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

Premio Orio Vergani 2016 all'Istituto Alberghiero di Amatrice

Il premio Orio Vergani, che il Consiglio di Presidenza ha stabilito in 10.000 Euro, è stato assegnato all'Istituto Alberghiero di Amatrice, trasferitosi a Rieti per la totale inagibilità dell'edificio.
Su richiesta del corpo insegnante, l'importo del premio è stato utilizzato per l'acquisto di un "Trittico mantecatore", con la targa dell'Accademia, consegnato dal Delegato di Rieti Francesco Palomba.

La consegna dell'apparecchiatura acquistata dall'Accademia. Il Delegato Francesco Palomba (a destra) e Licia Alonzi, presidente Istituzione formativa (a sinistra), assieme ai dirigenti e ad alcuni studenti

Il mantecatore per gelati, creme, sorbetti, del valore di 10.000 Euro, con la targa dell'Accademia

Alcuni ragazzi dell'Istituto Alberghiero con l'attestato del premio Orio Vergani

Fabio D'Angelo, Direttore didattico operativo dell'Istituto di Amatrice

SOMMARIO

FOCUS

3 Consegnati i 102.000 Euro ricevuti dagli Accademici e il premio "Orio Vergani 2016" *(Paolo Petroni)*

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

15 Jean Vitaux nuovo Presidente Paolo Petroni confermato Vice Presidente

CULTURA & RICERCA

6 Cambia il tuo cibo con un click *(Carlo Donetti)*

7 Il "Convito" di San Giuseppe *(Adriana Liguori Proto)*

9 Asparagi selvatici e falsi asparagi *(Edoardo Mori)*

11 Il rito della merenda *(Elisabetta Cocito)*

13 L'olio ieri e oggi *(Enrico Baldi)*

20 Il Pranzo del Purgatorio a Gradoli *(Giovanni Faggiolani)*

22 La Quaresima e le carni *(Roberto Dottarelli)*

24 Un dolce povero chiamato pinza *(Nazzareno Acquistucci)*

26 Pesce fresco o surgelato? *(Mauro Gaudino)*

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.

28 La gastronomia nelle aste di libri antichi *(Lucio Fino)*

30 Elogio della vinificazion pura *(Giampiero Rorato e Roberto Robazza)*

31 La bomba di riso con il piccione *(Gioacchino Giovanni Iapichino)*

In copertina: *Elaborazione grafica dell'opera "Sala da pranzo con giardino" (1930-1931) di Pierre Bonnard, esposta al Solomon R. Guggenheim Museum, New York.*

33 Una conoscenza che va rivista *(Publio Viola)*

35 "Ci sta come il pancotto nel credo!" *(Pino Jubatti)*

37 La genesi rurale della cucina orvietana *(Pier Luigi Leoni)*

I NOSTRI CONVEGNI

16 Sicurezza agroalimentare e ritorno alla tradizione *(Ugo Bellesi)*

18 Etna: patrimonio di eccellenza e qualità *(Michela Ursino)*

I BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

38 Pasta alla Norma

SICUREZZA & QUALITÀ

39 Lilliput a tavola *(Gabriele Gasparro)*

RUBRICHE

10 Accademici in primo piano
21 Calendario accademico
40 In libreria
41 Dalle Delegazioni
49 Vita dell'Accademia
67 Carnet degli Accademici
70 International Summary

*In copertina appare un **Codice QR** o **QR Code**, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro **iPhone** o **smartphone con la fotocamera per decodificarlo** e vedere cosa nasconde. **Per leggere i codici QR** è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. **Su Android** potrete utilizzare, per esempio, la app **Bar-Code 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.*

GLI IMPORTI E I DESTINATARI DEI FONDI RACCOLTI DALL'ACCADEMIA

Delegazione di Rieti

Azienda agricola Antonio di Marco - Allevamento bovini e ovini, produzione formaggi (Rocchetta di Amatrice) € 10.000 •

Azienda agricola Biologica Aureli - Allevamento ovini, produzione formaggi (Pinaco di Amatrice) € 10.000 •

Azienda agricola Casale Nibbi - Produzione ortofrutta, stalle, produzione formaggi (Amatrice) € 5.000 •

Ristorante "Da Giovannino" (Amatrice) € 4.000 • Ristorante "Il Castagneto" (Amatrice) € 4.000 •

Ristorante "La Campagnola" (Amatrice) € 4.000 •

Ristorante e azienda agricola "La Conca" (Amatrice) € 5.000 •

Ristorante "Matru" (Amatrice) € 4.000 • Trattoria "La Lanterna" (Amatrice) € 4.000

Delegazione di Ascoli Piceno

Azienda agricola Santa Santolini - Allevamento ovini e bovini marchigiani (Arquata del Tronto) € 8.000 •

Forno Cappelli Giovanni e figli - Panificio (Arquata del Tronto) € 4.000 •

Macelleria "Petrucci Enzo Carni" - Macelleria e norcineria (Arquata del Tronto) € 4.000 •

Rifugio Colle Sottovento - Ristorante, rifugio escursionistico (Colle di Montegallo) € 5.000 •

Ristorante "Da Cavallo" (Arquata del Tronto) € 4.000 •

Ristorante "Il Tiglio" (Montemonaco - Località Isola San Biagio) € 4.000 •

Ristorante "Osteria del Castello" (Arquata del Tronto) € 5.000

Delegazione di Macerata

Salumificio "Calabrò Carni" - Produzione salumi tipici (Visso) € 4.000 •

Giardino delle farfalle - Corsi degustazione prodotti tipici e laboratori per bambini (Montalto di Cessapalombo) € 5.000 •

Panificio "Fronzi" - Produzione dolci e pane (Pieve Torina) € 4.000 •

Ristorante "Vecchio Molino" (Pieve Torina) € 5.000

Premio Orio Vergani del valore di 10.000 euro

all'**Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice**

(trasferito temporaneamente a Rieti)

per l'acquisto del "Trittico Star Tronic da banco per gelato" per le cucine dell'Istituto

Consegnati i 102.000 Euro ricevuti dagli Accademici e il premio "Orio Vergani 2016"

Il 23 febbraio, ad Amatrice, erano presenti le 20 aziende selezionate dai nostri Delegati e gli studenti dell'Istituto Alberghiero.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Al termine della raccolta delle donazioni per le zone terremotate, i conteggi hanno mostrato un entusiasmante totale di 102.000 Euro, che ha superato ogni più rosea previsione. Grazie allo slancio di moltissimi Delegati e Accademici, abbiamo raccolto una cifra consistente che ha consentito di consegnare ad alcune aziende una somma importante, non solo simbolica, per il proseguimento delle loro attività nel settore della ristorazione e della produzione di formaggi e salumi. Questa è stata la ripartizione tra Italia ed estero delle somme ricevute.

	Totale Delegazioni	Delegazioni donanti	Euro donati
Italia	218	174 (79,8%)	61.000
Estero	66	39 (59%)	41.000
Totale	284	213 (75%)	102.000

Nel territorio della Delegazione di Ascoli Piceno sono stati 7 i benificiari dei fondi raccolti. Nella foto, tra gli altri: il Delegato Vittorio Ricci (alla sinistra del Presidente Petroni) e il Sindaco di Arquata del Tronto, Aleandro Petrucci (a destra con il giubbotto)

Insieme a Paolo Petroni, il Vice Delegato di Ascoli Piceno, Alessandro Caponi (al centro) e il Sindaco di Arquata del Tronto, Aleandro Petrucci

Grazie alla capillare e difficile selezione operata dai nostri tre Delegati di zona, Francesco Palomba (Rieti), Vittorio Ricci (Ascoli Piceno) e Ugo Bellesi (Macerata), mirabilmente coadiuvati dal Vice Delegato di Ascoli Piceno, Alessandro Caponi che, purtroppo, ha perso la sua casa di Arquata (era presente il Sindaco Aleandro Petrucci), è stato possibile individuare uomini e donne davvero meritevoli del nostro supporto.

Non abbiamo distribuito in ugual misura i denari tra i venti destinatari, ma in funzione delle loro necessità più urgenti, con particolare riguardo agli allevatori e produttori che hanno visto, con la neve e la mancanza di stalle (promesse, ma che vergognosamente non sono mai arrivate), morire migliaia di capi.

È stato deciso di far convergere tutti i beneficiari nella città simbolo di Amatrice, ospiti nella Sala della Comunità di Sant'Agostino, una struttura messa a disposizione dal Parroco Don Savino, che l'Accademia ha ringraziato con una donazione.

Alla cerimonia erano presenti anche esponenti delle Associazioni turistiche Pro Loco di Amatrice, Arquata e Accumoli. Per Amatrice, Adriana Franconi, Presidente, e Carmine Monteforte, Vice Presidente; per Arquata, Lina Giorgi, del Consiglio Direttivo; per Accumoli, la Vice Presidente Rita Marocchi. La presenza di quest'ultima è stata particolarmente apprezzata, perché testimonianza della generosa solidarietà della Pro Loco di Accumoli, anche se nessun esercizio di quel Comune ha beneficiato dei fondi raccolti.

Hanno, inoltre, partecipato all'evento il Segretario Generale e Tesoriere Roberto Ariani, il Consigliere e Coordinatore Abruzzo Mimmo D'Alessio, il Coordinatore Marche Mauro Magagnini e il Direttore Centro Studi Marche Piergiorgio Angelini.

A ciascun rappresentante delle aziende

Dalla Delegazione di Macerata sono stati indicati 4 beneficiari. Nella foto, tra gli altri, il Delegato Ugo Bellesi (il quarto da destra)

Nove i beneficiari nel territorio della Delegazione di Rieti. Al centro della foto (a fianco del Presidente Petroni), il Delegato Francesco Maria Palomba

convocate (che non conoscevano assolutamente la cifra che avrebbero ricevuto) è stato consegnato un assegno, una medaglia, un guidoncino e un attestato accademico per la loro opera a favore della gastronomia del territorio. Tutti hanno accolto con gratitudine, e spesso con commozione, quanto è stato loro donato; talvolta dai loro volti traspariva incredulità per la cifra letta sull'assegno, immaginando importi inferiori, quasi simbolici. Era la prima volta che vedevano dei soldi veri e non solo promesse, passerelle di politici e interviste radio e televisive. La sensazione ricevuta, visitando quelle zone, è stata di totale immobilismo. Non un operaio al lavoro, tutto fermo. Con un pullman messo a loro disposizione, sono giunti da Rieti 18 alunni dell'Istituto Alberghiero di Amatrice, che hanno preparato un frugale buffet, in cui non poteva mancare una pasta all'amatriciana. Il giorno precedente, nella sede dell'Istituto trasferito a Rieti, il Delegato Palomba, aveva consegnato l'apparecchiatura corrispondente al nostro premio "Orio Vergani", che il Consiglio di Presidenza ha fissato nella misura di 10.000 Euro. I dirigenti hanno preferito che noi acquistassimo un macchinario (per la precisione un mantecatore per gelati, creme, sorbetti, ecc.) del valore equivalente.

