporare il gusto antico delle tradizioni del territorio. In alcuni piccoli paesi e villaggi agricoli, la funzione votiva originaria dei taralli non è andata perduta: infatti, in occasione di processioni religiose o pellegrinaggi, questi caratteristici dolci vengono infilati a mo' di bracciale dai fedeli. Da un paese all'altro del Marchesato di Crotone, i taralli variano nella forma e nel sapore. A Strongoli, comune in provincia di Crotone, sono intrecciati a forma di otto, in modo da sembrare due anelli: probabilmente in origine si trattava di dolci nuziali. A Cutro, altro comune in provincia di Crotone, in occasione della festa del Crocifisso, è tradizione preparare un tipo di tarallucci, detti "cudduredri", ricoperti con una spessa glassa di zucchero. Generalmente, i taralli sono aromatizzati con semi d'anice e prima di essere cotti in forno vengono scaldati in acqua bollente. A Bocchigliero, un paesino in provincia di Cosenza, è usanza preparare un tipo di taralli detti "ginietti". Concludiamo il nostro viaggio intorno al "tarallo", dolce magico e misterioso, ricco di forti valenze simboliche, con un pensiero di William Shakespeare, che richiama al senso profondo della vita: "Il Cerchio ha compiuto il suo giro".

See International Summary page 70

In ogni epoca, in ogni cultura, il cerchio ha sempre avuto un valore magico-sacrale. Ispirati dalla forma sferica del Sole, della Luna e della Terra, da cui la vita stessa ha avuto origine, gli antichi hanno ricercato, in natura, questa formula magica che hanno riprodotto, fin dalle prime cerimonie pagane, nelle danze rituali, nelle celebrazioni religiose e civili, nelle decorazioni simboliche e, perfino, in quei cibi destinati alle divinità nell'intenzione di ricevere da loro grazie e favori. Alcuni nostri dolci, dalla forma perfettamente sferica, hanno, infatti, un'origine storica antichissima ed è sorprendente, anzi inspiegabile, come a distanza di millenni siano ancora capaci di confermarci l'eredità di una tradizione ancestrale. Tra i dolci più significativi, in cui è stata riprodotta la forma del cerchio, vi è il tarallo; nella più remota antichità la sua prin-



La tradizione della Sardegna a tavola

Presentato a Cagliari il ricettario dell'Accademia con i 300 piatti della gastronomia sarda.

DI SALVINO LEONI
Accademico della Gallura



Il Centro Studi Territoriali della Sardegna, con la collaborazione delle nove Delegazioni sarde, ha organizzato un incontro sul tema: "La tradizione a Tavola, i 300 piatti della tradizione gastronomica della Sardegna nel nuovo ricettario nazionale dell'Accademia". In tale occasione è stato presentato ufficialmente, ai media, per la prima volta in ambito nazionale, il volume *La Tradizione a Tavola. 3000 ricette dei paesi d'Italia*, edito dall'Accademia e frutto dell'impegno dei 26 Centri Studi Territoriali attivi sul territorio nazionale. Il CST della Sardegna ha ritenuto che un'opera di tanto rilievo culturale e scientifico meritasse, per la sua presentazione, un contesto particolarmente qualificante.

Ester Gessa, componente del CST e Direttrice della Biblioteca universitaria di Cagliari, la più importante della Sardegna, con oltre 700mila volumi in col-

lezione, ha suggerito l'organizzazione dell'evento nella splendida sala settecentesca di cui è dotata la Biblioteca. Suggerimento accolto con entusiasmo, anche perché inserito tra gli eventi culturali organizzati a Cagliari, Capitale Italiana della Cultura per il 2015. L'incontro, cui ha partecipato con grande interesse anche il Sindaco della città, Massimo Zedda, ha ottenuto il patrocinio ufficiale del Ministero dei Beni e delle attività Culturali e del Turismo, del Rettore dell'Università di Cagliari, dell'Accademia e della stessa Biblioteca universitaria. Oltre al numeroso pubblico e a importanti cultori delle tradizioni gastronomiche, hanno partecipato tutti i Delegati della Sardegna, con rappresentanze delle rispettive Delegazioni. Al saluto di benvenuto da parte di Ester Gessa, ha fatto seguito un breve intervento di apertura dei lavori del DCST Salvino Leoni, che ha richiamato l'attenzione sul ruolo svolto dai CST nelle attività culturali e di ricerca dell'Acca-

demia, cedendo quindi la parola alla professoressa Michaela Morelli, Preretore dell'Università di Cagliari con delega alla ricerca scientifica, che ha moderato il convegno, e che ha dato, con suoi interventi di taglio scientifico, un ulteriore importante contributo di autorevolezza all'iniziativa, ampiamente ripresa dagli organi di stampa e televisivi locali. Nel sottolineare come la sua presenza in veste ufficiale, in rappresentanza del Rettore Magnifico, professoressa Maria del Zompo, fosse strettamente connessa al suo ruolo di Proretore delegato alla ricerca scientifica, ne ha evidenziato le motivazioni: "un particolare impegno e interesse verso tutte le forme di rigoroso studio e sviluppo delle attività dell'uomo" e quindi verso "la ricerca di base, unica via che fornisca nuovi elementi per conoscere la realtà e per sviluppare nuove tecnologie applicative, senza la quale non ci sarebbe progresso né miglioramento della vita dell'uomo". Ha messo in luce il ruolo svolto dalla cucina nell'attività umana, che va ben oltre l'alimentazione, rappresentando un aspetto ricchissimo della cultura, meritevole di tutta l'attenzione che, con atteggiamento scientifico, l'Accademia le dedica. Ha evidenziato le affinità tra le attività che si svolgono in cucina e quelle del laboratorio di ricerca, richiamando l'attenzione, quindi, su un aspetto particolare: l'arte di preparare i cibi e la messa a punto dei metodi di cottura rappresentano il primo e più antico esempio di ricerca scientifica dell'umanità. Si è congratulata, infine, con l'Accademia e il CST per il proficuo e continuo lavoro di ricerca condotto sul territorio, volto a conservare, da un



lato, le tradizioni, patrimonio che non può essere disperso, dall'altro affiancando e promuovendo, in modo opportuno, la continua evoluzione della cultura della tavola.

Gabriella Guiso, Coordinatore Territoriale della Sardegna, ha ricordato lo sviluppo dell'Accademia nell'isola, nata nel 1963 con la prima Delegazione di Nuoro, e via via sviluppata nelle diverse aree del territorio. Tracciando un'interessante, seppur breve, storia della Sardegna, ha citato le varie popolazioni, civiltà e culture che nei millenni ne hanno influenzato lo sviluppo, e quindi anche le tradizioni gastronomiche. In particolare, i tre momenti fondamentali che ne hanno caratterizzato la storia: il periodo Nuragico, con i comprovati contatti e scambi commerciali con la civiltà micenea, con gli Iberici, i Fenici, gli Etruschi e i Romani; il periodo Giudicale, con i contatti con le Repubbliche marinare di Genova e Pisa; il periodo della dominazione spagnola, con l'istituzione del Regno di Sardegna, rimasto tale per circa 500 anni. La cucina tradizionale della Sardegna, che spazia dalle carni ai piatti marinari, ai formaggi, ai vini, ai dolci più elaborati, è il risultato di una serie infinita di contatti e conoscenze, nate e tramandate nel tempo. Ha concluso citando la teoria elaborata dall'illustre archeologo sardo professor Giovanni Lilliu, circa la "costante resistenza dei sardi", i quali, pur avendo subito "aggressioni" e "integrazioni", sono riusciti a conservare la loro identità e la loro cultura, compresa la "civiltà della tavola".

Salvino Leoni ha sottolineato che le circa 300 ricette della tradizione gastronomica della Sardegna, inserite nel nuovo ricettario, a fronte delle 25 presenti nell'edizione precedente, testimoniano l'impegno e la mole di lavoro svolto da tutti i componenti il CST. Ha parlato, poi, degli aspetti culturali legati alla cucina della tradizione e di come gran parte delle pietanze tradizionali, se studiate con attenzione, lascino trasparire la storia del territorio, e, in alcuni casi, anche particolari aspetti caratteriali della gente che lo abita. A

tal fine, ha illustrato, con una serie di immagini, i piatti della tradizione delle diverse aree dell'isola, alcuni di origine antichissima, altri di introduzione relativamente recente, soffermandosi sulla "merca", pietanza a base di pesce ed erbe palustri, tipica delle aree limitrofe allo stagno di Cabras (OR). Gli esempi si sono susseguiti per le pietanze più tipiche delle diverse aree: le influenze della cucina ligure e nordafricana su molte pietanze della tradizione di Carloforte; alcune tipicità della cucina barbaricina, dal "pane frattau" tipico di Nuoro, a "s'erbuzzu", minestra tipica di Gavoi (NU), unica per la ricchezza di erbe spontanee utilizzate: ben 17 diverse specie. Curiosità hanno suscitato anche le accertate origini tarantine delle pietanze a base di cozze, entrate da tempo nella cucina tradizionale di Olbia, e quella della ricetta algherese dell'aragosta alla catalana, cui viene attribuita, falsamente, un'origine spagnola. Infine, il carattere autoironico del popolo cagliaritano dei quartieri meno abbienti è evidenziato nella pietanza a base di fave lesse, chiamata in dialetto locale "pisci a collettu" (il seme della fava ha una lunga linea scura simile a un colletto), che faceva parte del pranzo campestre in occasione della festa di S. Efisio, mentre i ricchi erano soliti portare costose pietanze a base di pesce. In chiusura ha illustrato i programmi di lavoro del CST, volti alla ricerca dei piatti della tradizione in aree non ancora adeguatamente esplorate, e ai rapporti instaurati sia con la Regione Sardegna sia con il Comune di Cagliari, volti alla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche dell'isola.

Maria Ausilia Fadda, componente del CST della Sardegna, archeologa, già Sovrintendente ai monumenti di Sassari e Nuoro, ha percorso le fasi evolutive dell'alimentazione sarda nell'età del bronzo. Ha illustrato, attraverso una serie di immagini originali ottenute nelle varie campagne di scavo, le tecnologie impiegate dai protosardi nella realizzazione dei manufatti, la scelta dei materiali e delle forme dei contenitori destinati alle diverse cotture dei

cibi: un passo fondamentale nello sviluppo della civiltà umana. Tra i materiali e le suppellettili di uso domestico, spiane d'impasto con piedi cilindrici, fornelli mobili a ferro di cavallo con appendici sopraelevate per sostenere grandi tegami decorati, fornelli a calotta per la cottura dei pani. Sono state ritrovate, inoltre, ossa di muflone, cinghiale, cervo, capra e piccola cacciagione. La presenza di un'attiva cucina degli arrosti è documentata dagli alari di argilla atti a sostenere gli spiedi, così come era presente una cucina delle festività religiose, documentata dai grandi calderoni in argilla per la bollitura delle carni impiegate nei pasti rituali.

Ester Gessa ha posto in risalto come la ricerca, il riordino e la trascrizione delle ricette del territorio siano un modo per non disperdere l'importante patrimonio di cultura gastronomica, che, nel momento stesso in cui viene pubblicato nel nuovo ricettario dell'Accademia, passa da memoria a storia della cucina italiana. Ha chiuso il suo interessante intervento proponendo una riflessione su quanto traspare dai libri di illustri letterati e scrittori dell'isola che hanno tramandato, qualche volta anche attraverso racconti fiabeschi, gli aspetti salienti e spesso non comuni della tradizione gastronomica della Sardegna. Salvino Leoni e Gabriella Guiso hanno chiuso i lavori soffermandosi sulle ricette della tradizione gastronomica dell'isola, che rappresentano le tradizioni cucinarie più importanti di tutta la Sardegna e sono frutto di un lavoro d'équipe dei componenti il CST. Il risultato costituisce motivo di particolare orgoglio per gli Accademici sardi poiché è, di per sé, un riconoscimento ufficiale, espresso dall'Accademia, dell'importanza del patrimonio gastronomico tradizionale della Sardegna, nell'ambito della gastronomia nazionale.

Il Prorettore, nel fare una sintesi del convegno, ha ribadito l'importanza della cultura della tradizione gastronomica, non solo nella vita quotidiana, ma anche nello sviluppo intellettuale e scientifico delle comunità.

See International Summary page 70



Come un crostaceo può diventare un simbolo

È il gambero rosso che vive nei fondi batiali del Mar Ligure a oltre 500 metri di profondità.

DI PAOLO LINGUA
Accademico di Genova Est



Il gambero rosso, crostaceo diffuso nei fondali di Santa Margherita e dintorni, è stato oggetto di un convegno organizzato dal Coordinamento Territoriale della Liguria, in collaborazione con il Comune di Santa Margherita Ligure.

Il gambero rosso, che identifica le specie di Crostacei Peneidi *Aristeus antennatus* e *Aristaeomorpha foliacea*, era conosciuto a livello popolare dai pescatori locali del Tigullio, tuttavia dopo il boom del turismo balneare, dalla seconda metà del XIX secolo, è cresciuto di prestigio sulle tavole dei ristoranti e degli hotel. Ora è considerato un "simbolo" ed è in corso la procedura per l'ottenimento dell'Igp, l'Indicazione geografica protetta.

Ne hanno parlato, nell'affascinante cornice dell'Oratorio di Sant'Erasmo - chiesa storica plurisecolare ricca di ornamenti marittimi, considerata il

piccolo tempio dei pescatori del luogo - il Coordinatore Territoriale Paolo Lingua, il Direttore del Centro Studi per la Liguria, Egidio Banti, e il biologo marino professor Riccardo Cattaneo, ordinario dell'Università di Genova. Erano presenti Accademici delle Delegazioni di Genova, con la Delegata Paola Massa, di Genova Est con il Delegato Guglielmo Valobra e del Tigullio con il Delegato Giorgio Cirilli.

Paolo Lingua ha parlato dell'evoluzione della cucina di pesce in Liguria, dal decollo delle stagioni turistiche e dei bagni di mare, e dell'incremento della pesca come fenomeno economico-sociale sul territorio. Egidio Banti ha svolto una dotta dissertazione filologica sulla denominazione del gambero e sulla sua diffusione. Le caratteristiche biologiche e organolettiche del crostaceo sono state oggetto dell'intervento del professor Riccardo Cattaneo

che ha anche polemizzato contro gli eccessi provocati dalla pesca con le reti a strascico.

Al dibattito hanno preso parte il Sindaco di Santa Margherita Ligure, Paolo Donadoni e l'Assessore regionale all'agricoltura Stefano Mai.

Al termine della discussione, il titolare del ristorante enoteca "Divino", Paolo Barabino, ha messo a punto una simpatica cena in gran parte "monotematica": salmone marinato all'aneto con *crème fraîche*, acciughe marinate, gamberi crudi; insalata di riso Venere con gamberi, frutti di mare e verdure; catalana di gamberi cotti al vapore; tris di dolci al cioccolato.

I gamberi sono stati offerti dalle cooperative di pesca di Santa Margherita, mentre la "tenuta di Casale del Giglio" ha offerto una vasta degustazione dei suoi vini.

See International Summary page 70



La carne di pecora sopravvissana

Questa razza, creata nel XVIII secolo soprattutto per avere lana più pregiata, torna sulle tavole marchigiane in molte prelibate preparazioni.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata



razza sopravvissana è derivata dall'incrocio, e successivo meticciamiento, tra arieti di razza rambouillet e pecore locali, definite genericamente "appenniniche". Gli incroci sono iniziati nella metà del XVIII secolo e hanno avuto particolare impulso nell'epoca della conquista napoleonica delle Marche. Lo scopo

era di rivitalizzare un'industria tessile locale sempre asfittica. Il primo libro genealogico della razza e il primo standard di razza sono stati attivati nel 1942. Considerata inizialmente a triplice attitudine (lana, latte e carne), è poi divenuta a duplice: carne e lana, con la prima specializzazione sempre più preminente. Nel corso degli ultimi cinquanta anni, ha subito una progressiva e massiccia erosione genetica per l'incrocio indiscriminato con varie razze, soprattutto di carne. La qualità della lana è, perciò, progressivamente deteriorata. La razza può essere inquadrata nel gruppo delle merinizzate, importante ramo ben differenziato dalle altre razze ovine e apparso nel XII secolo in Spagna, per espandersi successivamente in tutto il mondo.

La signora Silvia Bonomi, titolare di un allevamento a Vallestretta di Ussita, ha poi parlato delle qualità delle carni, testimoniando come abbia voluto ricreare *ex novo* un gregge di pecore sopravvissane curando soprattutto che fossero di razza pura. Oggi, le carni di questa pecora sono sempre più apprezzate e quindi richieste dalle macellerie,

contando anche su una produzione di latte, modesta per quantità ma eccezionale per qualità, con cui si producono prodotti caseari, formaggio e ricotta in particolare, di grande successo.

Tutti gli anni, a Cupi di Visso, dove esiste un altro allevamento di pecore sopravvissane, si tiene una rinomata fiera in cui si possono acquistare prodotti caseari ma anche tutte le eccellenze del territorio.

Il quadro della situazione, per quanto riguarda la valorizzazione delle carni di pecora sopravvissana, è stato completato da Angelo Calabrò, titolare di una macelleria-norcineria di Visso, nel cui esercizio stanno avendo molto successo, soprattutto tra i turisti che visitano questa zona dei Sibillini, le salicce, i salamini e i prosciutti prodotti con carne di pecora sopravvissana.

Dal punto di vista puramente gastronomico, sono stati gli chef Tiziana Sabatini e Luca Compagnucci ad illustrare le numerose ricette con cui realizzare degli ottimi piatti con carne di pecora sopravvissana. Non solo l'antica "pezzata", ma anche costarelle di pecora in graticola, spezzatino, stracotto, pecora alla callara, oltre a preparazioni innovative come la pecora sopravvissana al vino cotto. I passaggi essenziali della ricetta: si parte con la marinatura dello spezzatino di pecora in aceto, per lessare poi la carne in brodo e quindi farla in umido con olio, odori consueti, pomodoro e infine versare mezzo bicchiere (regolarsi in base alla quantità di carne per evitare un eccesso di gusto dolce) di vino cotto e far evaporare velocemente a fuoco vivace.

See International Summary page 70

Il moltiplicarsi degli agriturismi ha comportato, nell'Appennino umbro-marchigiano, la riscoperta degli antichi piatti dei pastori e, soprattutto, della carne di pecora. In particolare, nell'alto Maceratese, si sta puntando a trasformare la famosa razza della pecora sopravvissana, apprezzata particolarmente per la lana pregiata, in animale ricercato per la qualità delle sue carni. Si stanno studiando anche ricette specifiche per esaltarne le prerogative organolettiche.

La Delegazione di Macerata ha voluto, pertanto, dedicare un'intera giornata di studio alla pecora sopravvissana, avendo come punto di riferimento l'antico resort "Domus Laetitiae" a Frontignano di Ussita (località un tempo ricchissima di greggi di ovini), poco sotto il massiccio del monte Bove. Il professor Carlo Renieri, dell'Università di Camerino, in quella occasione, ha spiegato che la



Il banchetto nuziale di Bona Sforza

Il menu rivela la mano di un cuoco napoletano che ha voluto far onore ai piatti della cucina aristocratica di Napoli.

DI LEJLA MANCUSI SORRENTINO
Accademica di Napoli-Capri

Durante il regno degli Aragonesi, la vita di corte a Napoli era improntata al massimo splendore. Nella capitale si respirava un clima liberale, instaurato dall'ampiezza di vedute dei sovrani, che aprirono le porte a grandi artisti, letterati ed eruditi. Numerose sono le fonti letterarie e d'archivio che testimoniano l'internazionalità della cultura e la magnificenza della corte, dove si susseguivano feste e banchetti per celebrare ricorrenze e occasioni importanti. Di riflesso, anche la gastronomia di Napoli ebbe una notevole evoluzione e, tra il 1400 e il 1500, raggiunse un altissimo livello, imponendosi nelle corti europee

grazie alla diffusione di importanti ricettari, tra i quali i *Due libri di cucina* dell'Anonimo Meridionale, il *Libre del Coch* di Maestro Roberto da Nola, cuoco di re Ferrante d'Aragona, e gli *Apparecchi diversi da mangiare* di Anton Camuria. A conferma del ruolo da protagonista giocato in quei secoli da Napoli nel panorama gastronomico europeo, c'è la cronaca del fastoso banchetto nuziale di Bona Sforza, nipote diretta del re Alfonso II d'Aragona. La giovane principessa partì da Bari, città in cui, dopo la morte del padre Gian Galeazzo Sforza, viveva con la madre Isabella, figlia di re Alfonso, e si recò a Napoli dove il vescovo di Polonia avrebbe celebrato per procura le sue nozze con Sigismondo Jagellone, re di Polonia. Alla cerimonia erano presenti il cardinale di Napoli, l'abate di Montecassino e gli arcivescovi di Bari, Capua, Benevento e Otranto. Il racconto della grande festa, svoltasi a Napoli il 6 dicembre 1517 in Castel Capuano, possesso avito degli Aragonesi, è contenuto nel manoscritto *Historie di messere Giuliano Passaro cittadino napoletano*, pubblicato nel 1785 da Vincenzo Maria Altobelli, "libraio" in Napoli. Il Passaro, artigiano di selle, avendo ritrovato le note dei suoi antenati sugli avvenimenti dei loro tempi, decise di continuare la narrazione per il periodo a lui contemporaneo. Si tratta di una singolare e interessante cronaca che, dalla fine del regno di Ferrante il vecchio, arriva al 1526. In realtà i *Giornali* di Giuliano Passaro sono una compilazione dovuta a diversi cronisti e si ritiene che l'ultimo decennio sia un'aggiunta posteriore. La festa delle nozze è descritta con do-





vizia di particolari, dal momento in cui la sposa giunse a Napoli in pompa magna, fino alla sua partenza per la nuova patria, condita da lacrimucce al momento del commiato. Non manca l'elenco degli invitati illustri, citati con tutti i titoli e onorificenze. Magnifico fu il banchetto preparato, con uno sfarzo degno della grandiosità spagnoleggiante degli Aragonesi, per strabiliare gli ambasciatori polacchi giunti in rappresentanza di re Sigismondo.

Per tutta la mattinata furono servite pietanze dolci, alle due del pomeriggio iniziò il pranzo nuziale che durò fino alle 11 di sera, ben nove ore, intervallato da farse, ballate e canzoni, secondo la moda dell'epoca.

“Questo l'ordine del convito: In primis pignolata in quattro, con natte e attorata; Insalata d'herbe - jelatina; Lo bollito e bianco magnare con mostarda e l'ordine suo; Li coppi di picciuni; Lo arrusto ordinario con mirrausto, et salza de vino agro; Le pizze sfogliate; Lo bollito salvaggio con putaggio ungherese e preparata; Li pasticci de carne - Li pagoni con sua salza; Le pizze fiorentine; Lo arrusto salvaggio e strangola preiti; Le pastidelle de carne - La zuppa naurea; Lo arrusto de fasani - Almongiavare; Li capuni coperti; Le pizze bianche - Et appresso gelatine in gotti; Conigli con suo sapore - Li guanti; Le starne con lemoncelle sane - Li pasticci de cotogne; Le pizze pagonazze; Le pastidelle de zuccaro per tutte le tavole; Alla tavola della signora Regina fo fontana de adure; Le tartette per tutte le tavole; Alla tavola della signora Regina con detto misso castagne de zuccaro con lo scacchiero; Le nevole, e procassa. Levato la prima tavola; Confietti e l'acqua a mano di buono odore”.

Il menu rivela la mano di un cuoco napoletano che ha voluto far onore ai piatti della cucina aristocratica di Napoli: molti sono descritti nei ricettari sopra citati e sono menzionati in opere dialettali di poeti e scrittori del tempo. Ma quali cibi si nascondono dietro quei nomi spesso bizzarri? *Pignolate* e *attorrate* erano croccantini di zucchero torrefatto con mandorle, nocciole o

pinoli che ancora oggi si vendono nelle fiere di paese. *Natta* era una sorta di panna o crema di latte piuttosto soda. *Jelatina* = gelatina, in cui spesso erano inglobati pezzi di carne o pesce. *Coppo* era un involucro di pasta a forma di tegola (da cui il nome) che racchiudeva un ripieno di vario tipo. *Mirrausto* era un intingolo, un sugo ottenuto dalla cottura di carni già arrostiti in precedenza: il termine è mutuato dal catalano *mig-raust* e significa “mezzo arrostito”. *Bollito e Arrusto salvaggio* sono piatti di selvaggina, carne di animali uccisi in battute di caccia. Significative le portate di *Pizze (sfogliate, fiorentine, bianche e pagonazze)*: si tratta di torte con varie farciture, salate o dolci, sin da allora a Napoli chiamate *pizze*, termine peculiare di area meridionale. I *Pagoni* erano volatili da gran signori, portati in tavola vestiti della loro vistosa livrea per stupire i commensali. Non potevano mancare gli *Strangolapreti*, cioè gnocchi, ancor oggi popolari a Napoli con lo stesso nome, e le polpette, qui chiamate *Pastidelle de carne*. La *Zuppa naurea*, ossia dorata, era una pietanza medievale nobilitata dalla presenza di zafferano che le conferiva il prezioso colore, mentre le *Almongiavare* erano palline dolci di ricotta, uova, farina, zucchero e cannella, fritte, poi immerse in uno sciroppo di zucchero e, infine, spolverizzate di zuc-

chero e cannella: il termine è spagnolo, di origine araba e lo si ritrova in vari ricettari rinascimentali. I *Capuni coperti* sono ricordati anche nei versi di Jacopo Sannazaro, grande letterato e umanista vissuto in quel secolo, che li definì *sotterrati*, vale a dire letteralmente immersi nel condimento. Le *Lemoncelle sane*, ossia intere, che accompagnavano le starne, erano le limette o limi, agrumi al tempo molto rari, vanto dei rigogliosi e profumati giardini aristocratici napoletani. Ogni tanto, tra le portate di carne, c'era un intermezzo dolce, come i *Guanti*, rettangoli di pasta sfoglia, incisi da un lato per simulare le dita di una mano, fritti e cosparsi di miele; o le *Pastidelle de zuccaro*, dolcetti di pasta di mandorle aromatizzate con acqua di rose o fior d'arancio. Infine, su tutte le tavole, giunsero piccole torte e le *Nevole*, le attuali chiacchiere o frappe, accompagnate da *Procassa*, probabile storpiatura di Ippocrasso, vino zuccherato e speziato.

Alla fine del banchetto, per rinfrescare le mani, vengono distribuite coppette di acqua profumata, che alla tavola della futura regina sgorga magicamente da un'artistica fontana. Compagno anche le scacchiere per il gioco degli scacchi e infine, cambiate le tovaglie, confetti, frutta fresca e secca per tutti.

See International Summary page 70



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Presidente Onorario, **Giovanni Ballarini**, ha ricevuto il premio “Bertrand Russel ai Saperi Contaminati”, istituito dalla Fondazione Mediterranea con l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

L'Accademico di Londra, **Francesco Bentivegna**, è stato insignito della carica di Cavaliere di Grazia Magistrale del Sovrano Ordine Militare e Ospedaliero di Malta.

L'Accademica di Monza e Brianza, **Elena Colombo**, è stata nominata Capo Delegazione e Presidente del comitato Fai di Monza.



La cucina dell'Istria

Tradizioni gastronomiche diverse convivono in una terra contesa.

DI ALIDA ROVA PONTE

Accademica di Muggia-Capodistria

Nella penisola istriana troviamo tracce di insediamenti umani fin dalla preistoria. Infatti, in molte località, dalle alture di Muggia (castelliere di Elleri) sino alla punta dell'Istria, nell'interno e sulle isole, come per esempio nelle isole Brioni, vi sono resti di villaggi preistorici fortificati. I segni che ancora oggi sono più evidenti e in buona conservazione sono quelli della civiltà romana. L'Istria ha attratto, fin dai tempi più antichi, poeti e scrittori: Tito Livio, Strabone, Plinio e Tolomeo descrissero ed esaltarono le bellezze e i frutti della terra della penisola.

L'Istria, dalla caduta della Serenissima, sotto il governo austriaco prima e poi sotto quello italiano, fino alla Seconda guerra mondiale, formava, con Trieste, un *unicum* amministrativo, anche se vi erano differenziazioni regionali non trascurabili. Venezia dette, per secoli, una forte connotazione alle popolazioni, all'architettura, ai costumi, e alle abitudini alimentari. Nel XVII secolo, Prospero Petronio, rifacendosi all'imponente opera dei commentari storico-geografici della provincia dell'Istria dell'arcivescovo di Cittanova, Tommasini, descrisse la storia, le tradizioni e lo sviluppo agricolo. Un altro importante storico, Carlo de Franceschi, dedicò un'opera alle popolazioni immigrate da altri luoghi, per carestie, peste, malaria, povertà. Questa commistione di popolazioni diverse portò a far convivere individui di varie razze con abitudini e religioni differenti. Tali diversità, data anche la convivenza forzata, non facilitavano certo i rapporti umani. Va analizzata e descritta anche la struttura politica della penisola: una

parte, la più interna, fedele, prima, al patriarcato di Aquileia, con i suoi feudi, in seguito all'Austria. Nell'area governata da Venezia, la Dominante imponeva leggi e costumi veneti.

Le tradizioni gastronomiche, con le loro diversità, aiutano, ancora una volta, a capire le differenze culturali dei territori. Le città costiere, sia per la presenza del mare con i suoi prodotti, sia per il commercio nell'Adriatico, avevano, e hanno, un carattere spiccatamente veneto; troviamo, così, una cucina alto-borghese dovuta ai frequenti contatti commerciali con Venezia ma anche una cucina più povera e più legata al territorio. Le abitudini venete si possono rintracciare pure in alcune cittadine dell'interno, come, per esempio, Montona, Portole, Buie. Anche nella costa orientale ci sono alcuni luoghi dove è giunto l'influsso veneziano. Un esempio è Albona che, oltre alla cucina, architettonicamente, si rifà alla Serenissima.

Il vitto, per la maggioranza della popolazione, era, di base, molto frugale e, raramente, soltanto in occasione di cerimonie o festività importanti, si consumava la carne. Era consuetudine mangiare quello che si trovava in loco: pollame, maiale, qualche volta selvaggina. Le massaie facevano la pasta, e molto noti, e oggi assai usati, i fusi, anche con condimenti non usuali. In questo caso la pasta era all'uovo: una volta tirata la sfoglia, venivano tagliati tanti rombi, che a loro volta erano girati su un bastoncino bombato in centro, per ricavarne una pasta simile alle pennette o ai garganelli. Erano conditi con un sugo di gallina in umido e, in casi particolari, di gallo. Vi erano, inoltre, paste meno ric-

"RAFIOI"

detti anche "Capei de preti"
(Montona)

Ingredienti: 40 g di burro, 250 g di farina bianca, 1 uovo, 1 tuorlo, 2 cucchiaini di Rhum, buccia grattugiata e succo di un limone, 60 g di zucchero. Per il ripieno: 150 g di noci e 50 g di mandorle macinate, 150 g di zucchero, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di cioccolato, ½ limone grattugiato, 2 cucchiaini di grappa o brandy, 1 cucchiaino di marmellata (o 1 mela grattugiata).

Preparazione: Mescolare gli ingredienti per la pasta e lavorarli per circa 10 minuti. Predisporre delle sfogliatine preparate come i ravioli, porvi all'interno il ripieno, chiuderle e friggerle.



che, realizzate solo con acqua e farina, come i maccheroni “fruch”, sorta di cilindretti lessati e conditi in diversi modi, e i “mlincj”, simili ai maltagliati.

Lungo la costa, i pescatori mangiavano il pescato che rimaneva loro in barca, perché invendibile per pezzatura o qualità; è così che nascono il “brodeto” e la famosa “busara”. Si dice che il nome di quest’ultima derivi dal pentolino su cui veniva cucinata in barca. Un altro mangiare comune per i pescatori erano i granzipori, allora abbastanza comuni, che si potevano trovare sotto costa e si pescavano con un gancetto unito ad una funicella.

Il centro della penisola era dominio asburgico. Qui, oltre a trovare le vestigia di antichi manieri e torri, abbiamo una cucina diversa: infatti, specie nell’alta borghesia, si usava mangiare molta cacciagione, seguendo in linea di massima le ricette descritte dalla gastronomia tedesca Katarina Prato. Un’altra tradizione, seguita dalle famiglie alto borghesi, era la grande cena che veniva servita alla famiglia e a numerosi ospiti in occasione dell’uccisione del maiale. Il Babudri, negli *Itinerari del buon gusto*, tramanda il menu della cena “del porco” tenuta in casa Cattarini di Montona, composta di ben sedici portate accompagnate da ottimi vini e grappe, descritta in base ad un manoscritto del 1806. Anche Carlo Goldoni, nelle sue memorie, cita alcuni aspetti della vita che si svolgeva nei castelli, in zona asburgica, pur se non in Istria, essendo lui vissuto per quattro mesi ospite dei conti Lantieri della valle del Vipacco. Cito il testo originale: “In questi paesi i signori si fanno visita in famiglia, genitori, figli, maestri, persone di servizio, tutto si mette in moto in una volta, e tutti son ricevuti ed han quartiere. Si vede spesso trenta padroni in uno stesso castello, ora in casa di uni ora in casa di altri. La tavola non era delicata ma molto copiosa. Mi ricordo ancora del piatto di etichetta: un quarto di montone o di capriolo o

RISI E BISI

(“Risi e bisi col parsuto iera el piato dei piati” - Capodistria)

Ingredienti: 100 g di lardo, 2 cipolle medie, 1 spicchio d’aglio, 50 g di prosciutto crudo, 250 g di piselli, riso (un pugno per persona).

Preparazione: Rosolare il battuto di lardo con le cipolle tritate e l’aglio. Quando il tutto sarà ben dorato, aggiungere il grasso del prosciutto crudo, lasciandolo a sua volta soffriggere. Diluire con acqua il preparato e farlo bollire per un po’. Aggiungere i piselli, lasciandoli fino a completa cottura, spruzzandoli con un poco d’acqua. Quando i piselli sono teneri, versarli in una teglia con acqua o brodo di verdure e unirvi il riso. Far cuocere il tutto per 10 minuti.

un petto di vitello che ne faceva la base: vi erano sopra lepri e fagiani con un ammasso di starne, pernici, beccacce, beccaccini e tordi e la piramide terminava con allodole e beccafichi; questo bizzarro insieme era subito distribuito, i vini erano eccellenti; un certo vino rosso che si chiamava “fa figlioli” dava motivo a delle graziose lepidezze. Il conte aveva per me certi riguardi, fece mettere in ordine un teatro di marionette, io ne profittai e tenni divertita la compagnia dando una rappresentazione di P. G. Martinelli: *Lo starnuto di Ercole*. Nello specifico, a San Martino, festività religiosa importante, che segna la fine dell’annata agricola e nella quale viene stappato il vino nuovo, si usavano servire le seguenti vivande: baccalà all’istriana (in rosso, col pomodoro), polenta di grano saraceno, oca, tacchino arrosto o ripieno, bracioline con le patate cucinate con il vino “nero”; il tutto accompagnato da Malvasia, Refosco (di cui Pasquale Besenghi degli Ughi dice: “un re più fosco io non lo conosco”), Moscato o vino di rosa. Anche le nozze erano una grande festa che si protraveva per tre giorni: per l’occasione veniva a cucinare una persona chiamata “cuoca di nozze”. Le vivande servite erano: prosciutto istriano, riso con i fegatini, strucolo salato (strudel), maccheroni con sguazeto (spezzatino), castrato, bollito, coda di agnello, trippe di agnello (piatto riservato in particolare alla sposa), coda vaccina, porcina, crauti, torta di nocciole o di mandorle; come vini: Malvasia, Refosco, Moscato.

Riporto ora, come esempio, alcune tradizioni gastronomiche dell’Istria interna: ciò che si mangiava a Montona. Pur es-

sendo all’interno, questo luogo fu soggetto al dominio veneto fin dal 1278 ed ebbe come primo podestà Andrea Dandolo. La città rivestì, per la Sere-nissima, una grande importanza, non solo dal punto di vista strategico, data dalla sua posizione in cima ad un colle da cui si domina tutta la valle del fiume Quieto, ma, anche, per gli alberi. La foresta, detta, appunto, di Montona, si estendeva per ben diciotto chilometri ed era formata da querce, frassini e olmi. Forniva il legname per le imbarcazioni di Venezia, e si narra anche che con il legno degli abeti lì dimoranti i più famosi liutai ricavassero le casse armoniche dei celeberrimi violini. Le tradizioni gastronomiche di Montona (elenco tratto dalla lista cibaria di Casa Cattarini) comprendeva: cagoie (luma-che), cavriol (capriolo), levero (lepre), porco, vitello, pernici, frittata di tartufi bianchi e neri, tartufi con i fusi, subioti (rigatoni), patate al forno, sope (zuppe), frittelle, crostoli e buzolai, pastine di mandorle, vissiole (cigliegie). Il tutto accompagnato dal vino Terrano locale. Capodistria, nota anche come l’Atene dell’Istria, per i molti uomini di cultura che lì ebbero i natali e vi dimorarono, rispettava, con più aderenza, le abitudini veneziane ed era sede di ricchi convivi per i festeggiamenti. Come tradizioni gastronomiche si possono citare: bigoli, brodeto, fusi e lasagne col tartufo, spezzatini di carne, pesci vari, crostacei, tra cui la granzeola, e i famosi piselli, detti “verdoni di Capodistria”, il tutto accompagnato dal vino Refosco. I risi e bisi erano direttamente riferibili al piatto principe a Venezia.

See International Summary page 70



Il Paese di Cuccagna

Un luogo che da sempre ha rappresentato l'abbondanza nell'immaginario collettivo.

DI HELEN COSTANTINO FIORATTI
Accademica di New York



In passato il cibo era considerato molto importante per la maggior parte della popolazione: per i poveri, perché generalmente affamati, per i ricchi, che offrivano banchetti lussuosi. Un paese di fantasia, una festa paesana e un gioco erano tutti chiamati “cuccagna”. Tale termine deriva dal provenzale *cocanha* - *cocagne* in francese antico - e questo dal gotico *koka* (“torta”, tedesco *Kuche*, inglese *cake*).

Un poema del XIII secolo parla del *Paese di Cockaigne* (pubblicato da George Ellis nel 1790) dove le case sono fatte di zucchero, le strade pavimentate di dolci e i negozi forniscono beni gratis; sempre del XIII secolo, *Dit de Cocagne* e *Li Fabliou de Coquigne* descrivono il favoloso paese della *Cockaigne*.

Nella III novella dell'ottava giornata del Decamerone, Boccaccio parla della “cuccagna” (il paese di Bengodi) come il luogo dove “si legano le vigne con le

salsicce, ed avevasi un'oca a denaio ed un papero giunta; ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli e cuocerli in brodo di capponi”. “Il Paese della Cuccagna” era, nel mito medievale, il sogno popolare di un posto immaginario, pieno di cibo, con formaggio che cadeva dal cielo, offrendo sollievo al popolo dalle fatiche del lavoro e dalla scarsità di cibo.

Nel XV secolo, Alessandro da Siena descrive questo paese come un luogo ricco di meraviglie del palato e anche di altri piaceri. Ancora una descrizione pubblicata a Siena, nel 1581, lo definisce il posto dove tutto è piacevole e la vita trascorre mangiando e dormendo a volontà, senza padroni e senza lavorare. Un poema burlesco, intitolato *Of Lineage and Nobility of Macaroni*, descrive le muse mentre preparano cibo per i golosi, sulle montagne della cuccagna. Pieter Bruegel il Vecchio, nel 1569, dipinse “The Land of Cockaigne”, che si trova nella Pinacoteca di Monaco, dove uomini dormono dopo abbondanti festeggiamenti.

Nella seconda metà del XVII secolo, in un finto poema eroico, *Power Sanmiato*, la cuccagna è descritta quale luogo

delle delizie del gusto e dello stomaco. Nel XVIII secolo, *Il Trionfo della Cuccagna*, del lucchese Martino Boiteux, parla nuovamente dei temi dell'abbondanza e delle delizie del palato.

I fratelli Grimm raccontano, in *Das Märchen vom Schlaraffenland*, la loro storia del paese della cuccagna. *Ego Sum Abbas Cucaniensis* (sono l'Abbate di Cuccagna) è una canzone trovata in un manoscritto del XIII secolo che è stata inclusa da Carl Orff (1895-1982) nei *Carmina Burana*.

La cuccagna è anche un gioco popolare a San Quirino, in provincia di Pordenone, che si svolge durante il mese di ottobre, in occasione della Madonna della Salute. A Napoli, un palo coperto di grasso veniva montato durante le feste popolari; sulla sommità, si trovavano golosità di tutti i tipi e quelli che non riuscivano ad arrivare in cima scivolavano rocambolescamente giù, tra le risate della folla.

Un famoso gioco, creato dal bolognese Giuseppe Maria Mitelli, era chiamato *cockaigne* o cuccagna. Aveva illustrazioni di specialità gastronomiche di varie città italiane: al numero 9, i cantucci di Prato, da inzuppare nel vino; all'11, un dolce di formaggio di Genova; al 15, pane di Padova; al 17, torrione di Cremona (al vincitore era soltanto permesso di assaggiarlo senza morderlo); Napoli aveva i broccoli, Piacenza il formaggio e Bologna la mortadella. Un triplo 4 vinceva la mozzarella di bufala che allora veniva da Roma. Il premio finale, ottenibile solamente dopo un triplo 6, era la trippa alla milanese.

See International Summary page 70



Un nuovo modo di fare la spesa

Nel negozio virtuale (ce ne è uno nella metro milanese) si può scegliere sullo smartphone tra mille prodotti della grande distribuzione.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Il mercato rionale non era solo un punto di vendita ma un luogo di aggregazione sociale, e il rapporto umano c'era anche con i bottegai sotto casa. I mercati rionali ancora esistono, sparsi qua e là nei quartieri cittadini, ma certamente l'atmosfera è cambiata. Una cinquantina di anni fa, è iniziata l'invasione dei supermercati, che offrono di tutto, ma non certo calore umano.

