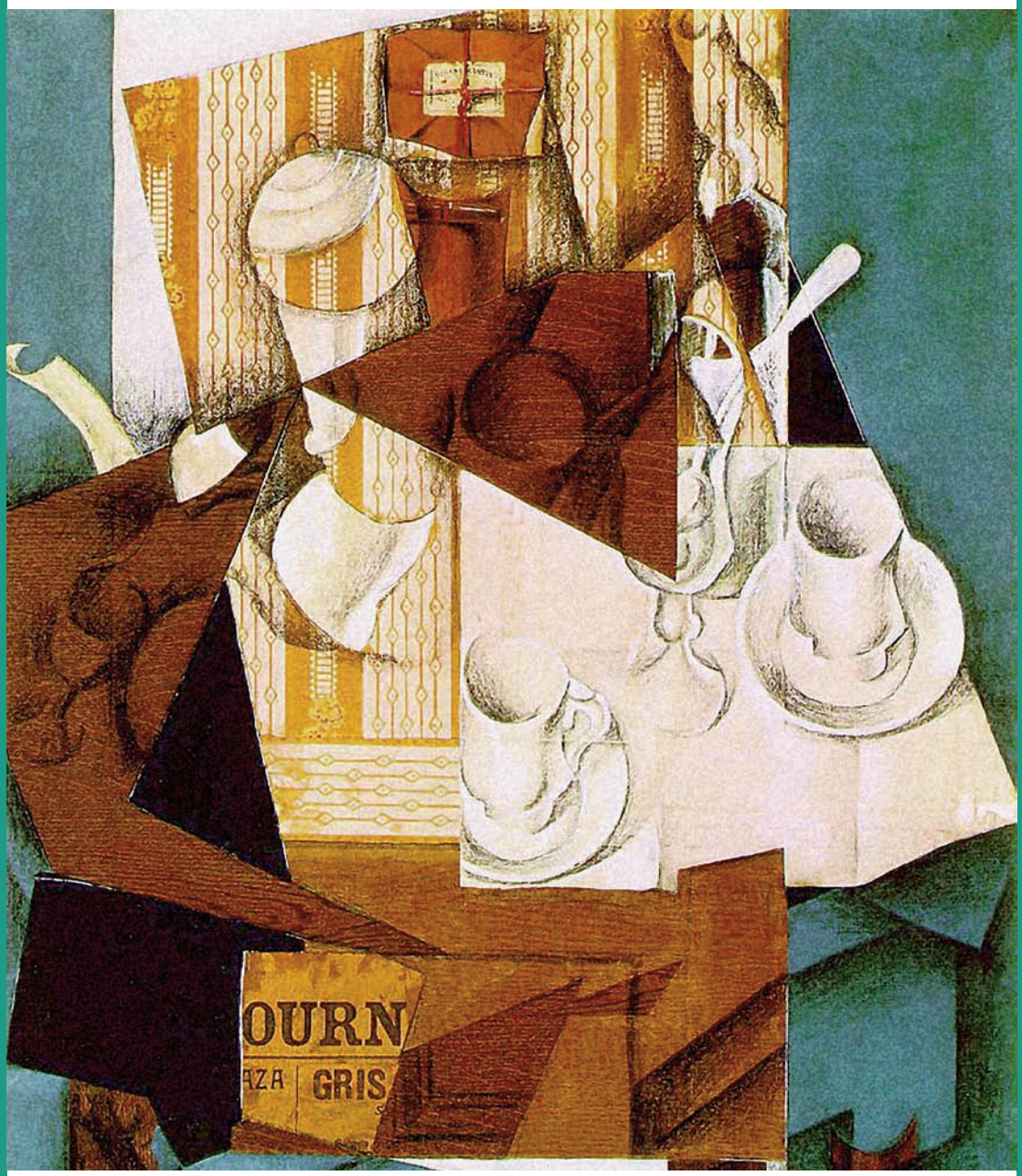
CIVILTÀ DELLA TAVOLA

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. 289, GENNAIO 2017 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

SOMMARIO

FOCUS

3 Diventeremo tutti vegetariani o addirittura vegani?
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

4 Il motore culturale dell'Accademia
(Silvia De Lorenzo)

5 La carrozza di Cenerentola
(Alfredo Pelle)

7 L'albero di Hugo
(Elisabetta Cocito)

9 Parliamo di "oca in onto"
(Piero Zanettin)

11 Essere conservatore oggi
(Elio Palombi)

13 Lo scempio del brodetto
(Pino Jubatti)

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.

I NOSTRI CONVEGNI

15 Piccolo è bello
(Myriam Fonti Cimino)

17 Il suino pesante italiano
(Mario Baraldi)

19 In salotto e a tavola con Carlo III di Borbone
(Adriana Liguori Proto)

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Prima colazione" (1914) di Juan Gris, Museum of Modern Art, New York.*

20 Commercio e alimentazione tra Venezia e Inghilterra
(Rosa Maria Rossomando, Roberto Robazza)

22 Risorse alimentari e cambiamenti climatici
(Ruggero Larco)

I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

24 La bistecca alla fiorentina

SICUREZZA & QUALITÀ

25 Scendono i consumi del pane
(Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

10 Accademici in primo piano
26 In libreria
27 Dalle Delegazioni
35 Dalle Delegazioni - Ecumenica
44 Vita dell'Accademia
46 Vita dell'Accademia - Ecumenica
67 Carnet degli Accademici
70 International Summary

*In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro **iPhone** o **smartphone con la fotocamera per decodificarlo** e vedere cosa nasconde. **Per leggere i codici QR** è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. **Su Android** potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su **iPhone e iPad** potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.*

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1992-2017)

Albenga e del Ponente Ligure	*Roberto Pirino*
Aosta	*Maurizio Norat*
Apuana	*Renato Iardella*
Arezzo	*Gerardo Del Guasta* *Imola Giramondi Rachini* *Umberto Redi*
Bari	*Ugo Urciuoli*
Bergamo	*Marco Setti*
Biella	*Carlo Piacenza*
Bologna	*Umberto Cavezzali* *Luciano Dalla Rovere* *Piergiulio Giordani Pavanelli*
Bologna-San Luca	*Giampietro Gamberini*
Brindisi	*Alessandro Corso*
Caltanissetta	*Diego Argento* *Cinzia Militello di Castagna*
Empoli	*Marcella Ristori Boscherini*
Enna	*Cettina Rosso Lodato*
Faenza	*Alessandro Cantagalli*
Firenze	*Francesco Chibbaro*
Foligno	*Giovanni Battista Guarraci*
Forlì	*Fabio Fabbri*
Gubbio	*Giuseppe Montanari* *Walter Panarelli* *Gian Luigi Piccinin*
Helsinki	*Marja Helenne*
L'Aquila	*Piera Centofanti Farina*
Lodi	*Gianfranco Del Monte*
Lucca	*Daniela Clerici* *Lamberto Mennucci* *Franco Squaglia*
Merano	*Luciano Decarli*
Messina	*Antonio Barresi*
Milano	*Giorgio Manferrari* *Claudio Rossetti*
Milano Duomo	*Alberto Tajana*
Monaco di Baviera	*Kurt Sparr*
Montecatini Terme-Valdinievole	*Alessandro Giovannini*
Monza e Brianza	*Maria Ciceri Lodigiani*
Napoli	*Daniela Gasparri Rapolla*
Napoli-Capri	*Giancarla Mengano Cavalli*
New York	*Helen Costantino Fioratti*
Novara	*Emanuele Smirne* *Mario Tuccillo*
Oristano	*Giulio Barsanti* *Paolo Sciurpa*
Perugia	*Giovanni Donnarumma*
Pesaro-Urbino	*Giampaolo Rossi*
Pisa	*Pier Giovanni Bertolini* *Franco Milli*
Pisa Valdera	*Giampaolo Ladu* *Claudio Salvadori*
Ravenna	*Emilio Antonellini*
Riviera dei Fiori	*Marco Mangia*
Roma Aurelia	*Giovan Battista Guerra*
San Paolo	*Edoardo Pollastri*
Sondrio	*Paolo Caccia*
Svizzera Italiana	*Carlo Gerosa* *Alfredo Gysi* *Nives Novello* *Giordano Zeli*
Termoli	*Almerindo Sabatino*
Terni	*Giorgio Manoni* *Adolfo Puxeddu*
Valli dell'Alto Tevere	*Vittorio Landi*
Vicenza	*Claudio Ronco*
Vigevano e della Lomellina	*Giovanni Guazzora*
Voghera-Oltrepò Pavese	*Giorgio Fois*

Diventeremo tutti vegetariani o addirittura vegani?

Sempre meno carne: tendenza inarrestabile dei nostri tempi.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Un'idea di Pellegrino Artusi era che le verdure servissero a poco, per star bene occorreva mangiare soprattutto carne; affermava: "Gli erbaggi, purché non se ne abusi, sono un elemento di igiene nella cucina, diluiscono il sangue". A questo proposito, davvero divertente è la lettura di alcuni commenti a due ricette, una romagnola e una fiorentina. Parlando dei Ravioli all'uso di Romagna, racconta che spesso ha udito dire nelle trattorie: "Cameriere, una porzione di lesso; ma bada, senza spinaci". Oppure: "Di questi (indicando gli spinaci) ti puoi fare un impiastro sul sedere". Quando poi parla della ricetta del Risotto nero alla fiorentina, afferma: "I Toscani, i Fiorentini in ispecie, sono così vaghi degli ortaggi, che vorrebbero cacciarli per tutto e per conseguenza in questo piatto mettono la bietola, che mi pare ci stia come il pancotto nel credo. Questo eccessivo uso di vegetali non vorrei fosse una, e non ultima, delle cagioni della flaccida costituzione di alcune classi di persone, che, durante l'influenza di qualche malore, mal potendo reggerne l'urto, si vedono cadere fitte come le foglie nel tardo autunno". Insomma, a mangiar solo verdure si crepa! È un dato di fatto che la nostra generazione sia cresciuta con questi principi in mente: recitava un saggio proverbio "carne fa carne, vino fa sangue, erba fa m…a". Se uno stava male ci voleva un po' di ciccia, esisteva anche il cosiddetto "Brodo del parto" dato alle puerpere e fatto con una bella bistecca di manzo. Oggi pare non sia più così, la carne farebbe maluccio (non parliamo poi di carni arrostite) e le verdure fanno bene, tanto che si può vivere (almeno gli adulti) soltanto di queste, anzi si campa di più e meglio. È una realtà che i consumi di carni siano crollati e i vegetariani siano molto aumentati, per non parlare dei vegani. Nei supermercati si moltiplicano gli scaffali dedicati a tali consumatori, che pare siano oltre il 10 per cento della popolazione. Questa nuova moderna tendenza è dovuta, oltre a motivi salutistici, molto anche a quelli etici. Cacciagione e selvaggina, che una volta primeggiavano sulle tavole delle feste e nei grandi conviti, oggi sono scomparse. I giovani non ne vogliono nemmeno sentir parlare. Il fegato grasso d'oca non si trova più (fortunatamente) sugli scaffali di molti supermercati a causa del modo in cui viene ottenuto. Le notizie su allevamenti lager di polli e di bestiame, compreso il modo di macellazione, fanno rabbrividire. Ha destato un certo scalpore la notizia che dieci poliziotti messinesi siano diventati vegetariani a causa dell'olocausto alimentare cui hanno assistito nel corso del loro lavoro, che consisteva nel controllare allevatori e macellatori. Probabilmente molti, di fronte ad allevamenti illegali di animali e a metodi ripugnanti di macellazione, diverrebbero vegetariani. Purtroppo non solo i controlli non sono sufficienti (e l'Italia è il Paese meglio attrezzato) ma tutto questo avviene in Stati esteri dove proprio i controlli non ci sono o sono solo formali. Comunque sia, la tendenza è inarrestabile, sempre meno carni e sempre più pesci, verdura e frutta. Ogni periodo storico ha le sue caratteristiche alimentari che, va sottolineato, hanno sempre un motivo di essere. Noi ci limitiamo a ricordare che il Codice Etico della nostra Accademia respinge ogni forma di maltrattamento degli animali allevati, o detenuti per la produzione, o catturati (inclusi pesci, crostacei e molluschi) e aderisce alla Convenzione europea sulla protezione degli animali. L'Accademia esclude l'impiego gastronomico di specie protette e vietate dalla legislazione europea e italiana. E queste norme debbono essere da noi rigorosamente rispettate.

See English text page 70

Il motore culturale dell'Accademia

I Centri Studi Territoriali, in sinergia con il CSFM, hanno un ruolo molto qualificato per la visibilità e la diffusione dell'attività culturale accademica.

DI SILVIA DE LORENZO

Oggi l'Accademia sta vivendo nuove sfide, esordisce il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni, aprendo i lavori della riunione dei DCST in assenza, per passeggeri motivi di salute, del Presidente del CSFM Alfredo Pelle. Quella che è nata da un gruppo di amici e che è stata chiamata Accademia, pensando che sarebbe rimasta una piccola realtà, già dopo pochissimi anni dalla nascita, contava oltre 3.000 soci. Da allora l'evoluzione è stata continua, segno che l'idea era vincente, e che la capacità di unire alle riunioni conviviali anche un contenuto culturale (seconda fase iniziata nel 2003) ne ha decretato il successo sempre crescente. Oggi è cominciata una terza fase, ribadisce Petroni, quella di uscire dall'autoreferenzialità, e di mostrare la nostra forza come soggetto autorevole in grado di far conoscere al mondo la valenza culturale dell'Accademia nel vasto campo della cultura gastronomica. Il compito assegnatoci dai Ministeri interessati alla promozione della Cucina di Qualità all'estero, per esempio, è stato ampiamente svolto con successo grazie alle manifestazioni organizzate dalle Delegazioni estere coinvolte da Consolati, Ambasciate e Istituti di Cultura. In Italia, poi, ecco la realizzazione, non facile, di opere di divulgazione presso un vasto pubblico, con la pubblicazione e la diffusione in libreria del Ricettario *La Tradizione a tavola* e del recentissimo volume *Le Salse e i Sughi nella tradizione regionale italiana*. Il volume, frutto della fondamentale collaborazione dei Centri Studi Territoriali, è motivo di orgoglio per l'Accademia. Presentato nel corso della riunione, ha riscosso unanime apprezzamento e ha costituito un elemento di soddisfazione da parte di coloro che vi hanno contribuito. Le pubblicazioni che andranno a comporre la "Biblioteca di Cultura Gastronomica" usciranno due volte l'anno riprendendo, in primavera, uno dei temi scelti tra quelli degli "Itinerari" già pubblicati, e in autunno trattando il tema dell'anno: si avvarranno del qualificato apporto dei Centri Studi Territoriali e avranno il compito di fidelizzare i lettori. In un panorama sovraffollato di pubblicazioni di cucina, un volume un po' diverso dagli altri, che invita all'approfondimento culturale, ma non disdegna ricette e immagini accattivanti, ha tutte le carte in regola per trovare un pubblico interessato. È a questo proposito che Paolo Petroni invita i DCST a rivedere, sia pure in tempi per questa volta molto stretti, il testo del volume sul pesce, elaborato 11 anni fa, attualizzandolo e dandogli un taglio più divulgativo, al fine di pubblicarlo in primavera. La parte introduttiva spetterà ancora a Corrado Piccinetti, Delegato onorario di Pesaro-Urbino, una delle massime autorità in materia, il quale, presente alla riunione, anticipa, con la consueta competenza, gli argomenti che intende trattare.

Avendo assunto la Presidenza della riunione, il Vice Presidente del CSFM, Sergio Corbino, annuncia che il tema dell'anno, scelto per il 2017, è "La cucina dei formaggi", soffermandosi sull'importanza dei volumi di questa nuova Collana, e su come affrontare l'argomento nella stesura dei testi.

Viene poi ricordata la prossima pubblicazione della Guida *Le Buone Tavole della tradizione*, che ha dato molta visibilità all'Accademia e che oggi si arricchisce anche delle buone tavole all'estero.

Dopo alcuni interventi dei Direttori, sia sul gradimento del nuovo libro della "Biblioteca", sia sui contributi relativi alle prossime pubblicazioni, il Presidente Petroni conclude ringraziando gli intervenuti, anche a nome di Alfredo Pelle, per l'impegno profuso nella realizzazione dei volumi accademici, dove contenuti culturali, approfondimenti, partecipazione corale, puntualità di invio ne hanno costituito sempre più gli elementi portanti per un risultato molto soddisfacente.

Le molteplici attività intraprese, il riconoscimento del ruolo dell'Accademia da parte delle Istituzioni, i risultati ottenuti nell'ambito della valorizzazione dell'immagine presso un vasto pubblico, indicano che abbiamo la forza per essere presenti in modo incisivo nella realtà di oggi e di essere fieri di far parte dell'Accademia.

See International Summary page 70

La carrozza di Cenerentola

Poiché può crescere interamente in pochi giorni, la zucca designò, nel mondo antico, la rapidità e la pesantezza, l'inerzia e la forza.

DI ALFREDO PELLE
Accademico di Vicenza
Presidente Centro Studi "Franco Marenghi"

Chissà che tipo di zucca sarà andata a prendere nell'orto Cenerentola, per fare la carrozza che la portava al ballo! Fin da allora, però, la zucca deve aver avuto dimensioni enormi, se è vero che in Canada, nel 1996, ne è stata raccolta una, della varietà mammouth, che aveva il peso di 446 chilogrammi!
Il problema nasce dal fatto che la zucca ha una varietà botanica complessa, perché entrano nel gioco Paesi, climi, ibridazioni, incroci, che hanno, da sempre, reso difficile un chiaro criterio di orientamento su questo vegetale. E così la nostra zucca, *Cucurbita* in latino, può essere gialla, bianca, verde, marrone, liscia, rugosa, grossa, enorme, media, piccola sferica, piatta, schiacciata ai poli, bislunga, diritta, ricurva e non si è detto ancora tutto. Ci sono infatti diverse specie, la *maxima*, la *moschata*, la *lagenaria leuchantera*, che originano un'infinita serie di varietà, alcune delle quali si mangiano a completa maturazione e altre, invece, si consumano quando ancora sono "verdi"!
Insomma, un affare veramente complicato anche perché vi sono, solo per citarne alcune, quelle d'Olanda, della Val di Chiana, di Spagna, di Valparaiso, della Virginia, di Messina, Napoli, Genova, Albenga, e la marina di Chioggia. Con quale certezza posso affermare che le più buone siano quelle verde scuro, bernoccolute o schiacciate ai poli, se

poi anche quelle a pasta bianca sono valide?
E dobbiamo anche ricordare che le zucchine non sono altro che tipi di zucca che si mangiano non ancora mature e hanno infinite forme e diversi colori: rotonda, cilindrica, clavata, costoluta oppure tonda o a trottola… Insomma, con i suoi novanta generi e le sue novecento specie, per la varietà del volume, della struttura e del peso, delle forme e dei colori, la zucca è il simbolo dell'intemperanza e del capriccio della Natura!
Ne avevamo anche prima della scoperta dell'America e la cucina di Roma la utilizzava nelle mense semplici. Apicio ne fornisce diverse ricette: una volta bollita, riceve spezie e condimenti; si accompagna a una salsa oppure si frigge.
La varietà *maxima* è arrivata dalle Americhe ed è entrata nell'alimentazione dei poveri, rimanendovi per secoli. La classe nobile se non l'avversava, non la considerava neppure importante. Poiché può crescere interamente in sei, otto giorni, designò, nel mondo antico, insieme la rapidità e la pesantezza, l'inerzia e la forza. "Appena comincia la zucca a scorrer con le sue braccia la terra, che alla cucina servesi".
Della velocità di crescita scrive il Tanara nel 1600: "Nel sormontar la Zucca ogni altra pianta/ È più veloce ch'Edera tenace/Poi ch'ella in un sol mese il tutto ammanta/Che l'altra in spazio d'un'età non face/Ma resta, all'ammutir del rosignolo,/la temeraria Zucca estinta al suolo".
E se è vero che ne parlano i grandi scrittori di cucina del Medioevo e del Rinascimento, dal Messisbugo allo Scappi, poco alla volta la zucca sparisce dalla cucina e viene relegata a un ruolo di componente modesto: ne parla poco il Vialardi, cuoco di Vittorio Emanuele II; l'Artusi cita solo di una minestra e di una torta, ed Escoffier la ignora completamente. Anche il Carnacina la guarda con sospetto e la zucca sparisce dalla tavola "alta" per entrare in quella "rurale". Viene, di fatto, soppiantata dallo zucchino, sostituita nella cucina dalla patata, nuovo, grande amore delle massaie e degli chef. Così di zucca ne basta un pezzettino nella minestra…
Ora, però, è tornata in grande auge con l'accrescere della richiesta dei tortelli di zucca, che, da sempre, sono patrimonio gastronomico di gran parte della Pianura padana. È divenuta una diva della gastronomia, associandola al trionfo dei tortelli, oltre che del risotto. E anche i semi entrano nell'alimentazione di tutto l'anno: lenticolari, scivolosi, bianchi e ovali, vengono lavati, asciugati, messi a seccare sotto il sole d'estate o vicino al forno d'inverno e si mangiano con un rito antico, che prevede l'uso dei denti e l'eliminazione finale delle bucce…
Anche se non è più la *suca baruca* del tempo andato, questa risorsa vegetale fa parte della storia umana, mescolando ora l'antico, il vecchio e il moderno in piatti di bella costruzione e di valori elevati.
Se ne son fatte di cotte e di crude, un tempo, per capire se la zucca fosse buona o meno: la si prendeva per il manico e la si soppesava, più pesante era, meglio era; si riteneva anche che il manico dovesse essere grosso perché così la zucca assorbiva più linfa ed era migliore; si piantava l'unghia del pollice nella buccia e se ne saggiava la tensione: maggiore era la resistenza migliore era la qualità, oppure si usava un ferro da calza e si infilzava la zucca: tanto più era "dura" la fatica per perforare, meglio era la bontà. Si arrivava a prendere un "brandello" di polpa e lo si immetteva in un contenitore pieno d'acqua fredda. Doveva andare a fondo all'istante per provare che era buona.
Fu impiegata, oltre che in cucina, anche per innumerevoli altri usi: da quelle piccole con funzione di bottiglia che troviamo anche raffigurate legate al bastone di San Rocco, a quelle più grandi che, una volta seccate, servivano da contenitori di semi ai contadini e anche del sale (il famoso sale in zucca). E non solo fungevano da bottiglie: servivano anche, legate alla vita, come salvagente ai marinai.
L'Arcimboldo ritrasse Rodolfo II, in un quadro, utilizzando solo zucche, mentre, in letteratura, Teofilo Folengo mise dentro un'enorme zucca tutti i personaggi delle sue *Maccheronee*, concludendo il poema con l'affermazione: *Zucca mihi patria est*, "la zucca è la mia patria".
È sinonimo di riti celtici nella notte di Hallowen quando, in tutti gli USA, viene illuminata dall'interno con le candele ed è ancora sinonimo di stupidità nel parlare comune. "Sei uno zuccone, cosa hai in zucca?", si dice ancora comunemente.

ALFREDO PELLE

See International Summary page 70

L'albero di Hugo

Le nuove colture di prodotti esotici, impiantate nei nostri campi e consolidate nel tempo, avranno significativi riflessi sulla gastronomia.

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

"Fate come gli alberi: cambiate le foglie, ma conservate le radici". Questa frase di Victor Hugo esprime, in modo chiaro e assolutamente condivisibile, l'atteggiamento che si dovrebbe avere nei confronti della tradizione: conservarne le radici, quindi le basi del tronco e dei rami su cui far germogliare, nel tempo, nuove foglie, nuovi fiori e nuovi frutti. Questo concetto, applicabile in ogni campo del sapere e del vivere, consente di non inaridirsi, di ringiovanirsi, perché la tradizione ha senso e vive se è in costante divenire, sempre aperta alle novità e ai cambiamenti.
La frase che Hugo ha sapientemente utilizzato, in senso metaforico, per esporre il suo pensiero, ai giorni nostri può essere presa alla lettera per illustrare un significativo cambiamento che, soprattutto a causa dei mutamenti climatici, sta avvenendo nei nostri campi, nelle nostre aziende agricole con correlati *business* e, con risvolti per ora ancora timidi, nella nostra gastronomia.
Nuove foglie e nuovi frutti stanno crescendo, non in senso metaforico, ma in modo reale e concreto, per approdare poi sulle nostre tavole. È la tradizione in movimento che si perpetua: alcuni alimenti saranno destinati a scomparire, altri a imporsi o a integrarsi con quelli esistenti, magari all'inizio con diffidenza, poi come consuetudine. Il suddetto cambiamento climatico, di cui tanto si parla e che sta provocando indubbi e grandi problemi, è stato colto da alcuni come una sfida e un'opportunità per immettersi sul mercato innovando, e in taluni casi addirittura rivoluzionando, le proprie imprese e il proprio modo di fare agricoltura.
Fino a poco tempo fa sarebbe parso impossibile mangiare frutti della passione o avocado prodotti in Italia: ebbene oggi si può. Esemplare e signifi-

cativa l'esperienza di un giovane di Giarre, in Sicilia, che ha deciso di coltivare avocado in terreni che suo padre aveva già a sua volta convertito in limoneti, là dove il nonno aveva a suo tempo impiantato oliveti: una storia di tre generazioni con tre diversi approcci. La progressiva tropicalizzazione della Sicilia, unitamente alla tipologia del terreno ricco di humus vulcanico di alcune zone, conferisce al frutto una particolare bontà, facendolo diventare un prodotto di pregio. Ulteriore vantaggio a favore del consumatore è la freschezza del prodotto, che non deve affrontare un lungo viaggio per arrivare sulle tavole, ma vi giunge fresco di raccolta. Altro *atout* è che viene coltivato con un occhio alla tradizione, ma con moderne tecnologie e con coltura biologica.

Anche le banane, frutto esotico per definizione, forse uno dei primi ad aver trovato larga diffusione in Occidente grazie alla modernizzazione dei mezzi di trasporto e della buona capacità di conservazione, viene oggi prodotto, seppur in piccola scala, in Sicilia. Un tentativo esperito da una giovane agricoltrice la quale, nell'azienda di famiglia, ha affiancato alla produzione di frutta locale alcune piante di banane ottenendo dei buoni risultati. Naturalmente la produzione, in termini di quantità, non potrà competere con il prodotto estero delle multinazionali; l'obiettivo è raggiungere il consumatore locale puntando sulla qualità e la freschezza.

Avocado e banane diventeranno in futuro un prodotto tipico locale? Detto oggi può sembrare azzardato, ma ricordiamoci che anche i più tipici degli attuali prodotti locali arrivano da lontano e all'inizio erano considerati esotici, addirittura guardati con diffidenza (per esempio, pomodoro e patata). L'obiettivo dichiarato è far divenire avocado e banane prodotti di eccellenza, di elevata qualità, che possano soddisfare i palati più esigenti; grazie a queste caratteristiche, se tutto procederà al meglio, si punterà a conquistare anche una fetta del mercato estero.

Altro frutto oggi molto di moda è la bacca di goji, rossa dalle vantate mille virtù salutari, importata dall'Oriente, la cui coltivazione, visto il successo che sta ottenendo, si sta diffondendo anche in Italia. È stata infatti costituita una rete di imprese per la filiera del goji italiano, che annovera numerose aziende agricole del Sud Italia per la produzione delle bacche di goji "Made in Italy" di alta qualità, fresche, e quindi senza conservanti, ottenute sulla base dei rigidi disciplinari comunitari in termini di "agricoltura biologica" (sia volontaria sia certificata). La stessa filiera promuove anche altri aspetti innovativi: il turismo del goji, la gastronomia e la ristorazione del goji. Una sfida vera e propria che punta a produrre l'esclusivo goji italiano e a valorizzare il comparto agricolo in maniera innovativa. Per quanto riguarda più specificamente la gastronomia, si rileva come il goji stia entrando nelle pietanze tradizionali, addirittura affiancandosi, quando non sostituendo, il tradizionale pomodorino nel condimento degli spaghetti. Baccalà con bacche fresche di goji, polpo alle bacche, ciambella dolce con bacche e così via, si stanno affacciando sulle tavole più innovative.

Anche all'estero, gli agricoltori stanno significativamente modificando le loro colture per adeguarsi alle recenti mutazioni climatiche: nel Regno Unito si produce Champagne, nel Sud della Groenlandia cominciano a comparire timo e fragole, mentre da noi, in Lombardia, spuntano le colture di zafferano, aloe e olio, e in Veneto si coltiva il coriandolo. Tutti questi cambiamenti o riconversioni effettuate nei campi, vuoi per sfida o per necessità o anche solo per seguire una moda, se consolidate nel tempo, non potranno che avere, a medio-lungo termine, significativi riflessi sulla gastronomia. In un ipotetico futuro potremo considerare uno spaghetto al goji un piatto della tradizione o un antipasto all'avocado come piatto autoctono, mentre un dolce alle fragole, provenienti magari dal Nord Europa, verrà apprezzato come "crostata esotica".

Niente di nuovo sotto il sole, anzi sotto il suolo, è solo la storia che si ripete.

ELISABETTA COCITO

See International Summary page 70

Parliamo di "oca in onto"

Una specialità veneta riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani.

DI PIERO ZANETTIN
Accademico di Colli Euganei-Basso Padovano

Animale prezioso e dal fiero comportamento, allevato, fin da epoche antichissime, da Romani, Germani e Celti e ben tutelato: la legge Salica (VIII secolo d. C.) prevedeva una pena di 120 denari per un furto d'oca.
Notissima è l'usanza di mangiare l'oca a San Martino ed ecco alcuni motivi. L'11 novembre era, ed è, la chiusura dell'annata agraria, finiti i raccolti si facevano i conti e si pagavano i debiti, anche in natura e con l'oca, se i proprietari terrieri erano ebrei, la cui religione non permette il maiale. A questo proposito alcuni detti popolari: "oche, castagne e vino, tieni tutti per San Martino" e "chi non magna oca a San Martin no fa el beco de un quatrin". A San Martino le oche selvatiche migrano: era più facile catturarle per gustare carni ben insaporite dai profumi assorbiti durante l'estate: tarassaco, trifoglio, more di gelso e fichi selvatici. Il lunario del giornalista-scrittore Alfredo Cattabiani afferma che l'oca era, per i Celti, "simbolo dell'Aldilà e guida dei pellegrini" e San Martino è patrono di fuggitivi, pastori, viandanti e pellegrini. L'oca a San Martino è tradizione di mezza Europa, come risulta dalle raffigurazioni del Santo nei Paesi germanofoni e asburgici e si dice che Martino, nascostosi tra le oche per evitare l'elezione a vescovo di Tours, venisse smascherato dal loro schiamazzo.
L'uso di mangiare carne ricavata da volatili di grosse dimensioni si diffuse in tutto il Veneto a partire dal 1500, in particolare nel Basso vicentino e nella Bassa padovana. Pensiamo ai contadini dell'epoca: poveri, inverni freddissimi, cibo scarso e solo autoprodotto, da conservare a lungo, senza il minimo spreco.
Oca e maiale sono assimilabili, l'uso è molto simile, nulla viene buttato e se ne utilizzano tutte le parti, in diverse e gustose preparazioni. L'oca in onto è forse di origine ebraica, visto quanto sopra detto. In ogni caso, metterla "in onto" significava conservare la carne a lungo, con preparazione semplice, codificata dall'Accademico padovano Giovanni Bianco Mengotti nel libro del 1967 *La cucina padovana* e da Giuseppe Maffioli ne *La cucina padovana* del 1981. Maffioli distingue l'"oca in pignatto I", che prevede la conservazione delle carni previa cottura, dall'"oca in pignatto II", che ne prevede la conservazione a crudo. Nel primo

caso, l'animale intero cuoce lentamente con rosmarino, sale, pepe e aglio, sciogliendo il proprio grasso. Tagliato a pezzi, si disossa e si elimina la pelle. Nel *pignatto* (orcio di terracotta) finiscono strati di carne con foglie di alloro, coprendo con grasso d'oca liquido, per sigillarlo perfettamente, impedendo qualsiasi contatto delle carni con l'aria. Nel secondo caso, si lavora a crudo: via grasso e pelle, i quarti d'oca sotto sale per 8-10 giorni, magari anche con leggera affumicatura (cosa assolutamente normale nelle fumose cucine di un tempo). Fatto questo, le carni, pulite dal sale residuo, vanno a strati nei pignatti, sigillando col grasso liquido d'oca, integrato, se necessario, con grasso sciolto di maiale. La cottura definitiva è rinviata al momento in cui si desidera consumare la pietanza. Circa la preparazione a crudo, qualcuno oggi solleva obiezioni sulla prolungata salatura senza la pelle dell'animale, perché la carne potrebbe seccarsi. Tuttavia, la successiva prolungata permanenza in un grasso sicuramente nutriente dovrebbe ridare adeguata morbidezza. Da sconsigliare l'aggiunta di grasso di maiale per scarsità di grasso d'oca, mescolanza che nuoce sicuramente al sapore finale del piatto.

Oca in onto significava quindi, in antico, conservarla fino a due anni, pronta al fabbisogno anche nelle piene e impegnatissime estati delle campagne di un tempo, affollate di lavoratori.

Oggi l'oca in onto è riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani e, nel territorio della Delegazione Colli Euganei- Basso Padovano, è prodotta da Michele Littamè di Sant'Urbano (Padova), che ha ricevuto dalla Delegazione stessa il premio Massimo Alberini per la sua attività che ha riportato in vita questa tradizionale specialità veneta.

Ecco come viene realizzata oggi. L'oca cruda è tagliata a pezzi: coscia, petto e ali, senza togliere la pelle, non trascurando anche il fegato e i duroni. Il grasso dell'animale viene accuratamente messo da parte e portato a scioglimento. Grazie alle odierne tecniche, i pezzi tagliati sono posti singolarmente in un sacchetto da sottovuoto con l'aggiunta di un adeguato quantitativo di grasso sciolto. Il sacchetto viene chiuso creando il sottovuoto e quindi cucinato a bassa temperatura (72°) per molte ore, tecnica che conferisce alle carni una straordinaria morbidezza.

Le ricette codificate nei libri citati possono invogliare qualche buongustaio a lavorare come si faceva un tempo, ma l'oca in onto è oggi disponibile in pratica come un piatto pronto, che si può portare in tavola dopo breve e agevole preparazione. Si apre il sacchetto, si toglie la pelle e si pone la carne in una teglia sopra una griglia scolagrasso e si riscalda a bagnomaria oppure la si passa in forno. In entrambi i casi, si avrà un prodotto completamente sgrondato dal grasso di conservazione e, nella versione al forno, anche con una certa dose di croccantezza esterna.

Se il termine "onto" ha nel dialetto veneto vari significati, spesso non positivi: "te si tuto onto/ti sei sporcato tutto - queo la el xe proprio un onto/quello è proprio uno sporcaccione", in campo gastronomico l'onto è solo un grasso di cottura: burro, olio, margarina, strutto ecc., ma contrariamente a quanto la dizione "oca in onto" potrebbe suggerire, non siamo in alcun modo in presenza di un piatto "grasso", come chiaramente indica la preparazione finale. Si usano oggi le grandi oche bianche romagnole, vista la loro struttura e la loro carne e perché sulla pelle (parte ben visibile dell'animale) non rimangono gli sgradevoli punti neri delle vecchie oche bigie anticamente usate nel Veneto.

L'oca "in onto" ha un ottimo sapore, molto particolare, intenso e ben aromatico; perfetta con cren, polenta e buon vino rosso veneto, accompagnata da patate a pezzi cotte dolcemente al forno con rosmarino tritato, ma condite unicamente con il profumato grasso d'oca, che le rende gradevolissime, nulla a che vedere rispetto a tanti banali oli moderni.

Un invito, quindi, a provare quest'antichissimo piatto veneto, non dimenticando che la Serenissima Repubblica di Venezia ha tramandato un altro gran piatto: "rìsi, bìsi e òca, specie se i bìsi i xe quei de Lumignan", ossia un risotto morbido, all'onda, con piselli e carne d'oca, di preferenza sfilacciata e non tritata, per miglior sapore e consistenze, soprattutto se "i piselli sono quelli di Lumignano", micro località sui colli Berici, da tempo immemorabile famosa per i suoi piselli.

PIERO ZANETTIN

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Rio de Janeiro, ***Ary Grandinetti Nogueira****, ha ricevuto dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta l'onorificenza di Cavaliere della Stella d'Italia.*

L'Accademico delle Valli dell'Alto Tevere, ***Marco Rondoni****, è stato eletto per l'anno corrente Presidente del Rotary Club Piero della Francesca di Sansepolcro.*

L'Accademico di Terni, ***Giammarco Urbani****, è stato nominato Presidente della Sezione di Terni di Confindustria Umbria.*

Essere conservatore oggi

Non significa nostalgicamente rimpiangere i tempi passati, bensì essere vigili e attenti nella difesa della qualità del cibo.

DI ELIO PALOMBI
Delegato di Napoli-Capri

Giuseppe Prezzolini

La nostra società, secondo gli orientamenti post-moderni, si presenta nel segno dell'assoluta incertezza delle regole, incrinate dall'estrema precarietà dei valori corrispondenti. È una visione dell'evoluzione-involuzione del sistema, che non offre approdi sicuri, anche per effetto della globalizzazione, la quale comporta ineluttabili interferenze tra culture diverse. Le teorizzazioni sulla società liquida hanno contribuito alla distruzione di valori fondamentali che emerge nella sua drammaticità.
Nel rapporto tra innovazione e tradizione, in campo gastronomico, le nuove generazioni di consumatori sono fermamente orientate verso la desacralizzazione dei pasti: il *finger food*, la ristorazione rapida tipica dei Paesi anglosassoni, servita in locali *fast food*. Questo totale stravolgimento delle nostre abitudini culinarie ha portato a definire dispregiativamente conservatori tutti coloro che tentano di difendere le tradizioni gastronomiche consolidate nel tempo.
La confusione di idee è tale da rendere necessaria una chiarificazione del termine "conservatore", al fine di dargli un giusto significato, premettendo che è difficile sottrarsi alla denigrazione di coloro i quali sono convinti che oggi essere conservatori significa essere moderati, retrogradi, o addirittura reazionari, sol perché si cerca di porre un argine agli straripanti dettami delle mode.
Giuseppe Prezzolini, nel suo *Manifesto dei conservatori*, si autodefiniva conservatore perché strenuamente lottava per il rispetto dei valori di diritto naturale posti a garanzia della libertà dell'uomo: valori eterni, ma sempre perfettibili, e, in ogni caso, adattabili alle contingenze storiche della società. Negli anni Venti del Novecento, in un momento storico denso di preoccupazioni, in cui Prezzolini assisteva impotente alla distruzione dei più elementari principi di libertà e di rispetto della persona umana, egli non si sentiva un *laudator temporis acti*, ma, come è stato limpidamente osservato, "un conservatore senza illusioni; non perché il passato gli appaia bello, ma perché il futuro minaccia di essere ancora più brutto".
Nel prendere atto dell'ondata di piena che ha travolto le nostre abitudini culinarie, anche attraverso assillanti spettacolarizzazioni televisive, *essere conservatore oggi*, lungi dal rimpiangere il passato in maniera nostalgica e scarsamente produttiva, significa essere vigili e attenti nella difesa della qualità del cibo, pur essendo sempre aperti ai cambiamenti imposti dalle nuove esigenze sociali. *Essere conservatore oggi*, nel campo gastronomico, non significa soltanto difendere la tradizione da un futuro, se possibile, ancora peggiore, bensì far risaltare l'importanza delle qualità del cibo di fronte agli attuali gravi rischi alimentari collegati alla globalizzazione. *Essere conservatore oggi* non significa nostalgicamente rimpiangere i tempi passati, bensì cercare di arginare lo stravolgimento alimentare imposto dai velocissimi ritmi di vita che comportano la destrutturazione dei pasti. *Essere conservatore oggi* significa reagire con tutte le forze non tanto al nuovo che

avanza, ma a uno stile alimentare che ormai ha preso piede, si è diffuso nelle nuove generazioni, rischiando di compromettere la salute dell'umanità.
Bisogna rendersi conto che è illusorio limitarsi passivamente ad aspettare che passino, come pure è stato detto, "i cadaveri di quanti hanno organizzato la sceneggiata culinaria del nostro tempo". L'Accademia e i cultori di una cucina di qualità sono impegnati nella difesa delle tradizioni di carattere gastronomico, puntando sul rispetto delle fondamentali regole nutrizionali e alimentari, senza trascurare il benessere che si prova attraverso il gusto, che, secondo Brillat-Savarin, "è, tra tutti i nostri sensi, quello che ci mette in rapporto con i corpi sapidi attraverso la sensazione da essi provocata nell'organo destinato ad apprezzarli". Bisogna, quindi, puntare sulla soddisfazione del palato, ma soprattutto sulla salute alimentare. Il modo di consumare il cibo oggi non funziona. A mio avviso, è, quindi, necessario intervenire per rendere il consumatore più sensibile e consapevole del valore degli alimenti che ingerisce. "Bisogna - come ha detto Papa Francesco, ricevendo in Vaticano i delegati della FAO - modificare gli stili di vita e riscoprire la parola sobrietà". Occorre un risveglio delle coscienze da orientare verso l'educazione; scuoterci dal torpore, ponendo fine al dilagante consumismo esasperato, facendo entrare nelle nostre consuetudini culinarie il principio che il cibo va rispettato al pari di chi lo ha prodotto. Alcune campagne di sensibilizzazione dei cittadini sono state fatte, ma a questo punto si impone una risposta di tutta la collettività, indicando percorsi di educazione alimentare indirizzati a far apprezzare i valori autentici del cibo alle nuove generazioni.