Consegna dell'assegno di 5.000 Euro al Rifugio Colle Sottovento (Colle di Montegallo)

Ad Amatrice è stato loro consegnato l'Attestato ufficiale, ritirato da Fabio D'Angelo, Direttore didattico operativo di Amatrice, che è apparso davvero felice e commosso.

Cari Accademici se mai doveste, in futuro, passare da Amatrice, nella speranza che qualcosa sia ricostruito, andate a trovare i ristoratori che avete aiutato a riprendersi la vita. In ogni caso sentitevi orgogliosi di aver contribuito ad alleviare un poco le sofferenze di 20 famiglie che avranno per sempre la nostra Accademia nei loro cuori.

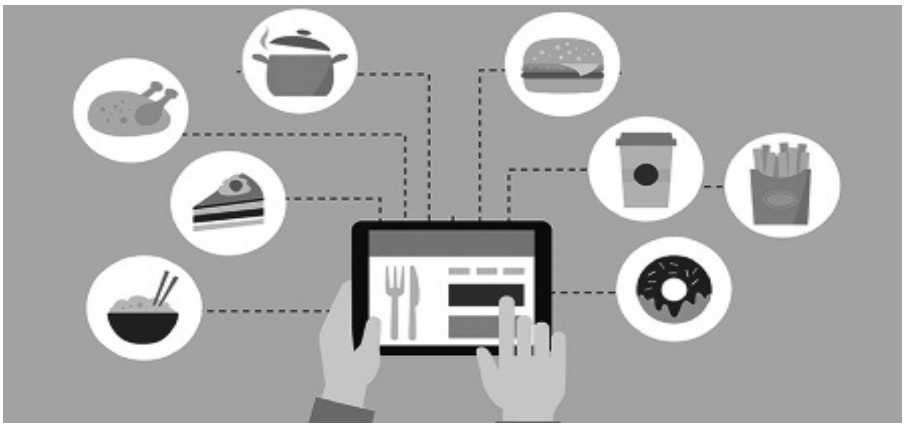
Paolo Petroni

See English text page 70

Cambia il tuo cibo con un click

Se non si ha voglia di cucinare, ci pensa lo "chef on demand" con piatti gourmet che arrivano direttamente a casa.

DI CARLO DONETTI
Accademico della Versilia Storica



Il mondo che ci circonda sta cambiando a una velocità impressionante. L'innovazione, ormai, è una costante della nostra vita, e una parte importante di essa ripone la sua base nei grandi classici. Stiamo parlando della cucina. Da secoli fedele alle sue ricette e ai suoi sapori, tiene stretta la sua essenza tra le mani. Lo fa anche ora, in questo mondo in complessa evoluzione, sfruttando la tecnologia al suo servizio, senza farsi inglobare da essa.

Le sperimentazioni artistiche e culinarie sono, da tempo, ben accette da palati più disparati, ma a volte non accessibili a tutti. Il poco tempo, il costo o la distanza, incidono negativamente sulla nostra esperienza gastronomica.

La tecnologia, tuttavia, ci viene in soccorso: si è aperta l'era delle App. Riescono a portare nelle case la cucina del ristorante preferito, ottenendo anche il risultato di farci risparmiare qualcosa in termini di denaro e tempo. Nelle grandi metropoli, i servizi di *delivery on demand*, di consegna a domicilio, sono infatti sempre più diffusi. E ora, con alcune di queste applicazioni, ci possiamo permettere il lusso di fare esperienze, che, fino a poco tempo fa, sarebbero state limitate o addirittura impossibili. Un esempio è "Moovenda", che permette, a Roma, di ordinare al ristorante anche se questo è chiuso. Dando, inoltre, la possibilità di vincere sconti e credito da utilizzare alle prossime consegne.

Un caposaldo di questo nuovo mondo è "JustEat" (presente in Italia dal 2011, oggi opera con più di 5.200 ristoranti affiliati in oltre 500 comuni). I ristoranti delle principali città italiane aprono le loro cucine sui telefonini e con pochi *touch* si è a tavola. Addirittura, a Londra, si può già sperimentare la consegna a domicilio da parte di un robot.

Altro grande nome, che sta cercando di affermarsi in questa fetta di mercato, è "Uber EATS". Nata nel 2014 a Los Angeles, come *spin-off* (derivato) di "Uber", in tre anni ha visto triplicarsi il numero dei ristoranti partner. Ora, a Milano, è possibile ordinare il cibo dei migliori ristoranti e locali milanesi oltre l'area della Circolare esterna, consegnati direttamente dai corrieri partner di "Uber".

Un altro grande fenomeno in crescita (tutto italiano) è "FoodRacers". Una *start-up* trevigiana di Andrea Carturan, che permette di gustare tanti menu a domicilio, consegnati da "padroncini", che mettono a disposizione il loro tempo libero, senza vincoli di orari, in assonanza con la *sharing economy*.

Portale dedicato all'alta gastronomia è "GnamShop": un sistema di selezione di esperti cuochi permette di gustare deliziosi piatti gourmet direttamente a casa. Gli chef che vogliono far parte del circuito, devono sottoporsi a varie prove, che partono dal test dei loro piatti, fino alla visita di un incaricato che verifica l'ambiente in cui viene preparato il cibo.

Possiamo trovare, però, anche applicazioni più settoriali, come "Pizzabo", per una classica consegna a domicilio della pizza preferita, o "Zushi", se il sushi è la vostra passione.

Se invece volete mettere alla prova le vostre capacità in cucina, potreste voler provare "Fanceat": un nuovo modo di cucinare che permette di diventare chef a prova d'errore, con una semplice occhiata a istruzioni, foto e video per realizzare i piatti in meno di mezz'ora, compresi nel vostro ordine. Ingredienti già pronti e dosati, per essere cotti/preparati in piatti gourmet, in 24/48 ore in tutta Italia, in giornata se si vive a Torino.

Allora perché non dare una *chance* a questi nuovi servizi e lasciarsi sedurre da un tuffo gastronomico a portata di smartphone?

See International Summary page 70

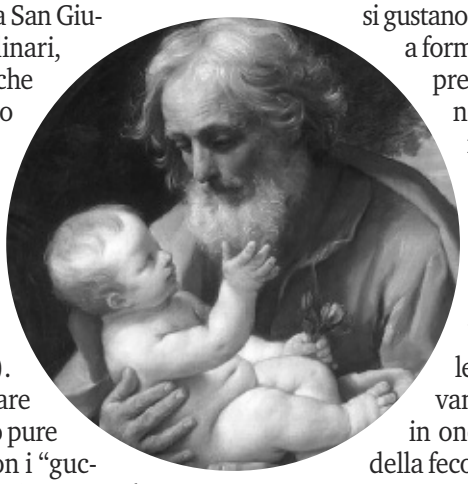
Il "Convito" di San Giuseppe

Consiste nell'accogliere alla propria mensa una famiglia povera, in ricordo della Sacra Famiglia. Le tavole sono molto ricche di vivande e dolci.

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotone

Collocata sulla soglia della primavera, appena due giorni prima che San Benedetto ci riporti il lungo volo delle rondini, la festa di San Giuseppe sembra quasi sorprenderci all'improvviso con il suo tepore di sole e di azzurro.
Sono ormai trascorsi diversi anni da quando, per effetto della legge che ha soppresso alcune festività (mortificando anche tante nostre antiche, splendide, tradizioni popolari), il 19 marzo non viene più solennizzato ufficialmente. La soppressione dal calendario di tale giorno festivo è stato un altro torto perpetrato alla nobile figura di questo Santo, nei cui confronti l'agiografia non si è poi mostrata generosa come sarebbe stato doveroso nei confronti di un Santo che è lo sposo di Maria, il padre putativo di Gesù, il patrono dei viandanti e, finanche, il patrono universale della Chiesa (per decreto della confederazione dei riti a opera di Pio IX - 8 dicembre 1870).
Nel Vangelo si racconta che San Giuseppe fosse stato in vita un uomo saggio e persona serena e prudente. Di cultura artigiana, egli aveva certamente tratto dal suo mestiere di falegname l'abitudine alla pazienza e all'indulgenza e, perciò, il suo culto è diffusissimo tra la gente umile e semplice, che alla sua figura di patriarca, dalla lunga, candida barba, e dal bastone fiorito, chiede conforto nelle vicissitudini della vita.
Nonostante le determinazioni del calendario ufficiale, il 19 marzo rimane, pur sempre, nel cuore della gente un giorno gioioso, una festa quieta e serena celebrata in ogni regione d'Italia con ritualità estremamente suggestive, permeate di quel sentimento devozionale, che in una società di disvalori, come quella attuale, non può che stupire e affascinare.
Nel percorrere i sentieri che ci porteranno nei luoghi dove ancora si svolgono riti e rappresentazioni di straordinaria suggestività in onore di San Giuseppe, ricorderemo, per affezione al nostro affascinante patrimonio di cultura popolare, anche quelle tradizioni scomparse, perché non vengano

completamente cancellate dalla memoria e dal nostro cuore.
Nel giorno di San Giuseppe, a Crotone, fino a qualche anno fa, era antica costumanza - per opera della parrocchia del Duomo - offrire un sontuoso e ricchissimo pranzo ai poveri, che venivano amorevolmente serviti dalle dame dell'Azione cattolica. A questo pranzo, che si svolgeva nelle sale del palazzo vescovile, dopo la celebrazione in cattedrale di una solenne funzione religiosa, intervenivano tutte le autorità cittadine. Al di là del gesto solidaristico, era questa una bella tradizione di alto contenuto sociale, che dava qualche momento di serenità e di letizia a chi si sentiva solo e dimenticato e, magari, non poteva permettersi di gustare certe squisite pietanze. Ci teniamo a rammentare che alla figura del povero, una volta, almeno dalle nostre parti, corrispondeva una persona onesta e dignitosa, che per mancanza di lavoro o per inabilità fisica, era costretta a chiedere l'elemosina, ma lo faceva con umiltà e discrezione, accontentandosi anche di un semplice piatto di minestra.
Per la festa del Santo artigiano, un'altra usanza, tipicamente cristiana, alla quale abbiamo partecipato da spettatori in alcuni paesi del territorio, è quella di celebrare un "Convito" di ringraziamento a San Giuseppe, per grazia ricevuta. Il rito, di squisito sapore biblico, sopravvissuto miracolosamente fino ai nostri giorni, con le sue suggestioni e la sua ricchezza di contenuti simbolici, consiste nell'accogliere alla propria mensa una famiglia povera, rappresentata da una mamma, un papà e un bambino, in ricordo della Sacra Famiglia, costretta a raccomandarsi alla carità dei buoni durante le sue lunghe peregrinazioni, prima a Betlemme per il censimento, poi in Egitto per sfuggire alle persecuzioni di Erode. E così, la sera del 18 marzo e per tutta la notte, la famiglia che ha preparato la tavola per il "convito", fa la veglia, pregando e non toccando niente di quel ben di Dio, che è disposto sulle tavole apparecchiate con cura, vestite con le candide tovaglie di lino del corredo nuziale, su cui, davanti a ogni posto, si pone, secondo la tradizione, un'arancia, un cedro, una lattuga e un finocchio. L'indomani, nel luogo del "convito", si presentano il San Giuseppe, la Madonna e il Bambinello, scelti tra la gente più povera del paese, vestiti alla foggia del tempo in cui visse il Santo. Talvolta, insieme alla Sacra Famiglia si uniscono altri personaggi che rappresentano gli apostoli di Gesù. I Santi commensali, dopo aver mangiato e bevuto, serviti dai padroni di casa, prima di andare via, riempiono canestri e panieri del cibo rimasto. Qualora il miracolo e la grazia ricevuta da San Giuseppe siano straordinari, la tradizione vuole che le tavole siano molto ricche di vivande (la tradizionale pasta e ceci, legumi vari, pesci, frittele di cardi, cavolfiori e zucca, uova sode, olive, ortaggi e verdure in conserva). In questa particolare occasione, vengono pure allestiti gli altari con i "gucceddrati" (pani votivi) e cesti colmi di fiori e immaginette del Santo. Al rito, molto suggestivo, che è quasi una rappresentazione sacra, partecipa tutta la gente del paese.