In un prossimo futuro, anche questo scomparirà e il consumatore ordinerà la spesa con il suo smartphone. Hanno cominciato a Milano: in una stazione della metropolitana è stato aperto il primo negozio virtuale, lungo più di duecento metri, con esposti oltre mille prodotti della grande distribuzione. Chi li vuole acquistare li sceglie sulla base del codice che ogni prodotto riporta e fa l'ordinazione digitando il numero sul suo smartphone. Può ritirare la sua spesa presso uno qualsiasi dei supermercati della catena che detiene questa distribuzione, oppure farla consegnare a domicilio: la consegna è gratuita se l'importo è superiore a 70 euro.

Il consumatore risparmia tempo che può "dedicare a cose più piacevoli", dicono gli ideatori di tale sistema, ma siamo sicuri che nel correre affannosamente per risparmiare tempo non si perdano valori più importanti?

HOME RESTAURANT

Si sta sempre più diffondendo la moda dell'"home restaurant", il ristorante di casa. Perfetti sconosciuti si riuniscono

nelle case private per condividere il pranzo o la cena, dividendo le spese. I termini dell'incontro avvengono sul web, sul quale si può scegliere dove andare e prenotarsi.

La casa era l'ultima frontiera della riservatezza del privato: ora anche questo aspetto scomparirà? L'occasione potrebbe essere particolarmente seducente per i turisti stranieri che potrebbero conoscere direttamente gli usi e le consuetudini del Paese che li ospita. Un'esperienza che si affianca a quella ormai diffusa in moltissimi Paesi esteri, e anche da noi, che prevede l'affitto della propria casa, quando si è in viaggio e anche per brevi periodi. In alcuni casi la cena si abbina a un intrattenimento, che può essere una recita di poesie o una conversazione culturale. Questi sono gli "home restaurant" più apprezzati. A volte viene richiesto di portare le bevande.

Da qualche tempo si stanno attrezzando organizzazioni che ricevono le prenotazioni, gestiscono i pagamenti, incassando e girando ai padroni di casa la quota di loro competenza con una trattenuta del 15% in conto spese di transazione.

Dal punto di vista normativo, il ristorante di casa non costituisce un'attività commerciale e, pertanto, non è necessario nessun tipo di autorizzazione sanitaria.

È possibile, quindi, considerarla un'attività lavorativa occasionale, senza partita Iva. Non bisogna, tuttavia, superare i cinquemila euro annui, soglia dell'esenzione dell'obbligo contributivo. Se si supera detto importo bisognerà aprire la partita Iva.

**LATINA IN CUCINA****Aromi e sapori antichi e nuovi**

di Adriana Vitali Veronese

ABC Service srl

Via Magra, 26 - Latina

€ 15,00

Giunto alla quinta edizione, questo interessante volume è un viaggio gastronomico nel territorio della provincia di Latina. È suddiviso per località: dalla monta-

tagna al colle, dal mare alla pianura, seguendo un filo logico e razionale che permette di scegliere secondo la stagione, i gusti e l'origine della ricetta, il tutto arricchito da note di storia e richiami poetici. In una terra ricca di di-

versità, l'autrice ha raccolto non soltanto le ricette che provengono dalla tradizione dell'antica cucina romana, tramandata da Apicio, Petronio, Orazio, ma, naturalmente, anche quelle più vicine a noi. Questa nuova edizione si è arricchita di particolari e di piatti, da quelli realizzati con la carne bufalina, per esempio, che comincia a riapparire nei menu dei ristoranti pontini, a quelli della cucina fondana, che costituisce un esempio di come semplicità (gusti frugali del popolo), raffinatezza (quella dei fasti gonzagheschi) e le radicate abitudini della comunità giudaica, possano dar vita ad un'armonia di sapori. L'autrice riporta anche le preparazioni che le donne delle montagne preparavano nelle lestre, durante i lavori nella palude, con pochi ingredienti trovati in natura, e i piatti tradizionali d'Italia, tramandati e modificati dalle donne dei bonificatori, provenienti principalmente dal Veneto, Friuli, Emilia e Romagna. Analizza, inoltre, l'ultimo apporto alla cultura gastronomica del territorio con i fenomeni d'immigrazione extraeuropea che ampliano la realtà multietnica e multiculturale.

**IL SENSO DI DAVIDE
PER LA FARINA**

di Davide Longoni

Ponte alle Grazie

di Adriano Salani Editore, Milano

€ 13,00

“Storia di pane e passione” è il sottotitolo di questo volumetto che ne racchiude l'intera essenza. Perché di pane si parla, quello a lievitazione naturale da pasta madre, e di passione, quella dell'autore, che in ogni pagina trasmette al lettore, parlando della magia del fare il pane, la bellezza e la nobiltà delle cose semplici.

Longoni, pur appartenendo a una solida famiglia di panificatori, in Brianza, si dedica ad altre attività, ma a un certo punto della sua vita, assaggiando un pane diverso dagli altri, perché realizzato con il lievito madre, decide che ne vuole sapere di più e che lo vuole fare anche lui, iniziando, così, una nuova vita. Una vita di conoscenza, di sperimentazione, di incontri con personaggi visionari e lungimiranti di tutto il mondo e con materie prime antiche e preziose; di impresa fatta con amore, intelligen-

za, senso della sfida e desiderio di bontà. Il pane diventa per lui alimento sim-

bolico, concentrato di storia, prodotto di eccellenza, ma anche mistero, sorpresa, che si rinnova a ogni impasto. E spiega cosa fare se anche noi, seguendo le indicazioni delle sue ricette, desideriamo veder lievitare e prendere forma la stessa passione nel pane più buono, fra-

grante e profumato. Questo deve essere di grande formato, perché è un alimento da condividere e perché non è legato al consumo effimero di una giornata. E la lievitazione naturale da pasta madre è la tecnica di fermentazione più antica e complessa, il cui risultato non è mai scontato. La ricerca di Longoni non si ferma neppure dopo il successo conseguito: “voglio continuare ad impastare idee e farina, scoperte ed eredità. Voglio regalare la mia pasta madre a chi incontrerò per strada, perché il mio lievito cresca in mille pani diversi”.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE “GIUSEPPE DELL'OSSO”

Delegazione di Lecco*“Il bitto della Valvarrone”*

di Roberto Bonati

(s.l.: Harpo Team, s. a.)

**Alberto Tibaldi - Delegato
di Budapest***“Cibo e green economy: prospettive per nutrire il Pianeta. Atti del convegno internazionale”*

a cura della Delegazione di Budapest (s.l.: s. n., 2015)

Delegazione del Verbano-Cusio-Ossola*“Se offrirai il tuo pane all'affamato... Oltre lo scarto: la rete di carità del Banco Alimentare”*

di Giorgio Paolucci

(Milano: Guerini e associati, 2015)

Gigi Padovani*“Street Food all'italiana: Il cibo di strada da leccarsi le dita”*

di Clara e Gigi Padovani

(Firenze - Milano: Giunti, 2013)



VALLE D'AOSTA

AOSTA

IL CIBO COME SIMBOLO

La Delegazione, con l'Accademico e Simposiarca Maurizio Barnabé, ha organizzato, nella nuova brasserie dell'hotel "Duca d'Aosta", una serata dedicata al "significato simbolico del cibo", anche nel contesto di convivio-agape, nella definizione più intima ed esoterica. I piatti presentati, ma ancor più e in generale il concetto di "cibo" come "materia", hanno dato la possibilità al Simposiarca di creare un interessante e inconsueto percorso evolutivo della serata, che è partito dai principali presupposti antropologici e sociologici per poi ripercorrere i dettami sul cibo delle tre principali religioni monoteistiche ed entrare, a seguire, nell'affascinante mondo dell'alchimia e della Scuola Pitagorica: l'agape con i 12 cibi, 7 sacri e 5 ancillari. Il menu della serata è stato: crudo di salmone norvegese, buccia d'agrumi, melagrana ed erbe dolci e amare (salmone marinato sotto vuoto per 6 ore con sale, zucchero e agrumi, servito con mistanza di insalatine e germogli); uovo biologico Olivero cotto a bassa temperatura, fonduta di tometta



d'alpeggio, sfoglia di pane nero; risotto Carnaroli mantecato al cavolfiore di Sarre, yogurt Mont Blanc e polvere di liquirizia Dop; millefoglie di carni con hummus di fagioli borlotti, patate al cumino e insalata di cetrioli con noci e uvetta (millefoglie strutturato come un kebab con le seguenti carni: agnello, capocollo di maiale, pollo); peperoni marinati con spezie (curcuma, timo, curry, zenzero, olio, pepe Sechuan); sigaro di cioccolato al semifreddo di fava

tonka e tabacco; gelato di nocciola; tortino tiepido alla nocciola. (Luigi Alessandro)

PIEMONTE

ASTI

LA ROBIOLA, DA ROCCAVERANO A COCCONATO

Si è svolto, nella sala comunale di Cocconato, un convegno mi-

rato ad evidenziare questo ottimo formaggio che ha origini in due comuni che si trovano, praticamente, agli antipodi della provincia.

Dopo un saluto da parte del Sindaco e una prefazione del moderatore Mario Tuccillo, Coordinatore Territoriale Piemonte Est e Delegato di Novara, si sono alternati vari oratori. Elisabetta Cocito, segretario del CSFM e Direttore del Centro Studi Territoriale, ha parlato dell'evoluzione del latte nel cammino dell'uomo, dal kumis al cacio. Piero Bava, Consultore nazionale e Delegato di Asti, ha illustrato la robiola di Cocconato nella sua essenza e nella sua tradizione, unendo una bella poesia in vernacolo. Tuccillo ha tenuto un lungo e dotto *excursus* sul gongorzola (in seguito regalato e gustato). Elio Regazzoni, maestro assaggiatore Onaf e Direttore della rivista "In forma", ha parlato della robiola di Rocca-verano e della sua degustazione "ragionata". Lo chef Beppe Sardi ha fatto sognare i partecipanti con le sue ghiotte ricette a base di cacio. Ha concluso Marianna Tunnera, dietista presso l'ospedale di Vercelli, che ha spiegato, aiutandosi con slide, le proprietà organolettiche e il ruolo del formaggio nella nutrizione. Per concludere, è stata offerta la possibilità ai partecipanti di degustare alcuni formaggi, presentati, selezionati e allestiti, con altri colleghi, dagli Accademici Alessandra Bellaria e Antonio Santoro, neodiplomati assaggiatori Onaf, in abbinamento a vini e Vermouth.

È seguito un bel pranzo presso la "Cascina Rosengana", naturalmente a base di caci, le cui ricette andavano dai nidi di caprino fresco al carpaccio con crema al gongorzola, agli agnolotti ripieni di fonduta, dai maltagliati "cacio e pepe", ai cardi gratinati alla bavarese di mascarpone al Moscato.

I vini abbinati erano il Sauvignon Blanc e il Ruchè, seguiti da Asti spumante e Barolo chinato.

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 27

DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA pagina 34

VITA DELL'ACCADEMIA 43

Liguria, Lombardia, Veneto, 43
Friuli - Venezia Giulia 43
Emilia Romagna 44
Marche, Lazio, Campania, Puglia 45
Sardegna, Europa, Nel mondo 46

VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA 47

Valle d'Aosta, Piemonte 47
Liguria, Lombardia 49
Trentino - Alto Adige 50
Veneto, Friuli - Venezia Giulia 51
Emilia Romagna, Toscana 52
Marche 53
Umbria, Lazio 54
Abruzzo 55
Molise 56
Puglia, Basilicata 57
Sicilia 58
Sardegna, Europa 60
Nel mondo 62

CARNET DEGLI ACCADEMICI 65

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.



Erano presenti anche Accademici di altre Delegazioni, fra cui Renzo Pellati, autore del premiato volume *La storia di ciò che mangiamo*. (Donatella Clinanti)

ASSAGGI DI POLIBIBITE

Anche la Delegazione è andata a visitare l'Expo, scegliendo un giorno speciale caratterizzato da due eventi di grande interesse. Gli Accademici si sono riuniti nello stand Whaterstone di Intesa San Paolo per ascoltare, vedere e... degustare gli elaborati di Fulvio Piccinino, massimo esperto di miscelazione degli anni Venti, per un racconto affascinante di quegli anni e per assaggiare alcuni dei cocktail (o meglio, "polibibite") creati dai futuristi e rigorosamente documentati o dal libro *La miscelazione futurista* edito da CocchiBooks. Ogni "polibibita", eseguita in tempo reale, era accompagnata da cibi, profumi e sostanze tattili in grado di sollecitare i cinque sensi e illustrata brillantemente sia dal lato tecnico sia da quello storico. È seguito un ricco buffet di stuzzichini, inaffiati da vini Bava. È stato, poi, proiettato un cortometraggio, realizzato dal giornalista Sergio Miravalle, il quale racconta di una famiglia che da cinque generazioni si occupa di uve e di vino e che fa della sostenibilità una filosofia

produttiva con riflessi sui vini e sull'ambiente che li genera. Poi ancora visite agli stand e assaggi di prodotti di varie provenienze.

Alla fine, tutti riuniti ad ammirare lo spettacolo "dell'albero della vita" e ritorno ad Asti stanchi ma soddisfatti. (D. C.)

LOMBARDIA

MANTOVA

LA CUCINA ARISTOCRATICA ITALIANA

"Aristocena", e solo in quello stile poteva essere, per gli Accademici mantovani, la riunione conviviale che accoglieva, con il Delegato Omero Araldi, Lydia Capasso, Giovanna Esposito e l'illustratore Gianluca per parlare del loro libro *Gli Aristopiatti. Ricette della cucina aristocratica italiana*. Ospiti anche Anna Gastel, che aggiungeva le testimonianze di famiglia, i Visconti di Modrone Erba, dal famoso regista Luchino al grande industriale Edoardo, uno dei fondatori dell'Accademia, e Virginia Portioli, raffinata food blogger di origini mantovane. Luisa Onesta Tamassia, Direttrice dell'Archivio di Stato di Mantova e Italo Scaietta, Presidente dell'Associazione Amici di Palazzo Te e dei Musei Mantovani, testimoniavano il

patrimonio archivistico che documenta il rilievo della cucina nella storia dei Gonzaga, signori della città.

Ambiente in sintonia non poteva essere che "Il Cigno. Trattoria dei Martini", nel quale si avverte ancora, per arredo e atmosfera, la presenza della marchesa Giovanna d'Arco Guidi di Bagno, poetessa e pittrice (il suo palazzo, oggi museo, è di fronte, sulla stessa piazza d'Arco). Silvana, in cucina, e Gaetano Martini, in sala, hanno proposto un menu legato al libro, tra Savoia e Borboni, con la citazione garibaldina del Marsala come ingrediente e, nei vini, dei Ricchi di Monzambano, paese dei colli morenici carico di storia risorgimentale. Serata riuscitissima, nella vivacità del dialogo, degli argomenti e per qualità della cucina, certamente al livello di un 9 accademico, dimostrato dall'applauso finale. Nel libro, Gaetano Martini è presente con la ricetta del cappone alla Stefani, rivisitata dall'*Arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani, cuoco alla corte gonzaghesca nella seconda metà del 1600. (Renzo Dall'Ara)

VENETO

ALTO VICENTINO, TREVISO

L'ARTE, LA TRADIZIONE E LA CULTURA DEL "ROSTO DE OSEI"

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha ritenuto di effettuare la cena, dedicata all'equinozio d'autunno, in Chiampo (VI), presso un'antica osteria, la "Trattoria Giordani", con la Delegazione di Treviso. Il Simposiarca Piero Rasia ha predisposto un buon menu, basato sul tema: "Lo spiedo vicentino, l'arte, la tradizione e la cultura del rostro de osei", anche per mettere a confronto due tradizioni venete, lo spiedo della Marca trevigiana e quello vicentino, ognuno con le sue peculiarità.

Prima del piatto forte della serata, il Delegato Renzo Rizzi ha illustrato la storia e l'evoluzione dello spiedo, nonché il significato e l'origine del termine, così come anche riportato nel menu distribuito ai commensali. Lo spiedo vicentino, composto da 4-8 stecche o spiedi (*spetus*, termine di derivazione longobarda, in tedesco *Spiess*, in longobardo *spiede*), vede come protagonisti gli uccellini, cotti per circa 5 ore. Un tempo, la persona che faceva girare lo spiedo era chiamata "menarosto". Sotto allo spiedo che gira, è posizionata la "leccarda", nella quale spesso viene adagiata la polenta ad insaporirsi con l'olio cotto che gocciola dagli uccellini (polenta "onta"). Il segreto di un buono spiedo sta nel mantenere la carne, infilzata nelle stecche, bagnata d'olio, raccolto nella leccarda e spalmato sulle carni, con una penna di gallina, per tutta la durata della cottura, mentre il fuoco deve essere uniformemente distribuito. Il colpo di fuoco allo spiedo è consigliato per gli uccelli perché contribuisce, alla fine della cottura, ad insaporirli e a lasciarli morbidi e ben cotti. Nello spiedo vicentino, al posto del burro, usato nel Bresciano, viene utilizzato l'olio, cui si aggiungono la salvia e il lardo, del fegato di vitello e del guanciaie di maiale.

Prima del dolce, un passaggio di formaggi del territorio, come si usa fare in queste occasioni perché si dice che "la boca non la xe straca se non la sa da vaca" (la bocca non è stanca se non sa di vacca).

Subito dopo, il Vice Delegato Giuseppe Zonin ha raccontato aneddoti sul famoso dolce di Gambellara, il "brasadelo", e su come veniva realizzato nelle famiglie contadine del luogo con l'aiuto dei bambini che, pur di mangiare qualcosa di dolce, aiutavano la madre a rompere le mandorle. Si tratta di un tipico dolce a forma di ciambella.

(Renzo Rizzi)





COLLI EUGANEI-BASSO
PADOVANO

A PRANZO CON I "MONZÙ"

“L'aspetto di quei babelici pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta...”. Così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive, nel celebre romanzo *Il Gattopardo*, il pranzo fatto imbandire dal principe don Fabrizio nella sua villa di campagna a Donnafugata. Perché, allora, non celebrare la cucina dei principi e dei sovrani del Regno delle due Sicilie? L'incontro conviviale della Delegazione è nato dall'idea di due Accademici, legati in modo diverso alla cucina dei “monzù”: Alessandro Giannelli Viscardi che, secondo tradizione, usufruiva dell'abilità di una cuoca napoletana, e Roberto Cirese, originario del capoluogo campano, che conserva il ricettario di famiglia. La cornice è Villa Albrizzi di Este, nella bellissima sala della musica in perfetto stile veneziano. A elaborare le ricette, il celebre chef francese François, cresciuto in casa dei principi Pignatelli a Napoli. Il menu evidenzia un tocco aristocratico: fritti napoletani; cerino di bucatini; timballo di maccheroni; sartù di riso; crostata di tagliolini; treccia di bufala di Caserta; insalatine; pastiera napoletana. Vini famosi: Falanghina, Aglianico del Vulture, Greco di Tufo. L'Accademico Giannelli Viscardi spiega la ragione del nome “monzù”: la cucina aristocratica napoletana ebbe origine con la regina Maria Caroli di Borbone, sorella di Maria Antonietta, che volle ingentilire la gustosissima cucina povera dei napoletani con il tocco di cuochi raffinati venuti d'oltralpe. Chiamati “monsieurs” nelle famiglie aristocratiche, divennero “monzù”,



storpiando il francese, fino alla scomparsa di questa preziosa cucina, quando l'istituzione del cuoco di famiglia divenne una rarità.

Il piatto più raffinato è il cerino, un timballo di bucatini, che, quando viene servito in tavola, presenta al centro una fiamma, il cerino. Cirese si sofferma su altre preparazioni ancora attuali, quali il ragù alla napoletana, il sartù di riso, la pastiera: tempi lunghi, utilizzo di ingredienti peculiari - pasta, burro, latte al posto dell'olio -, qualità e ricercatezza.

(Pietro Fracanzani)

TREVISI-ALTA MARCA,
ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

INCONTRO CON IL PROSECCO

La visita guidata alla Cantina Astoria, nel cuore della zona vocata al vino Prosecco, ha fatto da cornice culturale all'incontro delle due Delegazioni. I numerosi intervenuti sono stati ricevuti dall'Accademico Giorgio Polegato, proprietario dell'azienda, con il fratello Paolo, prima di effettuare il giro con l'enologo Roberto Sandrin, che ha mostrato i moderni impianti per la vinificazione. Il processo di lavorazione delle uve e del vino ha raggiunto una specializzazione così spinta da eliminare, quasi del tutto, la manualità dell'uomo, e i risultati ga-

rantiscono una qualità veramente ottimale del prodotto. Oggi il Prosecco è una realtà che si è imposta ormai nei cinque continenti divenendo, di diritto, prodotto di eccellenza italiano. Dopo una degustazione dei prodotti di punta dell'azienda, il gruppo si è spostato nella vicina tenuta, alla sommità di una collina immersa nei vigneti. Lì è stata organizzata l'accoglienza con un aperitivo arricchito da assaggi legati al territorio e dalla preparazione di crostini con la battuta di vitello, preparata al momento dal maestro macellaio Bruno Bassetto, famoso per detenere il record della salamella più lunga del mondo. A tavola, la riunione conviviale si è svolta all'insegna della tradizione locale con un menu incentrato su due piatti *cult* della Marca: pasta e fagioli e lo spiedo misto, tutto preparato dal personale dell'azienda e curato, in qualità di Siniscalco, dal proprietario. Anche i vini, tutti Astoria, hanno avuto la loro importanza, presentati dall'enologo dell'azienda, dall'aperitivo al dessert. Durante il pranzo, il Presidente del Centro Studi “Franco Marengi”, Alfredo Pelle, ha tenuto una carrellata storica sullo spiedo, un modo semplice e antichissimo di cucinare le carni che risale, nel nome e nell'uso, ai Longobardi. Una serie di riferimenti e aneddoti hanno reso molto attento l'uditorio, creando un'atmosfera pia-

cevole e amicale tra gli Accademici delle due Delegazioni che si sono scambiati le loro rispettive esperienze gastronomiche. Un apprezzamento generale e meritato è stato tributato al maestro dello spiedo Carlo Merotto che, nel rispetto del decalogo, è stato per ben 6 ore a seguirne amorevolmente la cottura delle carni. Il risultato è stato all'altezza della sua fama. Carni saporite e morbide, con una cottura perfetta, in linea con il principio che lo spiedo non può attendere l'ospite e che, appena pronto, deve essere gustato. Il dessert, con la torta arricchita con il logo dell'Accademia, ha concluso il piacevole incontro. (Nazzareno Acquistucci).

TOSCANA

GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO

AL CONVENTO DI SAN FRANCESCO

Gli Accademici si sono recati a Borgo a Mozzano, dove, il governatore Gabriele Brunini ha tenuto un'interessante conversazione su: “I desinari al convento di San Francesco”. Il convento è un edificio imponente, che sorge su una piccola altura che domina la parte Sud dell'abitato. Dal 1981 è nella disponibilità della Fraternita della Misericordia che vi ha realizzato il centro accoglienza anziani: un'importante opera assistenziale che ha iniziato l'attività fin dal 1983. Da quel momento il convento, che per secoli era stato un importante centro di vita religiosa, ma poco fruito e conosciuto dalla gente comune, è stato aperto alla comunità. Gli Accademici sono stati accolti dal governatore che, dopo un aperitivo nell'ala prospiciente il chiostro, li ha accompagnati nella visita alla chiesa, primo edificio a pianta rettangolare allungata, edificato nel 1528 e dedicato al santo patrono Fran-



cesco. Dopo la visita, i partecipanti sono entrati nel vero “cuore” del convento: il chiostro, un ampio cortile porticato, intorno al quale si stringe l’edificio conventuale e da cui si può accedere ai vari ambienti che vi si affacciano. Il chiostro non ha subito nel tempo modificazioni di rilievo così che, ancora oggi, dà la sensazione di rivivere l’antica atmosfera silenziosa e meditata che vi regnava un tempo. Dal chiostro si accede, attraverso un bel portale in pietra ad arco, alla zona refettoriale. In questo ambiente semplice e raccolto, in cui si respira l’atmosfera di altri tempi, gli Accademici hanno gustato un menu che si ispirava ai piatti del passato, sapientemente preparato e servito dai volontari della Misericordia. Da menzionare i maccheroni al ragù, il risotto con le verdure dell’orto, il fritto misto di pollo, coniglio e verdure e una crema con solo uova, latte e zucchero come si faceva in passato. È stata una serata piacevolissima durante la quale, grazie al governatore Brunini, gli Accademici sono potuti entrare in questo scrigno di storia, di cultura e di fede che è un grande patrimonio della comunità.

PISA VALDERA

STAGIONE DI TARTUFI

Occasione troppo “ghiotta” per non approfittare della presenza, a Forcoli, piccolo centro della provincia di Pisa, di un’azienda che dei tartufi, da decenni, ha fatto una fiorente attività di ricerca e commercializzazione. “Savini Tartufi”, in realtà, non è un ristorante e neppure una trattoria in senso classico. La famiglia Savini, infatti, ha colto, con largo anticipo e lungimiranza, il significato gastronomico dei tartufi, che nella zona sono presenti in quantità e qualità, a partire dal più pregiato: *tuber magnatum pico*. Tuttavia, da qualche anno, la “Savini Tartufi” ha



aperto un locale che è sia un piccolo “museo” del tartufo sia un negozio dove si possono acquistare tartufi ed elaborazioni (sughi, salse, mieli...) curate dalla famiglia. Vi è anche una saletta dedicata alla degustazione di alcuni piatti caratterizzati e completati, ovviamente, dal tartufo. Il locale, che ha circa una trentina di coperti, è aperto su prenotazione e prevede solo preparazioni a base di tartufo fresco, secondo stagionalità. La gestione è familiare, il servizio attento e cortese; i piatti della tradizione, ma con piacevoli sorprese, come il “tiramisù 2015 al tartufo bianco”. È in questa seconda sala, semplice ma confortevole, che sono allestiti i tavoli per i commensali. Guidati da uno staff giovane e competente, si mangia accompagnati da brevi commenti sui piatti proposti e sulla stessa storia del tartufo. Cucina “semplice” ma ben realizzata, con mano felice. Nell’occasione, sono stati proposti, dapprima, con un calice di spumante, alcuni stuzzichini, neanche a dirlo in linea con la cifra del locale (polentina al tartufo; burrata; acciughe “Savini Tartufi” e tartufo bianco), con una nota di particolare merito per la singolare, innovativa e riuscita combinazione di caldo (la polentina) e fresco (la burrata), legati dall’aroma del tartufo. A tavola, con un ottimo vino della zona (Usiglian del Vescovo, Mora del Roveto Igt 2013), i classici tagliolini al tartufo bianco, seguiti da un uovo in cocotte al tartufo bianco. A

chiudere, ancora una novità: un particolare tiramisù, realizzato con un leggero mascarpone su base di biscotti sbriciolati, condito da tartufi bianchi e servito, quasi a provocazione, in un barattolo di vetro. Una riunione conviviale largamente apprezzata, da Accademici e ospiti, con una votazione molto alta. (Giampaolo Ladu)

VALDARNO FIORENTINO

DIPLOMA DI BUONA CUCINA AL RISTORANTE “DA PADELLINA”

Ormai giunto alla terza generazione, il ristorante “Da Padellina”, a Strada in Chianti, rappresenta una meta fissa per i veri appassionati della cucina toscana e fiorentina in particolare, grazie ai semplici ma saporitissimi piatti realizzati da Rolando Parenti, fratello di Alvaro, rispettivamente zio e padre dell’attuale gestore, Daniele. Ormai un appuntamento tradizionale per la Delegazione che è nata proprio in quel contesto, quasi quattro anni fa. A distanza di qualche anno da quell’evento, la Delegazione ha ritenuto opportuno insignire il ristorante dell’ambito Diploma, ampiamente meritato per quanto ha sempre fatto, e che ha ulteriormente evidenziato tale merito preparando una cena di alto livello. I piatti sono semplici, come semplice è la cucina del territorio: *fettunta* con l’olio “novo”, *fegatini* di pollo, le mitiche *penne*

sul gallo e una superba *francesina*, fatta con carni nobili, quindi rivista e adattata ad una clientela più esigente, quale è quella di questi primi anni del XXI secolo. Piatti che hanno avuto un successo incredibile e ai quali è seguito il meraviglioso *zuccotto*, il dolce per eccellenza di Firenze, quello che Caterina de’ Medici, che lo portò in Francia, volle sulla sua tavola al proprio matrimonio con Filippo II di Orléans. Una serata non solo piacevole per i buoni piatti, ma anche per l’aspetto culturale: per il 750° anniversario della nascita di Dante, non poteva mancare la lettura di una cantica del Poeta da un dantista di eccezione come è Alvaro. Basti dire che al ristorante ci sono oltre cento diverse copie della Divina Commedia, e non solo in “volgare”, ma tradotte in inglese, in francese e anche nei dialetti, come quello sardo, per esempio. E dopo una breve introduzione alla lettura da parte del Delegato, Alvaro, con la sua fiorentinissima e roca voce, ha letto il VI Canto dell’Inferno, quello dei golosi, non a caso scelto per gli Accademici. E sulle tremende “pene” di Ciacco e degli altri dannati si è chiuso l’aspetto culturale, con la speranza che, in quanto Accademici, non si venga considerati “golosi”, ma solo estimatori della buona cucina, risparmiando loro, così, tale infausto destino. Ultimo atto della serata, la consegna del Diploma di Buona Cucina da parte di Ruggero Larco a Daniele e Alvaro Parenti, che la Delegazione tutta ha sottolineato con un generoso applauso. (Ruggero Larco)

MARCHE

MACERATA

LA MELA ROSA DEI SIBILLINI

È tradizione della Delegazione, quando si entra nell’autunno, andare alla ricerca della “mela rosa” dei Sibillini, un tempo qua-



si scomparsa, perché poco appariscente e di piccole dimensioni, oggi riscoperta per le sue proprietà organolettiche, perché meglio conservabile, profumata e di sapore più intenso mano a mano che arriva l'inverno. Per gustare i piatti preparati a base di mela rosa, è stato scelto il Comune di Monte S. Martino, che domina l'alta valle del Tenna e consente di ammirare un vasto paesaggio che spazia per tutto l'arco dei Sibillini.

Prima sosta d'obbligo è stata la chiesa dedicata a S. Martino, dove sono conservati i celeberrimi politici dei Crivelli. Si tratta di tre pale d'altare, una delle quali è stata dipinta da entrambi i fratelli: Carlo e Vittore. La chiesa conserva anche un politico di Girolamo Di Giovanni. Una giovane signora ha fatto da guida preziosa per i numerosi Accademici affluiti anche da altre Delegazioni delle Marche.

Dopo il pranzo nel ristorante "Dei Priori", che da anni figura nella guida dei ristoranti dell'Accademia, la visita è proseguita con una sosta, che si è protratta per tutto il pomeriggio, nell'azienda agricola di Umbro Gobbi, produttore storico della mela rosa dei Sibillini. È stato lo stesso titolare a guidare gli Accademici lungo i filari di alberi di mela rosa, spiegando che sono molte le varietà di questo frutto. Oltre alla "nostrana", ci sono la "gentile", la "ruzza", la "mantovana", la "rosona" ecc. La visita è proseguita con le piantagioni destinate alle "mele antiche", come la "cerina", la "muso di bue", la "ruzza tardiva", l'"annurca", ma anche a quelle delle mele "moderne" come la floriana, la delizia, l'enterprise, la nero red Roma, la gold rusch. L'azienda Gobbi, seguendo un criterio moderno, ha diversificato la produzione in modo da avere tante varietà di mele per soddisfare tutte le esigenze del mercato anche se ovviamente il titolare ha detto di preferire la mela rosa dei Sibillini. E ne ha dato dimostrazione in quanto

ha invitato gli Accademici nella propria abitazione dove ha offerto una degustazione di crostate, ciambellotti, dolcetti vari, oltre a marmellate e gelatine. (Ugo Bellesi)

UMBRIA

TERNI

SOTTO LE STELLE DI CASSIOPEA

Sono stati bravi i Simposiarchi Sergio Arzano e Giorgio Manoni a selezionare il ristorante "Cassiopea" a Miranda, piccola frazione di Terni, collocata a circa 600 metri di altitudine fra boschi di castagni e uno splendido panorama sulla città sottostante. In copertina del menu, una bella immagine di Cassiopea, costellazione settentrionale raffigurante la leggendaria regina di Etiopia; titolo della riunione accademica: "A Miranda una riunione conviviale fra le stelle", per un incontro informale dedicato agli Accademici, alle famiglie, agli amici.

Si inizia, alla luce rosso-arancione del sole che tramonta, con un anonimo rotolino di sfoglia adagiato su fonduta di grana; segue il miglior piatto della serata, gli gnocchi di patate: buone sia la morbida struttura sia la salsa di copertura a base di castagne (alcune intere, alcune sfarinate) e di funghi porcini freschi raccolti nella zona. Nulla da eccepire al filetto di manzo, tenero e al giusto punto di cottura, mentre un po' eccessiva, anche per l'abbondante presenza di cipolla, la salsa al gorgonzola. Si conclude con il babà di ottima fattura, ahimè accompagnato da un'improprio crema pasticciera. Buono il Grechetto e soprattutto il Rubro, entrambi delle Cantine Tordini; difficile interpretazione della grappa alla pera in abbinamento. Menu semplice e contenuto, come sempre si dovrebbe, centrato in alcuni piatti, in

altri un po' meno; prezzo onesto, in una location perfetta per una rilassante serata.

LAZIO

ROMA, ROMA NOMENTANA

L'ACCADEMIA A PIAZZA FARNESE

L'Ambasciata di Francia a Roma si trova nella splendida piazza Farnese, luogo divenuto simbolico, negli ultimi tempi, per i gravi fatti di Parigi. Per dare un segno di continuità e di normalità, gli Accademici romani hanno voluto, con la loro presenza in un locale della piazza, esprimere alla Francia la volontà di non alterare il vivere comune, in segno di resistenza a chi vuole intimorire. L'iniziativa è stata proposta da Alessandro Di Giovanni, Delegato di Roma Nomentana, con l'accordo del Delegato di Roma, Gabriele Gasparro. I numerosi Accademici si sono, quindi, riuniti nel noto ristorante "Camponeschi", famoso nella capitale per essere frequentato da artisti e intellettuali che ne hanno fatto uno dei salotti "buoni" di Roma. La serata è stata attentamente curata dal Simposiarca Di Giovanni, con l'attiva collaborazione dello stesso proprietario Alessandro Camponeschi e dello chef Luciano La Torre. Tema dell'incontro è stato il "Martini cocktail", il famoso drink che in questo locale gode di una fama meritata per il barman Franco Colosimo, che sa prepararlo nel più classico stile. La lunga e curiosa storia di questa bevanda è stata raccontata nell'intervento di Di Giovanni, con una brillante relazione, comprendente molte curiosità e aneddoti.

Dopo l'ovvia degustazione di Martini, si è potuto apprezzare un raffinato menu. Crema di porri con punte di asparagi; un eccezionale risotto alle castagne e tartufo nero. Seconda portata, una pernice al lardo di Colon-

nata su crostone di polenta e salsa d'uva: una specialità rara da gustare. Il dessert, sfoglia calda di pere con gelato alla vaniglia. Ottimi i vini della stessa casa Camponeschi.

Ambiente particolarmente elegante e servizio di alta professionalità.

Erano ospiti della serata diverse personalità: il dottor Alberto Versace, Consigliere ministeriale della Presidenza del Consiglio, il campione mondiale, oro olimpico per la sciabola individuale Michele Maffei, il dottor Giovanni Ruggero Fossati Consigliere dell'Istituto di Politica Industriale, il noto chirurgo Antonio Criscuolo, l'avvocato Patrizia Zandri. Una serata che si è svolta in un'atmosfera di cordialità e di sentito spirito accademico. (Gabriele Gasparro)

ABRUZZO

PESCARA

LE SETTE REGOLE PER MANGIARE BENE

La riunione conviviale al ristorante "Marechiaro da Bruno", a Pescara, è stata dedicata a "La buona cucina", simpaticamente ed esaurientemente illustrata dalla giornalista e scrittrice Roberta Schira, che ha commentato il suo ultimo libro *Mangiato bene? Le 7 regole per riconoscere la buona cucina*, con un'avvincente relazione che ha coinvolto i numerosi Accademici e ospiti. La cena ha implicitamente confermato la giustezza delle sette regole enunciate dalla scrittrice: per la qualità degli ingredienti (pesce dell'Adriatico freschissimo); per la tecnica dimostrata dallo chef, Christian Ramundi; per la genialità nella composizione delle pietanze; per il loro equilibrio e la rotonda armonia; per l'atmosfera accogliente e rilassante del locale; per il progetto tendente a tutelare i prodotti del nostro mare; infine, per il giusto equilibrio tra la qualità e



il prezzo. Infatti, dall'ottimo antipasto, formato da scampi sgucciati caldi su un letto di rucola, agli splendidi paccheri con ragù aromatizzato da vari crostacei (scampi, pannocchie e aragoste), al morbido e profumato dentice con le olive nere, la cena si è conclusa con una variopinta e gustosa tagliata di frutta e il favoloso babà alla crema, il tutto accompagnato ed esaltato da uno dei migliori Pecorini della regione.

CAMPANIA

SALERNO

CONSEGNA DEL PREMIO "ETTORE PEPE"

"Quanto a Ettore Pepe vorrei potermi vantare di averlo scoperto e comunque ve lo affido perché, con la sua riservata passione e la sua silenziosa competenza è il più fedele ed efficiente servitore degli ideali accademici, con un disinteresse da gran signore, cioè da vero Accademico". Sono queste le parole pronunciate a suo tempo da Giovanni Nuvoletti - già Presidente dell'Accademia - e ricordate dal Coordinatore Territoriale Mario de Simone, per conto dell'Accademia Elena Pepe, vedova del compianto Ettore, impossibilitata a intervenire alla riunione conviviale svoltasi al ristorante "Il faro di Capo d'Orso" per consegnare alla Delegazione il prestigioso premio. In un clima di grande entusiasmo e in un ambiente davvero fantastico, sia per la felice e incantevole posizione del locale, sia per la particolare attenzione da parte dei titolari del ristorante, gli Accademici hanno gustato le specialità stagionali, tutte con prodotti genuini del territorio.

I fratelli Gino, Pio e Pierfranco Ferrara, proprietari del noto ristorante, ognuno per le proprie competenze, hanno adeguatamente seguito e accompagnato i commensali con un'accurata



spiegazione delle vivande offerte: aperitivo "capriccio amalfitano" con polpo verace alla diavola, passatina di patate e colatura di alici, salsa broccoletti e guanciale; risotto Carnaroli mantecato con zucca; tartara di gamberi rossi, scorzette di limone sfusato amalfitano e mentuccia; classica pasta e fagioli con cozze, totanetti e maggiorana; bianco di pescato locale scottato con scarola della tradizione partenopea; parfait al limone d'Amalfi con salsa ai frutti rossi; petit fleur; il tutto innaffiato con vini della Tenuta San Francesco della costa di Amalfi.

Alla fine della serata, il Delegato ha ringraziato idealmente la signora Pepe, gli Accademici e gli ospiti, tutti ampiamente entusiasti, e ha consegnato ai fratelli Ferrara il guidoncino dell'Accademia e il piatto in silver. (Giuseppe Anastasio)

CALABRIA

COSENZA

CUCINA MARINARA IN UNA LOCALITÀ DELL'ENTROTERRA

Il ristorante "Melograno", in contrada Petraro, nel piccolo Comune di Rose, ha ospitato la Delegazione in un ambiente raccolto, ben organizzato e climatizzato, giocato sui toni pastello. Aperto da quattro anni, dotato di una grande e moderna cucina, si è posto sempre più all'atten-

zione dei buongustai, non solo locali. Si fa apprezzare, oltre che per le pietanze, sapientemente preparate e ispirate alla stagionalità, per una vocazione marinara (senza escludere le carni), insolita per un territorio interno, che fa della freschezza del pescato uno dei punti di forza e di distinzione dell'offerta gastronomica. Il sapido, fresco, brillante Dolcedorme di Ferrocinto ha esercitato il ruolo di *leitmotiv* di un menu che prevedeva: antipasti di mare misti (totanetti fritti, cocktail di gamberi, polpo patate e gamberetti, tonno fresco alla cipolla di Tropea); paccheri con pescatrice e melanzane; spaghetti gragnanesi con alici fresche; mazzancolle gratinate al forno; spigola alle mandorle con patata fondente; panna cotta con le fragole; ricotta e pistacchio; pani e dolci tradizionali. Spontanea e cortese l'accoglienza, efficiente e ispirato a consolidata professionalità il servizio. Nel ruolo di Simposiarca, Ottavio Cavalcanti, Accademico onorario della Delegazione, che ha trattato i temi della ritualità e della gastronomia, spaziando tra passato e presente.

SICILIA

CATANIA, RAGUSA

IN VISITA A RAGUSA IBLA

Una splendida giornata di sole ha accolto gli Accademici di Catania in visita al barocco ibleo.

Incontro in piazza Duomo, a Ragusa Ibla, tra gli Accademici catanesi guidati dal Delegato Gianclaudio Tribulato, con la gradita presenza del Vice Presidente Mario Ursino, e quelli ragusani guidati dal Delegato Vittorio Sartorio.

