

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 284, LUGLIO 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

La consegna dei premi AIG



da sinistra: Domenico di Clemente, Attilia Giovanna Medda, Paolo Petroni, Giovanni Ballarini, Jacques Mallard, Enrico Panero, Roberto Ariani, Patrizio Cipollini



Si è svolta, nello splendido giardino della Gherardesca dell'hotel "Four Seasons" di Firenze, la cerimonia ufficiale della consegna dei premi assegnati agli italiani dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Oltre ai premiati, erano presenti il Presidente AIG Jacques Mallard, il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni, il Segretario Generale Roberto Ariani, la premiata con il Grand Prix 1993 de l'Art de la Cuisine Annie Feolde e Patrizio Cipollini, General Manager del "Four Seasons". Il pranzo si è svolto sotto il secolare "Faggio Pendulo". (L'articolo a pag. 10)



FOCUS

- 3 La cucina italiana di qualità all'estero
(Paolo Petroni)

CONSULTA ACCADEMICA

- 4 Un anno importante e positivo
(Silvia De Lorenzo)

CULTURA & RICERCA

- 6 Girando intorno alla cucina del riuso (e dello spreco)
(Roberto Dottarelli)
- 8 La bisata coi emui
(Giorgio Viel)
- 10 Premiazione nel giardino della Gherardesca
- 11 I dolci della sposa
(Paola Di Giannantonio)
- 12 Il "tortel" trentino
(Franco De Battaglia)
- 14 Riflessioni sull'alimentazione di genere
(Anna Maria Bianchi e Brunello Romanelli)
- 16 Sono cambiati i tempi
(Elisabetta Cocito)



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.

- 18 La pasta: sarebbe meglio definirla agroalimento
(Mauro Gaudino)
- 19 La ciaccia sul panaro
(Vittorio Landi)
- 21 Al salame Piemonte il riconoscimento della Igp
(Alberto Negro)



Particolare dell'opera "Frutta" (1897) di Alphonse Mucha, in esposizione fino all'11 settembre 2016 presso il Complesso del Vittoriano a Roma.

- 22 Alla ricerca del buon cibo
(Alessandro Giovannini)
- 24 A proposito di frodi alimentari
(Massimo Alberti)

PARLANO DI NOI

- 15 Un bel traguardo

I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 26 Gli spaghetti cacio e pepe

SICUREZZA & QUALITÀ

- 27 È tempo di vacanze
(Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

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



CONSIGLIO DI PRESIDENZA

PRESIDENTE

Paolo Petroni

VICE PRESIDENTE VICARIO

Severino Sani

VICE PRESIDENTE

Mario Ursino

SEGRETARIO GENERALE E TESORIERE

Roberto Ariani

CONSIGLIERI

Sergio Corbino

Mimmo D'Alessio

Gianni Fossati

Franco Milli

Renzo Rizzi

Segretario del Consiglio di Presidenza: Renzo Rizzi

LA CONSULTA ACCADEMICA

(in corsivo i membri eletti)

Luigi Alessandro, Luigi Altobella, Roberto Ariani, Paolo Basili, Piero Bava, Din Betti van der Noot, Gianni Carciofi, Franco Cocco, Sergio Corbino, Marinella Curre Caporuscio, Mimmo D'Alessio, Victor Pablo Dana, Giuseppe de Martino, Alessandro Di Giovanni, Benito Fiore, Gianni Fossati, Paolo R. Grandi, Salvino Leoni, Adriana Liguori Proto, Guido Mascioli, Renzo Mattioni, Franco Milli, Berardo Paradiso, Elena Pepe, Paolo Petroni, Renzo Rizzi, Severino Sani, Guido Schiaroli, Mario Ursino

Segretario della Consulta Accademica: Renzo Rizzi

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

Presidente: Gianni Limberti

Revisori effettivi: Ernesto Liesch, Sergio Savigni

Revisori supplenti: Giuseppe Bernoni, Marcello Fasano

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente: Giovanni Fusaroli

Probiviri effettivi: Giovanna Palomba Sciammarella, Sergio Romanelli

Probiviri supplenti: Magda Garofalo, Giuseppe Saetta

ALBO D'ONORE

Giovanni Ballarini (Presidente Onorario), Michele Bonino, Carlos Victor Dana, Giuseppe Di Lenardo, Giovanni Gorla, Luigi Marra, Stelio Nanni

La cucina italiana di qualità all'estero

Un fondamentale accordo tra le Istituzioni e l'Accademia Italiana della Cucina.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Nello scorso mese di marzo, è stato finalizzato il programma interministeriale per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità. Attraverso la firma di un protocollo di intesa tra il Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale (Maeci, Ministro Paolo Gentiloni), il Ministero delle Politiche Agricole (Mipaaf, Ministro Maurizio Martina) e il Ministero per l'Istruzione (Miur, Ministro Stefania Giannini), avvenuta anche alla presenza dell'Accademia, sono stati stabiliti interessanti programmi di azione, in collaborazione anche con il Ministero dello Sviluppo Economico, ICE-Agenzia, CONI, Istituti Italiani di Cultura. Coordinatore e responsabile di quanto sopra è Vincenzo De Luca, Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese presso il Ministero degli Esteri.

Il programma, che si inserisce nel quadro del Food-Act, a sostegno del Made in Italy del settore agroalimentare, intende valorizzare la cucina italiana di qualità attraverso una promozione integrata tra economia, cultura, comunicazione e formazione.

L'Accademia Italiana della Cucina è stata chiamata, quale

parte attiva e importante, alla realizzazione delle iniziative che le Ambasciate, i Consolati e gli Istituti italiani di Cultura intenderanno intraprendere con particolare riferimento alla "Settimana della Cucina Italiana" che si terrà nell'ultima decade di novembre 2016. Tutti i Delegati all'estero e i Legati sono già stati informati dell'importante accordo che prevede, quindi, contatti con le sedi diplomatiche al fine di concordare le modalità di coinvolgimento delle nostre Delegazioni e Legazioni.

In particolare, l'Accademia si dovrà occupare di conferenze sulla storia della gastronomia italiana e sulle tradizioni locali, di convegni su ingredienti tipici italiani, prodotti Dop e Igp di qualità, di degustazioni e cene a tema, di attività di informazione su alcuni piatti tipici.

Si tratta, con ogni evidenza, di una preziosa occasione per la nostra Accademia, che dovrà dimostrare le potenzialità e le capacità nel diffondere la nostra cultura nel mondo.

PS. Dopo l'orrenda versione della carbonara alla francese, di cui abbiamo a lungo parlato nel precedente Focus, ecco che arriva l'altrettanto orrenda rivisitazione "destrutturata"

del grande chef nostrano Davide Oldani, chiamata con il consueto nome di "Carbonara 3.0". Stranamente anche qui (come nella versione francese) spunta il nome della Barilla, in quanto detta creazione è avvenuta a Parma per il Barilla World Pasta Championship. Gli ingredienti sono quelli giusti: spaghetti, uova, guanciale e pecorino. Il guanciale, però, anziché soffritto è disidratato e cosparso sopra, le uova sono utilizzate per realizzare una crema inglese salata, e la pasta, cotta con lo stesso procedimento del risotto, viene poi fredda e frita. Il tutto non è certo servito in un banale piatto ma in una specie di bicchiere. Viene definita uno "stuzzichino", non un primo piatto. Anche Ferran Adrià, a suo tempo, provò a destrutturare la carbonara. Piatto birbone, che si fa beffe dei destrutturatori rivisitatori.

See English text page 70





Un anno importante e positivo

Progetti concreti che affermano il ruolo autorevole dell'Accademia presso le Istituzioni; nuove Delegazioni e nuovi Accademici; un positivo Bilancio Consuntivo.

DI SILVIA DE LORENZO

C'è nell'aria un leggero profumo di origano...

Si apre con il saluto di benvenuto di Paolo Petroni la riunione di primavera della Consulta, e subito il Presidente si sofferma sulla qualità delle scelte e sull'importanza dei diversi versanti dell'azione accademica, in questo primo anno trascorso dalla sua elezione. Un anno "veloce", lo definisce, ma intenso. Punto focale del suo programma era stato quello del riconoscimento dell'autorevolezza e del ruolo dell'Accademia, prima di tutto presso le Istituzioni, perché solo così si può dare vita a progetti importanti e concreti, quindi visibili. E in quest'anno, sottolinea Petroni, proprio in tal senso si è svolta gran parte della sua attività: un lavoro

costante per "entrare" in quei "meccanismi chiusi" che sono i Ministeri, ma da cui partono le iniziative che coinvolgono, in modo tangibile, quanti operano, nel mondo, nella valorizzazione e difesa della gastronomia di qualità. Ebbene, il lavoro ha dato i suoi frutti perché, nel corso dei vari incontri con i Ministri degli Esteri, delle Politiche Agricole e dell'Istruzione, l'Accademia è stata riconosciuta partner attivo nell'ampio progetto di valorizzazione all'estero della nostra cucina di qualità e per l'organizzazione del programma di eventi previsti per la "Settimana della Cucina Italiana" del novembre prossimo. La strada è lunga, ma sono stati imboccati i sentieri giusti.

Sul fronte interno, prosegue Petroni,





importanti risultati: dalla fondazione di 12 nuove Delegazioni in Italia e all'estero, all'entrata di 411 nuovi Accademici, ai quali viene consegnato anche un attestato per condividere il senso di appartenenza all'Istituzione. Sul fronte editoriale, il Presidente ricorda che compie il primo di vita, con grande successo, anche la Newsletter, uno strumento che tutti i mesi consente di dare notizie tempestive sull'attività accademica, inviata a più di 8.000 persone.

L'atmosfera è cordiale, amichevole e distesa, favorita anche dall'ambiente in cui si svolge la riunione: la sala, al primo piano, del ristorante "Filippo La Mantia-Oste e Cuoco", dove aree diverse si fondono fluide, senza interruzioni e delimitazioni e dove, alle pareti, un sistema di pannelli richiama il tipico "canniccio" siciliano che ombreggia, senza schermare completamente la luce.

Si prosegue con l'approvazione unanime della nomina di due Consulitori cooptati: il Segretario Generale Roberto Ariani e il Delegato di Roma Nomentana Alessandro Di Giovanni, che prende il posto di Maurizio Moreno, recentemente scomparso.

Petroni si sofferma, anche in risposta a Paolo Basili, sulla composizione della Consulta (15 membri eletti e 15 cooptati) e sulla possibilità di un sondaggio tra i Delegati per rendere eventualmente elettivi tutti i membri. In realtà, la suddivisione attuale consente non soltanto una certa continuità bensì anche la presenza di Consulitori non nominati direttamente dal Presidente in carica, che possono garantire una pluralità di opinioni. A proposito delle riunioni della Consulta, Petroni precisa, inoltre, che la cadenza sarà sempre di due l'anno, ma, anche per contenerne i costi, una sarà riservata ai soli Consulitori accademici, l'altra riguarderà un numero più ampio di partecipanti e si articolerà in giornate diverse.

Si passa, quindi, alle proposte di variazione di alcuni articoli del Regolamento (4/4 e 5 - 9/2 - 29/3), approvate all'unanimità con talune piccole modifiche (il nuovo Regolamento è già disponibile on line).

Dopo la relazione del Tesoriere, Roberto Ariani, e del Presidente del Collegio dei Revisori dei conti, Gianni Limberti, e della lettura di quella della Società di revisione indipendente, il Conto Consuntivo dell'esercizio al 31.12.2015 viene approvato all'unanimità.

Paolo Petroni chiude con un arrivederci a ottobre, per la prossima riunione della Consulta, annunciando anche l'appuntamento al Forum dei Delegati, nella primavera del prossimo anno.

C'è nell'aria un leggero profumo di origano... Si apre il momento conviviale, e i profumi di Sicilia si fanno più intensi. Già, perché la cucina di Filippo La Mantia è quella della tradizione familiare della sua terra. Con un elemento distintivo: il

cuoco (come ama definirsi) ha eliminato, da sempre, aglio, cipolla, scalogno e porro, utilizzando, invece, i pesti, declinati in tante varianti, con l'aggiunta di ingredienti diversi. E proprio con un pesto di pistacchio, insieme a zenzero, pomodoro candito e bottarga, ha impreziosito le classiche busiate gustate per primo piatto. Il pranzo era iniziato, tuttavia, con uno dei piatti simbolo della sua cucina, la caponata di melanzane, "da dove è nato tutto", commenta La Mantia: dalla famiglia. Ben distinti i sapori, compreso quello del sedano croccante, tuttavia in armonia perfetta.

Esce a salutare gli ospiti, Filippo, e la sua presenza, in sala e ai fornelli, viene sottolineata dal Presidente Petroni, il quale ribadisce che l'Accademia è contraria ai cuochi virtuali e che è momento



di arricchimento lo scambio di opinioni con il cuoco, per approfondire in maniera più tecnica la preparazione delle vivande gustate. E La Mantia, affermando di essere onorato di ospitare l'Accademia, non si sottrae, e spiega i vantaggi della cottura a bassa temperatura, e sottovuoto, del maialino servito per secondo piatto, con insalatina di senape, salsa alla liquirizia e finocchietto selvatico: preservare i succhi della carne e mantenerne la morbidezza. Alla fine viene tostato per renderlo croccante. Una cucina tradizionale che si rinnova, così come l'Accademia, ricorda Paolo Petroni, consegnando al "cuoco e oste", in apparenza burbero, ma simpatico, la medaglia di Orio Vergani, tra gli applausi dei commensali.

Cassata e cannolo siciliano, per finire.

See International Summary page 70



Girando intorno alla cucina del riuso (e dello spreco)

La produzione industriale, fondamento della nostra “società aperta”, è anche la causa di un’offerta alimentare eccedente i fabbisogni reali.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



Il tema scelto quest’anno dal Centro Studi “Franco Marengi”, la cucina del riuso, contro lo spreco degli avanzi, attraverso il ricorso alle vecchie tradizioni familiari, è *politically correct*, e sul quale, credo, tutti siano d’accordo. Tuttavia, il riuso alimentare è, purtroppo, solo l’ultimo anello di una catena socio-economica che si fonda sullo spreco.

Partiamo dall’ambito familiare. Quali sono le condizioni che favoriscono lo spreco? Sopra tutte c’è la disponibilità di elettrodomestici (frigorifero e congelatore) che permettono di conservare più cibi, per un tempo maggiore. Mutuando dall’*Educazione Siberiana* di Gabriele Salvatores: “Non si dovrebbe possedere, più di quanto si riesca a (con-)amare”.

Un tempo, per conservare gli alimenti, si usavano tecniche diverse (molte marmellate e conserve), i consumi rispet-

tavano la disponibilità e i cicli stagionali, e anche lo spreco (cioè l’alimento che non veniva consumato) veniva sfruttato fino in fondo (o dandolo agli animali o facendolo finire nella composta, che ancora non si chiamava così, ma “butto”). Un elemento ancora più importante è che, quando si aveva bisogno di uno specifico alimento, si andava alla “dispensa”, a pochi metri da casa, e si tornava a comprarlo, quando se ne aveva nuovamente necessità.

Oggi le dispense sono diventate rare (ne sopravvivono ancora in campagna), mentre in città si sono trasformate in *boutique* di golosità raffinate.

Non so se la disponibilità dei frigoriferi abbia favorito lo sviluppo dei supermercati o viceversa. Certo è che il modello di acquisto dei beni alimentari non consiste più nell’andare alla dispensa, quando abbiamo necessità di un alimento. Oggi, anche per via dei ritmi lavorativi delle

persone adulte, gli acquisti si concentrano nel fine settimana, presso un supermercato o *megastore*, dove si riempie il carrello per almeno il doppio, se non il triplo, dei bisogni alimentari del nucleo familiare.

Ecco, quindi, individuata una prima alternativa alla cucina del riuso, comunque finalizzata a eliminare gli sprechi. Se non si possiede la pratica o il tempo per esercitarsi nel riuso degli avanzi, potremmo intervenire più a monte e comprare un minor numero di prodotti, riempiendo meno il frigorifero e il congelatore.

Proviamo ad allargare l’orizzonte e a capire in quale contesto si muovono i nostri nuclei familiari.

Già da tempo, in campo antropologico, è stata evidenziata una diversa strutturazione tra società produttive (agricoltura e allevamento) e società acquisitive (caccia-raccolta). Le prime formano le-



gami familiari forti, perché il ciclo di produzione agricolo richiede una stabilità del nucleo di parentela, che cresce di dimensioni quanto maggiore è la disponibilità di terra e la capacità produttiva, dando vita a un'organizzazione sociale complessa. Le seconde, invece, si approvvigionano sfruttando le risorse offerte dal territorio; di conseguenza praticano la mobilità, creano legami deboli (raramente al di là della coppia) e formano gruppi ("orde") di poche persone, che vivono assieme solo per una parte dell'anno (Claude Meillassoux, *Donne, granai e capitali*, Zanichelli, 1978).

La nostra società è il risultato di un'evoluzione del primo tipo di organizzazione sociale (quello delle società produttive). Evoluzione, nel corso della quale si è inserita, a partire dal 1800, la rivoluzione industriale, che nel produrre strumenti e macchine, a supporto delle attività umane, ha dato origine

a due effetti: il primo è aver permesso l'aumento delle produzioni primarie (alimentari) e il secondo è aver reso libere molte persone dalla necessità di adoprarsi nelle attività di produzione primaria.

Proprio quest'ultimo effetto ha innestato, nel processo evolutivo della nostra società, un modello di acquisizione dei beni alimentari analogo a quello dei cacciatori-raccoglitori, con l'unica differenza che oggi non ci procuriamo più il cibo nel bosco o in campagna, bensì più comodamente lo andiamo a "raccogliere" nel supermercato.

Questo nuovo modello acquisitivo ha prodotto, a livello strutturale, un inevitabile indebolimento dei legami sociali, facendo venir meno la centralità della famiglia nella produzione primaria.

Tuttavia, se è vero che i legami sociali si sono indeboliti, che la famiglia ha perso la sua centralità e che la produzione industriale dei beni alimentari è

causa di spreco (anche per la spinta a mantenere, se non ad aumentare, un certo livello di consumi, che, non dimentichiamo, spesso garantiscono posti di lavoro), non si può tralasciare il fatto che mai prima d'ora l'umanità sia stata così libera, come in questo tipo di "società aperta", secondo la definizione di Karl Popper, dove i portatori di valori e concezioni differenti trovano modo di vivere assieme.

Così, in conclusione, mi viene da dire che è sacrosanto cercare di sensibilizzare le coscienze dei più distratti, verso forme di attenzione contro lo spreco, però non possiamo tralasciare di sottolineare che la produzione industriale, che è il fondamento della nostra "società aperta", è anche la causa di un'offerta alimentare eccedente i fabbisogni e finché non saremo pronti a cambiare modello di produzione e di distribuzione, non ci saranno vere alternative allo spreco.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

LUGLIO

15 luglio - 4 settembre

Alessandria

Mostra "I menu raccontano - Storie in tavola" ad Acqui Terme

SETTEMBRE

9 settembre - Pescara

Sessantennale della Delegazione
Convegno "Alimentazione e salute"

17-18 settembre - Coordinamento
territoriale delle Marche

51ª edizione premio "Verdicchio
d'Oro" a Staffolo e Jesi

21 settembre - Parigi

Conferenza "Cuoche a confronto -
Arte figurativa e gastronomia"

24 settembre - Gargano

Convegno "Il pescato dell'Adriatico
- La triglia di Manfredonia"
a Manfredonia

30 settembre - Bologna

Conferenza "Attorno al ragù:
storie ed esperienze"

OTTOBRE

20 ottobre - Cena Ecumenica

"La cucina del riuso. Contro lo
spreco, la tradizione familiare
propone gli avanzi con gusto e
fantasia"

20 ottobre - Lunigiana

Il edizione "Premio Delegazione
della Lunigiana"

per I.I.S. "A. Pacinotti" di Bagnone

NOVEMBRE

18 novembre - Empoli
e Valdarno Fiorentino

Convegno "Risorse alimentari e
cambiamenti climatici: lo scenario
in Toscana" a Reggello

18-19 novembre - Delegazioni
della Sicilia Occidentale

Il convegno "I grani duri siciliani:
storia, antropologia e
gastronomia" ad Agrigento



La bisata coi emui

Una pietanza che unisce l'anguilla con gli amoli, un frutto acidulo, detto anche ciliegio-susino.

DI GIORGIO VIEL
Accademico di Pordenone

Singolare è una ricetta della pianura pordenonese, ma di uso popolare anche nelle aree bagnate dalla Livenza nella Marca Trevigiana. Nelle case e nelle trattorie locali si gusta, tra la fine di giugno e l'inizio di luglio la *bisata coi emui*: inusuale matrimonio tra il pesce e la frutta (sarebbe meglio dire piccoli frutti, tuttavia qualche sommelier potrebbe fraintendere).

Il Dizionario del Pirona (1871) riporta: "Emul o Amul = Mirabella, sorta di pruna"; sono i frutti di piccole dimensioni che si usano per la preparazione della pietanza. Il nome italiano più comune è mirabolano o ciliegio-susino

o mirabella, ma è usato anche amolo. Molte varietà di tale pianta sono utilizzate più per il loro valore ornamentale che come piante da frutto. Originaria del Caucaso, era già presente in Europa prima dei Romani, ha frutti eduli, di sapore dolce, ma leggermente acidulo attorno al nocciolo. Se non si hanno a disposizione gli amoli, si possono sostituire con susine (o prugne), possibilmente acidule.

L'anguilla viene cotta in tegame, a fuoco lento. Si comincia con il mettere in una pentola capace, pochissimo olio di oliva (l'anguilla ha già la sua buona dote di grasso), uno spicchio d'aglio intero spellato, un paio di foglie di alloro, qualche bacca di ginepro e gli emui.

Due partiti si dividono la preferenza tra i cultori di questa pietanza. Uno esclude nel modo più assoluto l'uso del pomodoro, l'altro è convinto che la solanacea, oltre al colore, dia maggior spessore al sugo. In quest'ultimo caso, il pomodoro spezzettato va posto assieme ai frutti, che vengono usati interi. Quando il sugo comincia ad addensare, si mette l'anguilla tagliata a pezzi, insaporita precedentemente, in una terrina, con sale e pepe. A cottura pressoché ultimata, si aggiunge un buon bicchiere di vino e abbondante prezzemolo tritato. Si lascia sfumare e, allontanata la pentola dal fuoco, si fa riposare per almeno mezz'ora. Si serve usualmente con polenta - bianca sulla riva destra, gialla sulla sponda opposta - riscaldando nuovamente la pietanza prima di portarla in tavola. Polenta a parte, precedenti illustri non mancano. Scappi sottesta l'anguilla





con prugne e visciole secche “che siano state in molle nell’acqua fresca e facciano finire di cuocere”. Del Turco, nell’*Epulario toscano*, riprende la ricetta dello Scappi, l’aggiunta è però di “uve passere o ciriege secche o susine prugne secche”, ovviamente previamente ammollate. In *Pratica e scalcaria* (Frugoli, 1638), la cottura avviene con l’apporto di “agresta chiara, ovvero in grani”. Il Panunto (Domenico Romoli) toscano “la potrai fare nella stufarola” e una volta soffritta ci mette “un tantin d’aceto, un poco d’uva ovvero zibibo”, per finire la cottura con mosto cotto.

Anche per il vino in cottura esistono due fazioni. Rosso per alcuni, bianco per la grande maggioranza: Friulano o Tai (non si può più chiamare Tocai il classico vino bianco secco prodotto e usato in zona). I testi del passato non aiutano a dirimere la questione.

L’Anonimo Veneziano del XIV secolo suggerisce per l’anguilla *vin cocto*. Scappi usa vino bianco e mosto cotto per le anguille “sottestate”, è il caso della pietanza in esame, ma cuoce con vino rosso le “anguille grosse roverse” - le carni dell’anguilla tritate e messe a modo di salame nella propria pelle. Nel secolo successivo, è ancora il vino bianco a trovare maggior predilezione. L’*Epulario* (1602) indica vino bianco o greco, specificando che il greco non deve esser fatto bollire. Bianco per Stefani (1662) e Latini (1694). Corrado (1786) non fornisce una precisa scelta. Artusi mette tutti d’accordo: “versateci un buon dito di vino rosso o bianco asciutto mischiato a due dita d’acqua”. I contemporanei sembrano non avere dubbi: vino rosso riporta la ricetta citata in un Quaderno dell’Accademia, vino rosso conferma il Carnacina.

Non sarebbe la miglior stagione per l’anguilla, che tutti gli autori collocano tra ottobre e primavera, ma la natura impone i propri tempi, quindi pietanza di inizio estate, condizionata dal tempo di maturazione dei frutti, che, per un risultato più gradevole, visto che la carne dell’anguilla è piuttosto grassa, vanno colti appena prima della completa maturazione. Conforto alle consuetudini della pianura in riva alla Livenza arriva dal Romoli (1637). Il *Panunto dottrina singolare* afferma che le anguille cominciano ad eccellere nel gusto da quando si inizia a poter spremere il succo dall’agresto, fino a tutto luglio, pur se soggiunge “nondimeno son buone tutto l’anno”. Legittimo il sospetto di un connubio tra il pesce “simile all’angue” e la frutta semiacerba, già nel 1600.

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

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

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

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



Premiazione nel giardino della Gherardesca

Consegnati i premi dell'Accademia Internazionale della Gastronomia ai quattro professionisti italiani.



Nel numero di marzo avevamo annunciato quali erano gli italiani destinatari dei premi assegnati dall'AIG, ma la cerimonia di consegna è ben altra cosa: partecipazione, emozione, soddisfazione e condivisione. Se poi il luogo è quello affascinante del giardino della Gherardesca, nel quale è immerso l'hotel "Four Seasons" di Firenze, c'è anche il piacere di trovarsi in un'oasi di alberi frondosi, prati verdi e fiori coloratissimi, dove i premiati possono conoscersi, chiacchiere e scambiare esperienze professionali. Introduce la cerimonia di premiazione il Presidente dell'AIG Jacques Mallard, che ricorda brevemente la struttura dell'Accademia Internazionale di Gastronomia, fondata a Parigi nel 1983 (l'Italia faceva parte dei primi Paesi fondatori) e che raggruppa oggi 22 Accademie Gastronomiche in tutto il mondo, che operano per la salvaguardia e lo sviluppo delle culture e dei patrimoni culinari regionali e nazionali, pur incoraggiando la cucina creativa moderna. Ricorda, inoltre, l'istituzione dei premi: ogni anno l'Assemblea Generale dell'AIG (di cui Paolo Petroni è Vice Presidente) assegna quattro *Grand Prix* internazionali e numerosi premi, a livello nazionale, a persone che si sono distinte nel mondo dell'enogastronomia. Mallard si dice orgo-

gioso di consegnare all'amico Giovanni Ballarini il *Grand Prix* della Cultura Gastronomica. La procedura di assegnazione dei premi, sottolinea Mallard, è un po' come quella degli Oscar: i componenti del Consiglio di Amministrazione propongono alcuni nomi di persone che si distinguono nel loro campo di attività e una commissione decide l'attribuzione del premio. A questo proposito, il Presidente Petroni evidenzia i criteri che hanno indirizzato le sue scelte e, di conseguenza le sue proposte al Consiglio: democraticità e trasparenza. Ha, infatti, chiesto ai Delegati italiani di individuare, all'interno delle varie categorie di premi, chi si fosse maggiormente distinto per le sue doti professionali. Sono stati proposti molti nomi e tra quelli è stata operata la scelta. Proprio su tali criteri, per esempio, si è giunti all'assegnazione del premio di Sommelier dell'anno, prosegue Petroni, ad Attilia Giovanna Medda (Degustatore ufficiale dell'Ais di Olbia), la quale si dice orgogliosa del riconoscimento ottenuto sia per la Sardegna sia per la categoria femminile. Il Presidente Petroni prosegue, insieme a Jacques Mallard, nelle premiazioni. È la volta del giovane Enrico Panero (Corporate Executive chef di Eataly), vincitore del premio "*Chef de l'avenir*": ha 26 anni, ma non considera certamente concluso

il suo cammino verso future affermazioni. Per emergere, oltre alle capacità professionali è importante anche avere personalità. Una dote che non manca a Domenico di Clemente (Executive chef pasticciere del Four Seasons di Firenze), che ha conseguito il premio "*Chef pâtissier*". È il cioccolato, in particolare, che l'ha reso famoso, ma si è fatto apprezzare anche per il dolce servito alla fine del pranzo: una rivisitazione della pesca melba, creata per far conoscere ai giovani i gusti del passato. Prima della foto di gruppo con i premiati, Paolo Petroni ha rivolto a Giovanni Ballarini parole di sincera amicizia, affermando di aver proposto al Consiglio francese il suo nome con gioia e gratitudine.

Si passa al momento conviviale, in un contesto molto suggestivo: all'ombra del secolare "Faggio pendulo". Un raro esemplare, più ampio che alto, con rami pendenti che raggiungono il suolo. È qui che viene servito il pranzo predisposto, da par suo, dallo chef Vito Mollica, con ricette moderne ispirate alla tradizione, tra le quali un perfetto risotto ai piselli, triglie scottate e salsa al cacciucco, dai sapori ben equilibrati, e un ottimo pollo disossato "Valdarnese Bianca" (una razza che ha rischiato l'estinzione) alla cacciatora. (S.D.L.)

See International Summary page 70



I dolci della sposa

Il tarallo di Termoli e il “core” di Jelsi sono solo due esempi del prezioso patrimonio immateriale che, da tempi remotissimi, si trasmette nella tradizione molisana.

DI PAOLA DI GIANNANTONIO
Studiosa di tradizioni popolari



Termoli sia dalla famiglia della sposa sia da quella dello sposo. Il *tarallo* di Termoli è molto scenografico ed è composto da una base a forma di alta ciambella, tutta ricoperta da una glassa bianchissima di zucchero, e da un tozzo biscotto di forma allungata, ricoperto da una glassa più scura. Tale singolare composizione lascia poco spazio all'immaginazione, in quanto viene presentata con il biscotto inserito in una base a ciambella. Nulla di osceno: il tarallo evoca un atto sacro, l'abbraccio di maschio e femmina da cui nascerà la vita nuova.

A Jelsi, un altro dolce rituale delle nozze è preparato soltanto dalla famiglia della sposa ed è o' *core*, un biscotto molto semplice, fatto di farina e miele, a forma di bambolina, il cui nome è anche quello della dea-giovane Kore, rapita da Hades per farne la sua sposa. Il racconto di tale rapimento costituisce, forse, il modello istitutivo del matrimonio: infatti, la giovane Kore, diventata sposa di Hades, cambia nome e status divenendo Persefone, la moglie-regina del sottoterra. La sagoma del *core* è ottenuta con uno stampo di legno di quercia, interamente decorato di figure simboliche, con cui un tempo si dava forma ai dolci delle nozze. Tale simbologia, nella stranezza e importanza dei segni che rappresentano l'universo religioso, elaborato nella civiltà contadina, non risulta decodificata. Nella riproduzione dei disegni sul *core*, nei millenni possono essere state ap-

portate modifiche, tuttavia essi sembrano rassomigliare alle decorazioni sugli oggetti rinvenuti nei siti preistorici dell'area egeo-cretese, come il vaso di Thera, risalente all'VIII secolo a.C.

Le incisioni richiamano, inoltre, i segni di un codice pittografico arcaico riportato su antichissime statuette a forma di donna, indicate come le deemadri mediterranee e provenienti dai siti archeologici dell'Europa neolitica. Una storia moderna accompagna il ritrovamento degli antichi stampi dei *core*: scomparsi nel tempo dalle usanze di Jelsi, il figlio di un emigrante, che lo aveva conservato fra gli oggetti-memoria dei suoi genitori, lo ha riportato in paese e il ricordo dell'uso dei *core*, i dolci della sposa, è riaffiorato nella mente di molti. Questi biscotti sono preparati anche in occasione della festa di Sant'Anna, il 26 luglio, per celebrare il grano con le traglie (antichi mezzi agricoli per trasporto merci), ricoperte di spighe, che sfilano in processione dietro la statua della Santa e di Maria bambina. La festa ricorda alla lontana il mito di Demetra e di Kore, che nella più antica mitologia greca erano le due dee del grano: Demetra, la madre, rappresentava il grano maturo, la spiga piena di chicchi; Kore, la figlia, simboleggiava il germoglio e il grano giovane. In questa accezione, il biscotto di Jelsi rappresenta la giovane sposa che, con il matrimonio, diventerà madre.

Il *tarallo della sposa ventana* di Termoli e il *core* di Jelsi sono solo due esempi del prezioso patrimonio immateriale che da tempi remotissimi si trasmette nella tradizione molisana.

See International Summary page 70

È davvero sorprendente quello che riserva il Molise riguardo alla varietà di cibi rituali e, in particolare, di dolci. Paradossalmente, grazie al mancato sviluppo industriale, la regione ha mantenuto usanze ancorate alla più antica tradizione contadina. Infatti, le feste popolari, che cadono a ridosso di equinozi e solstizi, celebravano la fertilità della terra nelle varie fasi della coltivazione delle piante: la semina, la nascita, la fioritura, la raccolta dei frutti. Questi tempi coincidono con gli eventi principali della vita degli esseri umani: il matrimonio, la nascita, la crescita e la morte. Ognuno di essi era considerato sacro dai nostri antichi progenitori-agricoltori ed era accompagnato dal consumo di cibi rituali, simbolici di ciò che, di volta in volta, si celebrava. È il caso del *tarallo della sposa*, detto anche *ventana*, che ancora oggi, in occasione del matrimonio, è preparato a



Il “tortel” trentino

*Una torta di patate definita “il piatto dei poveri”,
che unisce le popolazioni e le culture della montagna.*

DI FRANCO DE BATTAGLIA
Accademico di Trento

La torta di patate, diventata negli ultimi anni un piatto identitario e comunitario trentino (un po' come la polenta), ripresa e rilanciata dopo un periodo di oblio, veniva cucinata “grande”, nella teglia. La piccola dimensione del “tortèl” è venuta dopo, con l'attuale “revival gastronomico” di questo piatto popolare, per comodità di cottura, di servizio in tavola, di uso (cene, ma anche merende meno impegnative) e abbinamento con i salumi che da sempre l'accompagnano.

A partire dal 1800, era un cibo della cucina povera delle valli del Noce, Val di Non e Val di Sole. Marco Zeni, giornalista prima alla Rai poi Direttore di “Vita Trentina”, noneso di Spormag-

giore, cui devo molte di queste informazioni, lo chiama semplicemente “il piatto dei poveri”. La sua origine sta nei prodotti di quella fascia vegetazionale fra i 400 e i 600 metri che, fino all'attuale fase di riscaldamento climatico, era un po' il limite delle colture nelle valli di montagna. Non crescevano né grani, né vite; stentavano le mele che si stavano introducendo. Dopo molti sospetti, con diffidenza, si stava diffondendo la patata, non solo alimento di sussistenza, ma prodotto di scambio.

La torta di patate era il piatto semplice di quasi ogni sera. Semplice, perché per esser cucinato aveva bisogno di pochi ingredienti, pochissimo condi-





mento, poco combustibile. Le patate andavano grattugiate e producevano la loro acqua: bastava impastarle, aggiungervi un pizzico di sale e disporle nella teglia di rame, sul fondo della quale veniva steso un mezzo cucchiaino di grasso, per ungerla appena. La teglia veniva disposta nel forno della cucina economica. Non occorre legna aggiuntiva, non grossi consumi di fuoco, come invece per le patate lesse, bollite. A volte, nel tortèl, all'impasto delle patate grattugiate si aggiungeva mezzo cucchiaino di farina per "far fazion", per fare più razione nelle famiglie numerose (e affamate). La farina bianca era poi rara e costosa. La torta era cotta nella tradizionale teglia, e poi suddivisa a spicchi. Si mangiava con un fetta di lucanica, o un pezzo di formaggio. Contorni a seconda delle stagioni: tarassaco, cappucci, fagioli. Il grasso era quello di maiale: i pezzetti di grasso, detti "zibole", venivano conservati in vasi di vetro. Servivano, appunto, per ungere le padelle. Le patate usate erano quelle autunnali.

La patata si era diffusa nelle valli alpine e trentine con molto ritardo, come il mais da polenta, del resto (a fine 1700 in Val di Fiemme, prima c'era il granturco, la farina mora, le fave... *Flavetum*, *Fiavé*, *Flavon*, nei toponimi). Interessante notare che la diffusione della torta di patate è limitata alle Valli di Non e di Sole. Nella vicina Rendena, nelle Giudicarie (Lomaso), che pur sono zone vocate per le patate, non si fanno i "tortèl", ma

c'è la polenta di patate, cotta e mescolata nel paiolo con patate bollite, proprio come la polenta, con grasso o burro. Forse in queste valli, pur nella povertà, c'erano maggiori risorse alimentari ed energetiche. Più legna? È un tema che andrebbe approfondito. La prima citazione della "torta di patate" si trova in un libretto del 1829, stampato a Milano a cura della "Società italiana dei Classici italiani". Autore Joseffo Pinamonti, fu Gianbattista, un prete di Rallo, pieno di iniziative e curiosità, che ebbe il merito, con il fratello Carlo, di avviare la costruzione dell'acquedotto della Valle di Tovel per introdurre le prime coltivazioni di mele in Valle di Non. Il suo libro, *La Naunia descritta al viaggiatore*, restituisce il sapore dei tempi (si erano da poco concluse le guerre napoleoniche, il principato vescovile era stato secolarizzato, il Trentino era passato al Tirolo, collegato al Lombardo Veneto), ma rivela anche le diffidenze che circondarono, a lungo, il diffondersi delle patate, venute dall'America (Perù) a metà del Cinquecento, coltivate diffusamente solo a fine Settecento. Il Pinamonti (1783-1848) scrisse la sua "guida" su suggerimento di un altro trentino che viveva e operava a Milano, "un preclaro nostro concittadino, il signor Consigliere Aulico cavalier de Torresani, I.R. Direttore della Polizia nelle Province Lombarde". Merita citare il passo di don Joseffo: "Dicemmo che nella Naunia si coltivano viti, gelsi, pomi, peri, noci e altri alberi fruttiferi,

che vi si raccoglie grano d'ogni sorte in gran quantità, e vi si alleva bestiame d'ogni specie. Aggiungiam ora che vi è con molta cura coltivato da forse cento anni il *mais*, o granoturco. Da cinquant'anni si conosce il *solanum tuberosum esculentum*, ossia la patata, ora coltivata con tanto utile, che fece deporre pregiudizi, in tutta la valle. Il saraceno, o poligono, qui detto *formenton*, è un suo prodotto che molto abbonda, ed anche di esso si fanno polente e schiacciate, che noi chiamiamo *tortei*. Quando nel luglio e nell'agosto fiorisce, imbianca un terzo quasi della valle, e manda un gratissimo odore di miele.

Le rape, che sono di sapor dolce, si mangiano in mille modi, e se ne fa *rapacida*, che dal tedesco *Kraut* o *Sauerkraut* chiamasi *crauti*. Buoni *crauti* si fanno di cappuccio e di cavolo in Senale. Io per dare loro un nome italiano li direi *cavolacidi*. I legumi sono d'ogni specie, particolarmente la lente ed i piselli".

Par di capire che il tortèl di patate deriva dai "tortèl" che si facevano col grano saraceno, schiacciate impastate e cotte, simili a quelle che i portatori pakistani e nepalesi (Hunza e Sherpa) ancora preparano quando accompagnano le spedizioni alpinistiche himalaiane. Piatti antichissimi, che uniscono, però, le popolazioni e le culture della montagna. La polenta deriva dalla *pulta* romana, il "tortèl" da più antiche pratiche culinarie indoeuropee, retiche.

See *International Summary* page 70

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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



Riflessioni sull'alimentazione di genere

Il gusto non è dipendente dall'appartenenza a sessi diversi.

DI ANNA MARIA BIANCHI E BRUNELLO ROMANELLI
Accademici di Arezzo

Si dice: “prendere un uomo per la gola!”, e perché non una donna? Da qui la riflessione e la ricerca delle cause di come possa cambiare il gusto per il cibo e le bevande, secondo il sesso e l'età. Per completare l'argomento, sono stati esaminati anche i cambiamenti degli usi alimentari nel tempo. Lo sviluppo degli organi di senso inizia nelle prime settimane di vita embrionale, sotto il controllo del sistema nervoso centrale, tramite il quale essi interagiscono tra loro e con le varie aree dei centri nervosi superiori, per esempio quello dell'emotività. Le delicate papille gustative, il cui numero e la sensibilità derivano dal patrimonio genetico individuale, fanno sì che già al terzo mese di vita intrauterina, il feto possa distinguere i sapori dal liquido amniotico: dolce, amaro, salato, acido, con effetti diversi sulla deglutizione. L'alimentazione materna determina nu-

merosi aromi che passano nel latte e iniziano a influenzare il gusto del lattante, che sarà educato, senza differenze sessuali, fino alla pubertà, secondo leggi dell'effetto esposizione (la proposta dei cibi) e della sazietà sensoriale (sazietà verso un certo cibo che favorisce la ricerca della varietà alimentare). Dalla maturità sessuale non ci sono dati comprovanti diversità di genere nel gusto, eventualmente esistono piccole differenze dovute al metabolismo, alle attività lavorative, sportive e anche di tipo educazionale: i maschi tendono a mangiare cibi più saporiti, più croccanti, carni rosse, legate al mito della virilità. Le femmine cibi più leggeri, come frutta, verdura, uova, yogurt, legati al mito della bellezza. Tuttavia nel cromosoma sessuale x, presente nei due sessi, non sono stati trovati geni che potrebbero influenzare il gusto. Nella maturità, i nostri gusti alimentari vengono influenzati da esigenze sociali, economiche, fisiche, psichiche ecc., senza dimenticare l'associazione cibo e affettività, maggiormente nel maschio, il quale collega il gusto all'affettività materna, curatrice delle esigenze alimentari della famiglia. Prendere un uomo per la gola era, ed è, il riconoscimento del ruolo sociale del maschio che, spesso blandito e coccolato, viene nutrito di cibi sfiziosi e, a volte, preparati soltanto per lui. Oggi, con la parità sessuale e il riconoscimento di sessualità diverse, abbiamo una reversibilità dei ruoli o una parità. Genetica, evoluzione, migrazione, comunicazione, casualità hanno influenzato le modificazioni nella nostra alimentazione. Le abitudini sono cam-

biare per adattarsi ai nuovi ritmi quotidiani della famiglia, che hanno interessato entrambi i generi. La vita frenetica che facciamo porta a utilizzare piatti già pronti; la maggior parte della popolazione attiva consuma, almeno, un pasto fuori casa e spesso perde il controllo sulla qualità e freschezza delle materie prime, sulla modalità di preparazione, sulla conservazione.

Il pasto più importante della giornata è ormai la cena; la gastronomia classica, con i negozi sotto casa, è stata in parte sostituita dalla grande distribuzione, con la vendita di cibi precotti, sughi pronti e surgelati. Diversamente dal passato, si sono diffuse nella popolazione una notevole conoscenza e cultura alimentari: equilibrare correttamente i nutrienti e variare spesso le scelte a tavola; aumentare il consumo di frutta, verdura e di cereali integrali, ricchi di fibra, che contribuiscono a modificare i valori del colesterolo, sia totale sia LDL, e diminuiscono la risposta glucidica dopo un pasto ricco di carboidrati. Consumare almeno due volte la settimana pesce, ricco di Omega 3 e di Omega 6, preziosi per il sistema cardiocircolatorio. In conclusione, accanto agli effetti negativi di oggi, costituiti dalla diminuzione della cucina “casalinga”, dal cibo spazzatura, da cibi elaborati, panne, salse troppo cariche ecc., ci sono però dei vantaggi, costituiti dall'enorme varietà di cibo, dalla conoscenza migliore degli alimenti, dalla consapevolezza nelle scelte alimentari. Si può, quindi, affermare il concetto che “volersi bene è anche curarsi con l'alimentazione”, indipendentemente dal sesso.