Già dalle prime ore del mattino del giorno 19, gruppi di persone, assieme alla banda musicale, vanno a prelevare a casa la Sacra Famiglia e i Santi, per accompagnarli in chiesa; con loro sfilano i muli, che portano sacchi di frumento in segno di augurio e prosperità. Nella casa in cui si celebra il "convito", ogni cibo è contraddistinto, sulla tavola, dai simboli dei Santi, modellati sul pane: a Sant'Antonio corrisponde il giglio; a Santa Rita la croce e la corona; a Santa Lucia il piatto con gli occhi e la palma; a Santa Teresa la piuma e il libro; a Santa Rosa la rosa; a San Giuseppe la barba e il bastone fiorito; alla Madonna la corona e il velo virgineo; al bambino Gesù la croce e la corona di spine; a Sant'Anna il libro e l'asciugamano; a San Giovanni la canna e la pecora; a Santa Filomena l'usignolo; a San Francesco il bastone nodoso; a San Cataldo il calice e la corona del rosario, e così via.
Alla fine del "convito", la persona che ha ricevuto la grazia, accompagnata dai familiari, tra lacrime di commozione e preghiere, si inginocchia davanti a ogni Santo, chiedendo un pezzo di quel pane benedetto che ha sopra disegnati i simboli (a esso ricorrerà in caso di pericoli o calamità naturali).
La festa si santifica anche con i dolci; nel giorno di San Giuseppe, infatti, si gustano le "zeppole", frittelle a forma di ciambelline impreziosite da un virgineo velo di zucchero in polvere, e guarnite con crema pasticciera e marmellata di amarene. Questa usanza risale, con tutta probabilità, ai *liberalia*, le feste che si celebravano nell'antica Roma in onore di Libero, il dio della fecondità e dei raccolti.
In quei giorni, che cadevano nella seconda settimana di marzo, alcune vestali, incoronate con serti di edera, preparavano frittelle fatte di miele e farina, chiamate *libae*. I dolci hanno, quindi, rappresentato sempre la principale espressione della devozione popolare verso le divinità, pagane prima, e poi verso i Santi nell'era cristiana. Il cibo, che viene mangiato in loro onore, diventa sacro - afferma il teologo Ernesto Pisani - aggiungendo che la Bibbia parla di alimenti santissimi, che rendono santi pure gli uomini che li assumono. La festa si santifica, dunque, anche con il vitto, che acquisisce un significato puramente sacrale, con il quale interagiscono altre non secondarie motivazioni simboliche, psicologiche e sociologiche, quali il bisogno-piacere di comunicare, di esternare abbondanza, devozione e amore.

Adriana Liguori Proto

See International Summary page 70

Asparagi selvatici e falsi asparagi

Alcuni non hanno nulla a che vedere con quelli selvatici, salvo il fatto di essere germogli verdi e amarognoli.

DI EDOARDO MORI
Accademico onorario di Bolzano

Si avvicina la stagione degli asparagi coltivati, appartenenti alla specie *Asparagus officinalis*, talvolta anche reinselvatichiti, troppo noti per parlarne ancora. Interessante è, invece, fare una panoramica dei cosiddetti asparagi selvatici, espressione con cui il popolo usa indicare molte specie di germogli eduli, pregevoli per il gastronomo, ma che spesso appartengono ad altre famiglie botaniche. Scriveva il letterato Luigi C. Ferrucci nel 1851: "E troverem da contentarci a mensa/ D'asparagi selvatici se modo/Non ci sarà d'averne de gentili".
In primavera non è difficile trovare, nelle trattorie di campagna, specialità create con erbe selvatiche di stagione dallo sconosciuto nome dialettale, ed è utile conoscerle perché sempre gradevoli al palato. Inoltre, ciò può invogliare a raccoglierle personalmente. Il problema, per il comune cittadino non cresciuto in campagna o non guidato da un esperto, è che molte delle piante di cui parleremo sono facilmente identificabili allo stato adulto non, però, a quello di germoglio.
Nel Centro e Sud Italia, sono presenti alcune specie di liliacee del genere *asparagus*, ottime sostitute di quello coltivato. Il vero antenato è l'asparago pungente (*acutifolius*), con foglie finissime e turioni analoghi a quelli coltivati. Diffuso in

Puglia e Sicilia, è ora utilizzato per cucinare frittate o, in Abruzzo, un esempio fra i tanti, per le "tacconelle, pomodori e asparagi". Altre specie sono decisamente rare o note in luoghi ristretti della Sicilia o della Sardegna: asparago selvatico, marino, spinoso, bianco, asparago di Pastor.
Alcune piante vengono chiamate volgarmente asparagi selvatici, tuttavia nulla hanno a che vedere con essi, salvo il fatto di essere dei germogli verdi e amarognoli.
Sulle Alpi (ma si trova fino all'Appennino tosco-emiliano), per esempio, si raccoglie la barba di capra (*Aruncus dioicus*), i cui germogli e le cimette novelle, molto tenere, vengono consumati come verdura cotta, nelle frittate e, a volte, conservati sott'olio. Si lessano in "due acque": dopo cinque minuti di bollitura, si getta la "prima acqua" e si rinnova con acqua salata, continuando la cottura; questa procedura serve a eliminare il gusto amarognolo non a tutti gradito.
In alcune zone si chiamano asparagi persino i germogli del luppolo (*Humulus lupulus*), più noti come bruscandoli. Sono facilmente identificabili.
Analoghe al luppolo sono altre piante rampicanti, ricche di germogli eduli; citerò il rovo delle more (*Rubus fruticosus*). I giovani polloni, già con le spine, ma di consistenza erbacea, vengono raccolti e cucinati come gli asparagi. Gli stessi polloni erano raccolti dai ragazzi, decorticati, e succhiati dato il loro sapore dolce-amarognolo.
La clematide o vitalba (*Clematis vitalba L.*), la nostra liana, è una pianta arbustiva infestante e in Italia è presente su tutto il territorio sino a circa 1.300 m. Viene usata in cucina utilizzando i germogli primaverili per le frittate ("vitalbini" in Toscana, "visoni" in Veneto). A causa delle tossine comuni alla famiglia delle *Ranunculaceae*, è consigliabile non consumarne grosse quantità. Bisogna utilizzare esclusivamente le parti molto giovani della clematide, in cui la concentrazione delle sostanze tossiche è molto bassa.
Pianta tipica del sottobosco è il tàmaro (*Tamus communis*): i giovani getti sono usati in molte regioni (a Bronte con gli spaghetti, a Tolfa nell'acquacotta, ecc.) in piatti tradizionali ma, anch'essi, solo dopo cottura in due acque, per eliminare il sapore amaro e le sostanze un po' tossiche ma termolabili.
Un tempo, prima che venisse dichiarata specie protetta, si raccoglievano i turioni giovanissimi, appena spuntati, del pungitopo (*Ruscus aculeatus*): vanno cotti in due acque, o in acqua e aceto, perché molto amari. Una volta lessati, si mangiano conditi con sale, pepe, olio e succo di limone, oppure si usano come ingredienti per le frittate. La pianta contiene un potente vasocostrittore e quindi fa molto bene alla vene.
Elenchiamo rapidamente altre specie vegetali che hanno gli stessi impieghi culinari degli asparagi.
I germogli della felce maschio (*Pteris aquilina*), dalla caratteristica forma a "pastorale" o "bastone del vescovo", erano raccolti e consumati crudi come componenti di insalate, o lessati e cucinati come gli asparagi. Scartata la parte più fibrosa, che si separava con la mano per frattura scorrendoli e piegandoli dalla base verso l'apice, si cuocevano rapidamente immergendoli in acqua bollente già salata, e piuttosto abbondante, per asportare l'eccesso di principi amari; l'odore poco gradevole che emanano sparisce quando vengono tolti dall'acqua.
In primavera, il fusto riproduttivo dell'equiseto, coda cavallina (*Equisetum arvense*), quando è giovanissimo (simile nell'aspetto a un asparago, ma di colore tra il marroncino e il rosato), viene raccolto e consumato crudo in insalata, come cibo rimineralizzante e depurativo, oppure cotto e cucinato.
I giovani getti dell'erba viperina (*Echium vulgare*), infine, si usano come asparagi, nelle frittate o per un risotto.

Edoardo Mori

See International Summary page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Alcamo-Castellammare del Golfo, ***Giuseppe Maniscalchi****, è stato insignito, dall'Associazione Amici della Musica, del premio internazionale "Ciullo d'Alcamo".*

Il Delegato di Avezzano e della Marsica, ***Franco Santellocco Gargano****, è stato eletto Vice-Delegato della Delegazione Abruzzo e Molise del Sovrano Militare Ordine di Malta, Gran Priorato di Napoli e Sicilia.*

Il Delegato della Valdelsa Fiorentina, ***Alessandro Signorini****, è stato nominato Console Onorario della Repubblica di Moldova, circoscrizione Toscana.*

L'Accademica di Siracusa, ***Michela Stancheris****, è stata nominata membro del Consiglio di Amministrazione dell'aeroporto di Comiso (SOACO).*

L'Accademica della Valdelsa Fiorentina, ***Emanuela Tamburini****, è stata nominata Consigliera di MTV, movimento turistico del vino Toscana.*

L'Accademico di Avezzano e della Marsica, ***Fabrizio Venturini****, è stato nominato Responsabile per le Comunicazioni della Delegazione Abruzzo e Molise del Sovrano Militare Ordine di Malta, Gran Priorato di Napoli e Sicilia.*

Il rito della merenda

In passato aveva le sue regole e i suoi momenti significativi.