Alla presenza del professor Gaetano Cosentini, ragusano di nascita e grande conoscitore della storia, della cultura e delle tradizioni gastronomiche iblee, gli Accademici sono stati ospiti di Giovanni Scucces Arezzo di Donnafugata, nel teatrino che si trova nel palazzo omonimo. In piazza Duomo, ai piedi della magnifica chiesa di San Giorgio, fulgido esempio di barocco, si è consumata una cremolata di fichi d'india con panna, preparata magistralmente dal signor Ferrara, titolare del caffè "Al Borgo". Visita, poi, della chiesa e del portale seicentesco, unica vestigia superstita al terremoto del 1693. A pranzo, ospiti di Ciccio Sultano, nel nuovo locale "I Banchi", che non ha deluso le aspettative, gli Accademici hanno gustato piatti della tradizione rivisitati ma senza eccesso: antipasto di focacce ragusane (scacce, tom-masini) accompagnate da caponata; macco di fave con verdure di stagione con olio extravergine di Chiaramonte Gulfi; ravioli al sugo di maiale e ricotta, "al contrario", ossia maiale dentro e ricotta fuori; costoletta di maiale ripiena con farcia di mollica e ragusano, il tutto accompagnato da un ottimo Cerasuolo di Vittoria Docg, e, per finire, cannolo di ricotta vaccina. I locali caratteristici e molto belli, ricavati dai vecchi magazzini di un antico palazzo, con volte a botte e la pietra locale che domina, e una fornita cantina nella parte inferiore, dove sono allacciati pure alcuni tavoli. Plauso al *sous chef* di Ciccio Sultano, Peppe Cannistrà, al manager del locale Alfio Magnano e al servizio puntuale e attento.

Una magnifica domenica di cultura e tradizione, trascorsa con allegria e amicizia con gli Acca-



demici uniti nell'apprezzare la buona cucina della tradizione. (Gianclaudio Tribulato e Vittorio Sartorio)

MESSINA

CENA FUTURISTA DOPO LA MOSTRA DEDICATA A DEPERO

Legare la Messina azzerata dal sisma del 1908 alla Messina-nuova nell'immaginario futurista di Filippo Tommaso Marinetti, è stato l'obiettivo della mostra, "L'Invenzione Futurista. Case d'arte di Depero", organizzata dal Museo regionale di Messina in collaborazione con il Mart, Museo d'arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto. L'esposizione, curata da Caterina Di Giacomo, Direttrice del Museo, con Nicoletta Boschiero del Mart, con oltre 100 opere di Fortunato Depero, ha documentato la sua lunga e versatile esperienza artistica. La Delegazione, grazie al Delegato Antonio Barresi, ha dato un seguito all'evento culturale, dedicando un appuntamento riservato alla gastronomia futurista presso il "Circolo motonautico e velico peloritano", con il coordinamento del Vice Delegato Francesco Trimarchi e del Simposiarca, l'Accademico Attilio Borda Bossana. Aperitivo e cena sono stati un percorso gastronomico creativo e multisensoriale per avvicinare i numerosi Accademici al "Manifesto della Cucina Futurista" di Marinetti. L'aperitivo è stato rappresentato da Campari soda e Bitter Cam-

pari, in omaggio a Depero al quale Davide Campari chiese di ideare l'originale bottiglietta dalla forma di calice rovesciato. Ad accompagnare, arancini al sugo, a forma di cono, e tondi a base di riso Venere. L'arancino fu inserito nel ricettario dal *parolibero* futurista Armando Mazza, nato a Palermo, città che l'ha sempre declinato al femminile. La cena è stata servita a buffet, disposto con la vista del mare perché, affermavano i futuristi: "mangiare deve essere un modo per stimolare tutte le sensazioni tattili-visive-olfattive-termiche-gustative". La cucina futurista esigeva la presenza sulla tavola di tutte le essenze floreali e fruttate, e quindi due i vini autoctoni: il Colomba Platino e il Corvo Glicine Rosso, entrambi Igt. Il menu è iniziato col *Risoverde*, ricetta originale di Marinetti, con crema di piselli, polvere di pistacchi, spinaci lessati, burro, riso bollito nel latte. Quindi, *tortelli di zucca e nocciole* con burro e salvia, interpretazione dei medaglioni variati, previsti dall'"Aeroporto piccante". A seguire, il *Carneplastico* secondo l'originale ricetta futurista, per un "piatto molto virile nella forma e nel composto". Un macinato di vitello con undici verdure, pressato a formare una polpetta cilindrica, posta verticalmente al centro di un piatto da portata, attorniato da nodini di salsiccia e piccoli cerchi di carne di pollo arrostita. Presente anche la *Caprese*, così denominata per la prima volta nel 1920, quando Marinetti organizzò a Capri una cena futurista. Insieme a panini

di semola, quelli al carbone vegetale, pane nero per evocare le suggestioni del futurista Ardengo Soffici ma anche il bianco e nero stilizzato di una *flûte* nell'immagine di Depero esposta alla mostra. Frutta in bellavista e gelato di limone per ricordare un Arcimboldo futurista, la tavola di Depero per la rivista "Citrus - Il Limone".

(Attilio Borda Bossana)



EUROPA

FRANCIA

PARIGI

LA STRAORDINARIA FINEZZA DEL CAVIALE ITALIANO

In collaborazione con la Delegazione di Milano e con la preziosa complicità del Delegato Dino Betti van der Noot, lo squisito caviale di Calvisano ha risalito gli Champs Élysées ed è approdato al ristorante "Café Artcurial" in occasione di una brillante serata accademica. Invitati d'onore l'Ambasciatore Giandomenico Magliano, il Presidente della Società Dante Alighieri Parigi, Michele Canonica, il Presidente dell'AIG Jacques Mallard, oltre a diverse persona-

lità del mondo culturale parigino. In apertura di serata, la Delegata ha trasmesso i molti messaggi di partecipazione e di amicizia giunti dal Presidente Paolo Petroni e da numerose Delegazioni in Italia e nel mondo, a seguito dei drammatici fatti del 13 novembre. Ne siano tutti calorosamente ringraziati.

Lo storione, nelle varie fasi del suo sviluppo e della sua vita, è stato al centro di un'interessante relazione di Lelio Mondella, Accademico di Milano, alla testa di un'importante società di allevamento di questi possenti pesci che ritrovano, nelle acque purissime dei grandi spazi acquatici creati attorno al nucleo dell'azienda, condizioni ottimali di crescita e di accoppiamento, lungo un arco di vita intorno ai dodici anni.

Come per ogni raffinatezza, anche per la degustazione del caviale si devono seguire alcuni comportamenti che ne preservano le qualità organolettiche: scegliere una varietà in cui i grani siano ben staccati e lucenti, servirlo freddo, gustarlo tramite una posata di madreperla, avorio o cristallo per non alterarne il gusto.

Gli Accademici hanno potuto, attraverso i quattro tipi presentati, apprezzare la straordinaria finezza del caviale italiano che ha conquistato il primato della produzione mondiale. Anche lo storione ha avuto il suo momento di gloria culinaria con una deliziosa milanese nella quale si esprimevano la delicatezza del gusto e la fermezza delle carni di questo pesce generoso, che ben gradisce la compagnia dello Champagne, ma si lascia volentieri intrattenere anche dai buoni spumanti italiani.

L'Ambasciatore Magliano si è felicitato per questo bel successo di un'eccellenza italiana, testimonianza di un *savoir faire* e di una tradizione che risale all'epoca degli Sforza e che si è mantenuta e affinata fino ai giorni nostri ed è in promettente sviluppo. (Luisa Polto)





PIEMONTE

BIELLA

IL BOLLITO MISTO E I SUOI ACCOMPAGNAMENTI

Il tema della cena ecumenica, per i biellesi, non poteva che essere interpretato da uno storico chef conosciuto da tutti, giovani e anziani: Romeo del "Ca' d'Gamba" di Sordevolo. Chi meglio di lui era in grado di preparare intingoli vari? Giorgio Lozia, esperto di storia gastronomica locale, ha illustrato e commentato i piatti scelti per il convivio, che hanno offerto una panoramica delle specialità del territorio inerenti al tema proposto.

Giorgio ha iniziato dall'uso dell'olio di noci, in sostituzione a quello d'oliva, per condire semplici insalate dell'orto o di erbe selvatiche, con l'aggiunta di uova sode, o nella salsa per la "bagna càuda". La prima *entrée* è stata un'insalatina mista multicolore con uova sode, innaffiata da questo delicato olio. Una volta il Biellese era ricco di pascoli e di animali da latte, pertanto era comune cucinare delle fondute con burro e diversi tipi di formaggio d'alpeggio per accompagnare polente, verdure o solamente fette di pane. A richiamo della tradizione è stato utilizzato un nostrano esempio di castelmagno, denominato "Castelrosso", dell'azienda Rosso, come formaggio nella salsa di accompagnamento ad uno sformatino di bietole. Si è voluto anche ricordare la finanzia dei grandi convivi, che Romeo ha presentato in nidi di pasta. Finalmente, il piatto forte della serata: il bollito misto e le sue salse. Romeo l'ha magistralmente e coreograficamente presentato su un grande tagliere di legno, sul quale l'ha affettato e servito a buffet. Ottimo sia alla vista sia al gusto. Le salse di accompagnamento sono state un'eccezionale "bagnèt vèrd", il "bagnèt russ", il "cren", la

"sàussa d'avije" a base di miele e noci, e la locale "mostarda 'd pum", mostarda di mele, ottenuta facendo bollire per parecchie ore il succo di mele finché non si riduce ad una crema densa, vischiosa e scura.

I gestori del ristorante e lo chef, accompagnato dal suo staff, si sono impegnati al massimo nell'esecuzione dei piatti e nell'allestimento della sala, affinché gli Accademici fossero soddisfatti, e così è stato. Unanime l'apprezzamento per la serata, e per la qualità della carne e delle salse.

(Marialuisa Bertotto)

VERCELLI

DALL'ANTICA "RUGACH", ALLA MITICA "CUGNÀ"

Per la tradizionale cena ecumenica, la Delegazione ha scelto quest'anno l'approdo sicuro del ristorante "Balin" di Castel'Apertole, suggestiva frazione di Livorno Ferraris, nel bel mezzo della campagna vercellese, locale particolarmente adatto al tema del convivio. Le sapienti mani dello chef Angelo Silvestro (in arte, appunto, Balin) e della moglie Anna, coadiuvati in sala dalla figliola Francesca, esperta sommelier, hanno interpretato al meglio le richieste degli Accademici.

Dopo uno stuzzichino di benvenuto, accompagnato da un insolito ma piacevolissimo Negrone realizzato con il Barolo chinato Cocchi, come antipasto Balin ha servito l'ormai introvabile finanziaria, l'antica salsa valsesiana "rugach", la salsiccia in umido con polenta e l'immancabile bagna cauda, accompagnata da crudité e battuta di fassona. Davvero eccezionale, a parere unanime degli Accademici, il risotto alla fonduta con fondo bruno e tartufo nero, piatto di raro equilibrio ed eleganza, nonostante la vivacità dei sapori. A seguire, il sontuoso carrello dei bolliti, con i classici

"7 tagli", accompagnati dalle salse della tradizione vercellese: bagnetto verde e rosso, salsa al rafano e salsa d'avije. Prima di chiudere con uno spettacolare zabaione accompagnato dai biscotti bicciolani, non è mancata la robiola di Roccaverano con la mitica salsa "cugnà".

Una serata particolarmente riuscita e resa ancor più gradevole dall'abituale cortesia del servizio. (Marco Spassino)

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

UN "CONCENTRATO" DI STORIA E DI CULTURA

Il suggestivo tema della cena ecumenica, in apparenza semplice, ha permesso alla Delegazione di ripensare al passato, più e meno recente, con un percorso tra i piatti classici della cucina del territorio e tra i condimenti più apprezzati nelle case di una volta. La grande distribuzione, l'industria alimentare, artigiani più o meno validi mettono al servizio di chi non ha troppo tempo, salse pronte che possono adattarsi ai piatti veloci che molti oggi sono costretti a mangiare. Tuttavia, chi ancora ha le capacità di apprezzare una salsa ben fatta, riesce a comprendere che proprio in essa, in un sugo, in un condimento, si trovano un concentrato di storia e di cultura. La cena ecumenica, che ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e di graditi amici ospiti, organizzata al famoso "Pernambucco" di Albenga, è stata preceduta da una relazione del Delegato, dal titolo: "salse, sale, sapore". Un viaggio nella cultura del territorio, alla riscoperta di una salsa verde per il cappon magro, di una salsa di carciofi di Albenga per i tagliolini, di un particolare sugo, chiamato "u tucù", di pomodoro, carne e fun-

ghi, per squisiti ravioli, e infine per il pesce cotto al forno in crosta di sale, la famosa maionese all'aglio, detta "aioli". Salse da provare, per diventare artisti noi stessi e trovare armonia di colori e sapori nella nostra cucina e nella nostra vita.

(Roberto Pirino)

LA SPEZIA

LA SALVAGUARDIA DELLE AUTENTICHE TRADIZIONI GASTRONOMICHE

Salse e sughi dell'Appennino settentrionale, a cavallo di tre regioni: Liguria, Emilia Romagna e Toscana. Ha avuto questo "taglio" la cena ecumenica, all'insegna di tradizioni antiche, svoltesi a Tavarone, nel comune di Maissana, presso il ristorante dell'albergo "La Veranda". Tra gli ospiti, il Prefetto di Parma Giuseppe Forlani, Accademico onorario della Delegazione, e il Prefetto di La Spezia Mauro Lubatti, a sottolineare le caratteristiche comuni ai due versanti appenninici di una cucina antichissima. Ha aperto la serata la Delegata Marinella Curre Caporuscio, sottolineando l'impegno "a tutto campo" della Delegazione per riscoprire e valorizzare, con i locali tipici del territorio, menu e ricette che spaziano dalla cucina di montagna a quella del mare. Ha poi dato la parola ad Egidio Banti, Sindaco di Maissana e DCST della Liguria, il quale ha presentato la serata insieme ai due ospiti invitati a commentare le pietanze servite: Giovanni Nicora, direttore didattico a riposo e Consigliere delegato per la cultura del Comune di Maissana, e Fabrizio Gallo, primario di dietologia nell'ASL 4 "Chiavarese", presso la struttura ospedaliera di Sestri Levante. La cena è iniziata con un "piatto forte" della tradizione dell'entroterra ligure e appenninico: la polenta con sugo di funghi porcini. L'inizio dell'autunno,



in una zona particolarmente vocata, ha favorito la preparazione di un piatto prelibato con funghi appena colti. Sono seguiti gli assaggi di due primi: i pansotti con salsa di noci e gli gnocchi con il pesto. Per secondo, un carrello di bolliti misti accompagnati da salsa verde e da salsa rossa. La carne proveniva dagli allevamenti biologici della vicina Varese Ligure e, in parte, dalla collina parmense. Per ogni piatto, significative presentazioni legate sia alla storia del prodotto, sia alle caratteristiche nutrizionali. Ne è emerso un quadro di popolazioni che hanno unito per secoli la difesa ostinata della propria identità alla capacità di accoglienza verso tradizioni diverse, spesso unificate in ricette e in sapori tramandati di generazione in generazione. Infine, un dessert anch'esso legato a un prodotto tipico dei boschi della zona, la castagna: semifreddo di castagne con salsa al crème caramel. Al termine della serata, la Delegata ha ringraziato e premiato la signora Maria Lavagnino, personaggio "mitico" per l'intera valle, che ad oltre ottant'anni continua a guidare la cucina della "Veranda", insieme alla figlia Loretta e al genero Franco Cerisola, che coordina il servizio di sala. (Marinella Curre Caporuscio ed Egidio Banti)

LOMBARDIA

MILANO BRERA

ALL'INSEGNA DELLA SEMPLICITÀ

Un locale di tendenza, con terrazza e vista a 360° su diciassette secoli di architettura milanese, dal campanile dei canonici di S. Ambrogio alla torre Isozaki? Uno chef rampante bene piazzato sulla via delle stelle (Michelin, *ça va sans dire*) o di similari riconoscimenti? Un personale di sala patentato

alle più prestigiose accademie alberghiere? Niente di tutto questo. La riunione conviviale ecumenica della Delegazione si è svolta in un ambiente semplice ma accogliente e confortevole, dove, ai fornelli, Bruna ha esibito un *palmares* di tutto rispetto: l'eccellenza del suo bollito misto, con sette tagli di carne bovina, più gallina e cotechino. Le immancabili salse sono state: pearà, bagnet verde e rosso, cugnà, salse ai peperoni, alla senape e al cren, mostarda di frutta. Il tutto è stato preceduto da salame di Varzi e consommé ristretto, con verdure lesse all'olio, e seguito da torta alle nocciole con zabaione. Nei bicchieri, bollicine, Bonarda vivace e ferma e Moscato naturale. Ai godenda fin qui elencati se ne è unito un altro, che è stato ugualmente apprezzato dai trentadue convenuti: lo spirito profondamente conviviale di questa riunione. (Aldo Tammaro)

TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE

DOLCE, SALATO, AMARO: L'ARMONIA DEI CONTRASTI

Le eleganti stuben del "Pacherhof", storica tenuta in mezzo alle vigne, con vista sull'abbazia di Novacella, hanno ospitato la Delegazione per la cena ecumenica. Sotto la regia attenta e puntuale del Delegato Pier-

giorgio Baruchello, la serata ha lasciato i commensali soddisfatti nel palato e arricchiti nello spirito. La squisita cordialità dello chef Monika Huber ha accolto gli Accademici nella nuova cantina per la degustazione del celebrato Müller Thurgau di propria produzione, accompagnato da gustosi piccoli tirtl ripieni di spinaci. Dopo il benvenuto del Delegato ai numerosi convenuti, una relazione sulla storia del locale che, risalendo al XII secolo, è una delle "ansitz" più importanti e meglio conservate del circondario brissinese. Il primo piatto - ravioli in pasta di patate dell'orto, ripieni di ricotta ed erba cipollina su crema di prezzemolo - ha stupito per la consistenza equilibrata e per il brio che la salsa riusciva a dare al piatto, un perfetto amalgama di sentori dolce-salato. La seconda relazione, a cura dello stesso Delegato, ha catturato l'attenzione: le salse del territorio, a vocazione prettamente contadina e quindi semplice e povera, trovano la loro sublimazione nel burro di malga fuso ad accompagnare i Knödel o gli Schlutzkräpfen, e nel vino rosso sfumato e sposato al fondo di cottura della carne. Di ciò si è avuta diretta testimonianza col secondo piatto: tenere guance di manzo brasate al Lagrein, accompagnate da cavolo verzotto dell'orto e da canederli al tovagliolo; il dolce del vino e l'amaro della verza punteggiavano l'eccellente cottura della carne, con il canederlo a le-

gare i diversi sapori. Dopo il dolce (anonime frittelle di mele con un ottimo gelato di mirtilli rossi), il cuoco è intervenuto in sala, raccogliendo meriti complimenti e spiegando con perizia i contrasti tra dolce, salato, amaro che lo hanno guidato nella realizzazione dei piatti. A fine serata, applausi per lo chef, il cuoco e le brigate di cucina e di sala (cui spetta una particolare menzione per il servizio molto attento e puntuale ma non invadente). Il Delegato ha consegnato il piatto dell'Accademia alla proprietaria. (Matteo Valdemarin)

TRENTO

ANTICA E CARA "RAVANADA"

Il tema della cena ecumenica, introdotto dal Delegato Francesco Pompeati, è ampio e ricco di suggestioni perché ogni piatto, oggi come in passato, si caratterizza per il suo condimento, o meglio i condimenti che ne costituiscono un'aggiunta, un insaporimento, un abbellimento, oppure, in diversa preparazione, un fondamento essenziale. Un tema anche arduo per la Delegazione, perché sughi e salse non sono prerogativa della cucina e della gastronomia trentina e, certamente, non la caratterizzano in senso identitario. Il percorso gastronomico e culinario della cena ha risentito di questo limite che ha condizionato e, nel contempo, qua-





lificato la scelta del menu delineato dalla Consulta, sviluppato in rigorosa coerenza dai Simposiarchi, e realizzato con passione e competenza dai bravi Paolo e Daniela Bonetti, titolari del ristorante "La Cacciatora" di Mezzocorona.

Un classico menu d'autunno nel solco della tradizione assoluta, con solo qualche piccola variazione sul tema: alcune insolite e interessanti salse che hanno ottenuto generale apprezzamento. Il baccalà in bianco con salsa di acciughe e capperi era una variazione del tradizionale "*stocafis co le sardele*" di più complessa composizione e lunga e lenta cottura in teglia; il ragù di selvaggina, che condivide le classiche tagliatelle, era rivisitato per adattarsi anche ai palati deboli e in proposito va ricordato che le "*taiadele smalzade*", vale a dire condite, o semplicemente con burro fuso e grana grattugiato, o con un più ricco e gustoso sugo d'arrosto, erano uno dei classici "piatti della festa" della tradizione trentina. A seguire, cinque tradizionali tagli di lesso, arricchito e ammorbidito da quattro diverse salse, fra le quali le inedite salsa agrodolce di cipolle e salsa di rafano, la vecchia e cara "*ravanada*", un tempo presente in tutti gli orti trentini e ora quasi scomparsa. (Mario Basile)

VENETO

COLLI EUGANEI-
BASSO PADOVANO

TOCIO E POCIO

Un'osteria-enoteca a Sant'Urbano, una frazione ai confini della provincia di Padova, una giovane gestione familiare, un nome curioso: "Balobino". È la cornice della cena ecumenica, il cui menu prevedeva: schizzotto e prosciutto crudo dolce di Montagnana, bruschette con lardo, e con salsa verde, cestino di cipolle, per l'antipasto; ta-

gliatelle fatte in casa con ragù di carni bianche; oca lessa accompagnata da sedano bianco in pinzimonio e salsa di cren e mele; faraona in agrodolce con patate al forno con cipolle; pinza con farina di castagne; zaleti con giuggiole, con abbinamento di vini dei Colli Euganei. Un panorama abbastanza completo delle scelte della cucina della Bassa Padovana in fatto di "salse, sughi e condimenti", che erano parte integrante del piatto stesso, senza alterarne i sapori, in una cucina del territorio che poco ha concesso al lusso gastronomico, pur con qualche influsso veneziano quale l'agrodolce.

Il tema è stato trattato da Lucia Marangon, partendo dall'*Opusculum de saporibus* di Maino dei Maineri, trecentesco *magister medicinae*, in quanto le sue osservazioni ben si adattano alla realtà del Basso Padovano: salse e sapori con discrezione, tesi a correggere la "malizia" del cibo, vicini alla natura degli alimenti, adatti alle stagioni e a stuzzicare, quando necessita, l'appetito. Un accento particolare è stato posto alle denominazioni "tocio" e "pocio": la probabile etimologia, proverbi e modi di dire non solo gastronomici, un'accezione non positiva al "pocio", che indica il troppo senza particolare qualità.

Il convivio ha ottenuto il pieno consenso di tutti gli Accademici: per l'alto livello qualitativo, per il servizio, la cortesia, la cura dei particolari, quali il fuoco del focolare, che manteneva tiepido lo schizzotto.

(Pietro Fracanzani)

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

"CASSOPIPA" E "INCOVERCIÀ"

Il tema di quest'anno si prestava alle più svariate interpretazioni e così la Delegazione ha deciso di puntare sul pesce e, in particolare, sulla cucina marinara di Chioggia e del suo territorio

lagunare. Per l'occasione si è scelto un locale storico, l'"Antica Osteria al Cavallo", così denominata in quanto sorta dove un tempo esisteva uno stallone per i cavalli di chi si recava al mercato di Chioggia. Il ristorante, situato in una tipica calle del centro lagunare, ha conosciuto diverse gestioni e lunghi periodi di chiusura, ma nel 2008 è rinato a nuova vita per merito di Armido Boscolo Cegion detto "Tocia", eclettica figura di cuoco e scrittore che, dopo una lunga carriera tra i fornelli e l'insegnamento, ha deciso di aprire un locale in cui dedicarsi, assieme alla figlia e al genero, a una cucina basata sulla tradizione del territorio interpretata attraverso il suo stile personale. Il menu, scelto dal Simposiarca Giorgio Vianelli, è stato quindi impostato su questa linea di cucina e così, per esempio, si è potuto gustare un saporito sugo di pesce impiegato come condimento per un pasticcio, piatto di tradizione relativamente "moderna" ma da anni diventato di uso comune in molti ristoranti lagunari. I cardini della cena sono state, comunque, due preparazioni storiche del territorio: il "cassopipa" e l'"incovercià". Il primo prende il nome dalla pentola in cui veniva cucinato anticamente, una casseruola di coccio dotata di coperchio e di un lungo manico per maneggiarla sulle braci del focolare, in cui venivano cucinati a fuoco lento vari tipi di molluschi bivalvi fino ad ottenere una sorta di brodetto che poteva essere consumato sia da solo sia come sugo per i tipici bigoli. L'"incovercià", invece, rappresenta uno dei vari modi di impiegare il pesce già cucinato alla griglia, soprattutto la "luserna" (gallinella) ma anche seppie o altro, ripassandolo nell'aceto in una pentola inco-

perchiata, fino ad ottenere un gustoso sughetto con cui accompagnare la polenta. La cena ha riscosso un notevole successo anche perché alla qualità delle

VICENZA

INNOVAZIONE, TRADIZIONE, TERRITORIO

L'appuntamento ecumenico della Delegazione ha avuto luogo nell'Istituto Alberghiero "San Gaetano" di Vicenza. La cena rifletteva il tema ecumenico ispirandosi ai cardini accademici di innovazione, tradizione, territorio e convivialità. Si è iniziato con una fantasia di tortelli con arlecchinata di salse e sughi: ogni tipo di tortello (sei varianti) aveva il condimento più appropriato, con libera scelta, però, di interscambio tra pietanza, salsa e sugo. Seguiva un bis di risotto al tastasale nelle varianti all'isolana (ossia della veronese Isola della Scala) e alla Bassa Veronese. Il tastasale è l'impasto con il quale sono insaccate le carni di maiale con l'aggiunta di sale e pepe in grani tritati. Prima di procedere alla lavorazione viene provata questa miscela, "tastandola", ossia assaggiandola per verificarne la salatura e pepatura. Durante la degustazione, la spiegazione della differenza tra la variante "all'isolana" (misto di carne di maiale e di vitello) rispetto a quella tradizionale della Bassa Veronese (solo maiale). La cottura è molto particolare perché è effettuata tradizionalmente nel paiolo di rame, a fuoco molto basso e, tranne un'iniziale mescita, il riso non deve mai essere mescolato e si



cucina assimilando il brodo che gonfia i chicchi del Vialone nano con una preparazione della durata di almeno una ventina di minuti. Nei secondi e nei dolci, si intrecciavano i temi dell'innovazione e della tradizione. Armonico il gusto del cioccolato nero con l'Amarone, entrambi temperati dalla patata di Rotzo, ingredienti tutti in accompagnamento della guancetta di manzo, gustosa e morbidissima. Infine sono stati serviti un'ottima torta "de pomi" e uno squisito "zabaione de casa" cotto a bagnomaria alla presenza dei commensali. La convivialità è stata particolarmente vivace con approfondita e puntuale discussione accademica. (Paolo Portinari)

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO,
TERRE MODENESI

IL GUSTO PARTICOLARE DEL RAGÙ DI SALSICCIA GIALLA

Il Delegato Pier Paolo Veroni, anche Coordinatore Territoriale dell'Emilia, ha ritenuto di tenere l'importante evento della cena ecumenica insieme alla neonata Delegazione Terre Modenesi, presieduta dalla Delegata Benedetta Angeli. Le due Delegazioni si sono trovate presso il ristorante "I Laghi" di Campogalliano, già noto agli Accademici e in zona per la sua ricerca culinaria e per le doti dello chef che da anni studia, con passione, le ricette tradizionali del luogo per poi riproporle al meglio e attualizzate. La serata, alla presenza di molti Accademici, è iniziata con un antipasto di baccalà alle erbe con l'aïda, al quale sono seguite le tagliatelle al ragù di salsiccia gialla, particolarmente apprezzate. Occorre ricordare che la "salsiccia gialla" è stata una specialità di Modena durante il periodo del Ducato estense;

si rileva, nelle carte e negli annali, che questo prodotto era molto ricercato dagli stati confinanti per il suo gusto particolare ed era ovviamente ritenuto un piatto d'eccellenza per la corte a Modena. La ricetta è stata riportata in vita dallo chef, unitamente all'Accademia delle Terre Modenesi, Rosalba Caffo. È seguito un ottimo maccherone al pettine con ragù di galletto, anche questo particolarmente apprezzato. Piatto forte della serata, per poter gustare a pieno le salse, dopo aver gustato i sughi dei primi, è stata "la pcaria" (lingua, cotechino, mortadella). Si tratta della specialità che ha sempre caratterizzato la cucina della provincia modenese-reggiana, soprattutto in questo periodo, unitamente alle salse, preparate a mano, veramente saporite e tipiche: salsa verde, salsa con le barbabietole, salsa al cren, alla cipolla in agrodolce e marmellata di cipolle. La cena si è chiusa con un dolce particolare e cioè la ricotta con la saba; il tutto annaffiato da Lambruschi della zona, qualcuno più apprezzato e qualcuno meno, uno di origine modenese uno reggiano. Il Simposiarca Roberto Bambini ha spiegato con dovizia il menu scelto, mentre i due Delegati hanno, a loro volta, aggiunto importanti chiarimenti. E da citare, infine, l'Accademico Mario Bulgarelli il quale ha ricordato che la Delegazione ha depositato la ricetta dei tradizionali maccheroni al pettine. (Pier Paolo Veroni)

TOSCANA

LUNIGIANA

CENA ECUMENICA A SCUOLA

La Delegazione si è ritrovata all'Istituto Alberghiero "A. Pacinotti" di Bagnone per celebrare il tema dell'anno, "sughi, salse e condimenti", elementi portanti della cucina italiana che hanno ispirato non solo il

menu della serata, ma soprattutto la prima edizione del premio "Accademia Italiana della Cucina - Delegazione della Lunigiana". Gli Accademici, insieme a numerose autorità e ospiti, sono stati accolti dagli allievi di sala e accompagnati al laboratorio di cucina dove la Preside, professoressa Lucia Baracchini, ha salutato la Delegazione presentando i professori di sala e di cucina coinvolti nell'organizzazione dell'evento. È seguito l'aperitivo con un assaggio di diversi tipi di pane fragrante da intingere in tre condimenti: ragù, amatriciana e pesto genovese. Gli alunni di sala, sotto l'attenta regia dei professori Alessandro Barontini e Generoso Vastola, hanno accompagnato i convenuti nella sala ristorante, dove il Delegato ha ribadito l'importante ruolo svolto dagli Istituti Alberghieri nella formazione dei futuri interpreti delle tradizioni gastronomiche del Paese. Ha ringraziato la Preside e gli insegnanti per aver contribuito alla realizzazione della serata, ricordando il professor Rolando Paganini e la Vice Delegata Ragna Engelbergs che hanno direttamente curato le varie fasi dell'iniziativa. Il Sindaco di Bagnone Marconi ha sottolineato l'importanza dell'Istituto Pacinotti per il territorio.

I numerosi Accademici hanno gustato un'ottima cena, preparata dagli allievi della V classe, con l'abile regia dei professori Paganini e Andrea Mitola. Il ricco menu, in linea con la tradizione gastronomica e personalizzato con un tocco di fantasia, comprendeva: salsa finanziaria su sformato di carciofi; penne con salsa alla cipolla e funghi; gran bollito delle feste servito dal carrello con le sue salse e la torta ricciolina con salsa al formaggio. In abbinamento: Madonna dei Colli, vino rosso Igt Val di Magra dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "L. Fantoni" di Soliera Apuana

(MS). Per la cerimonia della premiazione, in bella mostra, la torta ricciolina con salsa al formaggio, ricetta vincente al concorso. Il Delegato e la Preside si sono complimentati con gli alunni per l'impegno e la professionalità. Il Delegato ha consegnato il primo premio di 300 euro a Ketty Trivelli e Francesca Bertolini, il secondo premio di 200 euro a Nicolas Belluccio e Manuel Riccò, il terzo premio di 100 euro a Meltis Manati e Gianfranco Bruno e in più, un contributo di 200 euro per l'Istituto Alberghiero alla Preside, che, a sua volta, ha consegnato gli attestati di riconoscimento a tutti gli allievi. (Ragna Engelbergs).

PISA

OTTAVA EDIZIONE DEL PREMIO DELLA DELEGAZIONE

Come consuetudine, in concomitanza con la cena ecumenica, la Delegazione ha consegnato il premio "A.I.C. - Delegazione di Pisa", giunto all'ottava edizione, istituito per premiare lo studente dell'Istituto "G. Matteotti", indirizzo tecnico dei Servizi di ristorazione, che, a completamento del corso di studi, si è maggiormente distinto nel suo percorso di formazione, nel risultato dell'Esame di Stato e in una prova pratica. Per una completa sinergia tra i due eventi, il tema è stato: "Le salse e i sughi che caratterizzano la cucina toscana: innovazione e tradizione". Il Delegato Franco Milli ha dato il benvenuto agli ospiti, alle Autorità, al professor Salvatore Caruso, Preside dell'Istituto e ai giornalisti della redazione cittadina de "La Nazione". Ha quindi ricordato che il premio vuole ribadire l'importanza di una formazione adeguata e di alto livello per ottenere una cucina di qualità. "Innovazione e Tradizione", tema della prova pratica, trova, inoltre, la sua soluzione nella cucina dei



ristoranti: infatti se la cucina della tradizione nasce in casa, solo i cuochi più avveduti dispongono di conoscenze e di attrezzature indispensabili per creare i presupposti di una cucina in continuo divenire. A tutto questo dovranno contribuire i giovani che saranno i futuri interpreti delle tradizioni gastronomiche locali. Il Delegato, ringraziando il corpo insegnante dell'Istituto, che ha condiviso fin dall'inizio la decisione di istituire il premio contribuendo alla sua realizzazione, ha espresso al Preside, professor Salvatore Caruso, l'augurio di poter continuare la strada intrapresa. Milli ha consegnato l'attestato e l'assegno di 1000 euro, elargito a cura della Delegazione, al vincitore Lorenzo Talarico e gli attestati a tutti i ragazzi partecipanti. È stato consegnato, inoltre, un attestato ai primi tre classificati nella prova pratica: Gabriele Nassar, Chiara Cateni, Alessio Barsotti. Nassar, che già aveva partecipato fuori concorso alla cena dello scorso anno, riscuotendo un gran successo, ha ricevuto anche una targa della Delegazione per le sue ripetute affermazioni in concorsi gastronomici e un premio in denaro da parte dell'Istituto. La preparazione di Nassar ha costituito uno dei primi piatti previsti dal menu: salsa di zucchine e scorza di limone con tortello di gallo nero nel fiore. Ha fatto seguito la riunione conviviale, che ha visto impegnati, con preparazioni ispirate al tema dell'anno, gli studenti in cucina, e, con ottimi risultati, tutti i professori e gli studenti di sala e ricevimento. (Franco Milli)

UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

"HO MESSO IL SUGO"

La cena ecumenica dedicata ai condimenti ha risvegliato negli Accademici le sensazioni di quella cucina che oggi, più di altre,

sta subendo cambiamenti connessi al passaggio da preparazioni familiari a usi commerciali e industriali. I sughi che condisciono i primi piatti sono spesso confezioni che contengono tutte le salse con sapori omologati e "liquidi", distanti anni luce da quelli della memoria. Ecco allora che Patrizia Morini ha un "fremito" e si lascia andare a tale ricordo: "Ho messo il sugo". È questa la frase che per anni l'ha svegliata quando era piccola. La voce della nonna, con tono calmo e imperioso allo stesso tempo, informava la madre che la prima parte del "sugo", come lei lo chiamava, era terminata e ora poteva dedicarsi agli altri lavori domestici.

Quella del sugo era una delle preparazioni più lunghe in cucina e una volta era un vero rituale. Aveva bisogno di tempo; quel tempo che non aveva valore e che, dopo alcune operazioni, veniva da solo, come per magia, sul treppiedi del focolare o del piano della stufa a legna. Ogni tanto si dava un'occhiata e, dal tipo di bolle che faceva, si capiva se era più o meno pronto, perché le bolle, da piccole e veloci, diventavano nel corso delle tre o quattro ore, grosse e lente. Il sugo non doveva mai bollire, ma "borbotare" lentamente. La prima fase di questa preparazione consisteva nel fare il "battuto". Sulla "battilarda" (un tagliere di legno con una grossa cavità al centro dovuta all'uso ripetuto), con lardo di maiale e carote, veniva preparata una poltiglia che andava a fare da letto alle carni scelte: pollo, vitello, maiale, piccione, agnello... quello che si aveva. Non esistevano gli aiuti elettrici e lo stesso "battuto" richiedeva tempo, ma tutto a vantaggio della preparazione stessa, perché con la "coltella" lentamente si batteva e non si formava calore che l'avrebbe deteriorata.

In un tegame, meglio se di coccio, una volta rosolate le carni in questa "poltiglia", veniva ver-

sato un bicchiere di buon vino bianco che andava a sfumare, sgrassare ed evaporare. Si aggiungevano pomodori passati e sale grosso, che, a differenza della "salina", trasferiva al sugo tutti i profumi che non si trovano nel "fino". E così lentamente andava per ore...

Ecco cos'è la memoria: una meraviglia che basta un profumo, o una parola, o una scena, per far rivivere in un attimo le belle emozioni che ognuno porta dentro di sé. (Patrizia Morini).

LAZIO

LATINA

TRA LAZIO E CAMPANIA

Il maître dell'"Enea Hotel" di Aprilia, Franco Chiari, ha ricevuto, con la sua équipe, il significato della riunione conviviale e si è dimostrato prezioso organizzatore, come pure lo chef Gianluca Simone, giovane e nel contempo esperto professionista, che, con la sua brigata, ha dato prova di valente maestria. Nell'accogliente sala del ristorante, con le tavole elegantemente adornate con composizioni di frutta, gli Accademici pontini, con numerosi ospiti, si sono ritrovati virtualmente uniti a tutti gli Accademici del mondo. L'Accademico Vincenzo Maio, Simposiarca del convivio, nella sua relazione ha messo in luce i vari aspetti del menu. Latina, città nuova, denota nella sua gastronomia influssi delle due regioni confinanti, Lazio e Campania, per cui parte del menu è stato impostata su tipici piatti di entrambe: i bucatini all'amatriciana e la napoletana salsa genovese. Detti anche in dialetto romanesco "matriciana", i bucatini all'amatriciana sono un esempio di cucina semplice, sana, nutriente e saporita. La cucina romana si può definire "casalinga", nella quale si utilizzano ingredienti antichi, da quelli vegetali a quelli animali.

L'amatriciana è stata eseguita dallo chef secondo la ricetta romana, che prevede l'impiego oltre che del guanciale invece della pancetta, del pomodoro, del pecorino, del peperoncino e dei bucatini anziché degli spaghetti. La "genovese", piatto tipico della cucina napoletana nelle ricorrenze festive, richiede per la sua esecuzione tempi lunghi di cottura della carne che male si conciliano con la frenesia della vita moderna, per cui è raro apprezzarla sulle mense. Ne esistono infinite varianti, in quanto l'uso del sugo alla "genovese" è esteso a tutto il Sud. Lo chef l'ha preparato con la base di cipolle vecchie, sedano e carote, con noce di manzo. L'avvenimento ha offerto l'occasione per incontrare la scrittrice Adriana Vitali Veronese, che da Accademica e sotto l'egida dell'Accademia pubblicò venticinque anni fa il libro *Latina in Cucina - Aromi e sapori antichi e nuovi*, giunto ora alla quinta edizione ampliata e aggiornata. All'autrice è stato consegnato dal Delegato Gian Luigi Chizzoni il piatto d'argento dell'Accademia in segno di riconoscimento e ringraziamento. Il volume, infatti, salva dall'oblio le ricette del buon tempo andato, che non riusciranno mai a scomparire perché fondate su valori insostituibili: genuinità, semplicità e tipicità, e nel contempo rappresenta la gastronomia attuale con le novità introdotte dall'arrivo di comunità extra-europee che ampliano la realtà multietnica e multiculturale già esistente nella città.