See International Summary page 70



Un bel traguardo

L'intervista al Presidente Paolo Petroni sottolinea l'importanza del ruolo dell'Accademia nel mondo.

Italia a Tavola

PROFESSIONI

25 Maggio 2016

L'Accademia Italiana della Cucina al lavoro per valorizzare il Made in Italy

L'Accademia Italiana della Cucina è nuova parte attiva del progetto di valorizzazione all'estero della cucina di qualità nell'ambito del programma del Ministero degli Esteri, promosso da Vincenzo De Luca.

La valorizzazione della Cucina italiana all'estero non è solo una speranza, ma un progetto vero e proprio avviato dal Ministero degli Esteri nell'ambito della Promozione del Sistema Paese, guidato da Vincenzo De Luca e in collaborazione con i Ministeri delle Politiche Agricole e dell'Istruzione. Partner privilegiato di questa iniziativa è l'Accademia Italiana della Cucina, con la sua notevole influenza oltre i confini italiani grazie alla presenza in 40 Paesi con 72 Delegazioni e ai 745 ristoranti valutati.

Il progetto sarà avviato in concomitanza con la "Settimana della Cucina Italiana", che si terrà in tutta la rete delle ambasciate italiane all'estero nel prossimo mese di novembre. Una valorizzazione che si concretizzerà in degustazioni e cene a tema con al centro i grandi prodotti di qualità della nostra tradizione, e in seminari e conferenze circa la storia della gastronomia italiana.

Fiero di quest'iniziativa, e in prima linea nella sua realizzazione, il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina **Paolo Petroni**: «Un'iniziativa fondamentale che vuole contrapporsi a fenomeni come l'*Italian sounding* o alle false ricette proposte dai cosiddetti "ristoratori italiani" all'estero. Non vuol essere un evento con un inizio e una fine, quanto un importante stimolo affinché la nostra cucina sia giustamente valorizzata anche fuori dall'Italia, un'occasione per sensibilizzare sia cuochi sia consumatori intorno alla sua qualità».



Ancora in fase di definizione, il progetto sostenuto dai tre Ministeri e portato avanti dall'Accademia Italiana della Cucina ha già delineato alcuni interessanti temi che saranno al centro di cene e degustazioni, come i risotti, uno degli alimenti più identitari della nostra tradizione a tavola, e le zuppe di pesce.



Sono cambiati i tempi

Collocati in orari ibridi, “brunch” e “happy hour” rivoluzionano il calendario delle nostre giornate, adattandosi ai nuovi modi di vivere la socialità.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino
Centro Studi “Franco Marenghi”



Quante volte abbiamo sentito, oppure pronunciato, la frase “sono cambiati i tempi”, con riferimento ai cambiamenti sociali, ai modi di vivere, ai costumi e alle convenzioni.

In questo scritto vorrei adottarla riferendomi proprio al tempo in senso stretto, quello indicato dall'orologio, quello che ci detta l'agenda giornaliera, che scandisce le nostre giornate e i nostri impegni. Il passaggio epocale rappresentato dalla rivoluzione degli orari di lavoro, dall'inserimento sempre più massiccio delle donne in attività fuori casa ha, come sappiamo, portato con sé l'inevitabile cambiamento del modo di vivere e di mangiare. Pressoché sparita la figura materna che raccoglieva intorno alla tavola la famiglia, si sono disgregate le abitudini con gli orari canonici di condivisione del pasto, in nome della praticità e della velocità.

quale il tempo dedicato si è contratto, a volte addirittura dissolto, non più vissuto in comunione, a causa dei diversi impegni lavorativi e scolastici dei componenti il nucleo familiare. Anni fa, durante un viaggio a New York, mi colpì vedere persone affannate acquistare un caffè e un dolcetto e consumarlo in strada avviandosi verso la metropolitana. Questa realtà ancora non ci appartiene, ma è indubbio che alla colazione si dedichi sempre meno tempo, e ognuno la consuma dove e come meglio crede o può. Resiste il rito del bar (cappuccino e brioche), impera la merendina confezionata per gli scolari e, malinconico succedaneo, il caffè dei distributori automatici aziendali. Lontani dall'utopia illustrata dai pubblicitari, ognuno si ritaglia un proprio autonomo tempo e un suo spazio per il primo pasto della giornata, purtroppo non sempre adeguato e salutare.

Partiamo dalla colazione: la famiglia sorridente e rilassata, dopo una serata dedicata alla socialità e una nottata serena, riunita intorno al tavolo a consumare con lentezza una salutare colazione preparata dalla padrona di casa, è un idilliaco scenario quotidianamente e ripetutamente rilanciato negli spot pubblicitari di prodotti da forno. In realtà, la colazione è un'abitudine per la

Altri momenti collettivi, nuovi cerimoniali, figli dei nostri tempi, sono rappresentati dal *brunch* e dall'*happy hour*, due fenomeni ereditati dall'America, che rivoluzionano il calendario delle nostre giornate adattandosi ai nuovi modi di vivere la socialità.

Il *brunch*, sintesi di colazione e pranzo, collocato in un orario a metà strada tra i due, potrebbe essere definito un compromesso, una scappatoia per conciliare ritmi di vita disomogenei, un fenomeno liquido, flessibile, informale, in linea con l'attuale struttura sociale. Un'occasione di relazione svincolata dagli orari e dai rituali del pranzo familiare della domenica e che ben si adatta alle nuove comunità. Sempre con uno sguardo all'orologio, il *brunch* potrebbe soddisfare le esigenze dei figli nottambuli, che, in un colpo solo, conciliano così colazione e pranzo, e quelle delle cosiddette famiglie allargate, che creano in questo modo una cornice informale, senza rigidità d'orario, per vivere il rito domenicale. La caratteristica del *brunch* è di essere vissuto come un atto fuori dagli schemi: si annullano ruoli familiari predefiniti, sequenza delle portate e accostamento tradizionale dei cibi. Se il pranzo della domenica, generalmente officiato alla stessa ora, rappresentava, o rappresenta per chi ancora lo replica, un collante non solo della memoria dei cibi ritualmente riproposti uguali, ma anche della famiglia e dei ruoli dei suoi componenti, il *brunch* offre una chiave di lettura opposta. Esso rappresenta una sorta di rivoluzione per la sua informalità, per la capacità di mescolare tempi e sapori, dove in libertà si as-



saggiano piccoli bocconi, dove ognuno decide a suo piacimento quanto, cosa e per quanto tempo mangiare.

Anche l'*happy hour* (il cui termine, negli anni Venti, indicava l'ora di intrattenimento concessa ai marines americani imbarcati) può essere visto, secondo la stessa chiave interpretativa, come una dilatazione del tempo libero a un costo contenuto. Ritarda il rientro a casa di chi esce dall'ufficio, o funge da preambolo a chi si accinge a una lunga serata o nottata di divertimento. Collocato in un orario ibrido, a metà tra aperitivo e cena, è sovente il sostituto di quest'ultima: un aperitivo (o più) accompagnato da stuzzichini, a volte improbabili, a volte gradevoli, talora inquietanti. Anch'esso è figlio dei tempi: informale, sociale, aggregante (forse). Rispetto ai tradizionali aperitivi consumati al banco del bar, si connota per l'estensione oltre che del tempo anche dello spazio di fruizione. L'*happy hour* è una consuetudine "uscita", in senso letterale, dall'interno dei locali di mescolta, che si allarga in piazze e strade, arredate con più o meno gusto, anche con divani, tavoli e lampade su cui si riversa la fauna umana più disparata in un *melting pot* di età, ceti e gusti, accomunata dal desiderio di esserci. Un modo diverso di consumare il cibo in una sorta di tempo sospeso, in un luogo inusuale e artificioso, ma indubbiamente democratico. Un aspetto da non sottovalutare è che questa moda consente un giro d'affari non trascurabile ai locali che lo propongono e, nel bene o nel male, contribuisce a modificare il colpo d'occhio di strade, piazze e vie che li ospitano.

È indubbio che questi nuovi modi di consumare cibo e tempo siano sostanzialmente nati dall'esigenza di conciliare ritmi di vita sempre più accelerati con la naturale propensione dell'uomo alla socialità. Ma siamo davvero "happy" durante queste nuove forme di convivio? Uno spunto di discussione, per chi leggerà queste righe, magari davanti a un aperitivo.

See *International Summary* page 70

CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO: IL CAVIALE DEI POVERI

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. Mai modo di dire è stato più indovinato per chi vive sulle sponde dell'Arno. E quello che solo qui si mangia come si deve sono i crostini con fegatini di pollo, detti anche "crostini neri". Esiste antipasto più gustoso e saporito? Il pane, quello toscano, sciapo, tagliato alto circa mezzo centimetro e bagnato con il brodo, quello di pollo, anzi di cappone, ma appena bagnato, non inzuppato. E sopra, caldo, fragrante e profumato, l'impasto paradisiaco, che ha storia antica. La terminologia "crostino" deriva dal latino "crusta", con significato di superficie dura, crosta, secondo Plinio "crosta panis", la crosta del pane. A sua volta derivato dal greco κρύσταλλο, "krystallo", da cui il nostro cristallo, ma inteso qui etimologicamente come "duro, simile a ghiaccio". I Latini, nel termine crusta, hanno quindi preso solo il significato di "durezza" che nel nostro caso si estende alla fetta di pane abbrustolita. Storia antica, dunque, e ricca di varianti: con più o meno acciuga, con più o meno capperi, artusiano, non artusiano, ma comunque "pâté", diciamolo alla francese, di fegatini di pollo. E come mette bene lo stomaco e la predisposizione d'animo per il pasto! Al contrario del caviale e del salmone, il crostino nero non stucca mai, soprattutto se accompagnato da un buon Chianti Classico. Un crostino e un gottino, un gottino e un crostino... e via sino ad altezze paradisiache.
(Ruggero Larco)

LA RICETTA

Ingredienti: 300 g di fegatini di pollo, 1 cipolla rossa di Certaldo, 1 manciata di capperi sotto sale, 2 filetti di acciughe, sfilettate e asciugate, brodo di cappone (o di pollo), un poco di Vinsanto secco, olio extravergine fiorentino (o meglio Chianti Dop), sale, pepe.

Preparazione: sciacquare i fegatini sotto l'acqua corrente, lasciarli per qualche minuto in una ciotola con acqua fresca e una goccia di aceto, a "sfraziare" ossia a togliere l'acuto. Tagliare la cipolla a fette sottili e far rosolare, a fuoco lento, in un tegame di coccio con un po' d'olio. Aggiungere un ramaiolo di brodo e cuocere il tutto, coperto, ancora per una decina di minuti, finché il brodo non si sarà ritirato e la cipolla ammorbidita. Sgocciolare bene i fegatini, tagliarli al coltello su un tagliere, e unirli nel coccio con la cipolla. Cuocere per altri dieci minuti, unire il Vinsanto e continuare la cottura per altri dieci minuti. Un po' prima di spegnere il fuoco, aggiungere i capperi e le acciughe ben tritati. I fegatini andrebbero battuti al coltello sino ad ottenere un amalgama; tuttavia, si può usare con attenzione un robotino da cucina, ma attenti a non fare una poltiglia! Valutare bene il sale, in quanto ci sono sia i capperi sia le acciughe, anche se preventivamente sciacquati. Pepe a piacere. Prima di usare l'impasto, lasciarlo riposare un po', anche in frigorifero. Tagliare le fette di pane e farle abbrustolire appena appena, bagnarle nel brodo, ma che non siano inzuppate. Scaldare un poco l'impasto, se era in frigorifero, per riportarlo a temperatura ambiente, o anche di più, se piacciono un po' caldi; spalmare a piacere.



La pasta: sarebbe meglio definirla agroalimentazione

Distinguere gli alimenti industriali di seconda e terza trasformazione da quelli che mantengono le caratteristiche del prodotto agricolo di base.

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana



In Italia la pasta, con il suo consumo *pro capite* di 28 kg l'anno, è l'alimento tipico della nostra dieta, quella mediterranea, che tanti nutrizionisti all'estero ci invidiano. Quella in cui farinacei, pesce, vegetali e olio di oliva la fanno da padroni a scapito, soprattutto, di carni rosse, notoriamente più grasse e ricche di acidi grassi saturi delle altre. Un'alimentazione che deriva dalla tradizione contadina del Sud Italia, che pian piano, per gusto e salubrità, ha conquistato nel tempo tutto il nostro Paese *in primis*, e il resto del mondo *in secundis*. Un mondo che si accorge sempre più di quanto una dieta troppo ricca di proteine, grassi e zuccheri raffinati porti all'obesità e ad altre gravi conseguenze per la salute.

La pasta aiuta a vivere meglio anche favorendo un riposo migliore. Infatti, è ormai assodato che, con i suoi carboidrati, essa attiva un meccanismo il

quale fa aumentare la disponibilità nel sangue di un amminoacido essenziale precursore della serotonina, il triptofano. Ciò porta all'aumento di produzione della serotonina nel cervello e, quindi, all'aumento dello stimolo al sonno.

Circa l'importanza della pasta in tavola, sono d'accordo tecnici della dieta e dell'alimentazione bilanciata come i nutrizionisti, ma anche gli chef e i gastronomi che notoriamente sono più sensibili al gusto e alla qualità della cucina, piuttosto che alla linea. La pasta, in definitiva, è un alimento completo: è nutriente, gustoso, digeribile, saziante e chi più ne ha più ne metta. Il termine "alimento", tuttavia, è quello più giusto da utilizzare per indicare questo prodotto italiano di indiscutibile eccellenza? Per rispondere a tale domanda è opportuno fare una serie di considerazioni sul significato di prodotto agricolo e alimento.

Dal prodotto agricolo all'alimento possono intercorrere numerose operazioni e trattamenti tali da trasformare sostanzialmente la natura e la qualità del prodotto finale. Se, da una parte, l'industria di trasformazione conferisce un valore aggiunto al prodotto agricolo, quella primaria non apporta modifiche sostanziali alla sua natura e qualità. Mentre non si può affermare sempre lo stesso delle industrie di seconda e (soprattutto) di terza trasformazione che, staccate dalla produzione agricola, si occupano di alimenti continuamente più sofisticati ed elaborati.

Si tratta di differenze significative, che, incidendo nella qualità finale, farebbero meritare al prodotto di prima

trasformazione una distinzione "semantica" più netta dai prodotti industriali di seconda e terza trasformazione. Una distinzione che potrebbe essere operata in ambito lessicale, con l'utilizzo del termine "agroalimentazione", per tutti quei prodotti agricoli di una certa qualità.

Secondo chi scrive (un tecnico del marketing agroalimentare), infatti, con questo termine si dovrebbe intendere solo l'alimento in cui il prodotto agricolo trasformato mantiene importanti caratteristiche qualitative e organolettiche, riconducibili e riconoscibili all'elemento agricolo di partenza. Mentre il termine "alimento" dovrebbe essere utilizzato per indicare, più genericamente, una qualsiasi sostanza commestibile e nutriente, in cui le caratteristiche qualitative e organolettiche non necessariamente devono ricondurre al prodotto agricolo di base.

Sarebbero, pertanto, "agroalimenti" i soli prodotti primari, come le verdure, la frutta, i pesci e i crostacei e quelli trasformati, quali la farina, lo zucchero, il caffè, l'olio, il vino, la marmellata e la pasta. Sarebbero generici alimenti, invece, i prodotti alimentari in generale, e più specificamente quei prodotti industriali di seconda e terza trasformazione, come dolci, alcune bevande, snack, pasti sostitutivi, integratori alimentari ecc., ma anche l'olio di semi o da olive raffinati (rettificati) anche se vergini (cioè ottenuti meccanicamente senza solventi) in quanto, come i grassi idrogenati, hanno qualità e caratteristiche organolettiche piuttosto differenti dal prodotto di partenza.

See International Summary page 70



La ciaccia sul panaro

Una preparazione di acqua e farina, che unisce Plinio il Giovane, Virgilio e Leopardi.

DI VITTORIO LANDI

Delegato di Valli dell'Alto Tevere

La vicenda si svolge a Città di Castello, città umbra sul fiume Tevere, situata al centro dell'Italia, di oggi e dei tempi del nostro racconto.

Uno dei simboli della gastronomia castellana è la "ciaccia": uno sfarinato di semplicità straordinaria, acqua e farina, cotta sul "panaro" (piastra di pietra del Tevere), secondo la tradizione immemore di queste contrade.

Si tratta di una probabile eredità bizantina. Nell'alto Medioevo, i residui dell'Impero Romano d'Oriente agivano da due teste di ponte. La prima era quella di Ravenna, il famoso esarcato che aveva dalle parti di Città di Castello una delle sue estreme propaggini; la seconda era Genova, con una Liguria che si protraeva fino sotto Reggio Emilia e comprendeva tutta la Lunigiana. In mezzo, il corridoio appenninico che univa il Regno Longobardo del Nord ai ducati di Spoleto e Benevento: un cor-

ridoio sempre in procinto di essere tagliato. Con che cosa, gastronomicamente parlando? Con quanto di meno acuminato ci poteva essere: con la piadina romagnola, di cui la ciaccia può essere considerata un'ennesima versione, e con i testaroli - sempre farina più acqua - di cui l'odierna capitale è Pontremoli. Queste erano le due branche gastronomiche della tenaglia strategica; non si deve dimenticare, infatti, che, all'epoca, i Longobardi avevano tecnologie alimentari assai più raffinate rispetto ai poveri Bizantini. Essi avevano i maiali, fornitori dello strutto con cui potevano essere fritte le crescentine, altro impasto di acqua e farina ma più avanzato, proprio perché fritto, rispetto alle piadine e alle ciaccie. E friggevano perché avevano padelle, mentre i Bizantini dovevano accontentarsi dei mattoni riscaldati, del testo, del panaro. Andiamo ancora a ritroso nel tempo e vediamo cosa accade: a Città di Castello





nasce la crisi dell'azienda imperiale romana e ne è testimone Plinio il Giovane "cives romanus" cui era stata infeudata la città. È lo stesso Plinio, nelle sue lettere, a raccontare che i castellani lo avevano eletto loro patrono, incaricandolo di seguire gli interessi dell'area tiberina presso la corte di Roma. Tutto ciò costava economicamente a Plinio, costretto, quando il mercato non corrispondeva alle aspettative, a restituire ai compratori delle sue uve una parte di quanto essi gli avevano già versato e, soprattutto, ad abbandonare il comodo sistema in affitto per sostituirvi il tipo di impresa mezzadrile. Sono tragedie note ai proprietari di ogni tempo. Di qui la necessità, per Plinio, di rinunciare agli affitti in denaro per introdurre contratti di compartecipazione mezzadrili. In questi soggiorni castellani "di affari" e "piaceri" (lo curava amorevolmente la giovane Calpurnia), Plinio avrà certamente gustato la ciaccia: come era fatta allora, e a quale economia corrispondeva? Lo descrive il *Moretum*, un delizioso poemetto che figura nella cosiddetta "Appendix virgiliana", ma la cui paternità non sembra imputabile al cantore dell'*Eneide*.

"*Moretum*" è la ciaccia o, se si preferisce, la torta, come la ebbe a chiamare Leopardi, che tradusse il poemetto e che, appenninico anche lui, di torte e di ciaccie se ne intendeva. È la storia di un coltivatore, di come inizia la sua giornata: "*Simulo*" si alza al mattino e si mette a macinare farina: un'operazione che nel mondo antico era generalmente riservata alle fantesche, visto che l'apparizione del primo mulino ad acqua fu salutato in Grecia come un regalo fatto dalle Ninfe alle schiave, che ora avrebbero potuto dormire qualche ora di più. La donna, nel poemetto, ha invece il compito di preparare la lastra su cui dovrà cuocere la pasta per trasformarsi in ciaccia, dopo che il padrone ha setacciato e impastato la farina. Questa è storia di allora e di oggi, di una tradizione rurale che si perpetua con lo stesso rito, che è divenuta simbolo di gastronomia di eccellenza di questa valle.

Noi, a differenza di *Simulo*, troviamo la ciaccia già pronta presso organizzate rivendite e la mangiamo beneducendo, ma il racconto di *Simulo* può proseguire ed essere completato in una cucina di casa, sulle colline alto-tiberine umbre, dove il panaro (la già detta lastra di

pietra spesso luccicante per la presenza di metalli) sta appoggiato alla parete posteriore del sempre acceso camino. Quando necessario, viene tirata giù, distesa, provata con la farina per verificare se troppo calda o troppo fredda, pulita con una scopetta di saggina; a parte si impastano acqua, farina e sale e si aggiunge un pizzico di bicarbonato per renderla più morbida, e si fa un impasto rotondo, che viene messo a cuocere sulla "pietra" e bucato sopra con una forchetta per favorirne l'evaporazione. Cotto un lato, la ciaccia viene rivoltata e coperta di cenere con sopra la brace: si valuta quindi la cottura premendo con un dito sul bordo della ciaccia.

Una volta cotta, essa è pulita e spezzata con le mani e riempita di prosciutto o capocollo o formaggio e gustandola... si entra in "Paradiso" e questo accade, immancabilmente, ogni volta che si partecipa a una sagra paesana o a una festa religiosa della valle. Ecco che la "ciaccia sul panaro" è diventata un'espressione di cultura, di un modo di vivere che vogliamo contribuire a mantenere e tramandare.

VITTORIO LANDI

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 Marengi" 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'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.



Al salame Piemonte il riconoscimento della Igp

L'Accademico Umberto Raspini alla guida del Consorzio di tutela del prodotto.

DI ALBERTO NEGRO
Delegato di Pinerolo

La data non è ancora stata fissata, ma il traguardo ormai è vicino: entro il mese di agosto, con il patrocinio della Regione Piemonte, nel corso di una cerimonia alla presenza del vice Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Andrea Olivero, e del Presidente del Piemonte, Sergio Chiamparino, verrà ufficializzato il ri-

conoscimento della Indicazione Geografica Protetta, Igp, al “salame Piemonte”, attribuito dall’Unione Europea. “Si tratta di un risultato importante, che certifica l’origine geografica di un prodotto di alta qualità, qual è appunto il salame Piemonte”, afferma Umberto Raspini, neo Presidente del Consorzio di Tutela, Accademico di lungo corso della Delegazione di Pinerolo.

Il termine Igp indica un marchio di origine, che viene attribuito dall’Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una ben definita qualità, la reputazione o un’altra caratteristica dipendono da un’area geografica determinata, in cui avvengono la produzione, la trasformazione e/o l’elaborazione. L’attribuzione della Igp richiede, quindi, che almeno una fase del processo produttivo avvenga in una determinata area e nel rispetto delle regole stabilite nel disciplinare di produzione, verificate dall’organismo di controllo.

Gli obiettivi del Consorzio, al quale si deve l’importante riconoscimento, sono molti; tra questi, quello di aumentare la rappresentatività consortile e dare

al prodotto la visibilità che merita. Conosciuto fin dal 1700, grazie alle condizioni climatiche e alla ventilazione presente in Piemonte, il salame ha un’area di produzione estesa a buona parte della regione. Una prima testimonianza scritta dell’origine di questo prodotto proviene da Giovanni Vialardi, il cuoco della real casa Savoia, al servizio del principe Carlo Alberto. Nel 1854, nel suo trattato di *Cucina Borghese*, Vialardi descrive in dettaglio le modalità di realizzazione del “salame di carne di maiale”. Nella ricetta originaria compare “un buon bicchiere di vino Barbera”, oltre a spezie quali pepe, chiodi di garofano e noce moscata e piante aromatiche selezionate. Tali ingredienti conferiscono al salame un aspetto e un gusto unici; l’impasto a grana media, morbido e compatto, è prodotto con una selezione dei migliori tagli di carne suina magra e lardelli, che, dosati nella giusta quantità, contribuiscono a un gusto tipicamente dolce.

Il “salame Piemonte” ha un sapore equilibrato, non acido e, rispetto agli altri salami, è un po’ più morbido per tradizione, grazie anche alla particolare preparazione delle carni, consistente in una prima, buona, lenta disidratazione.

Al taglio, le fette hanno un colore rosso rubino, con un perfetto equilibrio tra parti magre e grasse; il profumo è delicato e caratteristico, con aromi di aglio e di vino, spezie e piante aromatiche. Le sue caratteristiche chimico-fisiche: proteine totali 23%; rapporto collagene/proteine max 0,12; rapporto acqua proteine max 2,00; rapporto grasso proteine max 1,40; pH uguale o maggiore a 5,2.

See International Summary page 70





Alla ricerca del buon cibo

Una rilettura dell'opera di Arcestrato, un buongustaio capace di parlare anche ai moderni.

DI ALESSANDRO GIOVANNINI

Delegato di Montecatini Terme-Valdinievole

Diversi anni fa la Delegazione di Gela prese la benemerita iniziativa di ripubblicare i frammenti della "Vita di delizie" (*Eudupàtheia*) di Arcestrato di Gela, appunto, tratti da *Isapienti a banchetto* di Ateneo di Naucrati, tradotti e annotati, con puntuale dottrina, da Domenico Scinà (Palermo 1823). A parte l'autore e (forse) il titolo, quasi tutto sull'opera è frutto del lavoro degli studiosi, a cominciare dallo Scinà stesso: la natura didascalica del poema, l'intento parodico, la buona cultura letteraria dell'autore, la sua dimestichezza con la produzione "alta" (per esempio l'*Historia animalium* di Aristotele). E proprio il collegamento con Aristotele consente di collocare l'autore verso la fine del IV secolo a.C., suppergiù contemporaneo di Epicuro e Menandro.

Il tema gastronomico si incontra spesso anche nella letteratura precedente, quasi sempre in contesto comico: le abbuffate nel Paese di Cuccagna valgono ad esorcizzare la paura della fame, sempre incombente almeno sul popolo minuto. Ne dà testimonianza la commedia, da Epicarmo ad Aristofane, con mirabolanti invenzioni, quali il piatto di oltre 20 ingredienti, compressi in una sola parola, nelle *Ecclesiazuse* o l'arrosto di pennuti "antidemocratici" negli *Uccelli*.

Successivamente, sulla scena "borghese" dilaga la figura del cuoco (*maghēiros*), chiacchierone e compiaciuto lodatore della propria arte, maestro nel manipolare, accostare, trattare gli ingredienti con fenomenale inventiva, per riscuotere l'ammirazione dei convitati. Un vero poeta, o un antenato degli arcichef televisivi... Fin qui la gastronomia come

occasione di divertimento e di sorriso, ma non mancavano opere serie di carattere generale o specialistiche (dalla pasticceria alla dietetica), di cui ben poco si può dire, se non che testimoniano la diffusione della disciplina.

Su questo *humus* di per sé abbastanza ricco, si colloca l'opera del nostro Arcestrato, attivo mentre nascevano i nuovi regni, eredi dell'impero di Alessandro, e si delineava la civiltà ellenistica. Di questa Arcestrato precorre alcuni aspetti: la ripresa del tono didascalico, che, inaugurato da Esiodo, avrà grande sviluppo anche a Roma; il variato richiamo ad esperienze letterarie classiche; l'effetto straniante e ironico di piegare il solenne metro e linguaggio epico a un tema imponente, dissonante e umile qual è la scelta dei cibi.

Se l'impianto dell'opera richiama i lavori dei primi geografi, autori di Peripli e Periegesi, ancor più impegnativo ne è l'esordio: "fornirò alla Grecia tutta illustrazione della mia ricerca su dove si trovi ogni cibo e bevanda migliore", che è variazione parodistica del solenne proemio di Erodoto alle "grandi e magnifiche imprese degli Elleni e dei barbari". All'inizio è collocato il frammento che prescrive il numero dei convitati, 3, 4 o 5 "altrimenti diventa una cena di mercenari che vivono di rapine", richiamo alla misura e al buongusto, di contro allo sfarzo dei banchetti venuti allora di moda. Segue il lungo elenco dei pesci consigliati e dei luoghi migliori dove trovarli (il chilometro zero era chiaramente un'ovvietà): mitili ad Abido e Mitilene, seppie ad Abdera; Caristo dà ottimo pescato, il raro (e a noi ignoto) capro "compralo anche se si vende a



peso d'oro"; "felici i Messinesi, che mangiano anguille e murene dello Stretto"; "il pesce che a Siracusa chiamano cane, rubalo, anche al rischio di morire, e poi succeda quel che è destino"; sempre a Siracusa "mangia lo storione, altrove è magro e duro"; buone le triglie di Mileto e dell'Eubea, l'orata della veneranda Selinunte e il rombo di Calcide; straordinario il tonno di Ipponio in Calabria, che "tocca traguardo di vittoria": "della femmina arrostisci le parti posteriori, condisci con sale fino e olio, mangiale bagnate di salsa forte".

Non tutte le stagioni, però, sono buone, e Arcestrato le indica con divertita, letteraria solennità: l'aulopia (?) è buona "quando Fetonte guida in estate il carro del sole in più ampio giro", invece il sarago "quando Orione declina e la Madre Terra si corona di grappoli; allora servilo arrosto, caldo, sparso di cacio, trafitto ... da aspro aceto" (come un eroe omerico da aspro bronzo): così vanno cucinati i pesci duri, mentre per quelli delicati

basta sale fino e olio. L'autore, infatti, predilige le preparazioni semplici e disdegna le complicate elaborazioni; ecco le raccomandazioni per i cefali e i branzini di Mileto: "arrostiscili lentamente, interi, con tutte le squame", ma - avverte - "bada di non avere accanto né un Siracusano o un Italiota, perché loro non sanno preparare i buoni pesci, che gustano con abbondanza di cacio, aceto e silfio". Anche altrove polemizza con i contemporanei, raccomandando un uso moderato dei condimenti: "altre preparazioni sono per me del tutto superflue, untume, cacio, olio... come si preparasse il pasto al gatto": un monito da condividere, senz'altro, a distanza di tempo.

Gli ultimi frammenti tornano a indicazioni e consigli più generali: fra i vini regna sovrano quello di Lesbo cinta dal mare, vera ambrosia al palato; "ma non far come le rane, che senza nulla mangiar bevono solo". Infine, i precetti che da sempre facevano del convito un vero momento di civiltà: "al banchetto cingi

il capo di corone d'ogni specie, di cui fiorisce la terra felice, profuma la chioma di unguenti stillanti e spargi sulla cenere mirra e incenso, soave frutto di Siria". La fatica di Arcestrato ebbe ampio e duraturo successo, e non solo fra i buongustai greci, se anche il poeta latino Ennio, nelle *Prelibatezze*, lo seguì liberamente nella struttura e nei contenuti. La sua insistenza sui piaceri della vita lo resero invisio ai "filosofi della rinuncia": egli fu precursore e guida di Epicuro - lo accusano - nei piaceri corrotti, e la sua opera è fondamento di detestato edonismo. Condanna che giunse pure agli autori cristiani. Probabilmente, anche in questo caso, non bisogna esagerare; Arcestrato è semplicemente un buongustaio, di discreti mezzi e cultura, amante delle buone maniere e della buona compagnia, erede del gusto, della misura, della signorilità della sua gente. E, per alcuni aspetti, capace di parlare anche ai moderni.

See International Summary page 70





A proposito di frodi alimentari

Nonostante l'azione attenta degli organi di vigilanza, la recente norma che istituisce la "tenuità del danno", complica l'applicazione delle pene.

DI MASSIMO ALBERTI
Delegato di Perugia

Attualmente, la stampa e molti, forse troppi, programmi televisivi, per altro seguiti, si interessano di alimentazione, proponendo una moltitudine di ricette; tuttavia, solo raramente, affrontano i problemi della genuinità di ciò che mangiamo. A volte il fanatismo culinario è inversamente proporzionale alla sensibilità e all'attenzione per la salubrità e la genuinità degli alimenti che prepariamo in casa o che vengono proposti nei locali pubblici.

Per tale motivo, la Delegazione ha invitato la dottoressa Manuela Comodi, Sostituto Procuratore della Repubblica di Perugia, a trattare il tema "Il Falso in Tavola" con particolare riferimento alla nuova legislazione in materia.

Le frodi alimentari si possono così raggruppare.

La sofisticazione: è un'operazione che consiste nell'aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza, corrompendo o viziando la composizione naturale e simulandone la genuinità con lo scopo di migliorare l'aspetto o di coprirne i difetti.

L'adulterazione: include tutte le operazioni che alterano la struttura originale di un alimento sostituendone gli elementi con altri estranei, ossia con la sottrazione o aumento delle quantità proporzionali di uno o più dei suoi componenti, lasciando loro l'apparenza originaria. Le adulterazioni hanno riflessi non solo commerciali ma anche igienico-nutrizionali e, in alcuni casi, di grave pericolo per la salute pubblica.

L'alterazione: una sostanza alimentare si dice in stato di alterazione, quando la sua composizione originaria si mo-

difica a causa di fenomeni degenerativi spontanei, determinati da errate modalità o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione.

La contraffazione: consente nel formare *ex novo* un alimento, con l'apparenza della genuinità, prodotto con sostanze diverse, per qualità o quantità, da quelle che normalmente concorrono a formarlo. Si tratta di una vera e propria falsificazione, in quanto consiste nel dare fraudolentemente l'apparenza di genuinità a una sostanza che si distingue da quella imitata per caratteristiche qualitative e quantitative.

In Italia esistono organi amministrativi e di polizia giudiziaria molto validi e altamente specializzati per il controllo del rispetto delle norme sugli alimenti, quali i NAS CC, gli appositi uffici presso le ASL, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti alimentari - ICQRF - presso il Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali.

Le frodi alimentari sopra ricordate, fino al 2 aprile 2015, erano previste dall'art. 515 c.p. "frode nell'esercizio del commercio" e punite, "...qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a 2 anni o con la multa fino ad euro 2.065".

Con il successivo art. 516 c.p. per la "vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine" il colpevole "...è punito con la reclusione fino a 6 mesi o con la multa fino ad euro 1.032". I reati previsti in questi due articoli, anche se puniti con pene piuttosto lievi, avevano certamente, per il loro autore, riflessi economicamente negativi, quali il sequestro degli alimenti non conformi,



fino a giungere, nei casi più gravi, al sequestro dell'esercizio commerciale; misure che potevano quindi fungere da deterrente alla commissione di questi reati. Tali norme risultano oggi di più difficile applicazione in virtù dell'art. 131 bis c.p. che così recita: "Nei reati per i quali è prevista la pena detentiva non superiore nel massimo a cinque anni, ovvero la pena pecuniaria, sola o congiunta alla predetta pena, la punibilità è esclusa quando, per le modalità

della condotta e per l'esiguità del danno o del pericolo, valutate ai sensi dell'articolo 133, primo comma, l'offesa è di particolare tenuità e il comportamento risulta non abituale". Lo stesso articolo, nella sua completa formulazione, precisa i casi in cui è da escludere il concetto della particolare tenuità del danno o del pericolo. L'istituto della particolare tenuità di fatto, di recente introdotto con il d.lgs. 16 marzo 2015, n. 28, ed entrato in vigore il successivo 2 aprile,

si inserisce nell'ambito di una serie di interventi normativi che hanno una chiara finalità di deflazione del carico giudiziario e che hanno interessato anche altri reati minori previsti dal c.p. Tutto ciò, evidentemente, deve aumentare la nostra attenzione a intensificare l'impegno per una più attenta e costante individuazione e segnalazione di fatti e/o situazioni a danno della nostra sicurezza alimentare.

See International Summary page 70

I CAPPERI VANNO RACCOLTI ALL'ALBA

La pianta del capperò ("capparis spinosa") è un piccolo arbusto sempreverde che prospera in luoghi soleggiati e aridi: quando non è coltivato, è facile vederlo sbucare spontaneamente dalle fessure dei muri di palazzi storici. I fiori, di colore rosso-violaceo, con lunghi filamenti, sono bellissimi, come delle piccole orchidee (detti, perciò, "orchidee delle Lipari"), e delicati e leggeri, come i fiori di papavero. In riposo nei mesi freddi, il capperò fiorisce a maggio e giugno, fino all'inizio dell'autunno. Si consumano i caratteristici "boccioli": piccole capsule di colore verde; meno pregiati sono i "frutti": più grandi, di forma ovale allungata, contenenti numerosi semi e con un lungo picciolo.



La raccolta dei capperi non è facile, anzi è considerata uno dei lavori più faticosi, perché i boccioli vanno raccolti all'alba, uno per uno e a schiena curva, prima che il sole li faccia schiudere/sbocciare. A Salina (nelle Eolie), per tradizione, questo compito è affidato alle donne.

Sono normalmente conservati sottosale e molto meno sottoaceto (anche questi sono fatti stagionare prima sottosale dove compiono il processo di maturazione).

I capperi hanno avuto un lungo declino, per la concorrenza "economica" di quelli nordafricani ("capparis ovata" o capperò peloso), molto meno saporiti, ma già nel 1996 i produttori hanno ottenuto il riconoscimento Igp per il "capperò di Pantelleria". Il disciplinare prevede anche che la densità delle piante non deve superare i 2.000 esemplari per ettaro, con una produzione di non più di 30 quintali per ettaro. Il capperò di Pantelleria ha un colore verde tendente al senape; l'odore è forte e aromatico, la forma sferica deve avere un calibro compreso tra 4 e 15 millimetri (i capperi più piccoli sono i più saporiti). Anche la salatura è regolamentata ed è ammesso solo l'impiego di sale marino.

Zone tipiche di coltivazione sono anche Alicudi (sempre nelle Eolie) e Lugo di Romagna (Ravenna). In generale, il capperò italiano può fregiarsi della classificazione P.A.T. (Prodotto Alimentare Tradizionale).

Da millenni è stato utilizzato in gastronomia per aromatizzare carni, pesci e sughi. In proposito si trovano riferimenti nella Bibbia e negli scritti di Ippocrate, Socrate, Plinio il Vecchio.

Moltissime sono le ricette con i capperi; ne ricordiamo solo alcune: la "caponata" siciliana; l'insalata "pantesca" di capperi e olive; il coniglio ai capperi della Sardegna; le scaloppine ai capperi; il tonno e capperi; il pesce spada con capperi, prezzemolo e senape; gli spaghetti aglio, olio e capperi che, pare, fossero particolarmente graditi da Federico II. (Nicola Barbera)



Gli spaghetti cacio e pepe

Prosegue l'itinerario alla ricerca dei ristoranti in cui trovare i migliori piatti della tradizione locale. È la volta di Roma e di una preparazione solo apparentemente facile da realizzare.

Dopo il risotto giallo offerto dai ristoranti di Milano, passiamo a esaminare uno dei piatti simbolo della capitale: il “cacio e pepe”. A Roma furoreggiano, da sempre, la carbonara e l'amatriciana, detta in città “matriciana”. Il cacio e pepe c'è sempre stato, ma in seconda fila: piatto semplice, con pochi ingredienti, da amatori. Da qualche tempo, invece, è sugli scudi, furoreggia, è di gran moda. Come negli altri casi, le mistificazioni non mancano e, anche se in presenza di due soli ingredienti, i cuochi riescono a far pasticci. Gli errori più gravi sono l'aggiunta di olio, burro, panna.

Come afferma il nostro Coordinatore di Roma Gabriele Gasparro, la caratteristica del vero cacio e pepe è la semplice aggressività di un piatto “forte”, seppur di difficilissima preparazione, “causa persa per chi non ha dimestichezza”, afferma Jannattoni. L'aggiunta di olio è definita da Ada Boni “cervellotica”. I veri spaghetti o tonnarelli romani “a cacio e pepe” esigono rispetto. Hanno contribuito alla selezione le nostre Delegazioni di Roma e di Roma Eur.

Riportiamo un breve commento di Claudio Nacca, Delegato di Roma Eur, ai ristoranti **Felice a Testaccio** e **Da Flavio al Velavevodetto**.

Felice a Testaccio. “Qui si gusta forse il cacio e pepe più famoso di Roma e non solo, visto che il locale è sempre affollato di turisti provenienti da ogni parte del mondo, e per questo risulterà il locale più votato della città anche se non è da ritenersi il migliore, specie da quando, scomparso Felice Trivelloni (qualche anno fa), la sua brigata di cucina (coordinata da Flavio de Maio) si è trasferita, quasi in massa, altrove. Ciò che contraddistingue indubbiamente il cacio e pepe di Felice, e lo differenzia da tutte le altre, è la “scenografia” con la quale viene servito dal personale di sala, che provvede ad amalgamare l'acqua di cottura della pasta con il pecorino direttamente nel piatto del commensale, con rumori e volteggi di posate che ricordano le mosse di un giocoliere. Lo spettacolo visivo è mirabile ma il piatto risulta un po' pesante per l'eccessiva dose di formaggio utilizzata per raprendere l'acqua di cottura (e prolungare i tempi dell'esibizione)”.

Da Flavio al Velavevodetto. “È qui che, dopo il divorzio, è approdato Flavio de Maio insieme alla cuoca storica di Felice. Per ammissione dello stesso Flavio, il suo cacio e pepe presenta una ‘contaminazione’, rispetto alla ricetta originale, consistente nell'aggiunta di un filo d'olio che, secondo lui, serve a evitare che il formaggio, raffreddandosi, si rapprenda oltre il dovuto e aggiunge un po' di sapore al piatto, limitando così il ricorso al pecorino”. Per quanto sopra non viene inserito in elenco (Ndr).

Armando al Pantheon

Salita dei Crescenzi, 31
Tel. 06 68803034

Chiusura sabato sera e domenica;
ferie mai

Gino

Vicolo Rosini, 4 (Pantheon)
Tel. 06 687 3434

Chiusura domenica;
prenotazione obbligatoria

Roscioli

Via dei Giubbonari, 21
(Campo de' Fiori)
Tel. 06 6875287
Chiusura domenica

Da Felice a Testaccio

Via Mastro Giorgio, 2
Tel. 06 57468009

Chiusura mai;
ferie 1 settimana ad agosto

Da Oio a casa mia,

Via Galvani, 43
Tel. 06 578 2680
Chiusura domenica

Dal Ricettario dell'Accademia

SPAGHETTI CACIO E PEPE (all'uso di Roma)

Ingredienti: 350 g di spaghetti grossi, 100 g di pecorino grattugiato, sale, pepe.

Preparazione: In una pentola portare a bollore abbondante acqua salata e cuocere gli spaghetti al dente. Scolarli, ma non troppo, e versarli in una zuppiera calda unendo alcuni cucchiai di acqua di cottura, il pecorino grattugiato e il pepe macinato di fresco, e mescolarli a lungo perché gli ingredienti si amalgamino bene. Servire caldi.