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

Non è un caso che il termine "merenda" tragga origine dal gerundio del verbo latino *merere* (meritare). La merenda è infatti un di più, un momento informale, un piccolo (o grande) piacere, da meritarsi appunto, per interrompere le fatiche del quotidiano o per sfuggire brevemente alla sua *routine*. Quante merende hanno punteggiato, in passato, le giornate e quanto sono diverse dalle merende di oggi? Attualmente, il termine viene di solito associato allo spuntino di mezza mattina o metà pomeriggio, momento informale e veloce riservato ai bambini, mentre in passato esso si riferiva a un vero e proprio rito, con le sue regole e i suoi significati intrinseci. Per esempio, nella tradizione contadina astigiana, si usava interrompere il lavoro nei campi, a metà pomeriggio, per rinfrancarsi delle fatiche con una semplice merenda portata da casa "ant el fassolet" (in un fazzoletto), un frugale piccolo pasto consumato all'aperto.

La "merenda sinoira" era, invece, una merenda speciale, riservata a occasioni particolari. La "sinoira", termine derivato dal piemontese "sin-a" (cena) perché, iniziata nel tardo pomeriggio e prolungata fin verso sera, quasi a sostituirsi alla cena vera e propria, concludeva una giornata dedicata a lavori particolarmente impegnativi che richiedevano molte braccia, cui contribuivano, oltre ai lavoranti della cascina, anche le famiglie vicine. Nelle campagne, infatti, la consuetudine era di aiutarsi a vicenda nei momenti difficili o di grande lavoro, per esempio durante la mietitura e la trebbiatura, al ritorno dalla caccia o alla conclusione dei lavori di costruzione di una casa. La merenda era una festa, un evento corale, simbolo dell'amicizia, della riconoscenza e della condivisione non solo del pasto ma della vita nella sua quotidianità. Consumate assieme al pane, molte portate colorate e aromatiche si succedevano, a partire dal salame crudo o cotto, tipici dell'Astigiano. Sulle tavole si alternavano formaggi freschi e stagionati, frittate con le erbe di stagione, insalate miste, e le acciughe in salsa verde e rossa. Non mancava mai una minestra preparata con le verdure dell'orto e servita tiepida. Il convivio si chiudeva con la frutta fresca affettata, irrorata di Moscato, in cui si intingevano biscottini casalinghi.

Édouard Manet, Le déjeuner sur l'herbe (1863)

Anche gli aristocratici facevano merenda, anzi un *piquenique*, come venivano chiamate, nel XVII secolo, le uscite informali connotate da un cibo frugale e quasi improvvisato. Il termine è di derivazione francese dal verbo "*piquer*" (rubacchiare) e "*nique*" (poca cosa), poi mutato in "*picnic*" in Inghilterra, a identificare un leggero pranzo consumato durante le battute di caccia. Successivamente, la moda si estese di-

ventando uno svago anche per intellettuali, nobili, borghesi, che approfittavano delle belle giornate per concedersi un'occasione di aggregazione, dove le rigide regole dell'etichetta potevano finalmente allentarsi. Così consueto e di moda, diventa, all'epoca, il *picnic*, da attirare su di sé anche un interesse artistico. Nel corso del 1800, saranno i più noti impressionisti a rappresentare sulla tela questa ormai consolidata abitudine ricreativa: la pittura *en plein air* prende piede di pari passo con le scampagnate. La luce naturale consente ai pittori di cogliere al meglio le sfumature, le ombre, i giochi di colore dei cibi, oltre a consentire loro di ritrarre dame e gentiluomini in atteggiamenti meno formali e, quindi, più rilassati e spontanei. Questo consente di godere ancora adesso di quadri unici, dove una pesca, un grappolo d'uva, una pera vengono percepiti per quel che sono davvero e di cui sovente ci dimentichiamo: capolavori della natura. Il cibo è protagonista: sentiamo il profumo delle frittate, gli aromi delle erbe di campo e la fragranza delle focacce. Sempre a proposito delle rappresentazioni artistiche, anche Picasso ha subito il fascino del "déjeuner sur l'herbe" di Manet, riproponendolo secondo la sua particolare visione dello spazio, mentre il nostro contemporaneo Botero, attraverso i suoi quadri sul picnic, con le sue rappresentazioni opulente, offre un'interpretazione simbolica del cambiamento intervenuto nel modo di vivere il rapporto col cibo. Col passare del tempo, la tradizione della "gita fuori porta" non si è certamente dimenticata, ma ha forse trovato nuove vie, nuovi approcci… e nuovi cibi. Un impulso significativo all'uscita festiva nei campi, presso i corsi d'acqua o al mare, è stato sicuramente impresso dal cosiddetto "miracolo italiano" che trovò, nel 1958, il suo "anno di confine" (come lo chiamò lo storico Guido Crainz), periodo in cui il Paese rifiorisce dopo lo sfacelo della guerra. È negli anni Sessanta, infatti, che l'italiano medio si appropria finalmente della libertà e del piacere di muoversi in autonomia, con più agio e coprendo maggiori distanze. Protagoniste assolute sono le piccole utilitarie (la 500 e la 600 FIAT), accessibili per il basso costo a un vasto strato della popolazione: non più gite in gruppo, in treno, sul modello ottocentesco e del primo Novecento, organizzate dalle Società Operaie o promosse dal Regime, ma fughe individuali con soste, tempi e itinerari variabili. Filmati d'epoca ritraggono famigliole in spiaggia, al lago o più semplicemente su un prato a bordo strada a cucinare addirittura la pastasciutta. Il concetto di picnic diventa per molti, soprattutto nel Sud d'Italia, una traslazione del pasto domenicale al di fuori delle mura domestiche.

Molto è cambiato da allora: le politiche salutiste, ma soprattutto una sorta di libertà conquistata da parte della donna, finalmente svincolata dal ruolo di "cuciniera", hanno fatto sì che oggi si consumino in queste occasioni soprattutto cibi freschi e freddi. Un aiuto è sicuramente arrivato anche dai contenitori di nuova generazione. È infatti interessante prendere in esame anche l'evoluzione del corredo da picnic: per i signori d'*antan*, comprendeva piatti di porcellana, bicchieri di cristallo, tazze e teiere. Si è passati al cesto di vimini, poi ai piatti e bicchieri di plastica, oggi sostituiti, dai più sensibili, da stoviglie usa e getta in materiali ecocompatibili. Anche i sistemi di conservazione e trasporto sono molto cambiati: borse termiche, contenitori sottovuoto, più igienici e maneggevoli.

Non si può concludere questo breve *excursus* sulle merende campestri senza citare la brace, attività oggi tornata in auge, che dalle rudimentali improvvisazioni del passato (griglie sistemate alla bell'e meglio nelle maniere più disparate e *disperate*), si è evoluta nell'uso di sofisticati aggeggi dal design accattivante, che sfruttano accorgimenti e tecnologie di avanguardia con attenzione anche ai non secondari aspetti di sicurezza. In proposito, ho conosciuto un giovane appassionato di barbecue che è riuscito a trasformare questa passione in una professione. Ha un blog, tiene corsi di successo e ha scritto un libro, divenuto un classico per gli appassionati, da cui si apprende che tutto, anche gli alimenti più impensati, possono essere cotti alla brace.

Anche la nostra Accademia non si è sottratta al fascino rétro del picnic. Più Delegazioni del Piemonte hanno partecipato, la scorsa estate, a una tradizionale "merenda sinoira" astigiana organizzata dalla Delegazione di Asti. Analogo consenso ha ricevuto il "déjeuner sur l'herbe" organizzato dalla Delegazione di Novara. Iniziative lodevoli per rinverdire le tradizioni e rinsaldare lo spirito di amicizia e convivialità con piatti semplici ma saporiti, conditi dallo spirito di aggregazione e dal desiderio di un anticipo di vacanze.

Elisabetta Cocito

See International Summary page 70

L'olio ieri e oggi

L'evoluzione della raccolta e della spremitura raccontata anche attraverso le parole di Enrico Pea.

DI ENRICO BALDI
Accademico della Versilia Storica

La coltivazione dell'olivo ha origini antichissime e sarebbe troppo lungo trattare dettagliatamente delle varie tecniche adoperate, nel corso dei millenni, per l'impianto di oliveti, per il trattamento delle piante (concimazione, potatura), per la raccolta delle olive (raccattatura da terra, brucatura a mano o con mansalva e rastrello, bacchiatura con pertiche o pettini vibranti, scuotimento a macchina dei singoli rami o dell'intera pianta se di piccole dimensioni, ecc.).

Disegno di Luisa Lippi

La maggiore o minore meccanizzazione dipende per lo più dalle dimensioni dell'azienda. Il piccolo proprietario userà un minimo di meccanizzazione, privilegiando la manualità, in quanto il costo della manodopera, spesso costituita da familiari, non va a influire su quello dell'olio prodotto. La grande azienda, al contrario, tenderà a meccanizzare al massimo la raccolta.

A cavallo fra 1800 e 1900, il costo della manodopera era molto basso e nella fase di raccolta veniva impiegato personale femminile assunto stagionalmente. In Versilia, molte donne, oltre ad accudire alle faccende domestiche, contribuivano al bilancio familiare lavorando alla raccolta delle olive.

È interessante vedere come Enrico Pea, nel romanzo *Magoometto*, descriva il cammino di una goccia d'olio attraverso le storie che il nonno raccontava a lui (Moscardino), non ancora decenne, alla fine dell'Ottocento.

"L'olio, pensalo a goccia a goccia strizzato da un'oliva: quante goccie ne occorrono e quante olive per riempirne un fiasco. Forse migliaia. Eppure ogni oliva è stata raccolta in inverno, magari col gelo. Cercate pazientemente fra l'erba bagnata, con i polpastrelli intirizziti, dalle raccoglitore [forma dialettale versiliese per "raccoglitrici"] che vanno carponi sotto gli olivi, per l'oliveto, come se fos-

sero capre con la gonnella, in quell'oliveto a brucar l'erba. E invece sono donne di carne e d'ossa, lì a raspare tra la terra e l'erba, come galline che razzolino a scoprire l'oliva preziosa, anche acerba, che si è rimpiattata, caduta nella notte dalla pianta, o stintignata ["scossa con forza", "sbatacchiata"] dalla piova o dal vento. O battuta e fatta cadere a tempo maturo, dalla mazza dell'uomo che le sbatte di ramo in ramo. Ma non credere che tutta qui sia la fatica. Intanto se si dovesse incominciare un po' prima, la storia di una goccia d'olio, sai quanti anni ha impiegato l'olivo a dare il suo frutto? Non meno di dieci: più di quanti ne hai tu, Moscardino. E allora dovette essere piantato già grandicello, l'olivo, e azzuccato [termine tecnico che indica la potatura fatta alla pianta giovane, che tende a svilupparsi per lo più verso l'alto, tagliandola a una giusta altezza per far germogliare da quel punto i rami laterali che poi daranno alla pianta la forma adatta]. Concimato al calcio, in tondo, largo come un rotone, con un concio speciale: l'olivo ha buon appetito, digerisce anche le scarpe vecchie e gli stracci. E ogni anno vorrebbe rimangiare. Non scusa l'avarizia. Non perdona la dimenticanza del contadino".