ABRUZZO

AVEZZANO

NOTARELLE DI STORIA E SAPORI

Convivio preceduto da un concerto, tenuto dal duo musicale "Il sogno vocale", composto da Ilenia Lucci (soprano) e dal mae-



stro Carmine Colangelo (pianoforte), che ha interpretato melodie immortali: romanze da camera e aree d'opera. È quanto ha proposto il Delegato Franco Santellocco Gargano, coadiuvato dal Simposiarca Stefano Maggi e dal Consultore Corrado Palma nell'organizzazione dell'evento. Alla presenza di numerosi ospiti e amici del Rotary Club di Avezzano, la titolare dello storico ristorante "Al mulino", sito in prossimità della cittadina medievale di Tagliacozzo, ha accolto gli Accademici con entusiasmo e professionalità. La signora Lorella ha proposto dei primi piatti interessanti: una chitarrina acqua e farina in salsa di pachino, burro, rucola e speck (piatto forte e caratteristico del locale) e un innovativo raviolo al gorgonzola con semi di papavero e chicchi di melagrana. Per rimanere in tema, la fantasia dello chef ha presentato due salse da abbinare ai contorni, costituiti da patate locali e cicoriella di campo: una salsa bianca al rosmarino e una rossa al pomodoro e peperoncino. Particolarmente apprezzato è stato il secondo piatto: agnello alla cacciatora, la cui lenta cottura, con aggiunta di erbe aromatiche, lo ha reso gustoso e morbido al palato, premiando lo sforzo innovativo dello chef. La tempistica delle portate è stata perfetta, tanto da dare spazio al brioso intervento dello storico Paolo Giuliani, presentato dal Delegato, che ha interessato con la sua relazione: "Dal pomodoro al sugo, notarelle di storia e sapori". Pianta originaria del Cile e utilizzata come alimento dalle popolazioni Maya già molto tempo prima della dominazione spagnola, il pomodoro fu introdotto in Europa dai Gesuiti, agli inizi del XVI secolo, come pianta ornamentale. Considerata a lungo tossica o addirittura peccaminosa dalla Chiesa, fu utilizzata in cucina solo verso la fine del 1700. La simpatica pausa si è conclusa con l'ultima portata, il dolce, costituito da una classica



ma non banale crostata di mele. A conclusione della serata, il Delegato ha personalmente consegnato il guidoncino e la vetrofania accademici alla titolare del ristorante. Un convivio di alto spessore in termini di "cucina", cultura e grande consolidata amicizia. (Stefano Maggi)

L'AQUILA

BORSA DI STUDIO A UN ALLIEVO MERITEVOLE

Sono stati gli studenti dell'Istituto Alberghiero, guidati dai loro docenti, a ospitare e a preparare i piatti della riunione conviviale ecumenica della Delegazione, imperniata sul tema "sughi, salse e condimenti". Gli allievi hanno dimostrato di aver già raggiunto un buon grado di preparazione e si sono prodigati al massimo per la buona riuscita dell'iniziativa. La Delegazione aquilana ha istituito un buonissimo rapporto con il locale Istituto Professionale e la serata ha rappresentato anche l'occasione per attribuire a uno studente meritevole, dell'indirizzo enogastronomico, una borsa di studio che lo aiuterà nel proseguimento dell'attività scolastica. La Delegazione è intervenuta anche con un sostegno all'Istituto diretto dalla professoressa Serenella Ottaviano, per

aiutare ragazzi in difficoltà nell'affrontare le spese scolastiche, come l'acquisto delle divise. Sul tema della cena ecumenica sono intervenuti, con una interessante relazione, e illustrando anche il menu della serata, gli Accademici Fabrizio Lazzaro ed Enrico Storelli, componenti del Centro Studi Territoriale. Molto apprezzato, dagli Accademici e dagli ospiti, il menu proposto per la serata dagli studenti dell'Istituto, e giudizi lusinghieri sono stati espressi anche nei confronti degli allievi che hanno assicurato un elegante servizio di sala. Questi i piatti della serata: insalatina di fagioli di Paganica, con polenta e petali di baccalà; zuppa santé con polpettine e scarola; tagliatelle di grano saragolla al sugo di genovese; girello di vitello con purè di patate rosse e broccoletti in padella; pera al Montepulciano e gelato ai fichi secchi. Buona anche la scelta dei vini: Pecorino Pasetti 2014; Montepulciano d'Abruzzo Tenuta Ulisse 2013; Plaisir rosso Zaccagnini. (Demetrio Moretti)

PUGLIA

ALTAMURA

IL RAGÙ DELLA DOMENICA

La Delegazione, insieme a numerosi ospiti, si è riunita presso

la locale Sala Belvedere, in un clima di amicizia e cordialità. L'Accademico Ferdinando Mirizzi, docente di Storia delle Tradizioni popolari e membro del Centro Studi Territoriale, ha illustrato il tema della serata con competenza e professionalità. Ha tracciato un *excursus* storico e geografico sull'uso di salse, sughi e condimenti utilizzati nell'arte culinaria pugliese. Una cucina semplice, povera di ingredienti, con una forte impronta locale ma anche ricca di influenze mediterranee. Tra i prodotti caseari, c'è molto consumo di ricotta, caciocotta (grattugiata per condire la pasta) e ricotta "forte", dal sapore piccante, da spalmare su crostini, frittelle o per farcire i tradizionali panzerotti. L'olio santo, a base di peperoncino piccante, è spesso presente sulle tavole pugliesi per condire semplici bruschette o preparazioni a base di legumi e di funghi. Anche il vincotto, mosto aromatizzato e fatto restringere con una lenta cottura, è utilizzato prevalentemente nei dolci natalizi, quali cartellate, mostaccioli, "musquitt" (capunti fatti in casa, lessati e poi immersi nel vincotto e aromatizzati con frutta secca e cannella), e anche in preparazioni agrodolci quali le lasagnette o le pettole. Nella cucina dell'alta Murgia, tuttavia, il condimento principale è la salsa di pomodoro, preparata in casa con un antico e rigoroso rituale. Il ragù della domenica, o "ragù misto", è una preparazione a base di vari tagli di carne con qualche involtino farcito, fatto sobbollire con la passata di pomodoro per molte ore a fuoco lentissimo, fino ad ottenere una consistenza cremosa e un colore rosso bruno: con il sugo che se ne ricava si condisce la pasta e la carne si mangia come secondo. Al termine dell'interessante relazione, il dottor Francesco Maria Viti ha donato alla Delegata il libro *Il tempo dei sapori - L'appassionante levità di antiche ricette pugliesi*, a cura del Presidio di Altamura del



Csm Asl di Bari. Il menu della serata, interpretando i sapori e le tradizioni del territorio dell'alta Murgia, prevedeva: frittelline di pasta lievitata accompagnate da ricotta forte; crostini con peperoni cruschi e pomodorini all'olio santo; un assaggio di pancotto alla gravinese; capunti con ragù di funghi; costatine di agnello al vincotto accompagnate da un tortino alla zucca e salsiccia. Per concludere, "dita degli Apostoli" (crêpe alla ricotta), antica ricetta altamura. (Immacolata Portoghese)

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

ANCHE IL BERGAMOTTO TRA I CONDIMENTI

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica nel ristorante del circolo del tennis "Rocco Polimeni", concesso dal Presidente dell'antico sodalizio, Igino Postorino, che ha dato il benvenuto agli Accademici. La Delegata Cettina Princi Lupini ha introdotto l'argomento dell'anno mettendo in particolare evidenza, dopo aver citato dei classici come la salsa "al sarmoriglio" e il sugo "alla genovese" (che ha origine calabrese), un agrume esclusivo della provincia, il bergamotto, che ha trovato un posto anche nelle preparazioni gastronomiche della riunione conviviale. L'agrume ha avuto un palcoscenico mondiale ad Expo 2015, per l'illuminata politica di penetrazione nei mercati, svolta per anni dagli Accademici Ezio Pizzi e Francesco Crispo, che ne hanno evidenziato le peculiari proprietà salutistiche. Il DCST Michele Salazar ne ha dato conferma riferendo sull'importante manifestazione e ha sapientemente relazionato sulla Carta di Milano, essendone stato uno dei primi sottoscrittori. L'Assessore alla cultura del Comune di Reggio Calabria, dottoressa Patrizia Nardi, ringraziando per il

gradito invito, è intervenuta ricordando come l'attività dell'Accademia ben si concilia e integra con quelle che il suo assessorato, pur con le note difficoltà economiche che gli Enti pubblici stanno affrontando, promuove. Gli Accademici, ai quali è stato distribuito il volume della collana degli Itinerari, insieme agli ospiti hanno espresso poi il loro vivo apprezzamento per la serata, con commenti più che positivi per il menu, elaborato dallo chef Alberto Scipione. Questo era composto da: insalata mista di verdure in pinzimonio al bergamotto; patate alla carbonara con "olio santo" e salsa alla senape; bruschette piccanti con salsa al tonno; ricottine con salsa verde e miele d'acacia; zucca gialla con salsetta alla menta; melanzane alla menta; pizzette rustiche con salsa di pomodoro ciliegino all'origano e parmigiano; stocco lessato con salsa di peperoni; funghetti trifolati. Hanno completato la "trattazione" dell'argomento: tagliolini in brodetto di rana pescatrice; spaccatelle con broccoli e cozze; penne alla salsa genovese di agnello. Anche le pietanze non legate strettamente al tema hanno accompagnato degnamente il percorso gastronomico, concludendo una serata molto apprezzata. (Roberto Cuzzocrea)

SICILIA

CALTANISSETTA

LA MIGLIORE SALSA È LA FAME!

Per la cena ecumenica la Delegazione ha coinvolto gli studenti e gli insegnanti di due classi del V anno dell'Istituto Alberghiero "Angelo Di Rocco", per i quali l'evento ha costituito un importante test didattico, concluso con formale valutazione. La ricerca e la preparazione per la riunione conviviale sono state condotte dalla Delegata Cinzia Militello e dall'Accademico Gu-

glielmo Vassallo. "Nella tradizione del nostro territorio non c'è una numerosa varietà di sughi e di salse - ha affermato la Delegata - anzi, esiste un detto antico che recita: la migliore 'sarsa' è la fame! Un vecchio e diffuso proverbio siciliano, inoltre, dice che 'più si conza più si sconsa' (i condimenti rendono le pietanze saporite, ma il troppo condire le peggiora)". Le proposte gastronomiche, interessanti e gradevoli, sono state tratte dalla tradizione siciliana e dall'antica cucina dei conventi. Gli antipasti erano costituiti da crostini con caponata e salsa San Bernardo (ricetta antica della Sicilia Orientale, con acciughe, graniglia di mandorle, zucchero, pane grattugiato, cacao amaro); crostini con formaggio di capra e salsa di vino cotto e noci; tortino di sardine all'agrodolce con pinoli, uva passa e salsa di "chiappareddi" (capperi). Per primo, maccheroncelli al pesto nisseno (antica ricetta del territorio, rivalutata dallo chef Ottavio Miraglia); per secondo, bollito di carni bianche (tacchino, pollo e maiale) servite, nelle salsiere, con: salsa "saracina d'alivi bianchi", salsa verde di aromi mediterranei (alla menta) e salsa vellutata al Marsala. Come contorno sono stati serviti broccoli verdi all'aglio e finocchi al vapore con salsa d'arance; infine, il dessert: crostata con confettura di fichi d'India. Ottimi i vini: La Segreta bianco Doc, Sicilia (azienda Planeta); Lamùri Nero d'Avola Doc Sicilia (azienda Tasca d'Almerita); Passito di Pantelleria Doc Sicilia (cantine Vinci). La sala del convito, molto elegante, e la *mise en place* raffinata e curata. Bravi i componenti della brigata di cucina, attenti gli addetti alla sala, seppur con qualche incertezza da probabile emozione. Al termine, la Delegata ha raccolto le valutazioni per gli studenti, la cui media complessiva è stata dell'8. Nel comunicarla a studenti e docenti (Antonio Veneziano e Melchior-

re Patti), ha espresso un sincero compiacimento e l'augurio convinto che questi giovani possano trovare, dopo il completamento degli studi, un appropriato inserimento nel lavoro. (Cinzia Militello)

CEFALÙ

A OGNI PIATTO IL SUO SUGO

Per celebrare la cena ecumenica, gli Accademici si sono riuniti in uno dei ristoranti più noti e qualificati di Cefalù: "La Botte", esistente già dalla fine degli anni Ottanta. Un locale di tradizione, ma moderno e raffinato, accogliente e piacevolmente informale, regno dello chef Giuseppe Fiduccia, il quale, grazie alla costante passione e applicazione, è da considerare uno dei migliori chef del territorio, legato alla cucina della tradizione e alla stagionalità dei prodotti.

Il menu, sapientemente concordato con l'ausilio prezioso della Vice Delegata Cettina Gerbino e garantito dalla professionalità dello chef, si è basato su piatti legati fortemente alla tradizione tipica marinara della cittadina normanna; in particolare sono state apprezzate le polpettine di alici in agrodolce con savarin di riso ai profumi mediterranei, servite per l'antipasto, e i paccheri con ricciola e finocchietto per primo piatto.

La riunione conviviale è iniziata con una introduzione del Delegato Nicola Nocilla, il quale brevemente ha riferito della programmazione futura delle attività della Delegazione per poi passare alla presentazione dei due ospiti della serata, il dottor Franco Nicastro e il professor Francesco Majo. Il primo, Presidente della Fondazione Mandralisca nonché Consigliere Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti; il secondo, Dirigente scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "Mandralisca" comprendente l'Ipssea. Con entrambi, la Delegazione sta portando



avanti una stretta e interessante collaborazione sul piano culturale e sulle antiche tradizioni legate al territorio, attraverso riferimenti storici e letterari.

Una piacevole serata di sentito spirito accademico attorno al tema dell'anno.

(Maddalena Ficano)

GELA

UNA DOTTA RELAZIONE

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "IL" per la riunione conviviale ecumenica. Il tradizionale appuntamento ha visto insieme la quasi totalità degli Accademici e diversi ospiti, alcuni dei quali potenziali Accademici, accolti con la consueta simpatia dalla Delegata Concetta Battaglia, che aveva fatto predisporre un tavolo a forma di V per garantire a tutti la possibilità di seguire meglio gli interventi. Il Simposiarca, l'Accademico Gualtiero Cataldo, ha trattato il tema dell'anno suddividendo la relazione in due parti: la prima ha riguardato l'etimologia dei termini e le differenze semantiche, la seconda ha approfondito le peculiarità locali nella preparazione dei condimenti, le cui modalità sono frutto di contaminazioni storiche e commerciali. "Salse e sughi - ha ricordato - stanno tra loro in un rapporto di 'genus ad speciem' dove il genere è la salsa e la specie è il sugo. Adoperando la tassonomia linneiana, dovremmo quindi usare una nomenclatura binomiale sul modello aristotelico; per cui definiremmo un'amatriciana come 'salsa sugo all'amatriciana'. Senza scomodare, tuttavia, l'illustre scienziato svedese, l'esigenza di una puntuale classificazione è avvertita da chiunque si avvicini a voler dare una definizione che consenta di inquadrare in un unico ordine le varie tipologie di condimenti utilizzati in cucina e in pasticceria. L'esigenza di una nomenclatura binomiale è peraltro sen-

tita anche in altri campi della cucina, ove si pensi che, negli Stati Uniti e in altre nazioni culturalmente lontane dall'Italia, si usano comunemente le dizioni 'maccheroni - pasta' o 'spaghetti - pasta'. Gli italiani invece usano un solo termine per indicare sia il tipo di pasta, sia il relativo condimento".

Il menu della serata è stato improntato alla stretta aderenza al tema, valorizzando, e riscoprendo, salse e sughi di tradizione locale. Tra questi, particolare interesse ha suscitato la caponata di pesce condita con salsa San Bernardo, pietanza per la quale si è speso in prima persona l'Accademico Salvo Tringali con ricerche, prove, indicazioni e supervisione della cucina.

MESSINA

COMMENTANDO IL VOLUME ACCADEMICO

La Delegazione si è riunita, anche con numerosi qualificati ospiti, per una riflessione sul tema dell'anno, stimolata dal bel volume ad esso dedicato oltre che per la degustazione critica e consapevole di preparazioni cucinarie tipiche del territorio, scelte dal Delegato Antonio Barresi e preparate sapientemente dallo chef Giovanni Di Giovanni, che non ha trascurato digressioni in territori non tradizionali e contaminazioni innovative. I convenuti sono stati accolti da diversi *finger food* accompagnati da salse preparate utilizzando gli ortaggi tipici dell'agricoltura mediterranea, in particolare peperoni, melanzane, zucca e zucchine. Il Delegato ha introdotto la serata con il consueto garbo e la nota competenza storico-antropologica, prima di affidare al Vice Delegato la presentazione e l'analisi del riuscito volume degli Itinerari. Barresi si è soffermato, tra l'altro, sulle salse della tradizione meridionale e costiera, quali la "gghiotta" o la "madalotte" o "à

la glace", che in Sicilia diventa "agglassato o aggrassato", che si travestono spesso e trionfalmente in sughi per la pasta. La parte conclusiva della presentazione è stata dedicata al territorio della Delegazione peloritana, ricco di sughi e salse specifici (sughi di pesce e frutti di mare, specialmente cozze e vongole, condimenti a base di acciughe e sarde, "gghiotta" di stoccafisso e di pesce spada, "sarmurighiu", a base di olio, limone, sale, pepe, origano, prezzemolo, aglio). Ha introdotto, infine, il menu della riunione conviviale, rigorosamente e filologicamente aderente al tema dell'ecumenica, con qualche digressione innovativa, quale quella sperimentata dallo chef nell'antipasto, molto apprezzato, "torretta di melanzane e zucchine con mozzarella e pomodori confit su letto di salsa di pomodoro alle acciughe", per proseguire con un ottimo risotto nella tradizionale variante messinese della "marinara" di cozze e vongole. E ancora, il "pescestoccu a' gghiotta" (stoccafisso cotto in un ragù di pomodori, capperi, olive) e il "farsumagru" (fetta di carne magra arrostita attorno a un ripieno di uovo sodo, prosciutto, caciocavallo e altro a scelta), cotto nel sugo di pomodoro con piselli della tradizione della cucina "ricca" delle feste. Cena ecumenica, come sempre, riuscita e apprezzata dagli Accademici, non soltanto per la qualità culinaria ma per avere realizzato in pieno lo spirito e le finalità della Delegazione e dell'Accademia. (Francesco Trimarchi)



EUROPA

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

"VA BENE" DI NOME E DI FATTO

La Delegazione ha scelto, per la cena ecumenica, il nuovo ristorante "Va Bene" di Vito Tumbiolo, che continua, nel nuovo locale e con una nuova denominazione, ma nello stesso sobborgo residenziale di Leida, l'eccellente tradizione del ristorante "Donnafugata", ben noto alla Delegazione.

L'impegno di tutta l'équipe di sala e di cucina, costituita quasi interamente da entusiasti giovani provenienti da Mazara del Vallo, ha fatto sì che la riunione conviviale si svolgesse in un clima di festosa partecipazione e con un livello gastronomico di assoluto valore. Anche i vini sono stati particolarmente apprezzati, un po' "aggressivi" all'inizio del pasto ma ben abbinati. Una diversa sequenza di presentazione, con un progressivo "crescendo" li avrebbe forse resi ancora più pregevoli. Ottimi i tempi del servizio, elemento niente affatto scontato nei ristoranti in Olanda. Tutti i piatti sono stati concepiti per far risaltare le salse di accompagnamento, in omaggio al tema della serata. Va da sé che per gli ingredienti di base si è preferito far riferimento a prodotti italiani veraci piuttosto che di... serre locali! Introduzione con zuppa di asparagi con prosciutto affumicato di cinghiale (accompagnato da Selve Vecchie 2010); roast beef di cervo con tartufo e salsa di castagne (abbinato a Benozzo 2011); quadrotto ri-



pieno di zucca con pecorino in un ragù di lepre al finocchietto selvatico (Orgiolo, Lacrima di Morro d'Alba 2012); sorbetto d'uva rosé con grappa; capriolo bardato da lardo di Colonnata con marinatura al vino rosso in riduzione di mirtillo, con contorno di polenta frita con funghi porcini trifolati, insalata di finocchi con fico e dressing all'arancia (Sagrantino di Montefalco 2008); formaggi misti con confetture artigianali (Recioto della Valpolicella 2011); raviolo fritto ripieno di ricotta con dressing al miele (spumante Fior d'Arancio).

Il Simposiarca Eros Capostagno ha poi tenuto un *excursus* storico sulle salse e i sughi, a partire dal famoso *garum* di epoca romana, per passare alla divergenza di abitudini e gusti tra Italia e Francia tra il 1600 e il 1700, e finire in bellezza con un accenno alla tipica *pearà veronese*, risultata una novità assoluta per tutti i invitati. Una cena ecumenica che sarà certamente ricordata per la simpatia e la piacevolezza della serata e che ha riconfermato la qualità della cucina e del servizio offerti da Vito e dalla sua brigata.

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

SALSE DA TUTTO IL MONDO

Una piccola rivoluzione sta accadendo nella ristorazione italiana nel territorio della Delegazione, e un po' in tutta l'Olanda, a causa, forse, dello spirito più aperto delle nuove generazioni. Nella sola Den Haag (L'Aja), in un anno, sono stati aperti oltre un migliaio di hotel, ristoranti e catering che si rifanno alla cucina italiana. In alcuni lodevoli casi si tratta di giovani chef italiani, con una corretta preparazione professionale, brillante intuito e voglia di mettersi in gioco. Uno di essi è Marco Fioravanti, di Rovigo, con esperienze in vari ristoranti

italiani, il quale ha aperto, insieme a Silvia Pagano, il ristorante "Norma", in un centralissimo, storico e scenografico angolo di s'Gravenhagen. È in questa cornice che si è tenuta la cena ecumenica. Gli Accademici sono stati accolti, con calore e simpatia, dal Delegato Giro Pernice. Una focaccia deliziosa e una leggerissima frittura di fiori di zucca sono state presentate dallo chef, accompagnate da una serie di salse salate: "oyster sauce", a base di ostriche; "teriyaki", a base di soia e mirin, di origine giapponese; "curry verde" indiano; salsa "tahin" al sesamo, proveniente dal Medio Oriente, senza dimenticare il "guacamole", a base di avocado, e la "chimichurri", aglio, prezzemolo, aceto e aromi vari, per chiudere poi con la "salsa olandese", olandese di nome ma francese di fatto. Il livello della cena è stato molto soddisfacente. Le portate, come le salse, si sono susseguite in un viaggio ideale condotto sul filo dei sapori. I piatti, infatti, pur mantenendosi rigorosamente nel solco della tradizione, proponevano, ciascuno, citazioni di cucine lontane. Così il ripieno di melanzane con un accenno di salsa tahin nella pasta ripiena, o, per il cappello del prete, il profumo della spuma di sedano rapa (tipico della cucina tradizionale olandese) piuttosto che il coriandolo con il pesce, o la cannella con la mousse di pere. Gli Accademici e gli ospiti, oltre ad apprezzare i sapori e gli aromi del simposio, hanno ascoltato la presentazione, svolta da Alessandro Germano e Stefano Angelucci, su alcune salse tipiche delle loro regioni: Piemonte per l'uno, Lombardia e ancor più l'Umbria, per l'altro, facendo rivivere emozioni e profumi della cucina del territorio e delle famiglie. Al momento del caffè, una sorpresa: una serie di salse dolci da provare con il pan brioche, profumato e ancora caldo di forno: dulce de leche, sanguinaccio

(al cioccolato, naturalmente), frosting al filadelfia, lemon curd, coulis di fragole, salsa paradiso, salsa Rocher, al limoncello e allo yogurt. (Alessandro Argentini)



NEL MONDO

CANADA

TORONTO-ONTARIO

ODE AL CIBO TOSCANO

L'impegno educativo della Delegazione, con il valido supporto dell'Istituto Italiano di Cultura, continua la serie collaborativa con una Delegazione italiana. Per il 2015, la Delegazione torontina ha scelto di far conoscere meglio la gastronomia e i prodotti della Toscana, meta turistica per eccellenza di molti canadesi. La Delegata Marisa Bergagnini ha organizzato, all'Istituto Italiano di Cultura, in collaborazione con il Delegato del Valdarno Fiorentino, DCST della Toscana, Ruggero Larco, la conferenza multimediale "Toscana: Terra di poeti, artisti e... piatti eccellenti". Il giorno precedente la cena ecumenica, Larco, attento studioso e grande conoscitore della sua terra, ha illustrato la gastronomia, la storia e le origini di alcuni dei più famosi piatti toscani, tra i quali il "peposo". Il numeroso e interessato pubblico ha, quindi, percorso un viaggio ideale, nella Toscana grastonomica ed enologica, ricco di aneddoti e di immagini suggestive. Un grande successo.

Il giorno seguente, per la cena ecumenica, ambasciatrice della Toscana è stata la cuoca Elizabeth Willmott (inglese di origine

ma fiorentina di adozione, vivendo in Italia da oltre venti anni) del "Mulino" di Ferraia, che con Marco Ceri ha preparato un delizioso menu del territorio fiorentino con piatti classici come la ribollita e il peposo. Ha fatto conoscere e apprezzare ai commensali torontini alcuni prodotti del territorio quali i formaggi di capra, i pregiati fagioli zolfini conditi con l'olio d'oliva delle colline toscane, la farina di castagne del Pratomagno e la torta di cioccolato all'olio di oliva. Ogni portata è stata accompagnata da pregiati vini, come il Chianti Classico e il Brunello di Montalcino. L'evento si è tenuto nel moderno ristorante "The Chefs' House" del George Brown College, la scuola di cucina (Istituto riconosciuto dallo Stato) più prestigiosa del Canada. Hanno coadiuvato Elizabeth anche lo *chef de cuisine* Oliver Li e gli studenti del corso per chef, alcuni provenienti da altre province canadesi, ma anche dal Brasile e da Panama. La sala del ristorante, nonostante la grande disponibilità di posti, era al completo: graditi ospiti il Presidente del College dottoressa Anne Sado e il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura dottor Alessandro Ruggera, oltre a numerosi Accademici. Apprezzata la piacevole partecipazione della Delegata della Versilia Storica Anna Ricci Pinucci, la cui presenza ha contribuito a far sentire ancora più vicina la Toscana, confermando una volta di più che l'Accademia è una grande famiglia. La bella serata si è conclusa con la lettura degli auguri espressi dal Presidente Paolo Petroni. (Marisa Bergagnini)





LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
22 ottobre 2015

Ristorante "Locanda dell'Asino" di Gianni Gaibisso, in cucina Giorgio Servetto. ●Via Ignazio Dell'Oro 4, Alassio (Savona); ☎0182/648071, fax 0182/600898, cell. 348/3930915; info@lalocandadellasino.it, www.lalocandadellasino.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 mese circa tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì, martedì (in inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

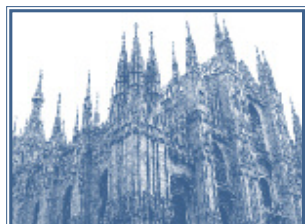
Le vivande servite: peperoncino di gamberi, caramella di foie gras e piccola pasqualina, budino al cipollotto, seppie con piselli di Albenga, profumo di menta, gnocchetti di seppia e zenzero; raviolo ripieno di fagioli di Conio, salsa bouillabaisse e polpo alla brace; tataki di palamita, crema di fagiolini, pomodori cuore di bue e bottarga di spada; piccola cassata con chinotto di Savona e ricotta di pecora brigasca.

I vini in tavola: Prosecco Doc Col dei Salici (Valdobbadiene); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Villa Bucci (Ostra Vetere, Ancona); Brachetto Passito Doc Pian dei Sogni (Forteto della Luja, Loazzolo).

Commenti: Giorgio Servetto è un giovane cuoco emergente nel panorama della ristorazione del Ponente albanese. Nel bel locale, arredato con sobria comodità, propone una cucina di ricerca, con una solida base nella tradizione locale che rinnova in ogni piatto, mantenendo inalterate le caratteristiche intrinseche dei prodotti che lo compongono. Le verdure, il pescato e l'olio sono rigorosamente locali, mentre le carni vengono scelte tra le migliori del vicino Piemonte. I piatti hanno riscosso un



grande successo e, complice il servizio molto attento e gli ottimi vini, non sono mancati gli applausi per questo bravo cuoco che ha ancora molto di bello e di buono da dire.



LOMBARDIA

LECCO
7 novembre 2015

Ristorante "Da Gigi" di Angela, Antonella e Giusy Gobbi, in cucina Carlo Maglia e Giusy Gobbi. ●Piazza IV novembre 4, Crandola Valsassina (Lecco); ☎0341/840124; info@dagigicrandola.it, www.dagigicrandola.it; coperti 90. ●Parcheggio incustodito; ferie 2 settimane a giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cocotte di pane di semola ripiena di fonduta di robioia con soffice crudità d'autunno; carciofo al vapore con tartare di olive e agrumi canditi, crostacei con lardo e grissino con carpaccio di bisonte; risotto alla zucca locale, funghi, perle di tartufo e passata di rosa canina; coscia di cervo cotta a bassa temperatura in crosta di fieno, polenta e stufato di castagne e bacon; astratta composizione al cioccolato con salse alla frutta e sfoglie croccanti.

I vini in tavola: Morellino di Scansano Heba 2010 (Fattoria di Magliana); Don PX Gran Riserva 1985 (Bodega Toro Albalà).

Commenti: Intrigante riunione conviviale, organizzata dall'Accademia Paola Longhi sul tema "Tutti a tavola con i 5 sensi". Lo chef ha studiato un menu in cui a ogni portata è stato assegnato un senso prevalente sugli altri. La riunione conviviale è iniziata con evocazioni sonore d'alpeggio (un campanellino inserito sul piatto di portata del primo antipasto); si è proseguito con il tatto con il secondo antipasto a base di finger food, per continuare con il primo piatto, in cui l'olfatto ha portato i commensali in un bosco (funghi, tartufo, rosa canina). Il secondo è stato incentrato sul gusto selvaggio, pensando alle carni

del passato, cucinate con la tecnica raffinata di oggi. Infine, il senso della vista legato al dolce: un piatto bello ma, come un quadro astratto, tutto da scoprire. Gli Accademici e i numerosi amici hanno gradito tutti i piatti e il loro collegamento ai sensi; in particolare modo è stata apprezzata la cocotte di pane con la fonduta di robioia anche per la coreografia evocativa.



VENETO

**ALTO VICENTINO
TREVISO**
6 novembre 2015

Ristorante "Trattoria Giordani" della famiglia Giordani, in cucina Orazio Giordani. ●Via Bioli 11, Chiampo (Vicenza); ☎0444/625144; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pan biscotto e sopressa vicentina Dop; minestra di tagliatelle con fegatini (a parte); spiedo vicentino (uccelli, maiale, costine di maiale e fegato), polenta unta, verdura cotta, insalata mista dell'orto; brasadello di Gambellara.

I vini in tavola: Lessini Durello riserva extra brut (Casa Cecchin); Fiano Salento 2014 Igt (Masseria Altamura, Salento); Carandelle Sangiovese della Maremma Doc 2013; San Cristoforo Petit Verdot 2012 Igt Maremma (entrambi Podere San Cristoforo); Recioto di Gambellara Spumante Docg (Cantina Vinicola Zonin 1821).

Commenti: Cena rispettosa della tradizione vicentina, quella autunnale, con ospite la Delegazione di Treviso. Il Simposiarca, Piero Rasia, ha organizzato, nel rispetto delle regole, una serata incentrata sullo spiedo tipico del territorio. Dopo un inizio con pane biscottato e sopressa di casa, si passava alla classica minestra con tagliatelle e fegatini. Subito dopo il piatto forte della serata, sua maestà il "rosto de osei" o spiedo alla vicentina. A seguire, fuori programma, un assaggio di formaggi del territorio, con polenta onta, e per finire

il dolce classico di Gambellara, il brasadello. Ottimo l'abbinamento tra piatto e vino. A fine serata, scambio dei doni fra i Delegati, i quali si sono complimentati col titolare e lo staff di sala del locale per i sapori fatti ricordare nell'occasione.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
13 novembre 2015

Ristorante "Ai campi di Marcello" della famiglia Pedranzini, in cucina Denis Pedranzini. ●Via Napoli 7, Monfalcone (Gorizia); ☎0481/481937, fax 0481/720192; hotelaicampi@gmail.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: filetto di branzino al pomodoro e timo; seppioline nostrane con riduzione di aceto e miele; canocce alla piastra; risotto di mare; filettini di guatto fritti; filettini di triglie fritti; piccola verdura mista; gelato alla crema e frutti di bosco.

I vini in tavola: Friulano della casa.

Commenti: "Degustazione d'autunno di pesci del golfo" è il titolo dato alla cena che si è svolta con numerosa partecipazione di Accademici e di graditi ospiti, tra i quali il Delegato di Udine Massimo Percotto. Il ristorante, meta di consolidata tradizione essendo gestito dalla stessa famiglia dal 1983, è molto conosciuto per la cucina di mare e propone un menu che varia di giorno in giorno e a volte da turno a turno, a seconda delle consegne dei pescatori locali. Dopo i saluti di rito del Delegato Roberto Zottar, il Simposiarca Danilo Mazzarini ha illustrato con dovizia di particolari i piatti che componevano il menu della serata. Sono stati particolarmente graditi i fritti - filettini di ghiozzo (gò, guatto) e di triglietta - e il risotto di mare, la cui particolare mantecatura è stata rivelata dallo chef a fine serata. Gradevole il Friulano che ha accompagnato i piatti.



EMILIA ROMAGNA

BORGIO VAL DI TARO
14 novembre 2015

Ristorante "Re di Spade" di Marco Belmonti, in cucina Marco Belmonti. ●Via Veneto 85, località Rubbiano, Solignano (Parma); ☎0525/401224, cell. 339/6970223; belmontimarco@yahoo.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 16 al 25 agosto e dal 1° al 7 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,24; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di zucca con spuma di parmigiano in tartufo nero; frittatina con tartufo nero; tagliolini al tartufo bianco; tagliata di chianina con scaglie di tartufo nero; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Chardonnay (Cantina Gigante); Morellino (Cantina Lohsa).

Commenti: La riunione conviviale del tartufo, che rientra in un percorso denominato "Sapori delle Valli del Taro e del Ceno", si propone di valorizzare una cucina che, pur fedele alle tradizioni, non disdegna spunti innovativi nelle antiche ricette dell'Appennino. Esempio mirabile di tale connubio il flan di zucca con spuma di parmigiano in tartufo nero. Il menu, presentato dal Simposiarca Ferdinando Bove, è stato ampiamente apprezzato dai commensali per il giusto equilibrio dei sapori che hanno esaltato il pregiato tartufo, bianco e nero, protagonista della giornata. È stato difficile riconoscere la prevalenza di un piatto, un menu che per la cura apportata a ogni pietanza ha conseguito un consenso alto e unanime. Giusti i vini - in particolare lo Chardonnay - il servizio e l'accoglienza. Corretto il rapporto qualità-prezzo.

FORLÌ

12 novembre 2015

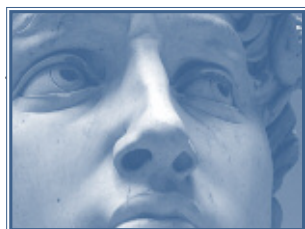
Ristorante "La Monda da Alfio" di Alfio Castagnoli, in cucina Iride Castagnoli. ●Via Monda 72, frazione San Martino in Strada, Forlì; ☎0543/86372; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante;

ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ciccioli; insalata di nervetti e musotto; carpaccio di lonzino; polenta lardo e castagne; polpette di maiale all'arancia; tagliatelle con salsiccia sbriciolata; tortelli di patate con pancetta e grana in fonduta; filetto di maiale con le mele; coppa di maiale con cipolla di Tropea in agrodolce; cotechino con purè di patate e pesto di zucca; maialino allo spiedo; crostata pere e uva; biscotti misti; monte bianco.

I vini in tavola: Sangiovese riserva Vigna dei Dottori 2012; Nero delle Vulture 2013 (entrambi F.lli Fiorentini); Centesimino passito 2012 (Cantina San Biagio Vecchio).

Commenti: Il tema della serata, curata dal Simposiarca Cosimo Frassinetti, era "La maialata" e la cena, allestita da Alfio e dalla moglie Iride, ha superato ogni migliore aspettativa: ognuno dei tanti piatti ha riscosso unanime approvazione, che ha trovato conferma nella altissima votazione che rappresenta il record per la Delegazione. Già il tavolo degli antipasti, per varietà, qualità e abbondanza, era ampiamente sufficiente per un'ottima cena (fantastici i ciccioli e l'insalata di nervetti). I primi erano superbi con le tagliatelle al ragu bianco di salsiccia, eccezionali per cottura e sapore; tra i secondi era difficile dire quale fosse il migliore, anche se il porcellino cucinato allo spiedo e portato in tavola intero era unico per tenerezza e scenografia. Buoni i vini, ottimo il servizio e incredibilmente favorevole il rapporto qualità-prezzo. Alla fine, un grande e meritato applauso per Alfio, Iride e le brigate di cucina e sala.



TOSCANA

EMPOLI

11 novembre 2015

Ristorante "Porto Bianco & Tapas Gourmet" di Lucky Fish srl. ●Via del Torrino 25, Località Mercatale, Vinci (Firenze); ☎0571/508542, cell.

331/3246150; vinci@portobianco.it, www.portobianco.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritto vegetale di cavolfiore, anelli di cipolla e crocchette di zucca gialla; cappello di fungo al forno e lardo di Colonnata, nipitella e scaglie di pecorino di fossa; zuppa di ceci, cavolo nero e dadolata di baccalà; cinghiale alla maremmana con sformatino di polenta; castagnaccio con ricotta di pecora, cachi e mele.

I vini in tavola: Prosecco (Cantine Leonardo da Vinci); Vermentino (Cantine Poggio del Sasso, Montalcino); Leonardo Toscana Igt; Chianti riserva selezione da Vinci (entrambi Cantine Leonardo da Vinci); Vinsanto.

Commenti: Riunione conviviale, organizzata dalla Delegata Marta Ghezzi con i soli Accademici, in questo ristorante aperto da pochi giorni. Alcuni Accademici, "produttori di olive", hanno fatto assaggiare ai commensali l'olio di propria produzione suscitando commenti anche sulla modalità della frangitura, fase di rilievo per ottenere un olio di alta qualità. La Delegata e Simposiarca ha inoltre proposto alcune iniziative che saranno oggetto dei prossimi mesi.

SIENA

4 novembre 2015

Ristorante "Al Mangia" di Marco Senni, in cucina Roberto Guerrini. ●Piazza del Campo 43, Siena; ☎0577/281121, fax 0577/43997; almangia@almangia.it, www.almangia.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcini di polenta con verza, fagioli borlotti e salmi di carni; crostini di pane con cipolla dolce e cicoria selvatica; zuppa di porri, verza e patate; costolette di agnello con patate alla duchessa e cavolo nero; pecorino di Pienza fresco e stagionato servito con marmellata di fichi e noci; uva caramellate e brinata.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino Argan 2013.

Commenti: La riunione conviviale, su proposta del Simposiarca Carlo Ughi, è stata dedicata al centenario della Prima guerra mondiale, con

particolare riguardo non soltanto agli eventi storici che l'hanno caratterizzata ma anche all'alimentazione delle truppe partecipanti al conflitto e alla cucina di trincea. Lo chef Roberto ha così riproposto, in maniera elegante e raffinata, i piatti caratteristici della mensa militare dell'epoca, con particolare apprezzamento degli Accademici per le costolette di agnello, magistralmente preparate.

VALDARNO FIORENTINO

13 novembre 2015

Ristorante "Da Padellina" della famiglia Parenti, in cucina Rolando Parenti e Francesco Cappelli. ●Strada in Chianti, Corso del Popolo 54, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/858388; dapadellina@gmail.com, www.ristorantedapadellina.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio, 15 giorni ad agosto, giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, Diners.

Le vivande servite: fettunta con l'olio "novo"; sbriciolona del Gonnelli; crostini con fegatini di pollo; penne sul gallo; francesina con carni nobili; patate arrosto; zuccotto.

I vini in tavola: Rosso Toscano della casa.

Commenti: Serata all'insegna della buona cucina e della cultura. Le portate sono state un crescendo di gusto, dalla fettunta alle penne sul gallo, sempre eccellenti e ormai piatto della tradizione del ristorante, alla francesina con carni nobili, che ha soddisfatto anche i palati più esigenti. Poi le patate arrosto e infine lo zuccotto. Tutti più che soddisfatti, anche i numerosi ospiti e i rappresentanti di altre due Delegazioni: Emanuela Cafulli dal Mugello e Mario Maida da Firenze. Poi l'aspetto culturale: Alvaro Parenti legge il VI Canto dell'Inferno, quello dei golosi. Infine, l'ambito riconoscimento dato dal Delegato Ruggero Larco ad Alvaro e Daniele Parenti: il Diploma di Buona Cucina ampiamente meritato.

VALDELSA FIORENTINA

11 novembre 2015

Ristorante "Il Rosmarino" di Vincenzo Condò, in cucina Vincenzo Condò. ●Via F. D. Roosevelt 1, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/629606; info@rosmarinobistrot.it, www.rosmarinobistrot.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a fine gennaio;

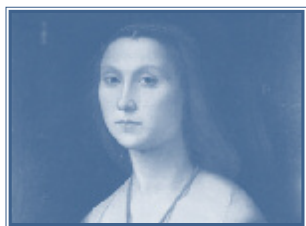


giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,77; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salmone marinato al Pernod e zucchero di canna; spuma di formaggio fresco e purea di baccalà mantecato su crema di cannellini e cialda di pane croccante; strigoli alle cozze, basilico e pomodoro fresco su vellutata di ceci; turbante di branzino; caponata di verdure; guazzetto di olive e capperi; polpo lesso in salsa verde con patate al prezzemolo; torta di mele con gelato e riduzione al Vinsanto.

I vini in tavola: Cataratto, Chardonnay Terre Siciliane Igt 2014 (Barone Montalto).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalle Simposiarche Gloria Pampaloni, Grazia Fontanelli e Paola Ciampolini. Serata piacevolissima, ricca di Accademici e ospiti, fra questi il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Milli e la dottoressa Violante Gardini Presidente del Movimento Turistico del Vino. Il cuoco Vincenzo, originario di Reggio Calabria, ha preparato un menu di pesce di tutto rispetto, dove i colori e i sapori l'hanno fatta da padroni. Il Delegato Alessandro Signorini si è soffermato sulla cucina italiana riflettendo sul fatto che essa stessa eccede la sazietà e va oltre il necessario, ambendo a soddisfare il piacere. Al cuoco è stata poi consegnata la vetrofania accademica di rito.



MARCHE



1° ottobre 2015

Ristorante "Locanda del Palio" di Carlo Nicolai, in cucina Oriana e Claudia Fortuna. ●Piazzale Azzolino 6, Fermo; ☎0734/229221; locandadelpalio@libero.it, www.locandadelpalio.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,67; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trippa al sugo; coratella in padella, crema e olive

fritte fatte in casa; patate fritte; spaghetti alla carbonara; pappardelle al cinghiale; agnello alla diavola e coniglio alla cacciatora in padella con cicoria ripassata; cantucci e zuppa inglese con vino cotto.

I vini in tavola: Liber, Rosso Piceno Dop (Corte dei Farfensi).