ELIO PALOMBI

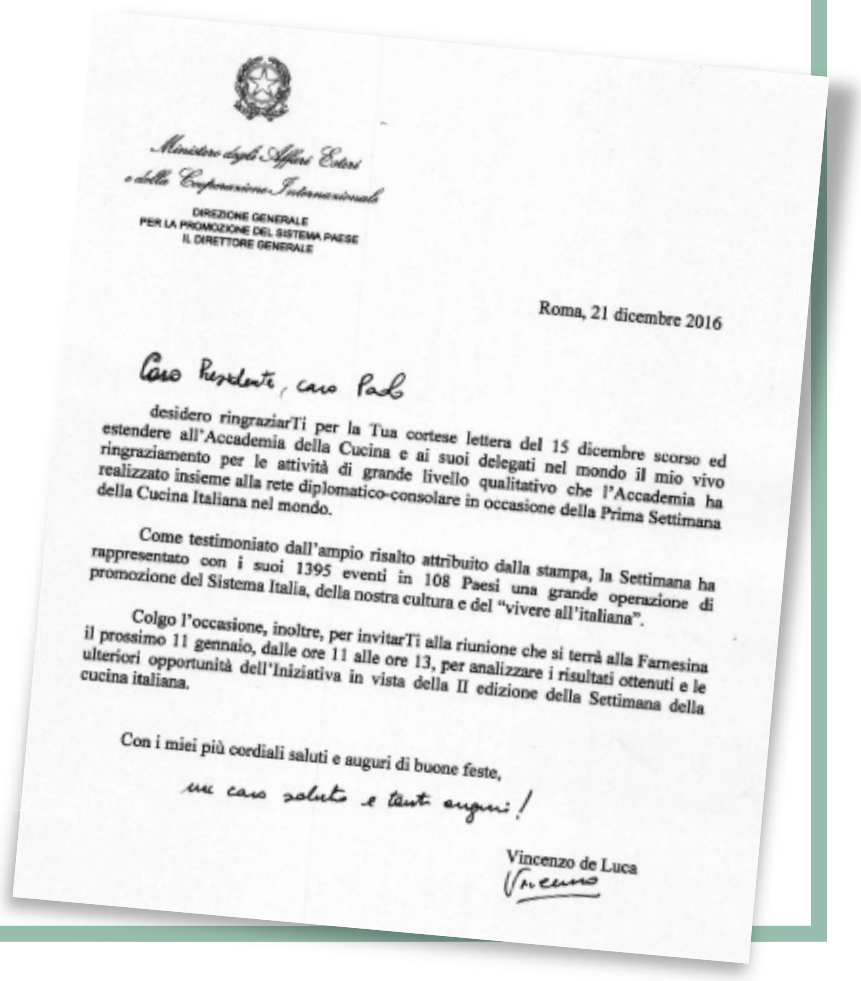
See International Summary page 70

Continuità di collaborazione con le Istituzioni

Dopo il successo della "Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", nel corso della quale le Delegazioni estere hanno organizzato eventi, mostre, cene e convegni, il MAECI ha già invitato l'Accademia alla Farnesina per porre le basi di future iniziative insieme.

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

#VIVEREALLITALIANA



Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

DIREZIONE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DEL SISTEMA PAESE
IL DIRETTORE GENERALE

Roma, 21 dicembre 2016

Caro Presidente, caro Paolo

desidero ringraziarTi per la Tua cortese lettera del 15 dicembre scorso ed estendere all'Accademia della Cucina e ai suoi delegati nel mondo il mio vivo ringraziamento per le attività di grande livello qualitativo che l'Accademia ha realizzato insieme alla rete diplomatico-consolare in occasione della Prima Settimana della Cucina Italiana nel mondo.

Come testimoniato dall'ampio risalto attribuito dalla stampa, la Settimana ha rappresentato con i suoi 1395 eventi in 108 Paesi una grande operazione di promozione del Sistema Italia, della nostra cultura e del "vivere all'italiana".

Colgo l'occasione, inoltre, per invitarTi alla riunione che si terrà alla Farnesina il prossimo 11 gennaio, dalle ore 11 alle ore 13, per analizzare i risultati ottenuti e le ulteriori opportunità dell'Iniziativa in vista della II edizione della Settimana della cucina italiana.

Con i miei più cordiali saluti e auguri di buone feste,

mi caro saluto e tanti auguri!

Vincenzo de Luca

Lo scempio del brodetto

Tra le molte manomissioni di natura gastronomica, fatte passare per innovazioni, poteva mai mancare quella ai danni del noto piatto vastese?

DI PINO JUBATTI
Accademico del Vasto

Il capitolo relativo all'utilità della "critica gastronomica" è stato felicemente attualizzato, allorché il Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi", Alfredo Pelle, nel non lontano "forum" di Rosciano, ha voluto fervorosamente rammentarne i benefici. Vista l'urgenza scaturita da quel lodevole incontro, ci siamo permessi di farne subitanea applicazione. Tuttavia, non è nostra intenzione approntare nessun *Cahier de doléance* gastronomico. Sta di fatto che il rispetto nutrito dai banchi di scuola per il nome del grande Pellegrino Artusi, ci ha sempre suggerito la chiamata in causa dell'altro grande gastronomo e uomo di cultura, transalpino, Alexandre B. Grimod de la Reynière: del primo, abbiamo subito il fascino "coquinario" oltre che di divulgatore e unificatore linguistico, mentre, quanto al secondo, siamo stati estasiati dai contenuti del suo celebre *Almanach des Gourmands*, ma soprattutto dai precetti di quell'aureo libretto che indicheremmo con il titolo tradotto di *Manuale degli Anfitrioni*. Per dire - a disdoro quasi di quell'inventore della moderna "critica gastronomica" - che oggi più che mai

tale scienza non gode di gran rispetto: il saggio motto d'Accademia, "la critica gastronomica è un'arte difficile, con un'etica particolare, che esige conoscenza, disinteresse, onestà e tolleranza", più che essere praticato è divenuto una specie di spauracchio: quindi, aborrito e scansato. Insomma, a dispetto delle torrenziali comunicazioni mediatiche in tema di gastronomia, dalla critica di settore non solo si sta lontanissimi ma, quel che è peggio, la sua assenza viene sempre sostituita da una compiaciuta e zelante fantasiosità operativa, che sta producendo disastrose destabilizzazioni. E il brodetto non ne è proprio l'ultimo tema, in ordine di tempo; peraltro, fra le "compilazioni avventate" più assortite, di cui l'Accademia ci ha puntualmente informato, la "carbonara alla francese", il "cacio e pepe a pioggia", l'"amatriciana da incubo" (nel panino), non sono altro che… l'ultimo grido: sicché, ci asteniamo dal farne un prolisso elenco. E, tralasciando pure taluni testi di fiancheggio in circolazione - che definiremmo con qualche moderazione soltanto apocrifi, perché spesso risultano quasi del tutto inventati -, preferiamo venire subito al caso reale: almeno quello relativo alle abbondanti manipolazioni del sempre sottinteso "brodetto alla vastese" d'area ben definita. Ameremmo, quindi, restringere il campo del nostro intervento al caso-limite, noto e degustato, onde non correre il rischio della futile divagazione. Intanto precisiamo che stiamo argomentando di una pietanza la cui realizzazione tende a confermare, per propria squisita natura - come è avvenuto per le specialità originali appena menzionate -, la qualifica di "piatto della tradizione" a causa di semplicità e gusto invariabili. Quindi aggiungiamo che il brodetto alla vastese è noto, proprio per questo, come dissimile dai molti altri: infatti, nel largo tegame di coccio si uniscono, a freddo, poca acqua, aglio, peperone dolce affettato, prezzemolo, abbondante olio, sale, portando a moderato bollore; quindi, si versa il pomodoro fresco a pezzi e lo si fa cuocere per pochi minuti; sul bollente amalgama liquido, si adagiano uno alla volta, per ordine di durezza decrescente, i vari esemplari di pesce fresco ossia: scorfano, tràcina, gallinella, razzetta, cicala, piccola seppia, triglia, nasello, sogliola (cozza e vongola sono sempre maggiorative, come risulta facoltativo il peperoncino finale). Si noti l'assenza assoluta di qualsiasi soffritto, mentre tutte le altre versioni regionali e locali ne fanno uso. Astraendo, come premesso, da tutte le altre possibili "manipolazioni abusate" in atto - dalla ricetta che prevede il pesce azzurro e il sedano (suggeriti di recente nella TV pubblica, da istituto alberghiero), passando per gli ingredienti più inverosimili come l'impiego del porro, della carota, dello zafferano, dell'aceto, mentre la versione con le patate ha ormai segnato il limite della misconoscenza -, intendiamo concludere con l'allarmante tema singolo che segue. Sicché, abbiamo avuto la ventura di assistere, sia in veste di "convivianti accademici" sia di semplici *gourmet*, a molteplici tentativi di "innovazione" o, addirittura, di insensate rivisitazioni della ricetta tradizionale. E, benché convinti di quanto sia utile e decisivo l'assieme di queste reiterate pratiche di "promozione del gusto", confessiamo che le abbiamo incoraggiate solo con chi si è mostrato incline a lavorare "alla Artusi", ossia con disponibilità all'esperimento ripetuto, mai all'improvvisazione del momento; e in possesso, inoltre, almeno delle nozioni necessarie circa risposte organolettiche di piatto, per un esito del tutto indispensabile ai fini gastronomico-sensoriali. Respingendo con fermezza - perché frutto di esibizione e impreparazione - ogni tentativo improvvisato e lontano dagli utili precetti appena elencati. Anche contro il pretenzioso parere di chi - facendosi scudo di attribuzioni e gratifiche posticce che si ottengono a ogni piè sospinto, attraverso i *media* più disparati o da sedicenti istituzioni di nessuna autorevolezza - si sente autorizzato a compiere gli scempi più incredibili e disinvolti. E il caso del brodetto con il "pesce spinato" ha toccato l'acme di tale *trend*: esso passa per specialità di successo, a prezzi proibitivi.

Non vorremmo nuovamente scomodare Grimod, ma, di grazia, se si osteggia la materia fondante - ovvero, non si conoscono nemmeno i più semplici criteri di risposta di gusto degli elementi d'elaborato - com'è possibile abilitare il pur volonteroso protagonista di una cucina d'azzardo?… con la meschina scusa, poi, del fastidio (sic!) addotto dalla presenza delle lische? È bene rammentare che togliere spine e teste al pesce (a freddo) - volendo persino fare a meno di elaborazioni a base di minime conoscenze scientifiche -, significa privare il risultato di una buona dose di sensorialità (gusto) o, in altre parole, alterare gravemente le risultanze organolettiche del piatto, oltre al pesce inevitabilmente frantumato. Qui, interviene, surrogando con prontezza ma maldestramente, la "fantasiosità innata" sotto forma di allestimento del rimedio che prende le sembianze del "fumetto", fatto a parte con spine e teste asportate (come si usa in cento altri casi differenti dell'alta costa adriatica): ossia, esibendo una modalità che prevede il riuso di quelle, e la restituzione solo di una parte del gusto sottratto con la "spinatura"! Per concludere: questa "speciale rielaborazione" è risultata criticabile come l'abbiamo rappresentata nella realtà. Infatti, alla degustazione, pur se strenuamente difeso dal "qualificato chef protagonista", il neo-brodetto (solo imitato… non certo di riferimento, né di tipo convenzionale) ha denunciato un livello sensoriale piuttosto attenuato. Per tacere del dimesso aspetto estetico della portata, perché la "spinatura" di alcune varietà ittiche è risultata dannosa o problematicamente praticabile, incrementando poltiglia in luogo del pesce integro e del divin prodotto alieutico cucinato.

PINO JUBATTI

See International Summary page 70

Piccolo è bello

La sfida delle piccole imprese agroalimentari e la difesa della biodiversità.

DI MYRIAM FONTI CIMINO
Accademica di Napoli

"Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte" così riferisce il filosofo François De La Rochefoucauld. L'obiettivo delle giornate del convegno, infatti, era ascoltare la voce di ricercatori e tecnici del settore, e anche di quei produttori sapienti, pronti a raccontare la loro esperienza di impresa, il loro percorso virtuoso e la loro ricetta vincente. L'argomento trattato dai vari oratori è stato incentrato sull'agricoltura italiana, la quale si caratterizza per la presenza dominante di piccole e micro-imprese agricole e agroalimentari, molte delle quali tuttora ancorate saldamente alle tradizioni, custodi del territorio, del paesaggio, dello straordinario patrimonio genetico di razze e varietà vegetali e animali, di saperi agricoli ("agricultura") lungo tutta la filiera, dalla produzione all'utilizzazione dei prodotti finali. Gli scenari recenti, caratterizzati dalla coesistenza di fenomeni contraddittori, quali la crescente globalizzazione dei consumi e il tentativo di difesa dei prodotti tipici, impongono alle piccole imprese nuove sfide e richiedono strategie di *marketing* innovative. Le certificazioni di prodotto, il riconoscimento Unesco alla Dieta Mediterranea, la possibilità di creare reti di imprese, il riconosciuto valore delle

qualità, non soltanto sensoriali, di alcuni prodotti enogastronomici nazionali, il *marketing* culturale e i nuovi strumenti di comunicazione influenzeranno l'evoluzione futura del nostro sistema agroalimentare, meritando un approfondimento.

A questo punto, occorre porsi una domanda: perché il titolo "Piccolo è bello"? Da molte parti si afferma che soltanto le grandi industrie agroalimentari possano realizzare importanti novità nel settore. Ciò non è del tutto esatto: se analizziamo più attentamente il fenomeno, notiamo che alcuni piccoli produttori, con amore e tenacia, fieri della loro libertà (non hanno un superiore gerarchico, né vincoli di orario), riescono a ottenere risultati sorprendenti ed eccezionali. Razze autoctone di animali vengono salvate; semi e prodotti agricoli vengono rivitalizzati o creati *ex novo*.

La grande industria, per abbassare i costi, privilegia sempre di più quelle cultivar (varietà) che producono quantitativi maggiori o di aspetto esteriore migliore, e, pertanto, un rilevante spazio si è liberato per le piccole aziende, le quali possono svolgere la loro "missione" nei settori trascurati dalla grande industria.

È da sottolineare il fatto che in Campania, per esempio, era del tutto scomparso il seme del pomodoro San Marzano, simbolo del pomodoro stesso! Alcuni produttori di buona volontà si sono dovuti rivolgere all'Orto botanico di Napoli per ottenerne i semi! Il Direttore, professor Matteo Lorito, e il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II hanno deciso "di aprire alla cosiddetta 'terza missione', dopo la didattica e la ricerca: l'apertura verso i terzi". Tutte le istituzioni universitarie lungimiranti adottano questo indirizzo. In tale ottica, si è organizzato e svolto il convegno nella Reggia di Portici, sede del Dipartimento di Agraria. Brillanti sono state le relazioni di ben sei professori del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II, di tre professori delle Università di Genova, Parma, Palermo, di un docente della Pontificia Facoltà Teologica dell'Italia Meridionale, che hanno accolto l'invito dell'infaticabile Delegato Vincenzo del Genio a partecipare al congresso da lui ideato. Ad aprire la prima sessione è stato il Presidente Paolo Petroni, che, congratulandosi per il tema scelto, ha fornito una magistrale inquadratura generale dell'argomento; a seguire, il Presidente della sezione Sud/Ovest dell'Accademia dei Georgofili, professor Giulio Criscimanno, ha portato il saluto e l'adesione dell'Ente all'iniziativa. Gli interventi programmati dagli studiosi della materia si sono conclusi con una tavola rotonda su "esperienze aziendali a confronto", e dibattito finale, con la successiva degustazione di prodotti tipici campani, scoperti e selezionati dal Delegato, esposti nella Sala Rosso Pomodoro (anticamera del quarto dei Principi della Reggia di Portici) e offerti dallo stesso e dalla Federazione Nazionale Coltivatori Diretti.

La seconda sessione è stata caratterizzata dall'intervento colto e interessante del Presidente Onorario Giovanni Ballarini, che ha parlato su "Le eccellenze alimentari animali in via di salvataggio: l'Emilia Romagna", seguito da quello dell'Accademico Vito Amendolara, Vice presidente Federazione Europea Sicurezza Alimentare, che ha esposto brillantemente il tema: "Sicurezza alimentare e consapevolezza del consumatore". La successiva tavola rotonda è stata moderata dai professori Stefania De Pascale e Raffaele Sacchi. L'intervento conclusivo è stato quello del Vice Presidente Mario Ursino, che si è congratulato per il successo che ha avuto il convegno, e - con il suo siculo humor - ha evidenziato le fatiche del Delegato, definendolo "un vulcano come il nostro Etna".

In serata, i congressisti si sono ritrovati tutti per la cena di gala nella Villa Campolieto, una delle più belle ville vesuviane del XVIII secolo, situata lungo il Miglio d'oro (sconosciuto al grande pubblico). Il Consultore della Delegazione, Paolo Romanello, Direttore dell'Ente Ville Vesuviane, ha illustrato storia e bellezze della villa, meritando le congratulazioni degli ospiti. La cena, servita nel salone delle feste, con servizio alla napoletana, preparata dal catering di Paolo Tortora, ha riportato i commensali ad antichi splendori. Il menu, ideato dal Consultore Stefano Rispo, è stato illustrato con cura dal Vice Delegato Massimo Ricciardi. Numerose sono state le congratulazioni di vari ospiti, tra cui quelle del professor Giuseppe Galasso, uno degli storici più importanti d'Europa.

MYRIAM FONTI CIMINO

See International Summary page 70

Il suino pesante italiano

Il convegno ha messo in evidenza che le sue carni possono essere utilizzate con tranquillità, privilegiando la qualità rispetto alla quantità.

DI MARIO BARALDI
Accademico di Modena
Centro Studi "Franco Marenghi"

Alla presenza del Segretario Generale Roberto Ariani, del Coordinatore Territoriale dell'Emilia Pier Paolo Veroni, del DCST Piergiulio Giordani Pavanelli e di numerosi Delegati e Accademici di altre regioni, si è svolto a Modena, presso la Camera di Commercio, il convegno "Il suino pesante italiano: quale futuro per la nostra alimentazione?", grazie all'impegno della Consulta della Delegazione modenese.
Dopo il saluto delle Autorità, il Delegato di Modena, Andrea Strata, ha sottolineato come il tema sia di particolare importanza alla luce delle recenti polemiche relative all'uso e abuso delle carni rosse nell'alimentazione umana.
L'abile attività di moderazione del dottor Beppe Boni, Vicedirettore de "Il Resto del Carlino", ha contenuto le relazioni nei tempi previsti, aggiungendo giusti e sapidi commenti.

Il Delegato di Parma, Gioacchino Giovanni Iapichino, con un sintetico ma efficace *excursus*, ha descritto la storia del maiale dai tempi dei Greci ai giorni nostri, confermandosi un ottimo *story teller* come si è autodefinito. Iapichino ha concluso affermando che ciò che distingue il suino pesante italiano non è comunque solo la razza, quanto la durata della crescita e la qualità dell'alimentazione, che ne fanno un prodotto specifico per la realizzazione delle rinomate eccellenze della salumeria italiana.
Il dottor Alberto Bondanini Dallari, allevatore modenese, ha illustrato l'importanza dell'alimentazione, delle condizioni ambientali di allevamento, delle quantità dei farmaci (che debbono essere ridotte al minimo necessario) per ottenere il suino pesante italiano (160-180 kg). Solo a queste dimensioni il suino consente di essere la giusta materia prima per produrre prosciutti Dop di Parma, di Modena, di San Daniele e di prodotti come lo zampone di Modena.
Il professor Ferdinando Gazza dell'Università di Parma ha descritto le modalità del sacrificio e della dissezione del maiale, confermando il detto che del maiale non si butta via nulla e descrivendo magistralmente tutte le caratteristiche dei tagli. Questi, provenienti dalla macellazione del suino, sono suddivisi in: carnosi (prosciutto, culatello, fiocchetto, culaccia, coppa ecc.); adiposi (lardo dorsale, pancetta, guanciale, sugna); ossei (testa e zampetti).
Il Delegato Strata, dietologo, con un'approfondita disamina, ha sottolineato

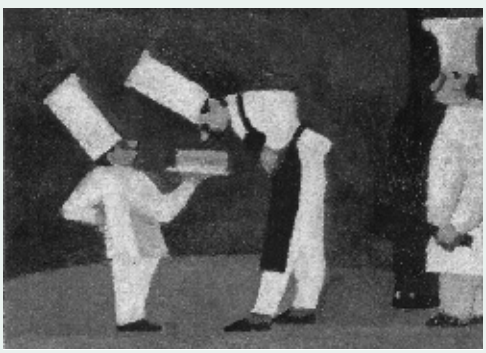
come le eccellenze ottenute dal suino pesante possano essere utilizzate con tranquillità nell'alimentazione umana, in considerazione delle caratteristiche delle carni attualmente prodotte, che contengono ridotte quantità di lipidi, sali e nitrati rispetto al passato e che forniscono una maggiore quantità di proteine. La riduzione dei contenuti di colesterolo e i nuovi rapporti tra acidi grassi saturi e insaturi consentono tranquillità nel loro utilizzo dietetico. La carne del suino pesante non è più quella di una volta… è migliore.
Il dottor Luca Marchini, chef e Presidente del Consorzio Modena a Tavola, ha portato alcuni esempi di utilizzo della carne di maiale nei piatti della cucina modenese, esaltandone le qualità gastronomiche, concludendo con una dichiarazione d'amore per l'utilizzo della coppa di maiale.
Il Vice Delegato modenese Alberto Benassi, cardiologo, ha messo in guardia sui rischi di un eccessivo consumo di carni rosse e insaccate per il sistema cardiovascolare, causati dalla quantità di colesterolo e di grassi saturi, anche se i moderni sistemi di allevamento hanno consentito di ottenere livelli più accettabili di questi componenti.
In particolare, l'attenzione deve essere portata sui prodotti lavorati come i salumi, nei quali oltre al colesterolo possono entrare in gioco eventuali conservanti come il sale che, in grande quantità, è sicuramente un fattore che favorisce l'ipertensione e l'insorgenza di malattie cardiovascolari.
Infine, il consumo di carne di maiale sottoposta a conservazione (per esempio, affumicatura) o a cotture particolari (per esempio, abbrustolimento da barbecue), può portare a un incremento di tumori al colon per la possibile formazione di nitrosamine.
L'Accademico Mario Baraldi, farmacologo e componente del CSFM, ha difeso il consumo dei prodotti del suino pesante con argomenti collegabili alla "gastronomia (legge dello stomaco)" e all'aspetto "edonistico (piacere psichico)". La soddisfazione di queste due componenti deve, però, essere legata al rispetto della dose. Vale, cioè, anche per le eccellenze ottenute dal suino pesante, la regola del "qb" (quanto basta) privilegiando la qualità rispetto alla quantità. Il convegno è stato brillantemente concluso dal Delegato di Modena e dal Segretario Generale Roberto Ariani, prima di una splendida riunione conviviale, tipicamente modenese, approntata dalla ristorazione Livi presso la "Secchia Rapita".

MARIO BARALDI

See International Summary page 70

IL POTERE DEI CUOCHI

La più recente produzione del pittore inglese William Balthazar-Rose è nota come "la serie dei cuochi", uno studio che parte dal mondo della cucina per analizzare temi provocatori e idiomatici, con un linguaggio umoristico o terrificante secondo le personali interpretazioni. La mostra, da cui prende il via questo racconto, è stata organizzata in Umbria, nel Comune di Santa Maria Tiberina, al Palazzo Bourbon del Monte. In una sala del palazzo, dove troneggia il titolo "Dio creò il cibo… il diavolo creò i cuochi" (celebre frase di James Joyce nell'Ulisse), la figura del cuoco la riempie in varie "vesti"; le composizioni si susseguono enigmatiche, con un linguaggio non facilmente decifrabile: ci sono quadri che rappresentano il cuoco pronto a tagliare carni con la mannaia nelle mani; mentre si esegue il controllo della "portata"; cuochi che giocano a carte osservati da strani personaggi; riunioni di chef.

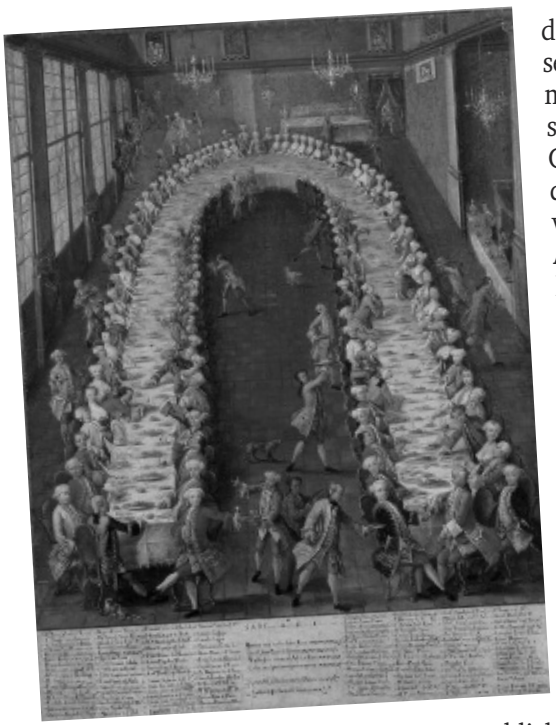


William Balthazar-Rose è nato in Inghilterra nel 1961, vive nella verde campagna dell'Alto Tevere (tra Sansepolcro, il Monte Santa Maria e Umbertide) da oltre vent'anni; è conosciuto nel mondo dell'arte come il "pittore dei cuochi", tema improntato sulla realtà della vita di tutti i giorni. Fin da piccolo era rimasto affascinato dalla figura del cuoco, un po' teatrale, con quei cappelli altissimi e i vestiti tra il mago e il medico, tra il giocoliere o il cavaliere, avendo in mano, con la stessa facilità, la mannaia o il vassoio d'argento. Il suo potere indiscusso, nel territorio della cucina, di dividere o unire, distruggere o creare, è fortemente intrigante. Ma questo essere o questo apparire non è forse il nocciolo della vita? L'uomo è responsabile per la qualità della vita, come il cuoco, creatore dei pasti, è responsabile di ciò che mangiamo, anche se la sua sorte è diversa: senza possibilità di occultarsi, può essere esaltato e osannato, o distrutto ed emarginato. Questa, in sintesi, la visione che il pittore ha dell'umanità del cuoco con una mannaia che distrugge o divide, che crea o unisce, nel gioco quotidiano della cucina o della vita. Nelle sue opere si percepisce, in modo univoco, l'influenza che hanno avuto su di lui Piero della Francesca, Ottone Rosai e Giorgio Morandi. (Vittorio Landi)

In salotto e a tavola con Carlo III di Borbone

Incontro culturale con la storia di un grande re riformatore.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotone



"Carlo III di Borbone e il suo tempo" e "I magnifici apparati dei banchetti di corte a Napoli in epoca borbonica" sono stati i temi del salotto letterario organizzato dalla Delegazione di Crotone per iniziativa della Delegata Adriana Liguori Proto.

L'intrattenimento culturale, che ha avuto luogo nelle belle sale settecentesche dell'ex convento Santa Maria del Carmelo, messe a disposizione dal Comune di Crotone nella persona del Vice Sindaco e Assessore alla cultura, dottoressa Antonella Cosentino, si è pregiato dell'intervento di due conferenzieri di comprovata padronanza della materia: il professor Giuseppe Caridi, Ordinario di Storia moderna nell'Università di Messina, e la dottoressa Margherita Corrado, archeologa e autrice di varie pubblicazioni di notevole interesse storico-artistico.

Al professor Caridi, autore, tra l'altro, di un documentatissimo volume su Carlo III di Borbone, è toccato il compito di illustrare la vita e le opere del sovrano, definito un "grande re riformatore" - in specie per la riforma fiscale - avendo istituito il catasto onciario, e per le importanti novità introdotte durante la sua reggenza a Napoli durata venticinque anni.

Al re Carlo III sono infatti attribuite grandiose opere pubbliche, come la reggia di Caserta, il reale albergo dei poveri, il teatro San Carlo, la promozione degli scavi archeologici di Ercolano e Pompei, e la real fabbrica delle porcellane di Capodimonte, che sfruttava i feldspati granitici calabresi, prima silani e poi di Parghelia.

Sulla manifattura delle porcellane di Capodimonte si è poi incentrata la bella conversazione della dottoressa Corrado, la quale, attraverso un'inedita e affascinante sequenza di immagini, ha illustrato i magnifici arredi e le preziose decorazioni dei servizi da tavola, ornamenti essenziali nei pranzi di corte al tempo dei Borbone; in specie i fastosi e spettacolari centritavola di stile neoclassico, chiaramente derivanti dalle scoperte archeologiche che avvenivano nel regno per volere del sovrano.

Nel presentare l'evento culturale al numeroso e qualificato pubblico, la Delegata Liguori Proto si è soffermata sull'importanza dell'iniziativa di fare cultura in salotto su temi di notevole interesse storico, artistico, letterario, con riferimento alla civiltà della tavola, riprendendo la tradizione dei salotti letterari, molto in voga nell'Ottocento e nella prima metà del Novecento, che si svolgevano nelle fascinose dimore gentilizie di tutta Europa.

L'iniziativa dei "salotti dell'Accademia", incontri culturali con l'arte, la storia e la tradizione della tavola, promossa dalla Delegazione, riscuote grande successo, e incontra la fattiva collaborazione delle Istituzioni, e i favori del pubblico sempre più numeroso, interessato e partecipativo.

Alle dotte conversazioni dei relatori è seguita, nel giardino d'inverno del ristorante "Da Ercole", una cena in onore di Carlo III, ricorrendo nel 2016 il terzo centenario della sua nascita. Il menu del convivio, tratto dai ricettari dei monzù e ben interpretato dal maestro di cucina Ercole Villirillo, ha rievocato i colori, l'atmosfera e i sapori della vita di corte a Napoli al tempo dei Borbone. Molto apprezzati, tra le vivande sapide di aromi, il "gattò" di patate, il sartù di riso, e i bocconcini d'anatra accompagnati da verdurine selvatiche all'agro. Un trionfo di babà e di sfogliatelle è stato la dolce sintesi di un evento accademico denso di contenuti culturali e di notevole interesse storico- letterario, artistico e gastronomico.

See International Summary page 70

Commercio e alimentazione tra Venezia e Inghilterra

Una mostra ha fatto da cornice al convegno di grande valenza storico-scientifica, organizzato dalla Delegazione di Venezia.

DI ROSA MARIA ROSSOMANDO *Delegata di Venezia*
E ROBERTO ROBAZZA *Accademico di Treviso*

La Delegazione di Venezia ha inaugurato, presso la Biblioteca Nazionale Marciana, la mostra "Non solo spezie. Commercio e alimentazione fra Venezia e Inghilterra nei secoli XIV - XVIII", ideata dalla Delegata Rosa Maria Rossomando e da Michela Dal Borgo, "Archivista di Stato", oltreché Accademica, in collaborazione con l'Archivio di Stato e con la Biblioteca Marciana. L'inaugurazione è stata preceduta da un convegno che ha avuto come fulcro l'intervento del professor Marino Niola, antropologo dei Simboli presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.
Può anche ritenersi scontato parlare di una "cornice" come la Biblioteca Marciana, ma le suggestioni che questi ambienti suscitano sono sempre straordinarie e nobilitano tutto quanto avviene al loro interno. Realizzare un evento di grande valenza storico-scientifica, in queste sale, significa descrivere la storia, ma anche farla vivere. E così è successo anche questa volta, quando di fatto i documenti esposti erano coevi alla struttura, se non precedenti.
La Delegata Rossomando ha aperto i lavori illustrando le motivazioni dell'evento: *in primis*, la consapevolezza che l'Accademia deve avere del proprio ruolo culturale, congiunto alla "necessità" di valorizzare l'importanza del patrimonio archivistico e bibliografico che arricchisce la città di Venezia; *in secundis*, perché si è voluto sottolineare che gli scambi alimentari sono veri e propri scambi "culturali", ribadendo con ciò che la cucina è cultura vera e che tali scambi, influenzando reciprocamente

il gusto, non creano solo nuove pietanze, ma anche nuove abitudini, nuovi usi, costumi, comportamenti alimentari, oltreché sociali. Motivazioni ampiamente avvalorate dal materiale esposto, che comprende due lettere di regnanti (Enrico VIII ed Elisabetta I), i ricettari di Cristoforo di Messisbugo (1564) e Bartolomeo Stefani (1716), solo per citarne alcuni, e una selezione di documenti e testi che fa rivivere tutti gli aspetti caratteristici dei traffici commerciali instauratisi tra le due potenze.

Gli interventi sono proseguiti con il saluto del Direttore della Biblioteca Marciana, Maurizio Messina, e del Direttore dell'Archivio di Stato di Venezia, Raffaele Santoro, i quali hanno plaudito all'iniziativa sottolineandone fortemente l'importanza. L'intervento del professor Niola è stato illuminante proprio riguardo al fenomeno rappresentato da "migrazioni, scambi, integrazioni alimentari", facendo emergere come la vocazione veneziana di saper "prendere" il buono ovunque, di appropriarsene e riproporlo mediato dalla propria "cultura" di vita, sia stato forse il più importante motivo della grandezza di questa città-stato. Grandezza non solo esterna o militare, ma anche interna, per l'innalzamento della qualità di vita in generale. Infatti, le consuetudini alimentari, in questo caso dei nobili ricchi, venivano, nel tempo (compatibilmente con la riduzione dei costi dei prodotti), assorbite da tutti gli strati della popolazione, provocando l'affinamento del "gusto sociale". In estrema sintesi, l'assunto che il professor Niola ha perfettamente dimostrato, è che Venezia ha saputo sviluppare la sua crescita attraverso la scoperta e l'appropriazione del diverso, trovando se stessa lontano da sé, garantendosi così un progresso che, per entità e durata, ha pochi uguali nella storia.

Paola Benussi ha letto la relazione di Michela Dal Borgo, curatrice della mostra, impossibilitata a partecipare. Ha concluso i lavori Roberto Robazza (DCST Veneto) rilevando notevoli analogie tra le due "superpotenze" del passato. Inglesi e Veneziani hanno, infatti, esteso i loro domini e imposto la loro supremazia principalmente con i commerci, e la forza militare era di supporto a questi. Comportamento ben diverso da quello delle altre potenze "coloniali", come Francia e Spagna, per non parlare di Roma, che armavano gli eserciti per conquistare e sottomettere territori e popolazioni. Ha poi sottolineato come la diffusione a tutti gli strati della società delle "conquiste" della nobiltà, valeva non solo per l'alimentazione ma anche per tutte le manifestazioni della vita veneziana, motivo per cui vivere a Venezia era qualitativamente meglio rispetto alle altre "metropoli" dell'epoca. La conclusione dell'intervento ha ribadito l'importanza e la qualità della mostra e del convegno che risultano pienamente in linea con quanto l'Accademia sta realizzando, ossia farsi conoscere in maniera significativa da un pubblico sempre più vasto, al fine di diffondere una civiltà della tavola prodromica di un progresso ordinato.

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)***.

Risorse alimentari e cambiamenti climatici

Un interessante convegno ne ha messo in evidenza lo scenario in Toscana.

DI RUGGERO LARCO
Delegato del Valdarno Fiorentino

Nel bellissimo contesto settecentesco di Villa Pitiana, a Donnini, si è tenuto un interessante convegno su una tematica oggi, purtroppo, molto attuale: l'influenza delle mutate condizioni climatiche su agricoltura e zootecnia. Non è un mistero per nessuno rendersi conto di come e quanto il clima sia mutato in questi ultimi dieci-quindici anni; di come gli agenti atmosferici si siano estremizzati; di come le estati siano diventate, a periodi, torride e molti inverni si siano presentati, invece, miti. Per non parlare di fenomeni che per noi erano, se non sconosciuti, molto rari, vedi le trombe d'aria e quegli aspetti di pioggia violentissima, definiti con molta proprietà *bombe d'acqua*. Ebbene, se questi "fenomeni" vengono a danno e detrimento della nostra vita quotidiana e del nostro contesto territoriale antropizzato, certamente sconvolgono anche i sistemi zootecnici e agricoli in essere da millenni, sia pure con le dovute modificazioni legate al progresso. Queste le motivazioni del convegno, e i relatori della serata sono stati scelti proprio in base alle loro specificità professionali: il professor Marco Bindi, esperto in climatologia e professore ordinario del Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente e prorettore dell'Università di Firenze; il professor Marcello Mele, ordinario di Zootecnica Speciale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, Accademico dei Georgofili, e l'Accademico Domenico

Saraceno, agronomo, membro del Centro Studi Territoriale Toscana.
Marco Bindi ha spiegato, o meglio, raccontato in modo chiaro e non cattedratico, come il clima sia effettivamente mutato in questi ultimi pochi anni, con la presentazione di grafici che indicano picchi vertiginosi di incrementi di gas nell'atmosfera. Di come la temperatura *media globale* (attenzione, media globale), sia aumentata di poco, in assoluto, ma non poco relativamente alle caratteristiche ambientali; di come il solo incremento demografico della popolazione, sette volte di più in meno di duecento anni, abbia portato a una crescita esponenziale dell'effetto serra, che, pur esistendo in natura, ha raggiunto, oggi, limiti che tendono a crescere e che potrebbero arrivare a livelli cui è meglio non pensare. L'uomo può mitigare tutto questo? Sì, lo può fare, ma indietro non si torna: possiamo solo evitare che la crescita, oggi rappresentata da una linea verticale quasi parallela alle ascisse, acquisti un andamento un po' meno impennato e tenda a inclinarsi verso angoli più accettabili.
Marcello Mele ha chiaramente spiegato come anche gli animali, al pari degli uomini, soffrano tali estremizzazioni climatiche, in particolare il caldo. L'attività di allevamento, come tutte quelle agricole, è infatti fortemente condizionata dall'evoluzione delle condizioni metereologiche. Le frequenti ondate di caldo estremo, che sempre più spesso interessano i nostri territori, hanno riflessi negativi sulla produttività degli allevamenti e sulla qualità delle produzioni. Gli alimenti di origine animale svolgono un ruolo fondamentale nella dieta dell'uomo, al fine di mantenere un ottimale equilibrio psicofisico. Tuttavia, l'attività di allevamento può concorrere ad alimentare il fenomeno del riscaldamento dell'atmosfera terrestre attraverso le emissioni di gas a effetto serra. È necessario, pertanto, sviluppare nuovi modelli di produzione sostenibili, in grado ridurre le emissioni di gas a effetto serra in atmosfera e contribuire, così, alla mitigazione del processo di riscaldamento globale, e al contempo dare agli animali, che vivono in pascoli aperti, la possibilità di avere ampie zone d'ombra che permettano un refrigerio dal sole cocente, attraverso opportuni impianti arborei che mitighino i picchi estremi.
Domenico Saraceno, infine, ha ricordato che anche le piante, e quindi l'agricoltura più in particolare, risentono di questa "nuova" situazione climatica. Uno dei problemi strutturali prioritari, connessi all'attività agricola, è la risorsa idrica: disponibilità di acqua per le piante; fenomeni alluvionali ed erosione del terreno, ricarica delle falde; aumento di fenomeni di aridità e siccità. Inoltre, i condizionamenti del clima, sull'andamento fisiologico delle specie vegetali e sul terreno, sono molteplici e spesso interconnessi fra loro. Uno dei fattori determinanti nella fisiologia delle piante è la temperatura, e ogni specie ha dei gradienti (bassa e alta temperatura) da rispettare per un corretto sviluppo e una conseguente auspicata produzione in termini sia di quantità sia di qualità. Gli sbalzi termici, l'irregolarità delle precipitazioni, l'eccessiva ventosità modificano la qualità dei prodotti e i calendari delle operazioni colturali.
Ha moderato il convegno l'Accademico Massimo Vincenzini, Accademico dei Georgofili e membro del Centro Studi "Franco Marenghi"; le conclusioni sono state affidate a Roberto Doretti, CT della Toscana Est. Numerosi gli Accademici e gli ospiti che hanno molto apprezzato le varie relazioni.
A seguire, un aperitivo e poi una cena "molto" del territorio fiorentino, che lo chef Mario Perone ha ben interpretato, da una degustazione di *fettunta* con l'olio "novo" ai crostini neri e, nel ricordo dei nostri sfortunati connazionali che hanno subito il terremoto, il prosciutto di Norcia Dop, invece di quello toscano. Poi una fantastica ribollita, impreziosita da olio a crudo; una scamerita arrosto con cecino rosa, tipico legume della zona di Reggello, il tutto accompagnato dalle lenticchie di Castelluccio, anche queste in omaggio alle zone terremotate. Ottimi i vini Chianti Rufina Selvapiana Docg e, per concludere, un dolce semplice nella sua realizzazione, arricchito del logo dell'Accademia.
La più che piacevole serata è stata allietata dalla presenza dei numerosi ospiti, Accademici e Delegati, tra cui la preziosa organizzatrice Marta Ghezzi di Empoli.
Al termine della riunione conviviale, il Delegato del Valdarno Fiorentino, Ruggero Larco, ha offerto alcuni libri, editi dall'Accademia, ai relatori e allo staff di Villa Pitiana, in ricordo della bellissima serata.

See International Summary page 70

La bistecca alla fiorentina

Difficile trovarla cucinata a regola d'arte.

La cucina di Firenze, proposta dai ristoranti della città, è celebre per tre piatti simbolo: la ribollita, le penne strascicate e la bistecca. I turisti e i non fiorentini in genere la chiamano "fiorentina", ma a Firenze si dice solo bistecca. Si trova in tutti i locali, tutti la servono, ci mancherebbe altro, ma trovarla buona e fatta a regola d'arte non è facile. La bistecca di razza chianina è rara (e non è detto che sia la migliore), molto spesso è poco frollata, quindi la carne è piuttosto dura. La cottura, poi (sulla vera brace o sulla piastra), a volte è troppo prolungata o troppo al sangue e la temperatura di servizio tendente al ghiaccio. Oggi vanno di moda bistecche troppo alte, credendo che siano tipiche e migliori, ma la vera bistecca deve essere tra gli 800 grammi e 1,2 kg al massimo.