See International Summary page 70



È tempo di vacanze

Alcuni consigli per non incorrere in inconvenienti che rovinerebbero il meritato riposo estivo.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Si avvicina il periodo delle sospirate vacanze. Ricordiamo, però, che bisogna stare attenti a come e dove mangiamo, poiché ogni anno, nel periodo estivo, aumentano i casi di disturbi gastrointestinali causati da alimenti contaminati da microrganismi: le conseguenze, anche se non gravi, sono sufficienti a rovinarci la vacanza. Pur se è banale ricordarlo, teniamo presenti alcune raccomandazioni. Al ristorante evitare di consumare le allettanti esposizioni all'aperto di antipasti freddi, a volte proposti con gelatine, creme, maionese, salse e uova, anche se circondate da montagne di ghiaccio. Nei bar e nei negozi non acquistare prodotti se il congelatore è stracolmo di merce. Per una corretta conservazione, infatti, non si deve mai superare un certo carico. Il discorso, poi, ritorna sui frutti di mare, pericolosissimi. Non acquistare pesce e frutti di mare di dubbia provenienza e comprare cozze e vongole solo se contenute in confezioni sigillate, avvolte da una retina di plastica e con un'etichetta che indichi peso e scadenza. Da ricordare che i frutti di mare possono essere conservati al massimo per quattro giorni, alla temperatura di 6 °C, quindi, in frigorifero. Per il pesce, analizzare sempre anche il colore, l'odore e l'aspetto generale. Quando si acquistano confezioni surgelate, bisogna stare attenti che non abbiano brina all'esterno: è indice di un cattivo mantenimento. Controllare sempre la data di scadenza di tutti gli alimenti. Uno dei consumi estivi più allettanti è il gelato. Se si notano piccoli cristalli di ghiaccio nella pasta, questo può essere un sintomo

dell'interruzione della catena del freddo. Se il gelato perde la sua compattezza e cremosità e diventa come la brina, non è proprio il caso di gustarlo. Durante l'estate lo stimolo della sete è più frequente e non c'è niente di più rinfrescate di una buona bibita: non acquistare bottiglie d'acqua o bibite lasciate sotto i raggi del sole. L'aumento della temperatura determina una crescita batterica anomala che causa disturbi intestinali. I contenitori di plastica, inoltre, sotto il sole, rilasciano sostanze chimiche che sono poi assimilate dal nostro organismo. Ricordare, infine, che anche le bibite hanno una scadenza: vale la pena controllarla! Molti chioschi estivi, per smaltire le rimanenze dell'anno precedente, vendono bibite già scadute. C'è, infine, chi ama ancora fare viaggi in paesi esotici, specialmente orientali, magari scendendo dalla nave da crociera che li "libera" per un giorno per visitare la città di approdo. È tanta la curiosità di gustare quanto offre la cucina del posto, ma le precauzioni non sono mai troppe. Se si va in un locale, forse la migliore prova che vi siano rispettate le normali norme di pulizia e d'igiene, è quella di visitare i servizi igienici. Se sono puliti e ben tenuti, è probabile che tutto il locale lo sia, specialmente le cucine. Se si ordinano bevande, vino, acqua o birra, farsi stappare la bottiglia al tavolo. Diffidare di pietanze che presentano prodotti crudi, sia carne sia pesce; non chiedere insalata o verdure che non siano cotte. Appena seduti al tavolo, accertarsi della perfetta pulizia delle stoviglie, specialmente posate e bicchieri.

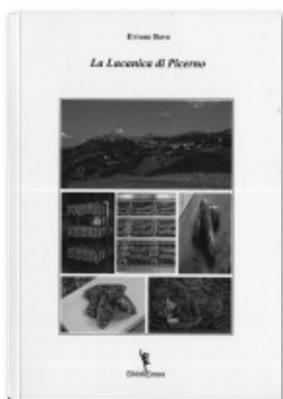


LA LUCANICA DI PICERNO

di Ettore Bove

EditricErmes, Potenza
www.editricermes.it
€ 10,00

Le salsicce della Lucania romana erano chiamate "lucaniche" e molti, oggi, associano questo insaccato a Picerno, una piccola comunità che conta poco più di seimila abitanti. L'autore della pubblicazione, Accademico e Direttore del Centro Studi della Basilicata, con chiarezza e completezza, ne illustra la memoria storica, la zona e la tecnica di produzione. Con l'obiettivo, anche, di dare un ulteriore contributo all'iter per il riconoscimento dell'Igp a un prodotto simbolo per eccellenza del territorio e delle tradizioni lucane, che il Comune e diverse Associazioni hanno avviato da tempo. La lucanica di Picerno è frutto dello stretto connubio tra il maiale, da sempre presente in Lucania, e la folta vegetazione di querce, ricca di nutrimento per il suino. Tanto per intenderci, la salsiccia di cui si parla, dolce o piccante, è quella dalla caratteristica forma a "U", aromatizzata con finocchietto selvatico, e catalogata come "magra" perché la quantità di grasso non supera il 30%.



LA PITINA, PRODOTTO CULTURALE

a cura di Chiara Aviani

Lis Aganis Ecomuseo
www.ecomuseolisaganis.it
Fuori commercio

È uscita la seconda edizione del volumetto che riporta le ricette, reinterpretate dai ristoratori del territorio, che hanno come ingrediente un prodotto tradizionale antico. La pitina è fatta di carne magra di capra, di pecora o montone (un tempo, di cervo, daino, capriolo), tritata e impastata con sale, pepe, finocchio selvatico o altre

erbe, che viene pressata a forma di polpetta, passata nella farina di mais e fatta affumicare. Oggi (consumata cruda, affettata sottile, o cotta nel tradizionale piatto che la vede accompagnata alla polenta) è una squisitezza ricercata dai buongustai. L'Associazione produttori, insieme a quella Lis Aganis Ecomuseo delle Dolomiti Friulane e alla Comunità Montana del Friuli Occidentale, segue l'iter per l'ottenimento dell'Igp di un prodotto alimentare diventato valore culturale del territorio. Le interessanti ricette, suddivise tra antipasti,

primi e secondi piatti e dolci, con l'indicazione dei ristoranti dove trovarli, completano quelle pubblicate nella precedente edizione, arrivando a proporre circa un centinaio di gustose preparazioni.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo

"Odor di basilico. Le autentiche ricette della cucina ligure"

di Marialuisa Bonino
(Genova: Erga Edizioni, 2013)

"Baci di Sanremo. Le persone e i luoghi di Sanremo" di Daniel Skeffington
(Hong Kong: s. n., s. a.)

Angela Castoro - Accademica di Altamura

"Altamura e il suo pane Dop. L'arte bianca tra tradizione e lavorazione artigianale"

di Giovanni Mercadante
(Città di Castello: Luoghinteriori, s. a.)

Antonio Colamonaco - Accademico di Altamura

"Cardoncello on the road. Il fungo cardoncello dalla Puglia alle migliori cucine d'Italia"
(Matera: Antezza tipografi, s. a.)

Pietro Fracanzani - Delegato di Colli Euganei-Basso Padovano

"I dieci anni della Delegazione"

testi a cura di Pietro Fracanzani e Lucia Marangon (Padova: s. n., 2016)

Anna Maria Pesce - Accademica di Altamura

"L'alta Murgia in cucina. Ricette tradizionali"

con illustrazioni di Ninì Marvulli
(Altamura: Piazza edizioni, 2006)

Ferruccio Tormen - Accademico di Cortina d'Ampezzo

"Udienza a porte chiuse. Romanzo"

di Orio Vergani
(Milano: A. Rizzoli, 1957 - prima edizione)

Antonio Trombetta - Accademico di Asti

"Fotografare il cibo: da semplici istantanee a grandi scatti"

di Nicole S. Young
(Milano; Torino: Pearson Italia, 2012)





VALLE D'AOSTA

AOSTA, MONTEROSA

CONVIVIALITÀ, TERRITORIO, SOLIDARIETÀ

Attenzione alla buona cucina, al territorio, all'ambito sociale: sono queste le caratteristiche che hanno contraddistinto la serata organizzata dal Centro Studi della Valle d'Aosta in collaborazione con i Delegati di Aosta, Luigi Alessandro, e Monterosa, Jean-Claude Mochet, presso la Fondazione della Regione Autonoma Valle d'Aosta "Sistema Ollignan Onlus".

La Fondazione Ollignan, nata con lo scopo di gestire un centro agricolo per disabili, ha iniziato la sua attività nel villaggio omonimo e persegue finalità di solidarietà sociale che consistono nell'offerta di inserimento lavorativo e nello svolgimento di attività occupazionali ed educative per i disabili. Attualmente, la superficie coltivata è di circa 3 ettari, nei quali, oltre all'orto, si pratica la viticoltura, l'apicoltura e si allevano galline ovaiole. Da qualche anno, si sperimenta anche la coltivazione delle piante officinali, in particolare calendula, rosmarino, salvia, camomilla e lavanda per ricavarne l'olio essenziale necessario alla creazione di una linea cosmetica.

La serata è stata articolata in due parti: alla riunione del Centro Studi aperta a tutti gli Accademici delle due Delegazioni, nella quale il DCST Andrea Nicola ha presentato le varie attività portate avanti negli ultimi mesi, è seguito il momento conviviale che ha offerto la possibilità di degustare la cena preparata da due giovani chef gentilmente messi a disposizione dall'albergo "Lac Bleu" di Cervinia. Chiara Navarro e Julio Cesar Lunardelli hanno proposto piatti volti a valorizzare i prodotti del territorio coltivati dagli utenti della Fondazione. Il ricavato della serata verrà

utilizzato dalla Fondazione per acquistare beni strumentali utili allo svolgimento dell'attività. (Luigi Alessandro)

PIEMONTE

BIELLA

FOTO DI GRUPPO

Una bella giornata primaverile ha fatto da contorno ai festeggiamenti per due Accademici, cardini della Delegazione: Claudio Aquili, per 25 anni di appartenenza, e Carlo Greppi, nominato Delegato onorario. Carlo è stato uno dei soci fon-

datori nel lontano 1961. Ha sempre animato il gruppo sapendo infondere il rispetto delle persone, delle loro idee e delle regole, con signorilità, amicizia e allegria, prima da Accademico e poi nei lunghi anni da Delegato, come è stato ricordato ed evidenziato dai Delegati del Piemonte e della Valle d'Aosta e dal Direttore del Centro Studi Territoriale, che hanno voluto presenziare.

La festa si è svolta presso il ristorante "Villa Carla" del circolo sportivo "I Faggi". I gestori, Franco e il figlio Ivan Ramella, storici collaboratori della Delegazione negli eventi importanti, si sono adoperati nel realizzare un menu

prelibato, gesto di saluto, gratitudine e amicizia verso un "vecchio" amico.

Il tutto è iniziato con calici di spumeggiante Erbaluce, arricchito da appetitosi stuzzichini. A tavola, le portate e i vini sono stati generosi: una tarte tatin di cipolla che, un po' più cotta, sarebbe stata più morbida, su una delicata crema di parmigiano; un gustosissimo risotto con animelle e piselli dalla cottura perfetta; punta di vitello al forno, con patate Pont-Neuf, mazzetto di fagiolini e coppa; una mousse di amaretti con lamponi freschi, servita in un anello di pasta biscotto croccante. Il servizio è stato attento e veloce; l'atmosfera rilassata e gioiale, non senza una punta di commozione di Greppi, nel momento del conferimento della nomina a Delegato onorario e nel ricevere il ricordo degli Accademici: una cornice d'argento contenente una loro fotografia di gruppo. (Marialuisa Bertotto)

IVREA

DALLA TELA ALLA TAVOLA

La Delegazione e il centro CIAC, cui fa capo l'Istituto Alberghiero "F. Prat" di Ivrea, hanno iniziato un percorso di collaborazione organizzando l'evento culturale-gastronomico "Dalla tela alla tavola". Nella sede del CIAC, la professoressa Katy Maria Lipani, insegnante di storia dell'arte, ha tenuto una conferenza dal titolo "Cibo e Arte. Dalle miniature dei Tacuina sanitatis alla Vucciria di Renato Guttuso", e si è svolta una "cena in arte", realizzata dagli allievi del secondo anno dei corsi di Operatore della ristorazione - Preparazione pasti e Servizi di sala e bar.

Dopo l'introduzione del Delegato Giuseppe Clerici e il saluto del Coordinatore del Piemonte Ovest Mauro Frascisco, Katy Lipani ha analizzato le varie fasi di preparazione di un banchetto, attra-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	pagina 29
VITA DELL'ACCADEMIA	42
Valle d'Aosta, Piemonte	42
Liguria	43
Lombardia	44
Trentino - Alto Adige	45
Veneto	46
Friuli - Venezia Giulia	47
Emilia Romagna	48
Toscana	49
Marche	53
Umbria, Lazio	54
Abruzzo	55
Molise, Campania	57
Puglia	58
Basilicata, Calabria	60
Sicilia	61
Sardegna	62
Europa	63
Nel mondo	66
CARNET DEGLI ACCADEMICI	68

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.



verso dipinti di diverse epoche, nei quali appaiono le abitudini gastronomiche e le differenze legate alle condizioni sociali, e la cui chiave di lettura è filtrata dalla sensibilità dell'artista, che coglie gli aspetti drammatici, e a volte ironici, della realtà. La Preside dell'Istituto, professoressa Daniela Cappelletti, ha poi illustrato il valore didattico di un percorso che ha coinvolto i ragazzi, guidati dal professor Luca Piana, in un'attività multidisciplinare che è partita da una ricerca sui quadri oggetto della conferenza, allo studio del menu abbinato ai dipinti, fino alla realizzazione e al servizio della cena. Il menu si è ispirato a sei tra le molte opere presentate nella conferenza. Ogni piatto è stato introdotto da una breve descrizione da parte degli studenti.

Da "Vucciria" di Guttuso, l'aperitivo con piccoli arancini, caponatina e parmigiana di melanzane; gli antipasti, da "La cuoca" di J.B. Jardin, con insalatina di orzo, nero di seppia e calamaretti a bassa temperatura al profumo di limone; da "La sauce merveilleuse" di J.G. Vibert, sformatino di seirass con mostarda di frutta e salsa di lampioni. Il primo piatto si è ispirato a "I mangiatori di patate" di Van Gogh, con gnocchi di patate su vellutata di ortiche e filetto di triglia dorato; il secondo, a "Matrimonio contadino" di P. Bruegel il Vecchio, con carrè di maialino di latte al forno, crostone di pane

nero e piccola ratatouille; da "Pie counter" di W. Thiebaut, il dessert con torta di mele e torta al cioccolato con panna. Interessante la *mise en place*, ispirata al tema della serata.

A partire da questa iniziativa, il centro CIAC e la Delegazione dell'Accademia intendono continuare la collaborazione con studi specifici di cultura gastronomica del territorio canavesano. (Giuseppe Clerici)

LIGURIA

GENOVA

IN UN GIARDINO DI ALBARO

La Delegazione si è fatta ispirare, nella scelta del locale per la riunione conviviale mensile, dal dipinto di Alessandro Magno, "Trattenimento in un giardino di Albaro", conservato in un museo cittadino. Ha deciso, così, di provare il nuovo locale, aperto da Gianni Vivarelli nella ex casetta del custode del parco, un vero e proprio giardino di villeggiatura, della Villa Saluzzo Bombrini, detta "Villa Paradiso", rappresentato, appunto, nel dipinto. Un locale non grande, organizzato in modo raffinato, classico ed elegante, con un grazioso *déhors* da cui si ammira l'insieme di giardino e villa. Quest'ultima ha avuto, nel tempo, ospiti illustri, come Nicolò Paganini e, più di recente, personaggi assai

noti, come Fabrizio De André e Gino Paoli: un contesto, quindi, che sembra abbia attratto specialmente i musicisti.

Il locale, situato nel quartiere di Albaro, dove sono ancora presenti le ville estive dell'antica aristocrazia genovese, è specializzato nella cucina di alta qualità, particolarmente per quanto concerne il pesce.

Oltre all'atmosfera particolare, gli Accademici hanno potuto apprezzare con entusiasmo, dopo un aperitivo ricco di sorprese, i taglierini con totani e vellutata di pane integrale, uvetta e noci, oltre al pescato del giorno, "di cattura", non sempre facile da avere a disposizione, con patate e ratatouille. Il tutto accompagnato da un ottimo Vermentino Colli di Luni. L'idea di godere della bella atmosfera ha spinto gli Accademici a partecipare numerosi e con molti invitati: il numero dei convitati è stato, forse, l'unico aspetto critico della serata, da considerare, però, come un "danno contingente", poiché ha causato un affollamento eccessivo del locale, di piccole dimensioni, rendendolo un po' rumoroso, ma con grande convivialità. (Paola Massa)

LOMBARDIA

CREMONA

PROFUMI DI MARE NEL CUORE DELLA CAMPAGNA CREMONESE

La Delegazione si è riunita alla cascina "Gerre del Pesce", di Stagno Lombardo, per una cena a base di pesce. Ad aprire la cena è stato un aperitivo a base di crostini con ragù di tonno accompagnati da Monterossa P.R. brut blanc de blanc. Come antipasti, gli Accademici e i numerosi ospiti hanno apprezzato un tris di tartare, da gustare in rigorosa sequenza: gamberi rossi di Sicilia al lime, ricciola con bacche di pepe rosa, e tonno

con capperi del Salento, accostati al Gewurtztraminer di Manni Nössing. Un eccellente polpo, servito su vellutata di cannellini al profumo di rosmarino, ha anticipato il bis di primi: un' apprezzatissima trippetta di mare con crostini, e i tagliolini al ragù di triglie e calamari, serviti insieme al Greco di Tufo di Mastroberardino. Tutti i vini sono stati illustrati dal sommelier Giorgio Carotti.

Ideale compendio di una cena, nella quale i sapori e i profumi hanno portato sentori marini nel cuore della campagna cremonese, sono stati i dolci: panna cotta con mousse di fragole e sorbetto di fragola e limone, torta Helvetia, biscotti sablé e cannoncini. Nel corso della serata, il Delegato Marco Petecchi ha presentato due nuovi Accademici: Vittoriano Zanolli e Marco Mauri.

Ha contribuito alla perfetta riuscita della serata Antonio Gerevini, titolare della cascina "Gerre del Pesce", un ambiente rustico, di sobria eleganza, sapientemente inserito nel conteso agreste che ha favorito la convivialità.

MILANO

RISCOPRIRE IL PANE CON DAVIDE LONGONI

La Delegazione si è riunita al "Mercato del Suffragio", dove Davide Longoni, vincitore del premio Massimo Alberini e autore del libro *Il senso di Davide per la farina*, lavora sulla riscoperta e la rivitalizzazione delle tradizioni. Il pane è stato l'argomento principe della serata, sia di per sé sia come componente importante delle ricette proposte.

Il tema della riunione conviviale, "a pane e acqua", è stato scelto per due motivi. Il pane ha perso gran parte del suo ruolo di base nell'alimentazione ed è difficile trovarne a Milano di buono, fedele alla tradizione; per quanto riguarda l'acqua, gli



italiani sono fra i maggiori consumatori *pro capite* di quelle imbottigliate ed è sembrato logico abbinare a un discorso su un alimento basilico, quale dovrebbe essere il pane, quello su una bevanda altrettanto basilica.

Lo chef Roberto Andreoni ha offerto dei piatti estremamente equilibrati, rispettosi della tradizione, quantunque in parte rivisti per attualizzarli: ottimi gli gnocchi di pane raffermo, con le diverse aromatizzazioni; perfetta la zuppa pavese, con un brodo profumato al punto giusto, in modo da non interferire con l'uovo e il pane; strepitoso il cicorino passato al burro con pangrattato. Una non perfetta esecuzione è stata, invece, riscontrata nella torta salata di pane e nella charlotte milanese. La prima era un po' debole di zafferano ma, soprattutto, la cottura non aveva prodotto la crosta croccante che la dovrebbe caratterizzare; il pane che conteneva la charlotte non era abbastanza intriso di burro e zucchero e la cottura non era stata in grado di caramellarlo a dovere.

Davide Longoni ha presentato una selezione di pani da lui prodotti con farine particolari, ai quali si è aggiunto quello nero di Castelvetrano, che è stato portato dal Vice Delegato di Palermo, Beniamino Macaluso. Una presentazione sintetica, che ha chiarito perché,

malgrado una tradizione ricchissima, sia così difficile trovare del pane veramente buono nel territorio.

La parte dedicata all'acqua è stata affrontata da Stefano Righini, con una relazione che ne ha evidenziato le diverse caratteristiche, sia a livello gustativo sia per la composizione chimica, in modo da arrivare a un consumo più consapevole. Graditi ospiti, il Delegato di Londra Maurizio Fazzari e Gualtiero Marchesi.

MILANO BRERA

UNA BELLA ESPERIENZA

La Delegazione ha voluto organizzare una riunione conviviale un po' inusuale al ristorante "In galera", presso il carcere di Bollate. L'iniziativa, probabilmente unica nel suo genere al mondo, tanto che un giornalista del "New York Times" ha voluto spiegarla ai suoi lettori come esperimento da imitare, ha lo scopo di inserire alcuni detenuti in un piano di recupero, che prevede la loro partecipazione, come camerieri, alla vita del ristorante. Il locale, aperto da pochi mesi, sta ottenendo un successo insperato, tanto da avere prenotazioni per parecchi giorni. L'atmosfera, in un'ampia sala, situata al piano terreno dell'edificio dove alloggiavano le guardie carcerarie, tinteggiata a colori

chiaro, con poster di film legati alla vita del carcere, non dà alcun senso di oppressione. La cucina, guidata dallo chef Ivan Manzo, si rivela di ottima qualità, con buoni piatti sia di carne sia di pesce, e non delude le aspettative. Un'esperienza da provare, anche per constatare come sia possibile ottenere, grazie all'impegno del volontariato, risultati importanti, pur nell'ambito di situazioni difficili quale la realtà carceraria in Italia.

TRENTINO -ALTO ADIGE

BOLZANO

A CENA CON MARTIN LUTERO

Nell'avvicinarsi della ricorrenza dell'affissione delle 95 tesi di Lutero - considerata l'inizio della Riforma -, che avvenne a Witeltsberg nell'ottobre del 1517, e di cui proprio quest'anno inizieranno le ricorrenze, la Delegazione ha voluto organizzare una cena celebrativa dell'evento, considerato decisivo per la storia d'Europa e di tutto il mondo occidentale. Va inoltre aggiunto che, nello stesso anno, veniva emanato da Guglielmo IV di Baviera il cosiddetto "Reinheitsgebot", ossia l'editto sulla purezza nella produzione della birra, che imponeva ai fabbricanti l'uso di orzo, luppolo e acqua, e che ha contribuito, in maniera decisiva, alla produzione come oggi la conosciamo.

La serata iniziava con una breve nota introduttiva sulla figura di Martin Lutero, di cui veniva ricordato, innanzitutto, il ruolo storico, ma anche l'amore per la tavola e per la birra. Venivano, quindi, illustrate le caratteristiche della cucina tedesca del 1500, basate su diverse pubblicazioni storiche, di cui una con alcune ricette originali di Katharina von Bora, l'amata moglie, nonché cuoca, di Martin Lutero.

Il menu, ottimamente rielaborato dagli chef Luis Agostini e Michael Seehauser, compren-

deva alcune delle pietanze più diffuse nella Sassonia del tempo, a partire da un antipasto di filetti di aringa secondo Katharina von Bora, splendidamente rivisitato, servito su una salsa di yogurt con cetrioli, mele e cipolle. Si passava, poi, a una zuppa di cavolo con collo di maiale salmistrato, seguita da un prodotto dell'aria tipico della cucina tedesca: l'oca, deliziosamente preparata in salmì con canederlo pressato, e terminando con un brasato di manzo alla birra e senape con "spatzeln" (gnocchetti) all'uovo. La cena si concludeva con un tipico e antichissimo dolce della tradizione tedesca settentrionale, gli "Arme Ritter" ("poveri cavalieri": due fette di pane raffermo, passate nell'uovo sbattuto e fritte, farcite di marmellata). Tutto il menu è stato accompagnato da diversi tipi di birra, rigorosamente tedesca, di cui sono state illustrate le caratteristiche, mentre il dolce veniva gustato insieme a una classica grappa bianca tedesca tradizionale.

La serata ha avuto un buon successo per l'interesse degli argomenti trattati e, soprattutto, per la maestria degli chef, che non solo si sono prestati a cercare la materia prima e a elaborare piatti relativamente insoliti e al di fuori dei loro tradizionali menu, ma sono riusciti a ottenere prodotti di grande e inaspettata piacevolezza. (Andrea Galantini, Carlo Perseghin)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

IL MARE IN TAVOLA

Continuano, a Trieste, i convivi accademici all'insegna dei sapori del mare.

Questa volta, il Simposiarca Enrico Pobega ha orchestrato una serata intitolata: "Trieste, il mare in tavola" presso il ristorante "Le Bollicine", lungo il canale di Ponterosso. Il maestro di cu-



cina Fabio Fragiaco, con la sua brigata, supportato da un servizio in tavola cordiale e disponibilissimo, non ha deluso le aspettative. L'aperitivo è stato servito nella cornice spettacolare di palazzi neoclassici, e della chiesa di Sant'Antonio Taumaturgo, dal rigoroso gusto ellenico, affiancata da quella serbo ortodossa di San Spiridione, in stile barocco-bizantino. La luce del tramonto ha accompagnato l'aperitivo, servito con un Franciacorta brut Contadi Castaldi, e una focaccia ai cereali, alici sottolio al finocchietto e ricotta di malga. Successivamente, gli Accademici hanno degustato un piatto di crudo di gamberi, asparagi, miele, limone e bottarga, molto interessante negli accostamenti di sapori. Per bilanciare la piacevole sapidità marinara del gambero e il gusto aromatico, tendente al dolce, degli altri ingredienti, è stato abbinato il Pinot bianco Schulthauer, scelto in virtù della sua struttura versatile e la conseguente flessibilità d'impiego. È stata poi servita una frittura di moletti, ceci e yogurt. L'impanatura è risultata particolarmente croccante e asciutta poiché è stata preparata con una pastella di acqua e farina, senza uova, e pane bianco. A questo piatto è seguita una lasagnetta di pasta fresca, fiore di zucchine, seppiolina al nero e limone candito. Il Sauvignon Ronco del Cerò (Venica&Venica) ha accompagnato lo sgombro del golfo con pure di piselli e fave, con cipolline agrodolce. Il vino è stato scelto in virtù della sua discreta struttura glicerica e il tocco di rotonda acidità che ha ben gestito la grassezza dello sgombro. Dopo il sorbetto ai fiori di sambuco, è stato proposto un cannolo al cacao, fiordilatte, pistacchio e zuppetta di fragole. Il Vice Delegato Paolo Penso, a fine serata, ha consegnato a Maurizio De Vanna il prestigioso riconoscimento per i trentacinque anni di appartenenza all'Accademia. Particolarmente dotte ed esaur-

stive le schede tecniche che il Simposiarca ha consegnato ai convenuti, motivando le dinamiche considerate negli abbinamenti cibo-vino e descrivendo le cotture delle pietanze degustate. (Mara Rondi)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

DAL FIERO PASTO ALL'ANGEL DIVINO

Immaginare un connubio culturale fra cibo e la *Divina Commedia* del sommo poeta Dante Alighieri sembra un azzardo, ma così non è, come è stato dimostrato dal convivio organizzato dalla Delegazione con il Rotary Club Bologna Valle del Savena all'"Hotel Savoia Regency". Il professor Giuseppe Ledda dell'Università di Bologna ha avuto la disponibilità e cortesia di erudire i numerosi Accademici e rotariani sul tema della serata "Dal fiero pasto all'Angel Divino". È evidente che il cibo, nella *Divina Commedia*, non deve essere inteso come ricette, convivi o ingredienti di un piatto: soprattutto nell'*Inferno*, esso è rappresentato da Dante in maniera molto cruda. Si pensi all'universalmente noto conte Ugolino della Gherardesca: "noi eravam partiti già da ello, ch'io vidi due ghiacciati in una buca, sì che l'un capo a l'altro era cappello; e come il pan per fame si manduca, così il sovrano li denti a l'altro pose là ove il cervel s'aggiugne con la nuca: ...la bocca sollevò dal fiero pasto quel peccator, forbendola a' capelli del capo ch'elli avea di retro guasto...". Da non dimenticare, infine, il bellissimo passo del XXX canto del *Paradiso*, con una magnifica immagine del cibo del bambino: "e come il fantolin che nver la mamma tende le braccia poi che il latte prese, per l'animo che 'nfin di fuor si infiamma...". Naturalmente si è cercato di proporre nel convivio anche qualche

piatto non tanto citato nella *Divina Commedia* ma, comunque, facente parte della tradizione toscana: triangolino ai cinque cereali ripieni di cime di rapa al pesto di agrumi; riso integrale; intingolo di fagiano e verdure; cosciotto di agnello al forno con patate caserecce; e qui ci riallacciamo al XXIII canto del *Paradiso* "o sodalizio eletto a la gran cena del benedetto Agnello, il qual vi ciba sì, che la vostra voglia è sempre piena, se per grazia di Dio questi preliba di quel che cade de la vostra mensa, prima che morte tempo li prescriba, ponete mente a l'affezione immensa e roratelo alquanto: voi bevete sempre del fonte onde vien quel ch'ei pensa". Grande apprezzamento per la garbata e interessante conferenza e per i cibi... medievali, preparati dallo chef. (Piergiulio Giordani Pavanelli)

LA SAGRA DEGLI ASPARAGI

Come ogni anno, la Delegazione si è ritrovata ad Altedo, per il convivio sull'asparago. Gli amici della sagra dell'asparago di Altedo avevano organizzato una simpatica serata durante la quale gli Accademici hanno potuto gustare, oltre all'ospite di casa, cioè l'asparago verde di Altedo, anche quello bianco di Badoere e quello verde del Piacentino. Quattro gli chef al lavoro: Diego Pesce del ristorante "Scottadito" di Trebaseleghe (PD), Claudia Cattivelli della "Antica Trattoria

da Cattivelli" di Monticelli di Ongina (PC), Marco Salmi del ristorante "I Durandi" di Mirabello (FE) e Marco Balboni della pasticceria "Ben ti voglio" di Bentivoglio (BO). Si è iniziato con un raffinato nido di asparago bianco di Badoere al prosciutto, con vellutata di piselli novelli e formaggio Morlacco del Grappa, per passare ai cappelletti di pasta al profumo di zafferano, ripieni di cacio del Po e asparagi verdi piacentini (Cattivelli); a seguire le lasagnette verdi con ragù di coniglio e punte di asparagi (sempre dello chef Cattivelli), e un classico, gli asparagi bianchi di Badoere con uova e burro di noccioline (Pesce). Per secondo, Salmi ha proposto un lonzino con ripieno di asparagi, marinato agli agrumi, con riso Venere, mentre la pasticciera Balboni si è esibito in un "dolcetto dall'orto" con marmellata di asparagi. Ottimo l'abbinamento con i vini dei Colli Bolognesi, della Tenuta Tizzano e della Cantina Gaggioli - Vigneto Bagazzana. Apprezzatissimi gli asparagi del Piacentino, che molti non conoscevano, e anche quelli bianchi di Badoere. Piatti di ottimo livello, pur essendo nell'ambito di una sagra, che hanno dimostrato la bravura degli chef e del pasticcere. Al termine della serata, il Delegato Guido Mascioli si è complimentato con gli chef e con il patron Gianni Cesari, donando loro alcuni gadget della Delegazione. (P. G. P.)





REGGIO EMILIA

UNA SERATA DI PIZZA GOURMET

Si è svolta a Novellara di Reggio Emilia, presso la pizzeria "Colombo", un'importante riunione conviviale sul tema della pizza. Non una qualsiasi: la "pizza gourmet", ossia di qualità e di autore, a significare la grande dignità di una preparazione che contraddistingue la nostra storia e la caratterizza, identificandosi con il nostro Paese quasi in tutto il mondo. Con l'aiuto del maestro pizzaiolo N.I.P. Dovilio Nardi, gli Accademici hanno ripercorso la storia di questo alimento iniziando dalle farine di farro - padre delle farine a grano duro e tenero - con la cui lavorazione è stata gustata una focaccia antichissima, di origine romana, la "focaccia al moretum" (formaggio spalmabile), il pane dei legionari di Roma, e la "pizza alla mastunicola", molto soffice, preparata con strutto (non olio!), formaggio, foglie di basilico e pepe, di cui si hanno notizie certe già alla fine del 1500. I convenuti si sono anche emancipati dall'idea di legare la pizza alla città di Napoli, poiché non solo hanno appreso che il nome "pizza" deriva dal latino *pinsere* (schiacciare) ma, soprattutto, che l'etimologia della parola era presente già in Romagna nel XIII secolo; a Venezia esisteva da tempo una "pinza", e a Roma la "pala romana" non aveva nulla da invidiare alle... spianate campane. Solo agli inizi del 1700, si incontra una pizza... davvero napoletana! La pizza marinara, squisitamente reinterpretata da Nardi, condita con pomodoro, aglio, origano e olio, ingredienti facilmente conservabili, era la pizza di elezione dei marinai. Gli Accademici hanno inoltre assaporato alcune pizze di... frontiera, come la pizza officinale (preparata con un impasto a base di cicoria e condita con crema



di patate e porro croccante) o la pizza dolce, un dessert di frutta e creme. Insomma, un percorso attraverso tanti secoli e tanti sapori che ha fatto pensare di essere davvero davanti a un pezzo della nostra storia così indovinato da essere uno degli elementi di cultura gastronomica italiana più copiati (e a volte anche massacrati!) al mondo. Tutti concordi, quindi, sul fatto che la pizza abbia il diritto di assurgere al riconoscimento Unesco di patrimonio immateriale dell'umanità. (Anna Marmiroli)

TOSCANA

GARFAGNANA-
VAL DI SERCHIO

RISCOPRIRE LA CUCINA DEL FARRO

Il "Mulin del Rancone", un agriturismo rinnovato nella gestione e nella struttura, è un mulino ad acqua, sulle rive del fiume Serchio. Il complesso in pietra conserva tutto il fascino di altri tempi e si articola su diversi piani. Con un breve e dolce declivo si può scendere fino al fiume dove, nel corso degli anni, si è formata una piccola e graziosa spiaggia fluviale, molto

apprezzata dagli ospiti. Esistono anche ampi spazi pianeggianti con piscina, parco giochi e un maneggio, che offre la possibilità di partecipare a escursioni sul greto del fiume fino ad arrivare a un vero e proprio turismo equestre di uno o più giorni. La struttura si trova a Camportignano - Garfagnana, in provincia di Lucca ed è qui che la Delegazione ha voluto sperimentare le abilità culinarie del giovane e bravo chef Giuseppe che, in sintonia con il tema della serata, ha accompagnato alla riscoperta del farro nella cucina garfagnina. Tutti i prodotti usati sono locali tantoché, anche in passato, il ristorante era conosciuto e apprezzato per la "cucina a km 0". Dopo l'antipasto, la cena è proseguita con vari piatti a base di farro e altri prodotti del territorio, con una ricca varietà di sapori, profumi e colori sapientemente preparati e molto gradevoli. Tutte le portate, cucinate con molta cura, sono state illustrate dettagliatamente dallo chef, sia per gli ingredienti, rispettosi della stagionalità e della territorialità, sia per la tecnica usata nella loro preparazione. Durante la piacevolissima serata, il professor Agostino Stefani - della Scuola Superiore S. Anna - Università di Pisa - ha tenuto un'in-

teressante conversazione su: "Aspetti nutrizionali e salutistici del farro". (Albarosa Lucchesi)

LUNIGIANA

PRESENTATO IL LIBRO "IL BOCCON DEL PRETE"

La Delegazione, fedele all'antica tradizione del libro in Lunigiana, ha presentato l'ultima pubblicazione del Presidente Onorario Giovanni Ballarini, nel corso di un evento culturale seguito dalla riunione conviviale. La prima parte della manifestazione, ideata e organizzata dalla Vice Delegata Ragna Engelbergs, si è svolta nel Museo etnografico di Villafranca, presenti il Sindaco di Villafranca, dottor Filippo Bellesi, il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, con i Presidenti delle associazioni "Manfredo Giuliani", professor Germano Cavalli, e "Alberico Benedicenti", Gianfranco Sbarra, Accademici delle Delegazioni limitrofe e numerosi ospiti. Suggestivo e simbolico il luogo della conferenza, ubicato nell'edificio degli antichi mulini comunali: sotto il pavimento del salone dove si è tenuta la conferenza, si trovano le tre grandi macine che hanno macinato per secoli le castagne, il grano e il granturco



per sfamare le popolazioni locali. Il Delegato Ezio Tomellini ha aperto la conferenza con un caloroso benvenuto, lasciando la parola al Sindaco, che si è complimentato con Giovanni Ballarini per aver unito, nel libro, un profondo contenuto culturale con un piacevolissimo linguaggio e ha ringraziato la Vice Delegata per l'organizzazione dell'evento indirizzato a un interessato ampio pubblico. La parola è passata, poi, all'editore Franco Muzzio di Mulazzo, da molti anni promotore di libri di cucina regionale con la ricca collana dedicata alla cultura gastronomica, che ha espresso la sua ammirazione a Giovanni Ballarini per il profondo patrimonio di conoscenze su scienza, storia e cultura gastronomica, coltivato in oltre mezzo secolo di attività scientifica in numerosi campi, un patrimonio che l'editore ha voluto documentare e pubblicare per la sua massima diffusione.

L'Accademico Giuseppe Benelli, membro del Centro Studi "Franco Marengi", ha svolto un brillante intervento sulla ricchezza del patrimonio culturale gastronomico nelle società di tutto il mondo e di tutti i tempi, dalla preistoria, fino a oggi. Giovanni Ballarini ha concluso, con grande brio, affermando che "cercare nella memoria non è soltanto un amarcord, ma è indagare le strade del passato che possono aiutarci a costruire nuove regole di cui abbiamo estremo bisogno, anche per sapere chi siamo", suscitando il vivo applauso del pubblico. Per la cena di gala la Delegazione

si è recata da "Gavarini", nella vicina frazione di Mocrone, antico borgo in mezzo ad ampi prati e terreni agricoli, un luogo storico dell'ospitalità in Lunigiana. (Ragna Engelbergs)

PISA

IN SCENA SUA ECCELLENZA IL BACCALÀ

Pomeriggio culturale per la Delegazione, nell'Aula Magna dell'Ipssar "G. Matteotti", dove si sono incontrati numerosi Accademici e ospiti, insieme al Dirigente scolastico professor Salvatore Caruso, per parlare di pesca, qualità, conservazione e metodi di cottura del baccalà. Relatori l'Accademico Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi "Franco Marengi", membro della "Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina", e Savino Sardella, Accademico e membro del CST Toscana Ovest, i quali hanno trattato, da diverse angolazioni, l'alimento costituito dal merluzzo nordico (*Gadus macrocephalus* o *Gadus morhua*), salato (baccalà), o seccato (stoccafisso). I due prodotti sono stati confrontati anche sul piano storico, culturale, produttivo e gastronomico. Ricco di vitamine essenziali e di proteine ad alto valore biologico, il baccalà è oggi uno dei pesci più consumati al mondo, tanto che il suo prezzo al dettaglio è vicino a quello del filetto di vitello. Da sottolineare il menu servito nel corso della cena conviviale, seguita all'evento pomeridiano,

che ha messo a confronto la ricetta del "baccalà alla vicentina" con una tipica pisana, dando vita a una sequenza di sapori diversi che hanno esaltato sia il palato degli Accademici sia l'ambiente, con l'odore pungente tipico di questo alimento. Vini abbinati, rigorosamente bianchi ma sostenuti, come il Prosecco di Valdobbiadene, il Vermentino di Toscana Silente Igt "Poggio agli Scalzi" e, per concludere in dolcezza, Moscato d'Asti Docg "Balbi Soprani". (Franco Milli)

PISA VALDERA

CIBO, PANE DEL SAPERE

Riunione conviviale nell'entroterra, in una zona di belle e dolci colline, ciascuna delle quali ospita un borgo ricco di storia, con antiche mura, deliziose pievi e alti campanili. Chianni è uno di questi borghi, arroccato su un cocuzzolo. Proprio sulla parte più alta della collina sorge il ristorante "Locanda del Gallo", che a una sala interna accompagna una sala esterna, dotata di una luminosa vetrata, con un magnifico affaccio sulla piana sottostante e sulle tante colline circostanti. Il locale è un ristorante storico della zona, con una lunga tradizione alle spalle, anche se ora è in fase di rinnovamento, grazie a una nuova gestione, guidata da Simone Poggetti e garantita da uno staff attento e gentile, capace di parlare diverse lingue, dato che in larga parte la clientela è composta da stranieri. Se la gestione è cambiata, le linee guida storiche della "Locanda" sono state confermate: la cucina toscana deve tutelare la sua identità originaria, con alla base cibi poveri, saporiti, lunghe cotture (per gli umidi almeno 6 ore e addirittura 12 per il peposo), uso di parti "meno nobili", salvaguardia dei prodotti locali, pasta fatta in casa, perché "la cucina è cultura e il cibo è il pane del sapere". Su questi presupposti, dopo il

calice di benvenuto, a tavola, crostini misti della casa (lardo, pane capperi e pomodoro, porri e fegatini), pappa al pomodoro; poi cacciucco di ceci (interessante e gradevole novità); tortelli fatti in casa al pesto di salvia; maiale arrosto con le mele e contorno di patate al forno e un assaggio di trippa alla pisana; tiramisu, gelato alla crema fatto in casa, torta al cioccolato fondente. Cena di ottimo livello, sia per la qualità delle materie prime sia per le tecniche di cottura, sia, infine, per l'ottimo abbinamento dei vini proposti, tutti toscani, tra cui, come sorta di provocazione, in abbinamento con la trippa, un Morpheus spumante rosé (Fattoria Fubbiano), che si è rivelato particolarmente adatto. Ampio apprezzamento degli Accademici e degli ospiti, che hanno espresso un voto vicino all'otto. (Giampaolo Ladu)

SIENA VALDELSA

UNA PARTICOLARE SFIDA AI FORNELLI

La Delegazione conferisce annualmente un riconoscimento all'alunno più meritevole dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle di Val d'Elsa, consistente in un premio in denaro e nella possibilità di svolgere uno stage di un mese presso un ristorante del territorio oltre ad un contributo alla scuola per l'acquisto delle materie prime per le esercitazioni di cucina. Quest'anno, l'Istituto ha realizzato un progetto che ha consentito agli alunni dell'Alberghiero di confrontarsi con un gruppo di detenuti del circuito alta sicurezza della Casa di reclusione Ranza di San Gimignano. La competizione ha avuto la finalità di permettere ai giovani allievi, oltre ad applicare le tecniche culinarie apprese nel corso degli studi, di entrare a contatto con una realtà particolare, per esortarli a riflettere





sul concetto di giustizia, di legalità e su quanto il rispetto di questi valori sia il fondamento del vivere civile. Al contempo, ha consentito ad un gruppo di detenuti di mettersi in gioco all'interno di un percorso rieducativo e di consapevolezza morale. A presiedere la giuria esaminatrice, composta da giornalisti e professionisti della ristorazione, è stato chiamato il Delegato Alessandro Tamagnini che ha avuto il difficile compito di giudicare, con gli altri membri della commissione, i vari piatti proposti con tanto impegno da parte degli sfidanti, tutti di pregevole allestimento. La gara si è articolata su un confronto diretto tra le due compagini, portata per portata. Per esempio, nei secondi, a una inusuale e originale perlina di pesce in guazzetto, proposta dai detenuti, i ragazzi dell'Alberghiero hanno risposto con un croccante salmone in crosta di patate accompagnato da un mix di verdure di stagione. La valutazione ha tenuto conto, oltre all'aspetto strettamente culinario, anche della presentazione e della descrizione delle pietanze. Nel giudizio finale hanno prevalso di stretta misura le portate preparate dai detenuti, ma sicuramente per tutti vi è stata la soddisfazione di vedere apprezzato quanto con tanto impegno era stato realizzato e, anche per gli Accademici, è rimasta la consapevolezza di aver vissuto una giornata davvero particolare. (Alessandro Tamagnini)

VALDELSA FIORENTINA

PREMIO "MASSIMO ALBERINI" ALLO CHEF PASTICCIERE ANDREA MIELE

Nel corso della riunione conviviale presso il ristorante "Casa Chianti" di Certaldo, si è svolta la consegna dell'ambito premio "Massimo Alberini" allo chef pasticciere Andrea Miele. Partecipando, dopo esperienze in

America Latina, Canada ed Europa, Andrea approda a Certaldo nel 2007 e fonda l'omonima pasticceria insieme alla moglie Gelsomina. La sua non fatica a diventare una delle migliori pasticcerie della zona certaldese, con eccellenze produttive nell'ambito dolciario e di cioccolateria. Andrea si esprime nella creazione di un dolce "borracho" che è stato, insieme al suo curriculum professionale, una delle motivazioni del premio.