Commenti: La riunione conviviale è dedicata allo sviluppo delle osterie e trattorie tra Ottocento e Novecento. I Simposiarchi, Adriana Botticelli e Giuseppe Casali, hanno scelto una trattoria a conduzione familiare dal 1975. Presenti alla serata, molto partecipata, anche il Vice Delegato e il Tesoriere della Delegazione di Macerata. In cucina, una brigata tutta al femminile, che ha accolto la sfida del tema: la cottura in padella. Ben riusciti e apprezzati il coniglio alla cacciatora, l'agnello alla diavola, la cicoria "ripassata" e la coratella con le uova, tutti piatti presenti con successo nel menu della trattoria. Il servizio cordiale e veloce ha contribuito a rendere la serata particolarmente piacevole.



LAZIO



9 novembre 2015

Ristorante "Chalet Squisito" di Mauro Trio. ●Via del Fiume Bianco 26, Roma; ☎cell. 333/9504884; squisito-eur@tiscali.it, www.squisitoeur.com; coperti 150+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritto misto napoletano; polpo verace in insalata; ravioli alla mediterranea (con pomodoro pachino secco, pinoli e olive taggiasche); paccheri con provola, pomodoro e basilico; hamburger di manzo con pomodori datterini e speck; cicoria ripassata in padella.

I vini in tavola: Falanghina Doc (Cantina del Taburno, Foglianise).

Commenti: La nuova Consulta della Delegazione si è riunita per il primo

incontro operativo. Il Delegato e i Consulitori hanno dibattuto temi di attualità e interesse per la Delegazione, che sta vivendo una fase di profondo rinnovamento. A conclusione, la Consulta ha potuto sperimentare la cucina del ristorante, selezionato dall'Accademico Marcello Visconti, che si distingue per la semplicità di piatti appartenenti alle tradizioni romana, napoletana e toscana, secondo l'influsso delle regioni di provenienza dei diversi cuochi che si alternano ai fornelli e che si cimentano nella realizzazione di ricette tipiche delle loro terre d'origine, apportandovi personali innovazioni per venire incontro ai gusti, spesso massificati, di una clientela giovane e non particolarmente attenta. Tra le varie pietanze, non essendo stato prestabilito un menu in considerazione del numero ridotto dei commensali, si sono fatti apprezzare i ravioli alla mediterranea e i fritti. Premurosi il servizio e l'ospitalità.



CAMPANIA



11 novembre 2015

Ristorante "Villa Toneatti" di Davide Toneatti, in cucina Davide Toneatti. ●Via Garibaldi 120, Monteforte Irpino (Avellino); ☎0825/1806912, fax 0825/1806911, cell. 340/8279525; info@villatoneatti.it, www.villatoneatti.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie dal 16 al 31 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: montanara al lievito madre; vellutata di castagne, fagioli e ceci; rape e patate con pizza bionda; gnocchi di castagne su crema di broccoli e ricotta Dop di Montella; capocollo glassato al mirto con porcini trifolati; torroncini di San Martino; tortino di cioccolato con frolla e mousse di castagne. Rhum Havana Club Anejo Especial.

I vini in tavola: Spumante brut (Rocca dei Forti); Novello (Cantine Solopaca).

Commenti: È una tradizione per la Delegazione celebrare a San Martino la festa del vino, perché agisce in uno dei territori a maggiore vocazione vitivinicola d'Italia. La riunione conviviale si è svolta a Monteforte nel giorno della festa del santo protettore. L'Accademico Luigi Marano ha tenuto una relazione molto interessante e applaudita sulle origini del vino "novello", che si realizza con la tecnica della macerazione carbonica, come in Francia per il famoso "Beaujolais nouveau". L'ottimo Novello di Solopaca ha ottenuto, insieme al capocollo glassato, la migliore valutazione. La gradevolezza dell'ambiente, l'eleganza della *mise en place* e la passione dimostrata dal proprietario hanno meritato l'applauso finale degli Accademici e il dono dell'elegante pubblicazione *I fatti del Tegame* scritta dal Delegato Mario de Simone. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



PUGLIA



1° ottobre 2015

Trattoria "Mamma Mia" di Raffaele Mercede e Tommaso Lobaccaro, in cucina Gaetano e Raffaele Mercede. ●Via Civita 59, Gravina in Puglia (Bari); ☎080/3264509, anche fax, cell. 338/1822222, 348/3424897; www.trattoriadamammamia.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: pancotto alla gravinese; olive fritte; bocconcini di mozzarella; ricotta; capocollo; salsiccia secca; cicoriella selvatica con purea di fave; timballo di melanzane; orecchiette con cardoncelli selvatici (verdura), funghi cardoncelli della Murgia e mollica "sfritta"; tagliata di manzo; delizia al mascarpone; cheesecake al cocco con frutti di bosco; semifreddo pera e caffè.

I vini in tavola: Rosso Fiore (azienda agricola Cantinefiore).

Commenti: Il locale, attraverso ampie vetrate, offre una stupenda vista



PUGLIA segue

panoramica sul sito archeologico di Gravina. I titolari hanno accolto gli Accademici con cordialità e disponibilità, in un'atmosfera rustica e familiare. Grande attenzione è riservata alla scelta dei prodotti e delle materie prime, tutti rigorosamente del territorio e utilizzati in preparazioni tradizionali dell'alta Murgia. C'è anche la possibilità di degustare piatti a base di pesce e il venerdì viene proposto un gustoso brodetto alla vastese. Tutti hanno apprezzato la realizzazione del menu e la serata si è piacevolmente conclusa con la consegna della vetrofania accademica.



SARDEGNA



NUORO

7 novembre 2015

Ristorante "Hotel Marghine ristorante da Gigi" dell'Hotel Marghine di Mura Luigi & C. Snc, in cucina Patrizia Mura e Luigi Demurtas. ●Via Vittorio Emanuele II 3, Macomer (Nuoro); ☎0785/70737, anche fax, cell. 348/9030014; info@hotelmarghine.it, www.hotelmarghine.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto e settimana di Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,22; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panada alla macomere, zuppa al finocchietto selvatico; funghi antunna al forno e porcini fritti accompagnati da una crema di formaggio; lumache con pomodoro piccante; trippa in rosso; maccarrones de busa funghi e tartufo sardo; tagliata di vitello con carciofi e scaglie di pecorino al Cannonau; amaretto; mousse ai cachi.

I vini in tavola: Gioia mia, spumante brut; Rosa grande rosé Carignano del Sulcis Igt; Brace Igt Cagnulari; Brama Syrah Igt; Orodoro da uve stramature Igt (tutti Cantina Mesa).

Commenti: Il trionfo dell'autunno è stato il tema dominante della riunione conviviale. Protagonisti i porcini, i finocchietti selvatici, i formaggi di nicchia, presentati da Luciano Sogos. Una cucina condotta dallo chef Patrizia Mura e da Luigi Demurtas, che

hanno esaltato la genuinità della materia prima irrorando ogni pietanza del profumo dell'isola. Eccedenza di bontà per gli antipasti, doviziosi di sapore. Il primo è stato un saggio della perfetta commistione fra la pasta nostrana e il suo condimento, mentre il secondo ha rivelato l'indovinabile connubio fra carne, carciofo e pecorino al Cannonau. Il tutto servito in modo inappuntabile su una tavolata abbellita, al centro, dalla fruttata di stagione. Eccelsi i vini presentati dal sommelier Michele Flore e da Luca Pisanu. Ottimo il dessert. Una dimostrazione della passione profusa da tutti gli addetti e in particolare della titolare Jemmy Mura.



EUROPA

FRANCIA



PARIGI

19 novembre 2015

Ristorante "Café Artcurial" di Enrico Einaudi, in cucina Bruno Stabile. ●7 Rond-Point des Champs Élysées, Parigi; ☎01/53763934; restaurant@cafeartcurial.com, www.artcurial.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burro al caviale con crostini e blinis; poker di caviale; risotto mantecato al burro di caviale e Lingotto Caviar; milanese croccante di storione bianco con cipolle; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco (Aneri); Spumante 2010 (Contratto); Champagne (AR Lenoble); Champagne (Taittinger Frerejean Frères).

Commenti: Brillante riunione conviviale in presenza di S. E. l'Ambasciatore Gandomenico Magliano, del Presidente AIG Jacques Mallard, e altre personalità del mondo italo-parigino. L'Accademico di Milano Lelio Mondella, in missione speciale suggerita dal Delegato Dino Betti van der Noot, ha offerto agli Accademici parigini la possibilità di gustare le pregiate varietà di Calvisius Caviar e

illustrato il brillante cammino dell'allevamento di storioni nell'area bresciana. Grande consenso per l'incomparabile sapidità delle sublimi perle nere, apprezzata la delicatezza dello storione, tuttavia contrastata da un'impanatura troppo consistente. Risotto disastroso: non mantecato, scotto e crudo al tempo stesso, troppo carico di limone a danno del Lingotto Caviar; pasticceria commerciale. Eccellenti gli Champagne, premuroso il servizio.



NEL MONDO

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA



SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

5 ottobre 2015

Ristorante "Zafferano" di Paolo Colzani, in cucina Marco Guccio. ●10 Collyer Quay, level 43, Singapore; ☎+65/65091488; info@zafferano.sg, www.zafferano.sg; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata con cipolla rossa e arancia; penne pomodoro e peperoncino; branzino in padella saltato con pomodoro, olive, menta e limone; pollo, patate e vino bianco; sorbetto di lamponi.

I vini in tavola: Viura Malvasia.

Commenti: Zafferano ha aperto da poco, nel cuore del Business District (CBD) di Singapore, al quarantaduesimo piano di un modernissimo grattacielo. La vista sul Marina South è spettacolare. È l'unico ristorante italiano elegante e sofisticato che opera nella zona. La riunione conviviale era ristretta alla Consulta della Delegazione. Il menu scelto era quello tipico della seconda colazione, proposta a chi non ha più di un'ora per ristorarsi e assaporare gusti italiani da condividere possibilmente con ospiti. La Delegazione si aspettava di più. Il branzino ha deluso nella cottura e

negli aromi. Minimalista nei sapori anche il piatto di pollo. Gustose le penne. Fresca l'insalata. Buono il sorbetto di lamponi. È stato proposto di tornare per una riunione conviviale serale dove le offerte del menu sono più sofisticate e in linea con il tono del locale.

SUDAFRICA



JOHANNESBURG

12 ottobre 2015

Ristorante "Illovo Mastrantonio" di Gianni Mariano e Paolo Scalla. ●Shop 5C, Illovo Square, 3 Rivonia Road, Illovo Johannesburg (Gauteng); ☎011/2686754; illovo@mastrantonio.com, www.mastrantonio.com; coperti 130. ●Parcheggio custodito; ferie venerdì Santo, domenica e lunedì di Pasqua e 25, 26 dicembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: burrata e prosciutto; tortellacci fatti a mano con ricotta e spinaci; corona di vitello grigliata con polenta; panna cotta a tre gusti.

I vini in tavola: Friulano 2013 (La Tunella); Pecorino Réve 2011 (Velenosi); Roero Nebbiolo Docg 2008 (Enrico Serafino); Rigoglio Veneto Passito Igt 2009 (Zenato).

Commenti: Il convivio si è tenuto presso un locale ben frequentato e adatto a ogni occasione, sia a pranzo sia a cena. Cucina genuina, presentata con cura per il dettaglio e così esaltata nella sua semplicità. Tutte le portate erano ben bilanciate, ricche e gustose. Burrata di produzione locale da fare invidia alla Puglia, e il vitello, pietanza non tipica in Sudafrica, degno di nota e lode. *Dulcis in fundo*, il tris di panna cotta intenso e delicato. Ambiente piacevole con servizio sempre sorridente e attento. Allo chef e alla squadra di cucina è andato il plauso degli Accademici e ospiti.





VALLE D'AOSTA

AOSTA

Ristorante "Locanda La Clusaz" di Maurizio Grange e moglie, in cucina Maurizio Grange. ●Frazione La Clusaz 1, Gignod (Aosta); ☎0165/56075, fax 0165/56426; info@laclusaz.it, www.laclusaz.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di maggio e prima di giugno e seconda metà di novembre; giorno di chiusura martedì, mercoledì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tatin di cipolla e salsa di toma e gelato wasabi; uovo in camicia con salsa Seigneur de Vallaise; risotto mantecato al burro bianco con crema di zucca e castagna lardellata; filetto di maialino di latte cotto in reticella con salsa carbonade e polenta cotta su fuoco a legna; cannolo di mele renette alle spezie; stracciatella di pere e cioccolato; gelato al marron glacé con distillato di pere.

I vini in tavola: Seigneur de Vallaise, spumante metodo classico brut (La Kiuva); Coste di Riavolo, Riesling e Gewürztraminer 2008 (San Fereolo); Fumin magnum 2013 (Lo Triolet).

Commenti: Non necessari commenti riguardo alla sempre calda accoglienza di Severina e alla squisita professionalità di Maurizio. Esercizio culinario meticoloso alla ricerca di abbinamenti impensabili, il più delle volte riusciti, fra le salse grezze tipiche della montagna e la raffinatezza di cibi e intingoli non consueti: per esempio, la perfetta armonia tra la salsa di toma e il gelato al wasabi. Appreziate, dagli Accademici, la crema di zucca e castagne lardellate nel risotto e la salsa carbonade nel maialino. Gradito, tra i vini, il Fumin magnum. Ancora un plauso a Maurizio, ormai adottato in occasione dei simposi ecumenici.

MONTEROSA

Ristorante "Maison Rosset" di Camillo Rosset, in cucina Elena Rosset. ●Passaggio Rosset 1, Nus (Aosta);

☎0165/767176, cell. 335/5652452; maisonrosset@gmail.com, www.maisonrosset.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 8 - 28 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vitello tonnato all'ancienne; tagliatelle al mais con sugo di coniglio; carne sotto sale con bagnet classico e patate di Venoz condite con burro chiarificato; tagliere di formaggi con salsa di peperoni, cipolla e lamponi; mela cotta al forno con zabaione.

I vini in tavola: Mon Raisin 2014 (Maison Rosset).

Commenti: Numerosi i partecipanti alla cena ecumenica organizzata dalla Simposiarca Maria Clara Freydoz. Ottimo il vitello tonnato rigorosamente preparato come vuole la tradizione, con maionese fatta a mano con uova fresche. Molto apprezzate le tagliatelle fatte in casa con farina di mais, condite con sugo di coniglio cotto lentamente sul forno a legna. Eccellente il bollito salato servito con il bagnetto verde e una salsa a sorpresa, accompagnato da patate ricoperte da burro chiarificato e da un'insalata condita con olio di noci. Grande successo per i formaggi di varia stagionatura, serviti con salse di peperone, di cipolle, di lamponi. Dopo la tisana alle erbe di montagna, il Vice Delegato Pier Giorgio Bondaz ha presentato il volume *Sughi, Salse e Condimenti*.



PIEMONTE

ASTI

Ristorante "Laura's" dell'Hotel Palio, in cucina Roberta Nascimben. ●Via Cavour 106, Asti; ☎0141/34371, cell. 333/8593020; info@ristorante-hotelpalio.com, www.hotelpalio.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 1 a Ferragosto e 1 settimana a Natale; giorno di chiusura sempre a pranzo e domenica sera. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sgonfiotti ripieni, crostoni di pane con bagnetto ver-

de e rosso e acciughe in salsa di nocciolo; lingua lessa in salsa "della ca' traversa"; tortino di topinambur con fonduta di robiola di Roccaverano; maltagliati mantecati nel sugo di baccalà; coniglio al "civèt" con polenta frita; torta di nocciolo con zabaione al Moscato d'Asti.

I vini in tavola: AltaLanga (Enrico Serafino); Arneis (Fratelli Giacosa); Dolcetto (Ratti Colombè); Barbera superiore (Pescaja); Moscato d'Asti.

Commenti: Il tema della cena ecumenica sembrava, a prima vista, di semplice realizzazione, ma pensando bene era facile cadere nel convenzionale, quindi i Simposiarchi hanno elaborato un menu che proponeva ricette della tradizione familiare accanto a spunti innovativi suggeriti dallo chef. I risultati sono stati in linea di massima soddisfacenti e, in particolare, è stata apprezzata l'originalità della lingua e del sugo al baccalà. Gradevoli i vini; un po' rumoroso il locale. Prima della riunione conviviale, i Simposiarchi Donatella Clinanti e Silvano Camera hanno illustrato il tema e commentato menu e vini.

BIELLA

Ristorante "Antico ristorante Ca d'Gamba - da Romeo" di Romeo Girardo e Francesco Militano, in cucina Romeo Girardo e Guido Cassinelli. ●Via B. Bona 78, Sordevolo (Biella); ☎015/2568813; romeo.ristorantegamba@virgilio.it, www.ristorantegamba.jimdo.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: uovo sodo e insalatina mista condita con olio di noci; sformatini di verdure con fonduta al Castelrosso; finanziaria; bollito misto: punta di vitello, coppa di manzo, testina, coda, lingua, cotechino, gallina; salse: bagnet verd, bagnet russ, saussa d'avije, mostarda 'd pum, cren; zabaione al Moscato e paste di meliga.

I vini in tavola: Bergerac rosé Aoc (Domaine de Pècoula, Bergerac, Dordogne); Barbera d'Asti Docg "San Sebastiano" (Pizzorini, Ricaldone); Moscato d'Asti Docg Bric Mènu (Sergio Cerrino, Trezzo Tinella).

Commenti: Uno spettacolare trionfo bollito misto è stato il clou della

cena ecumenica: sette tagli di carne e cinque salse. A preparare il bollito ci ha pensato Romeo Girardo coadiuvato dal suo staff e da suo nipote e maître, Francesco. Squisita e saporita la carne, indovinata la presentazione su un grande vassoio di legno posizionato al centro di una tavola dove gli Accademici venivano serviti dei vari tagli dallo chef.

CIRIÈ

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso e Igor Macchia, in cucina Giovanni Grasso e Igor Macchia. ●Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9278014, fax 011/9131968; credenza@tin.it, www.ristorantelacredenza.it; coperti 40+80 per banchetti. ●Parcheggio incustodito; ferie primi 20 giorni di gennaio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rolo croccante, peperoni e bagna cauda; patatine al tartufo con acciughe al verde e burro; pinzimonio all'olio di nocciola; grappoli di mozzarella in tempura alla salsa di pomodoro e pesto liofilizzato; battuta di fassone, spuma alla salsa tonnata, peperoni al forno; uovo di Paolo Parisi, maionese leggera al tuorlo d'uovo e tartufo nero; pasta all'uovo, borragine e salsa Mornay alla toma delle Viole; cappellacci ai cardi, fonduta, nocciolo salate e rafano; punta di petto della macelleria Mosca glassata alla soia ed erba cipollina, crema di cavolfiori; albicocche, crema chantilly ai fiori di sambuco, mandorle caramellate; gelato, fragole di Tortona e zabaione; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Brut 2008 magnum "selezione La Credenza" (Batasiolo); Langhe Sauvignon 2011 (Matteo Correggia); Barbera dei Colli Tortonesi Sant'Andrea 2011 (Marina Coppi); Moscato di Loazzolo 2014 (Borgo Marigliano).

Commenti: Come è ormai consuetudine, la Delegazione ha celebrato la riunione conviviale in questo locale che da sempre segue il cammino ecumenico, mettendo a disposizione gli spazi e la brigata per celebrare nel modo migliore l'argomento dell'anno. La sua è una cucina che viene definita innovativa. In realtà è stata gustata una cucina semplicemente "buona", capace di suscitare emozioni e rispetto della "tradizione", perché sapori e ingredienti, pur nella loro innovazione, conservano e ripropongono all'antico sapore del territorio. Gli Accademici hanno gustato e ap-



PIEMONTE segue

prezzato salse e sughi, come la soffice spuma tonnata e la inusuale maionese leggera, che si accompagnavano al piatto senza sovrastarlo e condimenti da cui sprigionavano profumi e aromi delicati che esaltavano la qualità della materia prima. Evviva l'innovazione quando è capace di rendere leggere e consone a una moderna alimentazione le antiche ricette della tradizione!

CUNEO-SALUZZO

Ristorante "Osteria del Borgo" di Giuseppina Cavarero, in cucina Giuseppina e Gianni. ●Via Garibaldi 19, Carrù (Cuneo); ☎0173/759184; info@osteriaborgo.it, www.osteriaborgo.it; coperti 75. ●Parcheggio incustodito; ferie giugno; giorno di chiusura martedì sera, mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: sformato di verdure con fonduta; peperoni con bagna cauda; raviolini in brodo; bollito misto con salse; torta di nocciole con zabaione.

I vini in tavola: Bonarda (Monsupello); Traminer (Terlano).

Commenti: Il locale è quanto mai indicato poiché, da oltre dieci anni, serve solo ed esclusivamente prodotti tradizionali della zona, accuratamente lavorati e cucinati da mamma Giuseppina e papà Gianni, con l'aiuto dei figli Daniele e Paolo. Il piatto simbolo del ristorante è il gran bollito misto: sette tagli di carne accompagnati da sette salse più o meno piccanti: rafano puro, rafano con barbabietole, mostarda di frutta, cugnà, bagnetto verde, salsa leggera con solo verdura e salsa piccantina con verdura. Le salse servono ad assaporare meglio il sapore della carne, perfezionandolo e arricchendolo. Anche le altre portate hanno rispettato il tema della serata: graditissimi i peperoni serviti con una bagna cauda gustosa ma delicata. Serata di gran successo con un numero di partecipanti come da tempo non si vedeva.

IVREA

Ristorante "Dal Duca" di Luigi Paschero, in cucina Luigi Paschero. ●Via Carlo Alberto 1, San Benigno Canavese (Torino); ☎011/9880260; ristorantealdalduca@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salame alla "Luigino"; finanziaria; risotto al castelmagno; bolliti misti con salsa verde, salsa di pomodoro, senape, rafano e mostarda di frutta; zabaione con gelato.

I vini in tavola: Barbera del Monferato Doc 2013 Rive rosse (Vinchio, Vaglio Serra); Dogliani Docg 2014 (Poderi Luigi Einaudi); Moscato d'Asti Docg Volo di farfalle (Scagliola).

Commenti: In tema di salse, perché non puntare sul bollito misto che permette di abbinarne varie in un'unica portata? Memori di un gran bollito già preparato nell'anno del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, gli Accademici sono tornati in questo antico ristorante, certi di onorare l'ecumenica. L'aspettativa non è andata delusa, e non solo per il bollito, piatto centrale con la sua ricca varietà di tagli, ammenicicoli e soprattutto salse, ma anche per il risotto al castelmagno, molto particolare, e per lo zabaione con gelato, ottimo. Una menzione speciale va però alla finanziaria, tipico piatto della tradizione piemontese a base di frattaglie, vero cavallo di battaglia del ristorante: perfetta. Serata gradevole, con applausi finali meritatissimi a "Luigino", chef e anima del ristorante.

NOVARA

Ristorante "Pinocchio" di Piero, Luisa, Paola e Laura Bertinotti, in cucina Piero Bertinotti. ●Via Giacomo Matteotti 147, Borgomanero (Novara); ☎0322/82273, fax 0322/835075; bertinotti@ristorantepinocchio.it, www.ristorantepinocchio.it; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15-30 agosto, 10 giorni a dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pollanca in bagna freida e piccola bagna cauda; risotto al gorgonzola con peperoni rossi; brasato al Gattinara con purè di patate; zabaione caldo con biscotti di Novara e "brutti ma buoni" di Borgomanero; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante classico del Piemonte; Grignolino (Gatto); Barbera d'Alba (Spertino); Gattinara (Nervi); Riet Muscadet (Riet Vallei).

Commenti: Il tema ecumenico è stato svolto in modo eccellente dall'ottimo Piero Bertinotti, vanto della ristorazione novarese di grande tradizione. I commensali erano ben consapevoli della difficoltà di rendere originali e

palpitanti di sentimento salse e sughi che ormai costituiscono un po' il leitmotiv di una ristorazione globalizzata, che ha perso i connotati della vera tipicità locale. Piero, tuttavia, c'è riuscito, dando, a taluni piatti, un vero e proprio imprinting di eccezionalità, grazie alla maestria e alla passione che rende grande la sua cucina. Tra le vivande, due in particolare non possono essere sottaciute: il brasato e lo zabaione. Due monumenti della cucina piemontese che, nelle mani di Piero, hanno acquisito una personalità originale e particolare per una loro morbida e voluttuosa piacevolezza che ha sedotto non solo i palati ma financo i precordi dei commensali. Una bella serata, all'insegna di uno spirito di cordiale convivialità.

TORINO

Ristorante "Celestino" di Sergio Leggero, in cucina Sergio Leggero. ●Corso Italia 10, Piobesi (Torino); ☎011/9650343, 011/9657034; info@hotelristorantecelestino.it, www.hotelristorantecelestino.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tommino con cugnà; mini bagna cauda; semolino salato con salsa al grana padano; finanziaria; salvia fritta; morbido di verdure con fonduta di toma raschera Dop e tartufo nero d'Alba; girello al punto rosa e salsa all'antica; agnolotti al sugo di arrosto; coniglio grigio di Carmagnola alla salsa di peperoni di Carmagnola e cardo bianco avorio di Andezeno; crostata di sairas del fen con crema allo zafferano; panna cotta all'amaretto e ristretto al cioccolato; zabaione e friandises.

I vini in tavola: Alta Langa Doc (Casetta); Arneis Docg (Pescaja); Dogliani Docg (Einaudi); Piasì Munplin (Casetta).

Commenti: Il ristorante si trova in un'antica abitazione del 1400 (in parte adibita ad albergo) ed è condotto dalla stessa famiglia dal 1904, che di padre in figlio si tramanda le ricette tradizionali della cucina piemontese. Ambiente semplice e senza fronzoli, fedele all'immagine delle trattorie fuori città di una volta. Degna di nota la cura particolare rivolta alla ricerca degli ingredienti, tutti del territorio e attentamente selezionati. Di buona fattura il girello in salsa tonnata; buoni gli agnolotti fatti in casa a mano, purtroppo penalizza-

ti da un sugo troppo sapido e corposo; delicato il coniglio con la sua salsa; nella norma i dolci; soffice e aereo lo zabaione che ha concluso la serata. Si segnala il particolare successo riscosso dalla finanziaria. Elisabetta Cocito, Direttore CST Piemonte, ha intrattenuto Accademici e ospiti con una breve relazione su aneddoti e curiosità storiche sulle salse e i sughi nella tradizione piemontese.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Ristorante "Belvedere" dell'Albergo Belvedere S.n.c. di Alberti Violetti Claudio & C., in cucina Giandomenico Iorio. ●Frazione Mozzio, Crodo (Verbania); ☎0324/61055, fax 0324/61316; info@belvederemozzio.it, www.belvederemozzio.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio, febbraio; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: bocconcini di bollito tiepido con le sue guarnizioni; rotolo di trota, bagna cauda e pan biscottato; fondente alla polenta di Beura, uovo e perle di tartufo; Carnaroli mantecato al sugo di anatra e borlotti; cuore di filetto di manzo con salsa allo scalogno, patate in tegame; bignè ai semi di lino, Formazza e composta di fichi; soffiato alle nocciole delle Langhe, crema al mascarpone e gianduaia.

I vini in tavola: Spumante brut metodo Martinotti; Langhe Arneis Briccodoro Doc 2014 (Dante Rivetti); Tre confini Colline Novaresi Nebbiolo Doc 2013 (Torraccia del Piantavigna); Moscato del Piemonte (Villa Iolanda).

Commenti: Dopo il saluto di benvenuto e la cromatica rassegna di minuscoli bolliti e salsine, gli antipasti si sono dimostrati originali pur con le piccole perle di tartufo virtuale. Pochi pareri discordi per il Carnaroli ben mantecato al sugo d'anatra. Apprezzatissimo il cuore di filetto con salsa allo scalogno anche per l'eccellente livello di cottura. Qualche perplessità ha suscitato il bignè ai semi di lino. Notevole successo per il soffiato alle nocciole. Il servizio in sala, che ha scontato un'assenza qualificata, e un problema di salute di un valido aiuto mancante in cucina, non hanno premiato l'impegno comunque ampiamente riconoscibile, sia nella prima sia nella seconda, la competenza del cuoco e la qualità dell'ambiente. Due sono stati gli interventi degli Accademici nel corso della



serata, il primo riferito alle possibili accezioni e varianti del "condimento", il secondo relativo alle attività del CST Piemonte sul tema ecumenico per la realizzazione del volume fresco di stampa.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

Ristorante "Pernambucco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegri-netti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell. 333/5605655; info@ilpernambucco.it, www.ilpernambucco.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappon magro; tagliolini con salsa di carciofi di Albenga; ravioli "cu u tuccu"; pesce bezugo cotto al forno in crosta di sale con salsa "aioli".

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2014 (Ruggieri); Riviera Ligure di Ponente Pigato; Vermentino Doc 2014; Rosato della Valle Arroscia 2014 (tutti e tre Alessandri, Ranzo); Moscato d'Asti 2014 Docg (Traversa, Neive).

Commenti: Tema ecumenico interessante, che la Delegazione ha svolto con un omaggio al territorio del Ponente, con salse in abbinamento a piatti storici ma quanto mai attuali, che hanno deliziato il palato degli Accademici. Preceduta da una relazione del Delegato, la serata è proseguita in un crescendo entusiasmante di sapori. Tutte le portate sono state molto apprezzate, complimenti alla cuoca che si è cimentata in piatti non sempre presenti e non facilmente reperibili nelle carte dei ristoranti della zona. Eccellenti il cappon magro con la salsa verde di rara bontà, e i tagliolini ai carciofi di Albenga, vanto della gastronomia locale. Che dire dei ravioli "cu u tuccu"? Commoventi per la semplicità e per il caratteristico sugo di pomodoro, carne e funghi. Ottimi i vini; molto buono il servizio. Il tema si è confermato come un bellissimo

spartito di una fantastica sinfonia italiana in cucina.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO MANTOVA

Ristorante "Alla Vittoria da Renato" della famiglia Beschi, in cucina Rina, Maria Vittoria ed Erika. ●Via Ossario 27, Solferino (Mantova); ☎0376/854051, fax 0376/893485; info@darenato.it, www.darenato.it; coperti 190. ●Parcheggio nelle vicinanze; ferie 1 settimana a gennaio e 1 a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di zucca con crostini; maccheroncini al torchio con ragù d'anatra; bollito misto con salsa verde, pearà, mostarda e giardiniera; budino d'uva; torta sbrisolona.

I vini in tavola: Santa Martina, spumante rosé (Cantina Pilandro); Rosso Cornalino (Cantina Ricchi; Cavalcabò); Lambrusco mantovano (Cantina di Viadana); Le cime, vino passito (Cantina Ricchi).

Commenti: In occasione della cena ecumenica si sono riunite le Delegazioni insieme al Rotary Club Castiglione delle Stiviere. Nel corso della piacevole serata, gli Accademici sono stati intrattenuti dal professor Bruno Cavallaro, responsabile del museo diocesano di Mantova e cultore della cucina storica, che ha tenuto una dotta relazione su salse e sughi dall'antichità classica al Rinascimento e all'età moderna, con particolare attenzione agli usi culinari della corte gonzaghesca. Le signore Rina, Maria Vittoria ed Erika, ai fornelli, hanno condotto la serata sulle orme della tradizione: non potevano mancare i bolliti, accompagnati dalle salse tipiche del Mantovano e del Veronese. Caldo l'ambiente, buona la scelta dei vini e il servizio.

BRESCIA

Ristorante "Trattoria Urbana Mangiafuoco" della famiglia Poffa, in cucina

Savino Poffa. ●Via Calzavella 3A, Brescia; ☎030/293029; info@trattoriadamangiafuoco.it, www.trattoriadamangiafuoco.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie primi 15 giorni di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tre polentine del Mangiafuoco (lardo, crema di gorgonzola, fagioli e lucanica a tocio); pappardelle del mostasù delle Cosere; guancino di bue stufato nel Gropello stravecchio; manzo all'olio di Rovato con polenta bresciana belgrano e patate di Gottolengo al forno; pera mandrasca al vincotto e spezie.

I vini in tavola: Gropello 2012; Rubiniere superiore 2011 (entrambi Monte Cicogna).

Commenti: Storica trattoria del 1400, ricca di colonne in marmo botticino, situata nel centro di Brescia a poche centinaia di metri dalle tre piazze: Vittoria, Loggia e Duomo. La cena ecumenica è stata preceduta dalla dotta relazione "Salse, sughi e condimenti della cucina del territorio" di Savino Poffa che, attenendosi strettamente al tema, ha declinato i piatti del menu della tradizione, dagli antipasti fino al dolce, ricordandone le origini e gli aneddoti. Molto apprezzate le pappardelle del mostasù delle Cosere, squisito piatto originario proprio del quartiere, risalente agli anni Venti, realizzato con vitello, guanciale, pomodoro fresco e porro. Come sempre appropriati gli abbinamenti con i vini della Valtènesi. Ampia la partecipazione degli Accademici alla presenza, fra gli ospiti, di una giornalista del "Giornale di Brescia" che ha pubblicato, il sabato seguente, una recensione, ricca di particolari, sulla cena ecumenica.

LARIANA

Ristorante "Cantuccio" di Mauro Elli, in cucina Mauro Elli. ●Via Dante 32, Albavilla (Como); ☎031/628736, anche fax; cantuccio@mauroelli.com, www.mauroelli.com; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di zucca, burrata e polvere di capperi; sfornato di polenta, fagiolini e cipolle rosse con salsa ai missoltini; paccheri con ragù di coniglio e gallinacci; sottopasta di manzo in salsa di vino rosso, con sedano rapa e rapanelli; mousse

al cioccolato amaro con salsa alla vaniglia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Alto Adige Schiava Grigia (Hofkellerei); Dolcetto d'Alba (Walter Bera); Barolo chinato.

Commenti: Dove vivere la cena ecumenica meglio che dall'amico Mauro Elli, da poco insignito del Diploma di Cucina Eccellente? Pieno, quindi, il piccolo ristorante e corale apprezzamento degli Accademici per la cucina, sempre eccellente, malgrado la sfortunata assenza ai fornelli del cuoco. Magnifica e stimolante la crema di zucca, burrata e polvere di capperi e molto apprezzati i paccheri con ragù di coniglio e gallinacci. La deliziosa mousse al cioccolato amaro con salsa alla vaniglia è stata, in chiusura, un augurio di una dolce nottata.

LECCO MONZA E BRIANZA

Ristorante "Pierino Penati" di Piergiuseppe Penati, in cucina Theo Penati. ●Via XXIV Maggio 36, Viganò (Lecco); ☎039/956020, fax 039/9211400; ristorante@pierinopenati.it, www.pierinopenati.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 27 al 30 dicembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di lardo e pane giallo; Ave Maria e sugo di Brianza; flan di taglieggi e salsa verde; polenta al sugo di arrosto; minestra di verdura e battuto di lardo; risotto giallo all'olio extravergine di oliva, ragù di faraona, pancetta e rosmarino; cazzuola "dei Ricchi", con funghi porcini; torta al cioccolato morbida, marmellata di lamponi; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Petra Aeterna metodo classico (La Rocchetta); Cabernet Sauvignon (Alturis); Verduzzo (La Tunella).

Commenti: Visto che il tema della cena ecumenica accumulava per tradizione e territorio le due Delegazioni amiche, entrambe hanno operato insieme per la riuscita della serata. Organizzata dai Delegati Claudio Bolla e Doda Fontana Gulfi, Simposiarchi unitamente al past Delegato di Lecco Riccardo Balbiani e all'Accademica Vanna Balestreri Buelli di Monza, la riunione conviviale è stata caratterizzata da un menu di grande spessore culinario ma anche didattico per l'argomento della serata, spiegato e interpretato, con la solita verve, da Pino e dal figlio Theo, che hanno affascina-



LOMBARDIA segue

to con il racconto delle tradizioni brianzole, e con i segreti della cucina moderna dove convivono gusto e benessere. A tavola, si sono susseguiti piatti conditi in modo tradizionale, come la minestra di verdura e battuto di lardo e piatti conditi in modo diverso, come il risotto giallo all'olio extravergine di oliva. Tra gli ospiti, Gianni Fossati, Consigliere di Presidenza e membro della Consulta Accademica.

LODI

Ristorante "Leon d'Oro" di Tino Uggeri, in cucina Maria Grazia Galloni. ●Via Dante 69, Maleo (Lodi); ☎0377/58149, fax 0377/458140; info@leondoromaleo.com, www.leondoromaleo.com; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì e sabato a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: marbré di lepre con salsa di lamponi e verdure in agrodolce; tagliatelle al sugo di carne; bollito (lingua, guanciale e pernice) con salse al cren, verde e pearà; grana 36 mesi; sabbiosa con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Pinot bianco Klaser 2012 (Weingut Niklas); Barbera d'Asti Le rose 2008 (Gonella); Moscato d'Asti 2014 (Saracco).

Commenti: Cena ecumenica in un ristorante di grande tradizione: un punto fermo nel territorio. Il marbré non si presentava al meglio, sia per l'aspetto poco marmorizzato, sia per l'uso di un solo tipo di carne. Buono al gusto, ben contrastato con la salsa. Tagliatelle di buona fattura (siamo quasi in Emilia) con sugo di carne, solo bovina, un po' "lento", non rappreso come un ragù. Corrette le salse del bollito, per un invito alla prova del 3, con discussione su quale salsa abbinare a ogni tipo di carne. Ottimo il grana e molto gradita la torta, con un'altra "salsa" di grande tradizione. Eccellenti i vini, uno dei punti di forza del locale, ben illustrati dal patron Tino, disponibile anche per ricette e commenti. Consegna del premio Massimo Alberini alla gastronomia Rovida di Lodi.

VARESE

Ristorante "Osteria di Piazza Litta" di Denis e Diego Berton, in cucina Diego Berton. ●Piazza Litta 1, Varese; ☎0332/289167, cell. 347/1458272; osteria.litta@live.it, www.osteriadipiazzalitta.it; coperti 30. ●Parcheggio

incustodito, insufficiente; ferie periodo natalizio e agosto; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo, domenica a cena. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: carpione al pesce di lago; salsa verde con la terrina di bollito (lingua, ganascino e tacchino avvolti da una fine pancetta); castagne caramellate con petto di quaglia; trifolato di funghi su polenta calda al burro; gremolata sull'ossobuco con risotto giallo al burro e zafferano; rummada (zabaione al vino rosso).

I vini in tavola: Bianco brut Trento Doc (Monfort); Lagrein Poppohof (Marling, Alto Adige).

Commenti: Lo chef Diego è stato d'aiuto al CST Lombardia Ovest fornendo la ricetta delle castagne caramellate, pubblicata sul libro. Tutti gli antipasti, che tali non erano, perché serviti ciascuno in porzioni normali, sono stati molto apprezzati: il carpione aveva un gusto leggero con la giusta quantità di aceto, la salsa verde aveva il profumo di aglio ma non lo si sentiva. L'unico piatto che ha un po' deluso è stato proprio il piatto forte, l'ossobuco in gremolata, servito con un risotto giallo un po' troppo al dente. Il dessert, che preoccupava parecchio il Simposiarca, per l'uso del vino rosso al posto del Marsala, ha incontrato invece il parere positivo della gran parte degli intervenuti. Anche i vini, purtroppo non del territorio, ahimè poco prolifico di buoni vini, sono stati molto apprezzati. In definitiva una bella cena, soprattutto perché sono stati proposti sette condimenti "nostrani", rispondendo appieno al tema accademico.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

Ristorante "Hosteria La Cave Cantù" di Damiano Dorati, in cucina Damiano Dorati. ●Circonvallazione Cantù 62, Casteggio (Pavia); ☎0383/1912171, cell. 345/5814154; www.lacavecantu.it; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: panbrioche biscottato, pâté di fegatini e mostarda di Voghera; baccalà candito in olio tiepido e salsa verde delicata; crespelle con fonduta di formaggio fresco, salsa al basilico e verdure; stinco di vitello cotto a bassa temperatura al fondo bruno; salsa di cioccolato fondente con briciole di torta di mandorle.

I vini in tavola: Spumante metodo Martinotti (Anteo); Bonarda (Marchese Adorno); Moscato (Anteo).

Commenti: Damiano Dorati, che la Delegazione ha già avuto modo di conoscere e apprezzare come chef alla "Ca' Vegia" di Salice Terme, è approdato in questo piccolo ristorante situato all'interno della prestigiosa Certosa Cantù, edificata tra il 1700 e il 1705 dai monaci seguaci di San Brunone, oggi di proprietà del Comune che ne ha di recente curato un attento restauro. Location affascinante e cucina di ottimo livello hanno reso la cena ecumenica veramente interessante. Il tema è stato svolto dal giovane Damiano (30 anni appena) in maniera superba: l'equilibrio dei sapori... le consistenze delle salse... la cottura dei cibi... tutto perfetto. Un "bravo" da tutta la Delegazione! Nel corso della serata, l'Accademica Mary Mangiarotti ha tenuto una piacevole relazione sull'argomento dell'anno. Un "bravo" anche a lei.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Ploner" di Richard Ploner, in cucina Richard Ploner. ●Via Dachsler 1, Aldino (Bolzano); ☎0471/886556; ploner@rolmail.net; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 7 gennaio al 7 febbraio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: orzotto alle pere; variazione di luccio perca e rafano; crema di rape rosse e zucca al prezzemolo con cannellone fritto di formaggio ai fiori di fieno e riduzione di Traminer aromatico; taglierini all'uovo con ragù di cervo e funghi d'autunno; petto di piccione alla salsa al mirtillo rosso con patate viola e pure di sedano rapa con scaglie di tartufo nero; canederli di castagne in crumble di anacardi e salsa di prugne con sorbetto di mela golden e basilico.

I vini in tavola: Riesling; Manzoni della Valle di Cembra bio 2007 (entrambi Podere Valtini); Joseph Gewürztraminer 2013 (J. Hofstätter);

Trebbiano d'Abruzzo 2009 (Valentini); Chianti classico 1997 (Castello di Fonterutoli); Manincor 2011 Petit Manseng (Le Petit 11).