Tra le tante proposte, le Delegazioni cittadine segnalano queste trattorie:

Delegazione di Firenze

Buca Lapi
Via del Trebbio, 1r
Tel. 055 213768
Chiusura: domenica; ferie: mai

Buca dell'Orafo
Via dei Girolami, 28r
Tel. 055 213619
Chiusura: domenica, lunedì sera; ferie: mai

La Taverna del Bronzino
Via delle Ruote, 27r
Tel. 055 495220
Chiusura: sabato a pranzo, domenica; ferie: ultime 3 settimane di agosto

Trattoria dall'Oste
Via Luigi Alamanni, 3r
Tel. 055 212048
Chiusura: mai; ferie: mai

Perseus
Viale Don Minzoni, 10r
Tel. 055 588226
Chiusura: domenica; ferie: mai

Da Burde
Via Pistoiese, 6r
Tel. 055 317206
Chiusura: domenica e festivi, tutte le sere tranne il venerdì; ferie: settimana di Ferragosto

Delegazione di Firenze Pitti

Trattoria Cammillo
Borgo San Jacopo, 57r
Tel. 055 212427
Chiusura: martedì e mercoledì; ferie: variabili

Trattoria Mamma Gina
Borgo San Jacopo, 37/r
Tel. 055 2396009
Chiusura: domenica; ferie: mai

Trattoria Sabatino
Via Pisana, 2/r
Tel. 055 225955
Chiusura sabato e domenica; ferie: agosto

See International Summary page 70

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Ingredienti *(per 2 o 3 persone): bistecca (lombata di vitellone), di circa 1 kg alta dai 4 ai 5 cm, sale, pepe in grani*

Preparazione: *Mettere la griglia a dieci centimetri dalla brace di carbonella (leccio o quercia) e renderla rovente. Solo allora si appoggerà la bistecca, non lavata, e a temperatura ambiente (non di frigo). Non va salata né pepata e va lasciata per sei minuti sulla griglia. Rivoltata con una paletta (mai forarla), cuocerla per circa 5 minuti e salarla, alla fine. Servirla su un tagliere di legno o su un piatto ben caldo e attendere un minuto prima di mangiarla, senza olio o limone, solo con una macinata di pepe. La frollatura è essenziale per la bontà, tanto quanto la dimensione della bistecca.*

Scendono i consumi del pane

Non è detto, tuttavia, che i prodotti alternativi siano più salutari.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Pane: solo la parola evoca la sacralità di quest'umile alimento, elemento essenziale della vita dell'uomo. Presente nella liturgia cristiana e nelle consuetudini e tradizioni di tutti i popoli; venerato e rispettato. Sembra, tuttavia, che la società di oggi non ne abbia più bisogno: i consumi stanno diminuendo ogni anno di più. Nel nostro Paese, l'anno passato, ne è stata registrata, negli acquisti, una diminuzione del 3%, e negli ultimi dieci anni i consumi di pane si sono dimezzati. La Coldiretti parla di un preoccupante record negativo, con appena 85 grammi giornalieri *pro capite*. Le manie salutistiche che condizionano sempre di più i consumi fanno preferire i pani biologici, quelli senza glutine o quelli a base di cereali alternativi, come il farro. Il pane artigianale, che rappresenta l'88% del mercato, è ancora il più gradito e la pezzatura preferita è più piccola di quella del passato. Diminuisce il consumo del pane e aumenta quello dei prodotti sostitutivi, come i grissini, i cracker, ecc. Considerata la composizione di tali preparazioni non è detto che siano più salutari. In difesa delle più antiche tradizioni della nostra panetteria tipica tradizionale, è intervenuta l'Unione Europea con la possibilità del riconoscimento di Dop o Igp. La produzione del pane Dop deve avvenire in una determinata area geografica, dalla materia prima alla produzione, secondo un preciso "disciplinare". Al momento, gli unici pani Dop riconosciuti sono quelli di Altamura, Toscano e del Dittaino, in provincia di Enna. Il pane Igp può essere prodotto anche con materia prima proveniente dall'importazione. Finora i pani riconosciuti con tale denominazione sono: la coppia ferrarese, il casareccio di Genzano, il pane di Matera e quello di Siena e infine la piadina romagnola.

Esistono, tuttavia, molti altri tipi di pane, riconosciuti dalle autorità locali e richiesti dai consumatori, come, per esempio, l'ormai popolare pane di Lariano e il carasau sardo. Il consumatore si trova, quindi, alla presenza di un'offerta variegata di decine di specie di pane con l'attribuzione di caratteristiche di tipicità senza che le stesse siano provate. Che cosa consigliare? Innanzitutto acquistare pane comune. Il pane "tipico" dovrebbe avere la sua autenticità da bollini rilasciati da associazioni o consorzi di panettieri. Tuttavia è molto raro trovare prodotti così autenticati. Molti sono, inoltre, i pani precotti, le "baguette", a volte importate surgelate dall'estero e "rinvenute" nel forno del rivenditore, per i quali dovremmo riservare una certa attenzione. Ora il pane si acquista di solito nel supermercato, ma sarebbe meglio comprarlo dal panettiere di fiducia, uno di quei pochi che ancora sopravvivono, fidandoci anche del nostro gusto.

I WURSTEL VEGETALI

Quando la carne scarseggiava si ricorreva a complicate rielaborazioni di scarti di cucina, vegetali e legumi, quei pochi che si potevano trovare sul mercato. La carne oggigiorno, per il consumatore ossessionato dal salutismo, è considerata come un insidioso pericolo. E così vegetariani e vegani crescono, con l'errata convinzione, che si possa tutelare meglio la salute evitando prodotti animali. L'industria alimentare e il mercato si adattano alle richieste del consumatore; ed ecco le bistecche di soia, le polpette di verdure varie e i "wurstel vegetali". Numerose aziende li producono, e sembra curioso che molte di esse siano tradizionali produttrici di salumi e altri prodotti della lavorazione della carne.

Cosa c'è dentro le lunghe salsicce che hanno l'aspetto dei tradizionali wurstel? Le verdure rappresentano un terzo del contenuto (34%); poi ci sono l'albume d'uovo e le proteine di soia che insieme rappresentano il 63% del prodotto. In virtù di questa composizione a base di spinaci, carote, cipolla, erba cipollina, il prodotto ha poca quantità di calorie e grassi. Il prezzo di vendita nei supermercati è veramente eccessivo, i wurstel vegetali costano 20-25 € al kg.

Si tratta d'importi molto elevati sia in assoluto sia se confrontati con i wurstel a base di carne che vengono a costare meno del triplo.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giuseppe Anastasio - Delegato di Salerno
"Il modo più facile per imparare a cucinare. Oltre 250 gustose ricette alla portata di tutti" di Chiara Prete (Roma: Newton Compton, 2016)
"La cucina napoletana di mare. Dagli scialatielli agli involtini di pesce spada, tutte le migliori ricette di una cucina che ha conquistato il mondo" di Luciano Pignataro (Roma: Newton Compton, 2016)

Carla Bertinelli Spotti - Accademica di Cremona
"Cinquant'anni di attività della Delegazione di Cremona. 1964-2014" a cura di Carla Bertinelli Spotti, Andrea Carotti (Cremona: s. n., 2016)
"La cucina del riuso a Cremona e nel Cremonese. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia" a cura di Carla Bertinelli Spotti (Cremona: Mauri Arte Grafica, 2016)

Mario Boeri - Delegato di Santo Domingo
"Bermudian Cookery" (s. l.: Bermuda Junior Service League, 2008)

Delegazione di Isernia
"Il cibo in uno scatto. Catalogo della mostra fotografica" a cura di Tobia Paolone (Cerro al Volturno: Volturnia Edizioni, 2016)

Piercarlo Lincio - Delegato del Verbano-Cusio-Ossola
"Campello e i Walser. Atti del XXIII Convegno di Studi - Campello Monti, 25 luglio 2015" (Campello Monti: Gruppo Walser Campello Monti, 2016)

"Ciboland. Viaggio nell'EXPO tra antropologia ed economia" di Luca Ciurleo, Samuel Piana (s.l.: Landexplorer Edizioni, 2016)
"Cucina d'autore. Dalla tradizione all'innovazione" di Giorgio Bartolucci, Danilo Bortolin, Roberto Ottone (Domodossola: Ecorisveglio, 2016)

Mauro Rosati - Membro CSFM e Direttore Generale Fondazione Qualivita
"La qualità si fa strada. Street food. Nuova gastronomia e marketing digitale" di Mauro Rosati, Mihaela Gavrila (Siena: Fondazione Qualivita, 2016)

Chiriotti Editore
"Buona la prima" di Leonardo Di Carlo (Pinerolo: Chiriotti Editore, 2016)
"L'evoluzione dell'industria alimentare. Sicurezza, qualità, igiene, tecnologia, sviluppo, marketing, gli alimenti di punta del Made in Italy (latte, pasta, vino, conserve di pomodoro, salumi), packaging, sostenibilità, nutraceutici" a cura di Sebastiano Porretta (Pinerolo: Chiriotti Editore, 2016)
"pH 4.1 Scienza e artigianalità della pasta lievitata" di Giambattista Montanari (Pinerolo: Chiriotti Editore, 2015)

Giunti Editore
"L'interpretazione dei sughi. Il libro completo dei sughi, delle salse e dei ragù" di Allan Bay (Firenze-Milano: Giunti, 2016)
"Pasta revolution. La pasta conquista l'alta cucina" di Eleonora Cozzella (Firenze-Milano: Giunti, 2016)

Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali della Regione Emilia - Romagna
"Agricoltura e alimentazione in Emilia Romagna. Antologia di antichi testi" a cura di Zita Zanardi (s.l.: Edizioni Artestampa, 2015)

Lineadacqua Edizioni
"Non solo spezie. Commercio e alimentazione fra Venezia e Inghilterra nei secoli XIV - XVIII. Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana 3 dicembre 2016 - 8 gennaio 2017" testi di Anna Alberati, Paola Benussi, Michela Dal Borgo *et al.* (Venezia: Lineadacqua Edizioni, 2016)

Matteo Lorito - Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
"I musei delle Scienze Agrarie. L'evoluzione delle Wunderkammern" a cura di Stefano Mazzoleni e Sabrina Pignattelli (Napoli: Università degli Studi di Napoli Federico II, 2007)

Nuova Ipsa Editore
"Panem et circenses. Cibo, cultura e società nella Roma antica" di Alberto Jori (Palermo: Nuova Ipsa, 2016)

PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO

UN LOCALE MODERNO E SUGGESTIVO

La riunione conviviale della Consulta si è tenuta al ristorante "Il Bistrot dei Vinai", in centro a Cuneo. L'ambiente è moderno e suggestivo; a piano terra c'è una grande sala con cantina e cucina a vista; in alto un soppalco si affaccia sulla sala. I gestori sono cinque giovani che hanno meno di trenta anni d'età ma tanta passione e voglia di fare. Il locale è in grado di soddisfare qualunque desiderio gastronomico, anche se la fanno da padrone la cucina piemontese e quella ligure. Si può andare per mangiare un solo piatto, un pasto completo, ma anche solo per un aperitivo, una birra, un tè con un dolce. Il personale è sempre sorridente, quasi complice nella ricerca dei piatti più graditi; si viene serviti con attenzione, rapidità e cordialità. Anche le proposte gastronomiche sono molto varie e alternano tradizione e innovazione. Un posto importante occupano i piatti a base di pesce, acquistato al mercato della vicina Savona. Grande attenzione è dedicata ai vegetariani, che hanno molta scelta tra zuppe e piatti a base di verdure, e ai celiaci, che trovano pizze e dolci fatti appositamente per loro.
La cena è iniziata con un aperitivo: bollicine accompagnate da tempura di verdure e pane fritto, una vera delizia. Ognuno dei Consultori ha scelto un piatto di suo gusto, primo o secondo, carne o pesce; tutti sono stati molto soddisfatti. Infine i dolci, che sono esposti in una grande vetrina: la proposta è molto ampia e varia ogni giorno. Alla conclusione della serata è stato chiamato lo chef per i meritati complimenti.
(Evelina Ribero)

PINEROLO

LA VOCAZIONE DEL PINEROLESE

"Merenda con corvi", come un'esperienza immaginifica, come un disegno. O come il nome di un vino prodotto sulla collina di Pinerolo, terra storicamente vocata alla coltivazione della vite. Francesco Romano, imprenditore, ha una grande passione, che l'ha condotto a reimpiantare un vitigno e poi a trasformare una cascina in un'abitazione con annessa cantina e "tavernetta", molto accogliente, in grado di ospitare fino a 20 commensali. Questo il numero degli Accademici della Delegazione intervenuti alla riunione conviviale, con la cena preparata dal ristorante "La Nicchia" con servizio catering e la degustazione dei vini della Società Agricola Bea: Barbera Foravia, Barbera e Merlot. Nel corso del convivio, iniziato con l'aperitivo nella cantina, tra le botti, il vigneron Francesco Romano ha spiegato cosa significhi produrre vino e come si coltivi non solo la vite, ma anche una passione come la sua. A fine serata, gli Accademici hanno espresso un giudizio molto positivo per le pietanze del ristorante (visitato con una certa frequenza dalla Delegazione), e uno decisamente lusinghiero per la cantina. (Alberto Negro)

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	*pagina* **27**
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	**35**
VITA DELL'ACCADEMIA	**44**
Trentino - Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna	**44**
Toscana, Marche, Calabria	**45**
VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	**46**
Valle d'Aosta, Piemonte	**46**
Liguria	**48**
Lombardia	**50**
Trentino - Alto Adige, Veneto	**51**
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	**52**
Toscana	**54**
Marche, Umbria	**56**
Lazio	**57**
Abruzzo	**58**
Molise, Puglia	**59**
Basilicata, Calabria	**60**
Sicilia	**61**
Sardegna	**62**
Europa	**63**
Nel mondo	**65**
CARNET DEGLI ACCADEMICI	**67**

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

LOMBARDIA

BERGAMO

NATALE SOTTO LE STELLE

Come è ormai tradizione, la Delegazione orobica ha realizzato il "miracolo" di invitare i propri iscritti al famoso ristorante "Da Vittorio" in occasione degli auguri di Natale.
Il bellissimo ristorante si adorna delle tre stelle della guida Michelin. La sala del camino (la più bella, ornata dai quadri che l'amico Vittorio amava di più) ha una ricezione limitata e la "corsa" alla prenotazione è stata molto combattuta.
L'enorme parco illuminato a festa, la piscina con i giochi d'acqua multicolore, e un'atmosfera di festa hanno accolto gli Accademici in un'ambientazione di gran classe. Il Delegato ha introdotto il nuovo socio Antonio Magni dando il benve-

nuto anche al Direttore del Centro Studi del Piemonte, Elisabetta Cocito, al Delegato di Milano Duomo, Andrea Cesari de Maria, e all'amica Fernanda Maranesi, Delegata di Rio.
Dopo gli immancabili *amouse bouche* e un originale "stuzzicappetito" di sapore tipico bergamasco, è giunto, sui tavoli ornati con alberini natalizi stilizzati, l'antipasto di polenta di castagne con pecorino di fossa e pomodorino pachino: indovinati gli accostamenti. I famosi paccheri "alla Vittorio", serviti e riserviti caldi su piatto caldo, erano favolosi, come gli enormi rombi freschissimi con contorni vari. Indimenticabili i numerosi dolci, la piccola pasticceria, le vitellotte con latte miele, varie torte calde e il panettone "Gioconda" con diverse creme calde a scelta. Ottimi i vini.
La sorpresa più grande, però, dopo gli applausi e le risposte ai numerosi quesiti dei commensali, fornite dal caro cordialissimo Bobo Cerea, è stato il regalo, davvero importante, che il Delegato ha voluto riservare e far consegnare da Luisella agli amici Accademici: un'importante e "preziosa" confezione di caviale di primissima scelta, in una scatola sigillata e confezionata, onde conservarne la freschezza, dall'amico Matteo.
Tanto calore amicale, molti complimenti e una grande allegria; il tutto si è svolto sotto l'attenta direzione della sempre vigile donna Bruna, che, nel ricordo del grande marito, ha saputo tenere uniti i cinque figli che oggi dirigono una grande "industria" gastronomica nota in tutta Europa.
(Lucio Piombi)

CREMA, LODI

ALLA RISCOPERTA DEI SAPORI DELL'OCA

Da secoli il mondo agricolo vede, nel mese di novembre, un momento di grandi festeggiamenti. Questo periodo, infatti, sanciva la chiusura dell'anno agricolo e la speranza di vedere rinnovati i contratti dei mezzadri. Era il momento migliore per mettere sulla tavola i ricchi prodotti pronti in questa stagione. "A San Martino, pane, oca e vino". A inizio novembre, infatti, storicamente si attuava la prima svinatura, ottenendo il vino nuovo, o meglio *novello*, cioè rosso, fresco e leggermente amabile. La questione del pane è più complessa. Nel Nord d'Italia, dove il principe della tavola è il mais e la sua massima espressione è la polenta, riuscire ad avere sul desco il pane è sempre un motivo di gioia. L'oca è, invece, la regina di una tavola povera imbandita a festa. Sul perché sia legata al mese di novembre, non è difficile capirlo. La cova di questi animali finisce solitamente nei mesi di aprile o maggio quando le temperature permettono ai pulcini di vivere all'esterno. Considerando una crescita non forzata nell'aia di una cascina, novembre è proprio il mese ideale per la macellazione.
Presso la Villa San Michele di Ripalta Cremasca, le due Delegazioni si sono riunite per una cena alla riscoperta dei sapori dell'oca all'italiana. Il dottor Marco Furmenti, laureato in Scienze Gastronomiche, specialista nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale, ha strutturato un menu che permettesse l'unione di sapori provenienti dalla Lomellina e dal Friuli - Venezia Giulia, storicamente, i punti nevralgici dell'allevamento e delle produzioni a base d'oca.
La riunione conviviale si è aperta con i grandi salumi della tradizione, fra cui il salame ecumenico stagionato, il salame cotto, il petto affumicato e il prosciutto cotto di oca. A seguire, un ricco piatto di ravioli allo stracotto d'oca su vellutata di zucca e amaretto croccante e una rivisitazione del *ragò*, una ricetta locale del tutto simile alla *cassoeula* di suino del Milanese, ma a base d'oca, in grado di sottolineare le differenze fra le due zone della Lombardia. In questo caso, una coscetta d'oca, cotta lentamente in umido, è stata accompagnata con le tipiche verze, una polenta morbida e il pomodoro. In abbinamento, due eccellenze del territorio friulano: il bianco simbolo della regione, il Friulano Doc, e un rosso di straordinaria fattura ed eleganza, il Refosco di Faedis Riserva. La serata si è rivelata un successo, non solo per il cibo, ma anche per il legame storico e culturale curato nei particolari per dare senso di continuità all'evento senza uscire dal contesto territoriale che contraddistingue l'oca e le sue produzioni.
(Silvana Chiesa)

LODI

MARATONA ARTUSIANA

Il Touring Club Italiano ha deciso di organizzare una maratona artusiana (solo letteraria, non culinaria…) a Lodi, in concomitanza con il tradizionale appuntamento della Rassegna Gastronomica Lodigiana. La Delegazione di Lodi e Casa Artusi sono stati invitati a collaborare all'iniziativa, che si è svolta nella chiesa sconsacrata di Santa Chiara Nuova, recentemente restaurata. Tutti gli intervenuti sono stati invitati a leggere brani dell'opera *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, commentati o introdotti dal Delegato di Lodi, Federico Maisano, che ha fornito anche indicazioni sulle diverse chiavi di lettura del fa-

moso trattato. Interessante anche la lettura di brani dell'autobiografia di Pellegrino Artusi, proposta dal Console TCI di Lodi Germana Perani. Si tratta di un'opera meno nota, che permette di comprendere meglio la figura di questo importante uomo di cultura e le vicende che hanno portato alla pubblicazione del suo più famoso trattato. Tra le varie ricette, ha destato curiosità l'unica che nomina esplicitamente la cucina lodigiana: "Frittelle di polenta alla lodigiana" - n. 172. Si tratta di piccoli sandwich di polenta con all'interno una fettina di groviera, impanati e fritti, una ricetta che l'Artusi inserì nella ottava edizione (1906), ma di cui non si hanno notizie, né sembra siano state tramandate negli usi locali. Insospettisce anche il fatto che si usi groviera, un formaggio di importazione, invece dei ben più accessibili formaggi locali, e che come grasso di frittura si proponga olio o strutto, senza nemmeno considerare il burro, più facilmente disponibile. Una possibile spiegazione viene puntuale dall'edizione critica di Alberto Capatti (BUR, 2001), che collega questa ricetta alla "Polenta in frittura", descritta nel 1862 dal Dubini nel suo *La cucina degli stomachi deboli* (ricetta n. 147), dove la sola polenta fritta diviene *alla lodigiana* quando è farcita con formaggio bettelmatt. Questo chiarisce che l'origine della ricetta sia probabilmente l'alto Piemonte (Valli dell'Ossola) dove la definizione *alla lodigiana* rimanda appunto all'uso del formaggio. L'Artusi, da parte sua, pensando di rendere la ricetta più praticabile, avrebbe sostituito l'introvabile bettelmatt, con il più accessibile, pur se di importazione, groviera. L'appuntamento per l'assaggio è stato rinviato a una prossima edizione della maratona artusiana, dove la *grammatica* andrà accompagnata anche dalla… *pratica*.
(Federico Maisano)

MANTOVA

UN DISCORSO DI FILIERA

Riunione conviviale itinerante per la Delegazione, all'insegna della qualità del cibo e delle materie prime. Prima tappa a Cèsole di Marcarìa, al Molino Pasini, realtà industriale tra le più avanzate, particolarmente impegnata nella ricerca, attiva da più di 80 anni. Gian Luca Pasini e Fabio Vaini, manager dell'azienda, hanno guidato gli Accademici nella visita all'impianto, primo in Italia a impiegare plansichter giganti a molare grano tenero e ottenere una gamma selezionata di farine (anche biologiche e *gluten free*) destinate a diversi usi, dalla panificazione alle pizze, alla pasta fresca, molto considerata da alcuni chef pluristellati. Gli stessi Accademici hanno potuto poi verificarne l'utilizzo nelle diverse pizze preparate, nella cucina a vista dell'atelier, dal maestro pizzaiolo Alessandro Negrini. Spostamento di pochi chilometri fino a Buscoldo di Curtatone e all'"Osteria al 31", giovane ristorante (c'è dal 2013) a conduzione altrettanto giovane: Vladimiro Ferreira, il titolare, in sala; la mini-brigata di Ernesto Mondini, Michael Magnanini, Licia Dalzoppo ai fornelli. La scelta era motivata dallo stretto rapporto del ristorante con "Punto Più" di Ivano Braccaioli, pochi passi più in là, impresa di allevamento bovino, macellazione, preparazione dei tagli, già da un quarto di secolo. Possibile un discorso di filiera e, quindi, un apporto privilegiato e significativo al menu dell'Osteria, ormai ben più che emergente. Infatti, la tagliata di scottona alla griglia con cipolle caramellate è stata molto apprezzata, tuttavia nella proposta quotidiana (lunedì chiuso) si possono trovare tartare, costate e, per i tanti amatori, la trippa o, rara nel Mantovano, la coda brasata. Vladimiro si era preoccupato di trattar bene i convitati già dall'antipasto, con un crudo di Langhirano 30 mesi, la coppa di Parma 20 mesi, il salame mantovano altrettanto selezionato. Nel ripieno delle mezzelune, con il radicchio rosso entravano lo speck e la crema di taleggio. Come sempre eccellenti Cabernet e Chardonnay colli-

nari della Maddalena, a completare il successo della serata, che il Delegato Omero Araldi ha potuto condividere con i graditi ospiti: i manager del Molino Pasini; suor Luciana Catene; Marco Collini, Accademico Consultore, da anni impegnato, a fianco della religiosa, nella missione etiopica di Meganasse; l'architetto e designer Giuseppe Botturi; il notaio trentino Paolo Franceschetti, con la moglie Francesca, figlia dell'Accademica di Mantova Sabina Rosi Bernardini Aliberti.

MILANO, MILANO NAVIGLI

SAGGIO AFFASCINANTE DELLA CUCINA E DELLA CULTURA PUGLIESE

Per la cena degli auguri la Delegazione si è riunita al Circolo Alessandro Volta, per gustare un menu tutto pugliese, frutto di approfondimenti con gli Accademici di quella regione. A tavola, l'antipasto ha proposto una purè di fave di Carpino (Samantha Cristoforetti le ha portate in orbita) con cicorielle e olive fritte: quasi un "piatto nazionale" pugliese. Quindi, un primo semplice ma unico, costituito dalle làine, cicere e baccalà. Tipiche del Gargano, le làine sono simili alle pappardelle; il nome deriva dal latino *laganum*, citato da Orazio, all'origine anche del termine "lasagna". Si è proseguito con un agnello alla murgiana, con funghi cardoncelli, lampascioni e patate, accompagnato da cime di rapa stufate che, ovviamente, non potevano mancare. A proposito dell'agnello, va detto che il suo uso, un tempo tipico del periodo pasquale, sembra essersi esteso anche a quello natalizio - particolarmente nel Nord della regione, dove maggiore è la presenza della transumanza. Infine il dessert, con i dolci della tradizione pugliese, dal "pesce" di pasta di mandorle ai confettoni, ai cuscini di Gesù Bambino, ai fichi mandorlati.
A tavola, naturalmente, non sono mancati i grandi pani di Altamura.
La cena è stata un successo, merito certamente di Angelo Guglielmi, che ha portato da Polignano al Mare la sua tradizionale sapienza culinaria e i prodotti dell'orto di suo padre, servendo un menu perfettamente calibrato in ogni particolare. Merito dei vini, selezionati da Carlo Pietrasanta, che una volta tanto hanno trovato tutti d'accordo sulla loro qualità e sulla pertinenza con i cibi proposti. Merito del servizio accurato e veloce, come dell'accoglienza riservata da Lamberto Micheli, Presidente del Circolo Alessandro Volta. Merito, grande, di Francesca D'Orazio Buonerba, che si è prodigata oltre ogni limite per la riuscita della serata.

Gli Accademici hanno avuto un saggio affascinante della cucina, ma anche della civiltà pugliese, interessante sia dal punto di vista gustativo sia da quello - ancora più importante - culturale. Scambio degli auguri con il brindisi finale e con la partecipazione dei Delegati Claudio Borroni, Andrea Cesari de Maria, Umberto Guarnaschelli, Fernanda Maranesi, Pino Rossetti e Giovanni Spezia.

VENETO

ALTO VICENTINO

UN BALSAMICO DA PREMIO

La Delegazione ha organizzato una pregevole serata, in occasione della consegna del premio Dino Villani alla Balsameria Casa Lovato, rappresentata per l'occasione dal titolare Pietro Lovato e dalla moglie Claudia. Erano presenti il CT del Veneto Giorgio Golfetti, il DCS del Veneto Roberto Robazza e il CT dell'Emilia Piar Paolo Veroni, il quale ha poi parlato sugli aceti balsamici tradizionali di Modena e Reggio Emilia.
La serata si è svolta presso la "Locanda Perinella" dove la famiglia Perin ha proposto un ottimo menu seguendo le indicazioni dei Simposiarchi Renato Zelcher e Giuseppe Zonin. Il tema della serata era naturalmente incentrato sul balsamico di Casa Lovato di Nogarole Vicentino e, pertanto, si è cercato di creare abbinamenti che esaltassero il cibo così come il condimento; il tutto accompagnato da vini adeguati, scelta tutt'altro che scontata quando si tratta di balsamico. La serata è iniziata con un aperitivo di benvenuto a base di frittelle di riso, insaporite con erba maresina o acciughe, oltre a scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi impreziosite da gocce di balsamico; il tutto accompagnato da uno Chardonnay brut metodo classico delle Cantine Del Cero.
A tavola è stato servito un antipasto di radicchio tardivo di Treviso in agrodolce ingentilito dal balsamico, con sopressa di casa di Quargnenta di Brogliano.
Per primo, tortelli fatti in casa con ripieno di cipolle rosse di Sossano, cotte nel vino rosso, conditi con fiocchetti di caciotta fresca della Latteria di Trissino e il balsamico per addolcire il gusto della cipolla. Ad accompagnare antipasto e primo, un Merlot in purezza delle Cantine Cavazza. La portata principale, molto apprezzata, è stata una pluma di maialino patanegra al balsamico di Casa Lovato, con funghi chiodini e polenta fritta. Il Tai rosso dei Colli Berici delle Cantine Pialli si è dimostrato all'altezza. In attesa del dessert si è dato spazio alla parte istituzionale della serata, con la consegna del premio ai coniugi Lovato, seguita da una spiegazione particolareggiata sulla preparazione del balsamico. La Balsameria Casa Lovato è un progetto nato con l'intento di valorizzare e salvaguardare il patrimonio della cultura agricola del territorio di origine della famiglia. Tutto il processo di produzione e invecchiamento viene seguito dai signori Lovato e dalle figlie. Il bagaglio culturale e territoriale di cui sono in possesso permette di scegliere le giuste materie prime autoctone e trasformarle in un prodotto di alta qualità.
(Renzo Rizzi e Renato Zelcher)

TOSCANA

LIVORNO

PREMIO DINO VILLANI ALL'APICOLTORE PAOLO PESCIA

La Delegazione ha proceduto alla cordiale e festosa cerimonia di consegna del premio Dino Villani all'apicoltore dottor Paolo Pescia, con stabilimento in località Serragrande nel Comune di Rosignano Marittimo.

Al termine della consegna dell'attestato, Pescia ha intrattenuto i numerosi commensali parlando della propria azienda, gestita con la famiglia, creata dal padre e da lui stesso, laureato in Agraria all'Università di Pisa con la quale ha un costante rapporto di collaborazione. L'azienda, che produce circa 120 tonnellate di miele l'anno, è la più grande della Toscana e una delle più importanti d'Italia. Si contraddistingue per le produzioni di mieli monofloreali e per la concezione moderna della produttività flessibile: le migliaia di arnie di cui è dotata sono trasferite e distribuite in diverse località della Toscana, nottetempo e con propri automezzi, secondo i tempi delle fioriture adatte per ottenere dalle api le più varie specie di miele. Gli apiari sono così collocati *pro tempore* in zone non inquinate quali, per esempio, le foreste dell'Abetone, della Garfagnana, del Parco dell'Uccellina (Maremma), o di quello delle Colline Livornesi, dotate della macchia mediterranea: appena il miele si è formato e raccolto, gli alveari e le api sono trasferiti altrove, oppure posti nei magazzini aziendali. L'azienda, in questo modo, produce una straordinaria varietà di mieli di diversa origine, tra i quali quelli di erba medica, di girasole, di macchia mediterranea, di rovo, di corbezzolo, di edera, di melata di bosco, di polline e pappa reale e miele di propoli, commercializzati non solo sul territorio nazionale, ma anche all'estero (Germania, America e Asia).
Il premio Villani è andato meritatamente a un apicoltore di elevata capacità imprenditoriale e dotato di straordinaria competenza, anche in funzione del progresso tecnico e produttivo del miele, che onora non solo l'agricoltura livornese ma anche la Toscana e l'intero comparto nazionale.
(Gianfranco Porrà)

PRATO

STREET FOOD E QUINTO QUARTO

Il semplice uso di un termine inglese non significa, necessariamente, richiamare tutto ciò che di straniero quello stesso evoca.
Tuttavia, l'esterofilia è così diffusa e consolidata che il pericolo di un'ulteriore indebita radicalizzazione di tradizioni culinarie che non ci appartengono appare, ai nostri occhi, ben concreto e fastidioso. Ecco allora che, pur accettando un'eccessiva diffusione di termini che potrebbero essere facilmente tradotti in italiano, ci sentiamo, però, in dovere di innalzare una difesa, un baluardo contro certe abitudini alimentari che la globalizzazione propone a ogni angolo, appunto, di strada. Chiamiamolo pure *street food*, poco importa il nome, ma non ci allontaniamo da quello che rappresenta una cultura gastronomica ricchissima per varietà, povera per necessità, creata nei secoli dalle genti che si sono trovate a sviluppare, nei vari territori del Paese, le loro culture originarie. Tra le materie prime che più di ogni altra possono rappresentare il cibo di strada, sia per diffusione sia per consolidata tradizione, vi è il quinto quarto. Che si tratti di fegato, trippa, cuore, animelle, rognone, pajata, siamo in presenza di quanto più genuino, in termini di tradizione, la nostra gastronomia possa vantare. Ogni angolo del Paese ha una sua variante, specialissima e pregiata, che si è profondamente raffinata nel tempo così da mettere in risalto le qualità organolettiche degli ingredienti e garantire il massimo della salubrità. A fronte di questa eccellenza fatta di varietà, di sapori decisi e inconfondibili, di colori del territorio, come potrebbe il consumatore farsi tentare da alternative di oltre oceano o comunque di terre lontane?
Preferire un hamburger o un kebab a il *pani ca meusa*, il panino con il lampredotto, o "pere e o musso" napoletano?
Con questo spirito si è tenuta a Prato, a cura della Delegazione, una serata dedicata, appunto, al quinto quarto. Sono stati serviti: crostini di poppa e lingua; cocottine di trippa alla fiorentina; assaggi di ribollita; insalatina di finocchi e arancia con straccetti di capocchia. A tavola: maccheroncetti al lampredotto; stracotto di guancia con polentina taragna; tortino di mele renette con crema inglese al Calvados.
Rispettate le premesse di cui si è detto, la serata ha avuto ampio successo.
(Renzo Dell'Anno)

VALDARNO FIORENTINO

IN ONORE DEGLI "ANGELI DEL FANGO"

Nel suggestivo scenario del ristorante "Il Mulino di Ferraia", a Reggello, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale sul tema: "4 novembre 1966, 50 anni fa l'alluvione di Firenze". La serata si è inserita nell'ambito di quelle manifestazioni non ufficiali sul ricordo di quel giorno. Per l'occasione è stato invitato lo scrittore fiorentino Luca Giannelli che ha ricordato episodi e avvenimenti di quel lontano venerdì, tratti dal suo libro *L'Arno dà di fori*. Luca Giannelli è uno scrittore esperto della storia di Firenze e ha intrattenuto gli Accademici, in più tempi, raccontando quanto vari personaggi abbiano vissuto in quel fatidico giorno di mezzo secolo fa. Dal benzinaio nei pressi del Duomo, al vigile urbano e al pompiere, da personaggi dello sport del cali-

bro di Gianni Lonzi o di personaggi politici come il Sindaco Bargellini o il Ministro Pieraccini; e poi le tante storie di gente comune che si è vista portare via le cose più care, la bottega, la macchina, vera icona nel lontano 1966; e ancora le opere d'arte, fra queste, simbolo tra i simboli, il Cristo di Cimabue. E, naturalmente, gli "Angeli del fango" con le loro storie di paesi lontani. Una serata all'insegna del ricordo, ma di quello quasi velato dalla foschia del tempo, eppure tanto nitido e vivo. Il dipanarsi delle storie, a volte tragiche a volte anche comiche nella loro gravità, è stato giustamente intervallato dai piatti che Elizabeth e Marco hanno servito per una serata così particolare: antipasti "sotto il pelo dell'acqua"; "pane e fagioli alluvionati"; "tagliatelle asciugate"; "il piatto umido"; "patate tirate in secco"; dolce "Angeli del fango"; vino Acquerello, acquazzone di caffè. Ossia: in cantina, assaggi di formaggi locali con confetture della casa e miele, sbriciolona, crostini con pane di farina di castagne fatto in casa, con cavolo ai semi di finocchio selvatico; zuppa lombarda; maltagliati con farina di castagne al sugo di guanciale croccante, cipolla e noci; tocchi di maiale della casa al sugo contadino; patate arrosto; chocolate fudge cake. Un'alternanza di piatti, tutti molto gradevoli, che hanno fatto da degno contorno alle parole di Luca. La piacevolissima serata si è conclusa con uno scambio di libri, e il Delegato ha consegnato, sia a Luca sia a Elizabeth, il volume *Il Riuso in cucina*, mentre gli Accademici e gli ospiti si congedavano con la promessa di tornare prima possibile a godere dell'ambiente, unico, caldo e familiare, del Mulino di Ferraia.
(Ruggero Larco)

MARCHE

MACERATA

VALORIZZAZIONE DELLA CARNE OVINA FABRIANESE IGP

Successo pieno, a Macerata, della seconda edizione del "Premio Ugo Cesaritti 2016" dedicato, quest'anno, alla valorizzazione della carne ovina di razza fabrianese Igp, organizzato dalle sei Delegazioni delle Marche, in collaborazione con la Cooperativa "Bovinmarche" che da anni porta avanti una politica di promozione dell'agnello del Centro Italia Igp. La razza ovina fabrianese è prevalentemente da carne; produce poco latte ma di ottima qualità, ricercato per la preparazione di pecorini locali. È frutto dell'incrocio di pecore locali con arieti bergamaschi. Le carni hanno la particolarità di mantenere, anche in animali più maturi, un colore bianco rosato, intenso, e grasso bianco, con assenza di sentori di selvatico. Nei soggetti adulti si presentano più saporite, pur restando ancora tenere e caratterizzate da una tendenza dolce, accompagnata da una persistente ma delicata aromaticità.
La competizione, coordinata dall'Accademico Gianni Cammertoni, ha visto scendere in campo gli chef Gianluca Passetti (con il piatto "ricordo d'infanzia") del ristorante "Il gatto e la volpe" di Pergola (Pesaro), David Camaioni (con lo "stinco d'agnello") del "Ristorante del Borgo" di Castel di Lama (Ascoli), Luca Sbicca (con la "crescta jat") del ristorante "Lucignolo" di Fabriano (Ancona), Reald Prifti (con la "terrina d'agnello") dell'azienda agricola "Bagarini" di Fermo, e gli chef del ristorante "Le Case" (con il piatto "tagliatelle al sugo d'agnello").
La giuria, guidata dal Direttore del Centro Studi Territoriale, Piergiorgio Angelini, era composta dai Delegati delle Marche (o loro rappresentanti) e da due giornalisti. La vittoria è andata agli chef del ristorante "Le Case", mentre tutti gli altri si sono classificati a pari merito. C'è stata poi la premiazione nel corso di una serata alla quale sono intervenuti, tra gli altri, il Presidente Onorario Giovanni Ballarini, il Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, il Coordinatore Territoriale Mauro Magagnini, il Direttore della Bovinmarche Paolo Laudisio, il Delegato di Ancona Pietro Aresta e, ovviamente, quello di Macerata Ugo Bellesi, che, in apertura di seduta, ha letto un messaggio del Presidente Paolo Petroni inviato per complimentarsi dell'iniziativa. (Ugo Bellesi)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

LA DELEGAZIONE CAMBIA NOME

Numerosa partecipazione di Accademici e ospiti, in occasione della serata che si è svolta nell'elegante ristorante hotel "Olimpia" a Cappelle dei Marsi, Simposiarca l'Accademico Corrado Palma. Presenti anche i Delegati di L'Aquila, Demetrio Moretti, e di Atri, Antonio Moscianese Santori. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha dato inizio alla riunione conviviale con un "gioco a premio" in chiave strettamente culturale e tematico: individuare un errore inserito nel menu. Alla simpatica vincitrice i vini della Cantina "Del Fucino".
L'Accademica Arianna Fiasca ha voluto condividere il ricordo del noto letterato marsicano, Romolo Liberale, recitandone una poesia dal titolo "Paese". Demetrio Moretti ha ricordato la nascita della Delegazione di Avezzano per gemmazione da quella aquilana: esigenza inevitabile per un territorio molto vasto. A questo proposito è stata ricordata la recente variazione della denominazione della Delegazione che include ora anche il territorio della Marsica.
Il giovane chef Sebastiano Balducci ha proposto un menu a "chilometro zero", rispettoso delle tradizioni, ma con un pizzico di innovazione. Ottimo il buffet di accoglienza: l'esperto panificatore Yuri Cursi ha presentato trancetti di pizza con "lievito madre" utilizzando farina di grano locale di tipo1. Lo chef ha descritto le diverse portate specificando la provenienza e la qualità delle materie prime utilizzate. Le crespelle con ricotta di pecora Igp del vicino paese di Forme, con salsa allo zafferano della piana montana di Vallelonga, hanno riscosso un discreto successo;

forse un po' troppo liquida la salsa. Buono anche l'altro primo: bomboloni, trafilati in bronzo, del famoso pastificio "Masciarelli" conditi all'abruzzese: salsiccia nostrana, pomodorini e funghi. Il secondo piatto, millefoglie di prosciutto alle erbette con patatine speziate, è risultato gustoso, anche se l'eccessiva dose di spezie ha indebolito il sapore delicato delle erbette del Salviano. Buono il dolce: "sbriciolata" di millefoglie con crema pasticciera. Il Vice Delegato Stefano Maggi ha svolto una relazione sul tema "tipicità dei piatti autunnali, tradizione o esigenza?", lasciando ai commensali spazi di riflessione. Antonio Moscianese Santori ha parlato dell'iconografia sacra: dalla tradizione cristiana bizantina a quella ortodossa russa, con particolare riferimento a materiali, simbolismo, significato del linguaggio iconico espresso anche attraverso i colori.
La tradizionale consegna allo chef della vetrofania e del guidoncino della Delegazione ha concluso il convivio.
(Franco Santellocco Gargano)

PUGLIA

TARANTO

L'AUTUNNO IN TAVOLA

La Delegazione è tornata, dopo due anni, a visitare il ristorante "Pezzicaridde", accolta da Sante e dai suoi collaboratori, per degustare le varie prelibatezze della casa, situata a Crispiano, in provincia di Taranto, in un casale dell'Ottocento. Con piacere gli Accademici hanno riscontrato il permanere di tutte quelle caratteristiche che avevano favorevolmente caratterizzato il precedente incontro.
Ambiente caldo e accogliente, tavoli apparecchiati con cura e buon gusto, servizio premuroso e impeccabile.
L'Accademico Rinaldo Bottiglione, Simposiarca del pranzo conviviale, ha curato egregiamente con il titolare, Sante Basile, ogni particolare, commentando la storia del ristorante nelle diverse gestioni e cambio di nome. Il Delegato Francesco Pastore, dopo un breve saluto, ha consegnato le insegne dell'Accademia ai due nuovi Accademici: Laura Gabrielli e Gianfranco Cangemi, ai quali ha illustrato i principi ispiratori del Sodalizio.
Subito dopo il Simposiarca ha illustrato il menu, inerente il tema del pranzo "l'autunno in tavola": aperitivo con Prosecco e bruschetta con pâté di funghi; fettuccine fatte in casa con farina mista di castagne e semola di grano, condite con crema di zucca e guanciale affumicato; maccheroncini con funghi porcini; spezzatino di maiale con funghi e castagne; verdure fresche del territorio; dolce di ricotta con cioccolato fondente caldo.
Tra una portata e l'altra, Sante ha girato fra i tavoli per soddisfare la curiosità degli Accademici sulla composizione delle materie prime e la preparazione dei piatti serviti. Particolarmente apprezzate sono state le descrizioni del primo piatto con fettuccine di castagne, per la delicatezza e cremosità della crema di zucca; dello spezzatino di maiale avvolto in una delicata crema di funghi; e per la crostata ripiena di crema di ricotta e cioccolato fondente caldo. In allegria, con vari commenti e discussioni, la media delle valutazioni è stata di un otto pieno.
La cordialità, l'ottima qualità delle materie prime utilizzate, la calda atmosfera, rappresentano il punto di forza di questo locale che fa sentire i clienti come se fossero tra le proprie mura domestiche.
(Francesco Pastore)

EUROPA

FRANCIA

PARIGI

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Cena di Gala al Lycée Guillaume Tirel

La Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha rappresentato un impegno particolarmente sentito per le Delegazioni di Parigi e di Roma Eur, i cui Delegati hanno collaborato con il Console Generale d'Italia in Francia, Andrea Cavallari, per promuovere un incontro tra gli allievi dell'IPSEOA di Tor Carbone e del Lycée Guillaume Tirel, Istituti legati da gemellaggio. Momento culminante dell'iniziativa è stata la cena di gala in presenza del Console Generale d'Italia a Parigi, del Rettore dell'Académie de Paris Gilles Pécout, del dottor Pietro Vacanti in rappresentanza dell'Ambasciatore d'Italia, del Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Fabio Gambaro, del Dirigente scolastico di Tor Carbone professoressa Cristina Tonelli, del Direttore dell'Ufficio Regionale del Lazio Gildo De Angelis, del Proviseur del Lycée Guillaume Tirel e di numerose personalità di Istituzioni italiane e francesi. La cena, il cui tema era "la formazione professionale al servizio dell'eccellenza gastronomica", ha messo in evidenza il gusto e la gastronomia italiana. I vari piatti, presentati con professionale accuratezza, hanno esaltato la genuinità e i profumi delle materie prime in accurate preparazioni, interpretazioni ottimali ed evolutive del patrimonio culinario italiano. Per l'Accademia erano presenti Accademici di Parigi e di Roma Eur, con i Delegati Luisa Polto e Claudio Nacca.