La serata è stata allietata dall'ingresso del nuovo Accademico Giuseppe Rigoli e dalla presenza del Sindaco di Certaldo dottor G. Cucini, dell'Assessore alla Cultura dottoressa Francesca Pinochi e del Coordinatore Territoriale Franco Milli.

L'Assessore Pinochi ha evidenziato come la cucina sia un'arte e quanto siano preziose le eccellenze territoriali. Il Sindaco Cucini ha rammentato come tutte le manifestazioni, dove si evidenziano le territorialità e le tradizioni, siano cultura e diano forza a un incremento in ambito turistico, culturale e professionale. Il Delegato Alessandro Signorini, esprimendo gratitudine ai commensali, ha concluso la serata sottolineando che gustare le eccellenze territoriali è un privilegio che arricchisce la conoscenza. (Alessandro Signorini)

MARCHE

PESARO-URBINO

IL PRANZO DI BABETTE

Organizzata dalla Delegazione e dal ristoratore Flavio Cerioni del ristorante "Alla Lanterna", la riunione conviviale, denominata "Pranzo di Babette", è nata dall'idea dell'Accademico Alberto Vivenzio, componente del CST, che ha condotto l'evento in qualità di Simposiarca. In collaborazione con lo chef Flavio e la moglie Elide Parsani (*nouvelle Babette*), ha curato, con estrema

meticolosità e metodo filologico, la realizzazione del menu. Il pranzo di Babette è un racconto di Karen Blixen, ambientato poco dopo la guerra franco-prussiana del 1870. In una vita vissuta nell'austerità, nella severità e nella calma più piatta, il pranzo diventa il punto nodale della trasformazione delle persone: porta gioia, voglia di vivere e di cambiamento. Aiutati dal cibo inusuale, dall'amore e dalla sapienza con cui i piatti sono stati preparati, i commensali mutano profondamente il proprio comportamento, improntato alle severe regole del puritanesimo. Mentre

consuma portate eccezionali, il brodo di tartaruga (per gli Accademici, un consommé), i "blinis demidoff" e le splendide "cailles en sarcophage", piatti molto ricercati e del tutto estranei alla cucina nordica, annaffiati da vini straordinari: l'Amontillado, il Veuve Cliquot 1860, e il Clos Vougeot 1864, la piccola comunità religiosa si rianima e riscopre il piacere della vita. Lo scopo della scrittrice, per interpretazione del Simposiarca, era evidenziare come la convivialità, lo stare insieme, il condividere momenti di serenità, in un contesto conviviale, possano portare al cambiamento della vita delle persone. Il saper cucinare è insieme una passione e un'arte e il racconto comunica che si può recuperare il piacere di vivere anche attraverso un pranzo preparato bene. Ed è proprio questo che l'Accademico Vivenzio ha desiderato evidenziare, nella riunione conviviale. Alla fine del racconto e del pranzo, la vita nella piccola comunità continua con le abituali cadenze. Il cibo e l'atto del mangiare rimangono, tuttavia, un crocevia del destino degli ospiti e, di conseguenza, si spera, anche per

chi ha partecipato all'evento. (Alberto Vivenzio)

UMBRIA

TERNI

L'EREDITÀ DI EXPO

Approfittando della presenza, nella Delegazione, dell'Ambasciatore Raffaele de Lutio, che ha partecipato come alto funzionario del Ministero degli Esteri alla stesura del progetto, il Delegato Guido Schiaroli ha presentato agli Accademici l'im-

portante evento, previsto per novembre 2016:

la "Settimana della cucina italiana di alta qualità all'estero".

Alla fine di ottobre 2015, con la chiusura di Expo, molti si sono chiesti quanto la manifestazione sia stata utile all'Italia e, soprattutto, quanto la grande kermesse abbia

influito sul destino dell'ingente patrimonio materiale e immateriale agroalimentare.

I dati: grazie anche a Expo, l'export agroalimentare italiano ha sfiorato i 37 miliardi di euro (7,4 % in più rispetto al 2014); l'Italia è il primo Paese in Europa per numero di prodotti di qualità certificata (280 food e 523 wine) e il primo al mondo nella produzione vinicola (48,9 milioni di ettolitri nel 2015); il nostro Paese si attesta al secondo posto nel mondo per numero di ristoranti stellati.

Per quanto riguarda il patrimonio immateriale, è nato un progetto di promozione continua del settore nel mondo, dal nome "Extraordinary Italian Taste", nel quale si inserisce il "Food Act", piano di azione del Governo per valorizzare il Made in Italy agroalimentare.

Nel biennio 2016-17, i Paesi dove si concentrerà l'azione di





promozione sono: Stati Uniti, Giappone, Cina, Russia, Emirati Arabi, Brasile e forse il Canada. La Farnesina coordinerà la promozione dell'alta cucina attraverso la sua rete diplomatica, consolare e culturale. Il Miur si impegna a finanziare con 1 milione di euro le borse di studio agli chef che potranno completare la formazione ed esportare la loro esperienza in grandi Paesi in cui si riscontra una notevole "domanda di Italia".

Ad aprile si è riunito alla Farnesina il gruppo di lavoro del quale ha fatto parte anche il Presidente Paolo Petroni, sulla valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, con l'annuncio della "Settimana della Cucina Italiana di qualità", che quest'anno si svolgerà in 130 Paesi del mondo, ovunque l'Italia abbia una sede diplomatica. Tra tutte le rappresentanze in campo, anche l'Accademia svolgerà il suo importante ruolo di conoscenza capillare e culturale (visto anche che il tema di fondo sarà per il 2016 la Cucina dei territori) a livello mondiale. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA CASTELLI

TRADIZIONALE "CARCIOFOLATA"

Presso il ristorante "Benito al bosco", a Velletri, la Delegazione ha organizzato la tradizionale "carciofolata" che si svolge da ben quindici anni. Hanno partecipato anche Accademici di Roma, con il Delegato Gabriele Gasparro, e di Roma Appia, con il Delegato Publio Viola.

Ritrovarsi a tavola con il noto chef Benito Morelli è sempre un piacere, perché il sapore e l'esaltazione del gusto sono garantiti. L'eccezionale qualità e la freschezza delle materie prime utilizzate in cucina sono una inesaurevole fucina di suggestioni golose. Simposiarca dell'incontro,

il Delegato onorario Bruno Cesaroni.

Ricca e varia la fantasia di tradizionali fritti vegetali (fiori di zucca, borragine, broccoli, zucchine, ricotta, mozzarelle, arancini), cui ha fatto seguito la tipica specialità della cucina velletrana, i carciofi "alla matticella", anche detti "alla mattiella", ossia carciofi cotti nelle braci di sarmenti essiccati della vite. Il pranzo è proseguito con la lasagna vegetariana, sfoglie di pasta con carciofi, spinaci e asparagi, piatto molto apprezzato tanto da gradire il ripasso. La tagliata di filetto con carciofi, carne di razza chianina cotta alla brace, è un piatto che dimostra l'importanza della materia prima, il cuoco viene dopo. Il tortino di verdure è il risultato di un lungo lavoro che richiede di bagnare bene con il burro fuso il contenitore, aggiungere pangrattato, carciofi e misto di verdure di campo, componendo così il tortino.

Sono poi seguiti un pan di Spagna con crema all'inglese e i tipici dolci velletrani.

Sulla lasagna è stato servito l'Igt Lazio bianco Satrico, di Casale del Giglio, prodotto da uve Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo, un vino secco molto intenso e persistente al naso, leggermente aromatico, agrumato e minerale, sapido e con buona rispondenza gusto-olfattiva. Sulla tagliata è stato servito il rosso Antani, uno Syrah in purezza, prodotto dalla Cantina Tognazzi, di color rosso rubino, ricco di note fruttate con sentori di vaniglia e pepe nero, dal gusto morbido e pieno, passato in barrique, che avrebbe richiesto in contro etichetta la scritta "Vino genuino, può avere sedimenti". Caffè, amari e distillati hanno concluso l'incontro. La ricercatezza nella presentazione dei piatti e il servizio attento e puntuale hanno riscosso il positivo consenso degli Accademici, che hanno richiesto la presenza, al tavolo, del titolare, Benito Morelli, per complimentarsi con lui. (Paolo Ermolli)



ROMA EUR

BORSE DI STUDIO AGLI ALLIEVI DI DUE ISTITUTI ROMANI

È tornato il tradizionale appuntamento, giunto alla nona edizione, con l'Ipseoa "Tor Carbone" per la consegna delle borse di studio offerte dalla Delegazione ai tre allievi che, a giudizio dei propri insegnanti, hanno conseguito i migliori risultati scolastici negli indirizzi di enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica, nei quali è articolata la scuola. A esse si è aggiunta, quest'anno, una quarta borsa di studio, riservata all'allievo del progetto "CheFuturo", autore del miglior componimento sul tema "L'importante contributo dell'Accademia al mondo della gastronomia". A presentare il progetto, che si propone lo scopo di offrire agli studenti degli istituti alberghieri e delle scuole di formazione professionale del settore la possibilità di arricchire la propria preparazione attraverso stage ed esperienze extrascolastiche, il professor Angelo Fanton, uno dei promotori dell'iniziativa, che vede già coinvolti gli allievi di sei istituti della provincia di Roma. Il Delegato Claudio Nacca ha illustrato l'in-

teresse e l'attenzione da sempre rivolti dall'Accademia alla formazione dei giovani cuochi e l'apprezzamento per il complesso lavoro svolto dagli istituti alberghieri nel formare i futuri ambasciatori della cucina italiana nel mondo.

Ospiti della Delegazione, il nuovo Dirigente scolastico dell'Ipseoa "Tor Carbone", professoressa Cristina Tonelli, la Vice Presidente professoressa Patrizia Spano e il Dirigente scolastico dell'Isis "Vincenzo Gioberti", professoressa Carla Parolari, scuola di appartenenza della vincitrice della quarta borsa di studio.

La riunione conviviale allestita dagli allievi dell'Istituto, sotto l'attenta guida degli insegnanti, oltre che una festa, ha costituito l'occasione per realizzare una valida esercitazione didattica. Il menu è stato improntato su piatti con particolari complessità di esecuzione: un esame impegnativo, che i giovani cuochi hanno saputo superare con risultati lusinghieri. Dopo l'aperitivo, ricco e vario, sono stati serviti: insalata di carciofi cotti e crudi con crema di ricotta; risotto alla curcuma, zucca e liquirizia; raviolini alla robiola di Roccaverano e salsa all'asparagina di bosco; petto d'anatra, pan brioche alla farina di neccio, nero di seppia e salsa



all'arancia; un originale dessert a base di crema gianduia e composta gelée di frutti di bosco. Tutti i piatti sono stati caratterizzati da presentazioni importanti e dal mirabile accostamento di gusti ben equilibrati. Accurata e appropriata la selezione dei vini. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

AVEZZANO

SINFONIE E VIRTUOSISMI

La riunione conviviale dal tema "Sinfonie e virtuosismi" si è svolta in uno dei luoghi più belli della Marsica, nell'elegante ristorante "Filippone", a Gioia dei Marsi, ai limiti del Parco Nazionale. Un ricco buffet, all'interno di un'ampia sala finemente affrescata, ha accolto Accademici e ospiti. Dopo l'Inno Nazionale, eseguito dal Maestro D'Angelo (tromba), il Delegato (anche nella veste di Simposiarca) Franco Santellocco Gargano, ha dato inizio alla cerimonia ufficiale di ingresso di tre nuovi Accademici: Paola Mariani, Fabrizio Venturini e Lorenzo Savina. Nel corso della piacevole serata, l'Accademica Ilenia Lucci ha intrattenuto con un'interessante relazione dal titolo "Sinfonie e virtuosismi in cucina: a tavola con i più grandi compositori dell'Ottocento", mettendo in risalto l'amore per la cucina di compositori quali Gioacchino Rossini, Gaetano Doni-

zetti, Vincenzo Bellini, Giacomo Puccini e Giuseppe Verdi, richiamando anche il grande cuoco Antonin Carême, corteggiato, oltre che dai monarchi del tempo, anche dal compositore de "Il Barbiere di Siviglia". Un connubio molto stretto, dunque, quello tra la musica e la cucina, che si evince anche dalla grande importanza che aveva, sin dai tempi degli Egizi, accompagnare i banchetti ufficiali con musica, per deliziare gli illustri commensali. Un vero e proprio genere, quello della "musica da tavola", al quale lo stesso Rossini ha dedicato pagine musicali, con la collezione "Péchés de vieillesse" (Peccati di vecchiaia) contenente anche composizioni dal titolo "Gli Antipasti", con brani come "Ravanelli", "Acciughe", "Burro". Il percorso musicale evidenziato ha permesso di analizzare vicende biografiche e professionali dei più grandi compositori del 1800, facendo richiamo a spiritosi aneddoti e a personalissime ricette. Nel corso della riunione conviviale, sono stati consegnati gli attestati per i 10 anni di Accademia a Marina Milena Scansani e a Stefano Maggi. Ricco e tradizionale il menu proposto dal proprietario e chef Franco Odorisio. Molto apprezzati i primi di pasta e fagioli e pappardelle al ragù di agnello con pecorino e fetta di ricotta e, forse non all'altezza della sua fama, il secondo di pecora al cotturo di antica tradizione. Ottimo il dolce, scom-

posta di millefoglie, con frutti di bosco del territorio circostante. Il Delegato ha consegnato il guidoncino e la vetrofania dell'Accademia a Franco Odorisio, che ha ringraziato per l'attenzione riservata al suo locale. (Ilenia Lucci)

MOLISE

ISERNIA

IL CENTRO STUDI TERRITORIALE E GLI ALBERGHIERI MOLISANI

Nella bella cornice della sala consiliare della città di Agnone, si è svolto il terzo incontro con gli Istituti Professionali Alberghieri del Molise. Il progetto, nato nel 2011 in occasione delle celebrazioni del 150° dell'Unità d'Italia, è stato promosso dal Centro Studi Territoriale del Molise in piena condivisione e collaborazione con le Delegazioni di Isernia, Campobasso e Termoli, e si è svolto, con cadenza biennale, prima presso l'Istituto Alberghiero di Vinchiaturo, poi quello di Termoli e, infine, di Agnone. Lo scopo del progetto è stato stimolare e favorire l'incontro e il confronto tra gli studenti dei tre Istituti, per un coinvolgimento formativo e culturale, volto alla tutela e alla valorizzazione della tradizione gastronomica in un'ottica innovativa. Il tema scelto per questo incontro è stato la "La cucina del riso", già tema dell'anno 2014. Recenti ricerche hanno testimoniato la produzione del riso in Molise, dal 1400 fino al 1920, ma la produzione era principalmente destinata alla vendita, per cui il riso non è entrato nella cucina molisana se non in tempi molto più recenti, andando a corroborare di gusto e di nutrienti piatti poveri come le verdure, e sposando magnificamente i condimenti del territorio. I lavori sono stati coordinati dal professor Giampaolo Colavita,

membro del CST del Molise. Dopo i saluti del Sindaco e degli Accademici, si è passati alla parte dimostrativa, nella quale gli studenti di una classe dell'Alberghiero di Termoli e di alcune classi di Agnone, coadiuvati dai loro docenti di cucina, hanno preparato e presentato le ricette da loro proposte. Il numero pubblico ha potuto seguire in diretta tutte le fasi delle preparazioni grazie alla preziosa opera di Tobia Paolone, impeccabile nelle riprese e nella videoproiezione. Lo chef Adriano Cozzolino, Presidente dell'Associazione Cuochi del Molise, ha seguito il lavoro degli studenti, stimolandoli a descrivere le motivazioni tecniche e culturali alla base delle preparazioni. Ospite d'onore è stata la giapponese Ayako Nishioka, allieva della chef stellata Nadia Santini, che ha parlato del riso nella cultura orientale e nipponica. Il pranzo si è svolto nella sala dell'Istituto Alberghiero, con tavoli ben apparecchiati, dove gli ospiti hanno gustato le pietanze preparate dagli allievi con fantasia e cura, serviti con celerità, bravura e cortesia. Grande soddisfazione per l'eccellente riuscita dell'evento è stata espressa dalla professoressa Tonina Camperchioli, Dirigente scolastica dell'Alberghiero di Agnone, la quale ha ringraziato l'Accademia per aver promosso un'iniziativa di forte valenza culturale e formativa per gli studenti, occasione di confronto e di interazione tra scuola e territorio.

CAMPANIA

NOLA

LA CUCINA DI EPOCA ROMANA ALLE FALDE DEL VESUVIO

Il 24 agosto del 79 d.C. un tremendo boato scosse le case e gli animi degli abitanti di Pompei e dei paesi circostanti il Vesuvio. Cenere, lapilli, massi in-





candescenti fuoriuscirono dal cratere del vulcano per ricadere sull'intero territorio. Si compiva un'immane tragedia. Morte e distruzione attraversarono le città di Pompei, Stabia, Oplonti, stendendo su di esse una tetra coltre di profondo oblio. Pompei, riportata alla luce dopo anni di scavi, iniziati a metà 1800, conservata come in una capsula del tempo, a distanza di 2000 anni appare in tutta la sua magnificenza presentando quella vita quotidiana tragicamente interrotta. Meta di turisti che giungono da ogni parte del mondo, attrae il visitatore anche per quell'arcano sentimento di vita-morte che da essa traspare. Guardare la vita di Pompei attraverso l'emozione dei suoi manufatti e rivivere, attraverso i preziosi reperti delle ville e delle taverne, le abitudini quotidiane del buon mangiare e bere dei pompeiani nell'epoca romana, è ciò che il Delegato, Giuseppe de Martino, ha voluto proporre agli Accademici, organizzando una visita guidata della Pompei sannitica e romana. Per questo, a scopo divulgativo, allargando la partecipazione anche agli amici del Lions Club Palma Campania Vesuvio Est, guidati dal Presidente dottor Fulvio Guerriero.

Particolari emozioni hanno trasmesso all'attenta comitiva i siti ultimamente restaurati e da anni non più fruibili, e le sculture bronzee dell'artista polacco Igor Mitoraj, mirabilmente inserite nei luoghi simbolo della

Pompei distrutta dall'eruzione. Al termine della splendida e istruttiva mattinata, tutti si sono ritrovati per la riunione conviviale presso il ristorante "Trattoria Leopoldo", posto alle falde del Vesuvio nel Comune di Terzigno, dove hanno potuto apprezzare prelibate specialità tipiche del territorio, come, per esempio, gli asparagi selvatici e fiori di zucca del Vesuvio in pastella; il tutto accompagnato da un ottimo *Lacryma Christi* ricavato dai limitrofi vigneti. Al termine del convivio, il Delegato ha voluto ringraziare quanti hanno contribuito all'ottima riuscita dell'evento e in particolare ha lodato la proprietaria nonché chef della struttura ristorativa, signora Maria, la quale ha saputo deliziare i convenuti con pietanze da tutti apprezzate per gradevolezza visiva e gustativa.

Parole di elogio anche al personale di cucina e di sala che, con sorriso e garbo, ha saputo servire presto e bene i numerosi invitati. (Ivan de Giulio)

PUGLIA

ALTAMURA

A TAVOLA CON FEDERICO II

Dopo l'incontro sulla cucina medievale, tenuto lo scorso anno, la professoressa Giulia Cassano ha relazionato, sempre con estrema competenza, sul banchetto

federiciano, soffermandosi sulla figura del grande imperatore e sui suoi gusti in tema di un'alimentazione fortemente caratterizzata sia da un apporto arabo (rintracciabile in preparazioni come il brodetto saraceno e la scapece) sia dalla tradizione normanna.

I numerosi Accademici sono stati guidati lungo un percorso storico-gastronomico estremamente interessante, durante il quale hanno potuto cogliere numerosi aspetti della personalità dello "Stupor mundi", esigente e raffinato per ciò che riguardava il cibo, la sua scelta, la sua preparazione e il modo di servirlo agli ospiti in sontuosi banchetti, durante i quali nulla era lasciato al caso. La disposizione dei tavoli a ferro di cavallo consentiva, infatti, una facilità di conversazione nonché la possibilità di assistere comodamente agli spettacoli che animavano le serate. Le portate erano servite in successione cromatica per suscitare meraviglia e stupore ed erano basate su un grande senso estetico che teneva conto degli elementi naturali (aria, terra, fuoco e acqua). Federico amava le portate a base di carne e di pesce e gradiva l'uso di erbe aromatiche anziché di spezie. Alla sua mensa venivano proposte preparazioni a base di funghi, di verdure, di legumi, insieme a minestre e



zuppe, anche a base di pane. Per il "puer Apuliae", insomma, la gastronomia richiedeva serietà, tanto che secondo la germanista Anna Martellotti, il *Liber de Coquina*, considerato la base della cucina italiana, non è angioino ma nacque proprio per volontà di Federico II.

La cena proposta dal patron del locale "Il Postaccio" ha rispettato i canoni imperiali, culminando con il "biancomangiare", dolce che richiama la purezza, e si è conclusa con un brindisi corale, particolarmente sentito, anche perché durante la serata sono stati ufficialmente accolti nelle fila della Delegazione tre nuovi Accademici: Angela Castoro, Antonio Colamonaco e Anna Maria Pesce, ai quali è stato rivolto un affabile e cordiale benvenuto. (Immacolata Portoghese)

SICILIA

ALCAMO- CASTELLAMMARE DEL GOLFO

CENA IN ONORE DELLA DELEGATA DI PARIGI MONTPARNASSE

Lo sguardo che spazia da Capo Rama a San Vito Lo Capo abbraccia il panorama di uno dei luoghi più suggestivi e ricchi di storia del golfo di Castellammare, dove si calano le reti per catturare ottimo pesce. Da dove si può osservare il lento avanzare di pescherecci che entrano ed escono dal porto. Castellammare del Golfo, diventata una delle più importanti mete turistiche dell'Italia meridionale, ha visto sorgere strutture per ospitare i turisti, e tanti ristoranti. Un'eccellenza su tutti è "La Campana", che si trova su una sorta di balconata da dove si ammira l'intero golfo e si possono gustare i piatti del giovane chef Leonardo Bono, diplomatosi all'"Alma" di Parma diretta da Gualtiero Marchesi. Qui, su iniziativa del Delegato Liborio Cruciani, si è svolta la riunione



conviviale per onorare la presenza di Laura Giovenco, Delegata di Parigi Montparnasse, durante una riuscitissima serata che ha visto la partecipazione del Vice Presidente dell'Accademia Mario Ursino, e del Coordinatore per la Sicilia Occidentale Nicola Nocilla. Uno scambio di esperienze tra Montparnasse e Alcamo, allo scopo di lavorare sempre nella direzione di valorizzare la tipicità delle cucine del luogo, abbinate qualità-prezzo. La serata ha avuto successo. Si è aperta con la descrizione dei cibi da parte del Simposiarca Domenico Nuzzo, esperto di alimenti del CNR. Un menu ricco e variegato, composto da gamberi in pasta kataifi; torrette di calamaro, capperi e olive su vellutata di finocchi e zenzero; caramelle di merluzzo al profumo di lavanda, basilico e pachino; cubetto di pesce spada e finocchietto con crema di piselli e bastoncini di patate croccanti; calice di passito gelificato con praline di caprino e mostarda; torta Mirò e vino Grillo Berlinghieri (Cantine Di Legami). Durante il suo intervento, Mario Ursino, che ad Alcamo viene sempre con piacere, ha avuto parole di elogio per la Delegazione siciliana "che si distingue per varie iniziative, l'ultima delle quali una serie di conferenze, nelle scuole, sulla corretta alimentazione". (Giuseppe Maniscalchi)

CATANIA

TURIDDU ACCOGLIE GLI OSPITI COME AMICI

La Delegazione si è riunita al "Mc Turiddu", una trattoria nel centro della città barocca, arredata in modo armonico con una miscela di oggetti e materiali di varia provenienza. Le prime lettere (Mc) del nome - che sono l'acronimo di "me cumpari" (mio compare) - racchiudono ciò che il locale propone

di offrire all'ospite: i "compari" si ricevono coinvolgendoli e conquistandone la fiducia. La serata, rallegrata dalla presenza di tanti Accademici e ospiti, è stata arricchita da un'interessante conversazione del Delegato Gianclaudio Tribulato, che ha parlato dell'importanza delle etichette sugli alimenti, ricordando che conoscere dove nasce un prodotto permette di risalire a molte informazioni che spesso il marketing, con diciture nebulose, non esprime lealmente, grazie anche alla nostra legislazione che non sempre impone di indicare il luogo di origine. La partita che si gioca non è dunque corretta, perché la provenienza è una discriminante fondamentale per il consumatore attento. L'invito rivolto è quello di stimolare l'interesse su qualità e sicurezza del cibo e dei prodotti alimentari, di accorciare la filiera riscoprendo prodotti di stagione e del territorio, di promuovere consumi consapevoli e responsabili. La coinvolgente conversazione ha fatto da preludio al menu: piatti nati con lo scopo di mettere in risalto la qualità degli ingredienti utilizzati, frutto di conoscenza e di una capillare ricerca dei migliori prodotti locali. Una

selezione dei paninetti dello chef, con farina di grano duro e di carruba, "paninetti cunzati", "scaccia" e "cucciddati" ragusani, accompagnati con olive minute dei Nebrodi e pomodoro "siccagno" della Valledolmo ha costituito il piacevole benvenuto, seguito da un aromatico macco di fave con crostini di pane e da casarecce di grano biologico al pesto di pistacchio di Bronte, mandorle di Noto, aglio di Nubia, ragusano Dop e scorzetta di limone interdonato. A seguire, una grigliata d'involtoni di suino nero dei Nebrodi, farciti con pistacchio di Bronte, caciocavallo ragusano, olio di oliva Minuta e sale di Trapani; una palermitana di manzo di razza pezzata rossa e un'insalata di finocchi e arance. Per finire, un interessante couscous dolce, ricetta che viene dal passato, dalle monache di clausura del convento di Santo Spirito. I vini scelti con cura: Xi brut, Grecanico (Tenuta dell'Abate); rosso di Verzella, Nerello Mascalese-Nerello Cappuccio, Etna Doc rosso (Cantine Benanti). La Delegazione si è sentita coccolata da "Cumpare Turiddu" e dal personale di servizio, giovine, allegro e cortese. (Marina Fichera)

SIRACUSA

IL BON-TON A TAVOLA

Nella storica ed elegante cornice del ristorante "Regina Lucia", in Ortigia, si è tenuto il simposio di primavera della Delegazione. Ha dato l'avvio all'incontro il Delegato Angelo Tamburini porrendo il benvenuto alle Autorità territoriali: il Soprintendente ai Beni Culturali di Siracusa dottoressa Rosalba Panvini, e il Direttore del Museo etno-antropologico "Antonino Uccello" di Palazzolo Acreide, dottoressa Maria Musumeci. Il Delegato ha poi presentato gli Accademici Carla Siena e Saverio Attanasio, trasferiti da altra Delegazione, i quali sono stati accolti calorosamente.

Ha, quindi, riferito su alcune notizie accademiche: la partecipazione di una rappresentanza della Delegazione al 60° di quella di Bologna; al convegno "A tavola con Leonardo Sciascia" della ricostituita Delegazione di Agrigento; e al convegno su Giuseppe Coria, già Accademico di Ragusa. Tamburini ha successivamente dato la parola alla Simposiarca dell'incontro, la Vice Delegata Rosalia Sorce, che ha trattato, riscuotendo par-





tiolare successo, “Il bon-ton a tavola”. È stata poi servita la cena e, in maniera impeccabile, sono state proposte in tavola pietanze artistiche e perfettamente equilibrate nel gusto (confezionate con prodotti d’eccellenza del territorio): cips di panelle; polpo arrosto su crema di patata di Siracusa alla mentuccia; crostone al Dop Tellaro; raviolone di merluzzo su purea di carota novella e stecca di cannella; riso Carnaroli con tartufo nero di Palazzolo Acreide mantecato con primosale ibleo; filetto di branzino in crosta di pistacchio di Bronte, con patata siracusana, crema di spinaci e matalotta; mousse di ricotta con morbido di cannella, croccante di cannolo, salsa di cioccolato di Modica e marmellata di arance di Francofonte. Il tutto in buon abbinamento con i vini: “Eureka” Igt e “Noto” Doc Sicilia 2015.

Infine, il Delegato Tamburini, compiaciuto per la numerosa partecipazione degli Accademici, ha consegnato il piatto d’argento e la vetrofania al maestro di cucina Salvatore Calleri e al suo aiuto Roberta Gallo,

riconfermando il giudizio accademico molto positivo già espresso in passato. (Angelo Tamburini)



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

IL CIBO DELL’ANIMA

Negli accoglienti locali del ristorante della Société Nautique de Monaco, si è svolta l’attentissima cena-evento che ha visto come protagonista lo chef Pietro Leeman, titolare dello “Joio” di Milano, primo ristorante vegetariano d’Europa ad ottenere la stella Michelin. L’iniziativa è stata promossa dal Simposiarca Alessandro Giuliani, che, inoltre, ha fornito alla cucina gli oli e i

risi della propria produzione rigorosamente biologica. La particolarità che rende eccezionale questa esperienza gustativa consiste nel fatto che la cucina di Leeman è filosofia, o piuttosto antroposofia, fondata sul principio di Rudolf Steiner, secondo il quale il cibo non soltanto determina l’equilibrio fisico e psichico dell’uomo, ma ne favorisce l’attitudine alla pratica delle discipline spirituali che aprono le porte del sé e conducono all’unione con il divino. Il piacere prodotto dal cibo non è edonismo puro: l’alimento risulta sacralizzato e la sua preparazione e consumazione diventano un rito. Tali sono i presupposti senza i quali non si può comprendere a fondo il significato della cucina di questo chef, ispirata alla non violenza e all’amore, perché il cibo assorbe gli stati d’animo di chi lo elabora, trasmettendoli a chi lo gusta.

Nella successione delle portate, gli Accademici hanno avuto modo di sperimentare questa rarefatta etica dell’alimentazione, messa in atto con eccellenza estetica, sensoriale e gustativa, sin dal primo suono del gong,

fino alla conclusione della cena, coronata dal dessert che non solo è ritmato sulle onde armoniche del gong, ma di esso porta anche il nome. Un vero viaggio attraverso fantasmagorie di sentori, sapori e colori, dagli originali preludi all’antipasto, alla panzanella variopinta in forma globulare, appoggiata su una tavolozza di zafferano e lamponi, ai due risi sovrapposti a formare l’ombelico del mondo, fino al superbo maggese, trionfo di verdure primaverili, concepito come un quadro che attinge colori e gusto del particolare dai canoni della scuola fiamminga. Infine, ecco la spuma di fragole, cioccolato e vaniglia, proposta in tutta naturalezza nel suo barattolo. Oltre alla ricca sequenza dei vini, tutti piemontesi, contrappunto sempre diverso alla fusione con ogni piatto, non poteva mancare la salutare bevanda di ascendenza ayurvedica, quintessenza di zenzero, zafferano e limone, destinata a chi voglia calarsi appieno nella sostanza intima di questa esperienza sensoriale.

Il cibo è un dono che giunge da Dio e a Dio ritorna nell’offerta rituale consacrata da tutte le tradizioni.



NEL MONDO

CANADA

TORONTO-ONTARIO

SEI GIOVANI CHEF FORMATI ALLA SCUOLA “ALMA” DI COLORNO

Significativa la riunione conviviale di primavera, tenutasi al ristorante “The Chefs’ House”. Protagonisti sei neo-chef rien-



trati recentemente da uno stage in Italia, alla Scuola "Alma" di Gualtiero Marchesi a Parma, e poi per quasi tre mesi di tirocinio in diversi ristoranti, importanti e stellati, di varie città italiane. Ad essi, sotto la guida attenta dello chef de cuisine Oliver Li, è stata assegnata la responsabilità di preparare e presentare un piatto a loro scelta. Con molto entusiasmo per la possibilità di cucinare per gli Accademici torontini e i loro ospiti, e forti dell'esperienza italiana, hanno preparato un menu e una cena con piatti ben equilibrati ed elegantemente presentati, meritando ripetuti applausi. Immaginativi gli antipasti, particolarmente ben riusciti la terrina di polpo e il risotto allo zafferano con tuorlo croccante. Un piatto particolarmente difficile quando è preparato per oltre 60 persone e servito contemporaneamente. Ha concluso il pranzo un delizioso gelato di carote al caramello di carote. Presenti numerosi Accademici e ospiti, tra i quali la Presidente del College, l'Accademica Anne Sado, l'Onorevole Frank Iacobucci della Corte Suprema canadese, e molti giovani professionisti già affermati in vari settori, che vanno dalla finanza e imprenditoria alla musica classica e alla lirica.

Lo stage in Italia, iniziativa della Delegazione e del George Brown College (Istituto riconosciuto dallo Stato), prevede annualmente una permanenza di tre mesi in Italia per una trentina di studenti dei corsi per chef che si specializzano in cucina italiana. Con il ricavato della cena, la Delegazione ha donato tre borse di studio "una tantum" per l'anno 2017 a studenti che frequentano l'ultimo anno. Queste si aggiungeranno alle due borse di studio che la Delegazione offre annualmente, ha chiarito la Delegata Marisa Bergagnini. Una serata di grande successo e convivialità, e un gran finale per i sei neo-cuochi che hanno concluso il programma scolastico "con lode", e iniziano la

loro carriera culinaria con una discreta conoscenza della gastronomia italiana e con un forte incoraggiamento da parte degli Accademici. (Marisa Bergagnini)

STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

DALL'ITALIA MOZZARELLA DI BUFALA E NON SOLO

Nel cuore commerciale e turistico di Santa Monica, da pochi mesi ha aperto il ristorante "Obicà", gruppo già famoso per aver lanciato il nuovo concetto di ristorazione "mozzarella bar", diffuso a New York e Los Angeles. Vale la pena ricordare che la mozzarella di bufala arriva nel locale due volte a settimana, in aereo dalla Campania, garantendone, così, il vero sapore e la qualità. La Delegazione ha visitato il ristorante di Santa Monica e gli Accademici hanno, all'unanimità, premiato "Obicà" con il massimo dei voti, per la bontà del cibo, per i vini, l'ambiente e il servizio. Il C&O di "Obicà group", Raimondo Boggia, ha onorato la Delegazione della sua presenza al tavolo e ha voluto arricchire il menu con molte specialità della casa. Le pietanze sono state servite con il criterio richiesto dall'Accademia e con la giusta

successione, accompagnate da vini accuratamente scelti.

Nell'attesa che tutti arrivassero, è stato servito l'aperitivo con olive ascolane, mozzarelle fritte, carciofini fritti, pizzettine con bufala, Prosecco. L'antipasto è consistito in un valzer di mozzarelle di bufala Dop, una selezione di affettati, e una tartare di tonno. Le paste hanno avuto un incredibile successo, soprattutto per la combinazione di nuovi sapori: tagliolini di seppia conditi con bottarga e riccio di mare (piatto super-votato anche perché ha portato una ventata di profumo di mare).

Una particolare attenzione va alla selezione dei vini: Lambrusco di Modena Doc rosé 2010 (Cantine della Volta); Chardonnay Doc 2011 (Les Crêtes); Ormeasco di Pornassio Doc 2012 (Poggio dei Gorleri). (Mariella Salvatori)

MIAMI

OMAGGIO ALLA CUCINA SICILIANA

Si è tenuta nei locali del ristorante "Via Verdi" una serata particolare dedicata alla cucina siciliana. La famosa blogger italiana Stefania Barzini, in collaborazione con i fratelli Carro, ha curato la preparazione dei piatti, con la consueta professionalità.

Lo chef Barzini è autrice di diversi libri di cucina, fra cui ricordiamo: *50 anni di storia italiana fra tavola e costume*. La sua attività l'ha portata a tenere corsi di cucina in Usa e in Italia e ad aprire una scuola di cucina al Castello di Ceri (Roma) e la scuola "Folle Casseruola" nella sua abitazione romana.

Il menu prevedeva: panelle siciliane di ceci; arancini allo zafferano con ragù di carne; bruschettine alla crema di zafferano e rosmarino; rigatoni con pesto alla trapanese; polpette con capperi e uvetta con contorno di insalata di finocchi, arance rosse e mandorle; biancomangiare con pistacchio. I vini: Grillo - Viognier Sotto il Sole Igt 2013; Nero d'Avola Sotto il Sole Igp 2013; Casamora Vinsanto del Chianti 1991. Dopo la cena, lo chef ha illustrato le origini della cucina siciliana e gli ingredienti usati nelle preparazioni. Grande curiosità ha suscitato il pesto alla trapanese. Un grazie particolare va ai fratelli Carro, del ristorante "Via Verdi", che hanno messo a disposizione il locale, la cucina e le attrezzature, in uno spirito di collaborazione, all'insegna della grande tradizione culinaria italiana. I consueti bigliettini dedicati alla storia della cucina siciliana sono stati distribuiti ai commensali. Grande serata e applausi per gli chef. (Antonio Pianta)





VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
19 aprile 2016

Ristorante "Osteria Toscana 0586" di Serena Speranza, in cucina Luca di Bartolomeo. ●Località Grand Brissogne 10, Brissogne (Aosta); ☎342/7632017, cell. 346/9445343; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5 prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto toscano (crostini e salumi tipici toscani); tagliolini al cavolo nero; filetto di chianina Igp con fagioli al fiasco; panbriaccone con crema mascarpone.

I vini in tavola: Centine rosso toscana Igt 2013 (Banfi).

Commenti: Lo chef, con la collaborazione del Simposiarca Bruno Pallua, ha proposto un interessante menu basato su prodotti della cucina toscana. Gustati con soddisfazione l'antipasto

toscano a base di stuzzicanti crostini ai fegatini e di ottimi salumi, quali la soppressata e la finocchiona, e, a seguire, i tagliolini con pesto di cavolo nero. Molto apprezzato il filetto di chianina Igp accompagnato da fagioli cannellini al fiasco, cotti con aromi e olio extravergine, nel tradizionale fiasco, per 4 ore. Ottimo l'abbinamento con il rosso toscano Centine 2013. Come dolce, un gustoso panbriaccone di diversi sapori al Rhum (amarena, arancia, pere, vaniglia, cioccolato e limone).



PIEMONTE

 **ASTI**
13 aprile 2016

Ristorante "Osteria del Diavolo" di Paola Pasuello. ●Piazza San Martino 4, Asti; ☎0141/30221, cell. 334/2005184; info@osteriadeldiavolo.it, www.osteriadeldiavolo.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio insufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fuggassine liguri con lardo e miele; polpo arrosto con vellutata di fave e piselli e "panissette" o testaroli al pesto; "ciuppin" o baccalà fritto; ricca selezione di dolci della casa.

I vini in tavola: Vermentino dei Colli di Luni; rosso del lago di Caldaro.

Commenti: Prova di ristorante del dopo Consulta, in questa tipica osteria del centro storico, ove si fondono i sapori e i profumi del Piemonte e della Liguria. Il risultato è stato ottimo e sono state particolarmente apprezzate le elaborazioni a base di pesce: spaziando da un buon crudo di gamberi e di tonno a un più tradizionale "ciuppin", all'ottimo polpo arrostito o al classico baccalà fritto. Le presentazioni sono molto accattivanti e denotano la mano di un cuoco che riesce a creare un sincretismo di novità e di classicismo. Interessante, anche se non vastissima, la carta dei vini; veloce e premuroso il servizio. Un locale indubbiamente da seguire.

 **PINEROLO**
15 aprile 2016

Ristorante "Albergo Ristorante Tre Denti" di Paolo e Silvano Dora, in cucina Emilio Pegoraro. ●Via Roma 25, Cantalupa (Torino); ☎0121/352063, cell. 329/9535373; info@albergotredenti.com, www.albergotredenti.com;

coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi del Pinerolese; soufflé di asparagi con crema di toma d'alpeggio; gnocchi di seirass con toma del castello, pomodori e funghi; garretto di vitello marinato 24 ore in vino Argal e cotto 12 ore in forno con fagottino di verdura; bunet.

I vini in tavola: Brut Clara (Cantine Dora); Langhe Doc Arneis; Langhe Doc Nebbiolo (entrambi Damilano); Erbaluce passito (Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso).

Commenti: Gestire il ristorante di un albergo non è mai impresa semplice, ma, a onor del vero, i fratelli Paolo e Silvano Dora, da poco più di un anno responsabili della struttura, hanno superato la prova. Il ristorante era stato visitato dalla Delegazione circa 15 anni fa, poco dopo la sua apertura; le gestioni che si sono succedute negli anni hanno visto fasi alterne, fino all'arrivo, a febbraio 2015, appunto, dei fratelli Dora. La carta ha pochi piatti, tutti legati al territorio - la Val Noce, alle porte di Pinerolo - come al territorio appartengono i principali fornitori. In cucina la creatività lascia spazio alla sostanza, declinata nei primi piatti e, tra i secondi, nel garretto di vitello; nel complesso il risultato è più che apprezzabile. Suggestiva la carta dei vini.

 **TORINO**
27 aprile 2016

Ristorante "Piccolo Lord" di Diego e Valentina Luparello, in cucina Diego e Valentina Luparello. ●Corso San Maurizio 69 bis/G, Torino; ☎011/836145; piccololord@fastwebnet.it, www.ristorantepiccololord.it; coperti 35/40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato...tonno vitellato versione 2016; uovo cotto a bassa temperatura con asparagi gratinati, soffice alle noccioline e fonduta di parmigiano; tortelli di carciofi e toma di Lanzo al tartufo nero su vellutata di fagioli cannellini; tagliata di sottofiletto piemontese al cassis e frutti di bosco; versione della casa del tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Mionetto); Arneis del Roero





Docg (Pescaja); Nebbiolo d'Alba 2014 Doc (Rabino); Moscato d'Asti Docg.

Commenti: A breve distanza dalla Mole Antonelliana, ha aperto da pochi anni i suoi battenti questo ristorante dall'aspetto esteriore quasi minimale, che si contrappone agli interni curati. Vi operano con ottimo profitto due giovani chef, che propongono una cucina interessante, accattivante, pur in non facile equilibrio tra l'identità tradizionale dei piatti e le letture innovative della cucina di oggi. Particolarmente apprezzate le friandises salate, proposte con l'aperitivo; l'originale riletture del vitello tonnato, accostato a un crudo di tonno sapientemente aromatizzato in armonia; i saporiti asparagi, in una preparazione complessa ma assai gradevole; l'articolato primo piatto, ove si alternano sapori e tradizioni di tutta la regione. Un'accattivante scomposizione del tiramisù ha concluso una serata assai piacevole, caratterizzata dalla qualità costante di preparazioni e presentazioni, il cui rilievo ha riempito di entusiasmo gli chef e la brigata di sala e di speranza futura gli Accademici.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 28 aprile 2016

Ristorante "La Meridiana" di William e Barbara Vicini, in cucina William Vicini. ●Via Rosmini 11, Domodossola (Verbania); ☎0324/240858, cell. 348/3886118; info@ristorantelameridiana.it, www.ristorantelameridiana.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: terrina di quaglia con senape; lasagnette ai gamberi e carciofi; ombrina selvaggia in crosta di sale; pluma di patanegra; tavolozza di yogurt con granita di pompelmo.

I vini in tavola: Valdobbiadene prosecco superiore (Mas del Fer Andreola); Roero Arneis Docg (Serramiana Marsaglia); Sangre de toro (Torres-Catalunya).