Commenti: Il tema della cena ecumenica di quest'anno penalizzava la zona in quanto qui il condimento sovrano è il burro. Lo chef Richard Ploner, tuttavia, ha saputo preparare una cena deliziosa sull'argomento. La sua tecnica, la fantasia e la capacità di dosare gli ingredienti e accostare i sapori riescono sempre a sorprendere; i piatti, oltre a emanare un profumo invitante e conquistare il palato, gratificano la vista per la composizione cromatica. Purtroppo questa volta l'abbinamento con i vini non è stato molto indovinato. Tutto eccellente; in sala hanno particolarmente entusiasmato i taglierini con un ragù di cervo tenerissimo e il canederlo di castagne con la salsa di prugne.

BRESSANONE

Ristorante "Pacherhof" della famiglia Huber, in cucina Monika Huber. ●Via Pacher 1, Novacella (Bolzano); ☎0472/835717, fax 0472/801165; info@pacherhof.com, www.pacherhof.com; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie da metà gennaio a marzo; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: piccoli tirtil ripieni di spinaci; borsette di patate nostrane ripieni di ricotta ed erba cipollina su crema di prezzemolo; guance di manzo brasate al Lagrein con cavolo verzotto e canederlo al tovaigliolo; frittelle delle nostre mele con gelato di mirtilli rossi fatto in casa.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2013 (Pacherhof); Lagrein Turmhof Doc 2012 (Tiefenbrunnen).

Commenti: La cena ecumenica ha avuto luogo in uno dei masi più storici nei dintorni di Bressanone (il Pacherhof risale attorno al 1140), sotto l'attenta regia del Delegato Piergiorgio Baruchello e alla presenza di numerosi stimati ospiti. Il locale si conferma uno dei migliori indirizzi della zona, all'insegna di una cucina solidamente tradizionale, di eccellenti materie prime di propria produzione, di un servizio molto attento e di un prezzo più che favorevole in rapporto alla qualità. Valutazioni molto elevate sono state espresse in particolare per le splendide borsette di patate - di cui la salsa punteggiava la perfetta consistenza e la corretta sapidità - e per la carne,



incredibilmente tenera e magnificamente connessa al guazzetto aromatico del Lagrein. La riuscita della serata è stata evidente, sulla base del sorriso dei più che soddisfatti commensali.

MERANO

Ristorante "Osteria Roberts Stube" di Robert Steiner, in cucina Robert Steiner. ●Via Monte San Zeno 14, Merano (Bolzano); ☎cell. 338/8055956; robert.s@brennercom.net, www.roberts-stube.it; coperti 30. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: speck tradizionale con salsa al rafano e mela; prosciutto di cervo con salsa al mirtillo selvatico; espadon fumé con bagnet verd; maltagliati con ragù d'agnello della Val di Funes; guanciale di vitello con crema di castagne e salsa Calvados; tagliata di carne "La Grande" con purea di patate e salsa Colbert; semifreddo al cioccolato con zenzero su salsa di zucca speziata.

I vini in tavola: Pinot bianco "Niklas" 2014 (Weingut Niklas, Caldaro); Sangiovese di Romagna Primi Passi 2012 Igt (Tenuta Diavoleto, Bertinoro).

Commenti: Il tema della cena si presentava piuttosto ostico per i ristoranti locali, data l'assenza di consolidate tradizioni in materia. Robert, bravo chef con grande esperienza e fantasia, ha saputo tuttavia risolvere brillantemente la prova, anche se ha dovuto attingere alle ricette di altre regioni. Squisito e morbido lo speck del maso Luisengut di Corvara Igp e ben riuscito l'abbinamento del prosciutto di cervo con la salsa di mirtillo selvatico. Forte il gusto del bagnet verd, non in completa sintonia con la delicatezza del pesce spada affumicato. Perfetti nella cottura i maltagliati, insaporiti da un ragù di pecora dagli occhiali, ingentilito da una sapiente lavorazione. Apprezzato l'abbinamento della crema di castagne con una piccante salsa Calvados; a sua volta la salsa Colbert ha esaltato la bontà della tagliata di carne, morbida e succosa. I profumi del dessert hanno anticipato le note di Natale. Complimenti a Robert e alla sua brigata di cucina. Servizio attento e preciso.

TRENTO

Ristorante "La Cacciatora" di Paolo Bonetti e Daniela Petza, in cucina Pao-

lo Bonetti. ●Via Canè 133, Mezzocorona (Trento); ☎0461/650124, fax 0461/651080; info@lacacciatora.net, www.lacacciatora.net; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortellini fatti in casa in brodo di carne; baccalà in bianco con salsa di acciughe e capperi; tagliatelle con ragù di selvaggina; bollito misto con quattro salse: agrodolce di cipolle, verde, peverada e rafano; insalata di cavolo cappuccio con speck; crespella con composta di mirtillo rosso.

I vini in tavola: Spumante rosé 2014 (San Michael); Incrocio Manzoni 2012 (Fanti); Lagrein Riserva 2011 (Arcangelo Sandri); Gewürztraminer passito (Marco Donati).

Commenti: Il Delegato Francesco Pompeati ha introdotto il tema, ampio e ricco di suggestioni. Il percorso gastronomico e culinario della cena ecumenica delineato dalla Consulta, sviluppato in rigorosa coerenza con il tema dai Simposiari, è stato realizzato con passione e competenza dai bravi Paolo e Daniela Bonetti. I tortellini in brodo, come pre-menu, hanno ben predisposto papille e stomaco; l'antipasto di baccalà in bianco con salsa di acciughe e capperi è stato una variazione del tradizionale "stocafis co le sardele" di più complessa composizione e lunga e lenta cottura in teglia. I cinque tradizionali tagli di lesso sono stati arricchiti e ammorbiditi da quattro diverse salse, fra le quali le inedite agrodolce di cipolle e di rafano (la vecchia e cara "ravanada" un tempo presente in tutti gli orti trentini e ora quasi scomparsa) con le mele golden. Per finire, il semplice dessert di crespelle ripiene di composta di mirtillo rosso.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Tivoli" di Graziano Prest e Albino Peruz, in cucina Graziano Prest.

●Località Lacedel, 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400, fax 0436/861876; info@ristorantetivoli.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie maggio, metà giugno e novembre; giorno di chiusura mai in stagione. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cotechino con purea di patate, sedano e cren; baccalà in tocio con patate; pollastro di cortile in tocio con funghi; tocio de ai con patate, cuderau e rape rosse; tagliolini all'uovo con ragù di selvaggina e lardo; bollito misto con salsa verde, cren e salsa di cipolle; zabaione gratinato con fichi e sorbetto di fichi.

I vini in tavola: Trento Doc millesimato (Altemasi); Costa degli Angeli, Manzoni bianco (Case Paolin); Dogajolo Toscano (Carpineto); Moscato (Castel del Poggio).

Commenti: La Delegazione ha organizzato la cena ecumenica presso uno tra i più prestigiosi locali della conca ampezzana. Il tema è stato declinato in un menu equilibrato fra tradizione e rivisitazione, a cura delle Simposiariche Monica De Mattia e Antonella Marani. Lo chef Graziano Prest, con la sua brigata di cucina, ha sapientemente soddisfatto le attese dei commensali con una sequenza di vivande servite con giusta cadenza e garbata attenzione. La serata, con la partecipazione di un notevole numero di Accademici e ospiti, si è svolta in un'atmosfera di calorosa amicizia sottolineata dal Delegato Luigino Grasselli. La cena è stata allietata dall'interessante conversazione di Carlo Di Giulio, cultore della cultura culinaria. Tra le vivande è stato degustato con molto interesse il "tocio de ai", un piatto tutto da scoprire per le sue sensazioni e i suoi sapori. Altrettanto apprezzati il cotechino e il bollito misto. Vini molto interessanti e ben accordati ai piatti.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Ristorante "Antica Osteria al Cavallo" di Armido Boscolo "Tocia", in cucina Armido Boscolo "Tocia". ●Calle Picelli 468, Chioggia (Venezia); ☎041/404863, fax 041/81064339, cell. 328/2075826; ristorante@anticaosteriacavallo.it, www.anticaosteriacavallo.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: buffet (polenta tenera con frittura di laguna, cozze

dorate e cozze gratinate); purè di patate al nero di seppia con baccalà mantecato; cozze e vongole in "cas-sopipa"; pasticcio di pesce; "luserna (gallinella) incovercià"; seppioline con salsa alla buranella; "bissiole" chioggiotte con sugoli.

I vini in tavola: Prosecco spumante Asolo (Biondo Jeo); Prosecco extra dry Colli Euganei; Pinello Colli Euganei (entrambi Parco del Venda).

Commenti: La serata si è tenuta in questo curato ristorante, finora mai visitato dalla Delegazione, con un menu scelto dal Simposiarca Giorgio Vianelli e basato sui piatti tipici della tradizione lagunare, con qualche interpretazione dello chef. La cena ha riscosso notevole successo, a cominciare dall'ottima accoglienza con un eccellente buffet nel dehors del locale, mentre a tavola i piatti più apprezzati sono stati il pasticcio, preparato con un saporitissimo sugo di pesce, e la "luserna", servita in una delle preparazioni più peculiari e tipiche del territorio. Unanime l'apprezzamento anche sulla qualità delle materie prime impiegate, sull'efficienza del servizio e sulla piacevolezza dell'ambiente. Gli applausi alla consegna del guidoncino dell'Accademia allo chef Armido Boscolo "Tocia" sono apparsi più che meritati.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

Ristorante "Ultimo Mulino" della famiglia Balestrieri, in cucina Andrea Berti. ●Via Molino 45, Bannia di Fiume Veneto (Pordenone); ☎0434/957911, fax 0434/958483; info@lultimomulino.com, www.lultimomulino.info; coperti 40+60 per banchetti. ●Parcheggio esterno, comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte tranne Diners.

Le vivande servite: crocchette di baccalà con salsa all'arancia e finocchio; bocconcini di coda di rospo con lenticchie e guanciale; gnocchetti di patate al tonno affumicato e porro; ombrina



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

alla mazarese con patate al forno; crema al limone e menta piperita.

I vini in tavola: Prosecco Doc di Treviso (Tre Ville); Pinot Grigio 2014; Friulano 2014 (entrambi Conte d'Atimisi Maniago).

Commenti: Un suggestivo e antico mulino del 1700, restaurato con attenzione e gusto dalla famiglia Balestrieri che attualmente lo gestisce. Il locale è immerso nel verde ed è lambito da un ruscello che muove le pale dell'antico mulino. Grande e accogliente il tavolo "imperiale", apparecchiato elegantemente, ove è stata servita la cena, Simposiarca Lambero Pastori. Tra gli stuzzichini di benvenuto, buon gradimento per le crocchette di baccalà con salsa all'arancia e finocchio. Apprezzati sia la rana pescatrice sia gli gnocchetti. Buona l'ombrina con sugo alla mazarese. Particolare il dolce al cucchiaio: crema al limone e menta piperita. Qualche doveroso appunto va riportato per i condimenti, in alcuni casi prevalenti sull'ingrediente principale. Buono il servizio in sala, un po' lento l'arrivo delle portate. Vini del territorio, in particolare da segnalare il Prosecco Doc di Treviso Tre Ville.



EMILIA ROMAGNA

FORLÌ

Trattoria "Bolognesi" di Gianfranco e Melania Bolognesi, in cucina Angelo Asirelli. ●Via G. Matteotti 34, Castrocaro Terme (Forlì-Cesena); ☎0543/767471, fax 0543/766625, cell. 339/4931327; info@trattoriabolognesi.it, www.trattoriabolognesi.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo e il lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatine; radicchio di campo, uova di quaglia, bruciatini all'aceto di vino; tortelli di mora romagnola al sugo di salsiccia matta e scalogni fritti; ecumeniche polpette, zucchine e piselli; brasato al Sangiovese con cipolline in agrodolce e polenta; pere volpine al vino rosso speziato; ciambella.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Follador); San Vincenzo 2014 (Anselmi); Bagnolo 2011 Romagna Sangiovese Riserva (Villa Bagnolo).

Commenti: Ancora una volta Gianfranco Bolognesi ha allestito una cena ecumenica all'altezza della sua fama. Sfiziose le frittatine di apertura, saporitissimi i bruciatini, veramente eccezionali i tortelli di mora romagnola, buonissime le polpette e le zucchine ripiene - piatto apparentemente semplice ma qui con le componenti perfettamente amalgamate -, stupendo il brasato, di una tenerezza e un sapore unici. Una sorpresa è stata l'aver ritrovato le pere volpine che si mangiavano una volta. Il tutto condito dall'accoglienza dei gestori. A fine serata si è discusso con Gianfranco e il bravissimo chef Angelo Asirelli sul tema della cena ecumenica e sulla realizzazione dei piatti. Ottimi i vini, il servizio e il rapporto qualità-prezzo.

IMOLA

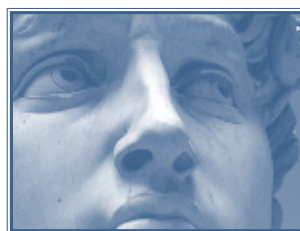
Ristorante "Taverna San Pietro" di Cristina e Concetto Salieri, in cucina Alessandro Bucchi. ●Via VIII Dicembre 1944, 38, Fontanelice (Bologna); ☎cell. 338/4043367; info@tavernasanpietro.it, www.tavernasanpietro.it; coperti 55+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di patate in crema di porcini e pecorino; passatelli con ragù di coniglio e verdure; stracotto di manzo in salsa Sangiovese con polenta frita, zuppa inglese e ravioli.

I vini in tavola: Le Rocche brut, Albana Codronchio (Monticino Rosso); Merlot (Enio Ottaviani); Signorello, Sangiovese superiore riserva (Poderi delle Rocche); Albana passita (Monticino Rosso).

Commenti: Gli Accademici hanno ragionato, nella vallata del Santerno, le alture di Fontanelice per ritrovarsi in un locale dove la cucina del territorio è affiancata da talune proposte siciliane dovute alle origini di alcuni dei gestori. Tra una portata e l'altra, a parlare dei condimenti è stato lo scrittore e giornalista Alfredo Taracchini Antonaros con commenti, seguiti con molto interesse, mirati sia ai piatti serviti sia agli aspetti culturali che brillano nel vasto panorama del "condire". Molto alto il gradimento per lo sformatino e per i passatelli, il cui ottimo sapore risentiva, pe-

rò, di un eccessivo sugo di coniglio. Buono lo stracotto e gradevole anche la zuppa inglese con l'inusuale presenza di canditi e di cioccolato in polvere in superficie. Tra i vini hanno brillato il Brut, il Merlot e il Sangiovese. Al termine del felice convivio, gli Accademici hanno applaudito la brigata di cucina, guidata dal giovanissimo Alessandro, e i gestori Cristina e Concetto.



TOSCANA

EMPOLI

Ristorante "Pepenero" di Gilberto Rossi, in cucina Gilberto Rossi. ●Via IV Novembre 13, San Miniato (Pisa); ☎0571/419523, anche fax; info@pepenerocucina.it, www.pepenerocucina.it; coperti 75. ●Parcheggio comodo; ferie 7-20 gennaio e 10-20 agosto; giorno di chiusura martedì e sabato a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta e crostini con salsa di fegatini e salsa di pecorino al tartufo; stracci di pasta fresca con sugo di anatra e porcini; lingua di vitello bollita con salsa verde e mostarde di frutta; spalla di maialino di latte con salsa di zucca al timo; millefoglie di crema chantilly e croccantino.

I vini in tavola: Chianti Dop riserva "Federico II"; Vino Rosso Toscano Igt "Imperatore" (azienda agricola Fattoria Campigiana di Edo Beconcini).

Commenti: Il ristorante offre una cucina della tradizione toscana, nelle qualità e nelle modernità di gusto, che pone attenzione all'origine del prodotto cucinato realizzando piatti raffinati e gustosi. La serata è stata allietata da una visita nel centro storico del borgo di origine medievale.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Da Carlino" di Piero Leonardo Andreucci, in cucina Loredana Andreucci e Tiziano Biagioni. ●Via Garibaldi 15, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/644270, fax 0583/62616; dacarlino@dacarlino.it,

www.dacarlino.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (solo in inverno). ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pizzette; salsa rossa e verde della casa; prosciutto bazzone e salame di cinghiale con pani della Garfagnana; ravioli alle noci; pappardelle al ragù di funghi; trota "alla Carlino"; polenta frita di "formenton ottofile"; frittelle di neccio e ricotta.

I vini in tavola: Segale 2011 Colline Lucchesi (Fattoria di Forci); Prosecco (Coroner, Treviso).

Commenti: Come antipasto, le salse verde e rossa della tradizione garfagnina: la seconda, a base di concentrato di pomodoro, è stata veramente superba con i giusti sapori a esaltarla. Ottimi i ravioli, nel ripieno e nel condimento, mentre la pasta non era cotta in maniera ottimale. Le pappardelle, fatte in casa, sono state leggere e delicate. Il piatto forte doveva essere la trota, allevata nelle valli laterali della Garfagnana, in acque purissime: purtroppo la scelta di cuocerla bollita ha fatto disperdere tutti i gusti più nobili, mentre sarebbe stato migliore il cartoccio, che avrebbe permesso al pesce di mantenere tutti i suoi afiori. Buona la polenta "formenton ottofile" con la sua salsa. Gustoso il dessert a base di saporita ricotta. Ben abbinati i vini. Veloce e puntuale il servizio. Il professor Agostino Stefani ha parlato sul "Valore socio-economico delle varietà autotone" (dalle sue conferenze a Expo). Il Delegato ha presentato, infine, il volume accademico degli Itinerari.

LIVORNO

Ristorante "Il Calesse" della famiglia Cenci, in cucina Federico e Leonardo Cenci. ●Via del Littoriale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450363/4; www.ilcalesse.it; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì, in estate solo lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini al sugo di fegato, crostini al sugo di capriolo, bruschetta al sugo di funghi porcini, salumi vari alla toscana; pappardelle al cinghiale; maltagliati al sugo di colombaccio e funghi porcini; reginette del boscaiolo; cinghiale in salmi con olive nostraline; faraona alla cacciatora con funghi porcini; crosta-



ta casareccia con marmellata di prugne; cantuccini con mascarpone.

I vini in tavola: Chianti 2012 (Podere La Casa Rossa dei Colli Senesi, San Gimignano).

Commenti: Su richiesta del Simposiarca Sergio Gristina, i titolari Federico e Leonardo Cenci hanno elaborato e realizzato, ai fornelli, un'ampia e appropriata rassegna di pietanze esaltate da sughi e salse, che hanno trovato una molto gradita accoglienza da parte dei numerosi Accademici e ospiti. La scelta, la cura dei sughi e delle salse, preparati con sensibilità moderna ma rispettosa della tradizione, sono state la caratteristica di fondo della riuscita delle varie pietanze, fra le quali è stato impossibile formare una graduatoria. A fine convivio, Federico ha illustrato, fra gli applausi, alcuni aspetti delle pietanze. In precedenza, il Delegato aveva brevemente ricordato e sottolineato le coordinate storiche e territoriali in virtù delle quali in tutte le Delegazioni dei cinque continenti si svolgeva la cena ecumenica.

MUGELLO

Ristorante "Teatro dei Medici" di Paul Horove, in cucina Paul Horove. ●Località La Torre 14, Scarperia (Firenze); ☎055/8459876, anche fax, cell. 328/1995583; teatrodemedici@virgilio.it, www.teatrodemedici.it; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di pane; crostini di polenta frita con salsa al ragù di cinghiale, salsa ai funghi porcini, salsa al tartufo nero del Mugello; formaggi freschi della storica fattoria "Il Palagiaccio": ravaggiolo, tenerone, ricotta con salsa al marrone di Marra di; tortelli mugellani al sugo di anatra; peposo; bistecca di bovini allevati nel Mugello con salsa di bistecca; fagioli della fattoria "Valdastra" cotti al fiasco; semifreddo di marroni del Mugello con salsa di diospyros kaki della fattoria "Il Palagiaccio".

I vini in tavola: In Albis Igt; Chianti Rufina Docg (entrambi fattoria di Frascole).

Commenti: Il ristorante era già stato visitato dalla Delegazione per la particolarità dell'ambiente rinascimentale e per la qualità gastronomica dei cibi. Cambiato il cuoco, la Delegazione ha atteso un paio di anni prima di riprovare la cucina. L'attuale cuoco Paul Horove, di origine rumena, era responsabile

di cucina della precedente gestione. La qualità dei piatti e anche la scelta rimangono le stesse. Le salse, tema della riunione conviviale ecumenica, sono state preparate dalla signora Annamaria dell'antica famiglia marradese Torriani. Una splendida novità il vino bianco ottenuto da uve trebbiano.

PISA VALDERA

Ristorante "Cavatappi" di Simone Brogi, in cucina Michela Brogi. ●Via del Tiglio 49, Calcinai (Pisa); ☎050/56440; info@ilcavatappi.it, www.ilcavatappi.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: cornettini e girelle in pasta sfoglia; sformatino di spinaci con cuore di fegatini al Vin Santo su salsa di zabaione alla noce moscata; pappardelle alla lepre; risotto con corona di ragù al piccione e le sue frattaglie; coniglio in umido con funghi pioppini e fagioli; mousse in salsa di cioccolato.

I vini in tavola: Blanquette (Ginnot); Chianti Classico 2013 (Tenuta degli Dei); Vin Santo Armida 2009 (Castelvecchio).

Commenti: La cucina toscana, piuttosto sobria nell'uso di salse e sughi, si caratterizza, comunque, per l'utilizzo attento ed equilibrato dei condimenti. In accordo con i titolari, si è deciso di puntare su piatti della Toscana e, in particolare, dell'entroterra pisano. Le proposte hanno coniugato la semplicità a una delicata innovazione e alla tradizione. Serata di ottimo livello sia sotto il profilo gastronomico sia culturale. Il Delegato ha invitato il professor Stefano Del Prato, Direttore del Dipartimento Malattie Metaboliche e Diabetologia dell'Università di Pisa, a tenere una relazione sul tema "Cucina 'ricca' e salute". Relazione di grande spessore, in chiave storico-gastronomica, brillante e insieme utile quanto a suggerimenti per un'alimentazione sana, soprattutto in considerazione del "peso" calorico delle salse. I numerosi Accademici e ospiti, soddisfatti della serata, hanno premiato il titolare con un lungo applauso.

SIENA

Ristorante "Osteria La Mossa" di Licuore srl, in cucina Lorella. ●Piazza del Campo 29, Siena; ☎0577/289213; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie

mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di milza; lingua con salsa verde; uovo sodo con maionese e capperi; formaggi con composta di cipolla, vino e Vin Santo; tagliolini al sugo finto; pollo in fricasea con sformato di finocchi; crème caramel all'amaretto.

I vini in tavola: Chianti classico Docg 2012 (Dievole).

Commenti: Nella splendida cornice della Piazza del Campo, lo chef Lorella, nel rispetto del tema che caratterizzava la riunione conviviale ecumenica, ha proposto agli Accademici e ai loro ospiti alcuni dei piatti tipici della cucina del territorio. Particolarmente apprezzati il crostino di milza e il sugo finto, che ricorda la tradizione culinaria contadina in tempo di trebbiatura.

VALDICHIANA-VALDORCIA SUD

Ristorante "Walter Radaelli" di Walter Radaelli, in cucina Walter Radaelli. ●Via XXI Aprile 26, Bettolle di Sinalunga (Siena); ☎0577/623447, cell. 335/397648; info@ristoranterradaelli.it, www.ristoranterradaelli.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: timballo tiepido di carciofi con salsa di zolfini e sfoglia di pane; pappardelle all'uovo al sugo di lepre e pecorino; guancia di vitellone brasata al sugo di vino rosso e bacche di ginepro; purea di patate mantecata all'olio Dop; semifreddo di fichi con briciole di focaccia e salsa di lampone.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene 2014 (Sopralerighe, Conegliano); Rosso di Montalcino 2013 (Sesti); Moscato d'Asti 2014 (Federico Ferrero).

Commenti: Cena ecumenica celebrata con alta partecipazione degli Accademici e familiari, ben organizzata dal Simposiarca Piero Baldelli Boni che, prima della tavola, ha svolto la relazione sul tema. Molto apprezzati tutti i piatti e in particolare quello di carne.

VOLTERRA

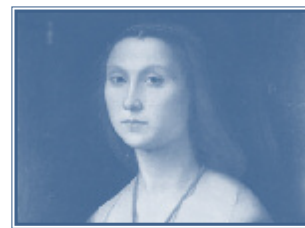
Ristorante "Mocajo" della famiglia Lorenzini, in cucina Laura Lorenzini. ●Via Casino di Terra 19, Guardistallo

(Pisa); ☎0586/655018; info@ristorantemocajo.it, www.ristorantemocajo.it; coperti 50+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di Colombo al pentolo; bruschetta all'olio novo; carpaccio di cinghiale ai frutti di bosco; arista sott'olio di cinto toscano con salsa rossa; collo di pollo ripieno e salsa verde; pappa al pomodoro pisanello con gelato alla salsa d'aglio e pane di pesto toscano; gnudi di ricotta e verdura su salsa di parmigiano vacche rosse e ragù di chianina; pappardella di lepre; arrosto di mucco pisano al giusto rosa con salsa di funghi porcini e nipitella e mantecato di patate all'arancia; torta d'autunno con frutta al miele di castagno, salsa di nocciole e cachi.

I vini in tavola: Spumante brut Franciacorta (Quadra); Ribolla gialla (Altems); Cifra 2012 (Duemani di Riparbella); Moscato d'Asti.

Commenti: L'attenzione della Simposiarca e Vice Delegata Maria Rita Landini, unita alla straordinaria perizia della cuoca Laura Lorenzini, hanno dato incredibili frutti. Come benvenuto è stato servito un crostino di colombaccio al pentolo (trattasi di un'antica ricetta di Castagneto Carducci che prevede l'utilizzo, nel soffritto, delle spezie tradizionali del panforte). La salsa al parmigiano vacche rosse ha accompagnato gli gnudi, e la salsa di funghi l'arrosto di mucco. Tutti i piatti hanno avuto il plauso dei commensali ma quello che ha raggiunto l'apoteosi è stato di sicuro il dolce, guarnito con la salsa di nocciole e cachi. I commensali sono rimasti estremamente soddisfatti dall'ottima cena e dal clima gioioso che ha accompagnato questa importante riunione conviviale.



MARCHE

FERMO

Ristorante "Delle Loggette" di Fabio Del Bello. ●Via Vincenzo Bellini 38,



MARCHE segue

Falerone (Fermo); ☎0734/710143; info@ristorantedelleloggette.it, www.ristorantedelleloggette.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella con pomodoro e salvia; crostino con pâté di fegatini; tortino di melanzane in parmigiana; polentone e tagliatelle con sugo d'umido; umido con i "nervetti"; involtini e cicoria ripassata; mela rosa cotta nel vino; castagne; zuppa inglese; crostate e cantucci con vino cotto.

I vini in tavola: Vini Cantina Centanni.

Commenti: Ottima sintonia tra il titolare, Fabio Del Bello, e il Simposiarca, Walter Massucci, che ha tenuto un interessante intervento sul tema. La scelta è stata quella di puntare su un piatto principe della tradizione del territorio, il sugo d'umido, servito con tagliatelle, tirate a mano di ottima fattura, e con l'abbinamento più autunnale del polentone, ripassato in forno. Poi l'umido, con la varietà di carni e i nervetti, piatto molto ben realizzato. Tra gli antipasti, omaggio a una salsa tipica del territorio, il pâté di fegatini, che ha ottenuto grande successo. Molto gradita anche la mela rosa cotta nel vino. Per la Delegazione doppia festa: accolte le nuove Accademiche, tre "signore del gusto": Michela Ciciretti, Stefania Luciani e Nadia Zacchi.



UMBRIA

SPOLETO

Ristorante "Tartufo" di Paolo Di Marco, in cucina Piero Quaglietti. ●Piazza Garibaldi 24, Spoleto (Perugia); ☎0743/40236; dimarco@ristoranteltartufo.it, www.ristoranteltartufo.it; coperti 40+36 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fojata; strengozzi con sugo di funghi sanguinelli; fa-

raona in salsa al Sagrantino; verza bianca e viola in salsa d'acciughe; attorta.

I vini in tavola: Prosecco (Maschio); Terre del Marchese (Cantina Celesti).

Commenti: La fojata aveva una pasta leggerissima arrotolata su un mix di verdure ripassate con salsiccia sbriciolata. La pasta tirata a mano degli strengozzi era condita in maniera eccellente per equilibrio e sapore. Il cuoco sostiene di essere stato il primo (quaranta anni fa) a versare del Sagrantino nel fondo di cottura della faraona, ma un Accademico ricorda che Mario Ferretti, nel suo ristorante a Monteluco, proponeva questo piatto: ai posteri l'ardua sentenza... Nel contorno, equilibrio e leggerezza permettevano di percepire distintamente sapori e differenze. L'attorta è stata presentata in due versioni: ricca, con cacao e abbondanza di mele e condimento, e povera, con pasta all'olio e condimento interno più leggero. Splendida serata ecumenica, ricca di sapori mai eccessivi; nonostante i ripetuti bis, gli Accademici si sono alzati da tavola senza sentirsi appesantiti. Bravo Piero.

TERNI

Ristorante "Il Melograno" del Garden Hotel, in cucina Michele Petrucci. ●Viale Bramante 2, Terni; ☎0744/300375, fax 0744/300414; ristorante@ristorantelmelogramnoterni.it, www.ristorantelmelogramnoterni.it; coperti 300+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pappa alla salsa di pomi d'oro; tagliatelle al sugo di cinghiale; faraona alla leccarda con patate novelle cotte sotto la cenere; insalata alla salsa d'alicci; zuppa inglese.

I vini in tavola: Orzalume 2014 (Castello di Corbara); Il Guardiano 2011 (Poggiamandorlo toscano); Moscato d'Asti (Vignaioli Santo Stefano).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è curata da sette anni dai Simposiarchi Franco e Piero Maroni, che riescono a stupire con la "simbologia della sala e della tavola". Bello l'impatto visivo: due tavoli a forma di "boomerang", nella grande sala splendente di luci che fanno brillare l'apparecchiatura, ed evidenziano il verde delle composizioni floreali. Introduce la serata il Delegato, presentando il bel volume degli Itinerari.

Segue la spumeggiante relazione del DCST Umbria Giuseppe Fatati e l'articolata, densa di significati, illustrazione di quanto i due architetti abbiano voluto esprimere in sala e nel menu. Gli chef David Aprile e Michele Petrucci si sono avvicendati alla composizione delle proposte semplici ed essenziali sul tema. La pasticciera Daniela ha curato l'elaborazione di un'ottima zuppa inglese. Perfetto il servizio di sala diretto da Alessandro Giulivi che ha anche selezionato i vini. Brindisi finale al "futuro dell'Accademia" in ecumenica unione agli Accademici del mondo.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "La Dolce Vita" di Maddalena Starnazzi, in cucina Maddalena e Stefano. ●Via G. Marconi 14, Città di Castello (Perugia); ☎075/8511003, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, comodo; ferie dal 15 febbraio al 2 marzo; giorno di chiusura mercoledì in inverno. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: crostini: nero, funghi, aringa e cipolla; ravviggiolo con olio e tartufo nero; gnocchi con funghi porcini e nipitella; tagliatelle con ragù di oca; selvaggina in umido: cinghiale, capriolo, lepre; spinaci e ravioli saltati nel sugo; frittura di porcini; mascarpone della "Maddalena"; mousse di ricotta con salsa ai frutti di bosco o con mostarda di fichi.

I vini in tavola: Prosecco brut (Mora); Sangiovese Colli Martani Doc; Sangiovese Riserva Colli Martani, Molinaccio Doc; Moscato (Torre dell'Elmo).

Commenti: La cena ecumenica ha trovato in questo territorio una ricca espressione. Unanime consenso è andato al ravviggiolo (formaggio di latte crudo) su letto di felci con tartufo nero e oca. L'Accademico Augusto Tocci ha posto l'attenzione sull'ottima esecuzione del capriolo in umido. Il tris di dolci è stato un perfetto finale, dove la ricotta ha trovato la sua massima esaltazione, facendo riscoprire come questo semplice ingrediente possa rendere valida e leggera ogni preparazione. Ottimo anche l'abbinamento cibo e vini, dove giusto prezzo e qualità hanno trovato un perfetto connubio. La serata è terminata con un plauso agli chef Maddalena e Stefano tanto più meritato per la sorpresa del "collo d'oca ripieno" e del tortino di patate e ricotta che hanno inserito negli antipasti, per la delizia dei commensali.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)

Ristorante "Villa Euchelia" di Pietro Miele e Anna Maria Merucci, in cucina Pietro Miele. ●Via Giovanale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎0776/799829, fax 0776/799930; info@villaeuchelia.it, www.villaeuchelia.it; coperti 200-250. ●Parcheggio incustodito; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: muffin alle rigaglie di pollo; cannellini di Atina e tartufo nero di Campoli; fegatini di pollo, pomodori secchi e capperi; cicoria e fagioli; melanzana affumicata; centrifuga di pinzimonio; ravioli farciti con spuntature di maiale e salsa ai peperoni di Pontecorvo; brasato in crosta di noci con salsa ai porcini e purea di castagne; insalatina con salsa alle erbe aromatiche fresche; dolce al triplo cioccolato con salsa allo zabaione.

I vini in tavola: Prosecco (Carpenè Malvolti); Villa Marghemma Agliano Doc 2013 (Cantine Crogliano); Oppidum Moscato secco Doc 2014 (Cantina Santandrea).

Commenti: Il tema "sughi salse e condimenti nella cucina del territorio" è stato svolto brillantemente dallo chef Pietro Miele e dalla signora Anna Maria. Grande successo ha riscontrato la fantasia delle salse che ogni Accademico ha potuto scegliere a proprio piacimento, gustandole su crostini e polenta. Il vero piatto della cena è stato il brasato in crosta di noci con salsa ai porcini e purea di castagne: originale, perfetto nell'esecuzione. Non da meno il buonissimo dolce al triplo cioccolato con salsa allo zabaione. Un'ottima valutazione ha premiato l'impegno e la disponibilità di Pietro e Anna Maria coadiuvati dalla figlia Nicoletta. Una bella e piacevole cena ecumenica con molti Accademici e numerosi ospiti.

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Tenuta dell'Argento" di Carlo Selis. ●Colline dell'Argento S.n.c., Civitavecchia (Roma); ☎0766/501069, an-



che fax; info@tenutadellargento.com, www.tenutadellargento.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie 23-29 dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acqua cotta emulsionata con ovetto di quaglia e crostine all'aglio; crostini con salmi di palombacci e fagiano; maltagliati alle castagne con borragine, ricotta al forno e datterini confit; filetto con funghi porcini; patate fondenti e cicoria ripassata; castagnaccio con ricotta alla sambuca e frittelle con farina di castagne.

I vini in tavola: Rosso Lazio Pithos Igp (Casale Cento Corvi, Cerveteri); Prosecco di Valdobbiadene (Mionetto); Gran Reale (Gancia Spumante).

Commenti: Il Simposiarca, l'Accademico Carlo de Paolis, ha organizzato una piacevole riunione conviviale presso questa tenuta situata in collina, a poca distanza dalla città. Locale accogliente, con ottima vista panoramica. Il gestore Carlo Selis è stato scrupoloso e attento nella preparazione della tavola e anche nella scelta consigliata del menu, tenuto conto del tema con riferimento a sughi e salse. I piatti, a partire dagli antipasti, hanno seguito un filo logico richiamando, con la ricerca degli aromi, quei sapori della tradizione. Ottimi gli antipasti, attraverso i quali si è maggiormente apprezzato l'accostamento al tema ecumenico, meno graditi i maltagliati poiché l'aroma di castagne ha coperto il valore del condimento. Una discreta valutazione, comunque, considerando tutto l'insieme, anche se il buon servizio è stato alquanto lento. Alla fine della serata, il Delegato ha rivolto l'attenzione sull'importanza delle tradizioni nel mantenere il giusto equilibrio dei condimenti.

FORMIA-GAETA

Ristorante "Lo Stuzzichino" di Francesco e Roberto Capirchio, in cucina Francesco Capirchio. ●Strada comunale scuole 14, località Taverna, Campodimele (Latina); ☎0771/598099, anche fax, cell. 349/3678486; francescocapirchio@libero.it, www.ristorantelostuzzichino.com; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana di ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: lombetto di coniglio in scapace di zucchine con cialde di provolone; tartare di manzo, maionese di rapette e piccoli germoni;

gli; spaghetti pomodoro torpedino... forza 4 e basilico; ziti spezzati alla genovese farciti di ricotta e cipolle croccanti; bocconcini di cinghiale alla cacciatora, crema di castagne e trucioli di tartufo; olio bignè caramellato con fantasia di agrumi.

I vini in tavola: Amiciano Igt (Cantina Schettino); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Villa Medoro); Olmaia Doc (Cantina Col d'Orcia); Asti spumante (cascina Fonda).

Commenti: La Simposiarca Michela Palma ha introdotto l'argomento dell'anno con una breve e apprezzata relazione. Il Delegato ha precisato le indicazioni che sono state date allo chef e le relative motivazioni. La fantasia e la creatività dello chef Capirchio si sono scatenate al massimo. Divina la scapece di zucchini abbinata al coniglio, evidenziato dal tipo di cottura. Apprezzata la maionese di rapette di supporto alla tartare. Indimenticabili gli spaghetti al pomodoro torpedino, una nuova qualità di piccola taglia, derivata dal San Marzano. Superlativa la genovese: ziti di medio spessore farciti di calda ricotta di Campodimele, adagiati su abbondanti spezzoni di carne cotta a lungo, sormontati da riccioli di cipolla croccante. Gustosi i bocconcini di cinghiale su una crema di castagne realizzata con maestria. Indimenticabile il bignè caramellato con olio evo locale che ne ha conservato la croccantezza, evidenziata dagli agrumi. Alto il livello dei vini selezionati dal sommelier Roberto Capirchio. Unanime l'apprezzamento degli Accademici, e *standing ovation* allo chef.

LATINA

Ristorante "Enea Hotel" di Ornella Mengozzi, in cucina Gianluca Simone. ●Via del Commercio 1, Aprilia (Latina); ☎06/92854444, fax 06/9282091; a.guido@eneahotel.it, www.eneahotel.it; coperti 180+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con pâté, bruschettine, fiocchi di polenta, fantasie di tartine; zuppa di ceci e baccalà aromatizzata al rosmarino; bucatini all'amatriciana; paccheri rigati di Gragnano al sugo di carne alla genovese; noce di manzo brasata alla genovese con purea di patate e ortaggi; zuppa inglese.

I vini in tavola: Frascati Doc; Sangiovese superiore di Romagna Doc; Spumante dolce.

Commenti: L'Accademico Vincenzo Maio, Simposiarca del convivio, nella sua relazione, ha messo in luce i vari aspetti del menu predisposto in aderenza al tema dell'anno. Latina, città nuova, territorio di confine tra Lazio e Campania, denota nella sua gastronomia influssi provenienti dalle due regioni, per cui parte del menu è stata improntata su piatti tipici di entrambe (bucatini all'amatriciana e paccheri di Gragnano). Gli antipasti serviti a buffet hanno offerto una gran varietà di condimenti a base di salse. Non è mancato un omaggio ai sapori di origine vegetale che arricchiscono i condimenti con l'entrée di zuppa di ceci e baccalà aromatizzata al rosmarino, realizzata secondo l'uso locale.

ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA

Ristorante "Casa Maestoso" di Marco Maestoso, in cucina Marco Maestoso. ●Via Flaminia 508, Ponte Milvio, Roma; ☎06/33220560; info@casamaestoso.it, www.casamaestoso.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamari croccanti; tris di majestic meatballs in stile newyorkese; casoncello al cacao ripieno di ragù bianco, arancia e rosmarino; amatriciana croccante; cocktail di intermezzo; guancia brasata al Barolo con cicoria ripassata e puntarelle; soffice al caffè.

I vini in tavola: Enrico I.

Commenti: In un'atmosfera piacevole e in un locale accogliente, per l'occasione tutto dedicato agli Accademici, si è svolta la riunione conviviale ecumenica che ha visto ancora una volta insieme le due Delegazioni. Nella zona della movida di Ponte Milvio, finalmente una cucina curata che, con materie prime scelte, esprime i sapori del territorio, prendendo spunto dalla tradizione e aprendosi a suggestioni diverse. Che siano piatti con un tocco newyorkese o sapori della tradizione italiana, il filo conduttore vuole essere il mangiar sano, riunendo le persone intorno alla buona cucina. Lo chef Marco Maestoso ha parlato della salsa da lui creata, che tanto successo ha avuto nel suo ristorante di Manhattan (New York) e che ha avuto il plauso di tutti gli Ac-

cademici. Impeccabile l'esecuzione del menu, puntuale e attento il servizio ai tavoli sotto la sovrintendenza di Dalila e della sommelier Marta.

VITERBO

Ristorante "Il Richiastro" di Giovanna Scappucci, in cucina Giovanna Scappucci. ●Via della Marrocca 18, Viterbo; ☎0761/228009; luigimariabuzzi@gmail.com; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mesi estivi; giorno di chiusura dalla domenica sera al venerdì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: salse varie con crostini; fettuccine all'uccelletto pazzo; spezzatino di maiale "a bujone"; scarola con pesto di aglio e alici; coppetta contadina.

I vini in tavola: Bianco; rosso (tutti Cantina Buzzi, Viterbo).