Presentazione del volume *La Tradizione a Tavola*

Nell'elegante sala conferenze dell'Istituto Italiano di Cultura, la Delegata di Parigi ha accolto un pubblico interessato alla gastronomia e alla tradizione culinaria italiane venuto a documentarsi sul Ricettario *La Tradizione a Tavola*. La riunione ha fornito spunto per presentare l'origine, la storia, le realizzazioni, le finalità dell'Accademia oltre che per una carrellata Nord-Sud su alcune ricette rappresentative delle tradizioni culinarie italiane.
La riunione ha avuto uno svolgimento vivace e cordiale e si è conclusa con un rinfresco ispirato ai prodotti pugliesi artigianali, messi gentilmente a disposizione dall'ICE/ITA.
(Luisa Branlard-Polto)

MALTA

MALTA

ARTE, GASTRONOMIA E *WORKSHOP*

In occasione della "Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", un evento che si è svolto sotto l'alto patronato del Presidente della Repubblica Italiana, diverse sono state le attività in cui la Delegazione è stata coinvolta.
A inaugurarla è stato un evento organizzato in collaborazione con l'Istituto di Cultura, una mostra virtuale intitolata "Dalla Venezia dell'Arte, all'Arte della sua Cucina". Dopo i saluti istituzionali, l'evento si è aperto con la presentazione, da parte del Delegato di Brescia, Giuseppe Masserdotti, del libro *La Tradizione a Tavola*, per poi procedere con la mostra virtuale su "Canaletto, Bellotto, Guardi e i vedutisti dell'Ottocento"curata dal dottor Davide Dotti. Con una genuina passione a ispirare le sue parole, Dotti ha ammaliato il pubblico guidandolo attraverso più di cento capolavori di diverse collezioni pubbliche e private, italiane e straniere, tutti intesi a raffigurare Venezia nel suo splendore artistico ma anche nella sua quotidianità. Una città che detta non solo legge nelle arti, ma anche nella cucina trasformando, così, il quotidiano gesto del cucinare in arte della gastronomia. Per completare il viaggio culturale nell'arte veneziana, alla mostra è seguita una cena accademica presso il ristorante "Bella Venezia". Il menu scelto, rigorosamente veneziano, con piatti semplici tuttavia rispettosi della tradizione, è iniziato con la degustazione del classico baccalà mantecato, per proseguire con assaggi di risi e bisi, pasta e fagioli, bigoli in salsa, spaghetti alla busara e seppie in umido con polenta, e terminare con i tipici baicoli in salsa di zabaione.
Compito della Delegazione è stato anche quello di individuare ristoranti e concordare menu regionali da proporre a prezzi promozionali, che sono stati pubblicati su diversi siti, istituzionali e non.
L'Accademia è stata, inoltre, invitata a partecipare al *workshop* "University of Gastronomic Sciences and Costa working together to promote a high-quality and sustainable gastronomic experience" che si è tenuto a bordo della motonave Costa Pacifica, con la partecipazione del professor Silvio Barbero, Vicepresidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Alla Delegata Massimiliana Affanni Tomaselli è spettato il discorso conclusivo dove, collocando il progetto Costa nell'importante contesto della Settimana della Cucina nel Mondo, ne ha anche sottolineato i numerosi punti d'incontro con la missione dell'Accademia nella tutela della tradizione della cucina italiana. (Massimiliana Affanni Tomaselli)

PRINCIPATO DI MONACO

PRINCIPATO DI MONACO

PROTAGONISTA IL TARTUFO BIANCO DI ALBA

Alla presenza di Sua Altezza Reale Alberto II di Monaco, Accademico onorario, dell'Ambasciatore d'Italia Cristiano Gallo, anch'egli Accademico onorario e del Delegato di Alba Tino Cornaglia, con l'assistenza dello chef Dennis Panzera del ristorante "La Piola" di Alba, si è tenuta, nello splendido scenario dello Yacht Club di Monaco, la riunione conviviale con protagonista assoluto il tartufo bianco di Alba. Oltre all'uovo in cocotte con crema di patate e tartufo, sono stati gli agnolotti di fonduta con tartufo, cucinati alla perfezione dagli chef, a riscuotere il maggior successo. Notevoli il profumo e il sapore dei tartufi presentati dal Presidente dell'Ente Fiera tartufo d'Alba, dottoressa Liliana Allena. Superbo all'olfatto e al gusto il Barolo Ceretto 2012.

ROMANIA

BUCAREST

PAROLE E SAPORI D'ITALIA

Nell'ambito delle iniziative organizzate in Romania in occasione della Prima Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, si è svolta una serata di presentazione della gastronomia regionale italiana dal titolo "L'enogastronomia Regionale italiana -Parole e Sapori-". L'evento, che ha riscosso un notevole successo tra il numeroso e qualificato pubblico, è stato organizzato dalla Delegazione e dall'Ambasciata d'Italia, con la collaborazione dei ristoratori e di alcuni sponsor locali.
All'evento hanno partecipato, oltre a esperti e operatori del settore enogastronomico locale, anche giornalisti del settore e diversi Ambasciatori stranieri a testimonianza della forte capacità attrattiva del "Made in Italy" enogastronomico.
Dopo l'introduzione da parte dell'Incaricato d'Affari, Consigliere di Legazione Dario Savoriti, che ha tra l'altro richiamato l'attenzione sull'iniziativa di raccolta fondi dell'Accademia per i ristoratori, cuochi e aziende delle zone del Centro Italia colpite dal terremoto, il Delegato Luigi Zaccagnini, con la collaborazione del Segretario Alessandro Pitotti, ha presentato i tratti caratterizzanti, dal punto di vista storico, sociale e culturale dell'enogastronomia regionale italiana.
È seguita una dimostrazione di preparazione di paste e pani tipici del territorio lucano, per passare, poi, a una degustazione molto apprezzata dei diversi piatti regionali, tra i quali: tartare di tonno e carpaccio di spigola; caponata e frittata di alici; lenticchie di Castelluccio con salsicce di Norcia; pane cotto e orecchiette al sugo di salsiccia; coda alla vaccinara e trippa alla romana; porchetta, e una varietà di dolci preparati dagli chef dei ristoranti premiati negli anni dalla Delegazione.
Un servizio giornalistico sulla serata, accompagnato da un'intervista al Delegato, è andato in onda, il giorno successivo, nel corso di una delle trasmissioni di informazione di punta della principale emittente televisiva del servizio pubblico romeno TVRl. La serata si è conclusa con i complimenti da parte degli oltre 90 partecipanti.
(Luigi Zaccagnini)

PIEMONTE

BIELLA

ALLA TAVERNA DEL GUFO

Il referente del CST, Giorgio Lozia, nel redigere il menu per la cena ecumenica, ha preso spunto da un suo libro scritto in collaborazione con il compianto Accademico Gustavo Buratti *L'an-cà da fé* (*Il luogo del focolare*), che analizza il patrimonio culturale della civiltà contadina e montanara biellese. Lozia ha voluto dare risalto a come gli avanzi fossero ri-utilizzati o inventati in piatti nuovi. Ed ecco che la cena della Delegazione inizia con un piatto composto da tre diversi fagottini a base di riso o carne di arrosto, salame, pane, erbette, parmigiano, aromi e uovo: *capunit*, *ramlèj, friceu 'd ris*. Nei *capunit* le polpette di carne sono avvolte e legate in una foglia lessata di cavolo. Una volta questi servivano da piatto unico e costituivano una minestra. Oggi si preferiscono asciutti, rosolati in burro o cotti al forno. I *ramlèj,* invece, sono cipolle e fiori di zucca ripieni. Risalgono al 1746 per la festa del Carmine nel paese di Mongrando, a Sud-Ovest di Biella. Pur preparati per un giorno di festa, sono un tipico piatto di recupero. Infatti il detto recita: "pèr i ramlèj j'è gnente da catà, as dòvra la ròba vansà" (per i ramlèj non si compra nulla, si usa il cibo avanzato). Dalla cucina borghese, sono state scelte le *ravióle*, i classici agnolotti a base di carne conditi solo con burro, ai quali lo chef Stefania ha aggiunto delle verdure. Dopo il tributo alle popolazioni terremotate, con un assaggio di bucatini all'amatriciana, il menu è proseguito con involtini e frittelle di carne e polenta arrostita: *quajëtte, friceu'd carn e pulenta rustia*. Per il dessert si è tornati ad attingere alla cultura popolare con un piatto povero, ma ritenuto ricostituente e particolarmente adatto alle puerpere e per alleviare il mal di schiena, la *rustìa*. È una fetta di pane raffermo abbrustolita nel burro, cotta in zucchero e vino rosso, sostituito da Marsala per l'occasione. Invece, una torta vera e propria è il *palpitun*, dolce per le feste patronali dell'area di Mongrando. È a base di pere rosolate nel burro e zucchero, cui vengono aggiunti pane, cioccolato, amaretti, uova e Fernet. I numerosi Accademici hanno apprezzato la bella presentazione dei piatti e il sapore delle pietanze, ognuna magistralmente caratterizzata da aromi diversi. Sapori che hanno suscitato nei commensali i ricordi di come tali pietanze fossero preparate nelle loro famiglie con le peculiarità tipiche delle singole zone, dando vita a un dibattito con critiche costruttive.

CIRIÈ

IL CURIOSO MEMORIALE DI UN POVERO MONTANARO

Occorre non poca fantasia e un po' di ipocrisia nel definire cucina del riuso e degli avanzi quella servita agli Accademici con materie prime di assoluta freschezza ed eccellenza, dalla "La Credenza" di San Maurizio Canavese, per la cena ecumenica. Lo chef e patron Giovanni Grasso ha assicurato, tuttavia, che tutti i piatti serviti potevano essere preparati anche da una brava e oculata massaia con quanto avanzato dal desco domestico, e che il lusso per il suo locale sta nella semplicità e nella convivialità.
A ogni buon conto, per tacitare gli eventuali scrupoli gastronomici e celebrare con cultura e passione l'argomento dell'anno, dopo la presentazione e la distribuzione dell'interessante e riuscito volume sulla cucina del riuso, si è voluto ricordare, attraverso le pagine di un curioso memoriale scritto da un povero montanaro delle Valli di Lanzo, all'epoca dell'occupazione napoleonica del Piemonte, e rinvenuto dall'Accademico Bruno Guglielmotto Ravet, quali situazioni di grave penuria di cibo e di prodotti della terra, dovute a calamità naturali, guerre, epidemie, carestie e altro, costringessero le popolazioni a un obbligato riutilizzo degli avanzi del poco cibo a disposizione e degli insufficienti prodotti della terra.
Ecco la descrizione, in uno stentato italiano, di come l'affamata popolazione delle valli ricavasse minestre dall'erba dei campi e sanguinacci dagli scarti dei macelli: "Quelli che avevano del latte erano ancora fortunati, la passavano ancor mediocremente, ma quelli che non avevano latte la passavano miserabilmente che tanti mangiavano delle erbe con un pacco di sale, o pure condite con un poco di latte magro e li davano per carità […]. Tanti sono partitti e sono andati a Torino a pregare li macellari per carità che li dessero del sangue del macello che prima compravano nella Doira sono stati esauditi. Di poi in appresso continuavano per lungo tempo andarla a prendere e lo facevano quoccere sino che congregasse duro, di poi lo mettavano in un sacco dentro a un garlivo o una gabassa e lo portavano alla lor casa e nella strada diversi mangiavano altro che quel sangue cremato duro e non altro".

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

L'IMPORTANZA DI VALORIZZARE QUELLO CHE SI HA

Una cena ecumenica sulla cucina del riuso: un tema suggestivo che ha portato gli Accademici indietro nel tempo, per capire quanto sia importante valorizzare quello che si ha, quello che la natura offre generosamente e non va sprecato. Mai. La relazione preparata dal Delegato Roberto Pirino aveva, appunto, per titolo: "non si sprecava niente". Questo era un tema costante delle famiglie semplici e anche di quelle aristocratiche, tant'è che si ritrova persino nei testi di Chapusot e di Vialardi un certo numero di ricette sul reimpiego di elementi di piatti già preparati. Un filo rosso, dunque, lega il passato al presente, alla vita del nostro Paese e non solo, in cui la capacità

di apprezzare e di preservare ciò che si era preparato, rende certi piatti indimenticabili e artisticamente belli. Così come riemergono dall'oblio, in cui sono ingiustamente finite, certe figure di cuoche e cuochi, di gastronomi, di medici esperti in alimentazione, e di scrittori di cucina, come gli amici Silvio Torre, Massimo Alberini, Paolo Lingua. La riunione conviviale organizzata al "Pernambucco" di Albenga è stata davvero un'esperienza che ha portato a ripensare la cucina, con piatti apparentemente noti, ma che si sono rivelati diversi nella loro caratteristica. Un'amatriciana da Accademia, per stringersi alle popolazioni del Centro Italia colpite dal sisma, ha fatto riflettere sulla caducità delle cose. La cucina di Nicoletta all'altezza, vini eccellenti, il servizio impeccabile di Alessio, Emanuele e Valentina, coordinati dal proprietario Luciano Alessandri, hanno davvero reso la serata, come sempre, indimenticabile. Un viaggio nella storia, ricordando che la nostra storia la scriviamo ogni giorno, per sempre.
(Roberto Pirino)

LOMBARDIA

MANTOVA, LATINA

NOBILITARE GLI AVANZI

Cena ecumenica in un clima particolare, fra storia e tradizione. Omero Araldi accoglieva gli Accademici di Latina, con il Delegato Gian Luigi Chizzoni e il Delegato onorario Benedetto Prandi, alla "Locanda delle Grazie" alle Grazie di Curtatone. Erano presenti anche la Delegata onoraria Maria Cristina Merciai Marenghi e numerosi soci. Dopo l'intervento di Araldi, Chizzoni, nel ringraziare per la calorosa accoglienza, ha evidenziato i molti vincoli che legano la Delegazione di Latina alla città che la ospitava. Innanzitutto l'elevata considerazione di una gloriosa storia millenaria popolata da illustri personaggi che hanno reso grande Mantova nella letteratura e nell'arte, oltre che nell'impegno patriottico e civile. Inoltre, i vincoli affettivi per lo stesso Chizzoni e per Prandi, in quanto sono nati in questa provincia, e anche per molti mantovani presenti a Latina a seguito della nutrita migrazione verso le bonificate paludi pontine durante gli anni Trenta del Novecento. È anche vivo il ricordo di illustri personalità come i due Presidenti dell'Accademia Giovanni Nuvoletti, che fondò nel 1985 la Delegazione di Latina e di Franco Marenghi, che la onorò in più occasioni di una sua visita.
La cena è stata curata dallo chef Fernando Aldegheri, coadiuvato dalla signora Daniela in sala, che ha saputo cogliere il significato del tema proposto quest'anno "La cucina del riuso". Come ha indicato l'Accademico Giuseppe Pellecchi, Simposiarca del convivio, nella sua relazione, il riuso non è da considerare come un semplice utilizzo di avanzi di cucina e di prodotti alimentari rimediati, ma piuttosto un'elaborazione di questi elementi in piatti di buon gusto. Nel menu, presentato il risotto picòn, recuperato dagli anni '50-'60 e con le stesse reazioni unanimemente positive di quando lo preparava il cuoco-pioniere Rino Tedeschi. Il condimento picòn (vitello in bianco) entrava giusto nella cucina del riuso, come il doppio bollito di manzo, reduce dal brodo: con verdure o con senape granulare, all'antica; nella cena, invece, servito con caponatina di ortaggi, ultime provviste dell'orto prima del gelo invernale. Anche le altre pietanze hanno rivelato una magistrale preparazione, scevra da eccessi gastronomici, che ha nobilitato le polpette accompagnate da purè di zucca e, in chiusura, la squisita e sontuosa torta di mele, con le tante mele recuperate in giardino. Nostalgia e discussione per il vino servito: il mitico Torbiolino bianco dei nonni, che salutava l'avvenuta vendemmia. Gradevole il Corvina rosso della stessa cantina "Casa Josef".

MILANO DUOMO

GLI ANGELI ALL'ECUMENICA

Cosa sia la riunione conviviale ecumenica tutti gli Accademici lo sanno; invece, per chi non lo sapesse, la "Cucina degli Angeli" è una manifestazione da sempre prerogativa della Delegazione, in cui gli Accademici o i consorti si sostituiscono ai cuochi in cucina diventando a loro volta chef. Ecco quindi, ospiti dell'"Antica Osteria La Rampina" di San Donato Milanese, cimentarsi ai fornelli Paola Bisi, Marilena Cesari de Maria, Elietta Favia, Rosetta Gatti, Marisa Iperti, Paola Introvigne, Maria Luisa Mandelli, Anna Mattioli, Paola Regazzoni, Amelia Tajana e Marisa Zipoli.

Non si poteva essere ospiti di Lino Gagliardi, chef e patron del ristorante, senza chiedergli di partecipare all'evento, presentando alcune preparazioni che integrassero quanto preparato dagli Accademici. La semplice concessione di accedere alle cucine, di norma considerate un *sancta sanctorum* per uno chef, ha confermano l'affetto, pienamente ricambiato, che Lino ha sempre avuto nei riguardi dell'Accademia. Da questa collaborazione è scaturito un menu importante, che ha approfondito nella pratica quanto presentato nella teoria da Maria Luisa Mandelli, membro del Centro Studi Lombardia Ovest, che ha illustrato la pubblicazione distribuita agli Accademici.
Mondeghili, avanzi di stocco e trippa in guazzetto, manzo lesso in insalata, galantina di pollo, polenta conscia, riso al salto, canederli, spaghetti all'amatriciana. A seguire, polpette con bechamèl, pulpet de verz, verdure ripiene, poi torta di pane, dolce di pasta al forno e torta di mele vecchie. Il tutto accompagnato da un Verdicchio di Matelica e da un Collamato Colli Maceratesi. Menu importante, come si è visto, presentato sotto forma di assaggi, che consentivano di gustare tutte le preparazioni.
Un grande successo, come è sempre accaduto, che ripaga abbondantemente le difficoltà organizzative non da poco, derivanti dalla complessità di armonizzare così tanti contributi in cucina.

MONZA E BRIANZA

RIUTILIZZARE IL CIBO: UNA FORMA DI RISPETTO

La cena ecumenica si è svolta presso il ristorante "Pomiroeu" di Seregno, dove lo chef stellato Giancarlo Morelli ha offerto agli Accademici un'accurata interpretazione della cucina del riuso, dilungandosi appassionatamente nella presentazione delle varie portate. Per Morelli "eco è logico": la cucina del riuso è una forma d'intelligenza, di responsabilità, di cultura. Riuso significa uno stile di vita in *downshifting*. Significa no spreco, contrapposto a un consumismo irresponsabile, nell'ottica di un senso di responsabilità etico che implica anche il problema della fame nel mondo, strettamente legato al cibo. Riuso vuol dire salvare ciò che ci sta intorno - la natura, il Pianeta - e incidere in modo netto sulla riduzione del consumo di energia. Riutilizzando il cibo e non gettandone gli avanzi, si risparmia anche sul fattore lavoro, partendo dal contadino che coltiva la terra, passando per chi lo confeziona, chi lo maneggia e cucina fino ad arrivare a chi lo impiatta. Un'altra dimensione importante della cucina del riuso è la riscoperta della tradizione, valore che da sempre segna la filosofia di Giancarlo Morelli. Un concetto di economia domestica il quale trascende il passato per acquisire una dimensione contemporanea che sempre più invaderà sia il ristorante gourmet sia le nostre case.
Lo chef rende commestibile il valore del riuso in piatti goderecci e divulgativi. Lingua di vitello caramellata al miele su crema di patate alle erbe e topinambur croccante: riutilizzo della lingua avanzata dal bollito, che viene saltata in padella, glassata con miele e accompagnata da una crema di patate. Torta di spaghetti al sugo di carne: un grande classico delle nostre case, gli spaghetti avanzati riscaldati in padella, schiacciati e girati fino a formare una sorta di omelette con una crosticina croccante, servita tagliata a spicchi. Riso al salto con bocconcini di ossobuco: un piatto del riuso entrato a pieno titolo nella cucina tradizionale milanese. Il riso avanzato del giorno prima viene fritto in padella con il burro chiarificato fino a formare una crosta croccante e guarnito con bocconcini di ossobuco. Polenta croccante con baccalà mantecato: la polenta, ottima morbida appena fatta, ancora più gustosa servita il giorno dopo, tagliata a cubetti e scaldata in padella, guarnita con baccalà mantecato. Zuppa inglese con castagne e crema pasticciera: un dessert fatto con ritagli di pan di Spagna, liquore Alchermes con aggiunta di crema chantilly.

VENETO

COLLI EUGANEI - BASSO PADOVANO

GUSTARE GLI ORMAI INTROVABILI MALAFANTI

Il Delegato Pietro Fracanzani e la Consulta hanno scelto, per l'appuntamento della cena ecumenica, un'antica trattoria immersa nella campagna del Basso Padovano: la "Trattoria Vecia", in quel di Granze. Le motivazioni sono riconducibili a un impegno della Delegazione a riscoprire i saperi e i sapori della cucina che piaceva a Orio Vergani, fatta di ingredienti del territorio e di ricette semplici. Il locale rappresenta un esempio di fedeltà a tali principi, e i titolari, Paolo e Paola Cecconello, mantengono nelle loro proposte alcuni piatti a base di farina di polenta, fagioli, ossi di maiale, ingredienti fondamentali di una corroborante minestra calda detta "el malafante", una sorta di polenta liquida, fatta con acqua o latte, ben salata, condita con un trito di lardo, nella quale potevano essere aggiunti resti di altri pasti, oppure fagioli, cotiche e salsicce. Piatto, quindi, quello dei malafanti, esemplare per la cena ecumenica, ossia per un riuso di avanzi di cucina, ormai pressoché introvabile. La Consultrice Lucia Marangon ha fatto un'accurata ricerca sull'etimologia e la storia dei malafanti. Giuseppe Maffioli li annoverava, nella

sua *Cucina padovana*, con la variazione linguistica di "menafanti" o "menai", tra le tipiche ricette del contado, raccomandando di servirli in una scodella. Lucio Rizzi, in *Cucina popolare padovana e polesana*, li fa risalire a una tradizione che affonda le sue radici in Angelo Beolco, detto Ruzante, attendibile testimone di un mangiare pavano. Come ha ricordato la cuoca Paola Cecconello i menafanti venivano preparati nelle famiglie contadine di Granze, e tale tradizione è arrivata fino a lei di nonna in mamma. Se aggiungiamo costicine di maiale bollite, che poi costituiscono l'ingrediente principale per il brodo, il piatto prendeva il nome di "sbiri intabarà". Sbirri come i gendarmi o birri della Repubblica Veneta, che cercavano di contrastare un banditismo diffuso nelle campagne più lontane. Molti erano i molini sui fiumi, e lì sorgevano osterie, dove molinari e barcaioli saziavano una fame ancestrale con focacce grasse, sapide minestre di verdure, tagliatelle coi fegatini in brodo di anatra, carne pasticciata. Il menu della cena è stato declinato da Paola e Paolo Cecconello, su precise indicazioni del Delegato Fracanzani e da Lucia Marangoni, con assoluta fedeltà a tali costumanze cucinarie: menafanti, ossocollo al pepe nero, patate arroste, fagioli in potacio, torta di mele. I vini: Cabernet e Raboso di Bagnoli e Moscato Fior d'Arancio dei Colli Euganei. Applausi a scena aperta alla famiglia Cecconello. (Pivieffe)

CORTINA D'AMPEZZO

LA DIGNITOSA RINASCITA DEGLI AVANZI

La Delegazione ha celebrato la sua tradizione storica e la sapienza culinaria delle nonne. Grande entusiasmo ha suscitato il tema del riuso e la sua trattazione nel corso del convivio, con numerosi partecipanti, attenti anche ai particolari, ideati e realizzati con originalità e cura, dalla Simposiarca. Il tema del riuso sviluppato fin dalla *mise en table*, con la scelta di centritavola, composti con i frutti della terra (zucche e pannocchie), il materiale utilizzato per il menu, stampato sui vecchi sacchetti del pane e sulla carta da pacchi, un tempo impiegata nelle macellerie di paese. Tuttavia, è nella costruzione del menu che si è cercata fedelmente la tradizione. Compito non facile, in una cucina povera come quella ampezzana, in cui non vi era molto cibo da portare in tavola e, dunque, era assai raro avanzasse qualcosa. Le massaie, però, con quel poco che restava, per non sprecare nulla, davano sfogo alla loro oculata fantasia, riuscendo a realizzare piatti nuovi. Infatti, nella cucina del riutilizzo, gli avanzi trovavano sempre una loro dignitosa rinascita, mescolati e sapientemente dosati, con due scopi: sfamare molte bocche e limitare al massimo la spesa del cibo, soddisfacendo il palato. Il pane raffermo, da sempre indicato come dono della provvidenza, è protagonista indiscusso: unito al formaggio, nella sue forme e pezzi non più presentabili in tavola, fa nascere un nuovo piatto, i canderli, già conosciuti, almeno dal lontano 1180. Piatto simbolo del riuso, diffuso da secoli nelle terre ladine e nelle cucine contadine. Di diverso formato, dai 3 cm di diametro dei canederlotti, ai sette centimetri degli knödel, hanno come denominatore comune il pane, scuro o bianco, sempre raffermo, cui si può aggiungere di tutto: dagli avanzi di formaggio, al lardo, dal salame allo speck, dalle erbe al fegato. La cucina ampezzana ne conosce i due tipi, quelli di grasso e quelli di magro, ma ci sono anche i canederli di prugne e quelli di sangue. Nella cappella di Castello d'Appiano, ad Appiano (Bolzano), si rinvengono degli affreschi, risalenti al 1180, raffiguranti, fra l'altro, una Natività; in un particolare, è ritratta la "mangiatrice di canederli". L'affresco è la rappresentazione più antica conosciuta di questo piatto. Il pane raffermo è protagonista anche nelle zopes: dolce che si preparava per i bambini nelle fredde giornate d'inverno e, imbevute nel vino rosso, anche per le puerpere. (Monica De Mattia)

EMILIA ROMAGNA

CESENA, RAVENNA

GLI ALLIEVI DI FORLIMPOPOLI SI SONO FATTI ONORE

La cena si è tenuta presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Forlimpopoli, dove gli Accademici sono stati accolti e accompagnati, durante tutta la serata, dal Preside professor Giorgio Brunett. Nell'Aula Magna è stato rivolto un saluto dei Delegati di Cesena, Gianluigi Trevisani, e di Ravenna, Gloria Gasperini, agli Accademici delle due Delegazioni, cui è seguito un intervento sul tema del riuso del professor Roberto Carnaccini, di alto livello storico e culturale. È seguito un aperitivo particolarmente vario, accompagnato da spumante Franciacorta. A seguire: budino di chiare d'uovo e ca-

volfiore, polvere di liquirizia su crema di formaggio di fossa; malfattini in brodo matto, cicoria e spinaci con croccantini di crosta di grana soffiati; spaghettini al torchio all'amatriciana; polpette di bollito, crema di zucca, lacrime di salsa verde all'olio di Brisighella, patate cremose ai pomodori secchi; cassata semifredda all'italiana, crema inglese e saba, piccoli tartufini dei pasticcieri. La cena è stata preparata con gli alunni della IV classe, coordinati dal professor Gabriele Calderoni e servita dalle II classi del professor Gabriele Convertito. Maître di sala la professoressa Elisabetta Ricci. Tutti i piatti, assolutamente collegati al riuso, sono risultati ottimi, con punte di eccellenza per l'antipasto e il dessert.
(Gianluigi Trevisani)

BORGO VAL DI TARO, PARMA, PARMA-BASSA PARMENSE, PARMA TERRE ALTE, SALSOMAGGIORE TERME

MENU ISPIRATO A MARIA LUIGIA

Le cinque Delegazioni hanno instaurato, fin dal 2006, la tradizione di effettuare congiuntamente la cena ecumenica e si sono riunite assieme presso il "Labirinto della Masone" a Fontanellato.
Nel 2016 ricorre il bicentenario dell'arrivo a Parma della duchessa Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, personaggio che con le proprie attività ha lasciato un'impronta profonda nella città: un esempio per tutti, la costruzione del Teatro Regio. In occasione della riunione conviviale ecumenica, viste le difficoltà nell'individuare dei piatti che rispondessero ai temi dell'anno, mantenendo la tipicità delle pietanze, e considerato allo stesso tempo il numero ingente di partecipanti con le conseguenti esigenze organizzative, è stato concordato con lo chef Massimo Spigaroli, un menu basato sul riuso di ricette storiche risalenti all'epoca luigina. Le pietanze sono state varie stuzzicherie calde e fredde, secondo una modalità che richiamava il servizio "alla francese" in auge ai tempi della duchessa. Flan di zucca alla finanziera; zuppa alla golosa, realizzata con gnocchetti di parmigiano in brodo; coscia d'oca con cipolline agrodolci, finocchi e carotine alla parmigiana; budino all'inglese con cioccolata e zabaione; piccola pasticceria. Il tutto accompagnato da vini del Ducato: bollicine di Fortana in bianco, Bianco Po, Carlo Verdi, Tre Preti.
La serata, grazie anche alle capacità di Massimo Spigaroli, ha avuto un notevole successo e ha rappresentato anche per lo chef un'occasione particolare, visto che ricorrevano trent'anni circa da una cena analoga, sempre su richiesta dell'Accademia, organizzata allora da Massimo Alberini, Giorgio Bernardini, Giorgio Orlandini e Franco Merelli, un'occasione che l'allora giovane cuoco ha ricordato come un vero e proprio banco di prova.

TOSCANA

FIRENZE

AVANZI... MA NON TROPPO!

Cena ecumenica nello storico villone sopra Coverciano, e sotto Settignano: la Villa Viviani, dove Stefano Lisi, con "buoni avanzi", ha realizzato ottimi "rifatti", più appetitosi e sfiziosi dei piatti originali. Gli Accademici sono stati invitati, da un manipolo di volenterosi inservienti, a numerosi assaggi di polpette, polpettine, crocchette di vario genere, forma e contenuto. Discretamente appartata, fa modesta presenza di sé una mite panzanella, irresistibile dopo il trionfante multi-fritto bollente. Commovente la frittata di spaghetti così partenopea, seducente di aromi e tiepidi sapori, povera ma bella nel suo piattino tondo a misura. Tutti a tavola, poi, nel grande salone delle feste, accolti dal breve intervento di Paolo Petroni, che ama sottolineare la dichiarata vocazione antispreco della nostra Accademia e del suo vigente Codice Etico, ahimè non sempre applicabile in questa nostra società votata ai consumi.
Accoglie i commensali un'eterea zuppa di purea di piselli, color smeraldo, delicata (anche troppo) ma ben vivacizzata dal parmigiano. È accompagnata da tristi crostini fritti, certamente aderenti al tema del "riuso" (olio *non* di prima frittura...) ma che, per fortuna, non riescono a inquinare la gentile purea, che tante memorie lontane fa riaffiorare. Seguono i bucatini all'amatriciana: il Presidente Petroni si affretta a sfatare una diffusa leggenda metropolitana sulla loro origine. I bucatini gustati nella serata sono quelli classici "alla romana", sapidissimi, sugo rosso e ben amalgamato, forse un po' grassoccio, ma un'amatriciana soft non è di questo mondo. Ultima invenzione della cucina del riuso sono i rari involtini di foglie di cavolo verza con ripieno di carne (che si suppone riciclata), un piatto contadino ormai disperso nella memoria di pochissimi cultori, che lo considerano come merita. Bruttini ma buonissimi, sapidi senza essere troppo salati, il cui in-

terno straricco viene fortunatamente moderato dalla foglia di verza scottata che l'avvolge, e che ne cela con discrezione il prezioso interno.
Gelato d'autore, poi, con l'autore in sala insieme alla numerosa famiglia a dar manforte: è la "Gelateria Alpina" al gran completo, per ritirare il premio "Massimo Alberini 2016", meritato riconoscimento di un'elevatissima qualità. Il loro gelato alla crema è al *top*, anche grazie a un aroma segreto che il nonno si rifiuta di rivelare.
Dulcis in fundo: il Delegato Roberto Ariani, dopo aver ricevuto un pubblico ringraziamento del Presidente Petroni per la fedele efficientissima collaborazione quale Segretario Generale dell'Accademia, distribuisce due volumi appena pubblicati, quello su *La Cucina del riuso*, e un "catalogo di prelibati ricordi" delle terre toscane, anche questo dedicato ai soli Accademici.

LUNIGIANA

CONSEGNATI I PREMI AGLI ALLIEVI MERITEVOLI

Per la seconda volta la Delegazione si è ritrovata, in occasione della cena ecumenica, all'Istituto Alberghiero "A. Pacinotti", per celebrare il tema dell'anno, che ha ispirato non solo il menu della serata, ma soprattutto il "Secondo Premio - Delegazione della Lunigiana 2016" all'I.I.S. "A. Pacinotti" di Bagnone.
L'aperitivo di benvenuto si è svolto in modo informale nel laboratorio di cucina, dove la Dirigente scolastica, professoressa Lucia Baracchini, ha salutato la Delegazione. Mentre il Delegato ha ricordato il significato della cena e illustrato l'estensione del tema alla cucina di Amatrice, gli alunni, guidati dal professor Rolando Paganini, hanno preparato, a vista, in modo impeccabile, il

piatto di solidarietà, gli spaghetti all'amatriciana e alla gricia, molto graditi. Per la cena, Accademici e ospiti si sono spostati nella vicina sala ristorante, ben apparecchiata e decorata con semplice eleganza. Il Delegato ha salutato i numerosi ospiti, tra i quali il Sindaco di Bagnone, Carletto Marconi, per procedere poi all'ammissione di due nuovi Accademici: Sara Rivieri e Pietro Perfetti. Il Sindaco Marconi ha sottolineato, nel suo intervento istituzionale, l'importanza che l'Istituto Pacinotti rappresenta per il territorio.
L'ottima cena, preparata dagli allievi di cucina della classe V, sotto l'attenta regia del professor Paganini, era costituita da un ricco menu, in linea con la tradizione gastronomica e personalizzato con un tocco di fantasia: polpette "pizza" e una delicata insalata di baccalà; ravioli di patate, arista e zucca; il piatto vincitore del concorso, la tradizionale francesina; budino di pane, crema di miele, cioccolato e nocciola. Tutte le preparazioni ben presentate dagli allievi, e ben abbinate con vini locali di una nuova realtà vitivinicola di Villafranca in Lunigiana.
Per la cerimonia della premiazione, il Delegato e la Preside, sottolineando l'importanza di una stretta collaborazione tra il mondo della scuola e un'istituzione culturale come l'Accademia, si sono complimentati con gli allievi di cucina per l'impegno e la professionalità. Il Delegato ha consegnato i premi ai primi tre classificati, e un contributo di solidarietà per l'Istituto Alberghiero alla Preside. Con l'applauso agli alunni e ai loro professori, bravi a trasmettere ai ragazzi anche la passione per il loro lavoro, sono stati consegnati dalla Preside gli attestati di riconoscimento.
Anche la seconda cena ecumenica "a scuola" è stata di altissimo livello, sia per la preparazione dei cibi sia per il servizio in tavola. (Ragna Engelbergs)

UMBRIA

TERNI

LA LOGICA DEL MENU E DELLA COMPOSIZIONE DELLA TAVOLA

"Le cene accademiche sono tutte caratterizzate da una canonica ritualità ma la cena ecumenica, per il coinvolgimento universale che si propone, resta l'evento che più si presta a riferimenti simbolici". Il Simposiarca della cena, Franco Maroni (scomparso qualche giorno dopo), insieme al figlio Piero, ha introdotto così la sua relazione sul tema della serata. "Questa affermazione ci cala nel tema del riuso - ha proseguito -, nella ripetizione di concetti conservati nel frigo della memoria. È il caso delle cene ecumeniche degli anni passati, con il ricordo del preambolo scritto per la cena della cucina delle festività religiose (2010) caratterizzata dalle 48 pietanze, che sono il prodotto di due numeri significativi riferiti ai dodici mesi e alle quattro stagioni dell'anno e della vita. E ricordando i menu illustrati con le bizzarre immagini dell'Arcimboldo per la cucina della frutta (2011) o per segnare i quattro punti dell'orizzonte (cucina dell'aia 2009) con i versi di Pasternak dove il "gallo rimanda un grido come fosse un'eco" e l'eco è una ripetizione, conferma Oscar Wilde "che è spesso più bella della voce da essa ripetuta (cucina del riso 2014). Tante pietanze sono infatti l'ottimo risultato di una fantasiosa rielaborazione. Con il ricordo del riuso nella memoria, si precisa che nella fattura dei tavoli e dei menu non c'è mai stata ripetizione. Ciò avviene, invece, questa sera, rielaborando la forma delle tavole e del menu dello scorso anno. Le tavole si accostano, allineate e con le curvature terminali sfalsate, pronte all'abbraccio. Nel menu, posizionato e piegato diversamente, è ripetuto l'auspicio con il riuso propiziatorio delle due forme geometriche: il quadrato di base come simbolo della perfezione terrena e il triangolo della regola pitagorica che si innalza a simboleggiare il divino".