Commenti: Il cuoco ha espresso le doti e le esperienze maturate all'estero e in famiglia, grazie all'impronta spagnola data dalla madre sin dall'apertura (1968) e alle conoscenze maturate nella Svizzera francofona. Ha realizzato delle liste che accostano vivande di terre e di mari diversi, con risultati apprezzati sia per le materie prime sia per il valore

delle preparazioni. Si segnalano nella serata, innanzitutto, l'ombrina in crosta e poi la pluma di patanegra. Dosi più generose e lontane dal minimalismo che ha imperversato altrove in tempi recenti ed è ora a fine corsa. Il servizio di sala, di base e impronta familiare, ha operato con professionalità, d'intesa con la cucina, nelle rinnovate e accoglienti sale.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 20 aprile 2016

Ristorante "Diana Grand Hotel" della famiglia Quadrelli, in cucina Bruno Cantamessa, Mario Giudici, Clelia Perlo. ●Via Giuseppe Garibaldi 110, Alassio (Savona); ☎0182/642701, fax 0182/640304; info@dianagh.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia ligure con rosmarino; torta verde; piccolo cappon magro; risotto in guazzetto di mare e carciofi di Albenga; medaglioni di manzo su vellutata di topinambur e porri di Albenga; crostata di cioccolato con gelatina di lamponi e scaglie di cocco.

I vini in tavola: Alta Langa Docg 2010 metodo classico Blanc di Blanc (Cocchi); Barbera d'Asti superiore Piana Alto Docg 2011 (Cantine Bava).

Commenti: La primavera ad Alassio, l'apertura della stagione di vacanza, un grande albergo e una grande cucina, eseguita in modo impeccabile, in una bella sala, con un servizio eccellente, seduti davanti a una grande vetrata sulla terrazza prospiciente il mare e il golfo di Alassio. Ottimi i vini; un direttore di sala - Fausto Carrara - tra i migliori d'Italia per professionalità e competenza; piatti bene eseguiti e soddisfazione da parte degli Accademici. Che dire di più? I medaglioni di manzo e la crostata di cioccolato hanno ottenuto i giudizi migliori, ma tutto è piaciuto molto.

Bella riunione conviviale con spirito di amicizia accademica e gli applausi finali per la brigata di cucina e il personale di sala, che ha accolto con molta attenzione gli Accademici e li ha trattati splendidamente.

GENOVA EST 27 aprile 2016

Ristorante "Da Lino" della famiglia Macchiavello. ●Via Roma 70-72, Reco (Genova); ☎0185/74336, anche fax; coperti 85. ●Parcheggio incustodito; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: focaccia di Reco Igp e cuculli; antipasto di mare "delizia dei sensi"; risotto alla marinara; ravioli di borragine al burro e salvia; spadellata di crostacei: gamberi di Santa Margherita, astice e scampi; scelta tra bavarese ai tre cioccolati o sfogliatine con chantilly e fragole fresche.

I vini in tavola: Spumante brut; Vermentino (Laura Aschero).

Commenti: Ottimo locale che, assieme ad altri eccellenti ristoranti, ha reso questa ridente cittadina del Golfo Paradiso capitale della gastronomia del Levante genovese. E non soltanto per la famosa focaccia al formaggio o le trofie al pesto o i pansotti al sugo di noci, ma soprattutto per la qualità della cucina di mare che utilizza pescato freschissimo del golfo e per la scelta di conservare inalterata la tradizione di preparazione delle migliori pietanze liguri. La buona valutazione ottenuta è scaturita dal grande apprezzamento per il gustoso antipasto caldo di mare, per il risotto perfetto, che ha beneficiato della nutrita varietà di pescato impiegato e per i ravioli di magro al profumo di borragine conditi con burro e salvia. I gamberi di Santa Margherita hanno contribuito grandemente al lusinghiero risultato, assieme ai due dessert. Come già avvenuto nella precedente visita, l'accostamento dei vini è stato indovinato e ha goduto certamente dalla validità del produttore scelto.

LA SPEZIA 28 aprile 2016

Ristorante "Perla del Fortino" di Milena Novelli e Arianna Scattini, in cucina Alessandro Carrani con Simone Argenti. ●Corso Nazionale 16, La Spezia; ☎0187/302871, cell. 390/5022390;

milena@milleservices.it; coperti 38+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: guazzetto di baccalà con fave e brasato di cipollotti; involtino di branzino con patate ed erbe di campo; salmone gratinato con olive taggiasche; risotto con capesante, gamberi rosa e radicchio di Chioggia; trofiette con vongole veraci, asparagi e bottarga di mugGINE; taglio di orata in crosta di patate e lardo di Colonnata su crema di piselli; semifreddo al pralinato di nocciola e mandorle siciliane e salsa di sambuca.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura (azienda Fonte Frontini).

Commenti: La tradizione si sposa con l'innovazione e diventa testimonianza di un percorso di conoscenze maturate nel tempo, con ricette a base di verdure e di pesce. Questa la "carta di identità" del ristorante dove ha fatto tappa il "viaggio" della Delegazione alla scoperta dei sapori e delle più significative interpretazioni dei piatti del territorio. Nel corso della serata, che aveva fra gli ospiti il Comandante provinciale dei Carabinieri, Colonnello Gianluca Valerio, la Delegata Marinella Curre Caporuscio ha messo in evidenza caratteristiche e peculiarità della varie portate, dagli antipasti a base di baccalà e salmone, ai primi, proposti con originali interpretazioni di risotto e trofiette, al secondo di orata, al dessert e ai vini opportunamente abbinati. È stato festeggiato anche l'ingresso di due nuovi Accademici: Carlo Scolastico e Franco Antola. Ospiti anche Elisabetta Cocito, Accademica di Torino e DCST Piemonte e Massimo Alberti, Delegato di Perugia.

TIGULLIO 15 aprile 2016

Ristorante "Beppa" di Roberto Cella. ●Via Antonio Mosto 89-91, Graveglia di Carasco (Genova); ☎0185/380725; trattoriabeppa@gmail.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assortimento di salumi, crocchette, tortino di verdure, insalata russa; ravioli della casa al ragù; pansotti della casa in salsa di noci; cima tradizionale con patate al forno; fritto misto all'italiana; crostata di mele.



LIGURIA segue

I vini in tavola: Ciliegio.

Commenti: In questo ristorante, assai conosciuto, è stata proposta una riunione conviviale con menu "a tutta tradizione", con impiego di materia prima locale secondo una consolidata tradizione quarantennale della famiglia Cella. Tutte le abbondanti portate sono state sapientemente valorizzate dalle accurate preparazioni, che hanno riscosso l'apprezzamento dei commensali. L'accoglienza, il servizio di tavola, l'ambiente sobrio hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che ha suscitato, ancora una volta, grande soddisfazione e consenso di Accademici e ospiti. La serata è stata anche l'occasione per la consegna della medaglia ricordo dei 35 anni di appartenenza all'Accademico Davide Mora, festeggiato da tutti.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

27 aprile 2016

Ristorante "Lugana" della famiglia Dal Cero, in cucina Carmine Gazineo. ●Via Verona 69/71, Sirmione (Brescia); ☎030/919003, fax 030/9904070; info@luganaparcoallago.com, www.luganaparcoallago.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 7 gennaio - 13 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: degustazione di antipasti di lago: luccio alla bresciana con polenta, trota marinata agli agrumi e sardine in saor; tortelli di coregone, grana padano ed erba cipollina; filetto di salmerino alla griglia con verdure grigliate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Lugana Brolettino; Pratto; Passito Tre Filer (tutti Cà dei Frati, Sirmione).

Commenti: Serata dedicata alla cucina di lago, in un ristorante sito sulla sponda meridionale del lago di Garda, che fa parte dell'albergo Hotel



Parco al Lago di proprietà, dal 1999, della famiglia Dal Cero, titolare anche della casa vinicola Cà dei Frati. Ambiente gradevole, con ampia terrazza sul lago. Buona la cucina animata dallo chef Carmine Gazineo, che ha portato avanti la ristorazione gardesana per due decenni e che ha illustrato i piatti che via via venivano serviti. La serata si è conclusa con l'omaggio, da parte del Delegato, di una pubblicazione allo chef.

ALTO MILANESE

12 aprile 2016

Trattoria "Del Cantuccio" di Paola Guidi. ●Via Manzoni 15, Legnano (Milano); ☎0331/548822; laguidi@tiscali.it; coperti 58. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo croccante su purea di barbabietola; caserecce con castelmagno, bacon croccante e miele; fritto misto di pesce fresco e verdure pastellate; carpaccio di ananas al Maraschino con farina di castagne (tutte le portate sono state servite su focacce di farro).

I vini in tavola: Batiso millesimato extra dry (Cantina Sutto); Franciacorta Saten Curt del lac (Erreesse); Montenisia Franciacorta brut (Antinori).

Commenti: È noto che, spesso, nei libri, soprattutto polizieschi, si trovano accenni a cibi, ricette e piatti tipici. Tale tendenza non è certo solo dei nostri tempi: basti pensare a *Iliade*, *Odissea* ed *Eneide*, dove si trovano descrizioni di banchetti con relative vivande. Per questa riunione convi-

viale, gli Accademici hanno posto la loro attenzione sulla profezia dell'aripa Celeno, per la quale Enea avrebbe concluso il suo viaggio solo quando costretto a mangiare le "mense". Con la disponibilità della titolare, è stata organizzata la riunione conviviale che ha riproposto non solo il servizio sulle focacce di farro in luogo dei piatti, ma che ha sostituito il pane con le "mense" stesse. L'organizzazione è stata molto gradevole e i vini proposti si sono abbinati con le vivande in modo appropriato; particolare apprezzamento si è avuto con le caserecce al castelmagno abbinata al Saten. Soddisfazione unanime, palesemente dimostrata.

BRESCIA

13 aprile 2016

Ristorante "Locanda Leon d'Oro" di Franco ed Emma Martini, in cucina Alfonso Pepe. ●Via Veronica Gambarà 6, Pralboino (Brescia); ☎030/954156, cell. 335/8445290; leondoropralboino@gmail.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-10 gennaio e 2 settimane a Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salame gratinata in crema di patate, capperi e note di peperoncino; tortelli di anatra muta in zabaione di grana e foie gras di anatra; piccione arrosto in pelle croccante, verdure allo scalogno e mostarda; zabaione espresso con gelato al fior di latte, frutti di bosco, nocciole caramellate e menta.

I vini in tavola: Blanc de blanc brut 2009 Magnum; Ruc de Gnoc rosso Curtefranca 2013 (entrambi Majolini).

Commenti: Affacciata sulla piazza principale di Pralboino, in un palazzo del 1400, riadattato nel tardo 1700, sotto la Serenissima, la Locanda vanta di aver ospitato il generale Radetzky. Nel palazzo di campagna, divenuto osteria di classe, in cui risaltano arredi d'epoca, la Delegazione ha trovato conferma del passaggio dalla cucina borghese all'attuale cucina della tradizione raffinata, che spazia dalla Bassa bresciana a oltre il territorio, con piatti creativi e proposte stagionali basati sulla mediterraneità e sulla qualità assoluta delle materie prime. Il menu ha saputo stupire gli Accademici, che hanno posto al giovane cuoco molte domande, dai tipi di cottura agli ingredienti delle pietanze. I vini della Franciacorta, indovinati, non per caso, per gli ottimi accostamenti, hanno impreziosito l'intrigante menu.

BRESCIA

5 maggio 2016

Ristorante "Hostaria 1735" di Villa Fenaroli, in cucina André Wadaux. ●Villa Fenaroli Palace via G. Mazzini 14, Rezzato (Brescia); ☎030/2793223, fax 030/2564111; info@villafenaroli.it, www.villafenaroli.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura 2 settimane a Ferragosto. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panada senza il suo brodo (pane raffermo, grana, cannella e brodo); baccalà mantecato con polenta bianca; risi e bisì e fragole; pasta e fagioli; polpettine fritte di vitello con carciofi e polenta; frittole con zabaione.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Tenuta Villa Crespia).

Commenti: Dalla collaborazione tra la Delegazione, organizzatrice del convegno-conviviale "Dalla Venezia dell'arte all'arte della sua cucina" e il Rotary Distretto 2050 per il Service, è nata una serata speciale, alla presenza dei relatori: Giuseppe Masserdotti, regista dell'evento; Davide Doti, curatore della mostra "Lo splendore di Venezia: Canaletto, Bellotto, Guardi e i vedutisti dell'Ottocento", che ha commentato i quadri più importanti; Alfredo Pelle Presidente CSFM, con la presentazione del ricettario accademico e la relazione sulle ricette delle nonne e la cucina del riuso. Il Governatore Omar Bartoletti ha illustrato il progetto "Le ricette delle nonne dal ricordo delle cuoche di ieri". Il tutto ha introdotto la cena



con cibi della tradizione veneziana: dalla panada, valido esempio della cucina del riuso, a risi e bisì e fragole che, nel 1800, era sinonimo del tricolore italiano contro gli occupanti austriaci. Ottima la scelta di un Franciacorta a tutto pasto.

LARIANA 19 aprile 2016

Ristorante "Castello di Casiglio" dell'Hotel Castello di Casiglio, in cucina Carmelo Sciarabba. ●Via Cantù 21, Erba (Como); ☎031/627288, fax 031/629649; info@hotelcastellodicasiglio.it, www.hotelcastellodicasiglio.it; coperti 400+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: carciofo, pane panko, bagnacauda e tuorlo d'uovo; risotto al caffè con emincé di coniglio in agrodolce, burrata e limoni canditi; quaglia nostrana glassata al Porto con verdure al salto; reinterpretazione della fava di cacao.

I vini in tavola: Rollhutt Pinot noir 2013 (Zemmer); Chianti Buccia Nera 2014 (Podere della Filandra); Moscato 2014 (Castello del Poggio).

Commenti: Da alcuni anni i "ristoranti di albergo" manifestano un generalizzato e progressivo miglioramento qualitativo. Ne è testimonianza anche questa cena conviviale, tenuta nel ristorante dell'Hotel Castello di Casiglio. Ospitati nella grande sala medievale, gli Accademici e gli ospiti hanno potuto apprezzare la cucina del giovane chef, emozionato e appassionato. Particolarmente graditi il carciofo, pane panko, bagnacauda e tuorlo d'uovo e il risotto al caffè con emincé di coniglio in agrodolce, burrata e limoni canditi. Deliziosa, anche alla vista, ma un po' troppo impegnativa dopo un pranzo tanto articolato, la reinterpretazione della fava di cacao. Bravo Carmelo, ad majora!

LODI 15 aprile 2016

Ristorante "La Mondina" di Alessandro Lochi. ●Via Moschinone 18, Marudo (Lodi); ☎0371/934301; info@ristorantelamondina.it, www.ristorantelamondina.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì sera.

●Valutazione 6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: grissini di asparagi e culatello di Marudo; spaghetti integrali con emulsione di limone, grana padano, asparagi e rucola; tagliata di scamone di Marudo con asparagi alla griglia; sorbetto alle fragole con griglia al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano, Valdobbiadene Docg brut (Bolla); Pinot nero Johann Alto Adige Doc 2013 (Weger).

Commenti: Ambiente insolito, all'interno di una cascina ristrutturata, con luci forti, statue e quadri ovunque, passioni del precedente proprietario. Serata non particolarmente felice, inferiore alle attese e alla prova. Menu dedicato agli asparagi che, però, non sono stati valorizzati giustamente. Buono il sorbetto. Sufficienti i vini, anche se il rosso è stato un ripiego dopo due bottiglie di un Barbaresco 2009 (Lino Maga) male invecchiato. Interessante l'intervento sugli asparagi, con le loro varietà e caratteristiche, inclusa un'ampia digressione sulle proprietà odorifere di alcuni loro metaboliti.

MONZA E BRIANZA 21 aprile 2016

Ristorante "Il Ritrovo" di Roberto Pirelli e Paola Tosi, in cucina Roberto Pirelli. ●Via Ugo Bassi 1 bis, Carate Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/902287; info@ristoranteilritrovo.mb.it, www.ristoranteilritrovo.mb.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° maggio al 30 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini di benvenuto dello chef; arancino di riso farcito con ragù di cernia alla ghiotta e salsa al caciocavallo ragusano; pasta con le sarde; cotoletta di pesce spada panata alla palermitana, insalatina di agrumi; finocchi e cipolline in agrodolce; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Brut (André Gallois); Grillo 2015 (Masseria Feudo Fonte Frontini); Curva Minore 2014 (Baroni di Pianogrillo).

Commenti: Roberto Pirelli, palermitano, e Paola Tosi inaugurano il ristorante nel 2005, dopo aver trasformato la preesistente osteria in un luogo dove accogliere gli ospiti come se fossero a casa propria. Il filo con-

duttore delle proposte gastronomiche è la cucina tradizionale mediterranea di ispirazione siciliana, interpretata con creatività e adattamenti innovativi. Ottima la pasta con le sarde, il finocchietto "rizzu", l'uva passa e la mollica, per l'equilibrio di intensità dei sapori, e "leggera" perché priva dell'onnipresente soffritto di cipolla. Ottimo il cannolo di ricotta di pecora, lavorata con zucchero a velo e gocce di cioccolato, farcito al momento della degustazione, con l'aggiunta dei canditi. Ben calibrato l'accostamento dei vini. Gli Accademici hanno "gustato" con entusiasmo anche l'ambiente e la dotta e piacevole relazione di Roberto e Paola.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 21 aprile 2016

Ristorante "Nizzoli" della famiglia Nizzoli, in cucina Lina, Arneo e Dario Nizzoli. ●Via Garibaldi 18, Villastorta (Mantova); ☎0375/838066, fax 0375/899991; ristorantenizzoli@gmail.com, www.ristorantenizzoli.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a Natale; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: rane, lumache e zucca fritte e salame mantovano; spaghetti di lumache flambé con salsa bourguignonne e aceto balsamico; maccheroni al torchio con pancetta e salsiccia; rane al cartoccio; guanciale di maiale con zucca, patate e funghi chiodini; torta paradiso con crema di zabaione all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco Alnè (Tordera); Lugana (Ottella); Refosco (Cà Bortolani); Asti Moscato (Castel del Poggio).

Commenti: Il menu, concordato per la cena della Delegazione, ha proposto tutti quei prodotti poveri, quali le lumache, il maiale, le rane e la zucca, che caratterizzano la cucina di un territorio di terre e di acque, e che sono da sempre, secondo le stagioni, le colonne portanti di quella di Arneo e della famiglia Nizzoli. Nell'aperitivo a buffet sono state molto apprezzate le lumache fritte e il salame mantovano fresco e alla scenografica preparazione a carrello degli spaghetti di lumache è seguito il grande piacere dell'assaggio. Una gustosa novità le rane al cartoccio, mentre una conferma è stato l'assaggio dei guancialini di maiale, preparati con zucca, patate e chiodini.

Adeguata la proposta dei vini e il loro abbinamento; buono il rapporto qualità-prezzo.

VALLECAMONICA 28 aprile 2016

Ristorante "La Plasa Iscla" di Luigi Maggioni. ●Via Tonale 6, Monno (Brescia); ☎0364/72728; laplasaiscla@gmail.com, www.albergohotelscla.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie 20 giorni a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fritto misto con verdurine croccanti, cozze alla tarantina; polipetti in umido con mousse di Storo; tortelli d'astice spadellati con ricci di gamberi e zucchine; branzino al sale grosso; rombo al forno con patate, olive taggiasche e pomodorini; misticanza di verdure; crostata alla marmellata.

I vini in tavola: Gewurztraminer Doc (Tolly); Brolettino Lugana (Cà dei Frati); Franciacorta Gran Cuvée brut (Bellavista).

Commenti: La famiglia Maggioni ha accolto gli Accademici con familiarità e disponibilità. Nel corso di questi ultimi anni, la scelta di offrire ai clienti un menu basato principalmente su piatti di pesce di mare ha contribuito a rendere questo ristorante il punto di riferimento per la cucina di pesce in Valle Camonica e nelle valli circostanti. Il ricco menu ha trovato commenti molto positivi in relazione alla freschezza del cibo e al servizio. Ottimo anche l'abbinamento dei vini di grande qualità. Molto buono, infine, il rapporto qualità-prezzo.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE 28 aprile 2016

Ristorante "Sichelburg" di Mirko Mair, in cucina Mirko Mair. ●Via Castello 1a, Bressanone (Bolzano); ☎0474/055603; info@sichelburg.it, www.sichelburg.it; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parcheggio



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

privato del ristorante; ferie dal 10 gennaio al 5 febbraio e 1 settimana in giugno; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara di manzo nostrano speziata, nel cornetto con pallina di caprino e fiori di montagna; cappasanta arrostita con asparagi bianchi e verdi, sashimi di tonno, purè di melanzane e miso, pancetta fatta in casa; ravioli di farina di canapa caserecci con ripieno di ossobuco brasato, scaglie di formaggio Schüttler e spumone di gremolada; arrosto con cipolle "new style"; "Scheiterhaufen": sformato dolce di mele, pane e ricotta con gelato alla cannella.

I vini in tavola: Franciacorta Alma Cuvée Brut (Bellavista); Sauvignon Flora (Cantina Cornaiano); Pinot nero Pigeno (Weingut Stroblhof, Apiano).

Commenti: Il Simposiarca Hugo Götsch ha organizzato una riunione conviviale che ha raccolto consensi unanimi, sia per la piacevolezza dell'ambiente (un castello con 700 anni di storia, splendidamente e intelligentemente restaurato), sia, e soprattutto, per le qualità della cucina. Lo chef è giovane ma ambizioso e dalla mano resa sicura dai numerosi tour di formazione presso locali e cuochi molto rinomati. Oltre all'esaltante tartara iniziale e alla fenomenale reinterpretazione dell'arrosto con cipolle, l'intero menu ha dimostrato come creatività, fantasia intelligente, tecnica sopraffina, sposati con materie prime eccellenti e amore per la propria terra, possano rendere speciale e unica l'esperienza di una

cena in uno che, ne siamo sicuri, diventerà un grande locale.

MERANO 19 aprile 2016

Ristorante "357 Pizaanfood" di Fenoglio, Stramandinoli, Venturi, in cucina Flavio Venturi. ●Via Plankenstein 5, Merano (Bolzano); ☎0473/055357; www.tre-cinquesette.it; coperti 80+35/40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 4 al 25 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: salame Fornovo di Taro, crudo di Parma 24 mesi, cotto San Giovanni, mortadella con pistacchio, squacquerone, olive di Bionto, gnocco fritto e schiacciata; pizza margherita; pizza alle verdure miste fresche; pizza "alla genziana"; pizza ai peperoni e acciughe; pizza "La Giovanna"; pizza ai 3 funghi e 1 salsiccia; pizza alla amatriciana; gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Tannu bianco Organic di Sicilia 2014 Igt; Tre Fiori Greco di Tufo (entrambi Orion Wines); Lambrusco reggiano Concerto Doc 2014 (Medici Ermete & Figli, Reggio Emilia); Cabaletta Igt 2014 (Tenute Fiorebelli); Nero d'Avola Zensa bio (Zensa).

Commenti: Una riunione conviviale diversa, un confronto con una pizzeria, aperta da poco, senza pizzaiolo, sostituito da un vero chef di cucina, quel Flavio Venturi ben noto nell'ambiente dei buongustai. Un confronto, soprattutto, per la sfida lanciata da alcuni Accademici, in primis da Aldo Clementi, assiduo frequentatore di quel ristorante "Genziana", col-

locato in fondo a una valle sperduta ma reso famoso da quel piccolo grande chef che fu Giancarlo Godio. Sfida che non doveva decretare un vincitore ma solo suscitare ricordi del palato, prova già difficile di per sé, ancor più, poi, se da ripetere erano i sapori deliziosi di quella insuperabile "minestra contadina" che Venturi ha presentato nella pizza "alla genziana". Anche la sfida "abbinamento pizza/vino" ha suscitato reazioni contrastanti. Un'esperienza fuori dagli schemi abituali, con cibi di prim'ordine, in gran parte forniti da produttori locali, salvo i salumi, tutti del Piacentino, con numerosi ospiti, trascorsa in piena allegria.

TRENTO 21 aprile 2016

Ristorante "Le Due Spade" di Massimiliano Peterlana, in cucina Federico Parolari. ●Via Don Rizzi 11, Trento; ☎0461/234343; info@le-duespade.com, www.leduespade.com; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura domenica, lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino agli asparagi con carpaccio di cervo e fagottino ai "bruscandoli"; doppio raviolo alla farina di mais con capriolo e fonduta ai formaggi; capretto della tradizione con il suo guazzetto; variazione dolce agli asparagi.

I vini in tavola: Spumante brut rosé; Pinot nero 2014 (entrambi Pojer e Sandri); Pivier 2011 (Cesconi); Es-senzia 2011 (Pojer e Sandri).

Commenti: La riunione conviviale di primavera, organizzata dall'Accademica Patricia Deinies, con la signorilità che la contraddistingue, ha avuto luogo in un ristorante di classe. L'ambiente elegante e raccolto, la scelta accurata dei cibi, il servizio raffinato, la cortesia di titolare e cuoco, l'allegria dei convitati hanno dato vita a una serata eccezionale. Le ricette a base di asparagi hanno deliziato. Dopo l'inizio con una singolare trippa vegetariana, si è proseguito con un trio di squisitezze, seguito dall'originale raviolo dal delicato ripieno misto ma non fuso nei sapori. Il risultato è veramente unico. Ha fatto seguito un succulento capretto. Ottimo l'abbinamento con i vini Pojer e Sandri, illustrati da Federico Sandri che, con competenza, ha parlato della cantina di famiglia, ma anche del Pivier 2011 della Cantina Cesconi. Ha chiuso la serata un eccellente dessert formato da quattro deliziosi bocconcini a base di asparagi e, sorprendentemente, uno più squisito dell'altro.



VENETO

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 15 aprile 2016

Trattoria "Da Rossi" della famiglia Scanavacca. ●Via Pascolata 15, Località Granze, Arquà Polesine (Rovigo); ☎0425/91116; trattoriarossi@hotmail.it, www.trattoriadarossi.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: "pinza onta" con salame, prosciutto crudo e coppa, cipolline sottaceto e olive; risotto agli asparagi; tagliatelle con piselli e prosciutto; carni alla griglia: braciolona di maiale, faraona e salame; contorni: polenta abbrustolita, erbe cotte, fagioli in umido, cipolla cotta all'olio, zucchini trifolati, patate fritte, peperonata; zuppa inglese.

I vini in tavola: Equipe 5 brut (Cantina di Soave); Cabernet della casa; Recioto di Soave Rocca Sveva 2010 (Cantina di Soave).





Commenti: Il tema della cucina primaverile della campagna polesana è stato l'occasione per ritornare, dopo parecchi anni, in questa nota trattoria già sede, in passato, di convivi accademici di ottimo livello, ed è piacevole rimarcare come la tipicità e la qualità dei piatti si mantengano sempre su ottimi livelli, anche in serate di grande affollamento. La cena è stata molto apprezzata, soprattutto le carni alla griglia che qui vengono cucinate alla perfezione - straordinaria la braciolona di maiale - e il classico risotto agli asparagi, saporito e ben fatto come raramente capita di trovare. Alla fine, nel consegnare, tra gli applausi, il guidoncino dell'Accademia alla signora Nives e ai suoi tre figli che si occupano della sala e della cucina, il Delegato ha sottolineato come questa gestione familiare abbia saputo mantenere da oltre 40 anni una cucina di qualità e di fedeltà alla tradizione e ai prodotti del territorio.

 **TREVISO**
22 aprile 2016

Agriturismo "Antonio Facchin" della famiglia Facchin, in cucina Anna Facchin. ●Via Barrucchella 10, San Polo di Piave (Treviso); ☎0422/743550, cell. 329/0583053; info@antoniofacchin.com, www.antoniofacchin.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie da giugno a ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: asparagi fritti; crostini di asparagi; involtini di asparagi; tortino di asparagi; risotto agli asparagi; uova e asparagi; fragole dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco spumante Doc Treviso; Prosecco frizzante Doc Treviso; Incrocio Manzoni 6.0.13 Marca Trevigiana Igt; Cabernet Franc Marca Trevigiana Igt; Prosecco spumante Docg Conegliano Valdobbiadene (tutti di Antonio Facchin & Figli azienda agricola).

Commenti: Sfortunata la proposta degli stuzzichini di benvenuto, sia per la temperatura, che ha sicuramente penalizzato i crostini di asparagi rendendoli ben presto tiepidi, sia per gli asparagi fritti, pervenuti già freddi, che sono stati ancor più penalizzati. Modesto l'involantino di asparagi, in cui la verdura era sovrastata in maniera eccessiva dalla pancetta, e il tortino che era, più che altro, una frittatina. Decisamente buono il risotto: di grande qualità gli asparagi. Apprezzabile il dessert, anche se non



convenientemente abbinato al vino. Vini accettabili. Gradevole il locale. Qualche riserva sul servizio che non ha previsto, né per il risotto, né tanto meno per gli asparagi e le uova, la possibilità di un "ripasso". Agriturismo autentico, come pochi, che apre alla ristorazione in sole due stagioni: quella di fragole e asparagi e quella del radicchio tardivo di Treviso.

 **TREVISO-ALTA MARCA**
21 aprile 2016

Ristorante "Fonar" di Fabio Favretto, in cucina Fabio Favretto e Michele Cattazzo. ●Via Bertoneria 27, Zerobranco (Treviso); ☎0422/978599, cell. 347/0101813; info@fanar.it, www.fanar.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: punte di asparagi fritte, frittatine con erbe e asparagi, crostini caldi con formaggio e asparagi, vol au vent ripieni di crema di asparagi, flan di asparagi con fonduta di formaggio asiago; risotto agli asparagi mantecato con castelmagno; asparagi lessi di Badoere con uova sode; sorbetto al limone; sfogliata con crema di fragole; dolcetti della casa.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (azienda Nanni Rizzi); Gambellara Doc 2015 (azienda Vignato); Moscato d'Asti 2015 (Cantina Gemma).

Commenti: È stata una serata conviviale dedicata all'asparago bianco, che a Treviso ha due zone vocate: quella di Cimadolmo e quella delle risorgive del Sile, noto anche come asparago di Badoere, nella cui area la Delegazione ha scelto il locale. Il menu, proposto dallo chef Fabio, non ha avuto il minimo commento negativo. È stato un crescendo di piatti, tutti eccellenti, che hanno gratificato il palato dei commensali. I bocconcini, serviti con l'aperitivo, il

flan così delicato e armonizzato con la crema di formaggio, il risotto saporito e morbido nella mantecatura e gli asparagi lessati ma non troppo, per evidenziare la giusta consistenza del turione, hanno dimostrato abbondantemente le ottime qualità dello chef. Il dessert finale ha mantenuto la morbidezza e delicatezza di tutti i piatti e, alla fine della piacevole serata, è stato spontaneamente attribuito alla squadra di cucina e di sala un meritato e lungo applauso.

 **VERONA**
 **ALTO VICENTINO**
6 maggio 2016

Trattoria "Caprini" della famiglia Caprini, in cucina Davide Bonaldi e Pierina Caprini. ●Via Zanotti 9, Torbe di Negrar della Valpolicella (Verona); ☎045/7500511; info@trattoriacaprini.it, www.trattoriacaprini.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta brustola e soppresa; uova e asparagi di Verona; lasagnette coi bisi di Colognola; risotto con silene e sparasine; sorbir di trippe; agnello di pecora brogna della Lessinia al forno con radicchio di campo; torta con crema e pinoli.

I vini in tavola: Lessini Durello 2010 (Casa Cecchin); Rosso dei Caprini della Valpolicella; Valpolicella Ripasso 2013 (Nicolis); Recioto della Valpolicella 2012 Rubinelli (Vajol).

Commenti: Fabrizio Farinati, Delegato di Verona, e Renzo Rizzi, Delegato dell'Alto Vicentino e Segretario del Consiglio di Presidenza e Consigliere, hanno deciso di accrescere il già forte sentimento di amicizia esistente fra le due Delegazioni. La piacevole visita alla Cantina Vajol ha fatto da filo conduttore alla riunione conviviale, magistralmente organiz-

zata dal Simposiarca Emanuele Battaglia. Ospiti di grande rilievo, il Maestro Milo Manara e la giornalista di Rai 2 Monica Rubele. La trattoria, un locale storico nel cuore della magnifica Valpolicella, ha permesso agli Accademici di assaporare ricette fortemente legate al territorio. La maestria con la quale è stato preparato l'agnello di razza brogna ha riscosso molteplici commenti positivi.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **UDINE**
14 maggio 2016

Ristorante "Hotel Ristorante Gardel" della famiglia Gardel, in cucina Luciana Gardel. ●Via Marconi 6, Arta Terme (Udine); ☎0433/92588, fax 0433/92153; info@gardel.it, www.gardel.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata alle erbe; radicchio di montagna in pastella; salvia splendida dorata; zuppetta alle ortiche con tortino di formaggio di malga; maltagliati al pesto di silene; strudel salato con asparagi di bosco; filettino di maiale speziato; pannelate dell'orto; "pite di lops" con crema di ricotta e viola mammola.

I vini in tavola: Bollicine classiche e sambuco; Sauvignon (Mulino delle Tolle, Aquileia); Cabernet Franc (Borgo Conventi, Isonzo); Verduzzo passito (Faedis).

Commenti: Preceduta da un'escursione guidata lungo i sentieri di montagna alla ricerca delle odorose erbe primaverili, la riunione conviviale è stata di gradimento generale. L'accoglienza splendida della famiglia Gardel, l'attenta supervisione della Simposiarca Silvia Marcolini e la bravura dello chef hanno contribuito a soddisfare i palati degli Accademici e dei numerosi ospiti. Particolarmente apprezzati la zuppetta, lo strudel e il fantastico dolce. Corretto l'abbinamento con i vini; servizio molto curato anche se un po' lento. Votazioni molto alte, espresse all'unanimità,



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

con l'augurio di rivedersi presto in questo accogliente ed elegante locale.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO
19 aprile 2016

Ristorante "L'Oste" di Graziano Grazian e Claudio Bonesi, in cucina Sandro Bartolomeoli e Vincenzo Barbarino. ●Via Martinelli 65, Fossoli di Carpi (Modena); ☎059/681260, fax 059/680122; info@ristoranteloste.it, www.ristoranteloste.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto dell'Oste (piccola parmigiana, bauletto di verdure su crema di maggiorana, lonzino con morbido di robiola); maccheroni al pettine con ragu di coniglio; straccetti di filetto su letto di rucola all'aceto balsamico; patate al forno, verdure fresche; sfogliatina calda alle fragole con salsa vaniglia.

I vini in tavola: Lambrusco Salaminino Doc; Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry; Albo're Spergola spumante dolce (Casali).

Commenti: Carlo Ventura, nella sua qualità di Simposiarca, ha scelto di portare la Delegazione a cena in un ristorante ospitato in un gradevole ed

elegante rustico, con un bel parco esterno, nella prima periferia del centro abitato, dove, in serate estive, si può godere sia del verde sia del bel porticato. Un locale tradizionale, che propone un menu composito, che muta a seconda delle stagioni e nel quale viene sempre incluso anche il pesce. Ospite gradito della serata è stato l'Accademico di Modena Mario Baraldi, ora anche membro del Centro Studi "Franco Marengi", che ha presentato la sua ultima fatica letteraria.

FAENZA
16 aprile 2016

Agriturismo "Ca' de Monti" della famiglia Lecca, in cucina Carlotta e Francesco Lecca. ●Via Monte Busca 30, Tredozio (Forlì - Cesena); cell. 339/1778903; info@agriturismocademonti.com, www.agriturismocademonti.com; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 7 gennaio a metà marzo; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: degustazione di formaggi freschi di capra e di pecora e salumi di Cinto di Val Tramazzo, tutti di produzione propria; tortelli di ricotta e ricotta a scaglie affumicata; culurgiones sardi al pomodoro; agnello e capretto allo spiedo con contorno di patate e cipolle alla brace; arrosticini di pecora; mousse di ricotta di capra con fichi caramellati.

I vini in tavola: Romagna Sangiovese (Cantina di Modigliana); Cannonau Noras Doc 2011 (Cantina Santa di, Sulcis).

Commenti: L'agriturismo nasce da un antico punto di ristoro in sasso, completamente immerso nel verde, a 6 km da Tredozio, ed è gestito da Car-

lotta Lecca, figlia del casaro-pastore Francesco Lecca, coadiuvata da tutta la simpatica e affiatata famiglia. La cucina si avvale di formaggi (di capra e pecora), salumi (di Cinto di Val Tramazzo) e carni di primissima qualità, tutti prodotti nell'azienda di famiglia. Anche la pasta è fatta rigorosamente in casa con proprie materie prime. Alla cucina sarda d'origine, si accosta con sapienza e amore la "romagnolità" acquisita dall'azienda e dalla famiglia Lecca. La Delegazione ha scelto di visitare l'agriturismo con un pranzo conviviale, potendo così ammirare anche lo splendido panorama di cui gode la struttura. La magnifica esperienza ha lasciato gli Accademici entusiasti da ogni punto di vista.

FERRARA
13 aprile 2016

Ristorante "Lanzagallo" di Andrea Romagnoli e Remo Antonio Tazzari, in cucina Remo Antonio Tazzari e Monia Melchiorri. ●Via Ravenna 1048, Gaibana (Ferrara); ☎0532/718001; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie da definire; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini di alici e rotoli di anguilla alle erbe fini; misto di mare al vapore; spiedini di calamari al rosmarino; troccoli agli scampi; filetto di rombo in crosta di patate; sorbetto allo zenzero; biscotti caldi ripieni con crema inglese.

I vini in tavola: Rotari 28+ brut metodo classico (Trentodoc); Soave classico Doc 2015; Recioto di Soave Docg 2011 Le Colombare (entrambi Piero Pan).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati, numerosi, per la riunione conviviale di primavera, facendo visita a un locale che da quasi due decenni propone una notevole cucina di pesce, fatta di sapori schietti e piatti gustosi, preparati con materie prime di grande qualità. A dispetto dell'apparenza semplice, il locale conferma la sua fama di ristorante di riferimento per la provincia. Particolarmente apprezzati, gli spiedini di calamari al rosmarino, l'eccellente filetto di rombo in crosta di patate e i biscotti caldi ripieni con crema inglese. Al termine della serata, dopo una breve presentazione del Delegato Luca Padovani, gli Accademici hanno ringraziato Remo Antonio Tazzari e Andrea Romagnoli, gestori dell'attività, tributando loro un caldo applauso.

IMOLA
15 aprile 2016

Ristorante "Piccola Osteria del Borgo" di Davide Arcangeli, in cucina Patrizia Viaggi. ●Via XX settembre 19, Dozza (Bologna); ☎0542/678200, anche fax, cell. 329/1093777; info@osteriadozza.it, www.osteriadozza.it; coperti 80+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con crema di funghi, asparagi, squacquerone e pancetta; prosciutto di Parma con piadina di Dozza classica e ai cereali antichi, salse con agrumi e zenzero, cipolla e mela, formaggi di diversa stagionatura con crescettine fritte; minestra di fagioli con maltagliati; tagliatelle alla romagnola; tagliata di manzo con patate rustiche e verdure alla griglia; tortino di frutta con gelato.

I vini in tavola: La Compadrona Albana (Poderi delle Rocche); Campo di Fratta, Pagadebit (Celli); Avi, Sangiovese superiore riserva (San Patrignano).

Commenti: L'impronta del locale è quella della tipica osteria con menu di piatti della tradizione romagnola. La cena, preceduta da un assaggio nell'attigua "Buca dell'Albana", è decollata con taglieri di salumi, salse varie, formaggi e ottime piadine prodotte direttamente con il marchio "Dozza". Ben saporida la tagliata di manzo. L'alto numero dei commensali ha reso impegnativo il lavoro in cucina e a risentirne sono stati sia i tempi complessivi sia quelli del servire, con la dovuta contemporaneità, lo stesso tipo di piatto. Il Simposiarca Tiziano Pirazzoli e il Delegato hanno espresso l'apprezzamento per la qualità dei prodotti e per il rispetto dei canoni della cucina tradizionale. Applauso finale al gestore, alla cuoca e al pianista Luigi Moscatello.

MODENA
18 aprile 2016

Ristorante "Lo Smeraldo da Lello" di Raffaele Apicella, in cucina Anna Maria Imperato. ●Via per Vignola 247, Pozza di Maranello (Modena); ☎0536/948177; lo-smeraldo@libero.it, www.ristorantelosmeraldo.com; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie Capodanno e agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.





Le vivande servite: mezzelune mediterranee; paccheri di Gragnano all'amatriciana; tagliata di filetto di bovino adulto; patate al forno; punte di asparagi; verdurine di stagione; babà al Rhum; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Greco del Sannio brut Doc (Montesole); Lambrusco di Sorbara Primevo (Villa di Corlo); Tramonti rosso Costa d'Amalfi; Passito Colli di Salerno Passion (entrambi G. Apicella).

Commenti: Il ristorante è collocato nella fascia pedecollinare, ai margini del comune di Maranello, patria della storica Ferrari. Presenta lussuose rifiniture, frutto di un'importante ristrutturazione avvenuta anni addietro. È da sempre gestito da Raffaele "Lello" Apicella, di origine partenopea, che propone l'ottima cucina napoletana della consorte Anna Maria Imperato. I Simposiari Alberto Lotti e Antonio Vaccari hanno scelto alcuni piatti di evidente richiamo campano, come le mezzelune mediterranee e i paccheri di Gragnano all'amatriciana, che hanno ricevuto un elevato punteggio. Come secondo piatto è stata molto apprezzata, per la sua tenerezza, un'internazionale tagliata di filetto di bovino adulto francese. Menzione particolare merita il servizio perfetto.

PARMA TERRE ALTE 26 maggio 2016

Ristorante "La brace di Maiatico" di Calanchi di Maiatico srl, in cucina Francesca Ghirardi. ●Via Maiatico 69, Sala Baganza (Parma); ☎0521/834332, cell. 348/4208181; info@labracedimaiatico.it, www.labracedimaiatico.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spuma di parmigiano e pere essiccate, insalata crock con pomodorino confit, mini battute al coltello, l'orto in bicchiere, conì con mousse di mortadella e mousse di caprino e kumquat; bolla di pane con carpaccio, crema e chips di topinambur; carciofo violetto brasato con sorpresa; stricchetti all'uovo con brunoise di verdura e porro fritto; tenera delizia al cubo di maiale: coppa, pancetta e guancia a bassa temperatura; gelée al Gin tonic e sorbetto al limone; per una scala di sapori un unico colore.

I vini in tavola: Le Vie della Seta, Franciacorta Satèn Cuvée (Vigneti Cenci, Cologne); Franciacorta extra



brut rosé Docg (Camossi, Erbusco); Pinot nero 2014 (Castel Salegg, Caldaro); Fior del Vento 2015, Sangue di Giuda Oltrepò Pavese (Picchioni, Canneto Pavese); Zero, Franciacorta Pas Dosé Cuvée (Vigneti Cenci, Cologne).

Commenti: Passaggio della campana tra Giorgio Oppici ed Enrico Delendati alla presenza del CT Pier Paolo Veroni, del Sindaco, del Presidente Onorario Giovanni Ballarini e degli altri Delegati della provincia. L'occasione è anche la riapertura, dopo l'elegante rinnovo, di un locale storico chiuso a seguito della scomparsa dello chef Farinotti. La giovane Francesca ha proposto, dopo un eccellente aperitivo, una cucina raffinata, armonica nei sapori e contemporanea nelle tecniche di cottura e nella *mise en place*, condensata in un ampio menu degustazione. Buoni vini, ottimo servizio e ambiente ideale hanno completato una serata che ha riscosso l'applauso dei commensali e l'encore di Ballarini che, nella prolusione finale, ha incoraggiato lo sforzo di realizzare un ristorante contemporaneo che innova la tradizione.

RICCIONE-CATTOLICA 20 aprile 2016

Ristorante "La Puracia" di Raffaele e Anna Renzi, in cucina Vito Caterino. ●Viale Gran Bretagna 2, Cattolica (Rimini); ☎0541/830760, anche fax; info@lapuracia.com, www.lapuracia.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal 16 settembre al 31 maggio da lunedì a giovedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pancetta con coda di rospo; tortino di melanzane e gamberi; seppia con spinaci; risotto alla marinara bianco; spaghetti con

il riccio; rombo spadellato con verdure; semifreddo al mojito.