Anche la tecnica di produzione dell'olio di oliva si è andata lentamente evolvendo nel corso dei millenni, passando da quella che era rimasta sostanzialmente immutata fino alla metà del 1900, a quella attuale, che si è sviluppata sempre più rapidamente negli ultimi decenni. Il concetto è semplice: per avere l'olio bisogna spremere le olive. E si spremono meglio se vengono macinate. Nell'antichità, si schiacciavano semplicemente fra pietre opportunamente sagomate: una parte di olio si otteneva già dal gocciolio e l'altra strizzando un sacco nel quale veniva messa la pasta. Più tardi, per lo schiacciamento, si inventarono sistemi di macine rotanti su una vasca dapprima in pietra e poi in metallo.

La pasta ottenuta, sempre chiusa in sacchi, era spremuta con presse a leva (pensiamo al comune schiacciapatate). I sacchi cambiarono tipologia fino ad assumere la forma di doppi dischi forati al centro, chiamati fiscoli, e la pressa a leva fu sostituita dal torchio a vite. Tali attrezzature erano inizialmente in legno, poi in metallo.

I fiscoli erano impilati infilandoli su un palo (prima in legno e da ultimo in metallo traforato) infisso al centro della base di raccolta. Il "castello" così ottenuto veniva posto sotto il torchio e si procedeva alla spremitura. L'olio ricavato non era certamente pronto all'uso, in quanto contenente acqua e residui di pasta dai quali doveva essere separato.

Per togliere dai fiscoli quanto più olio possibile, veniva usata acqua calda, ma il calore, se aumentava la quantità, non giovava certo alla buona qualità, alterando le caratteristiche organolettiche dell'olio. La separazione dell'olio dalle impurità avveniva per semplice deposito, mentre per l'acqua si utilizzava la capacità di galleggiamento dell'olio (più leggero) e la diversa densità dei due liquidi. Vediamo come continua il racconto di Pea.

"Ma torniamo all'oliva raccolta, acerba o matura che sia con il freddo alle mani e i dolori alle reni: vedi quanta pena per una goccia d'olio ci sarebbe già voluto. Senonché, prima che l'olio arrivi sui fagioli, nel tuo piatto, ha da piangere a voce alta e forte, l'oliva frantumata nel frantoio di pietra dalla macina.

Fatta poltiglia, si assoggetta ad essere insaccata dentro borse di corda. Oppressa dal torchio. Affogata nell'acqua bollente mentre geme lo strizzatoio, a goccia a goccia trasuda tra le maglie della borsa che ho detto, l'olio e l'acqua ancora commisti e fumosi, giù in un deposito nero che chiamano il paradiso".

I moderni separatori a centrifuga hanno semplificato e velocizzato la produzione di olio così filtrato. Attualmente, nei frantoi non si vedono macine e torchi, ma macchinari che, con rulli, separatori e filtri vari, vedono entrare da una parte le olive e sbucare da varie uscite olio, acqua, sanse e materiali di scarto. Una vera e propria "catena di smontaggio". È indubbio che la qualità dell'olio sia migliorata con questi sistemi. Una volta, il piccolo proprietario, che teneva ad avere il "suo" olio, per rendere economicamente vantaggiosa la produzione, nei vecchi frantoi a macine doveva raccogliere una quantità minima di olive per la "girata", intorno ai due quintali, a seconda delle dimensioni della vasca, e spesso impiegava diversi giorni a raggiungere il quantitativo necessario. Di conseguenza, le olive raccolte da più tempo si sciupavano per muffe o altro e la qualità dell'olio ne risentiva.

Ora, con i frantoi a ciclo continuo, i vari olivicoltori possono portare anche quantitativi minori di olive, che, di qualità migliore, daranno olio migliore.

Si è però perduta quell'atmosfera poeticamente descritta da Pea e, se anche l'olio non era così perfetto, le bruschette fatte con fette di pane abbrustolito, strofinate con aglio, cosparse di sale e peperoncino e generosamente imbevute di olio appena spremuto, avevano un sapore che si ritrova soltanto nella memoria.

Enrico Baldi

See International Summary page 70

Jean Vitaux nuovo Presidente Paolo Petroni confermato Vice Presidente

Nel corso dell'Assemblea Generale dell'AIG sono stati assegnati agli italiani numerosi premi, tra cui il Grand Prix de l'Art de la Cuisine.

Il 6 febbraio scorso si è tenuta a Parigi, presso l'hotel "Le Bristol", l'Assemblea Generale dell'Académie Internationale de la Gastronomie (AIG). Erano presenti 16 Accademie di altrettanti Paesi per eleggere il nuovo Presidente e per assegnare i Premi annuali proposti dalle varie Accademie nazionali. Dopo due mandati consecutivi brillantemente ricoperti da Jacques Mallard, è stato eletto all'unanimità, quale nuovo Presidente, Jean Vitaux, Presidente dell'Académie des Gastronomes, medico specialista in gastroenterologia e coltissimo cultore di storia della gastronomia.
Jacques Mallard è stato nominato Presidente Onorario (assieme a Rafael Anson e Georges Husni). Il Presidente neoeletto ha poi formato il nuovo Bureau, nel quale ha voluto mantenere, nel ruolo di unico Vice Presidente, Paolo Petroni, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina. Il Presidente ha poi voluto come incaricato di missione Alessandro Caponi, Vice Delegato di Ascoli Piceno, presente alla riunione nella sua veste di Accademico onorario AIG per la Svizzera.

See International Summary page 70

Il nuovo Bureau:

Presidente: **Jean Vitaux** (Francia)
Vice Presidente: **Paolo Petroni** (Italia)
Segretario Generale: **Gérard Heim de Balsac** (Belgio)
Maciej Dobrzyniecki (Polonia)
Olivier Maus (Svizzera)
Khalil Sara (Siria)

Il Presidente Paolo Petroni con Jean Vitaux

L'Assemblea ha assegnato all'unanimità il premio più prestigioso, il **Grand Prix de l'Art de la Cuisine**, a **Enrico Crippa**, del ristorante "Piazza Duomo" di Alba, proposto dal Presidente Petroni.

Enrico Crippa

Assegnati gli altri premi proposti dal Presidente:
Prix au Chef de l'Avenir: Gianluca Gorini, chef ristoratore, Romagna
Prix au Sommelier: Alberto Santini, "Dal Pescatore", Canneto sull'Oglio
Prix au Chef Pâtissier: Martina Tribioli, "Freelancer", Firenze
Prix de la Littérature Gastronomique: Gigi Padovani, giornalista, scrittore
Prix Multimédia: Paolo Massobrio, giornalista, fondatore del Club Papillon

Sicurezza agroalimentare e ritorno alla tradizione

È necessario combattere il cibo spazzatura, l'impiego eccessivo di concimi chimici e l'inquinamento dell'aria e dell'acqua dei fiumi.

DI UGO BELLESI
Delegato di Macerata

La Delegazione di Macerata, in collaborazione con la Società Filarmonica, con l'associazione culturale "Le Casette" e la partecipazione dell'Ordine provinciale dei medici, ha organizzato un incontro aperto alla cittadinanza maceratese sul tema "Cura dell'ambiente, sicurezza agroalimentare e dietoterapia sostenibile", che si è tenuto nel teatro della Filarmonica.
L'evento si è incentrato sulla conferenza del concittadino Mario Pianesi, noto negli ambienti scientifici, e in numerosi Paesi del mondo, per aver portato avanti la teoria dello sviluppo sostenibile e, in particolare, l'importanza della scelta del cibo non solo come nutrimento ma anche come strumento di cura e prevenzione di varie patologie. Nei primi anni Settanta, egli aveva avuto dei problemi di salute che non riusciva a risolvere con la medicina tradizionale per cui scoprì, dopo vari tentativi, che la strada giusta era di tornare al cibo integrale e trovò giovamento soprattutto nel riso non decorticato. Negli alimenti integrali, infatti, si trovano tante proprietà utili al fabbisogno quotidiano, molte delle quali, però, si perdono con la raffinazione, e quindi debbono essere sintetizzate in laboratorio ed entrano in commercio come integratori.
Proprio nei primi anni Settanta, egli cominciò a sperimentare la coltivazione biologica di legumi e ortaggi, in un piccolo terreno a Pollenza, approfondendo, contemporaneamente, le sue conoscenze scientifiche e sperimentando le teorie che più gli sembravano aderenti ai risultati che stava ottenendo nella pratica.
Il passo successivo fu quello di individuare la causa di tante malattie nella desertificazione dei terreni e nell'uso dei concimi chimici nelle coltivazioni agricole, nell'inquinamento delle acque dei fiumi e dell'aria che respiriamo, nell'alimentazione basata su cibi non genuini. Da qui le sue prime sperimentazioni sull'autoriproduzione spontanea dei semi e il recupero di antiche e autoctone varietà di cereali, ortaggi, legumi, frutta ecc., con una coltivazione completamente senza prodotti chimici. In queste aree è stato riscontrato un graduale e progressivo arricchimento dei terreni e della biodiversità locale,

sia nel mondo vegetale (con l'aumento delle erbe spontanee, alberi più rigogliosi ecc.) sia nel mondo animale (con maggiore presenza di uccelli e mammiferi che erano scomparsi).
Pianesi ha ideato una "etichetta trasparente" che consente al consumatore di conoscere l'origine e le caratteristiche del prodotto, per una scelta libera e informata, quale strumento di tutela della salute della popolazione e dell'ambiente. E sono già numerosi, anche nelle Marche, i Comuni che l'hanno adottata.
Per portare avanti tutte queste iniziative, Pianesi ha creato l'associazione "Un punto macrobiotico" che, sotto la sua presidenza, si è diffusa in tutto il mondo organizzando convegni, tenendo lezioni, facendo sperimentazione diretta presso laboratori scientifici, collaborando con varie istituzioni ed enti, compreso Onu, Unesco e Fao, diversi Ministeri e Università. Tra l'altro l'associazione si avvale di una commissione scientifica mondiale, di cui fanno parte 37 scienziati, e di un Centro internazionale di studi giuridici.
Lo stesso Pianesi ha poi messo a punto e studiato cinque diete, che rispondono a diverse esigenze dell'organismo, le quali hanno dato risultati non solo per il diabete (come è stato sperimentato

in vari Stati) ma anche per altre malattie, come confermato da stuti clinici condotti anche in Italia, grazie al professor Fallucca e al professor Pozzilli. Una dieta ricca di cereali integrali, verdure e legumi, ma povera di grassi e di carboidrati, ha una grande potenzialità contro le malattie metaboliche ma anche nella protezione dell'apparato gastrointestinale. Tali diete, inoltre, favoriscono la prevenzione dell'obesità e sono correlate a una qualità di vita superiore. Altro progetto portato avanti da Mario Pianesi è stato quello di "un bosco per la città" per incrementare la "silvicoltura urbana" con l'aumento degli alberi nei parchi, nei viali, nei giardini dei centri urbani al fine di migliorare la qualità dell'aria, diminuire l'inquinamento acustico e soprattutto gli inquinanti come l'anidride carbonica.
Anche questo progetto è stato attivato in numerose città non solo in Italia ma anche all'estero.
Tra i vari interventi è da segnalare quello dell'ex Sindaco di Macerata, Carlo Cingolani, e del Presidente della Filarmonica, Enrico Ruffini, il quale ha ricordato che Pianesi, più di 40 anni fa, diffuse la "cultura del naturale restituendo così dignità alle conoscenze dei nostri nonni e facendola diventare una cultura di salute, oggi riconosciuta a livello scientifico internazionale". Il Presidente dell'associazione culturale "Le Casette", Pierluigi Pianesi, ha sottolineato l'impegno con cui l'oratore ha portato avanti le sue teorie, superando non pochi ostacoli.
Il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, ha ringraziato Pianesi per aver riscoperto e incentivato la coltivazione di antichi prodotti locali, favorendo il consumo di legumi e cereali integrali, di ortaggi ed erbe spontanee, ossia del cibo più naturale possibile.
Nel corso della manifestazione, è stato letto anche un messaggio del Presidente dell'Ordine provinciale dei medici di Macerata, Americo Sbriccoli, il quale ha evidenziato che Pianesi è riuscito a fondere felicemente la tradizione con la scienza moderna.