LAZIO

ROMA NOMENTANA

VICINI AD AMATRICE

Nella splendida cornice di piazza Farnese di Roma, a due passi dall'omonimo Palazzo se-

de dell'Ambasciata di Francia, gli Accademici della Delegazione si sono riuniti assieme ai loro ospiti per rispettare il tradizionale incontro che riunisce idealmente tutti gli Accademici del mondo in un'unica mensa, e per discutere e approfondire un particolare aspetto della nostra cucina tradizionale. Il Delegato ha aperto la serata presentando gli ospiti e introducendo il tema dell'ecumenica. Si è soffermato a ricordare l'importante iniziativa per la raccolta fondi a favore delle popolazioni del Centro Italia, duramente colpite dal sisma, sottolineando anche l'importante ruolo che l'amatriciana ha avuto nello "smuovere" la solidarietà. Ha poi spiegato che la scelta del ristorante "Camponeschi" era dovuta al fatto che il proprietario, Alessandro Camponeschi, è orginario di Posta, località a pochi chilometri da Amatrice e Accumuli, il quale si è prodigato per favorire la realizzazione di eventi pro-terremotati, anche in qualità di Vicepresidente dell'Aeper (Associazione Esercenti Pubblici Esercizi di Roma), sodalizio che si è prontamente speso, sin dai primi momenti, per aiutare la popolazione in difficoltà della zona terremotata. Si è, quindi, proceduto alla riunione conviviale con i piatti realizzati dallo chef Luciano La Torre, il quale ha proposto: frittatina di paglia e fieno dorata con coulis di pomodoro e basilico; panzanella alla romana; bombolotti alla gricia; stracci di pasta all'amatriciana; costolette d'agnello panate con prosciutto e funghi champignon, e, infine, una deliziosa degustazione di dolci al piatto. Hanno accompagnato l'eccellente pasto i vini dell'azienda agricola Camponeschi. Serata particolarmente riuscita e ben organizzata, unanimemente apprezzata.
(Mauro Gaudino)

ABRUZZO

L'AQUILA

CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

In occasione della riunione conviviale ecumenica, la Delegazione si è riunita, ancora una volta, nel salone dell'Istituto alberghiero di L'Aquila. Gli studenti delle classi IV e V, di cucina e di sala, hanno potuto mettere in mostra, sapientemente guidati dallo chef professor Domenico Di Benedetto e dal Direttore di sala professor Vincenzo Ambrosini, la loro competente professionalità, pur nell'imbarazzo, tutto giovanile, di trovarsi per la prima volta di fronte a un pubblico ampio e qualificato.
Simposiarca della serata, l'Accademico Consultore Enrico Storelli, al quale è spettato il compito di illustrare i motivi che hanno portato alla scelta di un tema dell'anno così impegnativo. La sua relazione, partendo dagli obiettivi principali dell'Accademia, ha voluto far intendere ai commensali come la cucina del riuso debba essere intesa quale braccio operativo, volto a legare il tema principale dell'Expo milanese - "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita" - con quello che sarà un importante impegno e cioè la lotta allo spreco alimentare, argomento che sicuramente inciderà sui costumi alimentari per gli anni a venire.
Il menu, simpaticamente illustrato dagli studenti di cucina, ha riscosso un notevole apprezzamento. I piatti proposti, che si collegano alla tradizione agropastorale del territorio, con particolare riguardo alla valle dell'Aterno, Montereale e Amatrice, hanno avuto la capacità di raccontare momenti di un passato irto di difficoltà ma anche di gioie familiari, quando una zuppa dei "ranati", fatta di ingredienti poveri e di rimedio, era capace di unire intorno a sé la famiglia e addirittura un'intera comunità. Nel momento di servire un "bucatino all'amatriciana" fatto a mano e arrotolato sulle stecche di ombrello, un pensiero particolare è andato ai fratelli di Amatrice che, come gli Aquilani, hanno dovuto, purtroppo, sperimentare la forza devastante del terremoto. Le pallotte "cace e ove" hanno condotto i commensali, con il loro profumo intenso, lungo le vie della transumanza, quando i pastori dovevano provvedere da soli alla propria alimentazione generando, così, una cucina coniugata al maschile. La pizza sfogliata alla crema e il salame di cioccolato hanno concluso la serata con la delicatezza dei profumi di vaniglia. I vini, superbi e appropriati, hanno esaltato i sapori proposti: un apprezzamento particolare è andato al Malverno 2012 di Cantina Orsogna, con il suo colore intenso, profumato di amarena e dal sapore intrigante.
(Demetrio Moretti)

TERAMO

DAL MEDIOEVO A OGGI

"Riutilizzare, attraverso una diversa abilità, quello di cui si disponeva in cucina, rappresenta uno dei punti di forza non solo delle capacità di chi si predisponeva a farlo ma, dal punto di vista dell'antropologia dell'alimentazione, si lega strettamente al cammino umano e alla sua adattabilità alle diverse condizioni storiche, sociali, economiche". Così esordisce la professoressa Alessandra Gasparroni, studiosa di lettere moderne e antropologia, docente presso l'Università degli Studi G. D'Annunzio di Chie-

ti-Pescara, nella relazione di apertura della cena ecumenica. La professoressa riconduce le origini del riuso già al Medioevo, quando la servitù dei nobili signori si ritrovava a consumare i cibi avanzati dalle ricche tavole dei padroni o alimenti di scarto di carni nobili. All'epoca, pertanto, il cibo era un marcatore di classi sociali. Da queste riutilizzazioni nascono le prime preparazioni che diventano poi fondamentali nella cucina italiana: le zuppe e i ripieni. Con l'avvento dell'Illuminismo, fino alla storia moderna, si assiste a un'inversione di marcia: oggi, la cucina del riuso o degli avanzi diventa una tendenza innovativa volta all'espressione dell'estro artistico dei migliori chef.
La cena si è svolta nelle eleganti sale del Country House Ristorante "La Gioconda" di Corropoli, un antico casolare finemente ristrutturato e immerso nelle campagne teramane. Il menu, curato dal Delegato onorario Luigi Marini, con l'abile complicità dello chef Lorenzo, dedicato al riuso degli alimenti, è stato affiancato da un richiamo alla tradizione culinaria di Amatrice. Una splendida cena, incentrata su sapori tradizionali riproposti con ingredienti che altrimenti sarebbero andati perduti. Un *modus operandi*, quello del riuso, che si auspica si diffonda sempre di più sulle nostre tavole a dimostrazione che anche con semplici ingredienti si possono realizzare piatti sapidi e gustosi. (Martina Palandrani e Roberto Ripani)

MOLISE

ISERNIA

L'ECUMENICA FESTEGGIA ANCHE I QUINDICI ANNI DELLA DELEGAZIONE

Il cibo è vita, necessità, ma anche costume, folklore, identità di un territorio. Bisogno di mangiare ma anche piacere della convivialità. È quanto offre la cena ecumenica, che, per la Delegazione, ha un significato particolare: il quindicesimo anniversario dalla fondazione. Quindici anni di presenza sul territorio, di visibilità, di impegno, di passione, di successi. Per festeggiare la ricorrenza, è stata organizzata una mostra fotografica dal titolo "il cibo, uno scatto", una carrellata di immagini che abbraccia un secolo di costume nel ricordo delle abitudini alimentari della civiltà contadina e non solo, in Abruzzo e Molise. Le immagini illustrano la storia del territorio attraverso il cibo nelle sue indispensabili tappe: procurarlo, cucinarlo, consumarlo. Un documento storico e antropologico della civiltà rurale abruzzese e molisana di tutto il 1900, che suscita anche un pizzico di nostalgia, per la scomparsa dei valori affettivi di cui era simbolo la riunione intorno alla tavola che, se pur povera di cibo, era ricca dell'unione complice con la famiglia. Il catalogo di questa mostra, "ripresentando" in una veste grafica, preziosamente curata, i 210 scatti esposti, materializza il ricordo di questa giornata. Una giornata importante, che premia sia l'impegnativa ricerca delle immagini, sia l'organizzazione della cena ecumenica affidata a due eccellenti maestri di cucina, sia il ricordo delle attività svolte, in 15 anni di vita, dalla Delegazione. Accademici e ospiti si sono riuniti nel significato più vero di un interesse comune, di un grande entusiasmo, di un appagante piacere.
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

CAMPANIA

SALERNO

I PRODOTTI GENUINI DELLA COSTIERA AMALFITANA

La riunione conviviale si è svolta al ristorante "Il Faro di Capo d'Orso", in un clima di grande entusiasmo e in un ambiente davvero fantastico, sia per la felice e incantevole posizione del locale, sito sul tratto più bello della divina "costiera amalfitana", sia per la particolare attenzione da parte dei titolari del ristorante. Gli Accademici hanno gustato le specialità stagionali, tutte con prodotti genuini del territorio. La convivialità è stata particolarmente vivace, con approfondita e puntuale discussione sul tema di quest'anno: la cucina del riuso e di Amatrice. L'argomento è stato egregiamente trattato dall'Accademica Marianna Ventre che ha illustrato alcune ricette del vasto territorio della Delegazione: la pastiera di Cava dei Tirreni, il migliaccio di Praiano e la zuppa di semi del Cilento.
I fratelli Gino, Pio e Pierfranco Ferrara, ognuno per le proprie competenze, hanno adeguatamente seguito e accompagnato i commensali con un'accurata spiegazione delle vivande offerte: aperitivo di benvenuto; totanetti di paranza grigliati e ripieni di provola, pistacchi e pomodorini; risotto mantecato con burrata e servito con tartare di gamberi all'erba cipollina e polvere di olive nere; anelli di pasta di Gragnano all'amatriciana; bianco di bocca d'oro in crosta di pane con crema di patate e colatura di alici; cremoso di ricotta di bufala e uvetta di Corinto, salsa di cachi; petit fours; il tutto innaffiato con vino Fiano di Avellino Docg Martines delle Cantine Petrillo.
A fine serata, il Delegato ha ringraziato i numerosi Accademici e ospiti e ha consegnato ai fratelli Ferrara il volume dell'Accademia *I colori del Gusto*, come ringraziamento per l'alto livello qualitativo offerto, per il servizio, la cortesia e la cura dei particolari.
(Giuseppe Anastasio)

PUGLIA

BRINDISI, LECCE, MANDURIA, TARANTO, VALLE D'ITRIA

CENA ALL'ALBERGHIERO

Anche quest'anno il comprensorio Puglia Sud ha visto riunite le cinque Delegazioni per la cena ecumenica che si è svolta a Brindisi. In accordo con i Delegati di Lecce, Susanna Mariani Sangiovanni; di Manduria, Gabriele Liguori; di Taranto, Francesco Pastore, e Valle d'Itria, Enza Bonfrate, è stato coinvolto l'Istituto Alberghiero "Sandro Pertini" di Brindisi. Il Preside, professor Vincenzo Micia, con grande sensibilità e

disponibilità, ha impegnato insegnanti e studenti di vari corsi per la preparazione e la riuscita della cena.
Nel rispetto del tema dell'anno, è stato proposto un menu variegato ma sobrio e attento al territorio, con l'eccezione di una classica amatriciana.
A tavola quindi con: fritta con ricotta forte e caponata, fave scarfate, acquasale, accompagnate da "sobbra taula" (crudité); ceci e tria fritta e amatriciana; frittata rinforzata con verdure varie, polpette di pane al sugo con contorno di verdure ripassate; per finire con frutta fresca, pittule al Primitivo, crostata con mele cotogne, biscotto cegliese e pasta di mandorle. Il tutto con ottimo abbinamento di Negramaro rosato e Negramaro rosso di cantine territoriali. L'allestimento della sala riportava ai colori e ai profumi dell'autunno.
Durante la cena, è stato consegnato agli studenti che hanno collaborato un attestato di partecipazione.
Numerosa la presenza di Accademici e ospiti, in tutto 115. La stampa locale ha dato risalto all'evento.

BASILICATA

MATERA, POLLINO-POLICASTRO, POTENZA

L'ECCELLENZA DELLA SEMPLICITÀ

La cena ecumenica delle tre Delegazioni si è svolta nel bellissimo salone di Palazzo Bernardini, storica dimora nobiliare materana. La Delegata di Matera, Marilena Tralli, ha introdotto la serata accennando alla storia del palazzo, uno dei più belli della città, il quale mantiene ancora le decorazioni e gli arredi originali del Settecento.
Il Coordinatore Territoriale Antonio Masella ha salutato i partecipanti, tra i quali Anna Paola

Vergari, Delegata di Potenza, ed Ettore Bove, Direttore del Centro Studi Territoriale, che ha trattato dello spreco delle derrate alimentari cagionato da meccanismi economici e commerciali a volte discutibili.
Il menu, scelto e descritto dalla stessa Marilena Tralli, si è caratterizzato per ricette semplici ma ricche di gusti antichi e autentici, e ha riportato al passato di un territorio, qual era quello lucano, in cui il risparmio si imponeva come obiettivo primario nella vita di tutti.
Lo staff del ristorante "La Gatta Buia" ha dato il benvenuto, servendo gustosissime bucce di patate e pane fritti, accompagnati da vino spumante.
La cena è iniziata con la gelatina di maiale e bucce di pomodoro fritte, un piatto tipico del periodo invernale - durante il quale si macellava, spesso in casa, il maiale - fatto con gli scarti della carne dell'animale.
È seguita un'amatriciana in bianco il cui condimento, con un'inaspettata cipolla e un profumo di rosmarino, ha trovato molto riscontro tra i commensali. Le polpette di pane al sugo hanno ricordato l'alternativa a un secondo di carne più costoso e, servite con il sugo di pomodoro fresco, valevano un tempo come piatto unico. La carne di manzo, ripassata alla pizzaiola con aglio, pomodoro e origano, ha riportato al tema della ricottura, pratica antica per "rigenerare" le pietanze, quando non si poteva conservarle refrigerate. La cena si è conclusa con un'apprezzatissima variante del cannolo siciliano, ideato da Stefano Tricarico del ristorante: un cannolo di pane tostato, farcito con ricotta di pecora e accompagnato da fico rosa di Pisticci caramellato. (Marilena Tralli)

SICILIA

MESSINA

NON SI BUTTA NIENTE!

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica accompagnando la riunione conviviale con una relazione di carattere culturale. Il Delegato Antonio Barresi ha invitato il professor Giacomo Dugo, ordinario di Chimica degli Alimenti dell'Università di Messina e ideatore e fondatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Ateneo, e la sua collaboratrice dottoressa Carlotta Crescenti. Il concetto di cucina del riuso è sufficientemente moderno, condizionato dalla maggiore disponibilità di alimenti e dalle difficoltà a conservarli per più giorni. Nei secoli in cui era già abbastanza complicato procurarsi la quantità di cibo sufficiente all'alimentazione quotidiana, il cibo avanzato era praticamente inesistente. La storia dell'umanità è molto povera di testimonianze relative al riuso, come rappresentato dalla dottoressa Crescenti, che ha ricordato l'esistenza di un vaso greco le cui decorazioni evocano il riutilizzo di alimenti; la figura del parassita nell'antica Roma, cui sono destinati gli avanzi delle mense patrizie, fino ai documenti poetico-letterari di Orazio, in cui spesso si fa riferimento alla "gelosa conservazione" di alimenti per più giorni. La lettura di Giacomo Dugo si è anche estesa alla presentazione di un testo scientifico di cui è autore, dal titolo *Non si butta niente!*, risultato di un progetto finanziato dall'Unione Europea. Il testo dedica molto spazio, come recita il sottotitolo, a "Consigli e idee per l'utilizzo degli alimenti oltre la scadenza e degli avanzi alimentari". Dugo non ha mancato di fare riferimento all'ultimo volume degli "Itinerari" dedicato al tema dell'ecumenica, commentando e paragonando fra loro le tradizioni delle regioni italiane. Ha concluso soffermandosi in particolare sul riuso in Sicilia, sottolineando la fantasia che produce la "gghiotta" di pesce spada che utilizza gli scarti non direttamente commestibili, e la filosofia delle "scacciate"(schiacciate), preparate farcendo forme di pane con ogni sorta di avanzi (verdure, carni, formaggi) e ponendole sotto un peso che le schiacci compattandone il contenuto. Il Vice Delegato, infine, ha illustrato il *fil rouge* che lega ognuna delle preparazioni servite nel corso della cena. La dolce conclusione dell'ecumenica è stata affidata ai biscotti "Napoli", così denominati dal cognome del loro inventore ed esclusivi della pasticceria messinese, preparati utilizzando anche i più insignificanti scarti e residui della variegata produzione dolciaria peloritana.
(Francesco Trimarchi)

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
10 novembre 2016

Ristorante "Meteo" di Thomas Strappazzon e Agata Erlacher, in cucina Thomas Strappazzon. ●Passeggiata d'Inverno 51, Merano (Bolzano); ☎0473/055001; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: ciabatta di farro con carne di manzo cotta, battuta e gratinata, con capperi, aceto di Pinot bianco e pepe nero; zuppa di cavolo cappuccio rosso, patata dolce e melagrana; seppioline in umido al Pelaverga e polenta di Storo; coda di bue alla vaccinara; gelato al tè verde matcha, spuma allo zafferano, pistacchio.

I vini in tavola: Pinot bianco Doc Finado 2015 (Cantina Andriano); rosato Molinara Doc 2015 (Secondo Marco); Verduno Pelaverga Basadone Doc 2013 (Castello di Verduno); Rebo Mille1 Doc 2015 (Pratello).

Commenti: Thomas Strappazzon è un giovane chef, umile ma ambizioso, apprezzato nella sua precedente esperienza. Data la concomitanza con il noto Merano Wine Festival, la Delegazione ha organizzato una riuscita riunione conviviale in cui il vino è stato il protagonista del piatto. Molto apprezzata la ciabatta di farro, in cui il Pinot bianco ha avuto un triplo uso: per marinare la carne, come aceto di vino, e in accompagnamento alla preparazione. La pietanza che ha riscosso maggiori consensi è stata la coda di bue, in cui il sugo, realizzato con il Rebo, ha chiesto di essere valorizzato con un meritato secondo assaggio. Serata impreziosita dalla conferenza di Aldo Clementi, che ha esaminato con eleganza e maestria i vini in tavola, e resa ancora più gradevole dalla presenza del noto attore Pino Petruzzelli. A chiudere, un insolito gelato al tè giapponese matcha con un tè China, molto apprezzati perché serviti al posto dei consueti digestivi. Serata da ricordare.

VENETO

ALTO VICENTINO
10 novembre 2016

Ristorante "Locanda Perinella" di Locanda Perinella di Perin Valter &C. Snc, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947612, fax 0445/947076; hotel@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio e prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,57; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di riso con erba maresina o acciuga; scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi con balsamico di Casa Lovato; radicchio tardivo di Treviso al balsamico di Casa Lovato con sopressa di casa; tortelli con cipolla rossa di Sossano, caciotta fresca della Latteria di Trissino e balsamico di Casa Lovato; pluma di maialino patanegra al balsamico di Casa Lovato con chiodini e polenta fritta; dolce all'uva con gelatina di mosto e balsamico di Casa Lovato.

I vini in tavola: Tenuta di Corte Giacobbe brut spumante metodo classico (Dal Cero, Roncà); Cicogna Merlot Colli Berici Doc 2013 (Cavazza, Montebello Vicentino); Cìo Bacaro Tai rosso Colli Berici Doc 2012 Igt 2009 (Pialli Barbarano); Torcolato di Breganze Doc 2012 (Cà Biasi, Breganze).

Commenti: Festeggiamenti per la consegna del premio Dino Villani alla Balsameria Casa Lovato, organizzati dai Simposiarchi Giuseppe Zonin e Renato Zelcher. Si inizia con frittelle di riso con erba maresina o acciuga e scaglie di parmigiano reggiano con il balsamico. Al tavolo un piatto di tradizione: radicchio ingentilito dal balsamico e sopressa vicentina di casa. Buoni i tortelli ripieni di cipolla rossa di Sossano con fiocchetti di caciotta e il balsamico per addolcire il tutto. Piatto forte della serata una pluma di patanegra scaloppato con chiodini appena raccolti e polenta fritta e il balsamico che ha dato quel non so che ha stregato i commensali. Molto buoni il dolce con il balsamico e l'abbinamento dei vini.

EMILIA ROMAGNA

IMOLA
10 novembre 2016

Ristorante "Monte del Re" di Compagnia del Gusto srl, in cucina Umberto Cavina. ●Via Monte del Re 43, Dozza (Bologna); ☎0542/678400, fax 0542/678444; info@montedelre.it, www.montedelre.it; coperti 420+220 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: gazpacho e pinzimonio di verdure, gnocco fritto, canapè assortiti, cornetto di bresaola e piattini con terrine; carpaccio di ricciola, sorbetto al mojito, tuile ai semi di sesamo e polvere di liquirizia; capesante di topinambur arrostite su crema di zucca ferrarese, porcini e porri croccanti; tortelli di farina integrale farciti al fagiano con guazzetto di scampi e maggiorana fresca; risotto alla rapa rossa e chips croccanti di rape; cuore di baccalà cotto all'olio extravergine su zuppetta di vongole veraci, crema di patata rocher di pane di segale al nero di seppia; seitan arrostito su purè di sedano rapa e melagrana; spuma di squacquerone, frutti di bosco e croccante d'orzo e cacao; panna cotta di tofu e cocco, coulis di mango e tuile al sesamo.

I vini in tavola: Tamburello, Pignoletto frizzante 2015 (Fattoria Monticino); Progetto 1, la mia Albana 2015 (Leoni Conti); Thea rosso 2013 (Cantina Tre Monti); Elisa, Albana Passito 2008 (Cantina Zuffa).

Commenti: Negli splendidi e caldi ambienti di un'ex antica e ampia struttura conventuale, oggi dimora storica, la Delegazione si è ritrovata per una riunione conviviale che ha suggellato un affollato pubblico convegno svoltosi poche ore prima nella sala della Biblioteca Comunale di Imola. Gli argomenti trattati hanno influenzato i piatti in tavola, soddisfacendo sia gli onnivori sia i vegetariani. Dopo il ricco aperitivo, il susseguirsi dei molteplici piatti ha ottenuto il complessivo gradimento degli Accademici, dell'ospite chef Simone Salvini e del Segretario Generale Roberto Ariani che ha espresso il gradimento sul lavoro della cucina donando, alla brigata, la medaglia dell'Accademia, mentre il Delegato ha consegnato il piatto accademico.

PARMA TERRE ALTE
10 novembre 2016

Ristorante "Taverna del Ponte" della famiglia Alimehmeti, in cucina Monica Pieter. ●Via Case Trombi 6, Lesignano de' Bagni (Parma); ☎0521/358553, fax 0521/852906, cell. 333/1181021; info@tavernaponte.it, www.tavernaponte.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: parmigiano reggiano biologico di 24 mesi (azienda Iris di Rivalta) e spallaccio crudo tagliato a coltello; prosciutto ("Prosciuttificio S. Ilario" di Lesignano Bagni) stagionatura 36 mesi e salame artigianale di cinta senese (Salumificio Bocchi di Fornovo) stagionatura 6 mesi; tortelli di zucca conditi con burro fuso e parmigiano reggiano di montagna; bistecca alla fiorentina di black angus Nebraska con verdure alla griglia; torta a paste rosse (antica ricetta langhiranese) e sbrisolona.

I vini in tavola: Metodo classico extra brut cuvée Zero, Nebbiolo 100%, fino a 36 mesi sui lieviti (Cantina Cascina Chicco, Canale); Chianti Classico Vigna Misciano Borgo Scopeto Riserva 2011 (Cantina Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga).

Commenti: Bella serata in un locale che, con un avviamento ultracinquantennale, ha contribuito alla storia della ristorazione e del divertimento parmigiano. Locali rinnovati, spazi ampi, ambiente rilassante, tavoli comodi. Al tavolo, il prosciutto di lunga stagionatura è al top e il salame di cinta senese fa apprezzare una piccola produzione artigianale di valore. Tortelli di zucca impeccabili e, assistito al rito della grigliatura, la buona "bistecca alla fiorentina" con olio extravergine toscano prodotto il giorno precedente. Memorabile la torta a paste rosse (antica ricetta langhiranese). Buoni e ben intonati i vini. Servizio cordiale e preciso.

TOSCANA

VALDELSA FIORENTINA
9 novembre 2016

Ristorante "Il Focolare" della famiglia Fusi-Cirri, in cucina Livio Fusi. ●Via Volterrana Nord 175, Montespertoli (Firenze); ☎0571/671132; ilfocolare.montagnana@gmail.com, www.ilfocolaremontagnana.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con olio nuovo; risotto al tartufo bianco; penne arrabbiata e funghi; bistecca fiorentina; verdure fritte; biscottini.

I vini in tavola: Il Focolare della casa Chianti Doc; Passito.

Commenti: Un plauso ai Simposiarchi Marco Mazzoni ed Eugenio Manganelli che hanno organizzato la riunione conviviale all'insegna della territorialità e tradizione, insieme a prodotti stagionali. Ottima la vera bistecca alla fiorentina impreziosita dalle verdure fritte che Livio, in cucina, ha saputo elaborare con la solita maestria. Ricca partecipazione di Accademici e ospiti; fra questi, anche il Consigliere di Presidenza e CT Toscana Ovest Franco Milli. Il Delegato Alessandro Signorini si è soffermato sull'utilizzo dell'olio di palma per far chiarezza su alcuni elementi importanti. Serata conclusa con la consegna della brochure e della vetrofania accademica.

VOLTERRA
8 novembre 2016

Ristorante "Locanda Le Giunche" di Carmen Russo, anche in cucina. ●Via della Camminata 5, Località Le Giunche, Guardistallo (Pisa); ☎0586/652073, cell. 347/1348965; info@locandalegiunche.it, www.locandalegiunche.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: arancini di riso alla crema fresca di pomodoro, capperi e origano; rotolino d'arista su pomodorini, rucola e semi di chia; chiocciole; pici al midollo di ossobuco e scorzetta di limone; tagliatelle al ragù al rosso di Bolgheri e mandorle tostate; tagliata di scamerita con fonduta di pecorino, mela verde e pepe rosa; cannolo siciliano.

I vini in tavola: Montaleo Montescudaio Doc (Pagani De Marchi); Le Rose (Tasca d'Almerita); Vermentino (Sada); Divino (Bolgheri).

Commenti: Serata che ha visto una folta presenza di Accademici e ospiti rimasti piacevolmente sorpresi e soddisfatti dai piatti che sono stati preparati e presentati dal giovane team di cucina, composto da un toscano e da una siciliana. Questo connubio si è fatto sentire anche nei sapori dei vari piatti. Particolarmente apprezzati gli antipasti, le tagliatelle e i cannoli, piatto forte della signora Carmen. Tutti molto buoni e validi i vini in perfetta armonia con le vivande.

MARCHE

MACERATA
29 ottobre 2016

Ristorante "Mira… Conero" della famiglia Leonardi, in cucina Sauro Leonardi e Alessandra Camilletti. ●Via Scossicci 16, Porto Recanati (Macerata); ☎071/7501328, cell. 333/6950493; miraconero@alice.it, www.miraconero.it; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,75; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di spigola, cavolo viola e semi di girasole; pannocchie al vapore; calamaro grigliato su crema di zucca gialla; seppioline e ceci di Colfiorito; raguse in umido con finocchietto selvatico; risotto con scampi, mazzancolle e melone invernale; chitarrine al ragù di pesce; spigola arrostita con verdure di stagione; tartufo di Porto Recanati.

I vini in tavola: Luigi Ghislieri metodo classico brut (Colonnara); Le Rose di Settembre 2015 (Luigi Giusti); Il Priore Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore 2015 (Frati Bianchi Sparapani).

Commenti: La seduta accademica, che ha avuto come Simposiarchi i tre nuovi Accademici portorecanatesi, è risultata una delle più riuscite sia dal punto di vista culturale sia gastronomico. Ospite anche il Sindaco di Porto Recanati che ha molto apprezzato l'attività dell'Accademia. La parte culturale è stata affidata al Consultore della Delegazione di Ancona, Benedetto Ranieri, il quale ha parlato del valore della qualità, sia per quanto riguarda le materie prime sia per le preparazioni gastronomiche, soffermandosi anche a parlare dei disciplinari di origine. Per la parte gastronomica, molto apprezzati tutti gli antipasti: curati, gustosi e serviti elegantemente. Buoni i due primi, ma soprattutto è stata gustata la spigola freschissima arrostita alla perfezione. Una sorpresa piacevole è risultato il dessert.

CALABRIA

CATANZARO
12 novembre 2016

Ristorante "Amici miei" di Tortorella-Pultrone, in cucina Santina Pultrone. ●Scesa San Rocchello 4, Catanzaro; ☎0961/1893185; coperti 35. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di zucca, zucchine alle erbette; risotto alla borragine; tortino di finocchi con uovo di quaglia; involtino di verza con rapa rossa gratinata; charlotte di mele con crema inglese.

I vini in tavola: Cirò rosso (Cantine barone Capuano).

Commenti: Tema della serata "Una giardiniera in cucina" di M. Gabriella Buccioli, ospite del Garden Club di Catanzaro. L'autrice ha egregiamente dimostrato agli Accademici come il giardino non sia solo gioia per gli occhi e per lo spirito ma anche una preziosa riserva di cibo sano e a portata di mano per la tavola di ogni giorno. In quella che definisce "una passeggiata botanico-gastronomica", ha raccontato le sue amate erbe, l'uso alternativo di piante ornamentali e di come trasformi i regali del giardino per la sua tavola. Successivamente, gli Accademici e gli ospiti hanno gustato alcune ricette della Buccioli egregiamente preparate dallo chef.

VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "Maison Rosset" di Camillo Rosset, in cucina Elena Rosset. ●Passaggio Rosset 1, Nus (Aosta); ☎0165/767176, cell. 335/5652452; maison.rosset@gmail.com, www.maisonrosset.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8 - 28 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: flan di verdure con formaggi misti; ratatouille; pomodori ripieni; maltagliati all'amatriciana; seuppa i plat; crema di verdure; trio di polpette con piccole patate di montagna lesse; semifreddo al pane nero; torta di pane.

I vini in tavola: Mon Raisin, 2015 (Maison Rosset).

Commenti: Piccole e poco presentabili verdurine, patate di montagna mignon, foglie di barbabietole che non si usano quasi mai, polpettine di gallina, da "cenerentole" della cucina, sono diventate, grazie al tocco magico di Camillo Rosset che ha saputo perfettamente interpretare il tema della cena ecumenica, vere e proprie "principesse" e hanno fatto il loro ingresso nella sala calda e accogliente. Integrati perfettamente nel menu i maltagliati all'amatriciana preparati con lo scarto della pasta. Particolarmente apprezzata la seuppa i plat, zuppa di fontina, pane e verza. Per finire, i palati dei commensali sono stati deliziati con il semifreddo preparato con le briciole di pane nero, con bianco dell'uovo montato a neve e la torta di pane raffermo con cioccolato, pinoli e uvette.

PIEMONTE

ALESSANDRIA

Ristorante "Losanna" di Franco Barberis, anche in cucina. ●Via San Rocco 36, Masio (Alessandria); ☎0131/799525; trattorialosanna@libero.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 3 settimane a gennaio e mese di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di gallina bollita; vitello bollito in carpione; capunet con foglie di verza e bietole; pasta all'amatriciana; risotto saltato in padella; vitello tonnato con contorno di stagione; torta di amaretti.

I vini in tavola: Barbera d'Asti Lavignone (Pico Maccario); Moscato d'Asti, La Scrapona (Marenco).

Commenti: Il Delegato ha scelto, di comune accordo con lo chef Franco Barberis, una serie di piatti che si possono facilmente riprodurre nella cucina di casa utilizzando quanto avanzato nei giorni precedenti, dandogli al contempo nuova vita e sapore. Così gli Accademici hanno piacevolmente assaggiato vitello bollito in carpione, vitello tonnato, il capunet (sorta di carne sminuzzata e aromatizzata, cucinata poi in un involucro di verze o bietole) e il riso saltato in padella, ascoltando consigli per misurare meglio le quantità da utilizzare per persona ed evitare, o almeno limitare, eventuali rimanenze. Serata importante, a cui hanno partecipato anche il Procuratore e il Sostituto Procuratore della Repubblica di Alessandria.

ASTI

Ristorante "Agriturismo Cascina Rosengana" della famiglia Macchia. ●Via Liprandi 50, Cocconato (Asti); ☎0141/907857, fax 0141/907914; info@cascinarosengana.it, www.cascinarosengana.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ballotte di polenta e salsiccia, tocchetti di toma di Bra duro con la "cognà", frittata con gli avanzi di pane; "sobric" col bagnetto verde; sformato di zucca e porri con fonduta; gnocchi di patate all'amatriciana ecumenica; "caponèt" su crema di carote; meringhe alla panna, biscottini di buccia di mela, bignè al Barolo Chinato.

I vini in tavola: Bianc'd Bianc Alta Langa Docg (Giulio Cocchi Spumanti); Insolita Bonarda Doc-La Montagnetta; Libera Barbera d'Asti Docg; Moscato d'Asti Docg (entrambi Bava azienda vitivinicola).

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha scelto questo accogliente locale, amico dell'Accademia, con la cui titolare è stato elaborato un menu interessante e originale. Alcune ricette, che sulla carta sembravano particolarmente ostiche, sono risultate un successone (la frittata con gli avanzi di pane e i biscottini con le bucce di mela). Graditissimi gli stuzzichini e gli antipasti, mentre ai pur ottimi gnocchi si accompagnava un'amatriciana un po' light, ma - si sa - si è in Piemonte! Interessante invenzione dello chef i bignè con crema al Barolo Chinato. Gradevoli i vini, serviti con attenzione così come il servizio di tavola. Prezzo nella norma, maggiorato da 5 euro destinati alla scuola alberghiera di Amatrice. Prima di cena Donatella Clinanti, membro del CST Piemonte, ha intrattenuto i commensali con una chiacchierata sul tema del riciclo.

BIELLA

Ristorante "Taverna del Gufo" di Stefania e Vittorio Mosso, in cucina Stefania Mosso. ●Via Caralli 6, Occhieppo Inferiore (Biella); ☎015/590051, cell. 339/8350679; taverna.gufo@aruba.it, www.tavernadelgufo.it; coperti 30+15 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

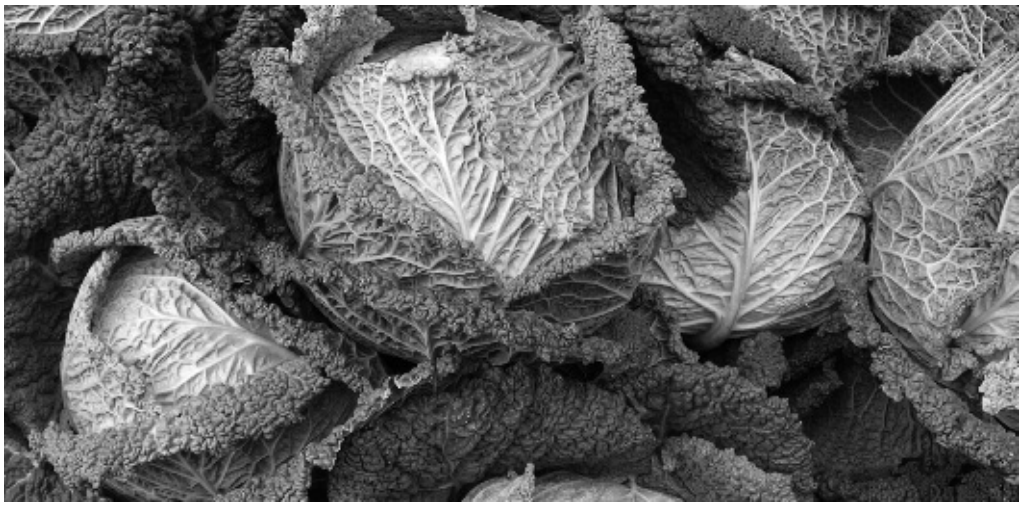
Le vivande servite: capunit; ramlèj; friceu 'd ris; raviòle; bucatini all'amatriciana; quajètte; friceu 'd carn; pulenta rustìa; palpitun; rustìa.

I vini in tavola: Pinot nero brut Nature metodo classico 2012 (Picchi); Barbera Tasmorcan 2014 (Elio Perrone).

Commenti: Il tema "La cucina del riuso" è stato svolto in un locale che rispecchia la tradizione familiare sia nell'ambiente sia nella preparazione dei piatti. I titolari, Stefania e Vittorio, hanno accolto con disponibilità e umiltà le ricette proposte e illustrate magistralmente da Giorgio Lozia, referente CST della Delegazione. Quasi tutti i piatti gustati erano a base di ripieno di carne accompagnato da verdure. I giudizi non sono stati unanimi perché per alcuni il ripieno risultava troppo asciutto e non ben amalgamato con l'uovo, nonostante lo chef abbia valorizzato ogni pietanza con vari odori e profumi. Un plauso speciale è andato agli ottimi ravioli. Buono anche il tributo all'amatriciana, nonostante i bucatini fossero leggermente troppo cotti. Per finire, due dolci: uno tipico e stagionale e l'altro antico e povero, una fetta di pane abbrustolito e cotto nel Marsala e cosparso di zucchero.

CIRIÈ

Ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso e Igor Macchia, anche in cucina. ●Via Cavour 22, San Maurizio Canavese (Torino); ☎011/9278014, fax 011/9131968; info@ristorantelacredenza.it, www.ristorantelacredenza.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15-31 agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: seppie in tempura con salsa al pomodoro e curry; maionese sifonata, sedano e caffè; terrina di carne e frattaglie, aceto balsamico e crostini di pane; frittelle di carne e ketchup casalingo; brandade di pesce, chips di polenta e salsa alla lattuga; sformato di cavolo e galletto; canederli, brodo alla soia e funghi; riso al salto, stracciatella di mozzarella, conserva di pomodoro, alici, capperi e cipolle; torinese impanata nei grissini, patate fritte e senape; torta di pane raffermo e cioccolato, zabaione al Marsala e sorbetto all'arancia; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Presentati al momento in accompagnamento ai piatti.

Commenti: Per tradizione ultradecennale, è stata celebrata la cena ecumenica in questo ristorante gestito e attentamente seguito da Giovanni Grasso, cui si è associato il giovane e bravo Igor Macchia. Alla cucina da tempo collaudata e apprezzata, si uniscono un servizio di sala e un'amichevole partecipazione da parte di tutta la brigata del locale che rendono le riunioni conviviali un'esperienza fatta di sapori, profumi e piacere di stare insieme. Ricco e vario il menu della serata in cui il riuso del cibo è stato interpretato in chiave di una cucina leggera e moderna, capace di trasformare anche gli avanzi in piatti nuovi e golosi.

CUNEO-SALUZZO

Ristorante "Garden-Albergo dell'Agenzia" di Maura Biancotto, in cucina Giuseppe Barbero e Pierpaolo Livorno. ●Via Fossano 21, Località Pollenzo, Bra (Cuneo); ☎0172/458600, fax 0172/458645; info@albergoagenzia.it; coperti 110. ●Parcheggio custodito; ferie dal 22 dicembre al 22 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittata rognosa e "batsua"; insalata di cavolo e acciughe; spaghetti all'amatriciana; fricandò di manzo con "subric" di patate; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Gavi Batasiolo 2015; Verduno Pelaverga (Burlotto 2015); Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2015 (La Spienetta).

Commenti: Per la cena ecumenica è stato scelto un locale decisamente importante. A partire dal 1835, per volontà di Carlo Alberto, nasce una tenuta reale di casa Savoia; alla fine degli anni Novanta, comincia il progetto di recupero del grande complesso dell'Agenzia in cui oggi si trovano l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, la Banca del Vino, l'Albergo dell'Agenzia con l'annesso Ristorante Garden. Ingredienti naturali, materie prime provenienti dai produttori e dai mercati locali consentono esperienze gastronomiche di altissimo livello. Gli Accademici hanno cenato nella bella sala ottocentesca con mattoni a vista, ma vi è anche un dehors riscaldato con vista sul meraviglioso parco. Il menu, volutamente originale, trattando il riuso in cucina, è stato interpretato in maniera brillante dai cuochi; il Simposiarca, molto preparato e documentato, ha spiegato le origini di tutti i piatti in maniera dettagliata e precisa. A fine cena un plauso alla cucina e tanti complimenti al Simposiarca.

IVREA

Ristorante "Subrich" di Caterina Tonino. ●Via Maestra 21, Frazione Torre Balfredo, Ivrea (Torino); ☎0125/616557, cell. 339/1121522; trattoriasubrich@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. Sabato sera e domenica (in agosto). ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: capunit; polenta fritta con porcini trifolati; fricieuj ed ris; frità rugnusa; bucatini all'amatriciana; zuppa di porcini; lia ed persi, torta bianca.

I vini in tavola: Barbera Viva (Cantine Bava); Zibibbo terre siciliane Igt (Martinez).

Commenti: Al "Subrich", trattoria legata alla tradizione, il tema del riuso ha trovato radici nella cucina canavesana con piatti ancora oggi attuali. Uno per tutti, i capunit, involtini a base d'arrosto o bollito tritati, arrotolati in foglie di verza e passati in padella. Piatto forte della serata, la zuppa di porcini, in cui il riuso è rappresentato dal pane, ingrediente ricorrente nella cucina canavesana con le zuppe di cavolo o di ajucche. Non è mancata l'amatriciana con l'offerta a sostegno delle popolazioni terremotate del Centro Italia. Nel corso della serata il Delegato ha consegnato alla famiglia Ferrando, della "Bottega del Canestrello", il premio Massimo Alberini, riconosciuto per l'impegno a preservare, nel tempo, la tipica cialda al cioccolato di Borgofranco d'Ivrea.

NOVARA

Ristorante "Macallè" di Sergio e Silvana Zuin, in cucina Sergio Zuin. ●Via Bonipertì 2, Momo (Novara); ☎0321/926064, fax 0321/926828; info@ristorantemacalle.it, www.macallè.it; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calice con rane nostrane croccanti e frittata rognosa; polpettine di carne e verdure con crescione, tonno di coniglio con peperone sott'olio, salame di testa; riso Macallé al salto; spaghetti all'amatriciana (gricia) con pecorino di fossa stagionato in grotta tufacea; spezzatino misto con patate novelle agli aromi; torta di pane e zabaione.

I vini in tavola: Spumante Trento Doc cuvée 28; Grignolino Doc (La Tenaglia); Ghemme 2006 Doc (Minù).

Commenti: Nella bella sala d'un ristorante di grande tradizione, gli Accademici hanno assaporato, insieme ai valori dell'amicizia e della solidarietà, il piacere d'una cucina vera e sincera. Polpette, riso al salto e spezzatino hanno portato negli animi il ricordo dei tempi in cui l'operoso risparmio e la saggia oculatezza delle madri di famiglia non avevano ancora ceduto il passo al consumismo. Nei piatti, predisposti dalla magistrale professionalità dello chef Sergio Zuin, i commensali hanno ritrovato il piacere di sapori dovuti alla bontà degli ingredienti e all'amorevolezza di un'elaborazione tipica della cucina d'una volta. Una cucina, insomma, per i famigliari e per gli amici; per il prossimo, inteso come qualcuno cui ci si sente vicini. Proprio questo clima di amicizia ha permeato una splendida serata, che ha toccato il suo apice nel momento in cui i commensali hanno rivolto un affettuoso pensiero e un gesto di concreta solidarietà alle genti dei paesi colpiti dal terremoto.

TORINO

Ristorante "Al Gufo Bianco" di Maurizio Zito ed Elisa Cagnasso, in cucina Andra Pio. ●Corso Dante 129/c, Torino; ☎011/6692577, fax 011/6695215; info@gufobianco.com, www.gufobianco.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata russa; acciughe in salsa verde; mustardela; crostino montanaro; terrina di coda di fassone con composta di cipolle rosse; spaghetti all'amatriciana bianca; supa mitunà; tasca piemontese di

PIEMONTE segue

fassone con flan bicolore di verdura; torta ai fondi di caffè; prus martin al Nebbiolo.

I vini in tavola: Selezione dell'azienda agricola Malvirà di Canale d'Alba: Spumante Rive Gauche, Nebbiolo, Roero, Birbet.

Commenti: Il ristorante, dall'aspetto elegante e situato a pochi metri dalla riva del Po, si connota per una spiccata impronta familiare. In considerazione della sua storia e della sua cucina di tradizione, è stato scelto per una cena ecumenica di impronta di "casa", di non facile elaborazione e un po' inusuale per un ristorante. Particolarmente buona l'insalata russa; originale e di ricerca la mustardela, salume raro e stagionale; saporiti e ben calibrati i crostini montanari. Ben interpretata la zuppa mitunà. Morbida e succulenta la tasca ripiena. Un particolare apprezzamento per la torta ai fondi di caffè, ricetta di difficile fattura. Buono l'accostamento dei vini. Attento e curato il servizio in tavola. In apertura, Elisabetta Cocito, DCST Piemonte, ha intrattenuto Accademici e ospiti con una breve relazione di carattere storico-culturale sul tema dell'anno. Al Simposiarca Luigi Viana il compito di illustrare i piatti e commentarne la storia assieme al patron Maurizio Zito.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Ristorante "Vecchia Biglia" di Maurizio Pozzoli, in cucina Danilo Bortolin. ●Piazza dell'Oro 22, Domodossola; ☎cell. 333/7825308; info@osteriavecchiabiglia.it, www.osteriavecchiabiglia.it; coperti 30 +8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cappon magro; dal Piemonte per Amatrice; mondeghili, broccoli e patate di Beura; pudding, fichi caramellati, gelato alla crema; frollini e fugascine.

I vini in tavola: Prosecco Docg Millage (La Marca); Gavi Docg; Barbera d'Asti Docg (entrambi Amerio Rocco Canelli); Casorzo Docg Brigantino (Accornero, Vignale M. to).

Commenti: Il tema del riuso e una ricetta ideata in omaggio ad Amatrice hanno impegnato un cuoco "in trasferta", Danilo Bortolin, presso il ristorante Vecchia Biglia con la nuova gestione di Maurizio Pozzoli, che ha pienamente collaborato al progetto. In una tavola reale con isola centrale, sotto le volte in pietra, le pietanze hanno avuto un aspetto assai più leggero lasciando spazio alla ricerca di sapori e abbinamenti. Fedeltà negli ingredienti, creatività nelle ricette, con esiti di qualità nel cappon magro, molto apprezzato, e nei mondeghili. Stessa fedeltà negli ingredienti, tranne uno, per il pensiero tutto rivolto ad Amatrice: piemontese, infatti, il riso Carnaroli che ha perfettamente assimilato e fatto proprie le componenti amatriciane. Sul tema del riuso anche lo squisito dessert che ha rielaborato la pasta di brioche in un pudding composito e fresco, per finire poi con assaggini di torta di pane e altre dolcezze. Tutto ha suscitato l'interesse dei commensali e quesiti ai cuochi.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

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

Le vivande servite: assaggio di torta verde; totani ripieni; pesce finto; ravioli di pesce con crostacei; spaghetti all'amatriciana; cima secondo il modo di Albenga; dolce autunnale con castagne e cachi della Valle Arroscia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene 2014 (Ruggieri); Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2014; Rosato della Valle Arroscia 2014 (entrambi Alessandri); Moscato d'Asti 2014 Docg (Traversa).