I vini in tavola: Franciacorta Nature Docg (Enrico Gatti, Erbusco); La Ripe Bianchetto del Metauro Doc 2014 (Roberto Lucarelli, Cartoceto); Cambugiano Verdicchio di Matelica Riserva Docg 2012 (Belisario, Matelica); Oro et Laboro bianco (Leone Conti Viticoltore, Bertinoro).

Commenti: Frequentata riunione conviviale in un accogliente locale visitato per la prima volta dalla Delegazione, che si trova nella zona Nord di Cattolica, non distante dal mare, e che offre una cucina a base di pesce. Il giovane chef Vito Caterino ha elaborato con fantasia le materie prime rappresentate da pesce fresco dell'Adriatico e, nell'occasione, ha dato il meglio nella preparazione del risotto e degli spaghetti, risultati molto graditi; apprezzati anche il rombo, il dessert e i vini proposti.

RIMINI 19 aprile 2016

Ristorante "GB" di Luca Bernabei, in cucina Roberto Delli Santi. ●Via San Salvador 65, Torre Pedrera (Rimini); ☎0541/721225, fax 0541/724037; info@baldininihotel.com, www.baldininihotel.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura, in inverno, lunedì e a pranzo dal martedì al sabato. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gran catalana, astice e crostacei al vapore su letto di pinzimonio; paccheri all'astice; fritto misto di "paranza", gamberi e calamari con verdure fresche; parfait ghiacciato con salsa all'arancio caramellato.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi classico (Santarelli).

Commenti: Lo chef Roberto Delli Santi ha curato per gli Accademici un ricco menu di pesce, prevalentemente a base di crostacei. La semplice cottura al vapore ha permesso di gustare a pieno la freschezza e il sapore degli ingredienti. Tema della serata: "Perché un Parco Marino a Rimini?" Il dottor Filippo Ioni, appassionato subacqueo, fotografo, amante e grande esperto della fauna marina dell'Adriatico, ha parlato delle innumerevoli specie di pesci, crostacei e molluschi presenti nel nostro mare, mostrando curiose e affascinanti immagini del suo ricco repertorio personale. La relazione è stata accolta con particolare interesse e si sono susseguiti interventi e domande sull'argomento.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 22 aprile 2016

Ristorante "Pensavo Peggio" di Domenico Grungo, in cucina Monica Tortora. ●Via dei Platani 18, Marina di Bibbona, Bibbona (Livorno); ☎0586/600291, cell. 333/7493992; info@ristorantepensavopeggio.it, www.ristorantepensavopeggio.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal 1° ottobre al 31 maggio dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: scigni di crudité di gamberi con burrata; polpettine croccanti di orata e gallinella con salsa greca; pappa al pomodoro di mare; calamarata al polpo in bianco; chicche agli scampi con pesto di pistacchi di Bronte e rucola; moscardini nostrali con taggiasche e pinoli; hamburger di tonno rosso all'aneto con pomodorini confit; cheesecake al forno della casa.

I vini in tavola: Franciacorta Satin (Uberi); Vermentino Igt (Sada); Soave Doc Monte Ceriani (Tenuta Sant'Antonio); Moscato d'Asti Docg (La Morandina).

Commenti: Serata molto piacevole e partecipata, grazie alla relazione



TOSCANA segue

dell'Ispettore Superiore dei Nas, che ha affrontato argomenti delicati come le frodi alimentari e le sofisticazioni, condendoli con aneddoti divertenti. Contributo fondamentale alla buona riuscita della serata è stata anche la gentile disponibilità e cordialità dei gestori, doti non così spesso riscontrabili nella categoria. La presenza di un sommelier, messo a disposizione dai ristoratori, ha consentito di apprezzare pienamente gli abbinamenti cibo-vino. La presentazione, a sorpresa, di alcune gustose proposte fuori menu, sia di pietanze sia di vino, ha poi ulteriormente coccolato gli Accademici, facendo passare in secondo piano alcune piccole sbavature, come un piatto non a temperatura e un frigorifero troppo rumoroso.

EMPOLI 13 aprile 2016

Ristorante "PS ristorante" di Stefano Pinciaroli, in cucina Stefano Pinciaroli. ●Via Pianello Val Tidone 41, Cerreto Guidi (Firenze); ☎0571/559242; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni in estate; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di carciofi con vellutata di crescenza e croccante di porro; cappelletto di pappa al pomodoro con fonduta di pecorino e pesto di basilico; polpettone; tortino di frolla alla crema al limone e meringa flambata.

I vini in tavola: Vermentino; Chianti Docg (entrambi dell'azienda Poggio-tondo).

Commenti: Unanimemente molto apprezzata la cucina di Stefano Pinciaroli che, pur mantenendo le tradizioni, riesce a innovare con grande abilità nella presentazione delle vivande. Il ristorante non era inedito per la Delegazione, ma i riconoscimenti a livello nazionale ottenuti dallo chef negli ultimi tempi hanno risvegliato negli Accademici il desiderio di provare di nuovo la sua cucina. Eccezionalmente sorprendente l'interpretazione del polpettone rifatto, piatto imposto dalla Simposiarca della serata Laura Paglianti per svolgere il tema annuale: un vero miracolo del riutilizzo, interpretato in maniera originale a vedersi ed estremamente appetitoso. Gradito molto anche il flan, preparato con il carciofo, verdura di stagione tipica di queste zone. La Simposiarca ha approfondito l'argomento.



EMPOLI 11 maggio 2016

Ristorante "Le Scuderie de l'Antinoro" di Andrea Maestrelli. ●Via Tosco Romagna Nord 6, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/913079, cell. 335/6779687; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 6,94; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittini dello chef e sfiziosi bocconcini di recupero; antipasto di savarin di melanzana con stracciatella di bufala e pomodori ciliegini; risotto alle punte di asparagi su rete di parmigiano croccante; lasagnette ai carciofi dell'Empolese con ragù bianco; maialino di latte con patate arrosto e carciofini fritti; cialda di biscotto con frutta fresca; gelato e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Prosecco superiore millesimato 2015 Don Giovanni da Ponte; rosso de Le Scuderie Igt Toscana 2014; Chianti Classico Massoli 2010; Passito di Toscana Pileos 2011 (tutti della Fattoria di Montepaldi, San Casciano).

Commenti: Riunione conviviale molto ben organizzata dal Simposiarca Eugenio Tinghi in un locale già visitato in passato, attivo da oltre 20 anni, con sede in uno storico edificio costruito su progetto dell'architetto Poggi nel 1860 e utilizzato come scuderia per i cavalli del re Vittorio Emanuele II sulla via di San Rossore. Durante la cena, è stato festeggiato l'ingresso di Augusto Morocutti, e il Simposiarca è stato insignito del distintivo per i 25 anni di appartenenza. Presenti i Sindaci di Montelupo e Vinci, Roberto Doretto, CT Toscana Est, e Roberto Ariani, Segretario Generale. Fra i piatti del menu, sono stati apprezzati il risotto, il maialino e la cialda di biscotto con frutta fresca. Curato il servizio, in un ambiente sicuramente fra i migliori della zona.

FIRENZE 28 aprile 2016

Ristorante "Cafaggi" della famiglia Cafaggi. ●Via Guelfa 35r, Firenze; ☎055/294989; info@ristorantecafaggi.com, www.ristorantecafaggi.com; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: salatini di pasta sfoglia di Sieni; sarde in saòr e baccalà marinato; zuppa certosina; pipe rigate con salsa di fave e guanciale; ossobuco di vitella con purè di patate e bietoline saltate; trippotto; dolci della casa al carrello.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbadiene Docg (Valdo); rosso di Toscana 2014 Igt (Poggerissi).

Commenti: Il Presidente Paolo Petroni punta i distintivi a due Accademici di lunghissimo corso, in Accademia da 35 anni: Giuseppe Stancanelli e Max Ferranti. Il ristorante, a gestione familiare, accoglie Accademici e ospiti nella grande sala quadrata dal caldo rivestimento in legno, a migliorare sia l'acustica sia la vista. Tavoli comodi, apparecchiati perfettamente. Le sardine in saòr sono assai gustose con l'abbondante (forse troppo) contorno di cipolle, uvetta e pinoli, sapide e sgrassate alla perfezione. Anche il baccalà ha una bella consistenza che si disfa con la forchetta, e in bocca, per nulla asciutto. La zuppa certosina è leggera, un poco liquida, profumata di verdure fresche. Le pipe con guanciale e fave sono gradevoli, anche se la cottura della pasta lascia un poco incerti e il sugo meriterebbe, forse, uno spaghettino più che le pipe. L'ossobuco è delicato e tenero ma la bieta saltata non è il contorno adatto. Il curioso trippotto, crasi culinaria di trippa e lampredotto, è gustoso ma con riserva. I dolci al carrello di buon livello: il sorbetto di limone al Calvados è un accoppiamento felice, che stimola la digestione.

FIRENZE PITTI 26 aprile 2016

Trattoria "La Casalinga" della famiglia Carrai e Bartarelli. ●Via dei Michelozzi 9/r, Firenze; ☎055/218624, fax 055/2654332; trattorialacasinga@gmail.com, www.trattorialacasinga.it; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 3 settimane ad agosto e 2 a Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: frittatina di verdure di stagione, baccelli e pecorino e crostino toscano; pasta e fagioli; fusilloni di pasta fresca al sugo di coniglio; arista al forno con patate; fagioli all'olio; torta di carote.

I vini in tavola: Castello di Bossi Chianti Classico Docg 2012 (Castello di Bossi, Castelnuovo Berardenga).

Commenti: Dietro piazza Santo Spirito, è la vera trattoria familiare condotta da più di 50 anni dalla stessa famiglia. In cucina ancora la "vecchia guardia": Graziella dirige la brigata e prepara i piatti come le hanno insegnato la nonna e la mamma e senza tanti compromessi con i tempi moderni. La spesa è rigorosamente giornaliera, fatta al Mercato Centrale, rispettando, quindi, la stagionalità che si ritrova poi nei piatti, per esempio nell'eccellente frittatina alle erbe. Buona la pasta e fagioli, ottimi i fusilloni di pasta fresca al sugo di coniglio. Perfetta anche la torta di carote, ovviamente fatta in casa. Per confermare il gradimento, il Delegato ha consegnato alla signora Graziella e alla brigata di cucina il piatto e il guidoncino dell'Accademia.

FIRENZE PITTI 23 maggio 2016

Trattoria "Sant'Agostino" di Agostino srl, in cucina Yuri Bartolozzi. ●Via Sant'Agostino 23/r, Firenze; ☎055/281995, cell. 334/1624419; info@trattoriasantagostino.com, www.trattoriasantagostino.com; coperti 65. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cipolle ripiene di pecorino, involtini in foglia, tortino di asparagi; risotto agli asparagi; asparagi bianchi alla Bismarck; delizia di mele con gelato alla crema del Vivoli.

I vini in tavola: Louis Brochet Champagne brut premier cru (Folo-



nari); Pinot nero Festival Blauburgunder Doc 2013 (Cantina Produttori Meran).

Commenti: Il locale è nato nel 1958, nel quartiere di Santo Spirito, e oggi la nuova gestione punta sulla qualità e sulla stagionalità delle materie prime. L'ambiente è semplice, familiare e accogliente, il servizio pronto e cordiale. Molti i piatti che si rifanno, ovviamente, alla tradizione fiorentina, ma la serata della Delegazione era dedicata a un prodotto di stagione: gli asparagi. Ottimi la cipolla rossa ripiena di pecorino e besciamella e il tortino di asparagi; buoni gli asparagi bianchi alla Bismarck e deliziosa la torta di mele calda fatta in casa con gelato. Il Delegato ha consegnato alla brigata di cucina, a fine riunione conviviale, il piatto e il guidoncino dell'Accademia.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO 12 aprile 2016

Ristorante "Mulin del Rancone" della famiglia Guasparini, in cucina Giuseppe Bertoli. ●Località Rancone, Camporgiano (Lucca); ☎0583/618490, anche fax, cell. 348/7903312; info@mulindelrancone.com, www.mulindelrancone.com; coperti 50/70. ●Parcheggio comodo; ferie in inverno; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di trota marinata alle erbe e agrumi con burro alla melissa e panbrioche di farro; rolè di coniglio ripieno con flan di ricotta al timo e brunoise di pomodori; crema di fagioli giallorini con farro; gnocchetto di patate bianche con pesto alla rucola e verdurine; tagliatelle integrali con sugo di salsiccia; bocconcini di pollo al forno con birra e pure.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Corte delle Calli); Rosso Ceppaita 2013 (Cantine Russo, Suvereto).

Commenti: Lo chef Giuseppe, in sintonia con il tema della serata, ha accompagnato gli Accademici alla riscoperta del farro nella cucina garfagnana. L'aperitivo-antipasto è stato abbondante, con una ricca varietà di sapori, profumi e colori. Delicata la crema di fagioli giallorini con ricotta locale. Ben equilibrato l'abbinamento della pasta di farro con il formaggio caprino. Lo chef ha regalato un terzo primo: le tagliatelle al sugo di salsiccia. Unanimesi consensi ha ri-

scosso il pollo alla birra con contorno di pure. Ben abbinati i vini. Tutte le portate sono state preparate con molta cura. Buono il rapporto qualità-prezzo; un po' lento il servizio. Simposiarca Albarosa Lucchese.

LIVORNO 13 aprile 2016

Ristorante "Il Rifugio" di Marco Maesetti e Andrea Grassi. ●Via E. Mayer 79, Livorno; ☎0586/211942; andrea@ilrifugioristorante.it, www.ilrifugioristorante.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: flan di formaggi al sapore di tartufo; assaggi di risotto agli asparagi e di tagliolini del cacciatore; tagliata di manzo alla brace con contorni; mousse di mascarpone.

I vini in tavola: Dolcetto d'Acqui Doc 2014 (Tenimenti Ca' Bianca); Nebbiolo Doc 2014 (Guardastelle Ca' Bianca); Moscato d'Asti.

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina, Simposiarca per l'occasione, ha invitato gli Accademici alla scoperta di un ristorante situato nel centro cittadino, a breve distanza dallo storico Teatro Goldoni. Sia l'antipasto sia il dessert, ma soprattutto la tagliata di manzo, con i vari contorni dedicati, cotta alla brace nel forno a legna di cui il locale è dotato, accompagnati da buoni vini piemontesi, hanno trovato fertile accoglienza. Presente il CT Franco Milli. Sergio Gristina ha intrattenuto piacevolmente gli Accademici e i loro ospiti con una conversazione basata su "spigolature" dal libro *Fisiologia del gusto* del grande gastronomo Anthelme Brillat-Savarin.

LUCCA 29 aprile 2016

Ristorante "Giulio in Pelleria" di Mariolina Sari. ●Via delle Conce 45, Lucca; ☎0583/55948, cell. 348/7145760; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a fine febbraio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto toscano (salumi della Garfagnana, crostini toscani, polenta frita e melanzane marinate); zuppa di farro e maccheroni tortellati; scelta tra baccalà

con porri, baccalà alla livornese, stoccafisso, seppie con la bietola, spezzatino di vitella alla cacciatora, pancetta di maiale al forno, cioncia, picchiate, trippa, salsiccia con fagioli e tartara di cavallo; torte di verdura; cioccolato e composta di ananas e fragole.

I vini in tavola: Urlo di Lupo (Tenu Maria Teresa); Montecarlo (fattoria Buonamico).

Commenti: Trattoria storica, che ha saputo mantenere le caratteristiche della tipica cucina locale coniugando qualità e prezzo. Una serata molto partecipata, alla quale erano presenti sia la Delegata della Versilia Storica sia il Delegato del Valdarno Fiorentino, che ha visto protagonista la genuinità e il calore dell'accoglienza della proprietaria Marilina Sari, che ha continuato a gestire il locale nel solco della tradizione di famiglia. Come ha sottolineato la Simposiarca della serata, Daniela Clerici, l'Accademia mancava da anni da questo ristorante che è sinonimo della vecchia Lucca e che non ha tradito le aspettative.

LUNIGIANA 7 aprile 2016

Ristorante "Gavarini" di Fabio Ciuffano, in cucina Pierpaolo Ciuffano. ●Via Benedicenti 50, Località Mocrone, Villafranca in Lunigiana (Massa Carrara); ☎0187/495504, fax 0187/495790; info@locandagavarini.it, www.locandagavarini.it; coperti 280+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: antipasto lunigianese con torta d'erbi, barbotta (torta salata senza sfoglia di farina di

granoturco, cipollotto fresco, olio extravergine d'oliva, latte, sale e parmigiano o pecorino), selezione di salumi nostrali (filetto, coppa, salame e testa in cassetta), cavolo ripieno, crostino toscano e pecorino locale con miele di castagno Dop della Lunigiana; ravioli caserecci con olio extravergine nostrale e formaggio parmigiano; coscia di coniglio disossato farcita con lardo ed erbe aromatiche su un letto di spinacine fresche; crespelle di farina di castagne ripiene di ricotta all'aroma di arance.

I vini in tavola: Bianco Toscana Igt 2014; I passo, rosso Toscana Igt 2014, Fiori di melo (Podere Malnido, Villafranca in Lunigiana).

Commenti: Il titolare ha accolto gli Accademici nell'enoteca, ricavata nell'antica cantina voltata, finemente ristrutturata. La cucina, sotto l'abile regia di Pierpaolo Ciuffano, fratello del titolare, ha proposto un ottimo menu di piatti lunigianesi, preparati a regola d'arte, con materia prima locale di altissima qualità. Molto buoni e di grande varietà gli antipasti; perfetti e gustosi i ravioli ripieni di bietole e carni come da tradizione nella Bassa e Media Lunigiana, esaltati dall'ottimo olio locale. La bravura dello chef e l'uso del lardo e delle erbe hanno fatto del coniglio un capolavoro gastronomico, bello da vedere e ottimo da gustare. La cena si è conclusa con superbe crespelle di farina dolce, abbinata alla perfezione con ricotta nostrale: una felice espressione di un innovativo uso della farina di castagne. Ottimi i vini. Servizio molto attento e garbato, buono il rapporto qualità-prezzo.

MAREMMA-GROSSETO 10 aprile 2016

Ristorante "La Rosa Blu" di Fabrizio Maddii. ●Via Venturi, Roccastrada





TOSCANA segue



(Grosseto); ☎0564/563331; coperti 75+60 (all'aperto). ●Parcheggio in-custodito; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: crostini misti con selezione di salumi; soufflé di cavolfiore; fusilli alla contadina; pappardelle al cinghiale; coniglio all'etrusca con fagioli al fiasco; tiramisù della casa; torta di mele della casa cotta al forno a legna.

I vini in tavola: Casole, Vermentino Maremma Toscana Doc (Rocca di Montemassi); Fabritius, Sangiovese (Maddi).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un locale gradevole e accogliente, con una struttura calda e armoniosa, sia d'estate, sulla terrazza panoramica, sia all'interno davanti al camino. Senza "sperimentazioni" o "rivisitazioni", emerge la più pura genuinità dettata dalla conoscenza delle antiche ricette maremmane: è, infatti, la tipica cucina locale che emerge vitale e molto gustosa, mentre l'olio e il vino del luogo, di produzione dell'azienda, la fanno da padroni. La zona è molto bella e attraente e il locale fonde veramente profumi e sapori in modo convincente, mentre immerge ancora nelle memorie culinarie maremmane d'eccellenza.

MUGELLO
16 aprile 2016

Ristorante "Da Sergio" della famiglia Naldoni, in cucina Gianni Naldoni. ●Via Fabbri 1, Dicomano (Firenze); ☎055/838075, anche fax; info@ristorantedasergio.it, www.ristorantedasergio.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto toscano con crostini e affettati; tris di primi: tortello del Mugello al sugo di coniglio, cannelloni di ricotta e spinaci, tagliatelle ai funghi; arrosto misto girato: piccione, fegatelli, pollo nostrale, faraona, coniglio e lombo di maiale, con contorno di patate al forno e insalata; dolci della casa.

I vini in tavola: Pomino bianco (Frescobaldi); Chianti Rufina; Chianti Rufina riserva (entrambi Frascole); Vinsanto Pomino (Frescobaldi).

Commenti: Per la visita in Mugello della Delegazione Castel San Pietro-Firenzuola, è stato scelto un ristorante indicato su "Le Buone Tavole della Tradizione" e il menu è stato quello con i "piatti tipici" e "il piatto da non perdere". Con molto piacere degli Accademici, hanno partecipato alla riunione conviviale il CT Toscana Est Roberto Doretti con Cesare Dami. A un primo impatto, il ristorante in stile anni Sessanta, strapieno, in un clima accaldato dal girarrosto e dalla griglia che bruciano cataste di carpine nero, ha scioccato i frequentatori non abituali, ma all'arrivo dei cannoli e dell'arrosto con i fegatelli, accompagnato da Frascole riserva, gli Accademici hanno condiviso il calore della sala, ammirando gli spiedi di carne e la mostra sul banco delle specialità di Sergio. I dolci hanno segnato il gran finale che ha visto Roberto Doretti e i Delegati Adriano Borgioli e Andrea Stanzani ringraziare la famiglia Naldoni, tre generazioni tra cucina e sala, e lo staff molto efficiente.

PISA
19 aprile 2016

Ristorante "L'Enoteca" di Francesco Francalacci, in cucina Francesco Francalacci. ●Via Maiorca 95, Marina di Pisa, Pisa; ☎050/35443; lenoteca.fc@gmail.com;

coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di gennaio; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: calice di benvenuto con stuzzichini dell'Enoteca; mantecato di baccala di S. Giovanni con mela green in cialda di pane; marinata di acerto su cipolla di Tropea al Porto; mezzi paccheri con totani freschi locali, ceci di Morgia, pomodorino fresco; pennette con polpa di gallinella e pomodorino confit; fantasia di pescato del giorno in carta "sansho" con le sue verdure; soffiato al limone Igp e fragole con scaglie di cioccolato bianco.

I vini in tavola: Continuum Igt spumante rosé brut 2013, metodo Charmat lungo; Aura Igt bianco Toscana 2015 (entrambi Tenuta La Macchia, Montescudaio); Chardonnay (Puiatti Vigneti srl, Romans d'Isonzo).

Commenti: Il giovane chef, formatosi all'Università culinaria Jean Monet di Bruxelles e successivamente presso Villa Fenaroli a Brescia e Four Season di Milano, è subentrato negli ultimi mesi nella gestione dell'Enoteca, e cura con particolare attenzione la cucina a base di pesce. Ricerca prodotti e materie prime possibilmente del posto, in particolare il pesce, tutto rigorosamente "pescato" nel mare antistante. Interessante la cottura al cartoccio con la carta sansho, che consente una perfetta osmosi di aria con l'esterno trattenendo all'interno i vapori. Giudizi più che lusinghieri per antipasti, paccheri e soprattutto per lo squisito e profumato pesce (orate e branzini). Molto validi i vini in abbinamento, in particolare il Continuum, presentati dalla signora Letizia Martelli per la Tenuta La Macchia.

SIENA VALDELSA
27 aprile 2016

Ristorante "Tre Archi" di Marcella Senesi e Franco Martini. ●Via di Castel San Gimignano 35/B, Castel San Gimignano, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/953099, cell. 338/4481268; info@ristorantetrearchi.com, www.ristorantetrearchi.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20-27 dicembre; giorno di chiusura martedì e la sera in inverno. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette e verdure grigliate; carabaccia; tagliatelle

ai funghi porcini; pollo al Chianti; patate alla campagnola; torta di pere.

I vini in tavola: Cusona brut spumante di Vernaccia (Guicciardini Strozzi, San Gimignano); Vernaccia di San Gimignano bio (Fattoria San Donato, San Gimignano); Chianti Colli Senesi Titolato (Guicciardini Strozzi, San Gimignano).

Commenti: Il locale si trova lungo la strada che da Colle Val d'Elsa porta a Volterra, in un piccolo borgo caratteristico. La gestione familiare ne rappresenta il punto di forza per l'impegno dell'intera famiglia Martini, con i figli che, pur con preparazione post-universitaria e dediti alla ricerca, non disdegnano di dare, all'occorrenza, una mano ai genitori in cucina e in sala. Gli Accademici hanno gradito, in particolare, la genuinità delle tagliatelle fatte in casa e l'equilibrio di gusto in un piatto tipico della cucina fiorentina, la "carabaccia". Questa zuppa di cipolle può essere considerata, a ragione, l'antenata della *soupe d'oignon*, introdotta in Francia dai cuochi al seguito di Caterina de' Medici. Apprezzata anche la selezione di oli sulle bruschette, che andava dal più delicato olio di Bolgheri, ai più forti come quello di Volterra, passando dal biologico all'olio senese, fino all'olio Dop del Chianti classico.

VALDARNO FIORENTINO
19 maggio 2016

Ristorante "La Bottega del Moro" della famiglia Landini, in cucina Paolo Landini. ●Piazza Trieste 14, Greve in Chianti (Firenze); ☎055/853753; bottegedelmoro.it, www.labottegedelmoro.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie dal 6 gennaio al 7 marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tartare della casa con sottaceti; crostini neri, al lardo, alle olive; cavatelli pecorino e tartufo; maialino arrosto al Vinsanto; patate novelle arrosto; semifreddo alla ricotta.

I vini in tavola: Rosso Toscano.

Commenti: Piccolo ma piacevole ristorante a due passi dalla piazza di Greve in Chianti, dove la famiglia Landini presenta una cucina del territorio con qualche pizzico di innovazione, molto gradevole, potendo trovare anche preparazioni un po' particolari come le rane fritte o le chiocchie in umi-



do. La serata ha avuto un notevole successo grazie ai piatti scelti dal Simposiarca Marco Cirri, presentati con gusto e ben preparati da Paolo. Ottima la tartare di manzo, molto gradevoli i cavatelli pecorino e tartufo, buono il maialino al Vin-santo. Fresco e piacevole il semifreddo alla ricotta. Al termine della riuscita serata, il Delegato e il Simposiarca hanno offerto alla famiglia Landini il guidoncino dell'Accademia, quale testimonianza del gradimento.

VALDELSA FIORENTINA 11 maggio 2016

Ristorante "Pizzeria Il Fiano" di Lido Orsi, in cucina Lido e Sandra Orsi. ●Via Firenze 94, Certaldo (Firenze); ☎0571/669029; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì, mercoledì. ●Valutazione 8,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestra di pane con cipolla di Certaldo; cascata di pizze alla pala, salate e dolci.

I vini in tavola: Chianti (Rocca delle Macie); Zibibbo passito.

Commenti: Quarta visita dell'Accademia in questo locale oramai storico. Nasce negli anni Settanta come rosticceria ma si evolve velocemente come pizzeria. Con Lido Orsi è già alla seconda generazione. Eccellente pizzeria, dove la lievitazione della pasta segue un iter maniacale che poi esplose nella bontà della pizza. Tipica la pizza alla pala dove la pasta e i suoi ingredienti vengono preparati su di una pala di legno e poi messi in forno. Mai avuto sorprese in negativo. Presenti Franco Cocco, Consultore Nazionale, e Franco Milli CT Toscana Ovest, il Console della Lombardia, G. Lusena. Il Delegato Alessandro Signorini ha donato ai 35 convenuti, fra Accademici e ospiti, limoni di sua produzione.

VERSILIA STORICA 8 aprile 2016

Ristorante "Aria Steakhouse" di Piero Lucchesi. ●Via Provinciale 26, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/784023; coperti 40+90 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: sformatino di verdure con fonduta di asiago Dop;



risotto con roquefort e pere; tagliata di braciolone suino grigio allevato a ghiande; tagliata di controfiletto manzetta prussiana con contorni assortiti; crumble di mele.

I vini in tavola: Montecarlo etichetta blu (Buonamico).

Commenti: Particolarmente riuscita la serata conviviale anche per la dotata relazione di Gabriele Cini che ha intrattenuto su "Le novità della pasticceria e della gelateria all'epoca del Rinascimento". Cini tiene corsi di cioccolateria e pasticceria del Rinascimento a giovani chef, in particolare stranieri, ed è impegnato nella promozione dell'enogastronomia. Al termine della relazione, si è passati alla riunione conviviale e il menu ha ottenuto un plauso generale: i piatti sono stati preparati con cura e particolare attenzione agli ingredienti. Il vino in abbinamento ha messo in risalto i sapori. Come di consueto, erano presenti molti amici di Delegazioni limitrofe e il Delegato del Mugello Adriano Borgioli. La Delegata Anna Ricci Pinucci ha ringraziato il proprietario del locale consegnando il guidoncino dell'Accademia.

VIAREGGIO VERSILIA 21 aprile 2016

Ristorante "Gusmano" di Lucia Del Carlo, in cucina Lucia e Anna. ●Via Regia 58, Viareggio (Lucca); ☎0584/31233, fax 0584/325901; info@gusmano.it, www.gusmano.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: farro gratinato al forno con pesce; strudel di pescato con salsa di pomodorini e capperi;

polpo bollito con caponata di verdure e riso basmati; mafalde di pasta fresca alla pirata (salsa di calamari e gamberi in bianco); branzino e verdure al forno; macedonia di frutta gratinata.

I vini in tavola: Prosecco Barboza (Benotto); Sauvignon Valle Isarco Alto Adige.

Commenti: Come è nei principi dell'Accademia, la riunione conviviale si è svolta presso uno dei locali più classici, legati alla tradizione e al territorio di Viareggio, anche per ricordare, con le parole del Simposiarca Alberto Petracca, Gusmano Del Carlo, un grande personaggio che ha fatto la storia della ristorazione versiliese a partire dagli anni Settanta portando un concetto di alta ristorazione che ha mantenuto con costanza negli anni. La figlia Lucia, assieme alla mamma Anna, nella loro cucina a vista, hanno preparato un menu di pesce da tutti apprezzato e accompagnato da un gradevole e puntuale servizio per rendere ancora più piacevole la serata.

VOLTERRA 7 maggio 2016

Ristorante "I Tre Archi" di Balbi Elena, Reale & C. Soc.Agr.a.s. ●Località Gessi, Pomarance (Pisa); ☎cell. 346/1855820; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola porchetta di cinta senese su crema di fagioli; pici al ragù bianco di cinta senese; risotto con guancia di cinta senese e carciofi; coniglio ripieno e patate al forno e sformatino di verdure; dolce della casa.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Locale nato da poco e gestito da ragazzi molto giovani e pieni di entusiasmo e voglia di arrivare. Il cuoco ha presentato piatti che hanno incontrato il successo dei numerosi Accademici. È stato molto apprezzato il risotto con carciofi e guancia di cinta senese, ricco e ben dosato nei condimenti; anche i pici erano buoni come tutto, del resto. Fuori menu, nell'attesa dell'arrivo di tutti i commensali, sono stati serviti formaggi con ottime marmellate fatte in casa: deliziose.



MARCHE

ASCOLI PICENO 14 maggio 2016

Ristorante "Da Federico" di Americo Spinuzzi, in cucina Milena Palestini (Zi Milena) e Caudio Spinuzzi. ●Viale Trieste 11, San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno); ☎0735/83786, cell. 348/3838394; info@dafederico.com, www.dafederico.com; coperti 200+250 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° gennaio al 15 marzo; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di polpo; filetto di spigola su letto di panzanella; frittura dell'Adriatico; brodetto alla sambenedettese; dolce della casa.

I vini in tavola: Cerasuolo (Masciarelli).

Commenti: La famiglia Spinuzzi rileva l'esercizio nella prima metà degli anni Novanta e da tale data ha operato e opera, con indubbia serietà e professionalità, per qualificarlo qualitativamente sino a pervenire a risultati di notevole prestigio. Ciò grazie all'impostazione della cucina data da Zi Milena, all'insegna e nel pieno rispetto dell'antica tradizione gastronomica marinara: ne è limpido esempio il "brodetto alla sambenedettese", pietanza principale su cui il Simposiarca Andrea Gentili e il Delegato hanno voluto impennare la riunione conviviale. Il risultato è stato un plebiscitario apprezzamento di



MARCHE segue

tutti gli Accademici e dei numerosi ospiti che hanno potuto degustare i sapori di una volta, meravigliosamente equilibrati tra loro. Corrado Piccinetti ha intrattenuto gli astanti sul tema del fermo pesca.



UMBRIA

 **FOLIGNO**
10 aprile 2016

Ristorante "La Foresteria-Bistrot Moderno" della famiglia Tulli, in cucina Adrian. ●Località Cappuccini, Sellano (Perugia); ☎0743/926663; info@laforesteriabistrot.com, www.laforesteriabistrot.com; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di melanzane con pomodoro fresco, basilico e olio extravergine di oliva, crostata di zucca gialla su crema di pecorino, cestino di pasta brisée con uovo cotto al vapore aromatizzato al tartufo; tagliolino dello chef con zafferano, pancetta e carciofo; rondelle di filetto di maiale con mele caramellate; cicoria saltata in padella; soufflé al cioccolato con frutti rossi; semifreddo al pistacchio in guscio di cioccolato bianco; millefoglie della casa.

I vini in tavola: Bollicine (Decugnano dei Barbi); bianco Orvieto classico superiore (Palazzone); Sangiovese (Ninni); Dolce Vitae (Amastuola).

Commenti: Molto apprezzata la cucina, a partire dalla varietà degli antipasti, dalla quale traspare un modo di cucinare del giovane chef Adrian che rispetta l'anima degli ingredienti usati. I tagliolini, con lo zafferano nell'impasto, hanno avuto dei pareri contrastanti, mentre il secondo, molto apprezzato, è stato cucinato con una fantasia da premiare sia per gusto sia per presentazione. Unanime è stata la votazione dei dolci: indimenticabile il semifreddo, con il vero sapore del pistacchio, chiuso in un guscio di cioccolato bianco. Il servizio è risultato premuroso e discreto. Sim-

posiarchi: Isabella Gaudino e Giuseppe Metelli.

 **GUBBIO**
14 aprile 2016

Ristorante "Picchio Verde" di Simona Alunno, in cucina Aldo Alunno. ●Via Savelli della Porta 65, Gubbio (Perugia); ☎0759/276649, cell. 349/8388016; rist.picchioverde@libero.it, www.ristorantepicchioverde.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cotiche con fagioli e spunture; passatelli ai carciofi; strozzapreti porcini e pomodorini; maialino con cipolle; agnello ai due pepi; patate arrosto; verdura cotta; zuppa inglese.

I vini in tavola: Grechetto Signa; Calor Vita (Castello di Solfagnana); Moscato (Fontanafredda).

Commenti: Il locale, ubicato nel centro storico della città, è gradevole; l'accoglienza è stata attenta e il servizio piacevole e curato. Sono stati proposti piatti della tradizione con alcune ben riuscite variazioni. Particolarmente apprezzati i passatelli ai carciofi e gli strozzapreti con porcini e pomodorini. Buono il rapporto qualità-prezzo.

 **TERNI**
13 aprile 2016

Ristorante "Terre di Fulvio - Home Restaurant" di Flavia Sbroli e Margherita Amadei. ●Strada di Collesecozza 86, Terni; ☎347/1473397; terredifulvio@gmail.com; coperti 30+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 - 30 agosto; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: terrina di lepore con cipolla caramellata, prugna secca avvolta nel guanciale, pecorino di Pienza con quattro assaggi di confetture prodotte in casa (al peperoncino, alla merangola - arancia amara prodotta in zona -, al melone, cannella e Rhum), gelatina all'aceto balsamico; maltagliati fatti in casa con fave e guanciale; stinco di maiale al forno; patate viola alla paprica; zuppa inglese.

I vini in tavola: Rosso Umbria Igt Duca Odoardo (Vocante); El Calìe, Mosto d'uva (Borgo Maragliano).

Commenti: I Simposiarchi Claudio Bernardini e Bruno Piergentili hanno selezionato un genere nuovo di ristorante, un home restaurant: cucina di stretta tradizione, accoglienza e ambiente di una casa di campagna umbra, immersa nel verde della primavera, a Collescipoli. Si inizia con un ottimo antipasto, il miglior piatto della serata, presentato su piccoli piattini rettangolari, tiepidi di pietra ollare. Seguono i maltagliati con crema di fave fresche e guanciale croccante; tradizionale la lavorazione casalinga della pasta, un po' eccessiva la cottura, perfetta quella del guanciale. Il piatto forte, presentato normalmente nel menu, lo stinco di maiale al forno (troppo aglio nella farcitura!) accompagnato da particolarissime patate viola alla paprica. Infine, zuppa inglese da ricetta della nonna, alta e poco inzuppata. Il pane è prodotto nel forno a legna casalingo. Particolare, per simpatia e affetto, il servizio della famiglia Sbroli: Flavia con il fidanzato Marco e la mamma Margherita.



LAZIO

 **CIVITAVECCHIA**
22 aprile 2016

Ristorante "Il Delfino" di Marco Profeta e Anna Calea, in cucina Anna Calea. ●Via Duca d'Aosta 36, Civitavecchia (Roma); ☎0766/731672, cell.338/1815333; il-delfinocivitavecchia@gmail.com, www.trattoriaildelfino.it; coperti 45. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo 35 €.

Le vivande servite: insalata di farro con asparagi, pachino e gamberi; barba del frate con spatola grigliata e vinaigrette al balsamico; cappellini al fresco di pachino con dadolini di gamberoni; maltagliati al ragù di mare; pesce grande al forno con olive, pachino e patate; sbriciolona di ricotta e fragole.

I vini in tavola: Bianco Dop Pecorino (Cantina Colle Moro, soc. agr. Guasta Meroli, Frisa).

Commenti: La Simposiarca Daniela Etna ha riproposto una visita a questo

locale che è stato ampliato di un'altra stanza, con la possibilità di avere un ambiente privato in base alle circostanze. Il menu, proposto e cucinato dalla signora Anna, è stato apprezzato positivamente dagli Accademici; le votazioni hanno dato risalto alla fantasia degli antipasti e alla cottura del pesce, ben presentato e giusto nella cottura. Meno valutati i maltagliati e più considerati i cappellini con gamberoni. Discreto il dessert. A conclusione della serata, il Delegato ha trattato l'argomento "Le classi sociali a tavola nel Rinascimento".

 **LATINA**
16 aprile 2016

Ristorante "Il Piccolo Ducato" di Emanuele Sibilia, in cucina Emanuele Sibilia. ●Via Tivera angolo via Ninfinia, Cisterna di Latina (Latina); ☎06/9601284, cell. 339/6500671; ilpiccoloducato@alice.it, www.ilpiccoloducato.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 17 agosto al 1° settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di polpo, filetto di triglia gratinata al pecorino romano, frittella di baccalà mantecato; soqqadro con bocconcini di rana pescatrice, pachino e zucchine marinate al timo e limone; filetto di spigola gratinata con pane aromatico; patate al forno con pachino; crostata di pinoli e crema chantilly.

I vini in tavola: Bellone Castore (Cincinnati di Cori).

Commenti: Il menu a base di pesce è stato molto apprezzato dai commentatori, a iniziare dal tritico di antipasti, con una deliziosa insalatina di polpo, per seguire con il primo con un formato di pasta particolare detta "soqqadro", trafilata in oro, dell'antico pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi. Spigola gratinata per secondo piatto, per finire con la deliziosa crostata di pinoli e crema chantilly. Lo chef ha saputo dimostrare e convincere gli Accademici che senza eccessi, ma usando prodotti di base di elevata qualità, con la paziente cura dei fornelli per una cottura corretta dei cibi e con piccole innovazioni, si può arrivare a una gastronomia di grande pregio senza stravolgere la tradizione. A completare il successo, la collaborazione delle ragazze di sala Marta e Mara che, con garbo e discrezione, presentano, indirizzano e chiariscono ai clienti le creazioni dello chef.



RIETI

1° maggio 2016

Ristorante "C'era una volta" di Davide Di Benedetti, in cucina Anna Rita Fratini. ●Via Parodi 200, Colle di Tora (Rieti); ☎0765/716151, cell. 338/3039112; ceraunavoltaristora@gmail.com, www.guidoisabella.it; coperti 80+15 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trota e persico reale al tartufo; carpa al pomodoro con scaglie di parmigiano, ceci e gamberetti; gamberi di fiume in salsa verde; latterini e rane fritte; coregone marinato con cipolla, pomodoro e olive; bruschetta con alici; gnocchi al profumo di lago con coregone, trote, gamberi di fiume, persico reale e anguilla; tonnarelli con persico reale e pesto alla genovese; arrosto di pesce d'acqua dolce; persico fritto; patate arrosto; verdure miste; tiramisù alle fragole.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: Ristorante-pizzeria che cucina, in modo tradizionale e ottimo, il pesce di acqua dolce, che qui non ha nulla da invidiare al pesce di mare. La cucina di questo alimento è tipica nella provincia di Rieti, ricchissima di laghi, sorgenti e corsi d'acqua e soprattutto della zona del lago del Turano, dove è situato il ristorante. La gestione familiare, la bellezza dei luoghi e la gentilezza della signora Isabella fanno il resto.

ROMA
ROMA APPIA
ROMA NOMENTANA
ROMA OLGIATA
SABAZIA-CASSIA
ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA
 21 aprile 2016

Ristorante "Tanagra Caffè Concerto" di Tanagra-ASG srl, in cucina Daniele Ravicini e Mauro Dall'Acqua. ●Lungotevere Flaminio 57, Roma; ☎06/3610097; info@tanagra.it, www.tanagra.it; coperti 180. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo a base di pesce, fritti vegetali e finger food di stile giapponese; guancia di manzo brasato al Barolo su crema di ceci di Onano, agretti saltati e germogli di porro; risotto ai porcini con lardo



di Colonnata, patate e rosmarino; pasta all'uovo con sparagella selvatica, pomodoro infornato e fonduta raschera; carré d'agnello pré-salé farcito al foie gras con salsa di Piccolit, funghi pioppini alle erbe e taccole al burro; bavarese alle arance di Ribera su pandispagna al Maraschino, croccante di mandorle di Noto.

I vini in tavola: Arneis Batasiolo; Nero d'Avola Branciforti Ferriato.

Commenti: Il Delegato e CT di Roma Gabriele Gasparro ha aperto la riunione conviviale ringraziando il Simposiarca e la consorte, la signora Teresa, nota poetessa, la quale ha intrattenuto gli Accademici con una piacevole dissertazione sul tema della primavera. Gasparro ha inoltre ricordato la recente scomparsa dell'Ambasciatore Maurizio Moreno. Ricco e vario l'aperitivo; le pietanze sono risultate molto gradite per l'accurata preparazione e l'attenzione ai sapori. In particolare, la delicatissima e gustosa guancia di manzo e il risotto ai porcini. Magistralmente presentata la pasta all'uovo. Ottimo il carré d'agnello con salsa di Piccolit: delicata la carne, sapientemente cotta e avvolta da una squisita e croccante panatura. Molto buona la bavarese. Ottimi i vini. Gli Accademici hanno apprezzato l'originale ambiente e l'atmosfera rilassante. Il servizio in sala è stato giudicato efficiente, attento e molto professionale. Molto buono, infine, il rapporto qualità-prezzo.

VITERBO

20 aprile 2016

Ristorante "Colonne" di Gestervit srl, in cucina Andrea Andreocci. ●Strada Toscana 26/28, Viterbo; ☎0761/1470000, fax 0761/253282; info@hotelsalusterme.it, www.hotelsalusterme.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acquacotta classica con uovo in camicia e pecorino; lombricelli al sugo finto con ricotta salata; carré di agnello con i suoi aromi; fagiolini alla mentuccia; spumone di ricotta con Aleatico di Gradoli e stick di sfoglia caramellata; ciambelline al vino.

I vini in tavola: Bianco Poggio dei Gelsi; Syrah; Spumante brut (tutti Cantine Falesco).