See International Summary page 70

NUOVE NOMINE AL CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

*È **Sergio Corbino**, Consigliere di Presidenza, Delegato onorario della Penisola Sorrentina, il nuovo **Presidente del CSFM**. Autore di molti libri di gastronomia, Corbino è stato, tra l'altro, co-fondatore dell'Università della Cucina Mediterranea a Sorrento di cui ha assunto la presidenza fino al 2015.*
***Giuseppe Benelli**, docente di Filosofia Teoretica e Filosofia del Linguaggio presso l'Università di Genova, già membro del Centro Studi e Accademico Consultore della Lunigiana, ricopre il ruolo di **Vice Presidente**.*
*Confermato l'incarico di **Segretario per Elisabetta Cocito**, Accademica di Torino e DCST del Piemonte.*
Due nuovi membri si aggiungono alla squadra e ne completano i ranghi: Gaetano Basile e Danilo Gasparini.
***Gaetano Antonino Basile**, Accademico onorario di Palermo, nella sua lunga attività di giornalista, ha collaborato con prestigiose testate nazionali ed estere. È autore di numerose pubblicazioni e monografie sulla cucina palermitana e siciliana.*
***Danilo Gasparini** insegna Storia dell'agricoltura e Storia dell'Alimentazione all'Università di Padova. Docente in Master universitari dedicati alla Civiltà della Tavola, è autore di numerosi saggi di storia economico-sociale dedicati all'alimentazione nella cucina veneta.*

Etna: patrimonio di eccellenza e qualità

Organizzato dalla Delegazione di Catania, il convegno ha riscosso un grande successo di pubblico e ottenuto numerosi riconoscimenti.

DI MICHELA URSINO
Accademica di Catania

Nella splendida e prestigiosa cornice della Biblioteca Ursino Recupero, alla presenza del Presidente Paolo Petroni, del Vice Presidente Mario Ursino, delle Autorità cittadine e di numerosi Delegati e Accademici non solo siciliani, si è parlato in modo assolutamente originale dell'Etna e delle sue peculiarità in campo produttivo e gastronomico. Le relazioni - moderatore l'Accademico Francesco Milazzo - sono state affidate a esperti del settore, che hanno saputo coniugare, in modo esemplare, la correttezza scientifica con la chiarezza e la semplicità espositiva.
Michela Ursino, Accademica di Catania e archeologa di professione, ha aperto le relazioni sottolineando il ruolo che il vulcano ha avuto nei racconti mitologici e nelle testimonianze archeologiche sin dalle epoche più remote, stimolando l'attenzione su aspetti e curiosità non sempre note ai non addetti ai lavori. Il nucleo principale degli interventi è stato affidato a docenti dell'Università di Catania, che hanno affrontato, con grande competenza, problematiche di attualità. La professoressa Daniela Romano ha messo l'accento sull'unicità dell'ambiente etneo, sottolineandone le peculiarità pedologiche, orografiche e biologiche. Un paesaggio, quello dell'Etna, che ha continuamente dovuto "fare i conti" con l'attività eruttiva del vulcano, in un rapporto per molto tempo armonico, inficiato in anni recenti da una sempre crescente espansione edilizia che si è

cercato di regolamentare con l'istituzione, nel 1987, del Parco dell'Etna. La professoressa Elisabetta Nicolosi si è concentrata sugli aspetti della biodiversità nella frutticultura: il territorio etneo, infatti, è caratterizzato da microclimi che hanno determinato la presenza di numerose varietà di prodotti. Alcuni di essi, oggi dimenticati, sono sempre più frequentemente oggetto di "attività di recupero" da parte di volenterosi agricoltori. Grande attenzione è stata recentemente posta, oltre che sui prodotti principali caratterizzati da coltivazioni di grande estensione (vite, olivo, pero, melo, fico d'India, pistacchio, castagno), anche su prodotti "minori", come fico, melograno, gelso, solo per citarne alcuni.

Il professor Pietro Pavone, nell'affrontare il problema delle erbe spontanee e del loro utilizzo in cucina, ha "deliziato" gli astanti con la proposta di numerose ricette da poter sperimentare. L'utilizzo di piante spontanee in cucina prende il nome di fitoalimurgia, dal greco *phytòn* (pianta) e dal latino *alimentia urgentia* (urgenza alimentare). Il relatore ha ricordato l'importanza delle piante spontanee o alimurgiche: oggi non sono più raccolte in condizioni di necessità, ma rappresentano l'attenzione ai valori e ai sapori del territorio e della stagionalità. Importante la certezza del riconoscimento della specie e della commestibilità. Si è soffermato, inoltre, su specie tipiche del territorio etneo, quali il finocchietto riccio e il cavolicello, protagonisti di numerosi piatti locali.

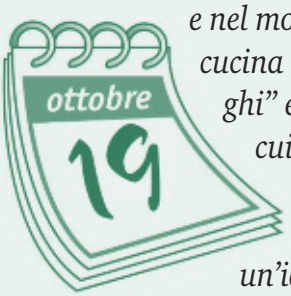
Di biodiversità, infine, ma in campo zootecnico, si è occupato il professor Salvatore Bordonaro. L'Etna è stato da sempre terreno favorevole per l'allevamento, in aree marginali, di razze autoctone. Tale attività, orientata verso una produzione di tipo tradizionale, consente di ottenere prodotti tipici, e spesso di nicchia, che mantengono vive le tradizioni e fungono da incentivo per lo sviluppo di microeconomie locali. Non poteva mancare, infine, un *excursus* sui vini dell'Etna e sulle potenzialità economiche che questo settore mostra sempre più chiaramente. Vittorio Cardaci, delegato FISAR, ne ha illustrato, con grande competenza, le peculiarità, sottolineando soprattutto l'aspetto della varietà delle produzioni in rapporto alla diversità delle condizioni ambientali. Altitudine, vicinanza del mare, esposizione e tipologia di terreno lavico sono, infatti, fattori che, diversamente combinati fra loro, determinano le caratteristiche dei vini etnei.

L'impegno della Delegazione di Catania e l'alto livello scientifico della manifestazione sono stati riconosciuti anche in ambito non accademico. A testimonianza di ciò, oltre ai numerosi intervenuti, è stata la collaborazione e la disponibilità, oltre che della dottoressa Rita Carbonaro (Direttrice della Biblioteca Ursino Recupero), del professor Giancarlo Magnano di San Lio (Direttore del Dipartimento di Scienze umanistiche dell'Università) che hanno agevolato, in ogni modo, gli aspetti logistici. Hanno voluto inoltre dare il proprio contributo, sotto forma di patrocinio, la Regione Sicilia, il Comune di Catania, l'Università di Catania, la "Strada dei vini dell'Etna", il "Parco dell'Etna", la "Funivia dell'Etna", come ulteriore inequivocabile segnale del valore della manifestazione.

Per i convegnisti e i loro accompagnatori sono stati organizzati una cena di benvenuto, presso il ristorante dell'Hotel Katanè; un rinfresco offerto alla fine dei lavori nella splendida cornice del chiostro di levante del Monastero dei Benedettini, seguito da una passeggiata nel centro storico di Catania. La cena di gala, con un menu in linea con il tema del convegno, in cui ha dominato la lavorazione dei prodotti dell'Etna, è stata ospitata nella suggestiva cornice barocca dei saloni di Palazzo Biscari. Per finire, un'emozionante escursione in vetta al protagonista assoluto di queste giornate catanesi: l'Etna.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2017



La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 19 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "i formaggi nella cucina della tradizione regionale". Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a valorizzare un alimento, di cui l'Italia è ricchissima, che entra come componente essenziale o sussidiario in numerose preparazioni tipiche del territorio, accanto a interessanti innovazioni. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'idonea relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.

Il Pranzo del Purgatorio a Gradoli

Un particolare evento gastronomico, con l'obiettivo di mantenere e rinnovare il sentimento di appartenenza alla comunità.

DI GIOVANNI FAGGIOLANI
Accademico di Viterbo

Con il rito delle ceneri, il mercoledì dopo l'ultimo giorno di Carnevale, la Chiesa è intervenuta con rigore a ricordare che ha inizio il tempo della penitenza, con evidenza l'obbligo dell'astinenza.
Con l'aspersione delle ceneri sul capo dei penitenti la Chiesa rammenta all'uomo che è polvere e polvere ritornerà e impone un giorno di stretto digiuno che, con netta cesura, chiude il Carnevale e apre al non breve periodo di sacrifici e penitenze della Quaresima.
A Gradoli, nella Tuscia viterbese, questo passaggio è celebrato con il "Pranzo del Purgatorio".
Gradoli è un bel borgo di 1.500 abitanti, su una delle colline che incoronano il lago di Bolsena, scelto, non a caso, dalla famiglia Farnese come una delle residenze preferite nel Ducato di Castro, con la costruzione, su progetto di Sangallo, di un maestoso palazzo-fortezza, attualmente in perfetto stato e adibito a museo.
Protagonista nell'organizzazione e nel cerimoniale del pranzo è la "Fratellanza del Purgatorio", istituita nel XVII secolo come confraternita e trasformatasi, nel 1925, non senza accaniti contrasti con le autorità religiose, in società laica di mutuo soccorso, con finalità proprie, previste dallo Statuto: suffragare le anime purganti, accompagnare i defunti, aiutare i fratelli in difficoltà e i poveri in generale. Le componenti essenziali della manifestazione sono la questua e il successivo "Pranzo".
La questua è il prologo della cerimonia che, come in tutti i riti di passaggio, rappresenta l'avvio di un nuovo ciclo economico e stagionale con una sia pur limitata redistribuzione rituale di beni e risorse, attraverso le offerte e, successivamente, con la distribuzione dei generi alimentari raccolti nel banchetto alimentare comune.
Tutto inizia il giovedì grasso, quando i membri della Fratellanza danno inizio alla festa degli incappucciati. Il tamburino e lo stendardo precedono il corteo che porterà i Fratelli, vestiti con una tunica marrone, una mantellina viola e un cappuccio, a visitare tutte le case per raccogliere le offerte. Gli abitanti acquistano i biglietti per il pranzo o elargiscono offerte in denaro o in oggetti di antiquariato domestico, oggi definiti