Commenti: Cena ecumenica in un ristorante viterbese situato nel cortile di un palazzo antico (richiastro), con cucina tipica, di gradevole fattura e singolare presentazione. Salse e sughi hanno dominato il convivio, preceduto da una breve introduzione della materia da parte del Delegato, che ha posto in luce l'aspetto della certo non ricca cucina locale, con scarsità di salse e varietà di sughi semplici ma idonei a insaporire il pane, base dell'alimentazione. Dal menu, gradite le numerose salse offerte e le fettuccine con sugo di maiale, a somiglianza di un'inesistente base di cacciagione; lo spezzatino e il pane di accompagnamento con ricordo di antiche cucine; molto apprezzato il singolare contorno e la fattura del dolce, di fatto una zuppa inglese con utilizzo dei locali tozzetti. Vini gradevoli. Servizio solerte e premuroso; ambiente particolare, prezzo corretto.



ABRUZZO

AVEZZANO

Ristorante "Al Mulino" di Lorella Tello. ●Via Tiburtina Valeria km 100, Ta-



ABRUZZO segue



gliacozzo (L'Aquila); ☎0863/610826, cell. 334/2498744; coperti 340. ●Parcheggio custodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: ravioli al gorgonzola e semi di papavero; "chitarina Mulino": rucola, pachino e speck; agnello alla cacciatora; patate zebrate, cicorielle, uvetta e mandorle; insalata ricca; trionfo di frutta; crostata di mele.

I vini in tavola: Prosecco Casanova; Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo, Noemo (tutti Cantina del Fucino).

Commenti: Riunione conviviale ben organizzata, a pochi chilometri dalla cittadina di Tagliacozzo: borgo dalla storia millenaria, inserito nel club esclusivo dei borghi più belli d'Italia. Buona l'accoglienza con buffet in sala; penalizzati i primi piatti, un po' troppo innovativi. Premiato, invece, l'abbinamento delle salse al rosmarino e al pomodoro piccante con i contorni associati all'ottimo agnello alla cacciatora. Brillante, colta e spiritosa la relazione dello storico Paolo Giuliani: "Dal pomodoro al sugo, notarelle di storia e sapori", una sorta di interessante viaggio del pomodoro dalle origini sino ai giorni nostri.

CHIETI

Ristorante "Villa Maiella" di Peppino e Angela Tinari, in cucina Angela Tinari. ●Via Sette Dolori 30, Guardagrele (Chieti); ☎0871/809319, fax 0871/809270; info@villamaiella.it, www.villamaiella.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana gennaio e 2 a luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cipolla ramata con salsa allo zafferano e olive nere; zucca e patate; senape, bietolina ros-

sa e patate; salsa all'orzo tostato e polvere di arancia; baccalà e spuma di olio carboncella; cinghiale al sugo di cioccolato; pallottine di carne al sugo; chitarra di patate e salsa di pecorino; cordicelle al ragù d'uovo; sformatino di porcini con salsa di funghi; gelato allo yogurt con succo di rapa rossa; sise delle monache.

I vini in tavola: Spumante brut rosé, metodo classico, Castel Monreale (Castello Rametz, Merano); Rosso delle Venezie Igt, Vertigo, Merlot, Cabernet Sauvignon, 2012 (Livio Felluga, Cormons); Moscato d'Asti Docg 2014 (Vigna Rionda dei fratelli Massolino, Serralunga d'Alba).

Commenti: Storia, tradizioni e migrazioni di popoli, sapienza e cultura hanno reso indimenticabile la cena ecumenica. La relazione iniziale sul tema "C'è sugo" è stata tenuta dal Delegato Mimmo D'Alessio che, con un brillante excursus, ha illustrato il tema della serata e le caratteristiche del territorio che va dalla Maiella all'Adriatico. I Consultori, com'è tradizione, hanno presentato i piatti del menu, arricchendo il tutto con citazioni, aneddoti e richiami folcloristici. La serata è stata dominata da un ordinato turbinio di sapori e di colori, sprigionati da ogni singola portata, grazie alla eccelsa maestria di Peppino e Angela Tinari e dei loro bravissimi figli. Nei commenti finali c'è stata gara nel proporre come vincitore uno dei piatti degustati, ma alla fine c'è stato un meritato ex aequo, per i sapori delle portate e anche per i vini al massimo del gradimento. Una citazione speciale per la chitarra di patate e salsa di pecorino, un passo avanti a tutti.

DEL VASTO

Ristorante "N'donio" di Michele Arcangelo Pachioli, in cucina Michele Arcangelo. ●Salita Castello 5 B, Gissi (Chieti); ☎0873/937547; www.ndonio.com; coperti 35. ●Parcheggio in-

custodito, sufficiente; ferie terza settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì, domenica sera aperti solo su prenotazione. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: focaccine di grano arso alle salse ortolane; polentina frita baccalà e "corn d'crap"; sagnette "braghe di mulo", conserva di pomodoro e peperone rosso; capocollo di maiale con salsa bruna; verdure (fuje) sdrascinate; scrippelle alle salse dolci; biscotto tagliato.

I vini in tavola: Satin brut Franciacorta Docg (Ricci Curbastro); Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2014; Aglianico Coste Toste Igt terre di Chieti (entrambi Fontefico, Vasto).

Commenti: Eccellente l'accoglienza dei giovani Michele Arcangelo (chef) e Bernardino (sala): tanta professionalità espressa nel servizio, positiva l'elaborazione delle materie prime del territorio. Le focaccine di grano arso, farcite con diverse salse, e la polenta frita al baccalà hanno immediatamente focalizzato il tema della cena ecumenica. Curiosa la presentazione delle sagnette "braghe di mulo", il cui nome si origina dal formato della pasta, simile per dimensione alle cinte di cuoio utilizzate per fissare il carico sui muli; delicato e determinante il sapore conferito dalla conserva di pomodoro, forse eccessivo il sentore di peperone rosso. Il capocollo croccante, ben equilibrato al fondo bruno, perfettamente abbinato alle erbe (fuje) locali dal sapore amaro. Il dessert alle salse dolci ha concluso una serata resa sobria anche dal centrato abbinamento dei vini. Diversi interventi hanno espresso la positività dell'evento con la soddisfazione della Consulta e del neo Delegato Rocco Pasetti.

PESCARA ATERNUM

Ristorante "Giardino degli Ulivi" di Gianluca Sergiacomo, in cucina Gianluca Sergiacomo e Rocco Di Federico. ●Villa Olivetti di Rosciano, Via Tratturo 61, Rosciano (Pescara); ☎085/8505961, cell. 333/3321531; info@giardinodegliulivi.com, www.giardinodegliulivi.com; coperti 300. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie dal 15 al 30 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: crostini assortiti con olio nuovo, crema di tartufo e mosto cotto; crema di fave con rapette condite, con pane fritto, aglio e peperone croccante; chitarrina con ri-

cotta di gamberi di fiume; cazzarelli con sugo di cicale di mare; maccheroncini al ferretto con sugo di pecora; bollito misto accompagnato da salse abruzzesi; ricordo di una crostata.

I vini in tavola: Gaudio, Pecorino spumantizzato; Cerasuolo Doc Gallele; Montepulciano d'Abruzzo Doc (tutti della Cantina Roxan, Rosciano); Vino Cotto (Palazzo Centofanti, Giuliano Teatino).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica è stata organizzata con un'aderenza meticolosa al tema dei sughi e delle salse del territorio, grazie a un menu, abbinato a vini locali, declinato tra portate di terra e di acqua, dai sapori tradizionali ben interpretati dal patron chef Gianluca Sergiacomo e dal collega Rocco Di Federico. La grande tavola che ha accolto Accademici e ospiti nell'elegante sala del ristorante, ha visto sfilare primi piatti conditi con ricotta di gamberi di fiume, sugo di cicale di mare e di pecora, a testimonianza della biodiversità abruzzese trasposta nei ricettari della tradizione. La nota più esclusiva ha riguardato il misto di bollito accompagnato dalla "salsa angelese", antica ricetta della zona di Città Sant'Angelo, riscoperta per l'occasione dall'attenta Simposiarca Luciana Romano D'Aprile. La serata, scandita dall'impeccabile servizio, è stata introdotta da un intervento di Antonio Di Loreto, autore del libro *Abruzzo, il sapore della scoperta*.



MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Da Mario" di Mario Bagnoli, in cucina Mario Bagnoli e Filomena Fratantuono. ●Via Isernia 23, Campobasso; ☎0874/311422; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: fegato di vitello con salsa agrodolce al limone, fegato di agnello con salsa agrodolce al mosto cotto, crostini con "conserva forte", salsa "jevezarola"; ziti alla genovese; girello alla genovese con pisel-



li; fegatino di agnello in umido, salsiccia di carne, di fegato e pallotte cacio e ove con il sughetto; funghi trifolati; zuppa inglese; macedonia con gelato alla crema.

I vini in tavola: Montepulciano; Rosso Molise 2014 (Cantine Flocco, Portocannone).

Commenti: Una dotta relazione di Carlo Pedicino sul "sugo alla genovese" ha predisposto i numerosi partecipanti a festeggiare, con il giusto spirito, la rituale cena ecumenica. Mario Bagnoli, con la moglie Filomena e i figli Andrea e Costantino, ha riproposto antiche ricette di salse tratte dai ricettari di famiglia. Simposiari, Bruna Benevento e Carlo Santaniello. La curiosità di assaggiare antipasti a base di pezzetti di fegato ha entusiasmato una parte dei commensali: rappresentavano la cucina borghese molisana. I crostini con salse di origine popolare - piccante di peperoncino la prima, con peperoni sott'aceto, pomodoro e pezzetti di salsiccia la seconda - sono stati gustati da tutti. Gli ziti spezzati, con la salsa di genovese e la carne molto sapida, rappresentavano i tipici piatti domenicali; lo spezzatino di agnello, le "pallotte cacio e ova" con pezzetti di salsiccia di carne e di fegato, con il particolare sughetto, hanno concluso la cena a tema, prima di gustare una magnifica zuppa inglese e una fresca macedonia.

ISERNIA

Ristorante "Marantò" di Antonio Ionata, in cucina Nicola De Rosa. ●Viale dei Pentri 76, Isernia; ☎0865/2126, fax 0865/413243, cell. 337/671746; info@grandhotel-europa.it, www.grandhotel-europa.it; coperti 1.600. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frivolezze in fantasie di salse; acquacotta con carni di maiale bollite e cicoria al vapore, con salsa al formaggio vaccino e salsa al pane secco pepato; crostata di tagliolini in cocotte con salsa genovese; faraona al forno in farcia di prugne e pâté di fegatini su ristretto di vino novello, con salsa agrodolce e salsa di cipolle; budino di zucca con confettura di peperoncino rosso; perla di ceci profumata alla cannella su biscotto alle mandorle; fagotto di castagne fritto su mosto cotto.

I vini in tavola: Kantharos Trebbiano del Molise Doc (Angelo D'Uva);

Petrieria Terre degli Osci rosato Igt (Cantine Catabbo); Vignolé Gragnano Dop (Vinicola del Sannio); No Name Colli Aprutini, rosso Passito (Lepore).

Commenti: L'Hotel Europa si è dimostrato anche stavolta all'altezza di quanto richiesto. Saletta riservata per le relazioni, magnifico allestimento nella cantinetta, per l'aperitivo con bollicine e antipasti con ricco assortimento di saporite tartine. Bollito misto di carni varie e molte salse da abbinare hanno originato ricchi piacevoli assaggi e commenti sulla loro diversità, originalità, sapore; tali salse non sono comuni e sono state eseguite molto bene: tutti le hanno apprezzate come meritano. La cena è proseguita con piatti impreziositi sempre dalle salse; molti consensi per l'acqua cotta con carni di maiale e cicoria e per l'ottimo budino di zucca. Nel complesso, apprezzato davvero tutto di questo significativo incontro. Buono il servizio, minuzioso e rapido. Ottimo l'abbinamento dei vini della sommelier Giovanna Di Carlo.



PUGLIA

BRINDISI
LECCE
MANDURIA
TARANTO
VALLE D'ITRIA

Ristorante "Casa Resta" di Omnia gest srl. ●Strada provinciale per Brindisi km 1, Francavilla Fontana (Brindisi); ☎0831/899477; www.casaresta.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salsa di melanzane; olive e peperoni su bruschette; terrina con polpettine di uova al sugo; maritati con sugo di pomodoro, caciocotta e basilico; capocollo di maiale gratinato con salsa di mele cotogne e melagrana su stecco di alloro; caciocavallo podolico e ricotta con vincotto; frutta fresca di stagione con crema pasticciera; varietà di dolcetti locali e mandorle ricche.

I vini in tavola: Negramaro rosso Domiziano 2012 (Giuseppe Caforio).

Commenti: In occasione dell'annuale cena ecumenica le cinque Delegazioni dell'area Puglia Sud si sono riunite insieme con uno spirito che ha esaltato l'appartenenza accademica. La riunione conviviale, aperta dai saluti dei Delegati, è poi proseguita con la relazione dell'Accademia Nunzia Ditunno sul tema della serata. La cena è stata servita in un ampio salone per ricevimenti, molto ben addobbato. Le portate, servite con professionale solerzia, hanno trovato, con gli inevitabili distinguo, il gradimento dei commensali.

CASTEL DEL MONTE

Ristorante "Il Brigantino 2" di Pasquale Nigro & C. S.n.c., in cucina Michele Cocco. ●Viale Regina Elena 84, Barletta (Barletta-Andria-Trani) ☎0883/349227, fax 0883/331139; coperti 90. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura venerdì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: panzerottini con pomodoro e mozzarella, frittelle con ricotta forte, tartellette al rosmarino con caprino e melagrana; tortino di patate e scamorza affumicata con salsa di funghi cardoncelli; paccherini al ragù di carne; tagliolini in salsa pescatrice; entrecôte alla Wellington, finocchio alla crema di formaggio; cheesecake alle castagne con salsa al cioccolato e pralina alla vaniglia.

I vini in tavola: Castel del Monte Doc (Conte Spagnoletti Zeuli); Prima Lucce Doc (Carpentiere).

Commenti: Particolarmente riuscita la cena ecumenica in un ristorante consolidato nella gastronomia locale, con una lusinghiera partecipazione di Accademici e di ospiti. Il Delegato si è soffermato sul tema dell'anno, passando poi la parola all'Accademia e Simposiaria Mariangela Chieppa Brudaglio che, con dovizia di particolari, ha intrattenuto sulle salse e i sughi maggiormente apprezzati in Puglia e in particolare del territorio della Delegazione. Protagonista è stata la salsa di pomodoro, realizzata in procedimenti casalinghi, per poi passare al re dei sughi in Puglia: il ragù con gli involtini di carne di cavallo. Quanto alle salse, il riferimento è stato quello della salsa di cipolla in agrodolce, o la salsa di peperoni in agrodolce, da usare come condimento ai bolliti di carne, ai carciofi e alle verdure di stagione. Dopo la relazione

della Simposiaria, sottolineata con un caloroso applauso è seguita la cena, gustosissima. Al termine della serata, lo chef ha ricevuto i complimenti e il guidoncino della Delegazione.

FOGGIA

Ristorante "Cicoella (Hotel ristorante Cicoella)" di Nando, Alberto e Antonio Ferdinando Cicoella, in cucina Giovanni Gagliardi. ●Viale XXIV Maggio 60, Foggia; ☎0881/566111, fax 0881/778984; info@hotelcicoella.it, www.hotelcicoella.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con crema di marasciuoli, rucola e pinoli; cicoria con purè di fave; cavatelli di grano arso con finocchietti spontanei, pomodorini e caciocotta; "cazzamarr" alla Arbore e torcinello con patate al forno; involtino alla foggiana con purè di patate; coppa di gelato "Cicoella" (crema e pistacchio).

I vini in tavola: Primitivo la Voliera (Tenute Girolamo); Greco; Nero di Troia; Rosé Five Roses (Leone di Castris).

Commenti: Il menu è stato offerto con un servizio di prim'ordine per quantità di addetti e professionalità eccellente. Vi è cura nella scelta del cibo a chilometro zero, non escluse le primizie, il tutto di alta qualità. Il locale dispone di una fornitissima cantina, di pesce fresco spesso non di allevamento, aragoste e molluschi, carni bianche e rosse locali.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
POTENZA

Ristorante "Il Ghiottonone" di Il Ghiottonone di Maria Rina, in cucina Maria Rina. ●Via Nazionale 42, Policastro Bussentino di Santa Marina (Salerno); ☎0974/984186, anche fax, cell. 333/1254038; ilghiottonerestaurant@gmail.com, www.ilghiottonone-



BASILICATA segue

staurant.com; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie dal 30 ottobre al 1° dicembre; giorno di chiusura martedì solo in inverno. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con zucca marinata; baccalà con sua maionese e limone candito; ravioli di patate con salsa di sedano; spaghetti integrali con mollica, acciughe di Menaica con salsa di caciocavallo podolico; rombo con carciofi al profumo di timo; charlottina di mele con salsa all'Aglianico.

I vini in tavola: Aglianico 2013, Igp Tenuta del Porconero Paestum (azienda agricola San Salvatore di Giuseppe Pagano Stio, Salerno, Cantina di Giungano).

Commenti: Cena ecumenica nel rispetto delle tradizioni, insieme alla Delegazione di Potenza, con dotta introduzione al tema ecumenico da parte di Ettore Bove e Nino Masella e spiegazioni sui piatti preparati dalla cuoca Maria, che ha indicato pure le origini dei condimenti usati. Molto apprezzati i ravioli ripieni di patate con il sugo di sedano, che ha riportato alla memoria i sapori della zuppa "accio e patate" ormai quasi dimenticata. Buonissimo il rombo con i carciofi e di grande effetto il dolce di mele. Nel complesso un'ottima cena che resterà impressa a lungo.

VULTURE

Agriturismo "Valle dell'Ofanto" di Maria Concetta Mele, in cucina Donato. ●Contrada Ofanto 107, Strada Statale 401 Ofantina km 23,38, Rapone (Potenza); ☎0976/96314, anche fax, cell. 335/1362129; info@valleofanto.it, www.valleofanto.com; coperti 160. ●Parcheggio comodo, sufficiente, incustodito; ferie febbraio e novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti vari con salumi, verdure, frittatine, formaggi molli e fette di mais insaporite con una spolverizzata di peperoncino macinato; cannazze al ragù con formaggi lucani misti; lonza di maialino al latte e rafano lucano con contorno di patate al rosmarino; dolce morbido di castagne con ventaglio di pera all'Aglianico e mosto d'uva.

I vini in tavola: Aglianico, Carolin, Igt 2013 (Cantine Martino di Rionero in Vulture).

Commenti: Gli Accademici hanno molto gradito la cena, per la preparazione e la sapidità degli alimenti e per il sapiente utilizzo dei condimenti che ne erano il tema ispiratore e hanno espresso il loro plauso allo chef Donato.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO TRAPANI

Ristorante "Firriato" della famiglia Di Gaetano, in cucina Gaetano Basiricò. ●Via Trapani 4, Paceco (Trapani); ☎0923/861679, cell. 366/6260186; bagliosoria@firriatohospitality.it, www.firriato-baglio-soria-trapani.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschettine con salsa di capperi, pesto di olive Nocellara, battuto di acciughe con pizzutello e basilico, salsa alla mentuccia e pomodoro secco; cavati con "maccu" di fave e finocchietto selvatico; busiate al pesto trapanese, pangrattato tostato e mandorline; stufato di tonno; cassata l'Ecrù e croccante di sesamo.

I vini in tavola: Nero d'Avola Chiara-monte; Grillo Altavilla; Passito l'Ecrù (tutti Firriato).

Commenti: Con la riunione conviviale tra le Delegazioni è stata celebrata la cena ecumenica nel rispetto del tema dell'anno: i condimenti, le salse e i sughi che caratterizzano la cucina del territorio. A illustrare le peculiarità dei sughi del Trapanese, i Delegati Liborio Cruciatà e Ignazio Aversa, seguiti da un intervento dello chef Gaetano Basiricò, che ha spiegato le varie fasi per la preparazione dei sughi come, per esempio, quello del pesto alla trapanese. La serata si è svolta nel complesso seicentesco affacciato sul golfo di Trapani, nel resort Baglio Soria Wine Experience di Firriato, che evidenzia il suo attaccamento alla cultura enologica locale.

CALTAGIRONE

Ristorante "Hotel Villa San Mauro" di Giuseppe Iorio. ●Via Portosalvo 26, Caltagirone (Catania); ☎0933/26500, fax 0933/31661; coperti 52. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: medaglione di melanzane su foglie di radicchio con salsa di datterino e salsa San Mauro; tuma al forno con pesto e granella di pistacchio; caponata alla palermitana e caponata alla catanese; orecchiette alla siracusana; millerighe di grano duro alla Norma; scaloppina di maiale al Marsala; zucca in agrodolce; ficodindia in salsa di loti; bignè con glassa al cioccolato fondente e bianco.

I vini in tavola: Strade (Cantine del Nanfro).

Commenti: Per celebrare la cena ecumenica, la Delegazione si è ritrovata presso il ristorante dell'Hotel "Villa San Mauro". In una sala accogliente e con buona partecipazione di Accademici, il Simposiarca designato, Gaetano Cammarata, ha trattato il tema con dovizia di notizie sul valore e l'importanza dei sughi e dei condimenti, in generale, capaci di trasformare e valorizzare i cibi dal punto di vista gustativo, visivo e olfattivo. Da non trascurare l'importanza che tali condimenti siano legati alle tradizioni del territorio. Il menu è stato, quindi, in buona parte scelto tenendo presenti questi criteri, con risultati nel complesso accettabili.

CANICATTI AGRIGENTO

Ristorante "Zalicò il ristorante..." di Vincenzo Di Franco, in cucina Emanuele Lo Cicero. ●Viale della Vittoria 210, Canicattì (Agrigento); ☎0922/853546, anche fax, cell. 347/4867889; ristorante@zalicò.it, www.zalicò.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: macco di fave; flan di melanzane con fonduta calda di parmigiano; fiori di zucca ripieni di ricotta; funghi porcini; perline di riso con salsiccia, finocchietto selvatico di montagna e fonduta di formaggio di fossa; filetto di maialino in crosta di pistacchio e riduzione al Nero d'Avola; verdure grigliate e millefoglie di patate; ananas con succo di pompelmo; cialda di mandorla con crema chantilly, miele e mirtillo.

I vini in tavola: Calio Nero d'Avola (Viticoltori Associati Canicattì); Nerello Cappuccio (CVA).

Commenti: La Delegazione di Agrigento, guidata da Claudio Barba e quella di Canicattì, guidata da Rosetta Cartella Corbo, hanno organizzato un evento culturale molto partecipato e riuscitissimo. Dopo i saluti istituzionali dell'Assessore alla Cultura e gli interventi dei due Delegati, Umberto Bartoccelli, Accademico di Canicattì, ha presentato brillantemente ai numerosi Accademici e ospiti, fra cui Giacinta Giacobello Pumilia, scrittrice di storia gastronomica, il volume degli Itinerari di Cultura Ga-





stronomica. La serata è proseguita con la cena. Il menu, caratterizzato da un *en plein* di deliziose preparazioni, ha catturato il consenso unanime. Simposiaria, Archimede Corbo.

CEFALÙ

Ristorante "La Botte" della famiglia Fiduccia, in cucina Giuseppe Fiduccia. ●Via Veterani 20, Cefalù (Palermo); ☎0921/424315, anche fax, cell. 327/2595073; info@labottecefalu.com, www.labottecefalu.com; coperti 50+28 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dicembre-gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di alici in agrodolce con savarin di riso ai profumi mediterranei; paccheri con ricciola e finocchietto; millefoglie di pesce spada con caponata; semifreddo alle mandorle con cioccolata.

I vini in tavola: Palatium, Grillo; San Giorgio, Nero d'Avola; Merlot (tutti azienda agricola Francesca Angileri, Tenute dei Paladini).

Commenti: Per la ricorrenza della cena ecumenica, la Delegazione si è affidata alle mani esperte dello chef Giuseppe Fiduccia. La Simposiaria Cettina Gerbino, con dovizia di particolari, ha illustrato il tema dell'anno: sughi e salse, ingredienti fondamentali ed essenziali per la cucina mediterranea, marcata fortemente dall'olio d'oliva che costituisce la base di ogni condimento; condimenti che devono esaltare e non nascondere i sapori identitari dei singoli piatti. Il menu è stato curato con estrema attenzione dallo chef che, per la prepara-

zione di tutte le pietanze, ha adoperato materie prime di ottima qualità. La cena si è conclusa fra la soddisfazione generale dei commensali, con la consegna allo chef, nonché gestore del ristorante, del guidoncino della Delegazione.

MODICA VAL DI NOTO

Ristorante "Trattoria Girasole" di Corrado Colombo, in cucina Corrado e Margherita Colombo. ●Via Mercè 63, Modica (Ragusa); ☎0932/943532, cell. 368/3963261; trattoriailgirasole@gmail.com, www.trattoriailgirasole.com; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane condito e olive cunzate; cavati al pesto di melanzane (melanzane, noci, ricotta salata, basilico); tagliatelle al finocchietto (finocchietto selvatico, acciughe, pinoli, uva passa, aglio, pangrattato); ravioli al sugo di maiale (ricotta, pepe nero, noce moscata); polpette di carne al pomodoro con insalata di arance e cipollette; ravioli di ricotta fritti.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Terrasol).

Commenti: Prima della cena, l'Accademico di Modica Pino Dugo ha conversato sulla pubblicazione accademica, in particolare chiarendo la distinzione tra sughi e salse. Le pietanze degustate, molto apprezzate dai commensali, erano in tema con l'argomento. In particolare, sono stati presentati

tre primi piatti: ravioli al sugo di maiale, piatto forte della tradizione culinaria modicana; tagliatelle al finocchietto, pietanza tipica del Palermitano e del Nisseno; cavati al pesto di melanzane, ricetta elaborata dai fratelli Colombo utilizzando prodotti stagionali tipici del territorio. I piatti più apprezzati dagli Accademici, che numerosi hanno partecipato alla cena ecumenica e hanno cementato i loro rapporti di amicizia e di stima, sono stati i cavati al pesto di melanzane, le polpette di carne al pomodoro e i ravioli di ricotta fritti. Corrado e Margherita hanno confermato la bontà e la genuinità della loro cucina.

PALERMO

Ristorante "Brunaccini" di Torism Project srl, in cucina Francesco Scarpulla. ●Piazzetta Principessa Lucrezia Brunaccini 9, Palermo; ☎091/586904, cell. 339/2893268; ristorantebrunaccini@gmail.com, www.palazzobrunaccini.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caponata scomposta di melanzane; lasagnetta verde con ricotta e ragù di salsiccia di maialino dei Nebrodi; cubo di spada con cipolla rossa in agrodolce, pesto di capperi di Salina e mandorle di Noto; biancomangiare alle mandorle con coulis e salsa di fichidindia.

I vini in tavola: Grillo (Casa dei Giovani di Bagheria).

Commenti: "Autore" della cena ecumenica lo chef Francesco Scarpulla, che ha proposto la salsa agrodolce

nelle due versioni: con miele e aceto di vino bianco, per la caponata scomposta, e quella più tradizionale, con zucchero e aceto, per la cipolla rossa sul cubo di spada. Gusto ricco di siliantità quello del primo piatto, molto apprezzato dai commensali. L'estrema delicatezza del biancomangiare alle mandorle, in assenza della salsa di fichidindia, ha riscosso meno successo. Di grande valore la scelta del vino della Casa dei Giovani di Bagheria, prodotto con metodi rigorosamente biologici su terreni confiscati, risultato di un progetto di reinserimento socio-lavorativo di giovani sottratti alla mafia e alla droga. Ottimo il servizio.

SIRACUSA

Ristorante "Monzù" di Andrea Perra, Raffaele e Giuseppe Liberto, in cucina Giuseppe Puglisi. ●Piazza Minerva 6, Ortigia, Siracusa; ☎0931/1756593; amministrazione@monzusicily.com, www.monzusicily.com; coperti 85+45 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 1° novembre al 1° aprile; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancinetto agli agrumi con fonduta di ragusano Dop, mousse di parmigiana, lenticchie con "capulatio", limone e menta e olio evo Dop; petali di grano duro mari e monti (crema di mandorla tostata, basilico e vongole); tonno rosso in agrodolce; caponata; cannolo.

I vini in tavola: C.D.C., Cristo di Campobello bianco Igp 2014; C.D.C., Cristo di Campobello rosso Igp 2014 (entrambi Cantina Baglio del Cristo, Campobello di Licata); Vino liquoroso alla mandorla di Avola (Monzù).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha dato il benvenuto alle autorità del territorio, ringraziando gli Accademici per la notevole presenza. Ha quindi presentato il volume della Collana degli Itinerari di Cultura Gastronomica, soffermandosi a ricordare, fra i condimenti, il sale, il *garum*, la salsa di pomodoro, il salmoriglio, il pane condito, la salsa agrodolce, il pangrattato tostato. È stata, poi, servita la cena, ove le salse, i sughi e i condimenti sono stati rappresentati in ogni portata, in funzione della tradizione e della cultura del territorio. È stato, quindi, distribuito agli Accademici il volume, unitamente a un'artistica salsiera in porcellana bianca (fatta realizzare per l'occasione). L'incontro ha motivato negli Accademici un solenne brindisi all'Ac-



SICILIA segue

cademia. Il maestro di cucina Giuseppe Puglisi ha ricevuto, infine, l'applauso di apprezzamento e il guidoncino dell'Accademia dal Delegato.



SARDEGNA

GALLURA

Ristorante "Cortesa Restaurant" di Geasar, in cucina Tommaso Perna. ●Aeroporto Costa Smeralda, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/563533; cortesa.restaurant@geasar.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie da ottobre a maggio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrida di gattuccio con verdure autunnali; filindeu, intingolo di mare, crostacei e molluschi; triglia farcita in salsa sca-beccio; mousse ai frutti rossi, ma-scarpone e croccante al limone.

I vini in tavola: Tener, brut metodo Charnat (Castello Banfi); Funtanali-ras; Aghiloia (entrambi Cantina del Vermentino, Monti); Moscato di Sar-degna (Cantina delle vigne di Piero Mancini, Olbia).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica su sughi, salse e condi-menti del territorio, curata dal Sim-posiarca Marco Bittau, è stata carat-

terizzata dall'equilibrio sia del nu-mero delle portate sia della quantità per ogni piatto sia per i profumi e i sapori perfettamente abbinati ai vini. Davvero riuscita e apprezzata l'origi-nale rivisitazione, in chiave marina-ra, proposta dallo chef Tommaso Perna, del "filindeu" (fili di Dio), una pasta di semola con cui si prepara la minestra di carne, tipica del Santua-rio di San Francesco di Lula (Nuoro). Ottimo il servizio, diretto dalla si-gnora Luisella Murgia. Ospiti gradi-tissimi l'archeologo professor Agosti-no Amucano, che ha piacevolmente intrattenuto gli Accademici sulle an-tiche salse romane, in generale, e sul garum in particolare.

SASSARI

Ristorante "La Risacca" di Antonello Zappino. ●Strada Provinciale 81, Mar-ritza di Sorso (Sassari); ☎079/359040; info@ristorantelarissaccasorso.it; www.ristorantelarissaccasorso.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pescatrice con salsa alla catalana, tartare di tonno con fichi, sarde agli agrumi, gamberi e scampi con olio e limone e cuore di sedano; gnocchetti con sugo di ghi-sadu, fregula con formaggi freschi e zafferano; fritto misto in agliata, mu-rena, calamari; verdure in pinzimo-nio; seadas, ricottelle.

I vini in tavola: Vermentino Indo-lente; rosso Herculis; rosso Hassan (tutti Tenute dell'Asinara).

Commenti: La Delegazione ha scelto un ristorante collaudato e accogliente. Il titolare, con il suo staff, ha allestito

una cena fantastica, tutta a base di pe-sce fresco del Golfo dell'Asinara e con alcune specialità della tradizione sar-da (come il sugo di ghisadu, diffuso nell'isola dai tempi della dominazione spagnola; l'agliata; l'uso dei formaggi freschi con zafferano per condire la fregula). Dopo un aperitivo a base di funghi e carciofi fritti, a tavola, le vi-vande sono state presentate elegante-mente evidenziando non solo i sapori, ma anche i colori e i profumi, con una sapiente rivisitazione. I piatti e gli ab-binamenti con i vini del territorio so-no stati illustrati dal Delegato. Mol-tissimi gli ospiti, affascinati dalla bontà delle pietanze, dai vini, dall'eleganza e professionalità del servizio, dall'am-biente confortevole. Al termine della serata, un caloroso applauso a tutto lo staff per la splendida accoglienza ri-servata agli Accademici.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES

Ristorante "Io sono Wine Bar" di Fa-brizio Lombardi, Fabrizio Polledro, Enrico Trapani, in cucina Pio Paone. ●Rue du Trône 62, Bruxelles; ☎+322/5138118; www.iosonowine-bar.com; coperti 30. ●Parcheggio sco-modo; ferie agosto; giorno di chiusu-ra domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di pane ai cereali e crema di gorgonzola Dop dell'Alta Langa; vitello tonnato di gi-rello di fassone con la salsa del '900 di Torino; acciughe in salsa verde; agnolotti alla piemontese, con ridu-zione di Barbera d'Asti Docg; spezza-tino di 4 carni con la salsa al Nebbio-lo; panna cotta con confettura di pe-sche, amaretti e cacao.

I vini in tavola: Alta Langa Docg, brut metodo classico (Bera); Rafè 2014, Chardonnay (Cascina Gilli); Nebbiolo Docg 2013, Malot (F.lli Pezzuto); Barolo Docg 2009 (Canti-na Nuovi Mondi).

Commenti: Il ristorante ha aperto i battenti esattamente un anno fa, con

il preciso obiettivo di far scoprire il Piemonte, degustare vino e mangia-re piatti della tradizione regionale, creando un ponte ideale con l'Euro-pa. Il locale è gestito da tre soci pri-vati, ma è ospitato nella sede della rappresentanza della Regione Pie-monte a Bruxelles. Il menu cambia in base ai prodotti di stagione, che arri-vano direttamente dalla terra pie-montese. Il cuoco Pio Paone ha una vasta esperienza alle spalle e ha pro-posto un menu legato al territorio, perfettamente in sintonia con il tema della serata ecumenica. Il risultato è stato abbastanza soddisfacente per quanto riguarda le pietanze, con qualche punto debole nella proposta dei vini, tranne il Barolo, e in parti-colare nel servizio poco efficace e tempestivo. Posate non sostituite fra un servizio e l'altro, mescolata del vino alquanto errata e poco puntuale.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Osteria Italiana" di Egidio Sommariva e Prisco De Stefano, in cu-cina Umberto Bressanin. ●Schelling-strasse 62, Monaco di Baviera; ☎089/2720717, fax 089/2731032; nachricht@osteria.de, www.osteria.de; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente; ferie 24-25 dicembre; giorno di chiusu-ra domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, Car-taSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi in umi-do con vinaigrette all'acciuga, fritti con salsa agrodolce e in insalata olio e limone; orecchiette al pomodoro, al pesto di basilico e alla crema di parmigiano con balsamico e noci; fi-letto di branzino allo zafferano, alla senape con zucca e al limone e cap-peri con spinaci; stinco di vitello bol-lito con salsa verde, mostarda di frutta e salsa al rafano; patate lesse, sedano, rapa e carote; semifreddo al-lo yogurt con salsa di cioccolato e pe-peroncino, alla frutta e al caffè cor-retto sambuca.

I vini in tavola: Prosecco (Case Bianche); Friulano 2015 (Vigna del Lauro); Barbera d'Alba 2011 (Pio Ce-sare).

Commenti: Per la cena dedicata alle salse e ai condimenti, i Simposiar-chi Bernardo Zanghi e Mattia Dalla Co-sta hanno accompagnato la Delega-zione in un locale storico a loro caro, già premiato dall'Accademia. Il cuoco Umberto Bressanin ha saputo inter-





pretare le tre combinazioni di salse che i Simposiarchi hanno voluto esaltare accompagnandole sempre alla stessa pietanza. Mattia Dalla Costa ha ripercorso la genesi delle salse, partendo dal *garum* del *De re coquinaria* di Apicio, accompagnando Plauto e Orazio sino a "lo bianco mangiare" dei cuochi fiorentini di Caterina de' Medici, giunti alla corte di Francia, e oltre, sino a Ducasse. L'irresistibile *italicum acetum* dei titolari Egidio Somavilla e Prisco De Stefano ha inebriato ogni portata, facendo ricordare che nessun cibo può essere adeguatamente apprezzato se non nell'ambito di un simpatico convivio.

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

LUSSEMBURGO

Ristorante "Mona Lisa II" di Mario Scalia, in cucina Marcello Esposito. ●6 - 8 Rue d'Anvers, Lussemburgo; ☎02/27998934; www.monalisa2.lu; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: burrata con tartare di tonno e granita di pomodoro; calamari scottati in salsa di ceci; cavatelli con crema di pistacchi e gamberi; involtino di melanzane alla siciliana; carne al sugo con patate; biancomangiare con mandorle e crema inglese.

I vini in tavola: Terre della Baronia rosso 2009; Terre della Baronia bianco 2014 (entrambi G. Milazzo, Terre della Baronia).

Commenti: In via del tutto eccezionale, a causa del sovrapporsi della data con un altro evento "italiano" a Lussemburgo, la cena ecumenica si è

svolta il 28 ottobre in un ambiente informale e particolarmente gradevole. Gli interventi iniziali delle Simposiarche Elisabetta Belardi Mercusa e Iolanda Tavarelli Bus sono stati interessanti, approfonditi e appassionati soprattutto nella parte che riguardava le loro zone d'origine. La cucina mediterranea di questo ristorante nasce dal connubio fra il giovane chef pugliese e la proprietà siciliana. Particolarmente apprezzati sono stati gli antipasti, anche se tutto il menu ha ricevuto il plauso dei commensali. Ben riuscito l'abbinamento con i vini.

PAESI BASSI

DEN HAAG-SCHEVENINGEN

Ristorante "Norma" di Silvia Pagano, in cucina Marco Fioravanti. ●Buitenhof 36, Den Haag (Zuid Holland); ☎070/7370098, anche fax; denhaag@norma-it.com, www.norma-it.com; coperti 60. ●Parcheggio a pagamento; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: assaggio di diverse salse presenti nel territorio olandese, focaccia e verdure fritte in tempura; alici in "saor" alla veneziana con salsa verde e salsa al cren; ravioli ripieni al babaganoush (caviale di melanzane), frappè di basilico e scaglie di ricotta salata; cappello del prete al Barolo con la sua salsa in riduzione e spuma di sedano rapa; trigliette e gallinella di mare su pan brioches alla zucca e la loro salsa al coriandolo; mousse di pera con salsa inglese al cardamomo e crumble alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano, Valdobbiadene Docg (Tenuta degli Ultimi, Sanguefreddo); Gewürztraminer, Vigneti delle Dolomiti Igt 2006 (Sandri); Bardolino chiaretto,

Doc 2014 (Bennati, Cornale); Castiglione, Toscana rosso Igt 2010 (Cacciagrande); Oro di Bac, Vigneti delle Dolomiti Igt (Sandri).

Commenti: Il ristorante, di recente apertura, propone una cucina che attinge dalla tradizione per reinterpretarla in chiave moderna. Lo chef Marco e la brigata di cucina hanno elaborato il tema delle salse e dei condimenti con risultati, nel complesso, apprezzati dai convitati. Un gustoso aperitivo di benvenuto a base delle diverse salse presenti sul territorio olandese ne ha esaltato la multiculturalità, accogliendo i partecipanti alla cena. Particolarmente graditi l'antipasto, il secondo, il dessert. Molto buone anche le salse dolci (tra cui l'ottima salsa al cioccolato Rocher) e le brioches, offerte a conclusione della serata. I vini hanno ben accompagnato le vivande, anche se un servizio più attento avrebbe potuto rendere la cena ancor più gradevole. Molto interessanti le presentazioni fatte dagli Accademici Alessandro Germano e Stefano Angelucci sulle salse piemontesi e sulla salsa al tartufo.

UTRECHT

Ristorante "La Rusticana" di Marilena e Luciano Frassi, in cucina Luciano Frassi. ●Bakkerstraat 58, Arnhem (Gelderland); ☎026/3515607, anche fax; reserveren@rusticana.nl, www.rusticana.nl; coperti 90+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salmone salmistrato con patata, aneto e panna acida; crostino con mousse di culatello valtellinese e melone sciropato a freddo; prosciutto d'anatra con fichi glassati; fagottino di vitello tonnato; medaglie di capesante in crosta di sesamo con pancetta dolce in crema di ceci; gambero selvaggio in guazzetto; pesce spada con misticanza di verdure; bocconcino di manzo con formaggio e tartufo; lingua di vitello in salsa verde; tartara di manzo, bresaola e porcini; lasagnetta al sugo di fagiano e tartufo, grana valtellinese e noccioline tostate; filetto di manzo al Nebbiolo; torta alla pera e cioccolato con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Millesimato 2014 (Val d'Oca); Rosato Gramplin 2013 (Careggio); Valpolicella Ripasso 2012 (Le Ragose), (cambiato poi con una Barbera); Roero 2012 (Careggio); Nero di Agrigento 2011.

Commenti: Lo chef e patron Luciano Frassi, ottimamente coadiuvato dal figlio Tiziano come sommelier in sala, è riuscito a superare le aspettative dei commensali. Dopo un eccellente aperitivo con stuzzichini serviti nella *private dining room*, dove ben 20 commensali possono prendere posto ad un unico tavolo rotondo, viene svolta un'interessante conferenza, sulle salse e i sughi, da Tiziano stesso. L'antipasto ha fatto felici tutti con i suoi squisiti sapori e varietà. La lasagnetta ha superato, come gusto, ogni aspettativa. Il filetto di manzo è stato veramente ottimo, anche se la cottura con tecnica sous vide ha fatto nascere alcune domande. Il Simposiarca e Delegato Aris Spada ha poi svolto una conferenza sul tema annuale. La serata si è chiusa alla grande con i dolci e un bell'espresso bollente. Da non dimenticare gli abbinamenti con i vini, sempre ben descritti dal sommelier e indovinati come combinazione. L'applauso per le brigate è stato fatto con il massimo piacere.