Commenti: Serata dedicata alla conferenza dell'Accademico di Siena Massimo Mazzini, dell'Università della Tuscia, sul tema dell'Amazzonia e degli insetti, con foto suggestive e molto apprezzate. È seguita la riunione conviviale nel ristorante dell'albergo che aveva ospitato la Delegazione per la conferenza, con valutazione, purtroppo, non molto confortante, dovuta forse a un'acquacotta che aveva poco di "classico" e quindi non proprio tradizionale e ai non molto graditi lombricelli, anche per una ricotta salata non ritenuta

valida sulla portata. Buono e ben presentato il carré di agnello; gradevole il dolce e buoni i vini della nota cantina locale. Hanno suscitato unanime consenso le ciambelline offerte a fine pasto. Molto apprezzati ambiente e servizio, meno il rapporto qualità-prezzo.



ABRUZZO

AVEZZANO

15 aprile 2016

Ristorante Pizzeria "Il Casale" di Gianni Nucci & C. Snc. ●Via Musciano 29s, Aielli (L'Aquila); ☎0863/7833393, cell. 348/7361638; ilcasaleaielli@libero.it, www.ilcasaleaielli.it; coperti 300. ●Parcheggio custodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: chitarra alla cartrettiera; risotto di zucca con champagne e scaglie di mandorle; coniglio alla cacciatora; contorni di patate al forno e mazzetto di asparagi; dolce millefoglie con crema chantilly ai frutti di bosco; trionfo di frutta.



ABRUZZO segue



I vini in tavola: Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (entrambi Cantina del Fucino); spumante Fontanafredda millesimato Vintage ed extra dry.

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della cultura, musica e tradizione, in un ambiente elegante e accogliente nello storico ristorante "Il Casale". Sita a 1030 metri di altitudine, la struttura offre il vasto panorama della pianura del Fucino sottostante. Ottima l'accoglienza da parte dei proprietari, i fratelli Nucci, che tra innovazione e tradizione hanno ben interpretato i piatti serviti. Il servizio è risultato impeccabile e sempre assistito dal titolare Lino Nucci. A parere unanime, molto buono il coniglio alla cacciatora, la cui perfetta cottura ha reso le carni particolarmente tenere e gustose.

 **AVEZZANO**
20 maggio 2016

"Hotel ristorante Filippone" di Franco Odorisio. ●Via Duca degli Abruzzi 173, Gioia dei Marsi (L'Aquila); ☎393/9840276; www.filippone.it; coperti 450. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: pasta e fagioli; pappardelle al ragù di agnello con pecorino e fetta di ricotta; pecora al cotturo di antica tradizione; fagioli alla Filippone, cicoria cacio e uova e insalata di campo; scomposta di millefoglie; centrotavola di amaretti e torroncini; mosaico di frutta.

I vini in tavola: Pecorino dei Colli Pescaresi; Montepulciano d'Abruzzo "Noemo" (entrambi Cantina del Fucino).

Commenti: Il convivio si è svolto a Gioia dei Marsi, primo comune marsicano del Parco Nazionale d'Abruzzo, in un paesaggio affascinante e in un ambiente elegante e ospitale. La cucina del ristorante è tradizionale e i prodotti tipici locali sono stati preparati con cura. L'accoglienza è risultata all'altezza delle aspettative e i primi piatti ben elaborati nella loro apparente semplicità. Meno successo ha ottenuto la pecora al cotturo, probabilmente perché non più abituati ai sapori forti di un piatto oramai quasi dimenticato. Servizio impeccabile e tempistica perfetta, tenuto conto degli spazi culturali che accompagnano le riunioni conviviali. Molto interessante e accattivante la relazione dell'Accademia Ilenia Lucci sul tema "Sinfonie e virtuosismi in cucina: a tavola con i più grandi compositori dell'Ottocento".

 **CHIETI**
21 aprile 2016

Ristorante "Dal Pagano" di Leonardo Naccarelli. ●Via Pagani 23, Palombaro (Chieti); ☎0871/895364, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie seconda e terza settimana di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: pane "de na vòte" raffermo con pomodorini ramati, sedano, cipollotto fresco al profumo di aceto; frittatina primavera; polpetta di pecora; "cacigne" in tempura; "vrache di mulo"; trilogia di baccalà: al vapore su zucchine saltate al timo limonato, con ceci piccoli di montagna, in umido con patate, capperi e pachino e patate di Pizzoferrato; verdure selvatiche suffocate; pecorino e fave; pizza doce.

I vini in tavola: Cococciola spumante brut (Cantina Frentana, Rocca San Giovanni); Pecorino spumante extra dry (Cantina Colle Moro, Guastameroli); Trebbiano d'Abruzzo Doc 2015 (Cantina Masciarelli, San Martino sulla Marrucina); Cerasuolo d'Abruzzo Doc, 2015 (Cantina Valori, Sant'Omero).

Commenti: Alla scoperta di un piatto e della sua seconda giovinezza, le "vrache di mulo", la riunione conviviale ha fatto conoscere agli Accademici la genuina qualità di un ristorante attivo da trent'anni a Palombaro, ai piedi della Majella. La "vraca di mulo" è una pasta fatta a mano, che prende il nome dal cordiglio posteriore dell'imbracatura del noto animale da soma. Interessante la relazione che ha aperto il convivio, tenuta dal nutrizionista dottor Corrado Pierantoni su un tema accattivante "Cibo e buona salute, avversari o alleati?". La conclusione? Alleati, eccome! Molto positiva la presentazione di ben otto postulanti - giovani, brillanti e motivati - pronti a essere la nuova linfa di una Delegazione molto attiva, come dimostrato dal vivace dibattito di fine serata, governato con simpatica autorevolezza dal Delegato Mimmo D'Alessio, e animato dal Simposiarca, Nunziato Mancini. Apprezzati i vecchi sapori e le novità, presentati dalla brigata di cucina, ben abbinati con ottimi vini del territorio.

 **PESCARA**
22 aprile 2016

Ristorante "Le Terrazze dell'Hotel Esplanade" di ZEST srl. ●Piazza I Maggio 6, Pescara; ☎085/292141; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: scampo alla catalana, salmone marinato, insalatina di mare e insalatina di polpo; antipasti caldi impiattati: coda di rospo con verdure di stagione, capasanta gratinata e gamberone; cannolo di crêpes con astice e burrata; gallinella isolana con le patate; tagliata di frutta; torta millefoglie con crema e cioccolato.

I vini in tavola: Riesling Terre di Chieti Igp 2015; Cerasuolo d'Abruzzo Igp 2015 (N. Di Sipio).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla cultura ha visto una folta partecipazione di Accademici e ospiti per un tema particolarmente interessante: "Il cibo e la tavola nell'arte", ottimamente svolto dalla re-

stauratrice dottoressa Valentina Muizzi anche attraverso la proiezione di immagini di quadri e affreschi, significativi dell'evolversi della cultura della tavola. Il Delegato, Giuseppe Fioritoni, anche Simposiarca insieme al Vice Delegato Antonio Ruscitti, dopo aver introdotto il tema della serata, ha presentato il nuovo Accademico Piero Cerasoli. Il menu è stato realizzato bene, sia nella presentazione dei numerosi antipasti, molto apprezzati, sia nel primo piatto, in cui le crêpe hanno incontrato il plauso generale. Particolare menzione merita la gallinella, per la morbidezza e il delicato profumo. I vini, attraverso un morbido bouquet e fresca fragranza, hanno messo in risalto l'ottima materia prima, accompagnando, egregiamente, le varie pietanze.

 **PESCARA**
13 maggio 2016

Ristorante "Carlo Ferraioli" di Carlo Ferraioli. ●Via R. Paolucci 79, Pescara; ☎085/4210295, anche fax, cell. 338/6316105; ristorante@carloferraioli.it, www.carloferraioli.it; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: tartare di tonno; calamaretti alla pescarese; scampo bollito con la maionese fatta in casa; filetto di triglia con battuto di olive; alici a beccafico; mazzancolle con crema di fave fresche; spiedino di calamaro e fagioli bianchi; lumacone al sugo; chitarrina alla marinara 1971; raviolo nero di baccalà, pistacchi di Bronte e pomodoro; rana pescatrice con asparagi e zafferano; parrozzo della casa.

I vini in tavola: Abruzzo Dop Le Cave della Guardiaccia spumante brut (Collefriso, Frisa); Trebbiano d'Abruzzo Casabianca Dop 2015 (San Lorenzo, Castilenti); Pecorino Yamada Dop 2015 (Zaccagnini, Bolognano); Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2015 (Gentile, Ofena); Tullum passito rosso Dop 2009 (Feudo Antico, Tollo).

Commenti: La riunione conviviale ha visto una folta partecipazione di Accademici e ospiti per un tema particolarmente stimolante: "Il vino a tavola", svolto da un relatore d'eccezione, il professor Alessandro Scorsone, sommelier, responsabile delle attività e della gestione degli eventi conviviali che hanno luogo a Palazzo Chigi. Il Vice Delegato Antonio Ru-



scitti, che ha presieduto il convivio, ha introdotto il relatore e il tema della riunione, ringraziando il Simposiarca Massimo Di Cintio per la splendida organizzazione. Il menu è stato realizzato bene, sia nella presentazione dei numerosi antipasti, molto apprezzati, sia nella chitarrina che ha riscosso il plauso generale. Non molto apprezzato il raviolo nero (di seppia) perché la farcia di baccalà era troppo salata, mentre la rana pescatrice è piaciuta per la morbidezza e il delicato profumo di fresco. I vini sono stati perfettamente abbinati alle portate e adeguatamente equilibrati.

SULMONA 8 maggio 2016

Ristorante "Girasole" di Pasquale Colella, in cucina Pasquale Colella. ●Via C. M. Colangelo, Goriano Sicoli (L'Aquila); colellapasquale78@gmail.com; coperti 140+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi; formaggi; verdure; bocconcini di polenta al tartufo; involtini di melanzane; verdure grigliate; pizza frita; tagliatelle pachino, zucchine e pancetta; arrosto di agnello; salsicce; insalata mista; verdura cotta; patate; pan di Spagna farcito alla crema.

I vini in tavola: Cerasuolo (Cantina Zaccagnini).

Commenti: Per la riunione conviviale di primavera, la Segretaria Maria Carmela Petrucci, per l'occasione Simposiarca, ha organizzato un'escursione nella Valle Subequana, luogo di notevole interesse archeologico. L'esperta guida Giuseppe Cera ha fatto ammirare gli splendidi affreschi sulla vita di San Francesco nell'omonima chiesa

di Castelvecchio Subequo; di seguito, visita agli scavi archeologici del Tempio Italico e il suggestivo eremo di Santa Maria di Pietrabona a Castel di Ieri. Ospite la Delegazione di Avezzano, guidata dal Delegato Franco Santellocco Gargano. Dopo tanta "fatica culturale", lo chef Pasquale ha accolto gli Accademici nel suo ristorante, deliziandoli con un antipasto di prodotti locali, per continuare con un primo dal sapore di primavera, passando a un ottimo arrosto di agnello e salsicce, per concludere con una deliziosa torta di pan di Spagna e crema.

TERAMO 10 aprile 2016

Ristorante "Carati di Bacco" di Graziano Celli, in cucina Anna Maria Di Ferdinando. ●Piazza Sant'Anna, Teramo; ☎0861/243019, cell. 347/3398127; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di filetto di maiale con julienne di finocchi, strudel salato con salsiccia e broccoli, tortino di carciofi con granella di mandorle, formaggio fritto, mazzarella rossa con pomodoro fresco; maltagliati fave e guanciale, gnocchi al sugo di castrato; coscia di maialino al forno con patata duchessa e dadolata di verdure appassite, insalata verde; pizza dolce, pasticceria secca.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo 2013 (Masciarelli).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta nel centro storico, in un contesto denso di storia e tradizioni. Dopo una piacevole introduzione del Simposiarca Luciano Rasola, Graziano Celli, titolare del ristorante, ha dato inizio a una danza culinaria trionfale, basata su piacevoli digressioni e rivisitazioni della tradizione terama-

na. L'ampia degustazione di antipasti, su cui ha spiccato il tortino di carciofi per gusto e raffinatezza, ha offerto il supporto per il delicato passaggio ai primi piatti. I maltagliati fave e guanciale hanno primeggiato, a conferma unanime dei commensali. La coscia di maialino al forno è stata la piacevole sorpresa nella sfera dei secondi piatti. Complimenti alla sobria maestria della cucina e dello staff di sala.



MOLISE

TERMOLI 29 aprile 2016

Ristorante "Da Adele" di Luca Toméo. ●Corso Vittorio Emanuele III 34/A, Termoli (Campobasso); ☎cell. 338/5252677; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: parmigiana di melanzane al baccalà; peperone cornetto farcito al baccalà; baccalà pastellato; frittatona di Montaquila; gnocchi di patate al sugo di asparagi selvatici e polvere di ricotta salata; baccalà arracanato; costine di agnello in fricassea e cime di rapa; torta al limone con frutti di bosco.

I vini in tavola: Spumante brut rosé Docg (Follador); Cerasuolo d'Abruzzo Bakàn Doc (Cantine Torri).

Commenti: Il menu, approntato con Luca che gestisce brillantemente la sala col suo fare cordiale, sempre prodigo di buone proposte, prevedeva diverse portate di ottimo baccalà ben dissalato e sapientemente cucinato, come nell'applaudita versione "arracanato" (gratinato), tipica molisana della vigilia di Natale e della Tavola di San Giuseppe. Pietanza caratterizzata dal dolce dell'uvetta passata in contrasto con il salato del baccalà e dei pinoli, impastati con mollica sminuzzata di pane raffermo. Molto buoni gli gnocchi caserecci di patate, conditi con un fresco sughetto di asparagi selvatici e resi particolarmente sapidi da una spolverizzata di ricotta salata di pecora. Coreografica la "frittatona" che si consuma nella

sagra a Montaquila che, nella ricetta originale da primato, annovera fra gli ingredienti, oltre alle uova (ben 1500 nel 2015), asparagi selvatici, prezzemolo, cipolla novella, nepitella, prosciutto crudo, pancetta stagionata, frattaglie di capretto e cacio ricotta. Buono il servizio.



CAMPANIA

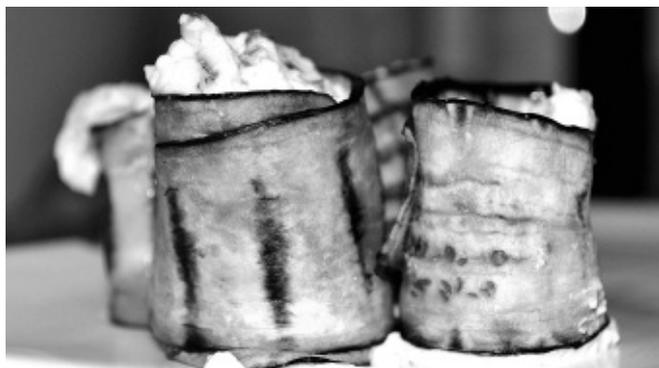
AVELLINO 16 aprile 2016

Ristorante "Marennà" di Feudi di San Gregorio spa, in cucina Paolo Barrale. ●Località Cerza Grossa, Sorbo Serpico (Avellino); ☎0825/986666; www.marennait.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: selezione di formaggi e salumi irpini e lucani; pizza frita; ventresca di maiale; ricotta di pecora e mela verde; tortelli di ricotta e parmigiano con schiuma di latte e olio di Ravece; candele spezzate alla genovese; filetto di manzo affogato al Taurasi e contorno di patate mantecate alle erbe; torta alle mele annurche.

I vini in tavola: Fiano Avellino spumante double metodo classico; Greco di Tufo; Taurasi; Privilegio passito (tutti di Feudi di San Gregorio).

Commenti: Il direttore ha accolto gli Accademici e li ha accompagnati a visitare la moderna cantina dove sono stati serviti gli assaggi dei vari formaggi e salumi e l'aperitivo. Poi, in una sala riservata agli Accademici, il Delegato Mario de Simone ha consegnato i diplomi di appartenenza venticinquennale al Vice Delegato Bruno Stagliano e alle Consultrici Italia de Simone e Amalia Caputo e ha tenuto una conversazione sul prestigio di appartenere all'Accademia. Infine, è stata servita la cena dal premuroso e attento personale di servizio. Tutte le pietanze, cucinate dal famoso chef stellato Paolo Barrale, sono state valutate ottime, e ogni piatto ha dato risalto ai buonissimi





CAMPANIA segue



vini che sono l'espressione più rilevante e significativa del locale.

NAPOLI 26 aprile 2016

Ristorante "Emozioni" di Antonio Grosso. ●Via Enrico Alvino 13, Napoli; ☎081/5566468; coperti 35. ●Parcheggio custodito; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: bruschette alle uova di ricci di mare; gamberoni al nero di seppia su vellutata di peperoni in agrodolce; fritturina di calamari, zucchine e scaglie di grana; timballo di salmone, friarielli e provola; insalatina di calamari, fagioli e pomodori acerbi; carpaccio di polpo su letto di finocchi; risotto all'astice; frittura di gamberi e calamari; nuvole fritte.

I vini in tavola: Fiano (Clelia Romana).

Commenti: Il quadro raffigurante Lucio Battisti risalta sulla parete bianca, rimandando immediatamente alle... emozioni, che gli Accademici hanno provato in questo ristorante, lindo e semplice nella sua eleganza. Situato nel cuore del Vomero, tra mille trattorie e pub, è stato piacevole averlo scoperto, per la cucina dedicata completamente al pesce, grazie allo chef che ogni giorno crea anche ricette speciali, in rispetto alla genuinità e al gusto della tradizione. Tra i graditi antipasti molto particolare è stato il gamberone al nero di

seppia su vellutata di peperoni in agrodolce; poco gradito, invece, l'accostamento della provola col pesce. Ottimi il risotto all'astice e la frittura di gamberi e calamari; le nuvole fritte hanno ricevuto il consenso di tutti. Il Consultore Vittorio Alongi ha intrattenuto su "Cucinare il pesce al tempo dei Borbone", in maniera brillante ed esauriva.

NAPOLI 31 maggio 2016

Ristorante "La Fontanina" di Daniela e Rosita Sgariglia. ●Via Servillo Vatia 6, Bacoli Pontile Torregaveta (Napoli); ☎081/8689229; coperti 200. ●Parcheggio custodito; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura martedì (ottobre-maggio). ●Valutazione 8,5; prezzo 42 €.

Le vivande servite: crudo: gamberi, scampi, ostriche e taratufoli; tartare ricciola e tonno; seppie e olive con verdurine in agrodolce; polpo all'insalatata con finocchi; gambero pastellato in pasta di birra con mandorle; sauté di vongole con crostini di pane; spiedini di tonno; baccalà marinato; tonno affumicato; baccalà su vellutata di cavolfiori; mousse al torroncino oppure crostata di fragoline di bosco.

I vini in tavola: Greco di Tufo 2015 (Cutizzi).

Commenti: Ovazione degli Accademici, per aver gustato un pranzo davvero eccezionale, già apprezzato da tutta la Consulta, che aveva dato un giudizio molto positivo in una visita

precedente. L'idea originale del pranzo è stata il susseguirsi di una serie di antipasti prescelti come menu, senza gustare il primo e il secondo piatto; difatti, le porzioni erano un po' più ampie della media. Sia i crudi sia i cotti sono stati graditi per la preparazione raffinata, vantando un "pescato" veramente fresco ed eccezionale. Il Consultore Nello De Santis ha intrattenuto su "Garum: la madre di tutte le salse", che si mangiava in questo luogo sito nei Campi Flegrei, "terra ardente, che vive sempre tra mito e realtà". Infine, il Delegato, dopo aver rivolto un sentito grazie al Consultore Lucio Zarrilli, per aver segnalato questo ristorante, si è complimentato con lo chef e con tutto lo staff, apprezzando il servizio celere, cortese e disponibile.

PENISOLA SORRENTINA 15 aprile 2016

Ristorante "Don Alfonso 1890" di Alfonso e Livia Iaccarino e i figli Mario ed Ernesto, in cucina Ernesto Iaccarino. ●Corso Sant'Agata, Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli); ☎081/5330226; info@donalfonso.com, www.donalfonso.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie dal 3 novembre al 24 marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì; dal 15 giugno al 15 settembre lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zeppola di astice in agrodolce con infuso acidulo agli agrumi; cappelli di pasta fresca ri-

piena di stracotti di maiale nero, amatriciana di pomodoro giallo, parmigiano e tartufo nero; faraona farcita di pistacchi di Bronte con salsa di peperoni di Senise nelle sue declinazioni; vellutata di patate allo zafferano e croccante di finocchietto; sorbetto al cedro limone di Punta Campanella ai frutti di bosco; concerto ai profumi e sentori di limone; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante brut cuvée Prestige (Ca' del Bosco); Biancollella 2015 (Tommasone); Veste Porpora 2013 (Tenuta Ronci, Nepi); Pozzillo 2015 (Masseria Parisi).

Commenti: Il locale, che da tempo ha raggiunto larga fama internazionale, innova continuamente la cultura e le tradizioni alimentari e gastronomiche della Penisola Sorrentina e della costiera amalfitana. Si avvale, inoltre, della produzione di ortaggi, limoni e oli della propria azienda agricola "Le Peracciole", sita nella vicina Punta Campanella, che rende davvero unici i piatti. Grazie, in particolare, alle doti di Livia, esperta sommelier, vanta un'attigua e ultracentenaria cantina, di origine tufacea, ricca di infiniti vini e spumanti di alta qualità. Alla fine del lauto pranzo, graditissimo dai numerosi Accademici, il Delegato Giuseppe di Simone, affiancato dal Delegato onorario Sergio Corbino, tra gli applausi generali, ha donato alla famiglia Iaccarino il piatto in silver dell'Accademia.



PUGLIA

BRINDISI 10 aprile 2016

Ristorante "Pasticceria Bernardi" di Ciro Bernardi, in cucina Ciro Bernardi. ●Viale Regina Margherita 35/36, Brindisi; ☎0831/527687; bernardi-brindisi@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto di agnello, cardoncelli grigliati, mozzarella ciliegina rivestita di purea di pa-



tate, panata e fritta; tagliolino con funghi cardoncelli; cosciotto di agnello in crosta speziata con contorno di patate rosse alla cenere; sfera al cioccolato bianco ripiena di Montblanc, ornata di frutti di bosco e ricoperta di salsa fondente.

I vini in tavola: Prosecco Treviso extra dry (Bernardi); Parco Grande Castel del Monte Doc rosso, biologico certificato (Giancarlo Ceci).

Commenti: La Delegata Clara Suma e la Vice Delegata Maria Pia Pettinau Vescina, Simposiarca per l'occasione, hanno scelto un raffinato ristorante sul porto della città, gestito da Ciro Bernardi, chocolatier noto a livello internazionale, che da qualche anno ha associato alla consueta attività, quella di chef, con passione e creatività. La sua cucina, incentrata su prodotti rigorosamente biologici, rivisita la tradizione con accorgimenti che fondono in sapiente equilibrio aromi e sapori, senza trascurare una calibrata misura estetica. Gli Accademici si sono trovati concordi nella valutazione, complimentandosi con lo chef per la professionalità, la qualità dei piatti, gli ottimi vini, il servizio impeccabile, l'eleganza della tavola. Apprezzata anche la varietà dei pani fragranti. Straordinaria la sorprendente "sferacciolato" ai frutti di bosco. Dopo il pranzo, Bernardi ha proposto una dimostrazione di cioccolateria con produzione e degustazione di praline. Indiscussa la sua maestria.

CASTEL DEL MONTE 7 aprile 2016

Ristorante "Osteria del Seminario" di Pietro Antonino, in cucina Pietro Antonino. ●Corso Umberto I 165, Bisceglie (Barletta-Andria-Trani); ☎080/3991519; osteriaseminario@gmail.com; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie 3 settimane a luglio; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: focaccia tipica biscegliese, tentacolo di polpo laccato al vincotto, millefoglie di ortaggi e pesce azzurro, polpettine di mare al sesamo; risotto alla curcuma con gamberi rosa di Molfetta e asparagi; capunti con polpa di agnello, puntarelle e caciocotta; trancio di ombriana su vellutata di piselli; mousse allo yogurt e fragole di Zappino.

I vini in tavola: Rosato; rosso Doc (entrambi Duca Carlo Guarini); Elisir al Primitivo di Manduria e amareno Doc.

Commenti: Con l'obiettivo, fortemente voluto dalla Consulta, di visitare le realtà territoriali gastronomiche, è stata realizzata una serata particolarmente riuscita all'insegna di una cena di primavera, come momento di risveglio, di pace, di serenità e di gioia per tutti. È stata anche l'occasione, assicurando la continuità dell'azione della Delegazione, per salutare tre nuovi Accademici. Nutrita la presenza di Accademici e ospiti. Il Delegato, nel suo intervento iniziale, ha sottolineato come il cibo sia occasione di convivialità, per cui unisce e non divide e che, nel suo valore sociale e culturale, determina un corretto stile di vita per ciascuno. Particolarmente curato il menu del giovane chef, che è stato apprezzato da tutti. A fine serata, il Delegato ha consegnato ai nuovi Accademici il kit e allo chef Pietro Antonino la vetrofania e la brochure dell'Accademia, augurandogli sempre maggiori successi.

FOGGIA 15 aprile 2016

Ristorante "Officina dei Sapori" di Roberto Tropea. ●Via Fraccareta 80, Foggia; ☎0881/312650; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fazzoletto di radichio, patata farcita, finocchi grati-

nati con pinoli; cous cous di verdure; paccheri con baccalà, pesto di carciofi e olive nere; chitarrina con pomodoro secco e fonduta di grana; filetto di baccalà su crema di broccolotti; caprese con crema all'arancia.

I vini in tavola: Ognissole rosato Mirante (Feudi di San Gregorio).

Commenti: Per una cena all'insegna del baccalà, a cura della Simposiarca Carmen D'Intino, questo giovanissimo ristorante ha accolto la Delegazione con entusiasmo e ospitalità. I piatti, in cui la materia prima impiegata è stata di assoluta genuinità, sono stati apprezzati, perché tutti ben riusciti. Un plauso particolare è stato fatto proprio al baccalà per la qualità e per la competenza con la quale lo chef l'ha cucinato, affinché giungessero in tavola vere e proprie emozioni per i palati. Un'ottima torta caprese ha concluso la cena nei giusti tempi, visto il servizio veloce e puntuale. La buona riuscita della serata è stata sottolineata dal Delegato, con la consegna al titolare della vetrofania, e la promessa di un ritorno per gustare altre proposte invitanti.

FOGGIA-LUCERA 28 aprile 2016

Ristorante "Osteria Maria Neve" di Maria Neve Lo Muscio. ●Via Iamele 16, Troia (Foggia); ☎0881/979476, cell. 349/5793078; coperti 65. ●Par-

cheggio pubblico; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: cavatelli alla crema di asparagi e speck; salsicce alla contadina e polpette di pane al sugo; pan di Spagna crema e fragole.

I vini in tavola: Nero di Troia in caraffa.

Commenti: La riunione è stata riservata ai soli Accademici, per verificare le ulteriori iniziative da svolgere nei prossimi mesi dell'anno. Il Delegato Luigi Altobella ha comunicato che, in relazione alla firma di un protocollo tra l'Accademia e quella dei Georgofili, ha programmato insieme all'Accademico Franco Nardelli, facente parte anche della storica Istituzione fiorentina, un incontro tra la Delegazione e la sezione dell'Accademia Sud-Est dei Georgofili. Proseguendo, ha fatto cenno alla cena ecumenica fissata per il terzo giovedì di ottobre e che avrà come tema la cucina del riuso. La cena, gradevole, è stata dedicata alla cucina del territorio della città di Troia con i piatti della tradizione.

VALLE D'ITRIA 10 maggio 2016

Ristorante "La Taverna del Duca" di Antonella Scatigna, in cucina Antonella Scatigna. ●Via Papadotero 3, Locorotondo (Bari); ☎080/4313007, cell. 388/9408339; tavernadelduca@libero.it, www.latavernadelducascatigna.it; coperti 25/30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di verza rossa; frittata con asparagi; polpette di pane; lampascioni fritti; cavatellucci con farina di grano Senatore Cappelli e ceci neri; guancia di vitello alla riduzione di Primitivo con purè di patate; frutta mista; torta di ricotta; dolcetti di pasta di mandorle con marmellata di ciliegie.

I vini in tavola: Primitivo (Polvaneira); bianco (Pastini).

Commenti: Un evento importante per la Delegazione: il passaggio della campana da Rosa Lella Motolese a Enza Buonfrate, alla presenza del CT Alessandro Corso. Per l'occasione gli Accademici si sono incontrati alla "Taverna del Duca", locale essenziale e al tempo stesso ricercato. Ben si co-





PUGLIA segue

niuga con la qualità delle materie prime, che la titolare seleziona personalmente con competenza e sulla base delle disponibilità dei fornitori. Il menu ha esaltato i prodotti del territorio: gli asparagi, il grano Senatore Cappelli e la ricotta di latte di mucca podolica. Gli Accademici hanno molto apprezzato il flan di verza rossa, i cavatellucci con i ceci neri e la guancia di vitello. Servizio veloce. Buono il rapporto qualità-prezzo.



BASILICATA

 **POTENZA**
17 aprile 2016

Ristorante "Molo 12tre" di Colle dei Greci srl, in cucina Angelo Gioia. ●Via Appia 123, Potenza; ☎0971/52466, cell. 333/3240679; collegreci@gmail.com, www.molododicitre.it; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pane burro e alici; cozze impanate e fritte con maionese di mandorle e guscio croccante; aglio & olio di mare; fusillo mantecato al peperone crusco Igp di Senise con fondata di canestrato di Moliterno e polvere di olive nere di Ferrandina al forno; filettone di ombrina in crosta di liquirizia e crema di melanzane; maccheronico di ananas ripieno di mousse di vaniglia con zuppetta di lamponi e zeste di limone candito.

I vini in tavola: Prosecco brut (Ca' Sala); Rogito (Cantine del Notaio).

Commenti: Un vero viaggio nel gusto quello proposto dal giovanissimo e talentuoso chef Angelo Gioia. Con il suo menu ben costruito, "Basilicata coast to coast", ha ripercorso il tragitto dalla costa ionica a quella tirrenica, proponendo prodotti tipici lucani rivisitati in modo armonioso e molto gradevole. L'intento del giovane chef di dare il giusto valore al pesce, in una regione che si affaccia su due mari, è riuscito appieno, non senza dimenticare la zona montuosa



della Basilicata che offre prodotti di eccellenza come quelli sapientemente armonizzati nel primo piatto. Ad accompagnare in questo viaggio le apprezzate portate non poteva mancare un vino rosato tutto lucano, Rogito delle Cantine del Notaio, perfetto con i piatti sia di mare sia di terra. Molto apprezzati anche il servizio, l'ambiente ben curato e il rapporto qualità-prezzo. Bella e partecipata riunione conviviale.

 **VULTURE**
17 aprile 2016

Ristorante "Borgo Villa Maria" di Maria Sena Grieco, in cucina Emilio Del Buono. ●Monticchio Laghi, Rionero in Vulture (Potenza); ☎0972/731302; info@borgovillamaria.com, www.borgovillamaria.com; coperti 280. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia di mare: baccalà in tempura su letto di rucola, insalata di polpo su mattonella di patate al rosmarino, gamberone avvolto su guanciale su carpaccio di pomodoro, selezione di salumi e formaggi del Vulture; strascinati verdi con salsiccia fresca, rucola e pomodorino pachino; stracotto di vitello alla genovese; crostata al cioccolato; gelati.

I vini in tavola: Gelso Rosso 2014 Igp (Ofanto, Monticchio Bagni).

Commenti: Il locale sorge in una delle più belle località turistiche della Basilicata, ai bordi del lago grande. È un

complesso che comprende anche albergo e piscina. Gli Accademici hanno molto gradito gli strascinati verdi. Gli antipasti, molto abbondanti, sono stati meno apprezzati; forse il buono e volenteroso chef, crescendo, si renderà conto che la qualità è da preferirsi alla quantità. La lista dei vini comprende una vasta selezione di quelli regionali con una simpatica e utile elencazione di consigli sugli abbinamenti. Il servizio è stato sollecito ed efficiente.

 **VULTURE**
25 aprile 2016

Ristorante "Davalos" di Gaetano e Antonio Schiavone, in cucina Gaetano Schiavone. ●Via delle Fornaci 21, Venosa (Potenza); ☎0972/374718, cell. 327/0515695; info@ristorantepizzeria-davalos.it, www.ristorantepizzeria-davalos.it; coperti 140+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: antipasto di mare (calamari, polpi, gamberetti in salsa rosa, salmone, trancia di tonno, cozze); impepata di cozze; spaghetti con vongole e pomodori pachino; frittura di pesce con calamari, gamberi, triglie e merluzzetti; torta Davalos: millefoglie, crema chantilly e composta di frutti di bosco.

I vini in tavola: Vino bianco della casa.

Commenti: Il ristorante è situato nel centro storico di Venosa, nelle adiacenze del castello Del Balzo-Orsini

che lo sovrasta. Offre due menu, uno di mare e l'altro di terra. Gli Accademici hanno voluto gustare quello di mare, rimanendo pienamente soddisfatti. Fresco il pesce, abbondanti le porzioni. L'unico neo è stato costituito dagli spaghetti con vongole e pomodori pachino, che erano un po' scotti. Squisita la torta. Sollecito il servizio, ottimo rapporto qualità-prezzo.



CALABRIA

 **REGGIO CALABRIA**
25 aprile 2016

Ristorante "De Gustibus" di Maurizio Sciarone, in cucina Armando Sciarone. ●Via delle Rimembranze 60, Palmi (Reggio Calabria); ☎0965/25069; ristorantedegustibus@alice.it; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15 settembre-15 ottobre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (15 ottobre-15 luglio). ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: sashimi mediterraneo; fagottino di primo sale ripieno di rape saltate; polpo rosolato in crema di ceci al rosmarino; spaghetti con alalunga, pomodorini, organo, menta e profumo di melanzane.



zane affumicate; parmigiana di spatola ai due pomodori e insalatine; crema di ricotta.

I vini in tavola: Bianco Val di Neto Critone Igt 2014 (Librandi).

Commenti: Il ristorante, visitato dopo 12 anni dall'ultima riunione conviviale, ha visto il cambio della guardia: Maurizio Sciarrone, trasferitosi da qualche anno a Roma dove ancora esercita quella che è stata sempre la sua passione, ha lasciato al figlio Armando il cappello da chef. L'impressione che si è avuta è che il giovane erede, rimanendo nel solco della tradizione paterna, cerchi tuttavia di esplorare, come è giusto, nuovi sentieri: il tempo consentirà di confermare quanto mostra di valere.

REGGIO CALABRIA 22 maggio 2016

Ristorante "Cala Sangrioli" di Loredana Guinicelli. ●Strada Statale 18 km 515, Reggio Calabria; ☎cell.345/3112041; coperti 40. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo 40 €.

Le vivande servite: parmigiana di spada; polpo al vapore su insalata di farro, patate, olive, pomodorini, basilico e lime; cozze al gratin con salsa allo zafferano; frittelle di neonata al profumo di zagara e zeste di arancia; tartare di tonno con erbe primaverili e nocciole; carpaccio di spada agli agrumi e zenzero con rucola e croccante di parmigiano; gambero marinato con salsa di mango al cucchiaino e torrone di pistacchi; scialatelli con spada, olive, capperi e pachino; fritto misto mediterraneo con tempura di verdure, salsa tzatziki e curry, con contorno di caponata e caponatina; cassata gelata artigianale.

I vini in tavola: Inzolia Igt 2015 (Cusumano).

Commenti: Il ristorante ha cambiato nome (prima era il "Gabbiano") e titolare (ora è la figlia), ma la splendida posizione sul mar Tirreno, con la larga spiaggia e lo stabilimento balneare per godere anche del sole e del bagno, in un mare caldo e pulito, e la tradizione gastronomica non sono cambiate. L'attuale gestione, nonostante i danni subiti qualche anno fa per una tromba marina, ha deciso di continuare pur con le gravi difficoltà riscontrate: il coraggio merita il premio della solidarietà, certamente non gratuita, in considerazione del

livello dell'offerta del pescato freschissimo e della preparazione e presentazione, in specie, degli antipasti.



SICILIA

CALTAGIRONE 15 maggio 2016

Ristorante "L'Arco Antico" di Marisa Navanzino. ●Via San Giovanni Bosco 25, Caltagirone (Catania); ☎0933/55567; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi; fave con cipolla fresca; frittata di asparagi; piselli; focaccia; pennette salsiccia, finocchietto e pomodoro; colata di ricotta calda; risotto con asparagi; filetto di maiale con purè di fave fresche; casatelle; fragole con succo d'arancia.

I vini in tavola: Narke (Principe di Corleone).

Commenti: Piacevole serata per una cena "all'ombra dei campanili", in pieno centro storico. Ospitati in una saletta riservata e allestita per gli Accademici, con accoglienza particolarmente attenta e servizio curato. Il Simposiarca della serata, Calogero Scebba, nella presentazione, ha contato i nove campanili da cui è attorniato il luogo e si è soffermato sulla storia dell'edificio posto di fronte, le Officine Elettriche, sorto per volere di don Luigi Sturzo sull'area dove sorgeva il monastero di S. Chiara, opera di E. Basile, splendido esempio dello stile liberty. Il Simposiarca ha quindi posto l'accento sull'importanza della stagionalità dei prodotti, che ha tenuto presente nella predisposizione del menu.

CANICATTI 23 aprile 2016

Ristorante "Zalico il ristorante..." di Vincenzo Di Franco. ●Viale della Vittoria 210, Canicatti (Agrigento); ☎0922/853546, anche fax, cell. 347/4867889; ristorante@zalico.it, www.zalico.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto misto di pesce; risotto agli asparagi e gamberi; calamaro ripieno con crema di piselli; patate; fragole con gelato.

I vini in tavola: Aquilae (Viticoltori Associati Canicatti).

Commenti: In occasione della giornata della cultura, la Delegazione, il Club delle Mamme e la Scuola "Don Bosco" hanno organizzato un evento culturale molto partecipato e riuscitissimo. Relatore il giornalista scrittore Gaetano Basile, che ha intrattenuo brillantemente il numeroso pubblico. Tanti applausi per la professoressa Luisa Lo Verme che ha letto alcuni brani scritti dal relatore e per l'esibizione del soprano Daniela Carlino, accompagnata al pianoforte da Carmelo Mantione. La serata, poi, è proseguita con il convivio presso il ristorante. Simposiarca Mirella Munda.

MARSALA 21 aprile 2016

Ristorante "Porkao" di Beldav Group Italy srl, in cucina Giuseppe Gabriele e Davide Bellettieri. ●Via Frisella 56, Marsala (Trapani); ☎0923/716417, cell. 329/2214257; info@porkao.it, www.porkao.it; coperti 80+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura martedì in inverno. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatini di spinaci filanti, patate con provola affumicata, ricotta con mandorle tostate; tortino di melanzane, rondelle di zucchine con crema di cipolle, olive condite, quadratini di formaggio con crema di mostarda; ravioli ripieni di funghi con crema di funghi e speck croccante; rodizio brasiliano con dieci varietà di carne selezionata e insalata siciliana; ananas alla griglia con zucchero di canna e cannella; fragole con fonduta di cioccolato; panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco.

I vini in tavola: I Versi rosso (Fondo Antico); Lumera (Donna Fugata).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante particolare, per provare piatti della tradizione con qualche tocco innovativo, associati a piatti della cucina brasiliana che si è espressa in pieno nella preparazione della carne. A cominciare da maggio e per tutta la stagione estiva, di sera, si cenerà all'aperto con un menu di tradizione locale basato sul pesce. Il ristorante nasce in un'antica gioielleria, infatti mantiene la vecchia cassaforte spalancata e gli armadi a giorno che oggi sono espositori di vini. L'ambiente è raffinato con le cinque salette e il giardi-





SICILIA segue

netto, e proprio qui i commensali si sono riuniti per l'aperitivo. L'atmosfera è stata allegra e gioviale. La cucina, molto curata, ha riscosso notevole successo e anche il servizio è stato giudicato impeccabile nella sua professionalità. La scelta dei vini è stata ottimale.

MESSINA 27 aprile 2016

Ristorante "Andreas Restaurant" di Andreas Zangerl, in cucina Andreas Zangerl. ●Via Bagnoli Croci 88, Taormina (Messina); ☎0942/24011; andreasrestaurant2015@gmail.com; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,9; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: parmigiana moderna; sgombro con lardo dei Nebrodi su crema di fave di Leonforte; tortelli freschi ripieni di verdure di campagna in brodo di piacentino; tonno locale con sorbetto alla cipolla rossa in agrodolce e polenta grigliata; strudel di ricotta di pecora di Valdemone con composta di fragole di Maletto.

I vini in tavola: Lissandrello, Inzolia; Lissandrello, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Syrah (entrambi Tenuta dell'Abate).

Commenti: Il Delegato ha voluto che fosse lo stesso Andreas, austriaco diventato siciliano per amore, a in-

trodurre il menu, illustrando la propria filosofia basata sull'utilizzo di fresche materie prime della terra e del mare di Sicilia, elaborate in modo originale e creativo. La valutazione molto elevata è stata la naturale conseguenza dell'unanime apprezzamento della fresca e cremosa parmigiana moderna, dell'eccellente pesce azzurro, contaminato con lardo e crema di fave secche e fresche, e dei delicatissimi tortelli di verdure in brodo di gallina e formaggio piacentino. Grandissimo il consenso per il tonno alla griglia, apprezzato sia nella versione al sangue sia in quella più cotta, accompagnato da un sorprendente sorbetto di cipolla rossa in agrodolce. L'Austria ha incontrato la Sicilia nel delicatissimo e originale dessert. La consegna del piatto dell'Accademia ha testimoniato l'apprezzamento della Delegazione ad Andreas che ha voluto condividerlo con la sua giovane squadra di collaboratori.

MODICA 22 aprile 2016

Ristorante "Hotel Continental" di Michele La Terra Bellina. ●Via Rosario Livatino, Pozzallo (Ragusa); ☎0932/958858, fax 0932/797756; coperti 280+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: insalata di mare alla siciliana, involtino di spada con

olio verde, palombo fritto in agrodolce, tortino di alici con patate; cavatelli ai sapori mediterranei; paranza, moscardini vughiuti; insalata mista; gelo di limone.

I vini in tavola: Grillo Sautu (Antichi Vinai).

Commenti: La Delegazione, con il Simposiarca Giuseppe Dugo, ha visitato il ristorante sito all'interno dell'omonima struttura ricettiva che sorge nei pressi della cittadina marinara di Pozzallo. È stata servita una cena a base di pescato del giorno, cucinato in modo semplice, tradizionale, casalingo. Particolarmente apprezzati dai commensali l'insalata di mare, l'involtino di spada e i cavatelli. Buono il servizio.



SARDEGNA

NUORO 17 aprile 2016

Ristorante "Hotel Bue marino" di Belisa Snc di Ligios A. & C., in cucina Piero Careddu. ●Via Vespucci 8, Cala Gono-

ne - Dorgali (Nuoro); ☎0784/920078, fax 0784/920069, cell. 347/7713099; info@hotelbueamarino.it, www.hotelbueamarino.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittellina di tadda e olive in salsa leggermente piccante; timballino di bietole selvatiche e formaggio erborinato friuri; gamberone vestito di lardo nostrano ed erbe selvatiche; tortelli di pesce da zuppa al ragù di tonno fresco, pomodorini e distintu; fregula in brodo ristretto di carni miste con asparagi selvatici e caprino montes; stracotto di manzo in salsa di Hortos; torta di ricotta e limoni verdi con cuore di carote e salsa al miele e zenzero.