Commenti: Una cena ecumenica di grande suggestione, in un locale sicuro per i gastronomi del Ponente ligure e per i numerosi turisti. Gli Accademici si sono stretti idealmente alle zone d'Italia colpite dal recente sisma, e l'apprezzamento verso tradizioni e culture secolari si è sentito particolarmente con il piatto simbolo: l'amatriciana, eseguito alla perfezione dalla cucina. Gli altri piatti sono stati proposti dal Delegato, tratti dalla più vera tradizione del Ponente sulla cucina del riuso. Una breve relazione ha preceduto il convivio e il Delegato ha tratteggiato un ritratto di un passato mai dimenticato, che ha lasciato tracce indelebili anche nelle proposte di oggi. La fantasia e la capacità di realizzare con poco vengono riconosciute tutt'ora. Ottimi i vini, tipicità locale; eccellente il servizio, garantito dal signor Luciano con i suoi fidi collaboratori Alessio, Emanuele e Valentina.

GENOVA

Ristorante - Bistrot gastronomico "Il Michelaccio" di Fabio Fauraz, anche in cucina. ●Via Frugoni 47r, Genova; ☎010/5704274; info@ilmichelaccio.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini al banco; sardenaira; crocchette di avanzi di baccalà alla genovese; risotto Carnaroli all'amatriciana; bollito "rifatto" (cioè con gli avanzi rielaborati) e purè di radici; bustrengo con gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Costadilà Mat 450slm; Cortese bianco 2015; Dolcetto/Barbera 2015 (entrambi Cascina degli Ulivi); Moscato d'Asti Docg (Vittorio Bera).

Commenti: L'aver dovuto spostare, per una serie di contrattempi, la cena ecumenica ha fatto incontrare, con grande fortuna, Fabio Fauraz, già direttore dell'omonima Scuola di cucina, in un ambiente accogliente ma informale. Pur essendo abituato a piatti tradizionali di gran gusto e alla cucina esotica e internazionale, ha voluto onorare le sue origini e la sua formazione genovese presso l'Istituto Alberghiero Marco Polo mettendo a disposizione della "cucina del riuso genovese" la propria fantasia e le proprie capacità. Grande l'entusiasmo per il "bollito rifatto" e per la trasgressione del "risotto" all'amatriciana, favorendo la generosità nella raccolta di fondi per i terre-

motati. Complessa ma culturalmente importante la discussione sulle particolari caratteristiche del vino che ha animato un interessante dibattito.

GENOVA EST

Ristorante "La Pineta" delle famiglie Gardella e Isola. ●Via Gualco 82, Genova; ☎010/802772, anche fax; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; ferie ultima settimana febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: gallina in salsa di aceto balsamico, torta di verdura in sfoglia, tomino magro, tartare di fassona piemontese, peperoni in bagna cauda; spaghetti all'amatriciana; tomaselle di fesa di vitello alla genovese con purè di patate quarantine; tortino con meringhe.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba Doc (Cantine Parroco di Neive); Grignolino d'Asti Doc.

Commenti: È stato considerato alla stregua di un recupero, quello che si attua conservando per altri usi il bianco d'uovo anziché smaltirlo quando lo si separa dal rosso. Nelle credenze delle cucine di una volta, si trovava sempre una tazza con il bianco d'uovo, e in questo caso l'albume è stato trasformato in gustosa meringa. Ottimi gli spaghetti all'amatriciana che lo chef Fulvio Gardella ha confezionato con grande maestria, utilizzando un saporito guanciale di cinta senese. La carne è da sempre tenuta in grande considerazione in questo ristorante, e i classici involtini di vitella "tomaselle alla genovese", cucinati in bianco, con il loro ripieno di animelle di manzo, uovo e sapori, sono riusciti semplicemente perfetti. Degno di menzione anche l'ottimo antipasto, che si è confermato essere un punto di forza della cucina tradizionale di questo locale, supportato da un'insolita affettata di gallina all'aceto balsamico appena scottata in forno. Indovinati gli accostamenti dei vini.

RIVIERA DEI FIORI

Ristorante "Pane e Vino" di Luca Limarelli, in cucina Nivea Limarelli. ●Via Des Geneys 52, Imperia; ☎0183/29004, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie dicembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: zerri in carpione; fiori di zucca ripieni di stoccafisso; frittata di spaghetti; linguine del pezzente; bucatini all'amatriciana; polpette in umido; insalata fredda di pollo; budino di gelato.

I vini in tavola: Vermentino (Laura Aschero, Pontedassio); Pigato 2015 (Enrico Dario, Bastia d'Albenga); Ormeasco 2014 (Gianan, Pornassio).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una relazione del Delegato, in ordine alla cucina del riuso, molto praticata nel Ponente ligure e soprattutto con ricordi e testimonianze che hanno animato e coinvolto tutti i partecipanti, molti dei quali ricordavano esperienze vissute con caratteristiche e diversità da paese a paese, anche significative dalla cucina della costa a quella della montagna. Le vivande hanno rispettato rigorosamente il tema della cena ecumenica e i commenti sono stati tutti positivi con un plauso generale per l'impegno e per aver fatto rivivere agli Accademici un momento di autentica convivialità con cibi semplici, che dagli avanzi, sapientemente elaborati, hanno dato gusto e gioia a tutti. Ottimi i vini.

SAVONA

Ristorante "Quintilio" della famiglia Bazzano, in cucina Luca Bazzano. ●Via Gramsci 23, Altare (Savona); ☎019/58000; rquintilio@libero.it, www.ristorantequintilio.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime 2 settimane di luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure ripiene alla vecchia Quintilio; polpette in carpione e non; amatriciana "la gricia"; "tomaxelle" con purè di patate; fagottino di mele.

I vini in tavola: Prosecco Doc (S. Anna); Grai (Altavia).

Commenti: La cena ecumenica è stata gioiosamente celebrata sul tema degli "avanzi" e dell'amatriciana. Il ristorante prescelto ha consentito di degustare al meglio il menu, iniziato con ripieni di zucchine, cipolle e peperoni di squisita delicatezza cui hanno fatto seguito polpettine di carne, di cui particolarmente gustose quelle in carpione. La tradizionale "gricia" di Amatrice, secondo l'antica tradizione, ha riscosso il plauso convinto di tutti. A seguire, le "tomaxelle", involtini di carne di antica tradizione genovese su un letto di morbidissimo purè di patate, hanno espresso tutta la loro equilibrata gustosità. Uno strudel di mele eccezionale ha soddisfatto entusiasticamente tutti gli Accademici. Vini di un piccolo produttore del Ponente ligure che merita di essere seguito.

TIGULLIO

Ristorante "Antico Tannino" di Vittorio Barachino, in cucina Vittorio Barachino. ●Via S. Salvi 3 - Via Nazionale 331, Sestri Levante (Genova); ☎0185/458294; info@anticotannino.it, www.anticotannino.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure ripiene, torta di riso, crocchette di patate; tortelli di zucca; tortino di acciughe; torta di mele con salsa di vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino di Luni; rosso di produzione propria.

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta in ideale vicinanza all'intera comunità accademica, sul tema del riuso del cibo nelle sue diverse coniugazioni. L'occasione ha permesso di esprimere solidarietà alle popolazioni colpite dal recente terremoto. A fronte di rischiose preparazioni *extra moenia*, si è proceduto alla sola descrizione della preparazione della "pasta all'amatriciana" come riportata nel ricettario dell'Accademia. La buona tradizione del titolare, nella gestione del ristorante, è stata confermata anche in questa occasione con una buona qualità delle diverse portate, valorizzate da gustose preparazioni che hanno riscosso l'apprezzamento dei commensali.

LIGURIA segue

L'accoglienza, il servizio a tavola, l'ambiente rinnovato e sobrio, hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale che ha suscitato apprezzamento e soddisfazione degli Accademici.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

Ristorante "Alla Vittoria da Renato" della famiglia Beschi, in cucina Rina, Maria Vittoria ed Erika. ●Via Ossario 27, Solferino (Mantova); ☎0376/854051, fax 0376/893485; info@darenato.it, www.darenato.it; coperti 190. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio e 7 giorni a luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: capunsei della casa; bigoli al torchio all'amatriciana; carré di maiale farcito; salame di cioccolato con crema di zabaione; caffè con torta sbrisolona.

I vini in tavola: Essenza 8 spumante brut metodo classico; Chardonnay brioso Doc; Rosso Cornalino Doc (Ricchi, Monzambano); Volpe rosso dolce (Bertagna, Cavriana).

Commenti: La serata della cena ecumenica, tenuta insieme con il Rotary Club Alto Mantovano, si è svolta in un clima di amicizia. Interessante intervento del redattore capo della pagina gastronomica del "Giornale di Brescia", Gianmichele Portieri, che ha tenuto una relazione su "la cucina del riuso, sensibilità nuove, il sapore della tradizione" che, toccando varie tematiche, ha destato molta attenzione da parte dei convitati. Ben calibrato il menu, che si è rifatto alla tradizione mantovana, con un doveroso omaggio, con l'amatriciana, ai connazionali colpiti dal recente terremoto.

LARIANA

Ristorante "Cantuccio" di Mauro Elli, in cucina Mauro Elli. ●Via Dante 32, Albavilla (Como); ☎031/628736, anche fax; cantuccio@mauroelli.com, www.mauroelli.com; coperti 32+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio e 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostino con la buròla; insalata di gallina, uva passa, mele e frutti rossi; pisarei e fasò; polenta pasticciata con carni stufate; pre dessert; il monte bianco… che avanza.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese spumante (Gabriele Adorno); Vallagarina Igt Morela (Agricola Vilàr); Moscato di Scanzo Docg.

Commenti: Difficile, davvero difficile, organizzare in un ristorante una cena avente come oggetto la cucina del riuso. Quasi un ossimoro, posto che i cuochi professionali non prevedono la riproposizione degli "avanzi" sia pure rielaborati. Ancora più difficile, poi, abbinare il tema con Amatrice. Malgrado ciò, l'amico Mauro Elli ha saputo realizzare un menu all'insegna del buon gusto e della creatività pur nel rispetto della tradizione. Memorabile il "pre dessert" consistente in delicati e leggerissimi spaghetti all'amatriciana. Magnifico il monte bianco… che avanza. Evidentemente il Diploma di Cucina Eccellente, conferito a Mauro Elli, è pienamente meritato.

LODI

Ristorante "Agriturismo Le Cascine" di Carlo e Paola Vailati Riboni. ●Via Cascine dei Passerini, Terranova dei Passerini (Lodi); ☎0377/833588, cell. 337/282658; info@agriturismolecascine.it, www.agriturismolecascine.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura aperto solo su prenotazione. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: frittatine di pasta; frittata rognosa; polpettine di riso; gnocchi di Peppina in brodo; pasta alla gricia; involtini di verza con pasticcio di patate e cipolline; frittelle di riso.

I vini in tavola: Bonarda vivace; Pinot nero 2014 (entrambi Calatroni); Moscato d'Asti Docg.

Commenti: Un agriturismo della Bassa lodigiana, già protagonista di diverse riunioni conviviali di successo, ha permesso di realizzare la cena ecumenica con ricette "di casa". Fra gli antipasti, molto buona la frittata rognosa, con avanzi di salame, e le polpettine di risotto giallo. Come primi, insieme alla pasta alla gricia, correttamente eseguita, dei curiosi gnocchi fatti con patate lesse a pezzetti, tenute insieme da poca farina, e presentati in brodo (dopo cottura in acqua a parte): un piatto preparato dalla nonna di Carlo, il titolare, durante la guerra, in occasione dell'arrivo di un gruppo di soldati tedeschi. Al di sopra delle aspettative gli involtini di verza ripieni di carne avanzata, qui resi molto gustosi da una finitura in padella con vino rosso e una traccia di pomodoro.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Trattoria dell'Alba" di Omar e Ubaldo Bartoletti, in cucina Ubaldo Bartoletti. ●Via del Popolo 31, Località Vho, Piadena (Cremona); ☎0375/98539; trattoriadellalba@libero.it, www.trattoriadellalba.com; coperti 35+8 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Natale, ultime 2 settimane di giugno e prime 2 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpettone di tonno; polpettine di carne e di verdure; tortino di luccio; giardiniera di pomodori verdi; maccheroni al torchio con verdure e carne dei gambetti di prosciutto crudo; tortino di purè di patate, spinaci e cotechino di ieri; salame di cioccolato.

I vini in tavola: Brut naturale Dom (Cabanon); Lambrusco mantovano selezione (Trattoria dell'Alba); Gutturnio piacentino fermo (La Tosa).

Commenti: L'introduzione al tema della cena ecumenica è stata svolta dal Simposiarca, Massimo Damini, con la lettura delle belle presentazioni al volume dedicato alla cucina del riuso, mentre Omar Bartoletti ha presentato i piatti di riuso tradizionali della cucina del suo ristorante. Sono state molto apprezzate le polpette di verdure e i maccheroni al torchio, mentre qualche perplessità ha suscitato il tortino di patate, spinaci e cotechino. Non di riuso, ma molto buono, il salame di cioccolato. Come sempre, ottimi il servizio e la qualità della proposta dei vini in tavola.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
PAVIA

Ristorante "Osteria Fra' Pellizza" di Fedeca snc di Carlo Pellizzardi e Gianni Bolognesi, in cucina Carlo Pellizzardi. ●Via Torino 80, Casteggio (Pavia); ☎0383/890339, cell. 348/5339980; info@osteriafrapellizza.it, www.osteriafrapellizza.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: crocchette di baccalà; panzanella; miniburger di melanzana; gricia con mezze maniche all'antica; amatriciana con spaghetti; polpette al vino bianco; trippa alla romana; zuppa inglese.

I vini in tavola: Bianco-uvaggio; Montepulciano d'Abruzzo (entrambi azienda agricola di Ciccio Zaccagnini, Bolognano); Malvasia Oltrepò (Giorgi).

Commenti: Tema per sua natura facile e, al tempo stesso, difficile, quello della cucina del riuso. Dipende dall'ambiente: domestico o della ristorazione. Ovvio che per una riunione conviviale fosse difficile. Così le Delegazioni hanno deciso di puntare su un ristorante ubicato in Casteggio, che aveva dalla sua il fatto di essere gestito da romani e quindi garantito in quanto a capacità di proporre un'amatriciana doc. Tanto che, oltre a quella classica, è stata inserita anche la gricia, per dare una lettura del piatto ante 1492. Peraltro, qualunque fosse stato l'esito della riunione conviviale dal punto di vista culinario, il successo sarebbe stato certo garantito dalla piacevolezza dello stare assieme fra amici e gruppi ben amalgamati. La serata, sotto questo aspetto, è perfettamente riuscita, benché il grande numero di commensali abbia comportato il sacrificio di essere divisi in tre sale contigue. Per tale aspetto il ristorante non è adatto per comitive numerose.

TRENTINO - ALTO ADIGE

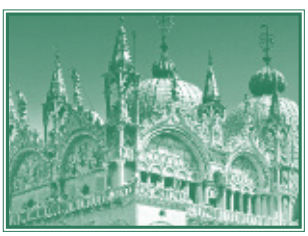
BOLZANO

Ristorante "Maso Föhrner" della famiglia Brachetti. ●Via Cologna 19, Bolzano; ☎0471/287181; foehrner@alice.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da metà dicembre a metà gennaio e da giugno a fine settembre; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di milza in brodo; gnocchi di pane nero su salsa di formaggio grigio; Schlachtplattegröstl - rosticciata del piatto della macellazione; Scheiterhaufen - pira o rogo; Arme Ritter - povero cavaliere.

I vini in tavola: Chardonnay e Santa Maddalena di produzione propria.

Commenti: Hanno aperto bene la serata i crostini con la milza spalmata tra due fette di pane raffermo e poi il tutto fritto e tuffato nel brodo; molto buoni gli gnocchi di pane nero, delicati ma ben insaporiti dal condimento al formaggio grigio; deliziosamente croccanti le patate e la carne dello "Schlachtplattegröstl", la rosticciata di patate con puntine e arista affumicata di maiale e salsicce. Squisiti i dolci: lo Scheiterhaufen, perché si alternano a strati bastoncini di mele e di pane raffermo è stato eseguito in modo magistrale; non da meno l'Arme Ritter, pane passato nel latte e nell'uovo e fritto, servito con una composta di prugne. Non resta che fare i complimenti alla bravissima signora Brachetti. La serata è stata allietata da una relazione del giornalista Silvano Faggioni, che ha saputo raccontare, sul tema del riuso in cucina, sia la genesi dei piatti della tradizione sia cosa si può fare oggi contro lo spreco alimentare.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Al Capriolo" della famiglia Gregori, in cucina Francesco Paonessa. ●Via Nazionale 108, Vodo di Cadore (Belluno); ☎0435/489207; info@alcapriolo.it, www.alcapriolo.it; coperti 30+30 nel bistrot. ●Parcheggio comodo; ferie mese di maggio e mese di novembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettina di brasato con croccante di puccia; fonduta di formaggio locale con polentine croccanti e funghi porcini; canederli di formaggio su crema di cavolo cappuccio di Vinigo e zigar; mezzo pacchero all'amatriciana; Grostl alla contadina; zopes con bavarese al caffè.

I vini in tavola: Pinot nero 2015 (Gianni Tessari); Teroldego Rotaliano 2014 (Cantina Rotaliana); Marsala secco Vecchio Samperi (Marco De Bartoli).

Commenti: Apprezzata la fedeltà al tema del riuso nella tradizione culinaria ampezzana, alla quale si è attenuta la Simposiarca Monica De Mattia, nello storico ed elegante ristorante, a cominciare dal menu stampato sui vecchi sacchetti del pane, su carta da pacchi. Menu fedele alla tradizione, nonostante il compito non facile in una cucina povera dove poco vi era da mangiare e poco avanzava. Grazie all'inventiva della Simposiarca, all'esperienza del titolare Massimiliano Gregori e alla maestria del cuoco Francesco Paonessa, i piatti semplici e poveri della tradizione, sapientemente rivisitati, hanno portato in tavola profumi, colori e il gusto della cucina di un tempo, con i delicati antipasti e i gustosi canederli. Qualche dubbio sul "Grostl" perché non si presentava con la tradizionale crosticina croccante. Eccellente e apprezzata l'amatriciana. Finale di gran gradimento con le zopes. Ottimo l'abbinamento con i vini.

VICENZA

Ristorante "Olio & Burro" di Pippo De Giovannini, Francesca e Maddalena Dellai. ●Via San Giovanni Battista 61, Pianezze di Arcugnano (Vicenza); ☎0444/1833101; olioeburro@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie in gennaio e novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittella di verdure in tempura; peperone ripieno; gâteau di patate; zuppa con ratatouille e orzo cotti nel latte, crosta di parmigiano abbrustolito e speck croccante; bigoli con salsa amatriciana rustica; padellata di maiale con polenta e verze; torta de pan e zabaione con la grappa La Proibita; tartufi con il salame di cioccolato.

I vini in tavola: Sampagna Marzemina bianca Sur Lie 2014; Strada Riela vespaiolo Sur Lie 2014 (entrambi Firmino Miotti, Breganze); Merlot Colli Berici Doc 2015 (Mattia Pretto, Barbarano Vicentino); Torco-

VENETO segue

lato Breganze Doc 2012 (Transit Farm, Fara Vicentino).

Commenti: Piacevole serata. Gli antipasti sono stati preparati con i resti di verdure (frittelle in tempura), con arrosto e salsiccia avanzati (peperoni ripieni), nonché con rimasugli di purè (gâteau di patate). È seguita una zuppa con verdure e orzo cotti nel latte, crosta di parmigiano abbrustolito e speck croccante: piatto tipico di alpeggio, in cui la sopravvivenza è data dall'uso delle scorte. Toccante l'omaggio ai Comuni terremotati: a Vicenza si è celebrata l'amatriciana con i locali "bigoli" al posto dei bucatini. Il piatto forte è consistito in una padellata di maiale con i ritagli di carne, fegato, cipolla e pezzetti di "luganega". Come dolci: una torta di pane vecchio con zabaione con grappa e un salame di cioccolato con briciole di biscotti. I commensali hanno apprezzato la corrispondenza del lavoro del Siniscalco rispetto al tema accademico e hanno gradito il riuscito abbinamento del vino con il cibo.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA

Ristorante "Locanda Devetak" della famiglia Devetak, in cucina Gabriele Cottali Devetak e Tatjana Devetak. ●Via Brezici 22, Savogna d'Isonzo (Gorizia); ☎0481/882756, fax 0481/882964, cell.331/9846067; info@devetak.com, www.devetak.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a febbraio e 10 giorni a luglio; giorno di chiusura lunedì e martedì; mercoledì e giovedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpettine di carne; fritole co l'anima (pasta di pane lievitata con cuore di acciuga); pasta all'amatriciana; mlinzi con la supera (pasta abbrustolita in forno e poi cotta in acqua con spezzatino di gallina); spezzatino di cinghiale e snidjeno testo (gnocchi di pasta lievitata); snite (pane raffermo intinto in latte e uovo e poi fritto) e rafioi (ravioli) di carote con crema di mascarpone al Rhum.

I vini in tavola: Ribolla brut (Giovanni Blason); Bianco della Bora; Rosso della Bora (entrambi Castello di Rubbia); Verduzzo friulano (Livon).

Commenti: La cena ecumenica, con notevole partecipazione di Accademici, si è svolta a San Michele, paesino del Carso goriziano, dove dal 1870 la famiglia Devetak gestisce una trattoria di campagna, oggi diventata ristorante, mantenendo sempre un forte legame con la tradizione. Dopo i saluti del Delegato Roberto Zottar, che ha anche ricordato la dedica della cena alla tragedia del terremoto, ha preso la parola il Vice Delegato Carlo del Torre per un intervento sulla cucina del riuso in ambito locale. Dopo l'illustrazione da parte della signora Devetak dei piatti scelti per la serata, tutti rispettosi del tema, è iniziata la cena. Particolarmente apprezzati i mlinzi con la supeta, piatto simbolo del ristorante, e i dolci. Qualche riserva sullo spezzatino di cinghiale.

PORDENONE

Ristorante "Alessandro e Margherita" di Alessandro Davià e Margherita Casule, anche in cucina. ●Via Amalteo 8, Nave, Fontanafredda (Pordenone); ☎0434/98250; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: olive sarde; polpettine di pane carasau (riuso); bruschetta sarda; rucola condita con noci e pancetta, crema di pecorino; gnocchetti (malloreddus) alla salsiccia; raviolo ai formaggi e alla ricotta; maialino su letto di sughero; patate al forno, verdure; pecorino con verdure e miele di corbezzolo; seadas; biscottini di casa.

I vini in tavola: Prosecco Bollé (Andreola, Farra di Soligo); Cabernet 2015 (Cantine Trevisan, Motta di Livenza); Cannonau 2014 Doc Sardegna (Antichi Poderi Jerzu).

Commenti: Cena ecumenica organizzata dall'Accademico Marco Castelletto in un tipico ristorante sardo. Accademici e ospiti hanno degustato numerose specialità della cucina sarda "declinate" in ambito friulano. Il tema del riuso è stato svolto con delicate polpettine di pane carasau a simboleggiare la sacralità di un alimento base nella tradizione contadina. Grande plauso hanno riscosso i tipici gnocchetti sardi proposti in sugo di salsiccia, seguiti da delicati ravioli ai formaggi e ricotta. Ampie lodi al maialino cotto alla brace su letto di sughero, in cui da anni la cucina del ristorante ha acquisito meritata fama. Pecorino al miele di corbezzolo, seadas e biscottini accompagnati da un dolcissimo liquore di mirto hanno degnamente concluso la serata. Tra i vini, molto gradito il Cannonau. Ottimo il servizio e attenta la vigilanza dei gestori, che hanno sottolineato la genuinità degli ingredienti e si sono soffermati con gli ospiti sulle modalità di preparazione.

UDINE

Ristorante "Da Toni" di Aldo Morassutti, in cucina Palmira Morassutti. ●Via Sentinis 1, Località Gradiscutta, Varmo (Udine); ☎0432/778003, fax 0432/778655; info@datoni.net, www.ristorantedatoni.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana in inverno; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panade; rucola, formaggio e pere; mignestre misturade; spaghetti alla gricia di Amatrice; germano reale allo spiedo con polenta; sorbetto all'uva fragola; semifreddo alla nocciola.

I vini in tavola: Spumante brut Franciacorta (Villa Crespia); Sauvignon Segré Doc Collio (Castello di Spessa); Refosco Igp V.G. (Forchir); Moscato d'Asti (Rivetti).

Commenti: All'insegna della cucina del riuso, la Delegazione ha scelto il noto ristorante la cui esperienza nei piatti della tradizione è rinomata in tutta la regione. Lo staff di cucina si è dimostrato all'altezza del compito ottenendo giudizi lusinghieri. Un po' deludente, a detta di alcuni, il germano reale che risultava troppo secco. Con gli ingredienti provenienti direttamente da Amatrice, grazie all'Accademico Furio Dei Rossi, è stata poi realizzata la tradizionale "gricia" per ricordare i tristi fatti che hanno coinvolto quelle terre. Ottimo l'abbinamento con i vini e accurato, come sempre, il servizio fornito dallo staff dell'intramontabile Aldo Morassutti.

EMILIA ROMAGNA

FORLÌ

Ristorante "Monda da Alfio" di Alfio Castagnoli, in cucina Iride Castagnoli. ●Via Monda 72, Frazione San Martino in Strada, Forlì; ☎0543/86372; lucazama@alice.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura mercoledì e la sera tranne lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piadina fritta; formaggio squacquerone; polpettine di carne e verdura; salamino; musotto; insalata di nervetti; spaghetti all'amatriciana; tagliatelle ripassate in padella; manfroni (listarelle di polenta ripassate con fagioli e verdu-

re); coniglio al tegame; faraona all'uva; trippa del giorno prima; frittelle di verdura; torta al cioccolato e mandorle e fondi di caffè; biscotteria della casa.

I vini in tavola: Pirro Merlot 2013; Tito Cabernet - Merlot 2013 (entrambi azienda Villa Rovere).

Commenti: Per la cena ecumenica, la Delegazione è tornata in un locale a cui è affezionata da molto tempo e i titolari Alfio e Iride Castagnoli, con la collaborazione del Simposiarca Cosimo Frassineti, hanno allestito al solito una cena risultata graditissima. Gli antipasti, che da soli sarebbero bastati per un pasto abbondante, erano fantastici per varietà e qualità, con l'eccellenza per le polpettine e l'insalata di nervetti. Il massimo dell'apprezzamento è andato agli spaghetti all'amatriciana e ai "manfroni", che sono stati una piacevolissima scoperta per tutti, mentre le tagliatelle ripassate hanno naturalmente fatto rimpiangere le vere tagliatelle. Molto buoni anche i secondi, con una trippa strepitosa, e i dessert. Perfetto il servizio e favorevolissimo il rapporto qualità-prezzo. Una serata molto piacevole in un clima di grande amicizia.

IMOLA

Ristorante "Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa" di Ambra Lenini e Rosa Bozzoli, in cucina Stefania Baldisarri e Simona Sapori. ●Via Codronchi 6, Imola (Bologna); ☎0542/32552, cell. 338/9249555; ambra@vicolonuovo.it, www.vicolonuovo.it; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 luglio - 20 agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì; a novembre e dicembre domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostatina di verdure e formaggio squacquerone di Romagna Dop; pasticcio di ditalini al forno con fagioli; la matriciana mia der sor Aldo Fabrizi; polpettone crudo e cotto con salsa verde e salsa tonnata; tortino di pane e uvetta con crema calda.

I vini in tavola: Salcerella (Cantina Tre Monti); Le More (Cantina Castelluccio); Passito (Cantina Tre Monti).

Commenti: Nella sala di un ex convento seicentesco, già scuola dei Gesuiti e sede da oltre 32 anni di un ristorante impreziosito da un'esperta presenza femminile in cucina e nel servizio, gli Accademici hanno celebrato la cena ecumenica. Tutti i piatti hanno risposto alle attese e preziosa si è rivelata anche la presentazione delle ricerche condotte in cucina. Apprezzata la particolare amatriciana preparata seguendo una ricetta non classica ma amata dal grande attore romano Aldo Fabrizi. Gradito il pasticcio di ditalini, sia per il buon sapore sia per la presentazione e la cottura; piacevolezze nel polpettone presentato sia crudo sia cotto con due ottime salse. Durante la cena, ad intrattenere gli Accademici è stato l'ex direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Carlo Catani, impegnato da quattro anni a studiare e valorizzare la cucina del recupero. Plauso finale e consegna del piatto dell'Accademia alle gestrici e alle cuoche.

RAVENNA ROMEA

Ristorante "Vecchia Canala" di Stefano Martini, in cucina Lina Ori. ●Via Canala 355, Ravenna; ☎0544/417245; info@vecchiacanala.it, www.vecchiacanala.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bucce di patate fritte; ritagli di pane fritto; panzanella; tagliatelle al ragù gratinate al forno; rigatoni all'amatriciana; spezzatino con patate; polpette di carne bollita; torta di pane; meringhe; frittelle di riso.

I vini in tavola: Prosecco extra brut Celēber (Dal Bello); Sangiovese Ordelaffo Igt del 2015 (Calonga); Grillo.

Commenti: Lo chef Lina Ori ha servito sfiziose bucce di patate fritte e condite con sale e ritagli di impasto di pane fritti e Prosecco. L'Accademico Francesco Donati ha tracciato una relazione su "la cucina del riuso". La cena è proseguita con una panzanella seguita da tagliatelle al ragù gratinate al forno e, a ricordo del sisma che ha colpito Amatrice, da ottimi rigatoni all'amatriciana. I secondi, sempre fedeli al tema del riuso, sono stati uno spezzatino con patate e polpette cotte al forno, formate da impasto di carne bollita con piselli per contorno. Per concludere, torta di pane raffermo e amaretti, meringhe e frittelle di riso.

RIMINI

Ristorante "Amorimini" di Giuliano Canzian, in cucina Pierpaolo Battaglia e Luca Borrelli. ●Via Lungomare A. Murri 15, Rimini; ☎0541/395115; info@amorimini.it, www.amorimini.it; coperti 120+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trippa di capesante con cavolo verza; ventresca di tonno rosso con pomodorini affumicati e broccoli croccanti; passatelli al nero di seppia al profumo di mare; seppiolini ripieni in umido; torta di pane e latte con gelato allo zenzero.

I vini in tavola: Unica Rebola 2015; Spumante Ugo 1925 (entrambi società agricola delle Selve).

Commenti: Per la cena ecumenica dedicata alla cucina del riuso, si è scelto un menu a base di pesce. Il cuoco è riuscito abilmente a interpretare la cucina degli avanzi e del riutilizzo di parti ritenute meno nobili del pesce, componendo un menu originale e gustoso. Graditissimo ospite è stato il professor Piero Meldini, noto scrittore, storico e appassionato di storia della cucina, che ha

EMILIA ROMAGNA segue

parlato di Olindo Guerrini, alias Lorenzo Stecchetti, del quale quest'anno ricorre il centenario della morte, autore del libro *L'arte di utilizzare gli avanzi*. La serata è trascorsa piacevolmente grazie alla sapienza e simpatia del relatore.

TOSCANA

APUANA

Ristorante "Hotel Sergio" dell'Hotel Sergio. ●Via Provinciale Carrara Avenza, Carrara (Massa Carrara); ☎0585/858938, fax 0585/857695; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette di carne e patata; polenta fritta; crostini di fegatini; pappa al pomodoro; frittata di verdura; bruschette pomodoro e origano; amatriciana; cotenne e fagioli; insalata di bollito con giardiniera; crema al cucchiaio con biscotti.

I vini in tavola: Spumante brut (Arturo Bersano); Bolgheri rosso (Tringali Casanova); Vin Santo.

Commenti: Riunione conviviale ecumenica organizzata dal Consultore Renato Iardella in un locale spesso visitato dalla Delegazione e favorevolmente conosciuto. La cena è stata all'altezza delle aspettative anche per l'ottima scelta del menu. Graditissime le polpette e le cotenne con fagioli.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Eliseo" di Franco Simonini, anche in cucina. ●Via Cavour 28, Gallicano (Lucca); ☎0583/74031, fax 0583/730024; eliseo@eliseo.info, www.eliseo.info; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polenta con funghi; bruschette; crostini con fegatini; zuppa di verdure; tortelloni allo scorzone; filetto di trota alle erbe; polpette casarecce; insalatina dell'orto; gelato con frutti di bosco.

I vini in tavola: Vino rosso della Cantina Tre Cipressi.

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha scelto un locale già conosciuto e ben valutato; purtroppo, questa volta, per varie ragioni - la più importante, l'impossibilità di avere un locale a completa disposizione - le aspettative sono state un po' deluse. I piatti sono stati cucinati con prodotti di ottima qualità ma con qualche piccolo difetto nella preparazione. La polenta era un po' troppo arrostita e mal si legava con i funghi porcini. Buono il brodo di verdure locali, ma troppo arrostito il pane per la zuppa. Gustosi e ben equilibrati i tortelloni allo scorzone. Saporito il filetto di trota. Appetitose le polpette casalinghe. Qualche critica nel servizio: pane e acqua portati in ritardo. Buono il rapporto qualità - prezzo. A fine serata, a locale vuoto, il Delegato ha potuto relazionare sull'argomento. Simposiarca l'Accademico Graziano Cipollini.

LIVORNO

Ristorante "Il Calesse" della famiglia Cenci. ●Via del Littorale 445, Quercianella (Livorno); ☎0586/491077, cell. 335/7450363/4; trattoriailcalesse@gmail.com, www.ilcalesse.it; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura lunedì, in inverno anche mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fettunta, polpette di carne, formaggio e mollica in salsa, frittatine di verdure fresche e cotte; maltagliati all'amatriciana e pappa al pomodoro; francesina; bocconcini di capriolo rifatti con le patate; torta di riso.

I vini in tavola: Chianti 2014 (Casa Rossa).

Commenti: Per la cena ecumenica dedicata alla cucina del riuso il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici in uno dei non molti ristoranti capaci di progettare e servire un menu adatto al tema dell'anno. Particolarmente apprezzate le polpette di carne lessata avanzata, la pappa al pomodoro, la francesina (tocchetti di carne lessa avanzata e ricotta con cipolla, pomodoro e uovo sbattuto) e la torta di riso lessato e avanzato, rimescolato con latte, uovo e zucchero, infornato e cotto. La conversazione accademica è stata svolta dal dottor Paolo Pescia, noto apicoltore, insignito nell'occasione del premio Dino Villani.

MAREMMA-PRESIDI

Ristorante "Gourmet con gusto" di Emiliano Lombardelli, anche in cucina. ●Località Santa Liberata- Strada Provinciale 161 40, Monte Argentario (Grosseto); ☎0564/812735, fax 0564/811119; info@gourmetcongusto.com, www.gourmetcongusto.com; coperti 60+30 (in veranda). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: supplì di riso; torta salata e salsa di parmigiano; pici per Amatrice; polpettone e le sue salse; lesso alla francesina; polpette al sugo di pomodoro; purè di patate; crostata di marmellata e crema.

I vini in tavola: Grillo (Abbazia Santa Anastasia).

Commenti: Il locale si trova all'interno di un albergo, da cui è comunque indipendente, e regala una vista mozzafiato su tutta la duna della Giannella fino a raggiungere Talamone. Lo chef è un appassionato della cucina toscana e ama reinventare e interpretare i piatti tipici della tradizione, cercando la giusta e sapiente unione tra classico e moderno. Posto migliore per la cena ecumenica, con tema il riuso, non poteva essere scelto. Le pietanze, prese dalla tradizione della cucina locale e in conformità con il tema del "non buttare", erano eccellenti e sono state molto apprezzate. I "pici per Amatrice", poi, hanno fatto ricordare i fratelli dell'Italia Centrale, in questo momento meno fortunati di noi.

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "Hotel Michelangelo" di Davide Meucci. ●Viale Fedele Fedeli 9/11, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/911700; info@hotelmichelan-

gelo.org, www.hotelmichelangelo.org; coperti 150+30 (all'aperto). ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie 5 novembre - 1° aprile; giorno di chiusura mai.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: pappa al pomodoro e basilico, ribollita toscana, frittata con lesso e cipolle, collo di pollo ripieno; passatelli in brodo; spaghetti all'amatriciana; pitoccini alla salvia; purè di patate; fagioli all'olio; piccoli budini di pane.

I vini in tavola: Prosecco; Merlot (entrambi Sensi).

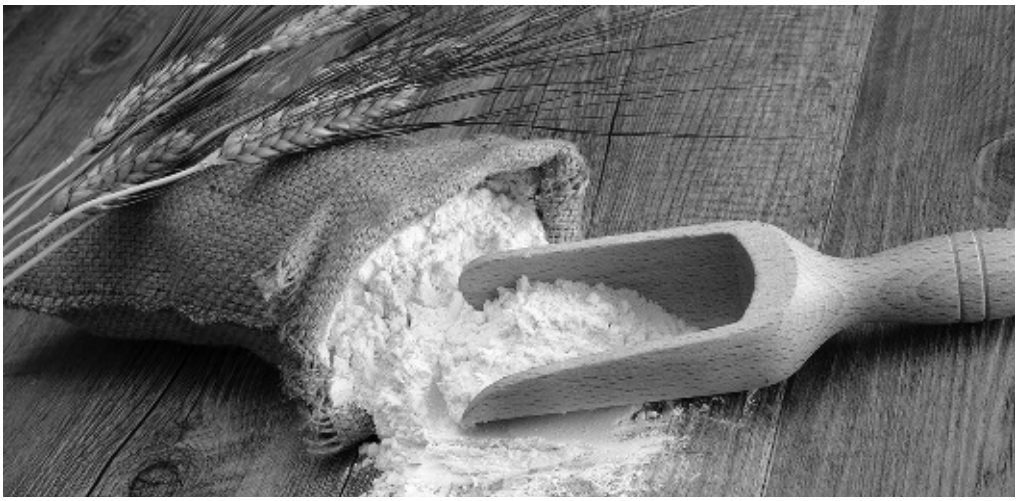
Commenti: L'Accademico Cesare Dami ha riportato gli Accademici in questo locale, conosciuto da tempo. Al principio, il Delegato ha chiarito che l'inserimento dell'amatriciana è omaggio alla tradizione gastronomica della zona colpita dal recente terremoto. Il Simposiarca ha illustrato i contenuti della serata (eccessi e carenze nell'alimentazione, salvaguardia di tradizioni in declino per i cambiamenti sociali ed economici), parlando anche della sua collaborazione al volume edito per l'occasione. Quanto alla cena in sé, corale elogio all'apparecchiatura di gusto e colore autunnale, ma disparità di opinioni sul resto: all'apprezzamento sulle preparazioni fanno riscontro riserve esplicite, specie sui primi piatti e, qua e là, sul servizio. La serata è stata anche occasione per festeggiare l'ingresso formale nella Delegazione di Maria Chiara Aliani Sòderi. Al termine il Delegato ha ringraziato i partecipanti.

MUGELLO

Ristorante "Antica Osteria di Montecarelli" di Paola Giovannardi e Samuele Magherini, anche in cucina. ●*Via Montecarelli 13 (S. S. della Futa), Barberino di Mugello (Firenze);* ☎*055/8423166; coperti 40+20 (all'aperto).* ●*Parcheggio comodo; ferie 16 - 31 agosto e settimana di Natale; giorno di chiusura sabato.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.*

Le vivande servite: gricia; zuppa di Tano da Montecarelli o acquacotta; cacciucco di ceci; polpettine; polentina condita; agnolotti alla francesina; lesso alla francesina con involtini autunnali; dolci misti di Samuele.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino 2014 (Fagnani); Carmignano Barco Reale 2015 (Fabrizio Pratesi); Vin Santo (Fattoria).



Commenti: Il menu si sposava con facilità con la cucina e i prodotti di questa antica trattoria fondata nel 1782. Perché la cucina del riuso era tipica dei secoli passati e lo chef del ristorante ha dimostrato di conoscerne a meraviglia la preparazione. Utilizzando pane, pasta e verdure di stagione, sono stati presentati piatti apprezzatissimi. Nell'antico locale si respira un'aria tipica delle vecchie trattorie sulle strade dell'Appennino, dove un tempo si incontravano stranieri in viaggio per il Grand Tour: famosi prelati, nobili e patrioti in esilio.

VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Boccaccio ristorante bar caffetteria" di Maurizio Baroncini, in cucina Roberta Baroncini e Franca Viti. ●*Via Boccaccio 21, Certaldo (Firenze);* ☎*0571/665389; www.barboccaccio.it; coperti 70.* ●*Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.*

Le vivande servite: pappa con il pomodoro; polpettine fritte di lesso e pane; frittatine con le verdure della pentola; spaghetti all'amatriciana con pecorino di grotta; lesso rifatto con le cipolle e pane tostato; zuppa inglese fatta con la sportellina.

I vini in tavola: Chianti Docg (Gasparri); Vin Santo.

Commenti: Serata ecumenica ricca di Accademici e ospiti. I Simposiarchi Stefano Casini e Giuseppe Rigoli si sono prodigati per l'ottima organizzazione. L'Accademico Rigoli si è soffermato sul riuso in cucina ma anche sullo spreco alimentare che oramai ha raggiunto livelli esorbitanti, tali da divenire un problema etico e sociale. Ottimo il lesso rifatto con le cipolle e altrettanto apprezzato il dolce. Generosa la cifra da inviare ai cuochi e ristoratori delle zone colpite dal sisma.

VALDICHIANA - VALDORCIA SUD

Ristorante "I Salotti del Patriarca " di Albergo Ristorante il Patriarca srl, in cucina Katia Maccari. ●*Località Querce al Pino 146, Chiusi (Siena);* ☎*0578/274407; info@ilpatriarca.it, www.isalottidelpatriarca.it; coperti 60.* ●*Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: hamburger di chianina con pane al sesamo, spuma di cavolfiore, crocchette di patate, supplì di riso, frittata di pasta, bocconcini di salsiccia, torta salata con verdure, pappa al pomodoro; spaghetti della Valdorcia all'amatriciana; polpettone di carne con purea di patate e verdure ripassate; dolce di pane alle mele con gelato alla cannella e cantuccini.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc (Costamolino); Argiolas 2015, Monica di Sardegna superiore Doc Iselis (Argiolas); Dolianova Doc 2011.