PORTOGALLO

LISBONA

Ristorante "Mercantina" di Sergio Morais, in cucina Giorgio Damasio. ●Rua da Misericórdia 114 (Chiado), Lisbona; ☎+351/231070013, fax +351/910713607, cell. +351/917243933; geral@mercantina.pt, www.mercantina.pt; coperti 95. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arrotolata speciale di pesto; carpaccio di manzo con crema di gorgonzola; ravioli di vitello e funghi al profumo di tartufo; cachi gratinati con salsa zabaione al Marsala.

I vini in tavola: Prosecco; Frascati; Bardolino.

Commenti: La cena ecumenica ha avuto luogo in questo nuovo ristorante italiano a Lisbona, situato nei quartieri della "movida" della capitale portoghese. Il menu è stato realizzato dallo chef Giorgio Damasio, titolare di un Diploma di Buona Cucina, conferito nel 2006, per l'eccellenza del suo operato nel ristorante "Cipriani" dell'Hotel Lapa Palace (Orient Express) a Lisbona. Prima della cena, lo chef ha tenuto un intervento sul tema della cena ecumenica. I quaranta partecipanti, Accademici e ospiti, hanno elogiato la qualità dei piatti.



EUROPA segue

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "Quattro Passi" di Antonio Mellino, in cucina Antonio Mellino. ●34 Dover Street, Londra Mayfair; ☎044/02030961444, fax 044/07935461023; info@quattropassi.co.uk, www.quattropassi.co.uk; coperti 83. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: scrigno di carciofo di astice blu su soffice di patate allo zafferano; essenza del sapore di Nerano nella lingua di Gragnano con zucchine e i suoi fiori; filetto di spigola selvatica ncoppa nu' specchio di zucca servito con fiori di rapa e spuma di provola; sorbetto di erbe al profumo di limone; rinfresco di menta e basilico su croccante di pasta frolla con perla di cacao.

I vini in tavola: Fiano di Avellino Docg Exultet 2014; Aglianico Doc Irpinia Terra d'Eclano 2011 (entrambi Cantina Quintodecimo, Mirabella Eclano).

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha voluto ricattare, nel cuore di Londra, i sapori dell'estate e delle specialità della costiera amalfitana grazie alla magia di un grande chef pluristellato, Antonio Mellino, che ha aperto in città il suo famoso ristorante "Quattro Passi" della Baia di Nerano. Chiave di volta del successo di questo chef sono la freschezza e la genuinità degli ingredienti, ai quali unisce la sua innata creatività e un delicato tocco di raffinatezza. Grande successo di pubblico, alla presenza dell'Ambasciatore Terracciano. Il Delegato ha svolto un'ampia relazione sul tema ecumenico, illustrando anche il libro dell'Accademia, che è stato offerto ai convitati. Menu insuperabile, una serata come poche, grazie agli sforzi del Simposiarca Mariano Bonetto e della Consultrice Silvana Camilletti.

REPUBBLICA Ceca

PRAGA

Ristorante "Aromi" di Riccardo Lucque, in cucina Riccardo Lucque. ●Náměstí Míru 6, Praga; ☎222/713222, fax 222/713444; info@aromi.cz, www.aromi.cz; coperti 140+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, Carta-Si/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: passione per il pomodoro e cappelletti crude; pasatelli di pane in brodo di canocchie chiarificate; tortelli ripieni di baccalà e vellutata di patate in salsa di latte di mandorle e sapa; spaghetti aglio, olio e peperoncino con colatura di alici e formaggio dei poveri; tonno scottato alla pizzaiola e bazzana di verdure; brodetto di pesce all'anconetana su crostacei di pane; torta di mele e melanzane con cioccolato Claudio Corallo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut sur lie 2014 (Casa Coste Piane); SP68 bianco 2014, Albanello, Moscato di Alessandria (Arianna Occhipinti); Riflesso Rosi 2013, Cabernet Sauvignon, Merlot (Eugenio Rosi); Contadino 2013 (Frank Cornelissen); Montepulciano d'Abruzzo 2010 (Emidio Pepe); Recioto di Soave Renobilis 2008 (Gini).

Commenti: Riccardo Lucque ha ringraziato per la visita e la realizzazione della riunione conviviale ecumenica presso il suo locale. La serata è stata caratterizzata, oltre che dall'evento particolare, dalla presentazione dei nuovi Accademici Paolo Iannone e Paolo Lanzarotti. La riunione conviviale si è svolta seguendo il tema proposto, spaziando dal Nord al Sud: tanti piccoli assaggi che hanno evidenziato una conoscenza profonda della cucina italiana da parte di Riccardo, che ha specificato, a ogni portata, la provenienza e la specificità del piatto. Tutte le proposte, a esclusione dei tortelli ripieni, hanno ottenuto un gradimento altissimo; eccezionali lo spaghetti e il tonno scottato. La riunione conviviale si è conclusa con un applauso meritato a tutta la brigata di cucina che ha saputo declinare, in modo superbo, il tema della cena ecumenica.

SPAGNA

BARCELONA

Ristorante "Alta Italia" di Adriana Giliardino e Nicola Villano, in cucina Simone. ●Carrer Portal Nou 19, Barcellona; ☎932/690187; coperti 34. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rigatoni alla carbonara; pappardelle al ragù; trofie al pesto genovese con fagiolini e patate; acciughe in salsa verde; rape alla siciliana; vitel tonnè; brasato con sal-

sa al vino rosso; panna cotta con salsa di lamponi; torta all'arancia con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Pinot Grigio, Garganega delle Venezie (Donini collezione); Primitivo Puglia (Monte Pietroso).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in questo ristorante, che era stato visitato in precedenza dalla Delegazione, con grande soddisfazione da parte di tutti gli Accademici. Il menu, certamente impegnativo sia per chi lo ha elaborato sia per chi lo ha degustato, era composto da nove salse diverse, distribuite in tre primi, quattro secondi (due di pesce e due di carne) e due dolci. Considerata la complessità della cena e la frequenza dei nove piatti, la Delegazione ha particolarmente apprezzato lo sforzo realizzato dai proprietari Adriana e Nicola e dal loro competente chef Simone, che hanno saputo coniugare sapientemente buona cucina, rapidità, gentilezza e una calorosa accoglienza, il tutto nel loro locale riservato in esclusiva per la cena. Il risultato finale non poteva che essere più che buono, a conferma del loro consolidato percorso.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Hostaria del Pozzo" di Lena e Christian Gaburri, in cucina Stefano Trivelli. ●Piazza Colombaro 6, Canobbio (Ticino); ☎0041/919402640; hostariadel Pozzo@gmail.com, www.hostariadel Pozzo.ch; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: bruschette di pane pugliese con pomodoro datterino; vellutata di zucca mantovana

con castagne glassate; tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale al coltello e mirtilli rossi; guancia di vitello brasata al Merlot con purea di patate al sedano rapa; mousse di cachi con sbriciolata al cioccolato.

I vini in tavola: Insoglio del Cinghiale, Igt Toscana.

Commenti: Il locale, aperto da pochi anni, è situato sulle colline di Lugano, nel vecchio nucleo di Canobbio. Gli Accademici sono stati accolti da Lena e Christian Gaburri, bavaresi lei, valtellinese lui, che alla "Mövenpick" di Lugano ha acquisito un'ottima professionalità. Insieme allo chef Stefano Trivelli hanno presentato delle tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale al coltello e mirtilli rossi molto apprezzate dagli Accademici, precedute da una vellutata di zucca mantovana con castagne glassate. Tutti i piatti hanno brillantemente sottolineato il tema della serata: sughi e salse, nell'ottica del Canton Ticino. Marta Lenzi Repetto, Simposiarca della serata, ha raccolto applausi per i suoi commenti sulla storia dei condimenti.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

Ristorante "Jarmer's Kitchen" di Chris e Linda Jarmer, in cucina Peter Jarmer. ●18 Park Terrace, Bowden (South Australia); ☎08/83401055; info@jarmerskitchen.com.au, www.jarmerskitchen.com.au; coperti





90+48 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 2 settimane dal 23 dicembre, dal venerdì santo al lunedì dell'Angelo, festività nazionali; giorno di chiusura lunedì sera e domenica. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di salmone condito con olio di peperoncino; vitello tonnato; insalata caprese condita con aceto balsamico bianco; gnocchi di patate con salsa di porcini e olio di tartufo bianco; filetto di manzo (scotch fillet) glassato con tartufo nero; crespella di pesce, asparagi, con salsa di crostacei; frutti di bosco in gelatina con zabaione moscato.

I vini in tavola: Amicus 2012 Shiraz, Cabernet (Amicus Wine Pty Ltd, McLaren Vale); Totino 2013 Shiraz (Totino Estate, Adelaide Hills).

Commenti: Chris Jarmer è un cuoco di terza generazione e ha imparato il mestiere dal padre, Peter Jarmer. Avendo acquisito una buona esperienza nella gestione di cucine in ottimi locali, Chris ha trasformato un pub in un ristorante dall'atmosfera informale. Il cuoco ha rispettato il tema "Sughi, salse e condimenti". Il primo piatto e i secondi fanno parte del menu del ristorante; gli antipasti e il dessert sono stati preparati esclusivamente per la cena. I piatti sono stati eseguiti con cura, ad eccezione degli gnocchi di patate, con una consistenza troppo soffice e con poco sapore se non per la buona salsa di porcini e olio di tartufo. L'abbinamento del vino, servito e consigliato dal ristorante, non ha riscontrato il consenso generale e non ha reso giustizia all'eccellente reputazione del locale. Il Vice Delegato Carmine De Pasquale ha illustrato la storia del ragù, le diverse ricette regionali, le tradizioni domenicali della cucina del ragù e dei sughi, le leggende, le curiosità e gli aneddoti; ha concluso la serata con una poesia di Eduardo De Filippo: "O' rrai" (il ragù).

CANBERRA

Ristorante "La Cantina" di Ornella Celestino, in cucina Sean Mawbey. ●4 Iluka St., Narrabundah (ACT); ☎02/62395556, fax 02/63395550; www.la-cantina.com.au; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: conchiglioni di pasta con ragù napoletano, ricotta e

parmigiano; scelta di galletto alla diavola condito con salmoriglio; salmone servito con salsa verde; Hunter Valley eye fillet involtino servito con provolone mousse; scelta di panna cotta con pera cotta nel vino rosso e crispy honeycomb fatto in casa; cornetto di cioccolata.

I vini in tavola: Pinot Grigio (Corte Giara, Verona); rosso (La Valentina, Spoltore).

Commenti: Alla cena ecumenica, quattordici i commensali, includendo l'Ambasciatore d'Italia e il Consigliere dell'Ambasciata. Il tema dell'anno si è sviluppato scegliendo un menu che risaltava l'importanza del ragù napoletano, il salmoriglio, la salsa verde e il provolone mousse. Questa scelta di sughi e condimenti rappresenta regioni del Sud, Centro e Nord Italia e la diversità della comunità italiana della regione di Canberra. L'importanza dei condimenti è stata sottolineata da una relazione di carattere culturale che ha incluso la storia e le ricette dei condimenti della serata. La qualità del cibo era di alto livello.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

Ristorante "Quattro Gastronomia Italiana" di Stefano Ferrero, in cucina Stefano Ferrero. ●Avenida Santa Fe 160, Santa Fe, Città del Messico; ☎0052/55/91779727, cell. 0052/55/42523413; www.quattro.com.mx; coperti 95+25 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bruschetta di carciofi; bruschetta ai formaggi nostrani, gamberetti in salsa aurora; caprese con mozzarella di bufala e pesto di basilico; vitello tonnato; ravioli di casa Savoia tartufati; penne alla puttanesca; branzino all'acquapazza; brasato al Barolo; semifreddo di gianduiotto con salsa di castagne; classico mont blanc.

I vini in tavola: Desiderio brut cuvée (Jeio); Pinot Grigio Igt 2013; Cabernet Sauvignon Igt 2013.

Commenti: La serata si è svolta allegramente e con un ottimo servizio. La presentazione dei tavoli è stata all'altezza dell'evento. Ottimi i ravioli e il brasato. Qualche piccolo dettaglio da migliorare, del quale il ristorante ha



preso nota. Il Simposiarca Roberto Cannizzo ha dato una breve spiegazione sui condimenti, le salse e i sughi. Invitato il Direttore dell'Istituto Commercio Estero dottor Salvatore Parano.

STATI UNITI D'AMERICA

MIAMI

Ristorante "Via Verdi" di Nicola e Fabrizio Carro, in cucina Nicola e Fabrizio Carro. ●6900 Biscayne Boulevard, Miami (Florida); ☎078/66152677; fabrizio@viaverdimiami.com, www.viaverdimiami.com. ●Parcheggio pubblico; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: peperoni di Carmagnola in bagna cauda; sfornato di asparagi e parmigiana con fonduta tartufata; acciughe in carpione; agnolotti alessandrini al sugo brasato; bollito di muscolo e lingua con bagnet verd e rosso; zabaione al Moscato con canestrelli.

I vini in tavola: Prosecco; bianco di Gavi (Villa Sparina); Barbera (Da Milano).

Commenti: Il tema della cena ecumenica ha posto gli organizzatori d'oltreoceano di fronte a una scelta difficile, in quanto la ristorazione, soprattutto negli Stati Uniti d'America, non offre spesso una cucina regionale italiana. I gemelli Carro hanno, ancora una volta, offerto un saggio della loro abilità culinaria. Di origine alessandrina, hanno preparato alcuni piatti della tradizione piemontese, con una cura nella scelta e nella qualità degli ingredienti che ha stupito i commensali. Particolarmente apprezzati la lingua, il bollito e gli agnolotti, meticolosamente preparati a mano. Il sapore del buon tempo

antico ha fatto sentire l'Italia più vicina. Una bella serata che si è conclusa con il consueto omaggio di una rosa alle signore e la lettura dei biglietti personalizzati, recanti aneddoti e curiosità sulla cucina piemontese. Dopo la cena, lo chef ha illustrato quali prodotti ha usato nella preparazione dei piatti e il criterio di scelta delle materie prime.

NEW JERSEY

Ristorante "Da Benito" di Benito Hisena, in cucina Benito Hisena. ●222 Galloping Hill Road, Union (New Jersey); ☎908/9645850, fax 908/9648593; dabenito@aol.com, www.dabenito.com; coperti 75. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: terrina di melanzane ripiene di ricotta su fonduta di peperoni; tricolore di pasta con pesto genovese, carbonara alla romana, ragù alla napoletana; braciola di vitello farcito con fiori di latte e prosciutto; salsicce fatte in casa e patate arrostiti; panna cotta con mais e mirtilli; varietà di biscotti.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali 2013 (Ermacora); Villa di Monti Chianti 2014 (Grati); Ser Gioveto 2009 (Rocca delle Macie); Moscato d'Asti 2014 (Famiglia Pasqua).

Commenti: La Delegazione ha deciso di ritornare "Da Benito" dove ha celebrato alcune cene ecumeniche nel passato; per l'occasione ha consegnato al proprietario il Diploma di Buona Cucina 2015. Il Delegato Carlo Porcaro ha discusso il tema dell'anno e le varie interpretazioni nelle diverse regioni italiane; ha sottolineato le "libere interpretazioni" che



NEL MONDO segue



si incontrano in alcuni ristoranti cosiddetti "italiani" in diverse città americane. Si è poi passato ai commenti sulle varie portate e agli abbinamenti con i vini; alcuni Accademici hanno lamentato che la pasta fosse troppo al dente, sebbene l'idea del tricolore sia stata apprezzata! I vini tutti di buona qualità e bene abbinati. A fine serata, il proprietario-chef ha ringraziato la Delegazione per la fiducia dimostrata e ha accettato con grande commozione e onore il Diploma di Buona Cucina.

NEW YORK NEW YORK SOHO

Ristorante "The Leopard at des artistes" di Gianfranco Sorrentino, in cucina Vito Gnazzo e Michele Brogioni. ●1 West 67th Street, New York; ☎212/7878767; contact@theleopardnyc.com, www.theleopardnyc.com; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: frisella dello chef con stracciatella e acciughe; ravioli ripieni di friarielli, con cozze e bottarga di muggine; classico spaghetti con meatballs; filetto di manzo alla finocchiella con melanzane ai funghetti con tre salse: barbecue, steak e bourbon; babà del re con Rhum e panna montata.

I vini in tavola: Trento brut metodo classico (Cesarini Sforza); Ribolla Gialla 2013; Cirò rosso Solagi 2013 (Caparra & Siciliani).

Commenti: La cena ecumenica si è celebrata, in una cornice neogotica creata dall'architetto Pollard nel 1915, nella Upper West Side con numerosi Accademici e ospiti delle due

Delegazioni guidate dalla Delegata Cristiana Baldeschi e dal Delegato Berardo Paradiso. Ai fornelli si sono esibiti, con grande maestria, il bravissimo chef Vito Gnazzo e il giovane talento Michele Brogioni. I due hanno preparato un menu che i commensali ricorderanno per molto tempo per la varietà dei profumi e delle pietanze, magistralmente accompagnate dalle salse tradizionali. Dall'antipasto al dolce è stata una sinfonia di sapori senza nessuna nota fuori posto. Il professor Luigi Ballarini, esperto di storia della cucina, ha tenuto una breve introduzione sugli aspetti storici del tema della serata. Tra gli ospiti d'onore, l'Ambasciatore Inigo Lambertini, che ha esaltato e apprezzato la qualità dei cibi. Buonissimi i vini, gentilmente donati dall'Accademico Federico Tozzi. L'ospitalità è stata calorosa; bellissima esperienza di collaborazione fra le due Delegazioni.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG

Ristorante "La Cucina di Ciro" di C. A. Molinaro, in cucina Ciro Molinaro. ●43, 7th avenue - Parktown North, Johannesburg (Gauteng); ☎011/4425187, fax 011/6882689; bookings@lacucinadiciro.co.za, www.lacucinadiciro.co.za; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie 21 dicembre-14 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: carpaccio di struzzo con ananas piccante e leggera vinaigrette di ginger e timo selvatico; ravioli ripieni di coniglio e carciofi serviti con peperoni arrostiti e

burro al ginepro; kingklip (pesce) al vino bianco e bouquet guarni servito con zabaione di pesca e menta con mandorle tostate; tagliata di manzo alla griglia servita con baby barbabietole glassate e polenta croccante al Marsala; triangoli di torta al latte con guava caramellato.

I vini in tavola: Sangiovese Caruso rosé 2015; bianco 2013; NU Sangiovese 2014; Nabucco rosso 2010 Italian Collection; Lourens River Valley rosso 2010 (tutti Tenuta Morgenster).

Commenti: La cena ecumenica è stata organizzata dal Delegato Aurelio Grech-Cumbo anche Simposiarca. Dopo una breve relazione sul tema della cena ecumenica da parte dell'Accademico Andrew Adrian, sono state servite le pietanze, tutte molto apprezzate; specialmente degni di nota i ravioli, la tagliata e il dessert. Buona la presentazione delle portate, la preparazione della tavola e molto attento e tempestivo il servizio. A chiusura del convivio, la presenza dello chef Ciro e la sua squadra di cucina ai quali sono andati i ringraziamenti e i complimenti per la riuscita della serata svoltasi in simpatica convivialità. Per quanto ri-

guarda i vini, va notato che sono prodotti dalla Tenuta Morgenster, da qualche anno rilevata da un imprenditore italiano, che oltre a un eccellente olio d'oliva produce anche ottimi vini di varietà italiane.

URUGUAY

MONTEVIDEO

Ristorante "Hosteria dei Bù e Bei" di Giovanni Ciuffo. ●Avenida Bolivia 1365, Montevideo; ☎+598/26000954; coperti 42. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con salsa di olive nere e tonno, fritturine di cipolle dolci e zucchini, prosciutto crudo; provolone al forno con salsa al pesto e gorgonzola; bucatini all'amatriciana; cosciotto d'agnello con salsa di erbe aromatiche; babà al limoncello; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Prosecco (Riccadonna); Sauvignon blanc 2013 Finca El Portillo; Malbec 2012 Finca El Portillo (entrambi Bodegas Salentein, Mendoza).

Commenti: Per la cena ecumenica il Delegato Manuel Ascer si è rivolto a Giovanni Ciuffo per poter interpretare correttamente il tema dell'anno. Dalla scelta dei prodotti genuini, di ottima qualità, all'eccellenza dell'esecuzione, al servizio gradevole, alla qualità dei vini e dei liquori si è trattato di un'ottima serata. Particolare successo dei bucatini all'amatriciana e del babà al limoncello. Con l'occasione il Delegato, oltre a illustrare finalità e natura della cena ecumenica, ha fornito un aggiornamento sulle più recenti attività dell'Accademia. È stato altresì dato il benvenuto, in qualità di ospite e potenziale futuro Accademico, a Roberto Brezzo.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ciriè

Filippo Maria Brunero

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio

Francesca Giacomozzi Bucci

Paola Guarnieri

Silvana Hrelia

Cervia-Milano Marittima

Roberto Tagiuri

Leo Taroni

Rimini

Pierfranco Serafini

TOSCANA

Garfagnana-Val di Serchio

Pietro Bimbi

Versilia Storica

Riccardo Maria Cavarani

Viareggio Versilia

Mauro Mauri

LAZIO

Roma Eur

Despina Chameti

Mariella Ragno

Enzo Traverso

ABRUZZO

Avezzano

Ilenia Lucci

Gualtiero Porrini

Pescara

Giuseppe Di Croce

Pescara Aternum

Giuseppe Di Giovacchino

Cristina Mosca

CAMPANIA

Napoli-Capri

Santa Di Salvo

Anna Maria Gentile

CALABRIA

Reggio Calabria

Giuseppe Alvaro

Francesco Napoli

SARDEGNA

Cagliari Castello

Massimo Zedda

Gallura

Vasco De Cet

Nuoro

Giovanni Mocci

Salvatore Bruno Murgia

Marco Rosas

AUSTRALIA

Sydney

Arturo Arcano (*Accademico onorario*)

LIBANO

Beirut

Leila Yared

MALTA

Malta

Joseph Grioli

PAESI BASSI

Utrecht

Barbara Jeanne Elsevier Stokmans-Piso

REGNO UNITO

Londra

Vincenzo Ludovico Maini

Pietro Mattioni

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia

Giacomo Pallesi

SPAGNA

Barcellona

Giuseppe Rottura





STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles

Angela Davis
Nabila De Raco
Luciana Galimberti-Chapman
Mara New-Beltrami
Antonio Verde (*Accademico onorario*)

TURCHIA

Istanbul

Giovanna Delaini
Mustafa Rahmi Koç (*Accademico onorario*)
Genco Yucel

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo

Delegato
Ermanno Mauro
Vice Delegato
Francesco Bonamico
Consultore-Segretario
Evelina Ribero
Consultore-Tesoriere
Franco Bottero
Consultori
Armando Albanese
Chiara Astesana
Guido Bonino
Ferruccio Franza
Alessandro Pessione
Carlo Maria Porro

LIGURIA

Genova

Vice Delegato
Valentino Bottari

Savona

Delegato
Aldo Saroldi
Vice Delegato
Mauro Prando
Consultore-Segretario-Tesoriere
Riccardo May

Consultori

Francesco Carrera
Elsa Ferrua
Andrea Guerrina
Giacomo Puppo

Tigullio

Delegato
Giorgio Cirilli
Vice Delegato
Giuliana Algeri
Consultore-Segretario
Giuseppina Muzio Lena
Consultore
Davide Mora

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano

Delegato
Mario Beschi
Vice Delegato
Giuliano Cremonesi
Consultore-Segretario
Franco Cermaria
Consultore-Tesoriere
Adelmo Predari
Consultori
Franco Amadei
Giulio Freddi
Patrizia Zanotti

Varese

Delegato
Claudio Borroni
Vice Delegato
Fausto Bianchi
Consultore-Segretario
Vittorio Castellini
Consultore-Tesoriere
Giuseppe Boscarino
Consultori
Erik Ernst
Fabio Martignoni
Silvano Passera
Carlo Maria Piccinelli

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Delegato
Maurizio Cirulli
Vice Delegato
Giampietro Gamberini
Consultore-Segretario-Tesoriere
Luca Boccanegra
Consultori
Gianni Gandolfi
Delmiro Giacomini
Antonio Mancuso
Alessandro Marcheselli
Riccardo Mollame
Lucio Montone
Valeria Vicari Brunini

TOSCANA

Elba

Delegato
Rossana Galletti
Vice Delegato
Leonello Mario Balestrini
Consultore-Segretario-Tesoriere
Mario Lanera
Consultori
Marcella Chionsini
Giuliana Foresi
Paola Pacini
Iolanda Rizzi

Volterra

Delegato
Maurizio Luperi
Vice Delegato
Maria Rita Landini
Consultore-Segretario
Domenico Trombi
Consultore-Tesoriere
Giorgio Ghionzoli
Consultori
Giuseppe Carlotti
Giacomo Gazzarri
Stefano Turini



UMBRIA

Perugia

Delegato

Massimo Alberti

Vice Delegato

Antonio Giorgi

Consultore-Segretario-Tesoriere

Massimo Moscatelli

Consultori

Mario Davighi

Paolo Mariucci

Alfio Crispolto Rossi

LAZIO

Formia-Gaeta

Delegato

Giuseppe Orlandi

Vice Delegati

Vincenzo Maiello

Virginio Palazzo

Consultore-Segretario

Giuseppe De Giorgio

Consultore-Tesoriere

Benedetto Papa

Consultori

Maddalena Cannavale

Ernesto Carcone

Micheline Palma



Viterbo

Consultore-Segretario-Tesoriere

Giovanni Faggiolani

CAMPANIA

Napoli-Capri

Consultore

Santa Di Salvo

PUGLIA

Lecce

Delegato

Susanna Mariani Sangiovanni

Vice Delegati

Serenella Grassi Giorgino

Marco Giuseppe Torsello

Consultore-Segretario

Vittoria Codacci Pisanelli

Consultore-Tesoriere

Gaetano Mariano

Consultori

Adolfo Colosso

Maria Ludovica Licastro Scardino

Giuseppe Rollo

SICILIA

Cefalù

Delegato

Nicola Nocilla

Vice Delegati

Concetta Gerbino

Salvatore Martino

Consultore-Segretario

Maddalena Ficano

Consultore-Tesoriere

Luca Cassata

Consultori

Antonio Iachetta

Fabrizio Piscitello

Paolo Francesco Restivo

Antonio Spallina

SARDEGNA

Cagliari Castello

Delegato

Francesco Panu

Sassari Silki

Delegato

Proto Pippia

Vice Delegato

Antonio Fraghì

Consultore-Segretario

Silvana Diana

Consultore-Tesoriere

Francesco Vargiu

Consultori

Paola Basoli

Luigi Maniga

ARGENTINA

Buenos Aires

Delegato

Alberto V. Lisdero

Vice Delegati

Nicolas De Gracia

Jorge Muñoz

Consultore-Segretario

Antonio Paolini

AUSTRALIA

Melbourne

Delegato

Giancarlo Zanol

Vice Delegato

Luisa Valmorbida

Consultore-Segretario

Tony Forgione

Consultore-Tesoriere

Geoffrey Mortimer

Consultore

Antonio Zeccola

BRASILE

San Paolo

Delegato

Gerardo Landolfo

Vice Delegato

Giuseppe Marcheggiano

Consultore-Segretario

Amelia De Giacomo

Consultore-Tesoriere

Renzo Regini

Consultori

Marzio Arcari

Gian Paolo Aslan

Edoardo Pollastri



San Paolo Sud

Delegato

Giancarlo Affricano

Vice Delegato

Paschoal Carmine Grieco

Consultore-Segretario

Romano Ghisalberti

Consultore

Dario Ceragioli

CANADA

Montreal-Quebec

Delegato

Giorgio Lombardi

Vice Delegato

Giuseppe Maiolo

Consultore-Segretario

Giovanni Chieffallo

Consultore-Tesoriere

Rocco Caruso

CINA

Guangdong

Delegato

Vinicio Eminent

Vice Delegato

Paolo Quattrocchi

Consultore-Segretario-Tesoriere

Matteo Mazzoni

Consultori

Gianluca Giacobbe

Alberto Vettoretti

Pechino

Delegato

Fabrizio Finocchiaro

Shanghai

Delegato

Claudio Pasqualucci

Vice Delegato

Carlo D'Andrea

Consultore-Segretario

Carlo Leopaldi

Consultori

Federico Bonotto

Giulia La Paglia

GERMANIA

Berlino

Delegato

Claudio Ciaci

Vice Delegato

Dieter Klapproth

Consultore-Segretario

Elmar Meister

Consultore

Jenny May

Düsseldorf

Delegato

Rolf-Michael Müllejans

Vice Delegato-Tesoriere

Friedhelm Demandt

Consultore-Segretario

Gerhard Roscheck

Consultori

Jose Manuel Lopez Martinez

Philip Sadlo

Helmut Schreiner

Francoforte

Delegato

Laura Melara-Dürbeck

Vice Delegato

Renzo Bianchi

Consultore-Segretario-Tesoriere

Daniel Sailer

Consultore

Francesco Affaitati

ISRAELE

Tel Aviv

Delegato

Ever Cohen

Vice Delegato

Leone Guido B. Sonnino

Consultore-Segretario-Tesoriere

Alda Chen-Maggiorelli

Consultori

Rina Attar

Ghigo Capasso

PAESI BASSI

Utrecht

Consultore-Tesoriere

René Fransman

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Delegato

Fernanda Casiraghi

Vice Delegato-Tesoriere

Raffaella Stimamiglio

Vice Delegato

Luciano Garzelli

Consultore-Segretario

Mauro Cecchetti

Consultori

Giampaolo Bernini

Vittorio Della Valle

Alessandro Olivieri

Giuseppe Spinetta

Laura Stringa

Giorgio Tartaglino





STATI UNITI D'AMERICA

Boston

Delegato

Gianfranco Zaccai

Vice Delegato

Carmencita Bua

Consultore-Segretario

Guglielmo D'Annibale

Consultore-Tesoriere

Gerald Paolilli

Los Angeles

Delegato

Francesca Harrison

Vice Delegato-Tesoriere

Mariella Meiarini Salvatori

Consultore-Segretario

Angela Davis

Consultori

Cynthia Catalino

Paola Lorenzi

Miami

Delegato

Antonio Pianta

Vice Delegato

Guido Balocco

Consultore-Segretario

Roberto Degl'Innocenti

Consultore-Tesoriere

Roberto Ferrarotti

New Jersey

Delegato

Carlo Porcaro

Vice Delegato

Roderick Clemente

Consultore-Segretario

Salvatore Lombardo

Consultore-Tesoriere

Ernesto De Fazio

Consultori

Mary Barba

Anthony Del Gaizo

John Kelly

Marina Perna

Luigi Sessa

SVIZZERA

Ginevra

Delegato

Stefano Arcidiacono

Vice Delegato

Franco Antamoro De Céspedes

Consultore-Segretario

Marie-Julie Beauverd

Consultore-Tesoriere

Giovanni Garavaglia

Consultori

John Burke

Martine Tomé

TURCHIA

Istanbul

Consultore-Tesoriere

Giovanna Delaini

TRASFERIMENTI

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Ginevra Cavina Boariù

(dalla Delegazione di Bologna-San Luca)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Vigevano e della Lomellina

Giovanni Canelli

VENETO

Treviso

Paolo Trevisi

EMILIA ROMAGNA

Modena

Sandro Bellei

TOSCANA

Livorno

Giovanni Martino

UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere

Giorgio Berretti

LAZIO

Roma

Gabriella Visco Lubrano

MOLISE

Campobasso

Alberto Battista

CAMPANIA

Napoli-Capri

Ada Carrillo

PUGLIA

Castel del Monte

Mario Carpentiere

CALABRIA

Cosenza

Gianfranco Finzi

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE DUTY OF THE ACADEMICIAN TO SAFEGUARD QUALITY FOOD

Not a day goes by that newspapers do not report dramatic news about frauds in the alimentary field, primarily concerning oil and cheese. Many tears are shed about the huge quantity of false Italian products (Italian sounding) sold overseas. True, there are many problems which have large impacts both of an economic nature and that are detrimental to the image of our country's products. Many agencies exist, or should exist, devoted to eliminating this negative phenomenon; something indeed is accomplished. Very often, however, in an absurd turn, further and greater damage is caused to our products that are viewed, particularly in foreign countries, with growing suspicion. To be sure, the Italian Academy of Cuisine is not one of the agencies charged with overseeing and eliminating fraud and mischief. On the other hand, we must acknowledge the fact that we are a great and highly qualified force, spread around many countries of the world. All Academicians, with their families and friends, should get involved, each one for his own part and as much as possible, to orient consumption according to the norms of good taste and correct production, based upon the contents of our Code of Ethics. There are plenty of examples: let us start with eggs! Always reject those produced from chicken farming (code 3 on the label), buy only those coming from natural settings, or better still from cage free or organic farms. Not only that, but the Academician, with the Academy's card in hand, should suggest that the shop owner or supermarket manager offer the latter types of eggs whenever possible. One should also avoid the needless consumption of suckling

calf; always elect to buy tuna in olive oil and not in seed oil. Pay attention to the price of extra virgin olive oil when it seems too low. Choose your mozzarella by reading the label carefully. Avoid salami dusted with flour to simulate natural mold. Favor rice produced in Italy. In a restaurant, do not accept ingredients forbidden by law (sea dates, small birds and protected game). This gets a bit complicated in other countries but at times you run into frauds that are so evident that only a fool can ignore them. In sum, the hard truth is that in many cases our production is definitely insufficient to satisfy the demand of the global market. It also happens that sometimes the actual national products may not be of acceptable quality. Beyond clear falsifications, our sly producers send their worst products overseas in the belief that those consumers know nothing about quality. We can accomplish a lot if we become aware of the strength of the Academy. In a recent newsletter, we brought to light the offer of an incredible "Italian" hamburger by McDonald's in the Arab Emirates. The Delegation of Dubai came

into play with wisdom and tact and the local owners understood the problem and stopped that promotion. Some time ago, following the suggestion of an Academician, a well known restaurant chain replaced preserved milk with fresh pasteurized milk and a supermarket chain took eggs produced in stock farming off the shelves. Academicians must take an active and integral part in the selection of products, not just for their own consumption and that of family and friends, but also, within the limits of correctness, in dealing with food distributors and the restaurant business.

PAOLO PETRONI



BREAD AND WATER

see page 4

For centuries people have tried to transform this poor and penitential dish into something palatable and even desirable. As Maria Giuseppina Muzzarelli of the "Franco Marengi" Study Center explains, this dish has recently appeared on the menus of some of the most famous restaurants and the dish "deconstructed cooked bread" has become very fashionable.

A CITY OF FINGER FOODS

see page 6

Street food or "buffittieri" (from the French "buffer") as it is called, is an important part of great Sicilian cuisine. It finds





its apex in Palermo, as that city's Academician Gaetano Basile tells us. According to the American magazine *Forbes*, the street food of Palermo is considered to be the best in Europe in terms of quality and variety.

FROM THE WINE CELLAR TO THE TABLE

see page 8

Wine is a beverage that should be consumed in small sips. Milan Duomo Academician Nicola Barbera provides some basic information on tasting and evaluating wine, how it should be served and the appropriate pairing with various foods.



THE RULES OF "DOING WITHOUT"

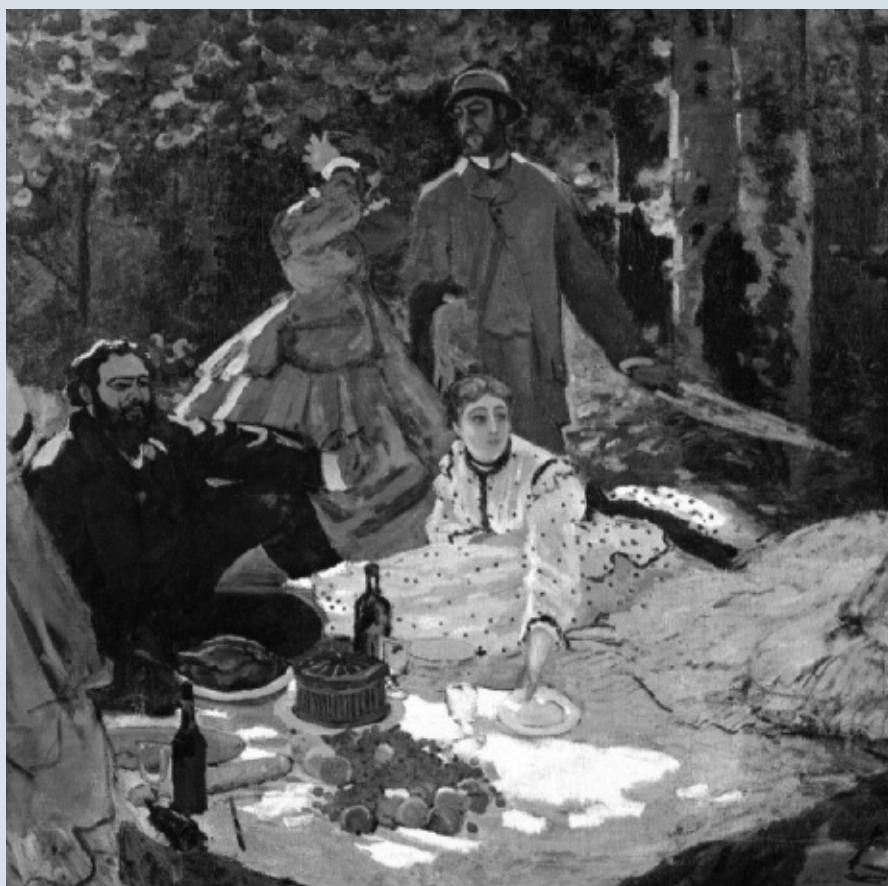
see page 10

Complex societies have always been governed by laws based on the observance of rules. Turin Academician and member of the "Franco Marengi" Study Center, Elisabetta Cocito, explains how the rules of "doing without" can profoundly influence current social behavior, with particular emphasis on the world of diets and nutritional regimes.

A MODERN BANQUET

see page 12

The exhibition *Food: From the Spoon to the World* at the Maxxi Museum in Rome includes a visit conducted by American ar-



tist Ben Kinmont based on the union of food in art and art in food. Each dish was conceived as an edible work of art.

AT DINNER WITH MONET

see page 14

The famous artist Claude Monet took inspiration for his painting from the vivid natural colors of the Ligurian coast during a stay of several months at Bordighera. He also fell under the spell of the flavors and aromas of the products of that land. Riviera dei Fiori Delegate Giuseppe Ghiglione emphasizes that Monet was a refined gourmet and at his home in Giverny he served his guests carefully prepared delicious dishes.

guori Proto, explains that even today these typical pastries are worn as bracelets by the faithful in certain religious celebrations.



THE MAGIC CIRCLE OF THE TARALLO

see page 15

The *tarallo* is one of the most significant pastries made in the shape of a circle. Even in earliest antiquity its principle function was votive and it had a propitiatory character. Crotone Delegate, Adriana Li-

THE CULINARY TRADITIONS OF SARDINIA

see page 16

The Regional Study Center for Sardinia, in collaboration with the nine Sardinian Delegations, organized a meeting based on the theme *Tradition at the Table: the 300 Dishes of Traditional Sardinian Gastronomy in the Academy's New National Cookbo-*



ok. On the occasion of the event the book *Tradition at the Table* was officially presented to the press.

HOW A CRUSTACEAN CAN BECOME A SYMBOL

see page 18

The red shrimp, a crustacean that is widely found in the deep waters off the coast of Santa Margherita Ligure, was the focus of a conference organized by the Territorial Coordination for Liguria, in collaboration with the city of Santa Margherita Ligure.



THE MEAT OF THE SOPRAVISSANA SHEEP

see page 19

This breed, created in the 18th century for its valuable wool, returns to the tables of the Marche in many delicious dishes. The Macerata Delegation decided to dedicate an entire day to the study of the sopravissana sheep.

THE WEDDING BANQUET OF BONA SFORZA

see page 20

The sumptuous wedding banquet of Bona Sforza, nephew of Kings Alfonso II of Ara-

gon, played the major role on the European gastronomic panorama of Naples between 1400 and 1500. Naples-Capri Academician Leijla Mancusi Sorrentino describes the menu that showcases the talent of a Neapolitan cook who wished to pay homage to the dishes of Naples' aristocratic cuisine.

THE CUISINE OF ISTRIA

see page 22

The Istrian peninsula was dominated first by the Venetians and then by the Austrians, with an influx of diverse populations that brought together people of different races and backgrounds with various nutritional habits. Muggia-Capodistria Academician Alida Rova Ponte demonstrates how diverse gastronomic traditions once again help us to understand the region's cultural differences.

CUCCAGNA: THE LAND OF ABUNDANCE

see page 24

In the past, food was considered to be extremely important for the majority of the population. And as such, a fictional place, a peasant festival and a game all took on the name "cuccagna". New York Academician Helen Costantino Fioratti explains the origins of this term that refers to a place that has always represented abundance.

Translator:
NICOLA LEA FURLAN
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

GENNAIO 2016 / N. 278

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nicola Barbera, Gaetano Basile,
Ugo Bellesi, Elisabetta Cocito,
Helen Costantino Fioratti,
June di Schino, Gabriele Gasparro,
Giuseppe Ghiglione, Salvino Leoni,
Adriana Liguori Proto, Paolo Lingua,
Leijla Mancusi Sorrentino,
Maria Giuseppina Muzzarelli,
Paolo Petroni, Alida Rova Ponte.



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