I vini in tavola: Nues bianco spumante brut; Filine 2015 Vermentino di Sardegna Doc; D53 Cannonau classico 2014; Hortos 2013 Isola dei nuraghi Igt; Maroneo vino rosso da uve appassite (tutti della Cantina sociale di Dorgali).

Commenti: Il Simposiarca ha dato appuntamento agli Accademici presso la Cantina sociale di Dorgali per una visita guidata dal suo presidente, il quale ha evidenziato i risultati del lavoro paziente ed esperto di centinaia di viticoltori del territorio. È stato offerto un assaggio di alcuni vini che hanno portato il nome di Dorgali nel mondo, con accompagnamento di formaggi freschi, stagionati ed erborinati del caseificio locale. Il ristorante offre la cucina raffinata dello chef Careddu, volutamente improntata alla mescolanza di sapori (a volte anche azzardata) tra il pesce fresco del golfo, le carni, i formaggi e i vini delle zone collinari dorgalesi. In evidenza: le bietole, il gamberone lardellato e i tortelli di pesce al ragù di tonno fresco e pecorino distintu, che ha dato al piatto un gusto marcato. Altra citazione merita lo stracotto di manzo, cotto lentamente nel Cannonau rosso Hortos. Ambiente straordinario, servizio all'altezza, cortesia. Rapporto qualità-prezzo nella media.

SASSARI 9 aprile 2016

Ristorante "La Chicca piperita" di Marco Caria, in cucina Antonio Pugioni. ●Strada per Castelsardo località Puschiri (SP 81 Zona Marrisza), Sorso (Sassari); ☎079/367150; la-





chiccapiperita@yahoo.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (novembre-marzo). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crudité di ostriche di Tortoli; tartare di tonno e ananas; sardine in saor; involtino di spada e zucchine in crosta aromatica; tortino di borragine tiepida; moscardino brasato al Cannonau di Sorso con aspic di piselli; risotto con calamari dell'Asinara con punte di asparagi; tortellone farcito con gallinella e menta in crema di vongole; dentice pescato, cotto al forno, glassato al Vermentino, con patate allo zafferano e olive nostrane; semifreddo al torroncino della casa.

I vini in tavola: Vermentino Igt Indolente; Cannonau Indolente (entrambi delle Tenute Asinara); Moscato (Confraternita di Sorso e Sennori).

Commenti: La giornata quasi estiva ha fatto meglio apprezzare la posizione del ristorante. Dopo il gradito aperitivo di benvenuto, gli Accademici hanno gustato una lunga ma non ridondante teoria di antipasti di mare interrotta dalla piacevole intrusione - omaggio alla stagione - di un tortino di borragine impreziosito dalla salsa d'acciuga. Molto interessante il tortellone di gallinella del quale è stata apprezzata anche la pasta di rara consistenza. Il dentice locale, morbido e compatto, reso vivace dalla glassa al Vermentino, è stato presentato su un letto di patate esaltato dal giallo dello zafferano sardo. In tutti i piatti, le materie prime del territorio, declinate con originalità, a

partire dal pane di semola preparato con lievito madre. Gradevole il Vermentino Indolente delle Tenute Asinara, dal corredo aromatico accattivante, con sentori di frutta esotica e dotato di rara freschezza per questo tipo di vitigno. Molto piacevole il Moscato. Sevizio attento e cortese ma un po' lento.

SASSARI SILKI 23 aprile 2016

Ristorante "Il Vecchio Mulino" di Circolo enogastronomico e artistico culturale. ●Via Frigaglia 5, Sassari; ☎079/4920324; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 15 agosto alla prima settimana di settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di capocollo con pesto di rucola e granglona, asparagi al cartoccio con erbe aromatiche, polpettine di borragine, ricottine di pecora con composte di frutta e miele sardo di cardo; lasagne di pane carasau con carciofi e caszolu; brasato di bue rosso al Cannonau con olive, pomodoro secco e finocchietto selvatico; dadolata di verdure al forno; mix di piccole seadas al miele di arancio e tabacchiere con composta di fichi.

I vini in tavola: Cannonau e Vermentino (Gabriele Palmas); Moscato (Confraternita del Moscato di Sorso e Sennori).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dalle Simposiarche Paola

Basoli e Maddalena Corda, si è svolta in un locale del centro storico, situato sopra un antico frantoio oleario, dove si tengono frequentemente convivii abbinati a importanti momenti culturali e musicali della città. Durante la piacevole serata, gli Accademici e i loro ospiti hanno avuto modo di gustare un menu preparato con prevalenza di materie prime locali e prodotti stagionali, magistralmente cucinati e serviti, che hanno soddisfatto tutti. Particolarmente graditi sono stati la lasagna di pane carasau, il brasato di bue rosso e gli originalissimi dessert accompagnati da uno stupendo Moscato passito. Il servizio è stato cortese, rapido e discreto. La riunione conviviale è stata preceduta da un'interessante disquisizione di Paola Basoli sul Capitolium sassarese, con alcune note di cultura e società.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES 26 aprile 2016

Ristorante "Paolo's Idea" di Antonio Mazzone, in cucina Adriana Mazzone. ●48, Avenue d'Auderghem, Bruxelles; ☎00322/2802800; coperti 60. ●Par-

cheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzarella di bufala su melanzana alla griglia e salsa verde; risotto alla pescatora; baccalà in casseruola con contorno di melanzane a funghetto; pastiera napoletana.

I vini in tavola: Spumante Prosecco extra dry Docg (Mionetto); Lila Irpina Falanghina Doc; Refiano, Fiano di Avellino Docg (entrambi Tenuta Cavaliere Pepe).

Commenti: Tutto iniziò nel 1995, quando Antonio Mazzone arrivò da Napoli a Bruxelles, seguito da sua moglie, Adriana, con i due figli, Angelo e Paolo. "La Ciabatta" nacque come modesta tavola calda, ma ebbe un tale successo che a Paolo venne l'idea di creare un vero ristorante! "Paolo's Idea" apre nel 2001, focalizzandosi sulla ricerca di prodotti di qualità e tradizione italiana, sempre con Adriana ai fornelli e Antonio con la sua innata estroversione ai tavoli. Dopo una fase di "riflessione", dovuta alla nuova attività professionale intrapresa da Angelo nel 2008, ecco che nel 2015 la voglia e l'entusiasmo di ricominciare di questa dinamica coppia hanno restituito i piatti tradizionali di Adriana, con una novità... la pizza! La maggior parte dei prodotti è importata direttamente dalla Campania. Ottimo il risotto alla pescatora, purtroppo salato il baccalà.

FRANCIA

PARIGI

11 maggio 2016

Ristorante "La Casa di Sergio" di Sergio Calabrese. ●77 Avenue des Ternes, Parigi; ☎01/44099906; www.lacasadisergio.com; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: penne ai carciofi e pomodorini di Pachino; filetto di vitello al rosmarino con verdure e patate al forno; assortimento di dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Petit Verdot 2014; Nero d'Avola 2014 (entrambi Cantine Barone Sergio, Val di Noto); Passito di Pantelleria 2013.



EUROPA segue

Commenti: Riunione conviviale all'insegna dell'amicizia accademica in un ristorante caratterizzato dall'accoglienza gioviale e pronta ad accompagnare i desideri dei clienti. Piatti gustosi, realizzati con prodotti di qualità, verdure fragranti, giusta cottura della pasta, servizio a discrezione del cliente hanno contribuito alla buona riuscita della serata. Molto apprezzati i vini, di schietta origine siciliana, che il sommelier ha esaurientemente presentato nelle rispettive particolarità organolettiche e, fra questi, menzione speciale al Passito di Pantelleria, gustato a brillante conclusione di una serata cui i Simposiari-chi François e Chantal Mellerio hanno conferito un interesse particolare illustrando i paesaggi e le tradizioni di una delle più belle valli alpine, la Val Vigezzo o Valle dei Pittori, situata all'incrocio fra il Piemonte e il Ticino svizzero.

GERMANIA

 **COLONIA**
19 maggio 2016

Ristorante "Bocca & Bacco" di Pietro Pucci, in cucina Claudio Segneri. ●Dürenerstrasse 157, Colonia; ☎0221/221409651; coperti 70+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,51; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: frittura romanesca in pastella (baccalà, carciofi, broccoli romaneschi); bucatini all'amatriciana; spaghetti gricia al pozzo; carré d'agnello al sentore di timo su passatina di ceci e contorno di sta-

gione; crostata di ricotta e visciole, gelato tartufo.

I vini in tavola: Passerina fermo; Passerina spumante; Cesanese del Piglio (Casal Cervino).

Commenti: Numerosi gli ospiti, tra cui il Console generale di Colonia, dottor Emilio Lolli. Serata riuscita, organizzata con cura dal Consulatore Vincenzo Pennetta, il quale ha svolto una simpatica e breve relazione sull'utilizzo degli ingredienti semplici e genuini della cucina romana. In particolare, sono state descritte le ricette dei bucatini all'amatriciana e degli spaghetti alla gricia, evidenziando l'origine delle salse e la principale differenza. Il cuoco romano, nato e cresciuto a Trastevere, ha sapientemente preparato i vari condimenti. Ambiente semplice e accogliente, personale molto cordiale e disponibile. Il proprietario ha accolto i commensali con un aperitivo di benvenuto, offrendo un menu semplice e dal gusto deciso. Particolarmente apprezzati gli spaghetti alla gricia e l'agnello di superba qualità. Ottimo l'accostamento dei vini. Positiva la valutazione del menu, del servizio e del locale, per ordine e ricercatezza di particolari che, anche se piccoli, hanno contribuito a rendere il tutto piacevolmente gradito.

MALTA

 **MALTA**
14 aprile 2016

Ristorante "Ambasciata Veneziana" di Daniele Siccardi, in cucina Angelo e



Jacky. ●Triton Court II Wilga Str. Paceville, St. Julians; ☎00356/27035425; ambasciataveneziana@gmail.com, www.ambasciataveneziana.it; coperti 46. ●Parcheggio comodo; ferie primi 15 giorni di gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,41; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zuppa di fagioli; bruschetta con datterini; affettati misti; sarde in saor; salmone marinato; baccalà mantecato; zuppa di cozze e vongole; gamberi termidor; risotto ai funghi; calamari fritti; coda di rospo al forno con patate; sfogliatella con crema vaniglia, frutti di bosco e nutella.

I vini in tavola: Vertigo; Sharjs; Sauvignon (tutti Livio Felluga).

Commenti: Serata in trattoria per la riunione conviviale di aprile, dove il proprietario, noto ristoratore veneziano, ha generosamente proposto un menu degustazione che prevedeva ben dodici portate, tutte rigorosamente basate sulla tradizione vene-

to-friulana. Ad accompagnare i piatti, vini del territorio che, insieme ai salumi, ai formaggi e ad altri cibi tipici, arrivano direttamente da Venezia con cadenza settimanale. Di spicco, fra le numerose pietanze che costituivano il menu, il classico baccalà mantecato, il risotto ai funghi dal sapore delicato e magistralmente servito a tutti alla giusta cottura, e il fritto di calamari, croccante e morbido insieme. Una serata piacevole, allegra e un poco rumorosa, in sintonia con l'ambiente informale della trattoria.

PAESI BASSI

 **DEN HAAG-SCHEVENINGEN**
22 aprile 2016

Ristorante "Lux" di Milan Gataric. ●'s Gravendijkwal 133, Rotterdam; ☎010/4762206, anche fax; www.restaurantlux.nl; coperti 35. ●Parcheggio a pagamento; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì, a pranzo da mercoledì a domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spaghetti con cuore di tonno; spalla di agnello al forno; rombo liscio; budino di pane; terrine di cioccolato.

I vini in tavola: Tai rosso, 2011 (Daniele Portinari); Arcese 2014 (Vittorio Bera e figli, Canelli); Aimavigne 2013 (Domaine de Pasquier).

Commenti: Lo chef serbo, Milan Gataric, affascinato dalla cucina italiana, riesce a combinare ingredienti italiani, reinterpretando pietanze tradizionali in modo moderno e diverso dalla norma. Gli antipasti, fatti in casa, sono stati apprezzati per la loro semplicità, presentazione e sapori contrastanti. Specialmente la combinazione di bresaola, nespole e mandorle verdi è stata gradita da molti. Bello l'impatto visivo del tuorlo d'uovo posato su un nido di spaghetti fatti in casa e insaporiti da una spolverizzata di cuore di tonno grattugiato; per la maggior parte degli Accademici, il piatto più riuscito. La spalla di agnello, cotta a puntino e abbinata a verdure di stagione, è stata molto gradita per la sua tenerezza e sapore. Molto buono il rombo condito con una salsetta verde di burro e prezzemolo. Merita menzione anche il pane, fatto in casa con il lievito madre del ristorante. I vini hanno purtroppo un po' deluso le aspettative degli Accademici. Cordiale ed efficiente il servizio in un locale pieno.





PORTOGALLO

LISBONA
12 aprile 2016

Ristorante "Il Covo" di Luca Salvadori, in cucina Luca Salvadori. ●Rua do Cura 1-3 A, Lisbona; ☎0351/915571373; ilcolisbona@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: carpaccio di tonno con frutti di bosco; tartare di carne cruda alla piemontese con carne marinata; catalana di seppie; polenta frita con soppresa; ravioloni di pesce ai profumi mediterranei; spaghetti alla chitarra con pallottine; cacciucco livornese scomposto scottadito "Il Covo"; pesche con amaretto; tiramisù; tarte tatin.

I vini in tavola: Prosecco; Roero Arneis; Gavi; Primitivo.

Commenti: La Delegazione ha visitato questa nuova trattoria italiana a Lisbona, aperta due mesi fa da Luca Salvadori, giovane italiano appassionato della cucina e che vive a Lisbona da più di sei anni. Molto apprezzati gli antipasti e buoni i vini. L'ambiente, tipico di una trattoria, è accogliente e familiare. La serata si è chiusa con un applauso allo chef.

SPAGNA

MADRID
15 aprile 2016

Ristorante "Gioia" di Davide Bonato, in cucina Davide Bonato. ●Calle San Bartolomé 23, Madrid; ☎091/5215547;

info@gioiamadrid.es, www.gioiamadrid.es; coperti 44. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta di bufala, olio extravergine d'oliva, pomodori, germogli di broccoli e pane carasau; "l'uovo morbido" in crosta di farina di riso Venere, con purè di patate tartufate e chips di crudo; la "nostra carbonara"; fritto di calamaretti, gamberi e zucchine; panna cotta con zenzero e perle di mango.

I vini in tavola: Glera millesimato (Piera); Primitivo (Moi); Chardonnay (Marfy).

Commenti: Simposiarca è stato l'Accademico Fabio Taddei, trasferitosi da Cortina d'Ampezzo, che ha scelto l'uovo come tema della serata, sottolineando l'abilità del giovane chef Davide Bonato nel riuscire a servire, a tutti i commensali, il suo raffinato uovo morbido, che era effettivamente tale. Il Simposiarca ha poi svolto una dotta relazione sull'uovo e si è chiesto quanti modi esistano per cuocerlo, individuando un recente trattato (del 2012) che afferma che ve ne sono 4.374. Un'altra piacevole sorpresa culinaria è stata la carbonara, specialità del ristorante, confezionata in modo tradizionale, con guanciale e pecorino. Ottimo il fritto, dorato e asciutto al punto giusto. *Dulcis in fundo*, la panna cotta che, con le perle di mango, ha suscitato entusiasmo. Buono l'accostamento dei vini. Un plauso è stato tributato al giovane cuoco e proprietario, per aver sapientemente coniugato tradizione e innovazione. Un apprezzato esordio per il nuovo Accademico.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
17 maggio 2016

Ristorante "Lago, Swiss Diamond Hotel" della famiglia Pacolli, in cucina Egidio Iadonisi. ●Riva Lago Olivella, Vico Morcote (Ticino); ☎091/7350000; info@swissdiamondhotel.com, www.swissdiamondhotel.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: acqua di pomodoro alla pizzaiola; scampo emulsione di polpo; insalata liquida, burrata e gambero rosso; roselline di vitello con salsa tonnata; bon bon di carpaccio di manzo, formaggio ticinese e mango; panna cotta di porro, vongola e caviale; gnocco fritto con prosciutto; cavatelli con calamaretti spillo, vongole e mitili; black cod; gamberoni; filetto di branzino; verdure miste; patate; babà napoletano al Rhum con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Valdobbiadene superiore di Cartizze brut (Canevel); Passerina Evoè Igp (Ciu Ciu); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Masciarelli); Moscato d'Asti Docg Tacco 12 (Scarpa).

Commenti: Iniziata con una piacevole crociera sul lago e un piccolo aperitivo a bordo, per festeggiare i 25 anni, come Delegato, di Paolo Grandi, la serata è continuata con lo sbarco nel giardino del ristorante, accolti dalla brigata di sala con gli antipasti. Il servizio è poi continuato con un primo piatto servito al tavolo, gli ottimi cavatelli e i secondi a buffet. Deliziosi i gamberoni alla griglia! In conclusio-

ne, i famosi babà napoletani dello chef Egidio Iadonisi, beneventano doc, pronto a sciorinare, nei suoi piatti, saperi e sapori della solare cucina italiana. Il professor Giorgio Mollisi, storico dell'arte, ha illustrato arte e architettura dei nostri laghi. Grazie ai Simposiarchi Alberto Menasche ed Emilio Casati e alla serata primaverile, l'incontro ha avuto successo.

UNGHERIA

BUDAPEST
12 maggio 2016

Trattoria "La Coppola" di Salvo Sgroi, in cucina Andrea Dal Gesso. ●Karoly u. 19, Budapest; ☎0361/2350425; info@lacoppola.hu, www.lacoppola.hu; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo, zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette alle alici marinate, mousse di uova, capperi e al paté di pomodori secchi; tartara di tonno pinne gialle al profumo di menta e arance di Sicilia; busiate su bisque di gamberi con asparagi verdi e carpaccio di rosso di Mazara; involtino di orata ripiena agli asparagi con crema allo zafferano; semifreddo al lampone.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Fantinel, Pordenone); Catarratto 2015 Doc; Grillo 2014 Doc (entrambi Alessandro di Camporeale).

Commenti: Ristorante-pizzeria di successo, sito in zona pedonale di grande passaggio turistico, che ha stimolato la curiosità della Delegazione. Il risultato della serata è stato positivo, pur con qualche ombra circa l'omogeneità dei piatti e nella scelta del dessert, ciò forse dovuto alla presenza di parecchi clienti. Il proprietario, siciliano verace, ha volutamente caratterizzato il suo locale con una marcata connotazione regionale, anche nei vini, che erano veramente eccellenti. Buono ed efficiente il servizio. Rapporto qualità-prezzo nella norma. Il relatore della serata è stato il Delegato, che ha illustrato breve-





EUROPA segue

mente quanto avvenuto nella finale europea del Bocuse d'Or, che ha visto vincente il team ungherese, accanto ai team dei Paesi nordeuropei.



NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO
29 aprile 2016

Ristorante "Piselli Sud" di Juscelino Pereira, in cucina David Kasparian. ● Avenida Faria Lima 2332, Iguatemi, San Paolo; ☎011/38166116; joyce@piselli.com.br; www.piselli.com.br; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo, carciofi e pomodorini; risotto al gorgonzola e piselli; spalla d'agnello con verdure alla griglia; meringa con fichi e fragole.

I vini in tavola: Friuli Grave Doc Friulano 2014 (Villa Chiòpris); Langhe Doc Cino 2013 (Cascina Ballarin); Morellino di Scansano Doc Capatosta 2010 (Poggio Argentiera); Moscadello di Montalcino Doc 2010 (Caprili).

Commenti: L'affermatissimo ristorante "Piselli" ha dato origine a que-

sto secondo locale diretto da Juscelino Pereira e molto voluto dalla famiglia Jereissati, proprietaria dell'Iguatemi, il centro commerciale più tradizionale della città. Il "Piselli Sud", inaugurato l'anno scorso, segue la via di successo della casa madre, con alcuni piatti simili come il risotto al gorgonzola e piselli, e altri nuovi quale la fresca insalatina di polpo, carciofi e pomodori, entrambi presenti nel menu scelto dalla Simposiarca Maria Cecilia Ribeiro. Tra gli ospiti, Erica Di Giovancarolo, nuova Direttrice dell'ITA. Il lavoro di diffusione della cucina italiana svolto da Pereira, un brasiliano di cuore italiano, è stato riconosciuto con un bel applauso a fine cena.

CINA

HONG KONG
9 aprile 2016

Ristorante "Beef Bar" di Lai Sun F&B Management, in cucina Andrea Spagoni. ●2F, Club Lusitano, 16 Ice House Street, Central, Hong Kong; ☎00852/21108853; www.beefbar.hk; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio; risotto; hamburger; cassata.

I vini in tavola: Pinot grigio 2014 (St. Pauls); Barbera d'Asti, Ca' di Pian 2010 (La Spinetta); Chianti Classico 2011 (Poggio al Sole); Moscato d'Asti 2014 (Ceretto).

Commenti: Prima riunione conviviale organizzata a pranzo, dal tema "Assaggi e libere riflessioni sul consumo di carne", grazie al suggerimento

dello chef Andrea Spagoni. Grande il successo con la partecipazione di Accademici e amici, di solito più impegnati in settimana. Misterioso il menu per stimolare il dibattito e affrontare un argomento contrastato come la carne e la sua sostenibilità. Il Simposiarca Alessandro Pedroni ha gestito la discussione in modo equilibrato, basandosi su fatti e dati. Nel corso del pranzo, sono state spiegate le varie tipologie di carne, come quella del quinto quarto, del risotto costituito dalle "animelle". Il quinto quarto, declinato nelle varie regioni, da sempre fa parte della nostra tradizione culinaria e, alla fine, ha vinto lo scetticismo preconetto della sala. Degna conclusione: il latticino della cassata.

HONG KONG
6 maggio 2016

Ristorante "Alto88" di Regal Hotels, in cucina Giuseppe Brancati. ●31/F, 88 Yee Wo Street, Causeway Bay, Hong Kong; ☎00852/28371799; www.regalhotel.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di cervo e riccio di mare, pistacchio di Bronte; risotto Acquerello, sugo di piccione, riduzione agrodolce e tartufo nero; bavette di bovino piemontese scottate, salsa di mela cotogna e ginger, mostarda di peperone e tartufo nero; tuile con bavarese al Grand Marnier e cannella, riduzione al mandarino e crema di nocciola.

I vini in tavola: Langhe Arneis Doc Blange 2014 (Ceretto); Bolgheri rosato Doc 2013 (Michele Satta); Chianti superiore 2008 bio (Podere Alberese).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della creatività e ricercatezza. Lo chef Giuseppe Brancati ha sedotto gli Accademici proponendo piatti accattivanti in grado di coniugare tradizione e innovazione. L'apertura con il connubio cervo e riccio di mare è stata molto apprezzata, così come il risotto Acquerello e il contrasto creato con la riduzione "sweat and sour" di piccione e tartufo ha riscaldato il dibattito. In prosieguo, manzo piemontese e gran finale al cucchiaino dove la croccante tuile si è sposata perfettamente con la ricca bavarese. Entusiasmo e nuove idee programmatiche degli Accademici il filo conduttore che ha allietato la serata sapientemente condotta dallo chef.

PECHINO
19 aprile 2016

Ristorante "Mio" del Four Seasons Hotel, in cucina Aniello Turco. ●N.48, lang Ma Qiao Road, Chaoyang District 100125 Beijing; ☎0086/1056958888; www.fourseasons.com/beijing/dining/restaurants/mio; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salama da sugo ferrarese su purè di sedano rapa e banana; cappellacci di cotichino e lenticchie, salsa al parmigiano; pasticcio; zuppa inglese.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Desiderio (Jegio); Reggiano Lambrusco dolce I Querciali (Ermete Medici).

Commenti: Una cena dedicata a Ferrara, la cui cucina spicca per ricchezza e creatività. A Pechino si è cercato di spingere all'estremo queste caratteristiche. Al ristorante "Mio" del Four Season, chef Aniello Turco e Simposiarca Sergio Bertasi, si sono degustati piatti tipici della tradizione, rielaborati sulla base di tecniche moderne. La salama da sugo ha trascorso 36 ore in un bagno a bassa temperatura per poi essere abbinata a un purè di sedano rapa e banane. I cappellacci di cotichino e lenticchie hanno stupito tutti per leggerezza e sapore, e il famoso pasticcio di maccheroni è diventato una guancia di maialino stufata a bassa temperatura con salsa béchamel e crosta dolce croccante. Trionfale la zuppa inglese gelata con cuore liquido di cioccolato: estasi finale accompagnata da un fine rosolio di Rose Amerigo 1934.

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA
14 aprile 2016

Ristorante "Osteria Mattone" di Daniel e Ryan Pernice, in cucina Laura Orellana - Martin. ●1095 Canton Rd, Roswell; ☎0678/8783378; information@osteriamattone.com, www.osteriamattone.com; coperti 80 +30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse bouche di salumi e formaggi; fritto misto con calamari, gamberi, merluzzo e cape-





sante; tagliolini di mare; merluzzo con spinaci sauté e salsa di peperoni arrostiti; torta all'olio d'oliva.

I vini in tavola: Greco di Tufo 2012 (Pietracupa); Montepulciano d'Abruzzo 2014 (Pietramajella); Moscato (La Spinetta).

Commenti: Serata "fuori porta" che ha visto l'ingresso di tre nuovi Accademici: Giorgio Carera, Rajeev Dhanwan e Christophe Van Gool. Il tema della riunione conviviale, scelto dal Simposiarca Paolo Palombo, era quello del "Fast Food Italian Style". Venendo alla tavola, con i creativi segnalati realizzati da Alessandra Palombo, sono state apprezzate la semplicità e la delicatezza di tutte le preparazioni, con particolare riguardo a un merluzzo veramente convincente. Valido anche l'abbinamento dei vini, con l'eccezione, forse, di quello proposto per il dolce. La simpatia dello chef, con le sue presentazioni delle portate e il suo evidente entusiasmo per la presenza della Delegazione, ha contribuito, non poco, al successo di una serata caratterizzata da vivaci conversazioni e da un'animata convivialità. Il giudizio finale degli Accademici ha premiato l'impegno e la disponibilità di tutto lo staff. Il suono della campana ha chiuso (ormai in tarda serata) questa piacevole riunione conviviale.

HOUSTON-TEXAS 21 aprile 2016

Ristorante "Sud Italia" di Shanon Scott, in cucina Alexander (Sandro) Scarofile. ●2347 University, Houston; ☎0713/6647571; scottshanon@yahoo.com, www.sud-italia.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie 1° gennaio, Memorial Day, Labor Day, Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso; carpaccio di polpo; pizzaiola di spaghetti al nero di seppia; costolette d'agnello alla griglia; sorbetto e biscottini.

I vini in tavola: Rosé Regaleali 2013 (Tasca d'Almerita); Vermentino Sardegna 2014 (Marco Zanatta); Etna rosso Erse 2013 (Tenuta di Fessina); Burdese 2010 (Planeta); Ben Rye Passito di Pantelleria 2013 (Donnafugata).

Commenti: Riunione conviviale in questo nuovo ristorante molto accogliente, in cui gli Accademici hanno

potuto gustare un menu di primavera, ispirato ai prodotti dell'Italia del Sud. Una cena iniziata gustando arancini di carne e zafferano accompagnati da un vino rosé. L'antipasto di polpo, a seguire, è stato un successo, per la delicatezza e morbidezza. Buona la pasta al nero di seppia e aragosta, ma particolarmente gradite sono state le costolette d'agnello alla griglia, con riduzione in vino rosso, e l'ottimo contorno. Per finire, sorbetto all'arancia accompagnato da biscottini e cioccolato alle erbe coltivate nell'orto del ristorante. Una riunione conviviale in cui i commensali e i vari ospiti hanno molto apprezzato l'insolito abbinamento dei vini proposti dal competente proprietario. Complimenti allo chef per la sua bravura e al servizio molto attento ma non invadente.

NEW JERSEY 26 aprile 2016

Ristorante "Osteria Trevi" di Vincenzo Padula, in cucina Marco Padula. ●4 Park Avenue, Madison, New Jersey; ☎0973/8459800; coperti 65. ●Parcheggio custodito; ferie seconda settimana di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 65 a 100 €.

Le vivande servite: polpettine, carciofini saltati, pecorino tartufato, cieligine di mozzarella; duetto di paste: spaghetti cacio e pepe, tacconelle alla molisana; agnello scottadito;

pescespada alla mediterranea; millefoglie.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Pecorino Offida (Tenuta il Crinale); Rosso Piceno; Brachetto d'Acqui (Alasia).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, organizzata dalla Simposiarca Marina Perna. In apertura, il Delegato Carlo Porcaro ha dato il benvenuto e l'abbraccio accademico al nuovo Accademico Michael Gentile. La Simposiarca ha presentato una breve e interessante relazione sulla letteratura della cucina italiana, esaltando il contributo dato da Ada Boni con *Il Talismano della felicità*. I vari piatti sono stati presentati con maestria e apprezzati da Accademici e ospiti. Lo spaghetti cacio e pepe ha riscosso il più alto plauso ed è stato richiesto un bis da molti. Ben riuscito l'abbinamento con i vini. In conclusione, il proprietario ha ringraziato la Delegazione con un breve riassunto del suo contributo allo sviluppo della ristorazione italiana in questa regione del New Jersey.

URUGUAY

MONTEVIDEO 27 aprile 2016

Ristorante "La Bottega" di Daniel Di Landro, in cucina Daniel Di Landro. ●Cavia 2644, Montevideo; ☎0598/27087200,

anche fax; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: bruschette (pomodoro, basilico, aglio, olio); prosciutto San Daniele, mortadella di Bologna, carciofini sott'olio, parmigiano reggiano, gorgonzola, olive; pappardelle ai funghi porcini (tutti prodotti italiani); pollo "alla romana", insalata verde; cannoli siciliani; tiramisù; panna cotta, tutti fatti in casa.

I vini in tavola: Prosecco (Riccadonna); Pinot grigio 2013 (Bolla); Chianti 2014 (Mellini).

Commenti: La Delegazione si è riunita, in amabile convivio, in un gradevole locale principalmente adibito alla vendita di prodotti "top" dell'industria alimentare italiana, nel quale si sono aggiunti, successivamente, pochi tavoli per la degustazione dei prodotti, e di alcuni piatti tipici della cucina italiana, sotto la direzione del proprietario e chef Daniel Di Landro. Nell'occasione sono stati invitati a partecipare al convivio alcuni candidati Accademici, occasione anche propizia per dare un caldo benvenuto al nuovo Accademico Roberto Brezzo. Lo chef, sotto i suggerimenti della Simposiarca Monica Belloni, ha offerto un menu che ha ottenuto un generale consenso, con punti alti, soprattutto per gli antipasti, le pappardelle e per i vini molto buoni.





NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Lecco

Omar Sangiorgio

TRENTINO - ALTO ADIGE

Merano

Emanuele De Nobili

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Chiara Calicetti

Lilia Giacconi Constantini

Venezia

Anna Celant Morandi

Venezia Mestre

Claudio De Min

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Udine

Annalisa Sandri

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Firenzuola

Marco Monesi

Ravenna Romea

Valeriano Mariani

Martino Misericocchi

TOSCANA

Pistoia

Mattia Bonfanti

Andrea Culli

Valentino Durante

Paolo Guercini

Filippo Mannelli

Valdelsa Fiorentina

Giuseppe Rigoli

UMBRIA

Orvieto

Franco Raimondo Barbarella

Dante Freddi

Giovanni Marchesini

Valli dell'Alto Tevere

Tommaso Bigi

LAZIO

Civitavecchia

Maria Cristina Ciaffi

Rosalba Padroni

Roma Eur

Guglielmo Sibilia

PUGLIA

Bari

Antonio Vincenzo P. Gelormini

Brindisi

Giovanni Ciciriello

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Santo Gamgemi

Emanuele Nazario Scarlata

Reggio Calabria

Stefano Poeta

SICILIA

Cefalù

Francesco Di Majo

Gela

Egidio Alma

Calogero Giardina

Emanuele Maganuco

SARDEGNA

Nuoro

Pina Catte

Gian Piero Periccioli

Marco Puggioni

Sassari

Giacomo Capolino

Maria Cossu

Salvatore Dessole

Stefano Mancini

Serenella Mura

Silvana Pintore

Francesca Polo De Martini

AUSTRALIA

Canberra

Luigi Catizone

Domenico De Marco

Sydney

Alexis Castagna

Suzanne Shaw

Carolyn Stone

Mercedes Vitale

CINA

Pechino

Massimo Acciarini

Angelo Cecchini

Shanghai

Giacomo Carminati

GERMANIA

Francoforte

Thanh Lan Nguyen-Gatti

ISRAELE

Tel Aviv

Cinzia Klein Valdambriani



STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Giorgio Carera
Frederick Owen Ferrand

NUOVI INCARICHI

GERMANIA

Andrea Bertolini
Legato di Stoccarda

GIAPPONE

Emanuela Orighi
Legata di Tokyo
(*trasferita dalla Delegazione di Bruxelles*)

INDONESIA

Michela Linda Magrì
Legata di Giacarta

RUSSIA

Vincenzo Trani
Legato di Mosca

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Parma Terre Alte

Vice Delegato
Andrea Menta
Consultore-Segretario
Luigi Delendati
Consultori
Armando Alimehmeti
Giordano Amadasi
Claudio Cerati
Andrea Galvani
Giancarlo Mandelli
Giorgio Oppici
Luigi Anacleto Prati

LAZIO

Civitavecchia

Consultore-Segretario
Maurizio Giannotti

Roma Aurelia

Vice Delegato-Tesoriere
Azzo Zanghieri
Consultore-Segretario
Gloria Maria Diani
Consultori
Mario Cavazzuti
Raffaella Della Fortuna Lico
Nicola Delli Santi
Carmelo Monteforte
Nevio Russo

TRASFERIMENTI

LIGURIA

La Spezia

Antonello Colameo
(*dalla Lunigiana*)

VENETO

Cortina d'Ampezzo

Monica Sardonini Hirschstein
(*da Rimini*)

EMILIA ROMAGNA

Ravenna Romea

Davide Golnelli
(*da Ravenna*)

Davide Silvestroni
(*da Ravenna*)

LAZIO

Roma Olgiata Sabazia-Cassia

Giuseppe Marcheggiano
(*da San Paolo*)

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Bergamo

Giovanni Campagna

Cremona

Enrico Poloni

VENETO

Venezia

Alvise Zorzi

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Trieste

Giuliano Relja

EMILIA ROMAGNA

Reggio Emilia

Cesare Corradini

MARCHE

Ascoli Piceno

Ennio Conti

LAZIO

Formia-Gaeta

Carlo Cantarini

STATI UNITI D'AMERICA

New York

Samuel Bowman

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena



FOCUS

see page 3

HIGH-QUALITY ITALIAN CUISINE ABROAD

Last March saw the finalisation of the interministerial programme for the promotion of high-quality Italian cuisine abroad. The Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation (MAECI, Minister Paolo Gentiloni), the Ministry of Agricultural Policy (MIPAAF, Minister Maurizio Martina), and the Ministry of Education (MIUR, Minister Stefania Giannini) signed a memorandum of understanding in the presence of the Italian Academy of Cuisine, thereby initiating interesting plans of action with the additional collaboration of the Ministry of Economic Development, the Italian Trade Agency, the Italian National Olympic Committee, and the Italian Cultural Institutes. The coordinator and manager of this initiative is Vincenzo De Luca, Director General for Cultural and Economic Promotion and Innovation within the Ministry of Foreign Affairs.

This programme, which falls within the scope of the Food Act in support of Italian agricultural and food products, aims to develop high-quality Italian cuisine through combined economic, cultural, communication and educational promotion schemes.

The Italian Academy of Cuisine has been included as an active and crucial partner in the implementation of the initiatives which Italian Embassies, Consulates and Cultural Institutes plan to undertake, with special reference to “Italian Food Week”, to be held in the last ten days of November 2016. All the Delegates abroad and Legates have already been informed of this important agreement, which therefore provides for contact with diplomatic missions in order to agree upon the modalities of involvement of our Delegations and Legations.

In particular, the Academy will be responsible for organising conferences on the history of Italian cuisine and local traditions, conventions on typical Italian ingredients and high-quality DOP (Protected Designation of Origin) and IGP (Protected Geographical Indication) products, themed tastings and dinners, and educational activities about specific traditional dishes.

This is clearly a valuable opportunity for our Academy, which will



have to demonstrate its potential and abilities in disseminating our culture throughout the world.

PS. Following the hideous French *carbonara* discussed at length in last month’s Focus, we now witness the equally hideous ‘deconstructed’ revisitation by eminent home-grown chef Davide Oldani, tiresomely christened “Carbonara 3.0”. Oddly, here too, as in the French version, the name ‘Barilla’ pops up, since this creation was devised in Parma during the Barilla World Pasta Championship. The ingredients are correct: *spaghetti*, eggs, *guanciale* (pork jowl bacon) and *pecorino*. But here the *guanciale* is not sautéed but dehydrated and sprinkled on top, the eggs are transformed into a salty custard, and the *pasta* is cooked as a *risotto* and then chilled and fried. All this is served not, of course, on a prosaic plate, but in a glass of some sort. It is defined as a “snack”, not a main course. Even Ferran Adrià once tried to deconstruct the *carbonara*. A cheeky dish that pokes fun at deconstructionist revisitors.

PAOLO PETRONI



AN IMPORTANT AND ENCOURAGING YEAR

see page 4

The Academy Advisory Council’s spring meeting took place in the first-floor room of the “Filippo La Mantia Oste e Cuoco” restaurant in Milan. Paolo Petroni took stock of his first year as President, a year brimming with concrete projects affirming the Academy’s influential role among government bodies.

TIPTOEING AROUND THE CUISINE OF REUSE (AND OF WASTE)

see page 6

This year, the “Franco Marengli” Study Centre has chosen a “politically correct” annual theme: the cuisine of reuse to counter food waste. Analysing the conditions which favour waste, Roma Castelli Academician Roberto Dottarelli observes that reuse of leftovers is, alas, only the last link in a socioeconomic chain based on waste.



BISATA COI EMUI (EEL WITH CHERRY PLUMS)

see page 8

Pordenone Academician Giorgio Viel describes a remarkable recipe from the Pordenone plains, also popular in the March of Treviso. Between late June and early July, local restaurants offer “bisata coi emui: eels with *amoli*” (*Prunus cerasifera*), a tart fruit also known as cherry plum.

Giannantonio, a scholar of folk traditions, describes two examples of the invaluable cultural heritage of Molise: the ‘tarallo della sposa’ (bridal doughnut) from Termoli, and the doll-shaped ‘core’ from Jelsi, two sweets linked to the ritual of marriage.



THE “TORTEL” OF TRENTO

see page 12

Trento Academician Franco De Battaglia recounts the origins and history of the “tortel”, a savoury potato cake which has recently been revived as a signifier of identity and community in the Trento region (similarly to polenta) following a period of obscurity. Originally large and cooked in a baking tin, it later assumed a smaller size for ease of preparation, table service and pairing with the cured meats which traditionally accompany it.

lian Foreign Ministry’s project of promoting high-quality cuisine abroad.

TIMES ARE CHANGING

see page 16

The new modalities of consuming food and time, such as ‘brunch’ and ‘happy hour’ borrowed from the USA, result from the necessity to reconcile an increasingly hectic lifestyle with humans’ natural propensity to socialise. Turin Academician Elisabetta Cocito investigates whether people are truly satisfied and happy with these new forms of conviviality.



PASTA: SHOULD WE CALL IT AN AGRIFOOD?

see page 18

Pasta is a complete, wholesome and flavourful nutrient. Is the term ‘nutrient’ ideal for describing this Italian product of indubitable excellence? To answer this question, Mauro Gaudino, Roma Nomentana Academician, delves into a number of considerations on the significance of such terms as ‘agricultural product’ and ‘nutrient’.



AWARD CEREMONY IN THE GHERARDESCA GARDEN

see page 10

Four Italian professionals chosen by the International Academy of Gastronomy (IAG) have received awards during a well-attended event at the Four Seasons Hotel in Florence in the presence of IAG President Jacques Mallard and the Italian Academy of Cuisine’s President, Paolo Petroni, and General Secretary, Roberto Ariani. Giovanni Ballarini received the Grand Prix de la Culture Gastronomique (Grand Prize for Gastronomic Culture), while the national prizes went to Enrico Panero (Chef de l’Avenir - Chef of the Future), Domenico di Clemente (Chef Pâtissier Pastry Chef), and Attilia Giovanna Medda (Sommelier of the Year).

SWEETS FOR THE BRIDE

see page 11

Molise has maintained customs rooted in ancient peasant traditions. Of particular interest are those involving a variety of ritual foods, especially sweets. Paola Di

REFLECTIONS ON GENDER-BASED FOOD PREFERENCES

see page 14

Arezzo Academicians Anna Maria Bianchi and Brunello Romanelli have examined the development of sensory organs from the first weeks of the embryonic stage to gender maturity, demonstrating that there are no indications of gender differences in taste preferences. These depend not on gender but on differing social, economic, physical and psychological circumstances.

A SPLENDID MILESTONE

see page 15

An interview with President Paolo Petroni in the 25 May 2016 issue of *Italia a Tavola* emphasises the importance of the Academy’s international role. The Italian Academy of Cuisine is a new partner in the Ita-

**FLATBREAD COOKED ON A STONE SLAB***see page 19*

One of the gastronomic mainstays of Città di Castello, an Umbrian city on the banks of the Tiber, is the “ciaccia”: an extraordinarily simple flatbread made of water and flour and cooked on a “panaro” (slab of stone from the Tiber), according to ancient local tradition. Vittorio Landi, Valli dell’Alto Tevere Delegate, tells the story of a rural tradition which has maintained its rituals intact, representing the excellent cuisine of the valley.

PIEMONTESE SALAME TO BE GRANTED IGP RECOGNITION*see page 21*

By August, under the patronage of the Regional Government of Piedmont, Piedmontese salame will be granted IGP (Protected Geographical Indication) status by the European Union during a ceremony in the presence of Andrea Olivero, Vice Minister for Agricultural Policy, and Sergio Chiamparino, President of the Piedmontese Regional Government. Umberto Raspini, the new President of the product’s quality Consortium and Academician for the Pinerolo Delegation, emphasises the importance of this achievement.

**THE QUEST FOR GOOD FOOD***see page 22*

Alessandro Giovannini, Montecatini Terme-Valdinievole Delegate, re-examines the work of Archestratus of Gela: a somewhat wealthy and fairly cultured gourmet, a lover of good manners and good company, and in some ways, an individual capable of communicating to the modern world.

CONCERNING FOOD FRAUD*see page 24*

The press and several television programmes are currently focusing on nutrition, offering a multitude of recipes but only rarely tackling the problems of ingredient authenticity. The Perugia Delegation has therefore invited Dr Manuela Comodi, Deputy Public Prosecutor in Perugia, to address the issue of food fraud, including a discussion of new relevant legislation.

SPAGHETTI “CACIO E PEPE”*see page 26*

Continuing our itinerary of restaurants in search of the best local culinary traditions, we now come to Rome and a dish whose apparent ease of preparation is deceptive. Following the yellow risotto found in Milanese restaurants, we examine one of the capital’s most symbolic specialities: “cacio e pepe” (sheep’s cheese and pepper).

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

LUGLIO 2016 / N. 284

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI**COORDINAMENTO REDAZIONALE**
SILVIA DE LORENZO**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Massimo Alberti, Nicola Barbera, Anna Maria Bianchi, Elisabetta Cocito, Franco De Battaglia, Silvia De Lorenzo, Paola Di Giannantonio, Roberto Dottarelli, Gabriele Gasparro, Mauro Gaudino, Alessandro Giovannini, Vittorio Landi, Ruggero Larco, Alberto Negro, Paolo Petroni, Brunello Romanelli, Giorgio Viel.

**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