Commenti: Particolare attenzione è stata riservata all'apparecchiatura, preparata con cura in un tavolo imperiale di grande effetto. Il servizio è stato professionale, attento e gentile, all'altezza del locale. Dopo l'introduzione alla serata, da parte del Delegato, che ha ricordato la particolare occasione della raccolta fondi per il terremoto, ha tenuto la relazione il Simposiarca Federico Franci, con note storiche e curiosità sulla cucina del riuso. Il menu, obbligato nei due temi, è stato interpretato da Katia Maccari in modo personale, anche se non tutti hanno approvato l'amatriciana, mentre sono risultati piacevoli e ben presentati il secondo piatto e il dessert. Dopo la cena, gli Accademici hanno conversato in sala con lo chef. La serata si è conclusa con la consegna del tradizionale volume e un doveroso ricordo alle popolazioni vicine in difficoltà.

VIAREGGIO VERSILIA

Ristorante "Lombardi" della famiglia Lombardi, in cucina Agata a Paola Lombardi. ●*Via Aurelia 127, Torre del Lago Puccini, Viareggio (Lucca);* ☎*0584/341044, fax 0584/351119; info@ristorantelombardi.it, www.ristorantelomabardi.it; coperti 140.* ●*Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.* ●*Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.*

Le vivande servite: polpettine della tradizione; pappa al pomodoro e frittate assortite; ribollita; amatriciana; lesso rifatto con patate e cipolle; frutta al forno in scrigno di carta fata con pane fritto croccante.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara Doc; Rosé di Toscana Igt (Buonamico); Cercatoia di Toscana Igt 2013; Zibibbo di Sicilia Igt.

Commenti: Una riunione conviviale molto apprezzata, in un ristorante tra i più antichi della Versilia e quindi in grado di proporre, come è nella cucina della tradizione toscana, ricette e sapori da alimenti già parzial-

TOSCANA segue

mente sfruttati. Il relatore Romolo Ciabatti ha fatto comprendere la buona regola di una volta di non buttare via e di non sprecare un bene prezioso come il cibo, a partire dagli insegnamenti di Olindo Guerrini, gastronomo ben descritto e simpaticamente ricordato. Gli Accademici hanno gustato un'ottima amatriciana con il pensiero a quanto in quelle zone accaduto. Gli altri piatti hanno riportato alla mente la cucina di una volta, ben preparata da nonna Agata e dallo chef Paola Lombardi, aiutate da un'eccellente brigata familiare di cucina e di sala, con una ribollita che ha primeggiato su tutti.

MARCHE

MACERATA

Ristorante "Ferranti" della famiglia Ferranti, in cucina Vanda Verdini e Rossano Ferranti. ●Via Nazionale 60, Serrapetrona (Macerata); ☎0733/905493, cell. 339/2574123; hotelferranti@yahoo.it, www.hotelferranti.it; coperti 200+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: panzanella; pasta in frittata; pane rencoato; amatriciana; bollito misto rifatto in padella; frittata in porchetta; verdure insaporite; pistinco; frittelle di riso; liquori Varnelli.

I vini in tavola: Collevecchio Pecorino Docg 2014 (Cocci e Grifoni); Vernaccia di Serrapetrona secca 2015; Vernaccia di Serrapetrona amabile 2015 (entrambe Serboni).

Commenti: La cena ecumenica è stata organizzata dal Simposiarca Gianni Cammertoni in un grande ristorante sulle rive del lago di Caccamo e l'iniziativa ha visto la partecipazione di tantissimi Accademici, congiunti e ospiti, tra i quali il giornalista Maurizio Verdenelli. Nella sua relazione, ha fatto un parallelo tra il terremoto del 1997 di Marche/Umbria e quello ancora in corso nell'area dei Sibillini. Oltre al volume degli "Itinerari", è stata molto gradita anche una piccola pubblicazione con la relazione del Delegato sulla tradizione di utilizzare gli avanzi di cucina per preparare ottimi manicaretti, con ricette originali. Al termine, è stato ringraziato lo staff di cucina e di servizio per l'impegno e la professionalità.

UMBRIA

FOLIGNO

Ristorante "Villa Roncalli" di Luisa Scolastra, anche in cucina. ●Viale Roma 25, Foligno (Perugia); ☎0742/391091, www.villaroncalli.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e a pranzo nei festivi. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: supplì di riso; salsa di fonduta e tartufo bianco; polpettine di verdure; verza con guazzetto di pomodoro ed erbette aromatiche; crema di ceci di Navelli con crostini di pane all'olio nuovo e rosmarino; spaghetti di Gragnano alla gricia; polenta gratinata con ragù alle tre carni; bollito ripassato in forno con flan di rapetta e patata rossa di Colfiorito; fregnaccia e crema al profumo di vaniglia; piccoli pasticcini di pane al cioccolato; amaretto e pere.

I vini in tavola: Champenoise (Bellavista); Chardonnay (Felluca); Montepulciano d'Abruzzo (Montorsi); Sagrantino passito (Antonelli).

Commenti: Sublime menu imperniato sulla cucina del riuso, magistrale lavoro di cucina della cuoca Luisa Scolastra, immagine di grande professionalità dovuta all'esperienza e all'estro culinario che la contraddistinguono. Simposiarchi: Graziella Pascucci e Roberta Novelli. In un'ambientazione senza tempo, quale quella di Villa Roncalli, si è assaporata la cucina vera, dei rimasugli dei pasti mutati in cibo, ancora capaci di regalare emozioni. Sull'onda generata dal tema, attraverso i gustosissimi supplì di riso o la delicata crema di ceci di Navelli, tra i soci mai più assonante è risultata la legge fisica di de Lavoisier: "Nulla si distrugge, tutto si trasforma".

ORVIETO

Ristorante "Antico Bucchero" di Fabio Tilli e Pericle snc, in cucina Andreina Barbini e Silvana Ferrara. ●Via dei Cartari 21, Orvieto (Terni); ☎0763/341725; anticobucchero@tiscali.it, www.ristoranteorvietoanticobucchero.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: supplì; bucatini all'amatriciana; polpette al sugo; verdure di stagione saltate; zuppa inglese del Bucchero.

I vini in tavola: Orvieto classico superiore (Cantina Neri); Foresco 2014 (Cantina Barberani).

Commenti: La cena ecumenica, comprendente un gesto di amicizia e di solidarietà con la popolazione di Amatrice, è stata organizzata dalla Simposiarca Umbra Bartella, Segretaria della Delegazione, in un ristorante centralissimo di Orvieto. Il Delegato Pier Luigi Leoni ha illustrato il tema della cena richiamando l'attenzione sui piatti della zona, che rientrano a pieno titolo nella cucina del riuso, compresi quelli previsti dal menu. Nella conversazione che è seguita, l'attenzione generale si è concentrata sulla lumachella orvietana, un prodotto tipicamente orvietano, che impiega la pasta del pane e i rimasugli molto saporiti del prosciutto, della spalletta e del cacio pecorino. I piatti sono stati riconosciuti come perfettamente aderenti alla tradizione e i vini, rigorosamente del territorio, di indiscussa qualità e bene abbinati.

PERUGIA

Ristorante "Il Convento" della famiglia Bocci, in cucina Anna Bocci. ●Via del Serraglio 2, Corciano (Perugia); ☎075/6978946; ristorante.convento@libero.it, www.ristoranteilconvento.it; coperti 170+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini con rigaglie di pollo; panzanella; supplì di riso; zuppa contadina al coccio; riga-

toni all'amatriciana; bollito ripassato al pomodoro; polpettine di carne, cicoria e cime di rape; budino diplomatico caldo con riduzione di salsa d'arancia; zuppa inglese.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc (Santa Margherita); Grechetto (Poggio Belvedere); Umbria Igt 2015 (Arnaldo Caprai); Montefalco rosso Doc 2014 (Antonelli); Dulcis, Torgiano (Lungarotti).

Commenti: La Delegazione si è affidata alla signora Anna Bocci, che da oltre 50 anni delizia i suoi ospiti con una cucina tipica del territorio, nella suggestiva cornice di un ex convento francescano del XIII secolo. Il Delegato Massimo Alberti ha ricordato il significato di inserire nel menu l'amatriciana. Renato Palumbo, Delegato onorario, ha svolto una brillante, articolata e apprezzata relazione di carattere culturale sul significato della cena ecumenica. Buoni gli antipasti, in particolare i supplì di riso; un po' troppo denso e cotto il pomodoro dell'amatriciana; senza particolare personalità la carne di bollito ripassata al pomodoro. Egregiamente realizzato il budino diplomatico caldo, su ricetta suggerita dalla moglie di un Accademico e per la prima volta sperimentata dalla cucina, accompagnato da una riduzione di salsa di arancia. Apprezzata la classica zuppa inglese. Al termine della serata, alla signora Bocci è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.

SPOLETO

Ristorante "Al Palazzaccio" di Nicla e Danila Cialucco, anche in cucina. ●Località Palazzaccio 33, Spoleto (Perugia); ☎0743/520168, fax 0743/520845; info@alpalazzaccio.it, www.alpalazzaccio.it; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschetta; panzanella; fojata; amatriciana gricia; penne alla norcina; polpette in bianco e al pomodoro; verdura ripassata; patate arrosto; dolce al cioccolato e biscotti.

I vini in tavola: Bianco; rosso e passito, tutti della casa.

Commenti: Ristorante a conduzione familiare, che vede la terza generazione, con entusiasmo, al lavoro. Una certezza nella cucina con ingredienti locali o autoprodotti; fedeli alle tradizioni umbre hanno interpretato al meglio la cucina del riuso. Le polpette sono state onorate sino all'esaurimento totale. La serata è servita per un riaffiorare di ricordi familiari legati al riuso in tavola. Al termine, sono stati raccolti i fondi per le popolazioni terremotate.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

Ristorante "Da Vinci" di Alessandro Blasi. ●Via della Battaglia 16, Anghiari (Arezzo); ☎0575/749206; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: rustici di casa; passatelli in brodo di gallina; riuso di bolliti: gallina, magro di vitello, cappello del prete, lingua con salsa verde e rossa, sale grosso e brodo di allungo; bringoli alla "gricia"; polpette di casa Blasi al sugo, con polenta e con parmigiana di costole di bietola; dolce alle mele e salsa vaniglia.

I vini in tavola: Brut cuvée Conegliano; Morellino di Scansano (Fattoria dei Barbi); Passito.

Commenti: Nel ristorante che ricorda la celebre battaglia di Anghiari, dipinta da Leonardo in Palazzo Vecchio a Firenze, è stato celebrato il rito della cena ecumenica. Il ristorante, con la recente nuova proprietà di Alessandro Blasi, sta assumendo una fisionomia ben definita, elegante e funzionale, con terrazze sulla Valtiberina e capaci ambienti interni. Il menu impostato sul riuso ha avuto riconoscimenti unanimi nei bolliti e nei bringoli alla gricia; una vera curiosità è stata la parmigiana di costole di bietola, ben condita (forse troppo) e comunque piacevole. Simposiarca della serata è stata l'Accademica Patrizia Morini che ha condotto la riunione conviviale con spirito di amicizia accademica.

LAZIO

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Sporting Club" di Sporting Club Riva di Traiano srl, in cucina Mario Casci. ●Via Aurelia km 67,580, Civitavecchia (Roma); ☎0766/503238, fax 0766/392021; info@ristorantesportingclub.com, www.ristorantesportingclub.com; coperti 240. ●Parcheggio comodo, privato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella; spaghetti all'amatriciana; polpette con pomodoro; mozzarelle in carrozza; polenta fritta; cicoria dorata; supplì; insalata capricciosa; budino di pane con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Rosso Chianti Docg (Produttori Santa Fiorita, soc. coop. agr. Tavernelle Val di Pesa).

Commenti: Il primo piatto è stato quello degli spaghetti all'amatriciana, che lo chef Mario Casci ha eseguito fedelmente secondo l'originale ricetta dei ristoratori di Amatrice. Per quanto al tema della serata, "la cucina del riuso", partendo dall'antipasto "la panzanella" è bene spiegare che tale piatto, particolare del territorio, un tempo si faceva con le gallette, realizzate con farina, acqua e sale per utilizzarle nei lunghi viaggi in mare sui galeoni; si mettevano in acqua per ammorbidirle e poi si condivano con olio, sale, sedano, pomodoretti a pezzetti, olive, tonno, secondo la fantasia di chi le preparava; oggi la panzanella si fa con pagnotta casereccia rafferma. Il secondo ha rispecchiato quanto si faceva un tempo riutilizzando gli avanzi di un bollito di carne, di polenta, di cicoria ripassata e poi recuperata passandola nell'uovo e fritta. Ottimo il budino a base di pane. Il Delegato ha ricordato l'importanza di tale cena dedicata soprattutto ai ristoratori delle zone terremotate.

FORMIA-GAETA

Ristorante "Lo Stuzzichino" di Francesco e Roberto Capirchio, in cucina Francesco Capirchio. ●Via Taverna 14, Campodimele (Latina); ☎0771/598099; info@ristorantelostuzzichino.com, www.ristorantelostuzzichino.com; coperti 40. ●Parcheggio privato; ferie 1 settimana a novembre; giorno di chiusura domenica sera e mercoledì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: maccheroni, mozzarella in carrozza e crocchetta di patate; panzanella di baccalà con torpedino ed essenza di basilico; spaghetti all'amatriciana e pecorino di grotta; bollito picchiapò, cipolla e peperoncino; pancotto alle pere e gelato di ricotta.

I vini in tavola: Otello Nero di Lambrusco Igt (Cantine Ceci); Montepulciano d'Abruzzo Doc Cantina (Villa Medoro); Cesanese del Piglio superiore Docg (Cantina Casale della Ioria); Dorato bianco passito Igt (Cantina Garofoli).

Commenti: Decima cena ecumenica che, negli undici anni di vita della Delegazione, lo chef Francesco Capir-

LAZIO segue

chio organizza nel suo ristorante. Tema difficile, quest'anno, che comunque lo chef è riuscito ad affrontare preparando piatti di livello. Particolarmente apprezzata la panzanella: il pane "spugnato" al punto giusto e accoppiato al pomodoro "torpedino", vero *must* della produzione agricola locale. Superbi gli spaghetti all'amatriciana, per l'uso sapiente degli ingredienti originali di Amatrice (guanciale e pecorino) uniti allo stesso pomodoro "torpedino" a cottura diversificata. Assai accattivante il bollito "picchiapò", tipico dell'antica cucina romana ma anche di quella locale. Successo notevole per il dessert: il pancotto ottimamente assemblato con le pere di una qualità esclusiva di Campodimele che ben sposavano il gelato di ricotta. Ottimi e ben abbinati i vini scelti e serviti dal sommelier Roberto Capirchio. Grande plauso per lo chef Francesco e appuntamento al prossimo anno.

ABRUZZO

PESCARA

Ristorante "Osteria La Corte" di Creaeventi srl. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4159787; creaeventi@creaeventi.com, www.osterialacorte.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto di recupero: bucce di carote e di patate fritte; insalata di bollito e sottolio; pancotto; polpettine di cicorietta e pecorino su crema di zucca; trippa di frittata in brodo; amatriciana "il giorno dopo"; bollito di vitello e patate rifatte con maionese a modo mio; polpettine di agnello all'arancia; pizza "doce" del riuso.

I vini in tavola: Pecorino brut; Montepulciano d'Abruzzo Oinos Doc 2014 (entrambi S. Lorenzo); Trebbiano d'Abruzzo Doc 2015 (Tiberio).

Commenti: Dopo l'introduzione, a cura del Delegato, del tema del convivio, la dottoressa Federica Luisi, docente presso l'Istituto di Scienza dell'alimentazione de La Sapienza di

Roma, ha svolto una dissertazione, molto applaudita. Il professor Remo Fioriti, docente presso l'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria, ha illustrato efficacemente i singoli piatti del menu, con continui riferimenti alle tradizioni culinarie domestiche dell'Abruzzo. Il menu scelto dalla Simposiarca, Patrizia Accorsi, si è ispirato a ricette della massaia abruzzese, ma la loro realizzazione ha lasciato molto a desiderare. A parte l'aperitivo, apprezzabile, il resto è stata una libera interpretazione delle originarie ricette, ma giudicate, dalla maggior parte dei commensali, prive di ogni appetibilità: la carne dell'insalata di bollito era secca e dura; l'amatriciana "del giorno dopo" era soltanto pasta al forno; nel bollito di vitello non c'era la maionese, e quindi di difficile masticabilità: insomma, una delusione, perché in questo ristorante, in precedenza, si sono gustati ottimi piatti della tradizione.

PESCARA ATERNUM

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

Le vivande servite: "pallotte cacio e ove"; "pane 'ndorat"; frittata di pasta; polpettone di lesso; pasta all'amatriciana; gnocchetti di pane integrale ("surgitt") con alici, verdure e farfallone; insalatina tiepida di lesso con panzanella, mosto cotto e patatine croccanti; pane e latte.

I vini in tavola: Gaudio, Pecorino spumantizzato (Cantina Roxan, Rosciano); Cerasuolo linea Dama; Montepulciano d'Abruzzo Doc, linea Dama (entrambi Cantina Marramiero, Rosciano).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica, guidata dal Delegato Mimmo Russi, che per l'occasione ha assunto la veste di Simposiarca, è stata aperta con un pensiero di vicinanza alle popolazioni martoriate dal recente sisma. È seguita una interessantissima relazione del professor Ezio Sciarra, storico e sociologo, che ha intrattenuto sugli aspetti delle tradizioni dei territori, finalizzate a evitare sprechi alimentari e, quindi, al riuso degli avanzi. Una grande e unica tavolata ha accolto Accademici e ospiti che hanno apprezzato il menu realizzato seguendo il tema coerentemente interpretato dagli chef Gianluca Sergiacomo e Rocco Di Federico, in un percorso attraverso sapori tradizionali, non trascurando sapienti e interessanti elaborazioni. L'amatriciana, per un dovuto tributo, ha dato il via alle degustazioni. Ineccepibile il servizio, mirabilmente curato dal maître di sala Alessia Valente, nonché l'abbinamento con i vini.

TERAMO

Ristorante "La Gioconda" di Sgaravizzi C. R. & Ferretti A. snc, in cucina Lorenzo Ferretti. ●Contrada Santa Scolastica, Corropoli (Teramo); ☎0861/83338, fax 0861/839233; coperti 250+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cornucopia di pane raffermo con coratina d'agnello cacio e ova; zuppa di ceci saturno e fichi secchi; bucatini alla gricia e all'amatriciana; bollito misto, verdure scottate all'aceto rosso; budino di pane perso con uva sultanina e mandorle tostate.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo; Cerasuolo Montepulciano; Montepulciano d'Abruzzo (Cantina Camillo Montori); Moscato d'Asti.

Commenti: Impeccabile il menu, a base di alimenti "di scarto" e avanzi, elaborato da Lorenzo, chef del ristorante. Semplici gli ingredienti: interiora di agnello, cotte nella classica maniera "cacio e ova", sono la base per l'antipasto e vengono servite in una cornucopia di pane raffermo; zuppa di ceci e fichi secchi, corposa ma delicata. La gricia e l'amatriciana, splendidamente eseguite, sono una dedica alla cittadina di Amatrice, quale giusto tributo dopo il sisma. Il bollito, con 5 varietà di carni, servito come secondo, non è della tradizione gastronomica locale, ma è una dimostrazione di come alimenti poveri, quale la lingua, possano essere ugualmente utilizzati e gustati con le speciali salse di accompagnamento. A fine serata, un budino di pane su un letto di ottima crema pasticciera conclude una cena che conferma che anche con ingredienti poveri si può allestire un pranzo "di lusso"!

MOLISE

TERMOLI

Ristorante "Poggio Costantino" di Quirino Liberatore, in cucina Nicola. ●Via del Mare 5, Termoli (Campobasso); ☎cell. 388/2445310; coperti 200+300 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cocktail di benvenuto e fantasie dello chef; vortice di pescatrice con bacon su letto di purea di ceci; risotto Acquerello mantecato con filamenti di lime e tonno rosso scottato con semi di papavero; bucatini all'amatriciana; vela di rombo glassato al forno con gambero in pasta kataifi, patate vitelotte e spinaci selvatici; spumone al limone.

I vini in tavola: Passo alle Tremiti Falanghina Doc Molise (Tenimenti Grieco).

Commenti: Modernissima la villa per eventi scelta per la riunione conviviale ecumenica. Per gli organizzatori era scontata l'ottima riuscita della cena dal menu articolato sui locali prodotti del mare, secondo la cucina moderatamente innovativa di Nicola, chef del locale e sotto l'attenta supervisione del patron Quirino. Non tutto, però, è andato come ci si aspettava e i giudizi degli Accademici sono stati molto discordanti, seppur positivi. Ottimo il risotto; un po' scotti e poco conditi i bucatini; eccessivamente grassa e poco sapida la vela di rombo chiodato; puntuale il servizio. Il Delegato, dopo aver illustrato il tema dell'anno e il significato culturale e conviviale dell'incontro ecumenico, soffermandosi sull'encomiabile iniziativa accademica a favore dei terremotati del Centro Italia, ha introdotto il relatore Giampaolo Colavita, dell'Università del Molise, che ha svolto, con il suo brillante e simpatico eloquio, una piacevolissima dissertazione sulla cucina del riuso.

PUGLIA

CASTEL DEL MONTE

Ristorante "Antichi Sapori" di Pietro Zito, anche in cucina. ●Piazza San Isidoro 10, Montegrosso di Andria (Barletta - Andria - Trani); ☎0883/569529, anche fax; info@antichisapori.biz; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre - 6 gennaio; giorno di chiusura sabato sera e domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: purea di gambi di carciofi con sponsale fritto e ricotta acidula; antipasto di pane raffermo con cime di rape 60° e olive dolci; minestra verde all'uso di Andria con brodo magro (ortaggi di scarto e ritagli di carne mista); zuppa di pasta mista spezzata con ceci bio; funghi cardoncelli e zucca gialla; spaghettone "riscossa" all'amatriciana pugliese (sponsale, pomodorini al filo, capocollo di Martina, pecorino canestrato); bollito della nostra mi-

nestra con cardi spontanei e uova delle nostre galline; ortaggi crudi dell'orto di ottobre; salsa di cachi e Moscato Spagnoletti con pan di Spagna alle castagne, mandorle, fichi secchi e vincotto; cartelle con gelatina di buccia di mele cotogne.

I vini in tavola: Brut Doc, Contessa Emanuela; Nero di Troia Doc, Vigna Grande; Aglianico Doc, Ghiandara; Moscato Doc La Chicca (tutti Conte Spagnoletti Zeuli).

Commenti: La Delegazione si è affidata alle mani esperte dello chef Pietro Zito, che ha creato il menu in sintonia al tema scelto per quest'anno, dimostrando, con indiscussa professionalità, come gli avanzi possano diventare, il giorno dopo, assolute ghiottonerie. È seguita un'interessante relazione, con puntuali riferimenti alle finalità che la cucina del riuso propone nel fare chiarezza sui concetti di spreco, di eccedenza, avanzo e scarto alimentare, da parte dell'Accademica e Simposiarca Elisabetta Papagni Barbera, sottolineata con un caloroso applauso. È seguita la cena, particolarmente gradita, con un brindisi finale di Moscato. Al termine della serata, i complimenti allo chef dal Delegato, che ha ricordato la disponibilità di Pietro Zito nei confronti della Delegazione in alcune occasioni particolari.

FOGGIA

Ristorante "Officina dei Sapori" di Giuseppe Tropea. ●Via Fraccacreta 80, Foggia; ☎0881/312650, anche fax, cell. 370/3398757; onir@libero.it; coperti 75+16 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crocchetta di riso su crema di zucca; pancotto con verdure miste; mezze maniche di Gragnano all'amatriciana; polpette di lesso in ristretto di pomodoro; rape stufate; mela verde (al forno) con mandorle e amaretti; morbida all'amalfitana con ricotta e pere.

I vini in tavola: Tarù; Syrah Delicia.

Commenti: La cena è stata preceduta da una breve relazione del Delegato che ha commentato il tema, scelto in concomitanza del centenario dell'opera di Olindo Guerrini *L'arte di utilizzare gli avanzi*, spesso dovuta a necessità economiche. Attualmente è considerata "la cucina del riuso" e coniuga eventuali necessità economiche e ricerche con utilizzo e nel rispetto delle tradizioni popolari. Servizio accurato, per quantità di addetti e professionalità. Vi è cura nella scelta dei prodotti da impiegare nelle preparazioni, con riferimento alla stagionalità. Il locale dispone di una buona cantina ed effettua ricerche di ricette personalizzate anche per i dolci.

FOGGIA-LUCERA

Ristorante "Pizzeria da Marcello" di Gerarda Di Pasquale. ●Via Giuseppe Buonomo 129, Deliceto (Foggia); ☎0881/969093, cell. 339/2087132; coperti 70. ●Parcheggio pubblico non custodito; ferie prime 3 settimane di luglio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: cipolle farcite, polpette di pane, pancotto e verdure; spaghettoni all'amatriciana; bollito di vitello ripassato in padella con peperoni e assaggi di porchetta; crostata di amarene; frutta di stagione.

I vini in tavola: Nero di Troia in caraffa.

Commenti: Una cena ecumenica ben riuscita e ben organizzata dall'Accademico Giuseppe Vinelli, Simposiarca per l'occasione. Più che buona la partecipazione di numerosi Accademici con consorti e alcuni graditi ospiti. Il

PUGLIA segue

tema "La cucina del riuso" è stato ampiamente rispettato ed è stata, altresì, servita l'amatriciana, in ricordo della recente tragica esperienza vissuta dai cittadini dell'Italia Centrale. Prima della conclusione del convivio, il Delegato ha ricordato il contributo di solidarietà al Comune di Amatrice. La serata si è conclusa fra la soddisfazione generale dei partecipanti.

BASILICATA

VULTURE

Ristorante "Hotel delle Colline" della famiglia Ciaglia, in cucina Pietro Ciaglia. ●Via Belvedere snc, Muro Lucano (Potenza); ☎0976/2284, cell. 333/4433454; info@hoteldellecolline.com, www.hoteldellecolline.com; coperti 200. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: bruschetta al tartufo, funghi sott'olio, crostino con pâté di fegato di pollo, zuppa di cotenna e fagioli con pane raffermo; frittata di avanzi di pasta mista; spaghetti all'amatriciana; tortiglioni al pomodoro; scaloppine con porcini e tartufo; polpettine di verdure avanzate; bucce di patate fritte; torta dei poveri.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc Synthesis 2013 (Cantine Paternoster, Barile).

Commenti: La cucina lucana non è mai stata una cucina ricca e abbondante, ma è stata caratterizzata, anche per l'orografia della regione, da un'oculata parsimonia che non lasciava certo avanzi da riutilizzare. Se qualche cosa restava era, piuttosto, qualche buchetto nello stomaco. Lo chef Pietro Ciaglia si è richiamato a questa tradizione nella preparazione del suo menu, utilizzando avanzi di pasta per una gustosa frittata, le bucce di patata come contorno, le varie erbette avanzate per le polpette e il pane raffermo per la preparazione del dessert, per questo chiamato "torta dei poveri". La nota un po' stonata sono stati gli spaghetti all'amatriciana. È stata nel suo complesso una piacevole serata, allietata, tra l'altro, anche dalla simpatica presenza del Sindaco di Muro Lucano, il dottor Gennaro Mariani.

CALABRIA

AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

Ristorante "Villa del Cavaliere" di Villa del Cavaliere, in cucina Enzo Spanò. ●Via Ravagnese Arangea 156, Reggio Calabria; ☎cell. 320/4775122; info@villadelcavaliere.it, www.villadelcavaliere.it; coperti 100+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: trittico di polpette (pane-carne-pesce) con tortino di zucca e barbabietola; caponatina di tonno con crostini a corredo; nido di pasta fritta ripieno di crema ai pomodori secchi e pecorino; polpettone di pesce azzurro con verdure di stagione; macedonia di frutta; semifreddo al bergamotto.

I vini in tavola: Gaglioppo (Statti).

Commenti: Ottima *location* per eventi particolari, con buon servizio di accoglienza e comodo parcheggio. Servizio ai tavoli abbastanza veloce e di buon livello. Cucina decisamente al di sotto delle aspettative. Costo della cena eccessivo per la qualità del desinare.

CATANZARO

Ristorante "Le Querce" di Daniela Carrozza, in cucina Maria Manfredi. ●Contrada Guidacci, Sarrottino (Catanzaro); ☎cell. 339/2399392 - 333/7227288; info@contryclublequerce.com, www.contryclublequerce.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pappa di pomodoro; amatriciana; alici ariganate con insalata di cipolla rossa; tortino di carne con verdura ripassata; zuppa inglese; frutta di stagione.

I vini in tavola: Filì rosato Dop; Sette Chiese rosso Dop (entrambi azienda agricola Serracavallo).

Commenti: Grande partecipazione a questa speciale cena ecumenica. Dopo aver ricordato le vittime del terremoto, la Delegata ha illustrato il tema scelto dal Centro Studi e la sua importanza. Nei tempi passati, in tutte le famiglie di qualunque ceto sociale, era costume riutilizzare il cibo avanzato dal giorno prima e con grande maestria e fantasia venivano preparati nuovi piatti. Oggi, invece, un rapporto della FAO ha messo in luce che ogni anno oltre un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, circa due miliardi di tonnellate, va sprecato o perduto. Si è proseguito illustrando il menu in cui sono state riproposte le vecchie ricette che si realizzavano nelle famiglie catanzaresi.

COSENZA

Ristorante "Hostaria de Mendoza" di Maria Elisa Rose, in cucina Maria Beatrice Monteleone e Victoria Burlakina. ●Piazza degli Eroi 3, Rende (Cosenza); ☎0984/444022, cell. 348/9280060; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pasticcio di cacio, salumi, uovo e verdure dell'orto; zuppa di fagioli e funghi porcini con crostini di pane fritto; macinato di filetto al tartufo nero di Calabria; sottili fette di pane arrostite con ricotta.

I vini in tavola: Monaci, Magliocco in purezza (Fratelli Giraldi).

Commenti: Clima di serena cordialità, allietata anche da diversi ospiti che hanno espresso apprezzamento per le attività dell'Accademia. Simposiarca, il Delegato Francesco Menichini, il quale ha delineato le prerogative della cucina del riuso come arte del cambiare volto alle vivande, per farle sembrare del tutto nuove. Ha tracciato una panoramica delle tradizioni gastronomiche di alcune regioni italiane, ricordando che il "riuso" non è da disprezzare se visto nell'ottica della lotta allo spreco e recupero delle risorse. Un'ottima interpretazione del tema della serata è stata espressa dall'impegno della titolare, che ha reso molto appetibili le pietanze della tradizione del territorio. Un eccellente pasticcio ha ben introdotto la zuppa, per poi passare a un macinato di filetto al tartufo nero di Calabria. Per il dessert sono state utilizzate sottilissime fette di pane "a cannolo", ripassate al forno, con un saporito ripieno di ricotta di montagna. L'unanime apprezzamento per il menu è stato riconosciuto anche all'ottimo vino. Buono e accogliente il servizio.

CROTONE

Trattoria "La Nuova Scarampola" di Giuseppina Giungata, anche in cucina. ●Via Carrara 11, Crotone; ☎cell.327/9446703; coperti 30-35. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: sinfonia di polpette: di melanzane, di baccalà, di pane, di patate; arancine di riso al ragù; mozzarella in carrozza; spaghettoni all'amatriciana; peperoni ripieni di bollito di carne; "morzello" di frattaglie alla crotonese; cicorietta selvatica in padella; frutta fresca e

secca autunnale; "crustoli" al sapore di miele e cannella (dolcetti tipici delle feste d'inverno in uso nel Crotonese).

I vini in tavola: Duca San Felice (Cantine Librandi, Cirò Marina).

Commenti: Riunione conviviale perfettamente riuscita sia per armonia sia sotto il profilo culturale-gastronomico. Attraverso una teoria di saporose vivande, in una delle più antiche trattorie della città, si è potuto cogliere la sapienza interpretativa della maestra cuciniera e titolare Pina Giungata. La Delegata, Adriana Liguori Proto, dopo una breve incisiva introduzione al tema, incentrato sulla cucina del riuso, si è soffermata sulla finalità benefica della cena. È seguito l'intervento di Vincenzo Cizza, Segretario delle Delegazione che, nel ruolo di Simposiarca, ha ben illustrato le specialità cucinarie. Il menu, dagli antipasti al dolce, ha rivelato i sapori semplici e genuini di una cucina di tradizione familiare aderente alle usanze del territorio. Molto apprezzate le polpette e, in particolare, i peperoni ripieni di bollito di carne - dal sapore pieno, intenso, intrigante - entrambe tipiche pietanze della cucina del riuso. La riunione si è conclusa con un caloroso, meritato applauso alla maestra cuciniera e al personale di sala per il servizio corretto e inappuntabile.

SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Ristorante "La Funtanazza" di Giuseppe Messana. ●Via per Monte Bonifato 157, Alcamo (Trapani); ☎0924/202626; info@boscoalcamo.it, www.lafuntanazza.it; coperti 80 +30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie da ottobre a febbraio; giorno di chiusura lunedì, sabato a pranzo e domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: formaggi; salumi; caponata; bruschette; panelle; pomodori secchi; olive; crastuna; spaghetti all'amatriciana; ananas al Maraschino con granella di pistacchi; profiterole.

I vini in tavola: Nero d'Avola Torre dei Venti (Casa vinicola Fazio).

Commenti: Per la cena ecumenica è stato scelto questo ristorante situato all'interno della Riserva Naturale Orientata Bosco Alcamo. Il suo punto di forza è l'utilizzo dei prodotti stagionali nella tradizione della cucina siciliana e il motto è il seguente: "i colori della Sicilia a tavola, solo i nostri sapori, solo nella loro stagione". Nel menu della cena è stato previsto come primo spaghetti all'amatriciana, mentre si è rinunciato al secondo piatto, donando l'equivalente in beneficenza per la ricostruzione di Amatrice. Prima dell'inizio della cena, il Delegato Liborio Cruciata ha fatto la presentazione di quattro nuovi Accademici: Nicola Cammisa, Vincenzo La Rocca, Pino Romano e Alberto Varvaro.

CALTAGIRONE

Ristorante "La Casa degli Angeli" di Giuseppe Testa. ●S. P. Caltagirone-Niscemi, Contrada Angeli, Caltagirone (Catania); ☎0933/25317; coperti 65. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpette di melanzane e patate; cotoletta di buccia di fichi d'India; pomodori con mollica condita; muccuni di verdure; pecorino con cipollina e marmellata di arancia; finocchietto con olive verdi e pane fritto; sartù di riso; rigatoni alla gricia; fricassea di bollito di vitello; pizza di tritato e patate al forno; crema della nonna; scutiddaru di ricotta; fichi d'India.

I vini in tavola: Cerasuolo di Vittoria (Cantine del Nanfro).

Commenti: Per celebrare la cena ecumenica che quest'anno ha avuto un particolare significato, gli Accademici si sono recati in un agriturismo della zona, già precedentemente visitato. È stato centrato ottimamente il tema della serata, avendo avuto l'opportunità di gustare vere pietanze del "riuso" e non semplici avanzi. Maggiore apprezzamento è stato riservato agli antipasti e ai primi piatti, in particolare ai rigatoni alla gricia, anche per il sapiente equilibrio dei vari componenti. Tutti hanno gradito il dessert che ha fatto tornare indietro con la mente a tempi ormai trascorsi, ritrovando nei piatti antichi sapori. Buono il servizio, accogliente la struttura, ottimo il rapporto qualità-prezzo. Simposiarca Mario Paglia.

CANICATTÌ

Ristorante "La Vecchia Fuazzeria" di Ferdinando Monachino. ●C. da Grottarossa, Uscita Canicattì Nord, Canicattì (Agrigento); ☎cell.333/3790136; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie da novembre ad aprile; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: pane fritto con uova; parmigiana di melanzane; fiori di zucca ripieni di ricotta; frittata di pasta; caponata, polpette di pane; cuddiruni; fuazza; pizza al tegamino; pizza alla brace, spaghetti all'amatriciana; crocchette di stinco di maiale con patatine lesse ripassate in padella; torta di pane con lo zucchero; uva.

I vini in tavola: Aquilae Nero d'Avola (Viticultori Associati Canicattì); vino della casa.

Commenti: La Delegazione ha organizzato una conferenza per presentare il volume *La Cucina del riuso*. Dopo i saluti istituzionali dell'Assessore alla Cultura e l'intervento della Delegata Rosetta Cartella, l'Accademica Lidia Macaluso ha relazionato brillantemente su "La cucina del riuso. Utile rimedio contro gli sprechi alimentari"; L'Accademica e Simposiarca Mirella Munda ha letto la poesia "L'Avanzi" di Anna Ubaldi. La serata è proseguita con la cena ecumenica presso la trattoria. Il locale è nato intorno agli anni '70 come osteria di campagna, dove si serviva il vino della casa accompagnato dal pane, appena sfornato, della signora Teresa. Suo figlio, titolare del locale, lo ha rinnovato mantenendo la tradizione della famiglia, continuando a cucinare, con passione, semplici piatti della tradizione locale. Riunione conviviale riuscitissima; apprezzati gli spaghetti all'amatriciana preparati dalla Delegata. Anche il menu, per l'abbondanza e la genuinità del cibo in sintonia con il tema ecumenico, ha catturato il consenso unanime degli Accademici.

GELA

Ristorante "Bite" di Axel Group, in cucina Andrea Foti. ●Corso Vittorio Emanuele 312, Gela; ☎0933/919334; axel@axel.com, www.theaxelgroup.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie

SICILIA segue

mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tortino di patate e prosciutto cotto; torta salata con salsiccia, olive, tuma, pomodoro e cipolla; verdurine gratinate; tocchetti di pasta fritta; spaghetti all'amatriciana; falsomagro con frittatina di spinaci e formaggi; polpette di melanzane; dolce del pasticciere.

I vini in tavola: Passomaggio 2012; Moscato (azienda Francesco Intorcia, Meritage Marsala).

Commenti: La riunione conviviale, ben riuscita, si è svolta presso un nuovo locale aperto da qualche mese, ubicato in pieno centro storico di Gela. Quanto ai piatti, lo chef Andrea Foti e il Simposiarca Vincenzo Battaglia hanno individuato un menu le cui combinazioni sono state gradite indistintamente da tutti. Un menu accompagnato da un vino molto appropriato a ogni piatto. Il risultato è stato un meritevole e perfetto abbinamento di semplici piacevoli ricordi e sapori. Finita la cena, la Delegata Concetta Battaglia ha offerto ai gestori alcune pubblicazioni dell'Accademia.

MESSINA

Ristorante "Osteria del Campanile" di Mimmo Bonaccorso, anche in cucina. ●Via Loggia dei Mercanti 9, Messina; ☎090/711418, anche fax; info@osteriadelcampanile.com, www.osteriadelcampanile.com; coperti 90. ●Parcheggio pubblico; ferie prima settimana di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: frittata di patate e zucchine, crespelline di verdure, sfoglia con melanzane alla parmigiana, polpettine di verdure arrostite; bucatini all'amatriciana; pasta con carne infornata; frittata di pasta; frittelle di pesce; insalata russa; polpettine di carne di risulta; pane cunzatu all'eoliana; budino al mandarino con coulis di agrumi; biscotti Napoli.

I vini in tavola: Le Mandrie (Barone Sergio); Le Sabbie dell'Etna (Firriato).

Commenti: Notevole partecipazione di Accademici e ospiti. Mimmo Bonaccorso, assieme ai figli e a un'affiatata squadra di cucina, ha tradotto lo spirito del riuso in una variegata offerta di preparazioni tradizionali, servite come antipasto, fra le quali l'innovativa parmigiana di melanzane in sfoglia dolce. Al doveroso omaggio ad Amatrice, lo chef ha affiancato la tradizionale frittata di spaghetti, con una croccante panatura, e un'originale preparazione di pasta "margherita", gratinata al forno con besciamella e bollito di manzo di risulta sfilacciato, entrambe molto apprezzate. Molto buoni l'insalata russa, le polpettine di pollo, vitello e manzo di risulta e il "pane cunzatu" all'eoliana. Delicato il dessert e graditi i biscotti "Napoli" (esclusiva specialità peloritana preparata con i residui della lavorazione dolciaria), donati dal pasticciere Salvatore Delia. Ottimi i vini siciliani. Il Delegato ha espresso piena soddisfazione per il raggiungimento della finalità della cena ecumenica, anche grazie alla qualità dell'esercizio.

MODICA

Ristorante "La Grotta" di Angelo e Claudia Di Tommasi, in cucina Angelo Di Tommasi. ●Via Dolomiti 62, Scicli (Ragusa); ☎0932/931363, cell. 338/6555152; coperti 55+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: cucciddatu scanaiatu con avanzi di salumi e di formaggio, pane fritto con acciughe e capuliatu, frittata con bollito, ricotta al forno; pasta fritta; tortino di macco di fave con pasta; polpette di manzo, mandorle tostate e pane raffermo su finto sugo, con patate fritte riscaldate in cipolla, aceto e menta; biancomangiare di mandorle con firringnozza imbevute di Vermut; cuccia di grano con ricotta e scaglie di cioccolato.

I vini in tavola: Vino della casa.

Commenti: La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica in un locale sito in Scicli, nella suggestiva Cava di Santa Maria La Nova, all'interno di un'accattivante grotta naturale. Prima della cena, l'Accademica Francesca Giambanco ha piacevolmente intrattenuto i numerosi Accademici e ospiti conversando sulla pubblicazione *La Cucina del riuso*. Le pietanze degustate, molto apprezzate dai commensali, specie gli antipasti, erano in tema con l'argomento. Il titolare e maestro di cucina Angelo ha presentato, oltre ai piatti tradizionali siciliani, piatti della tradizione culinaria iblea e sciclitana in particolare, come il cucciddatu scanaiatu. Ottimo il servizio.

SARDEGNA

GALLURA

Ristorante "Asumari dell'Hotel Cala Cuncheddi" di Cala Serena srl, in cucina Domenico Dapas. ●Località Li Cuncheddi, Capo Ceraso, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/36350, fax 0789/36741; info@calacuncheddi.com, www.calacuncheddi.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a maggio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gelosie di pane carasau con crema di pecorino dolce; crema di zucca con polvere di pistacchio e nocette di capesante all'erba cipollina; polpettine di pesce su agliata alghere se; carpaccio di orata agli agrumi, con erbette, mandorle e freddo di frutto della passione; cozza farcita con guazzetto piccante; piccolo arancino di riso su sughetto di agnello al profumo di menta; ritagli di pasta colorati allo zafferano di Monreale con fili di seppie e porcini; fregola mantecata alla crema di triglie, olivelle, polvere di capperi e pomodorini essiccati; dorso di dentice con crosta aromatica di carasau e glassa di Vermentino al finocchietto; spuma di patate al timo; mazzetto di verdure in olio crudo; savoiardi sardi alla crema di mascarpone e tè verde, con zuppetta di fico d'India e ricotta fresca alla menta; mantecato allo yogurt di capra di Dorgali e sciroppo d'acero.