di "modernariato", alimentari (ortaggi, formaggi, salumi ecc.), che vengono poi messi all'asta, il pomeriggio, nella piazza del paese.
I preparativi per il pranzo iniziano la notte del martedì grasso, con i fuochisti che accendono la catasta di legna necessaria alla cottura e al mantenimento della temperatura delle vivande. Il pranzo viene servito, ormai da anni, ad almeno duemila persone, nei locali disadorni della Cantina Sociale, con un impiego di circa ottanta Fratelli tra cuochi e inservienti.
Il menu, fisso e immutabile da diversi anni, è basato esclusivamente su prodotti locali, che hanno costituito per secoli la dieta magra dei venerdì e delle vigilie comandate, nei centri che si affacciano sul lago di Bolsena.
Per evidenti motivi organizzativi, la stoviglieria non era e non è fornita, ma portata da casa dai convitati; oggi purtroppo sostituita da inguardabili piatti di plastica. Portati da casa anche il pane e l'acqua. Si inizia il pranzo con i "fagioli del purgatorio", uno dei legumi tipici dei paesi di una zona particolarmente vocata alle culture dei cereali, insieme alle "lenticchie di Onano" e ai "ceci del solco dritto di Valentano". I fagioli sono bianchi, piccoli, teneri e senza buccia, dal sapore delicato e vengono lessati in acqua aromatizzata con aglio, salvia, alloro e poco sale, e serviti affogati generosamente nel pregiato olio extravergine di oliva di Gradoli.
Segue la minestra di riso al brodetto di tinca e luccio, pesci emblematici del lago di Bolsena.
Il piatto principale è costituito da luccio fritto e, dal dopoguerra, baccalà in umido e arrosto sempre condito con l'olio extravergine a crudo, che esalta i particolari caratteri di delicatezza e profumo, dovuti alla presenza del sottostante grande lago vulcanico che costituisce essenziale gradiente termico per il clima e tutte le colture della zona.
Qui finisce il pranzo organizzato dalla Confraternita, perché il dessert è costituito dai dolcetti che gli abitanti di Gradoli, in competizione tra loro, portano da casa e offrono ai vicini convitati, lodandone le caratteristiche. Anche i vini sono portati da casa, in quantità non valutabile ma certamente abbondante, e tutti rigidamente locali, anch'essi oggetto di assaggi e valutazioni tra convitati, nonché di offerta per i visitatori non locali. Prima il Grechetto bianco, secco e vellutato, poi il Grechetto rosso secco, leggermente fruttato, e per finire l'Aleatico di Gradoli, il vino millenario, importato dalla Grecia dagli Etruschi, rosso granato, dolce e morbido, da conversazione, uno dei più antichi e ancora poco conosciuti vini dolci d'Italia.
Durante il pranzo, si sviluppa una suggestiva competizione enologica tra i convitati locali, proprietari tutti di cantine in grotta, sia a Gradoli sia nella confinante Grotte di Castro, con l'assaggio del "vino carcerato", prodotto nelle piccole vigne locali e messo a invecchiare in bottiglie chiuse con un cappuccio di gesso e cemento e poi sotterrate, per lunghi periodi, nella parte più profonda della cantina.
La motivazione del suffragio delle anime del Purgatorio è imposta dallo Statuto, ma in realtà la funzione del "Pranzo del Purgatorio" è quella di mantenere e rinnovare il sentimento di appartenenza alla comunità.
L'apparente contraddizione tra la specialità e la quantità delle portate, e il contesto temporale nel quale si celebra il banchetto, l'inizio della Quaresima, è invece il segno del valore magico e propiziatorio del cibo e della volontà di rompere il tabù della dura frugalità del pasto ordinario, e in particolare di quello quaresimale, con una quantità e qualità di cibo che erano più tipiche dei periodi di festa.
La tradizione continua e tutti gli ospiti forestieri sono bene accetti.

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

MARZO

*Dal 7 marzo al 2 aprile - **Alessandria***
Mostra "I menu raccontano - Storie in tavola" a Milano

*Dal 9 al 30 marzo - **Bologna***
IV Rassegna cinematografica "Sequenze di Gola"

*18 marzo - **Palermo***
Sessantennale della Delegazione
Convegno "Dagli Arabi ai Normanni: storia, cultura e gastronomia a Palermo"

*25 marzo - **Caltagirone***
Venticinquennale della Delegazione
Convegno "Cibo e digiuno nelle tre religioni monoteiste"

APRILE

*8 aprile - **Reggio Emilia***
II edizione Premio "Gianni Franceschi"

21-23 aprile
Accademia Italiana della Cucina
Forum dei Delegati
a Santa Margherita di Pula (Cagliari)

GIUGNO

*17 giugno - **Siracusa***
Cinquantacinquennale della Delegazione
Convegno "La cucina del mare: essenza di Siracusa da ben 2750 anni"

OTTOBRE

*19 ottobre - **Cena Ecumenica***
"I formaggi nella cucina della tradizione regionale"

NOVEMBRE

*4-5 novembre - **Bressanone***
Decennale della Delegazione
Convegno sul Törggelen

La Quaresima e le carni

La lotta allegorica tra il bene e il male narrata attraverso una simbologia alimentare.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

C'è una vasta produzione letteraria che, a partire dal XII secolo, mette in scena la disputa fra questi due acerrimi rivali. Il primo caso di controversia fra Quaresima e le carni si ritrova in un paio di lettere di Bernardo di Meung, *Carnes piscibus ut recedant cum Quadragesima*, e *Responsio Quadragesimae quod non recedet*. Queste due lettere, pur nella loro brevità, contengono già tutti gli insulti, che caratterizzeranno la successiva letteratura dedicata all'argomento. A esse succede di poco *La Bataille de Caresme et de Charnage* (in italiano "carnaggio", che per l'Accademia della Crusca descrive un insieme di carni "buone da mangiare") di un anonimo francese, probabilmente destinata a far ridere i signori e i chierici dell'epoca.

Caresme, signore delle acque, a dorso di un *mulet* (un cefalo, il cui nome però richiama il mulo), con un salmone a mo' di corazza, affronta il Barone di Charnage, signore dei cibi grassi, che

Pieter Bruegel il Vecchio "Lotta tra Carnevale e Quaresima" (1559)

cavalca un cervo e indossa una corazza di carni di maiale e un elmo ricavato dalla testa di un cinghiale.
Per le sorti di Caresme scendono in campo i legumi, le aringhe fresche e la carne di balena essiccata, mentre, per quelle di Charnage, si schierano le carni di maiale, le salsicce e i formaggi. Lo scontro è epico, ma la carneficina (*carnage*) viene evitata, perché l'esito del conflitto è favorevole al Barone. Questi, dapprima vorrebbe che Caresme fosse bandito per sempre dalle tavole, ma poi si accontenta di limitarne l'intrusione per un periodo massimo di 40 giorni l'anno.
Invero, la Quaresima, così come la conosciamo, è stata istituita intorno al IV secolo, traendo ispirazione dai quaranta giorni trascorsi da Gesù nel deserto, dopo il suo battesimo nel Giordano. Il digiuno e le altre forme di penitenza, che ne caratterizzano la sostanza, sono finalizzate alla purificazione spirituale, che, attraverso la preghiera e la pratica della carità, preparano alla celebrazione della morte e della resurrezione del Cristo.
Dalla fine del V secolo, l'inizio della Quaresima fu fissato al mercoledì delle Ceneri e, includendo tutti i giorni fino al Sabato Santo, si arrivò a una durata di quarantasei giorni, dei quali, però, solo quaranta furono riservati al digiuno ecclesiastico, per via del fatto che nelle sei domeniche della Quaresima non è consentito digiunare. A questo punto possiamo annotare come il nome Quaresima derivi dal latino *quadragesima*, che indica la durata del periodo di digiuno, cioè quaranta (giorni).
In ambito letterario italiano, il termine francese *Charnage* o *Chairnage* (come appare in testi successivi a quello del XII secolo), non viene però tradotto con "carnaggio", come ci si sarebbe potuti aspettare, o con "le carni" come abbiamo fatto noi, ma con "Carnevale". Ed è qui che ci si potrebbero confondere le idee, perché l'opposizione tra Carnevale e Quaresima, così come la conosciamo noi, non si basa sul contrasto tra l'abuso e la rinuncia alla carne.
Il Carnevale, al giorno d'oggi, viene visto sì come un momento di smodatezza, anche alimentare, ma senza un collegamento stringente alla carne, nonostante la sua presenza nel nome possa esserne un indizio. Molti linguisti ritengono che l'etimologia della parola Carnevale abbia origine dal basso latino *carnem levare* (come pure il sinonimo antico *carnasciale* da *carnem laxare*). Questi significati, riferendosi a una rinuncia alle carni, come è caratteristica della Quaresima, piuttosto che a un consumo eccessivo delle stesse, fanno venir meno l'opposizione tra un periodo in cui le carni si possono consumare e quello successivo in cui esse sono proibite.
La vastissima letteratura sull'argomento, tuttavia, fa pensare che nell'immaginario medievale la situazione fosse diversa e che al Carnevale fosse associato un animale in particolare: il maiale. E a ragione, visto che il maiale è l'animale da carne per eccellenza. Così, a parte la *Bataille*, vi è un testo francese del XV secolo, in cui il capo dell'esercito delle carni è un maiale. E in una edizione perugina da ricondursi agli inizi del XVI secolo, il generale dell'armata di Carnevale è ancora un corpulento suino, che spinge a combattere le galline contro i lucci.
Il maiale è un animale allevato, di cui non si butta niente, ma non era un animale "civile", nel senso che veniva fatto crescere nel *saltus*, cioè nella zona di confine tra i campi coltivati e la boscaglia, dove gli abitanti del villaggio praticavano la caccia e la raccolta dei frutti spontanei (George Duby, *Le origini dell'economia europea*, Laterza 1975). Questa sua condizione di animale ai margini della civiltà, viene rafforzata dalle ordinanze comunali che, dal Medioevo in poi, proibiscono la presenza dei maiali entro le mura cittadine, poiché responsabili di danni e incidenti, come quello occorso al figlio di Luigi VI il Grosso, il cui cavallo era inciampato in un *porcus diabolicus*.
Un testo inglese della fine del XII secolo descrive il maiale come una bestia lercia, che fruga nel terreno con il muso, ricercando cibo. Col suo tener la testa bassa, esso non si rivolge mai al Signore e perciò simboleggia il peccatore, che preferisce gli agi di questo mondo ai beni dell'aldilà.
La sua versione selvaggia, poi, il cinghiale, nell'immaginario dell'antichità classica, è strettamente ricollegabile agli Inferi e al declino invernale della natura, sia rivestendo il ruolo di antagonista, nelle prove iniziatiche dei giovani eroi al passaggio dalla giovinezza all'età adulta (Teseo, Ulisse), sia quello di loro carnefice (Osiride, Attis, Anceo, Adone). Michel Pastoureau (*Medioevo simbolico*, Laterza 2007) non ha dubbi: "È l'indiscussa star del campo avversario del Cristo".
Per Piero Camporesi, il Carnevale è una festa d'abbondanza e di ricchezza, perché arriva alla fine della stagione invernale, quando i vivi entrano in contatto con i morti: "le maschere carnevalesche che lo accompagnano sono figurazioni grottesche e ghignanti di spiriti inferici e di anime di morti. Proprio per questo esso è un mito d'abbondanza e di ricchezza, perché 'dai morti ci vengono i cibi' (Ippocrate) e il dio dei morti per eccellenza è Plutone", ossia il ritratto della ricchezza (*Il paese della fame*, Garzanti 2000).
Né può essere considerato casuale il fatto che a contrastare i suini, siano stati scelti i pesci. Non perché fossero un alimento magro, visto che, quanto ad apporto proteico e a grassi, avrebbero avuto poco da invidiare ad alcuni tipi di carne. Ma, indubbiamente, per il loro valore simbolico: infatti, già dal I secolo, i cristiani avevano iniziato a utilizzare l'acrostico della parola greca "ichthys" (pesce), per indicare Gesù (*Iesous Christos Theou Yios Soter*).
Così, al di là della contesa tra cibi magri e cibi grassi, il contrasto tra Quaresima e Carnevale rappresenta l'eterna lotta tra il bene e il male. Una lotta allegorica raccontata attraverso una simbologia alimentare che, una volta di più, dimostra quanto i cibi siano buoni da pensare, con serena pace delle persone golose come me.