I vini in tavola: Adelasia brut, Vermentino (Cantina Piero Mancini); Kenalia, Vermentino di Gallura Docg (Tenute Faladas Luras); Cagnulari (azienda vitivinicola Chessa Usini); Moscato di Tempio, spumante dolce (C.S. Gallura, Tempio Pausania).

Commenti: L'Accademico Massimo Putzu, in veste di Simposiarca, ha svolto il suo arduo compito in maniera superba, organizzando e illustrando il menu della cena ecumenica nell'elegante e raffinato ristorante che ha il privilegio d'affacciarsi sul golfo di Olbia. Il locale ha fatto da degna cornice alla cena ecumenica e alla presentazione, da parte del Delegato Luigi Collu, di una nuova Accademica, Mariuccia Macis. La gestione della sala, l'abbinamento dei vini e l'ottima accoglienza, affidata al sommelier professor Nicola Pandolfi, è stata impeccabile, così come tutte le impegnative preparazioni proposte dallo chef Domenico Dapas. L'apprezzamento dei commensali è stato ampio e condiviso.

SASSARI

Ristorante "da Vito" di Vito Senes. ●Località Badde Cossos, Strada Sassari - Sennori, Sennori (Sassari); ☎079/360245; info@ristorantedavito.it, www.ristorantedavito.it; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: insalata di bollito; polpette di melanzane; polenta arrosto con formaggio; bucatini all'amatriciana; pane "zichi" in brodo di pecora; frittata di verdure e patate; spezzatino di pecora bollita, saltata in tegame con olive e pomodorini; carciofi in verde con pane raffermo; pa-

gnottina ripiena "su fossu", bianchetti con foglia di lattuga; pane dorato.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna Doc (Tenuta Asinara); Moscato di Sorso (Tenute Nuraghe Craboni).

Commenti: Vito Senes è un esperto nella preparazione di piatti sardi di antica memoria, fatti rivivere nel rispetto della più genuina tradizione. Nel menu della serata, una serie di piatti tradizionali della cucina povera casalinga locale, in gran parte frutto della rielaborazione dei cibi non consumati nei pasti precedenti. Un menu, perfettamente in linea con il tema della cena ecumenica, che ha richiesto un'attenta ricerca storico-gastronomica e ha consentito di riscoprire l'ingegno di riutilizzare gli avanzi: dalle polpette di melanzane allo spezzatino di pecora, fino alla focaccia di pane raffermo svuotata e riempita con pomodori, cipolle e un filo d'olio di oliva che costituiva il pranzo per i contadini fino agli anni Sessanta. Ottimi i bucatini all'amatriciana. Lo staff, con grande esperienza nella preparazione dei piatti, ha servito un menu di eccellente fattura. L'ottimo rapporto qualità-prezzo ha fatto meritare i complimenti del Delegato e l'applauso di tutti.

SASSARI SILKI

Ristorante "Al Corso" di Salvatore Malduca, anche in cucina. ●Corso Vittorio Emanuele 127, Ittiri (Sassari); ☎079/442765, cell. 348/6992550; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: verdure miste in pastella; verdure impanate e fritte riprese con salsa piccante; zuppa di pane raffermo con carciofi; pasta amatriciana rossa e bianca; pesce fritto in agliata; monzette gratinate; patate arrosto; bianchini e pirichitti.

I vini in tavola: Cagnulari, Isola dei Nuraghi Igt 2015; Tuvaoes, Vermentino di Sardegna Doc 2015; Tokaterra, vino da dessert da uve stramature di Vermentino (tutti Cantina Cherchi di Usini).

Commenti: La cena ecumenica si è svolta in un ristorante già visitato dalla Delegazione e scelto per la disponibilità di Salvatore Malduca ad affrontare un tema come il riuso, ovvio in ambiente familiare, ma assolutamente problematico per un ristorante. Ottima la scelta di verdure, che possono rappresentare certamente un avanzo, riproposte fritte, in pastella o impanate, e riprese con salsa piccante. Rispondente, oltre al tema anche alla tradizione, l'utilizzo di pane raffermo locale in una zuppa con carciofi magistralmente gratinata e il riciclo di varietà di pesci fritti (pescatrice, gattuccio, cernia e murena) arricchiti con salsa rossa agliata e cipolle in agrodolce. Particolarmente apprezzati i bianchini (piccole meringhe locali) e i pirichitti, che hanno permesso il riutilizzo di albumi. Le due amatriciane hanno consentito di manifestare la solidarietà per le vittime del recente terremoto. Ottimi i vini che ben si sono abbinati ai piatti.

EUROPA

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Dal Cavaliere" di Diego D'Orta. ●Weissenburgerstrasse 3, Monaco (Baviera); ☎089/488388, fax 089/48002183; dalcavaliere@yahoo.de; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: mozzarella in carrozza; frittata di maccheroni; peperoni ripieni; bucatini all'amatriciana; pasta e patate con scorza di parmigiano; polpettone con gâteau di patate; zuppa inglese.

I vini in tavola: Dubl Falanghina vino spumante metodo classico; Fiano di Avellino Doc; Rubrato (Cantina dei Feudi di San Gregorio).

Commenti: Nell'accogliente ritrovo di Diego D'Orta e Anna Arpino, in piena zona pedonale del quartiere francese di Monaco, si sono ritrovate 34 persone, tra Accademici e ospiti, per prendere parte all'annuale cena ecumenica. La cena si svolgeva lungo un percorso ben preciso, in cui le tradizioni del riuso napoletano venivano esplorate in profondità. Una menzione particolare ricevevano i peperoni ripieni e la pasta e patate, mentre la zuppa inglese, allontanatasi dall'accezione più

classica, risultava il punto debole, in chiusura di una cena ben riuscita. Molto apprezzati i vini. Durante la serata, il Delegato presentava il nuovo Accademico Alessandro Valtorta.

PAESI BASSI

AMSTERDAM-LEIDEN

Ristorante "Campo de' Fiori" di Campo de' Fiori Amsterdam. ●Reguliersdwarsstraat 32, Amsterdam; ☎+3120/3039500; info@campodefiori.nl, www.campodefiori.nl; coperti 100. ●Parcheggio a pagamento, nelle vicinanze; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: bicchierini di crema di bucce di zucca gialla e burratina con crostino; salmone marinato agli agrumi al profumo di vaniglia e cardamomo; bucatini all'amatriciana; filetto di tonno in crosta di pistacchi e salsa agli agrumi oppure rollè d'anatra ai fichi con salsa di fondo bruno; piccolo flan di verdure del giorno precedente; meringata scomposta al limone.

I vini in tavola: Prosecco (Scavi & Ray); Chardonnay 2014 (H. Lun); Vermentino 2015 (Vecchia Torre); Valpolicella Classico 2014 (Zenato).

Commenti: L'esperto chef di origine afghana, alla guida di una brigata italiana, ha dimostrato di interpretare molto bene la cucina nostrana. Gli Accademici si sarebbero aspettati forse maggiore creatività, ma il team ha fatto un ottimo lavoro, unendo capacità tecniche alla conoscenza della tradizione italiana. Dopo una gustosa crema calda di bucce di zucca gialla, servita al bicchiere, il salmone marinato, pur di ottima qualità e saporito, rispettava solo parzialmente le aspettative dei profumi. I bucatini all'amatriciana, ben interpretati e ottimi al gusto. Notevole successo per i secondi, in particolare il tonno. Molto apprezzato anche il flan di verdure. Buoni gli abbinamenti con i vini. Il dessert era un gioiellino, sia alla vista sia al palato. Molto buono il servizio, giuste le porzioni, appropriata la tempistica del servizio. L'Accademico Vincenzo D'Innella Capano ha intrattenuto con un'interessante relazione sulla cucina del riuso fornendo notizie storiche e curiosità e alcune inusuali ricette. La cena ha permesso di scoprire un locale che, nonostante la posizione in una zona molto turistica, è di qualità superiore alla media.

DEN HAAG - SCHEVENINGEN

Ristorante "Da Braccini" di Monica Braccini, in cucina Monica Braccini. ●Regentesselaan 24A, Den Haag (Zuid Holland); ☎070/3634606; info@dabraccini.nl, www.dabraccini.nl; coperti 35. ●Parcheggio a pagamento; ferie non definite; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì e a pranzo da giovedì a domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pizza di spaghetti, polpettina di lenticchie, mozzarella in carrozza; spaghetti all'amatriciana; spezzatino di manzo e cacciagione; torta di pane, cioccolato e uvette.

I vini in tavola: Prosecco spumante (Cantine Sacchetto); Pinot Grigio Docg 2015 (Tiefenbrunner); Sangio-

EUROPA segue

vese Terre di Chieti Igp 2013 (Vini Farnese); Morellino di Scansano Doc 2013 (Poliziano).

Commenti: La cena è cominciata brindando con un buon bicchiere di Prosecco in presenza di S. E. l'Ambasciatore Andrea Perugini. Gli antipasti sono stati apprezzati per semplicità, presentazione e sapori che hanno fatto ricordare le preparazioni realizzate in casa usando le rimanenze del giorno prima. La polpetta di lenticchie ha sorpreso un po' tutti per il gusto distinto dovuto alla combinazione di lenticchie, cumino e barbabietola affumicata. Gli spaghetti all'amatriciana hanno purtroppo deluso, forse perché non ben amalgamati con la salsa. Saporitissimo lo spezzatino di manzo e cacciagione (cervo e cinghiale), una delle specialità di Monica Braccini, per la maggior parte degli Accademici il piatto più riuscito della serata. Molto buona la torta di pane. I vini, tutti di ottima qualità, hanno ben accompagnato le pietanze, con note molto positive per il Pinot grigio e specialmente per il Morellino di Scansano. Cordiale ed efficiente il servizio, nonostante un locale pieno e rumoroso.

UTRECHT

Ristorante "La Cantina di David" di Feysun Catanar, in cucina Angelo Colombo. ●Oudegracht 88, Utrecht; ☎030/2368436; info@lacantinadidavid.nl, www.lacantinadidavid.nl; coperti 90+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bocconcino di risotto spadellato del giorno prima; calamari ripieni con gambi di prezzemolo, scorze e bucce di patate e limone; teste di branzino e pan grattato, crema di carapace di gambero il tutto servito con pelle croccante di branzino; bucatini all'amatriciana secondo la ricetta tradizionale; granita di gaspaccio all'italiana con bucce di lime; involtini alle spuntature di arrosto misto in foglia di verza, con polpettine ai gambi di verdure su crema di baccelli di fave; torta di pane raffermo, ricotta di latte acido all'aroma di fiori d'arancio con confettura di bucce di pomodoro.

I vini in tavola: Prosecco Provato, rosé Zardetto, Conegliano Docg 2014; Fiano di Avellino Docg 2012 (Tenute di Altavilla); Orvieto Classico Doc 2015 (Luigi Cecchi e figli); Nebbiolo d'Alba Doc 2015 (Valdomo Terre da Vino); Brachetto d'Acqui Docg 2014 (Conte di Groppello Terre da Vino).

Commenti: La cena ecumenica, organizzata dal Simposiarca Maurizio Sterle, è stata dedicata al tema dell'anno che è risultato molto attuale dato che, anche in Olanda, vengono organizzati diversi dibattiti riguardanti gli sprechi inutili dei prodotti commestibili. La serata è stata allietata dal professor Leonard Victor Rutgers, specializzato in archeologia e storia della religione, che ha intrattenuto con un'interessante lettura su cibo e riuso fin dai tempi dei Romani e poi nel Medioevo. Lo chef ha interpretato il tema nel migliore dei modi, partendo da un eccezionale risotto spadellato e allietando i palati con ottimi calamari ripieni con pane raffermo e resti di pesce. I bucatini all'amatriciana, preparati secondo la moda "rossa", erano molto gustosi, grazie anche all'uso del classico guanciale. I commensali sono stati unanimi nell'apprezzare le spuntature di arrosto con polpettine di gambi di verdure. La torta di pane è forse stato il piatto meno forte della serata ma la confettura di bucce di pomodoro meritava per sé stessa una lode. Vini tutti di ottima qualità.

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "Theo Randall at the Intercontinental" di Theo Randall, in cucina Theo Randall. ●Intercontinental Hotel, Hamilton Place, Park Lane, Londra; ☎+4420/73188747; reservations@theorandall.com, www.theorandall.com; coperti 145. ●Parcheggio scomodo; ferie festività inglesi; giorno di chiusura da lunedì a venerdì e sabato e domenica a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette; sformato di fontina e zucca; spaghetti all'amatriciana; burrida di pesce; granita di caffè.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Superiore 2015 (Villa Sandi); Bianca A Mano 2015; Valpolicella 2015 (Alpha Zeta).

Commenti: Memore dell'entusiasmo manifestato in altre occasioni, è stato scelto proprio lo chef patron Theo per la cena ecumenica sul tema del riuso. Come in passato, gli Accademici sono stati molto bene. Il locale è stato rinnovato di recente, con colori neutri di un'eleganza sobria. Si è iniziato con croccanti bruschette accompagnate da un buon Prosecco. L'antipasto, uno sformato di fontina e zucca, si collegava perfettamente al tema della serata, dato che in tutte le case avanzano uova e formaggio. Per il primo, in commemorazione delle tragiche vicende del recente sisma, Theo ha preparato uno squisito piatto di spaghetti all'amatriciana della migliore tradizione, riportando con la mente proprio ad Amatrice. Per secondo, una burrida di pesce misto, e - *dulcis in fundo* - una fresca granita digestiva fatta con il caffè avanzato. La serata ha ricevuto i complimenti dei convitati, ritrovatisi a degustare un menu di tutto rispetto all'insegna del riuso.

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Casa De Carli" di Matteo De Carli, in cucina Matteo De Carli. ●Vězenska 3, Praga; ☎00420/224816688; www.casadecarli.com; coperti 74. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta del giorno dopo: farina di polenta del mulino di Malnate arrostita, croste di formaggio; involtino di verza e avanzi della domenica; arrosto di vitello uovo e pane; bucatini per Amatrice; frittata di spaghetti napoletana; polpettone di famiglia ed erbette di campo; pancotto al latte e frutta secca.

I vini in tavola: Gewürztraminer Doc; Sauvignon Doc; Pinot nero Doc; Lagrein Doc; Cabernet Doc; Comtess Doc (tutti della Cantina St. Michael Eppan, linea St. Valentin).

Commenti: Matteo, proprietario e chef, ha accolto gli Accademici con squisita cortesia e cordialità. Il tema non era certamente dei più semplici, legato come era alla cucina del riuso. Il risultato è stato più che soddisfacente anche se alcuni Accademici hanno un po' contestato le porzioni ridotte, sollecitate tra l'altro dal Delegato che, dato il consistente numero di portate, lo ha ritenuto necessario. Particolarmente apprezzati, tra gli antipasti, la polenta del giorno dopo che ha riportato alla memoria antichi sapori e l'involtino di verza; ottimi i bucatini e la frittata di spaghetti napoletana; un po' meno gradito il polpettone, mentre era molto buono il pancotto al latte. Durante la serata, Paolo Ferrari, in qualità di Simposiarca, ha parlato della storia della ricetta dell'amatriciana.

SPAGNA

MADRID

Ristorante "Don Giovanni" di Andrea Tamburello, anche in cucina. ●Paseo de la Reina Cristina 23, Madrid; ☎091/4348338; administracion@dongiovanni.es, www.dongiovanni.es; coperti 120. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 24 dicembre - 2 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pan di cristallo con caviale; mini pizza con tartufo nero; trittico di carpaccio: millefoglie di burrata, carpaccio, nocciole tostate e lamina di tartufo bianco, wagyu tonnato, carpaccio di gamberi rossi con lardo di Colonnata e vinaigrette di mango; pennoni di Benedetto Cavalieri all'amatriciana; polpettone ripieno di spinaci e scamorza; torta di mele e gelato al mascarpone.

I vini in tavola: Pinot grigio (Cavit); Rosso Memoro (Piccini).

Commenti: Per l'importante serata è stato scelto il miglior ristorante italia-

no della capitale spagnola. Il Delegato ha accolto i due nuovi Accademici: l'Ambasciatore d'Italia in Spagna Stefano Sannino e Leonardo Poli. L'Accademico Antonio di Natale, citando numerose ricette (soprattutto siciliane), ha ricordato che il pane è la principale materia del riuso. Originale la burrata liquida servita in un bicchiere da cocktail, che ha piacevolmente stupito sia nella forma sia nella sostanza. Delicato il trittico di carpacci. Particolarmente apprezzato quello di gamberi rossi per l'interessante equilibrio di sapori e ingredienti. Eccezionali i pennoni di "Benedetto Cavalieri" all'amatriciana, tutti al giusto punto di cottura e con un sugo che ha fedelmente rispettato la ricetta originale. Ottimo anche il polpettone che ha rappresentato la cucina del riuso. I dolci hanno concluso brillantemente una cena squisita. Ottimo l'abbinamento con i vini. Applausi e apprezzamenti per lo chef e il suo staff per l'originalità dei piatti, la qualità delle vivande, il servizio attento.

SVIZZERA

GINEVRA

Ristorante "Il Lago" di Four Seasons. ●Quai des Bergues 33, Ginevra; ☎022/9087000; www.fourseasons.com/geneva/dining/restaurants/il_lago; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ribollita; pasta all'amatriciana; pasta alla gricia; cabri laccato; riso al salto e carciofi; tiramisù, stracciatella con pasta di nocciole.

I vini in tavola: Favorita Langhe 2015; Dolcetto d'Alba 2014 (entrambi Pelissero).

Commenti: Nel raffinatissimo e prestigioso Hôtel des Bergues Four Seasons con vista sul getto d'acqua, si è svolta la riunione conviviale ecumenica onorata dalla presenza del nuovo Console Generale d'Italia. Cucina stellata, che ha preparato piatti bellissimi con sapori marcati e genuini e con una presentazione elegante. Il filo conduttore della cucina del riuso presente con la ribollita, il riso saltato e la famosa pasta di nocciole nel gelato con la stracciatella. Notevole la pasta alla gricia che ha raccolto il massimo gradimento. Interessante la purea di carciofi per contrastare il grasso del gustoso capretto. La serata si è conclusa con una tombola per raccogliere fondi in supporto alle aree colpite dal terremoto rendendo l'evento festoso malgrado la gravità della causa.

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Ristorante 6805 - La Palazzina" di Alessandro Fumagalli, in cucina Alessandro Fumagalli. ●Via Cantonale 1, Mezzovico (Ticino); ☎+41/916836805; 6805@6805lapalazzina.ch, www.6805lapalazzina.ch; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica e lunedì la sera. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: spiedino di wagyu burger; spiedino di luganighetta; trota salmonata meringata con avocado e panna acida; crema di topinambur; amatriciana rivisitata; risotto Carnaroli gran riserva mantecato alla livornese; costoletta di vitello doppia arrosto alle erbette con la sua guancetta croccante; purè di patate; torta di pane ticinese, soffice alla vaniglia; composta di pere.

I vini in tavola: Vallombrosa brut rosé; San Zeno, Sauvignon Blanc 2013; San Domenico - Ticino Doc 2013; Tinto Forte Vintage 2012 (tutti Tamborini Carlo sa).

Commenti: "La cucina del riuso": il tema della serata può sembrare un paradosso al ristorante dove l'ospite è sempre alla ricerca del particolare e del nuovo. Accolti dal trentanovenne chef Alessandro Fumagalli, che dopo esperienze con rinomati colleghi, ha aperto il 6805, la sua "Palazzina" a Mezzovico, alla ricerca di una ristorazione che offra servizio e qualità coniugando quotidianamente tradizione e innovazione culinaria, così come il buon mangiare al bere di selezione. Particolarmente apprezzati i vini di Tamborini, presentati dall'enologa e co-titolare Valentina Tamborini. Applaudita l'amatriciana rivisitata, piatto solidale dell'evento. Un grazie particolare alla Simposiarca Marta Lenzi Repetto.

NEL MONDO

AUSTRALIA

CANBERRA

Ristorante "Locale" di Omar Muscat. ●5 Duff PI, Deakin, Canberra; ☎612/61622888; www.localepizzeria.com.au; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di antipasti con prosciutto, salame, olive, arancini, focaccia; rigatoni all'amatriciana; saltimbocca alla romana; coda di rospo con piselli; risotto di fave e caponata; contorni di patate fritte e insalata; cassata della casa.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo (Contesa); Belguardo, Vermentino di Toscana Igt (Marchesi Mazzei).

Commenti: Trenta Accademici con ospiti l'Ambasciatore d'Italia e il Consigliere d'Ambasciata. Il cibo servito è stato di alta qualità. Il menu è stato preparato per ribadire il concetto della lotta allo spreco. Un risotto è stato trasformato in arancini e il resto è stato usato come base del piatto di pesce per ribadire il concetto di riuso degli avanzi. Il prosciutto rimasto nella preparazione dell'antipasto è stato usato per il piatto di saltimbocca alla romana. L'Accademico Joe Marziano ha presentato una relazione sulla cucina del riuso, la trasformazione e lo spreco.

CANADA

MONTREAL-QUEBEC

Ristorante "Bravi" di Mario Onesta, in cucina Mario Onesta. ●2794 Jacques Cartier, Longueuil, Montreal (Quebec); ☎450/4488111; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie Natale; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini vari; polpettine della nonna; tartara di salmone; burrata al basilico fresco e arancia; pennette all'amatriciana; filetto di manzo ai ferri; gamberone Marnier con arancia e limone; cannoli Bravi.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Conegliano Docg (Carpenè Malvolti); Bardolino Doc 2015 (Zenato); Valpolicella superiore Doc 2014 (Zenato); Solarea Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012 (Agriverde).

Commenti: Una cena ecumenica centrata sul tema "La cucina del riuso" al quale è stato affiancato, quest'anno, "e di Amatrice", per sentirsi vicini ai connazionali toccati dal terremoto, inserendo nel menu le pennette all'amatriciana preparate dal co-proprietario e chef Mario Onesta. La serata non poteva che chiudersi con il genuino applauso dei convitati allo chef e allo staff per l'eccellente servizio e la qualità del cibo. Un'esperienza culinaria da raccomandare.

CINA

HONG KONG

Ristorante "Va Bene" di Gaia Group, in cucina Paolo Monti. ●Shop 3, 5 & 6, G/F, Soho 189, No.189 Queen's Road West, Sai Ying Pun, Hong Kong; ☎+852/28455577; contactus@vabenehongkong.com, www.gaiagroup.com.hk; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestrone profumato con scorza di parmigiano; panzanella con baccalà e granchio; polpettine di "bollito" di Federico Fellini; a frittat' e maccarun; fagioli arricchiti con cotiche e osso del prosciutto; ravioli con ripieno di ricotta e arrosto; ossobuco con risotto al salto; miascia di pane con gelato di cantucci e Vin Santo.

I vini in tavola: Pinot grigio 2015 (Ponte); Sangiovese Merlot 2014 (Primo Farnese); Montepulciano d'Abruzzo 2014 (Fantini).

Commenti: Cena ecumenica con il Console Generale Antonello De Riu. L'Accademico Marco Pavoncelli ha accolto i 40 ospiti e lo chef Paolo Monti ha svelato le 8 portate del menu. Raffinati ravioli di ricotta e arrosto; ossobuco con risotto al salto; torta di pane e latte con uno squisito gelato di cantucci e Vin Santo. Si è parlato del riuso come pratica "etica" per riproporre ricette della tradizio-

NEL MONDO segue

ne. Vino di ottima qualità, chef gioviale, servizio in sala accurato hanno contribuito alla riuscita della cena.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO

Ristorante "Cantinetta del Becco" di Grupo Becco, in cucina Julian Martinez Bello. ●Av. Javier Barros Sierra 540 Park Plaza S. Fe, Città del Messico; ☎55/52926816, cell. 55/13678184; fabiolibbra@hotmail.com, www.cantinettadelbecco.com; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato, comodo; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: grissini e prosciutto; battuta di manzo, palline di parmigiano, arancini; spaghetti all'amatriciana; polpette in umido; frittatina di carciofi o robalo in salsa di agrumi; "riusando il budino del panettone".

I vini in tavola: Prosecco cuvée di Boj di Valdobbiadene 2014 (Cantina Valdo); Pinot grigio Terre degli Osci 2015; Montepulciano d'Abruzzo Dop Colle Cavalieri 2014 (entrambi Cantina Trollo).

Commenti: Un ambiente gradevole, decorato con stile ed eleganza, con una cucina a vista nel salone principale: fa in modo che i clienti interagiscano con tutto lo staff.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Basilico" di Regent Hotels/Four Seasons Hotel, in cucina Simone Cerea. ●1 Cuscaden Road Level 2, Singapore; ☎+65/672532332, fax +65/67328838; basilicogm.rsn@fourseasons.com, www.regenthotels.com/EN/Singapore/Cuisine/Basilico; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancini di riso con formaggio filante; crocchetta di patate e affettati; bruschetta di baccalà alla vicentina; crudo di gambero rosso di Mazara e tonno pinna gialla in salmoriglio con sformatino di caponata; ricotta di zucca cremosa con caldarroste; polpettone di brasato di guanciale di manzo con polenta grigliata e cipolle rosse di Tropea gratinate; zuppa inglese; bucatini alla gricia.

I vini in tavola: Prosecco (Santa Margherita); Orvieto Classico 2014 (Ruffino); Neprica 2014 (Tormaresca).

Commenti: Riunione conviviale a numero chiuso, svoltasi in saletta riservata per 20 al "Tavolo dello chef". I partecipanti hanno potuto gustare un menu vario, interessante e gustoso, che con un pizzico di allegria ha interpretato l'importante tema del riuso. Un aperitivo frizzante con bollicine, ricco e caldo, ha introdotto la cena. Molto apprezzato l'antipasto nel suo accostamento tra il fresco di mare e la croccante caponata, massimo esempio di riuso nella cucina tradizionale siciliana. A seguire, il polpettone di brasato di guanciale di manzo che ha riportato i palati dei convitati agli antichi sapori della cucina di casa. Servizio eccellente e puntuale in un ambiente elegante e raffinato. Lo chef Simone Cerea ha confermato, una volta di più, la propria abilità e capacità creativa nell'interpretare temi non facili come quello della cena ecumenica. Basilico resta uno dei ristoranti di Singapore preferiti dalla Delegazione.

STATI UNITI D'AMERICA

MIAMI

Ristorante "Toscana Divino" di Mauro Bortignon, in cucina Andrea Marchesin. ●900 South Miami Avenue, Miami; ☎305/9306399; stefano@toscanadivino.com, www.toscanadivino.com; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ribollita; ravioli al brasato di manzo e panna bruciata; maialino con insalata di fagioli e pomodorini secchi; meringata con frutta di stagione.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene Docg (Santa Margherita); Müller Thurgau Docg (Kettmeir); Chianti Classico riserva Docg 2012; Rosé Sparkling brut (entrambi Santa Margherita).

Commenti: La serata ha avuto inizio con la consegna del piatto d'argento dell'Accademia. Ottima la selezione dei vini offerti da Santa Margherita USA. Particolarmente apprezzati la ri-

bollita toscana (specialità del ristorante) e il maialino. A fine serata, il Delegato ha spiegato ai commensali che la raccolta dei fondi per la Scuola Alberghiera di Amatrice si basava sulla vendita di barattoli di sugo all'amatriciana, preparato dallo chef. Lo stesso, a fine cena, ha illustrato come la cucina del riuso sia ancora attuale nella nostra tradizione culinaria. Un vero incontro conviviale che ha riscosso una sempre più vasta eco a Miami.

NEW JERSEY

Ristorante "La Pergola" di Briola Kaloshi, in cucina Briola Kaloshi. ●120 Essex Street, Millburn; ☎973/3766838; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato e domenica a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini vari; ribollita; frittata di maccheroni; arancini di riso; spaghetti all'amatriciana; polenta chiantigiana; polpettone; panettone al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Tosca; Falanghina (Poderi Foglia); Barbera d'Asti 2013; Centine 2013 (Banfi).

Commenti: Gli Accademici e molti ospiti si sono riuniti in un elegante ristorante il cui chef ha eseguito e servito, con grande entusiasmo, il particolare menu della serata. Il Delegato Carlo Porcaro ha presentato l'ospite d'onore Sevi Avigdor, Presidente dell'Accademia Americana di Gastronomia sezione Est e altri Accademici americani. La dottoressa Sabina Porcaro ha svolto un'interessante relazione sull'uso e costume della "cucina del riuso", includendo statistiche sulla produzione e sul consumo degli alimenti e l'eliminazione degli avanzi che potrebbero essere utilizzati, con benefici economici e piacevoli, in tutto il mondo. I piatti hanno dimostrato la praticità dell'uso degli avanzi: gustosi la frittata di maccheroni, gli arancini, il polpettone; i vini bene abbinati. Un particolare senso di commozione ha accolto il servizio di un piatto di spaghetti all'amatriciana. A fine serata, sono stati distribuiti i piatti annuali dell'Accademia, il volume *La Cucina del riuso* e un gradito regalo da parte del Delegato: una confezione di olio di oliva extravergine di produzione propria.

NEW YORK

Ristorante "Le Cirque" della famiglia Maccioni, in cucina Egidiana Maccioni. ●Bloomberg Building Co LLC 151 East 58th Street, New York; ☎212/6440202; reservations@lecirque.com, www.lecirque.com; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pappa al pomodoro; crocchette di baccalà; polpettine; ribollita; tortelloni all'amatriciana; cavolo ripieno con lesso rifatto; zuppa inglese.

I vini in tavola: Montenisia Franciacorta brut; Rosso di Montepulciano Sabazio "La Braccesca" 2014; Vino nobile di Montepulciano Riserva Santa Pia "La Braccesca" 2008; Muffato della Sala 2008 (tutti Marchesi Antinori).

Commenti: Serata meravigliosa, serena e felice. La signora Maccioni ha voluto preparare personalmente, solo per gli Accademici, le vivande. È stato tutto eccellente; difficile stabilire quale pietanza sia stata apprezzata di più. Certamente gli svariati antipasti, molto originali e creativi. Buonissimi e con un tocco di originalità i tortelloni all'amatriciana. Assolutamente speciale e ottimo il cavolo ripieno con il lesso rifatto. Superlativo l'abbinamento dei vini scelti da Piero Antinori in persona. Servizio particolarmente attento, con un tocco di eleganza al quale non si è quasi più abituati al tempo d'oggi ma che manca tanto!

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Biella
Maria Teresa Belotti
Eugenio Foscale

Ciriè
Andrea Perino
Alberto Reali

Cuneo-Saluzzo
Giuseppe Rumore

Novara
Flavio Dusio
Anna Giuseppina Forte Bertolone

Torino
Alessandro Rama

LIGURIA

La Spezia
Renato Salvadori

LOMBARDIA

Bergamo
Antonio Magni

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone
Antonio Careri

VENETO

Padova
Andrea Bovo
Francesco Gatto
Riccardo Manconi

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Pierina Paola Calderoni
Amedeo Marozzi

Cento-Città del Guercino
Giovanni Ravasini

Imola
Alfredo Bandini
Giovanni Poggi

Ravenna Romea
Stefano Babini
Mario Leotti Ghigi
Daniela Piedimonte
Giovanni Scapini

TOSCANA

Firenze
Mario Fanfani
Gianmarco Fantoni Daddi
Francesca Giolli
Marco Pelatti
Giuliano Zuccati

Versilia Storica
Carlo Donetti
Aldo Giubilaro

LAZIO

Roma Olgiata Sabazia-Cassia
Antonella Colonna Vilasi

ABRUZZO

Vasto
Livio Antenucci
Luca Fidia Jubatti
Vincenzo Christian Lalla
Antonella Marrollo
Michele Perrozzi

SICILIA

Agrigento
Sara Camizzi
Emanuele Gionfriddo
Loredana Minacapilli

SARDEGNA

Cagliari Castello
Massimo D'Atri
Cristiano Erriu
Marisa Lai
Valeria Motzo

AUSTRALIA

Canberra
Francesco Barilaro

GERMANIA

Colonia
Mario Colavita

MALTA

Malta
Luciano Del Frate

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden
Maria Gabriella Di Giacomo

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Mario Gravati
Bonifacio Zago

REPUBBLICA CECA

Praga
Maurizio Barini

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Giuseppe Francesco Scaccianoce

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Humberto Alessandrini

SVEZIA

Stoccolma
Gianni Celsi
Alessandra Maranella

NUOVE DELEGAZIONI

AUSTRALIA

Brisbane
Delegato
Santo Santoro
Accademici
Paul Amabile
Antonio Bosso
Ludovico Carlo Camussi
Filippo D'Arrò
Filippo Di Bella
Philip Gray
Ian Humphrey
Peter Keyte
John Kotzas
Gilberto Maggiolo
Antonio Palella
Mike Pappalardo
Greg Skyring

TRASFERIMENTI

PIEMONTE

Torino
Stefania Stafutti
(da Pechino)

VENETO

Padova
Riccardo Bergamo
(da Rovigo-Adria-Chioggia)

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Firenzuola
Gian Mario Sangiorgi
(da Imola)

Parma
Bruno Mambriani
(da Salsomaggiore Terme)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino
Consultore
Brunella Vallò

LOMBARDIA

Alto Mantovano e Garda Bresciano
Delegato
Giovanni Bonvini
Vice Delegato
Giuliano Cremonesi
Consultore-Segretario
Franco Cermaria
Consultore-Tesoriere
Adelmo Predari
Consultori
Franco Amadei
Mario Beschi
Giulio Freddi
Patrizia Zanotti

Sabbioneta-Terre Destra Oglio
Delegato
Massimo Damini
Vice Delegato
Lorenzo Tizzi
Consultore-Segretario-Tesoriere
Guido Boroni Grazioli
Consultori
Francesco Besana
Giovanni Bovis
Alessandro Gnaccarini

EMILIA ROMAGNA

Bologna
Vice Delegato
Cristina Bragaglia
Consultore-Segretario
Piergiulio Giordani Pavanelli
Consultore-Tesoriere
Benvenuto Suriano
Consultori
Gianfranco Cavina
Gabriele Forni
Giovanni Militerno
Sabrina Neri
Nicola Pinardi
Roberto Zalambani

TOSCANA

Lucca
Consultore
Margherita Chiocchetti

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)
Vice Delegato
Simonetta Marchesi Fara
Consultore
Daniele Pisani

ABRUZZO

Pescara
Consultori
Massimo Di Cintio
Licio Pardi
Lorisa Ravaglia

SARDEGNA

Sassari Silki
Delegato
Antonio Fraghì

AUSTRALIA

Sydney
Delegato
Les Luxford
Vice Delegato
Isabella Franceschini
Consultore-Segretario
Antonietta Muscillo
Consultore-Tesoriere
Suzanne Shaw
Consultori
Leonie Furber
Luke Jarman
Caterina Lucchese
Daniela Shannon

BRASILE

San Paolo
Vice Delegato
Edoardo Pollastri
Consultore
Michele Pala

ISRAELE

Tel Aviv
Consultore-Tesoriere
Alda Chen-Maggiorelli

STATI UNITI D'AMERICA

New York
Delegato
Peter Anthony Lombardi
Vice Delegato
Roberto Baldeschi Balleani
Consultore-Segretario
Francesca Costanzo Verga
Consultore-Tesoriere
Jonathan Perle
Consultori
Cristiana Baldeschi Balleani
Francesco Breganze
A. Wright Palmer

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Vercelli
Sandro Provera

LOMBARDIA

Mantova
Alessandro Furnari

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Antonino Scrimizzi

Ferrara
Giovanni Fusaroli

LAZIO

Ciociaria (Frosinone)
Alfredo Sperati

SARDEGNA

Sassari Silki
Proto Pippia

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

FOCUS

see page 3

WILL WE ALL BECOME VEGETARIANS OR EVEN VEGANS?

Pellegrino Artusi maintained that vegetables weren't of much use, and that one should eat mostly meat in order to remain healthy. He declared: "Vegetables, if not in excess, are a cleansing agent in cooking, since they dilute the blood". On this theme, it is truly amusing to read his comments on two recipes, one from Emilia Romagna and one from Florence. Regarding the Ravioli typical of Romagna, he recounts often hearing the following in rustic taverns: "Waiter, a portion of boiled meat; but no spinach please". Or "You can use these (indicating spinach) to make a poultice for your rear end". A propos of the recipe for Florentine black Risotto, he asserts: "Tuscans, and especially Florentines, are so enamoured of vegetables that they'd like to include them in everything, and so they add chard to this dish, though it is quite out of place. This overuse of vegetables may be one of the principal reasons for the flaccid constitution of certain classes of people, who fall like autumn leaves the moment they encounter any disease, being unable to withstand its force". In other words, eating only vegetables is a recipe for death. It is a fact that our generation was raised with these ideas: a wise proverb intoned "flesh makes flesh, wine makes blood, leaves make c**p". People who were unwell were thought to 'need some meat'. There was even the so-called 'birthing broth' administered after childbirth, and made from a good beef steak. Today things appear to have changed. Meat is apparently somewhat unhealthy (roast meats being among the principal offenders) and vegetables are healthy, such that we can survive, at least as adults, on vegetables alone, and indeed better and for longer. It is a fact that meat consumption has slumped and vegetarians, and even vegans, are far more numerous. There is a proliferation of supermarket shelves dedicated to such customers, who are said to constitute over 10% of the population. This new trend is not only rooted in health reasons but ethical reasons too. Game, once the centrepiece of celebrations and sumptuous banquets, has all but vanished. Young people don't even want to hear of it. *Foie gras* is often entirely unavailable (fortunately) in many supermarkets because of the way it is obtained. What we learn about death camp-style chicken and livestock production and slaughter methods is truly horrifying. People took note when ten police officers in Messina became vegetarians because of the animal holocaust which they witnessed in the course of their work of monitoring livestock breeders and abattoirs. Many people would probably turn vegetarian when faced with illegal animal breeding facilities and repugnant slaughter methods. Alas, not only is regulation insufficient (though Italy is the most equipped nation for this), but all this often happens in foreign countries where regulations are totally absent or mere formalities. In any case, this trend is unstoppable: less and less meat and more and more fish, vegetables and fruit. Every historical era has its food customs, and it must be emphasised that these always have their reasons. We merely remind the reader that our own Academy's Ethical Code rejects any mistreatment of animals, whether farmed, kept in captivity for production, or hunted (including fish, crustaceans and molluscs) and is in conformity with the European Convention for the Protection of Animals. The Academy prohibits the gastronomic use of species protected by European or Italian legislation, and we must unfailingly respect these laws.

Paolo Petroni

THE ACADEMY'S CULTURAL ENGINE

see page 4

The Directors of the Regional Study Centres have held a gathering in Milan. In concert with the "Franco Marenghi" Study Centre, they have assumed a very important role in raising awareness about the Academy's activities.

CINDERELLA'S CARRIAGE

see page 5

The pumpkin, long absent from genteel table spreads but much used in rural cuisine, has come back into vogue as a culinary diva. Alfredo Pelle, President of the "Franco Marenghi" Study Centre, describes some characteristics of this plant, which

exists in many varieties, shapes and colours.

VICTOR HUGO'S TREE
see page 7

"Do as the trees: change your leaves, but keep intact your roots". According to Turin Academician Elisabetta Cocito, this quotation from Victor Hugo expresses the ideal attitude towards tradition. Some foods are fated to vanish; others, new and perceived as exotic, are destined for a starring role in gastronomy.

LET'S TALK ABOUT "OCA IN ONTO"
see page 9

Colli Euganei-Basso Padovano Academician Piero Zanettin explains the current preparation methods of this ancient food from the Veneto region, with an excellent and very distinctive, intense and aromatic flavour. The 'onto' is the goose's own fat smeared over its skin to preserve it.

BEING A CONSERVATOR NOWADAYS
see page 11

Nowadays, being a conservator means being vigilant and alert in the defence of food quality, while constantly remaining open to the changes wrought by new social circumstances. According to Napoli-Capri Delegate Elio Palombi, this doesn't mean only defending tradition but emphasising the importance of food quality when faced with the food-related risks connected to globalisation.

THE ASSAULT ON BROTH
see page 13

Gastronomic distortions are often presented as innovations. Vasto Academician Pino Jubatti directs our attention to some 'revisitations' and 'manipulations' of the original recipe for *brodetto alla vastese* (vasto-style broth), often involving such outlandish ingredients as vinegar or saffron.

SMALL IS BEAUTIFUL
see page 15

This is the title of a conference organised by the Naples Delegation, dedicated to small food businesses and the defence of biodiversity. The topics discussed by the various speakers were unified around the themes of Italian agriculture and small and micro businesses in the fields of agriculture and food.

THE ITALIAN 'LARGE WHITE' HOG
see page 17

Thanks to the good offices of the Council of the Modena Delegation, a conference was held in that city on the topic of "The Italian Large White: what is its future for our diet?". The conclusion was that its flesh can be used without apprehension, with an emphasis on quality over quantity.

IN THE SALON AND AT TABLE WITH CHARLES III OF SPAIN
see page 19

"Charles III of Spain and his times" and "The magnificence of Neapolitan court banquets in the Bourbon era" were the themes of a literary salon organised by the Crotone Delegation on the initiative of the local Delegate Adriana Liguori Proto. The speakers' learned oratory was followed by

INTERNATIONAL SUMMARY

a dinner in honour of Charles III, whose 300th birthday is in 2016.

COMMERCE AND FOOD BETWEEN VENICE AND ENGLAND

see page 20

The Venice Delegation opened the exhibition "More than spices: commerce and food between Venice and England from the 14th to the 18th centuries". Its inauguration was preceded by a conference which emphasised how food exchanges are also cultural exchanges, which influence tastes and create not only new dishes, but also new habits.

FOOD RESOURCES AND CLIMATE CHANGE

see page 22

The splendid eighteenth-century setting of Villa Pitiana, near Florence, hosted an interesting conference whose theme is sadly current: the effects of changing climate conditions on agriculture and zootechnics.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

see page 24

Recommendations for where to enjoy authentic *bistecca alla fiorentina* (Florentine-style steak) around Florence, correctly prepared and served at the right temperature.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

GENNAIO 2017 / N. 289

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Mario Baraldi, Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo, Myriam Fonti Cimino, Gabriele Gasparro, Pino Jubatti, Vittorio Landi, Ruggero Larco, Adriana Liguori Proto, Elio Palombi, Alfredo Pelle, Paolo Petroni, Roberto Robazza, Rosa Maria Rossomando, Piero Zanettin.

❖ ❖ ❖

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