See International Summary page 70

Un dolce povero chiamato pinza

Tipico della provincia trevigiana, veniva realizzato dalla gente contadina.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

Sinonimo di pesante, fisso, compatto, è il termine pinza, che nel Veneto identifica uno strano dolce molto consistente. È soprattutto un dolce povero, fatto con diversi ingredienti, direi di recupero, almeno alle sue origini. Tutto ciò che di dolce fornisce la campagna, alle soglie dell'inverno, diventa ingrediente possibile per la pinza. Per esempio, il condimento principale, per amalgamare gli ingredienti, risultava essere il brodo di cotechino (nel Trevigiano è chiamato musetto) disponibile nel periodo delle feste di Natale. Ma la caratteristica più importante, che lo contraddistingue dagli altri dolci che si possono trovare nel periodo natalizio, è l'uso della polenta. Una farina particolarmente singolare per i dolci di Natale, quando solitamente si cerca di realizzare qualcosa di veramente buono, soffice e accattivante. Ebbene, sappiamo che la farina di mais, nei secoli scorsi, ha preso piede nell'alimentazione veneta in tante sue declinazioni, non ultima proprio quella di farne dei dolci, come, per esempio, gli *zaleti*, biscotti tipici veneziani.

Indubbiamente, però, c'è da pensare che questo tipo di dolce, così semplice e povero, sia stato appannaggio solo della gente contadina che lo ha sempre realizzato, prima che arrivasse il mais dalle Americhe, con altre farine come quella scura di grano saraceno, o quella di miglio. Una variante dolcificata, quindi, della *puls* romana, una farinata di farro o di fave, riconosciuta antenata della nostra attuale polenta. Come il pane, arricchito per le feste, diventa "panettone" per i cittadini, così la polenta, arricchita, diventa "pinza" per i contadini. Solo che gli arricchimenti della campagna sono assai più poveri, ma di più varia fantasia. Prima della diffusione dello zucchero, questo impasto si dolcificava col miele. Più tardi, con la melassa, altro dolcificante naturale ottenuto, almeno per noi italiani, dalla barbabietola, a partire dalla prima metà dell'Ottocento, quando si conobbe il procedimento industrialmente conveniente per l'estrazione del saccarosio.

La pinza, all'origine, era ottenuta senza lievito, con l'impasto di farina gialla, molto più a buon mercato di quella bianca preziosa per il pane; il brodo di musetto; poco sale; miele o zucchero e l'aggiunta di quel che la fantasia e la disponibilità in casa consentivano: uvetta dolce appassita e rinvenuta con l'acqua, fichi secchi, fettine di mela o di pera fresche, oppure essiccate, e anche di pesca e di albicocche e ciliegie, trattate allo stesso modo, poi anche con gherigli di noci, semi di finocchio, pezzetti di zucca già arrostita e canditi, per chi se lo poteva permettere.

Prima di passare al metodo di cottura, è necessaria una breve digressione sul falò della sera antecedente la festa dell'Epifania. Detto anche "panevin", è fatto da una catasta di rovi, rami e canne di granoturco attorno a un palo di sostegno. Un'usanza che affonda nella notte dei tempi e che ha molti richiami pagani, come il culto del sole e del fuoco e, nel contempo, vuole riaf-

fermare il legame che l'uomo ha con la terra dispensatrice della vita attraverso i suoi frutti. Il rito vuole esorcizzare il timore degli uomini di perdere il sole e le altre forze che generano la fertilità della terra. Le faville che escono dal falò sono interpretate, seguendo il vento, in modo diverso a seconda della direzione che prendono. Se si dirigono verso Ovest, l'annata agraria sarà buona, se invece vanno verso Est sarà una disgrazia per i raccolti.
Tornando alla pinza, una volta fatto l'impasto molto sodo, gli si dava una forma tondeggiante, e si avvolgeva e si legava in molti strati di foglie di verza, passando il tutto nella base dei falò augurali, prima di appiccar loro il fuoco. Il fagotto così protetto veniva recuperato solo alla fine, quando rimanevano del falò soltanto poche braci. Solo allora la pinza, liberata dalle foglie di verza, veniva portata a tavola e presentata in tutta la sua fragranza, come appena sfornata, e si divideva fra i commensali in segno beneaugurante.
Oggi la pinza ha perso quelle caratteristiche di estrema povertà e anche la sua cottura non avviene più tra le braci dei falò. Intanto, ha preso una forma rettangolare, molto più pratica, ed è stata ingentilita dall'uso di una parte di farina bianca per dolci, di lievito per alleggerire tutto il composto, del burro e del latte per amalgamare le farine. Si possono trovare ricette che contemplano anche l'uso del pane raffermo. I panifici, soprattutto, ma anche le pasticcerie, fanno a gara per aggiungere ingredienti che stimolino le voglie dei più golosi.
La pinza vive lo spazio di un mattino, perché è strettamente legata alla cerimonia del "panevin" e dell'Epifania. Subito dopo, con il periodo di Carnevale, compaiono altri dolci quali le "fritoe" e i "crostoi".
Esiste, però, ancora la tradizione, divenuta folcloristica, che nella serata del 5 gennaio, vigilia dell'Epifania, nel Trevigiano - è famoso il "panevin" di Arcade - si può assistere a innumerevoli falò, gustando la pinza accompagnata da un buon bicchiere di vin brulé.
Questo dolce, certamente, non regge al confronto di tanti altri del periodo natalizio, ma rimane fortunatamente un prodotto ancora vivo nella tradizione della cucina trevigiana, anche se ha in parte tradito le sue origini povere, ingentilendosi e adeguandosi ai gusti dei nostri giorni.

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

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

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

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

● ***Rubrica "Dalle Delegazioni":** al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella **lunghezza massima di 2.500 caratteri spazi inclusi.***
***Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio** della propria Delegazione, o di **quelle effettuate in casa** degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante.*
***Non inserire**, inoltre, **l'elenco delle vivande e dei vini**, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.*

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

Pesce fresco o surgelato?

Qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto ittico surgelato e prevenzione dell'anisakidosi.

DI MAURO GAUDINO
Accademico di Roma Nomentana

Da quando, nel 1930, il biologo americano Clarence Byrdseye iniziò a commercializzare i primi prodotti conservati utilizzando il gelo, le tecniche della conservazione con il freddo hanno fatto passi da gigante, tanto che oggi riusciamo a ottenere prodotti conservati perfettamente anche per mesi, senza perdita delle caratteristiche nutrizionali e di gusto. Tali tecniche, che si distinguono in refrigerazione, congelazione e surgelazione, hanno portato enormi benefici soprattutto nella sicurezza della commercializzazione del pesce, più soggetto di altri alimenti a un rapido deperimento.

Sappiamo che nel cucinare il pesce, la freschezza del prodotto gioca un ruolo importante per ottenere un eccellente risultato. Ma non tutti hanno la possibilità di acquistarlo freschissimo, quando il pesce pescato poche ore prima si presenta ancora curvo e rigido. Subito dopo, inizia la frollatura delle carni, alla fine della quale, in circa 30 ore, il pesce comincia a degradarsi. La sua alterazione diventa più evidente dopo 4-7 giorni dall'essere stato pescato. Con la surgelazione, invece, la freschezza del prodotto ittico viene mantenuta anche a mesi di distanza dal confezionamento, con perdite organolettiche e nutrizionali minime. Le differenze tra fresco e surgelato sono dovute soltanto a una maggiore sapidità e a un delicato profumo salmastro che persistono nel fresco, presumibilmente dovuti a un più lungo contatto con l'acqua marina. Infatti, il pesce pescato destinato a essere surgelato, viene immediatamente lavorato nelle cosiddette "navi fattorie", dove rapidamente lo eviscerano, lo lavano e lo spellano, per poi procedere alla sua surgelazione.

La freschezza del pesce per la surgelazione è una caratteristica di fondamentale importanza, ma non è l'unico aspetto positivo. C'è anche la praticità, per chi cucina, di avere in frigorifero pesce già pulito e sfilettato, sempre pronto per l'uso, con caratteristiche organolettiche e nutrizionali che si mantengono nel tempo. In alcuni casi, il prodotto surgelato sarebbe addirittura preferibile al fresco per questioni sanitarie, come nel caso di pesci predisposti a parassitosi.

Per comprendere bene l'importanza di questa tecnica conserviera, la confronteremo con altre due, sempre basate sul freddo: la refrigerazione e la congelazione. La refrigerazione del pesce fresco si ottiene soltanto ricoprendolo di ghiaccio: in tal modo l'acqua presente all'interno del pescato rimane allo stato liquido, e ciò rallenta la replicazione dei microbi. La freschezza del pesce così conservato dura dai quattro ai sette giorni, dopodiché il prodotto deperisce molto rapidamente.

La congelazione non esercita un'azione battericida, ma blocca lo sviluppo e la moltiplicazione dei microrganismi. L'acqua si solidifica formando cristalli di ghiaccio all'interno del prodotto ittico.

Tali cristalli risultano tanto più grandi, quanto più lungo è il tempo in cui si formano, e finiscono per rompere le membrane delle cellule facendo fuoriuscire il liquido in esse contenuto. Il prodotto, così danneggiato, perde gran parte dei suoi succhi durante la fase di scongelamento, rendendo la consistenza dell'alimento congelato piuttosto stoppacciosa.
Nella surgelazione, invece, al centro dell'alimento, in circa 4 ore, si raggiungono i -18 °C e oltre. Con tale tecnica di raffreddamento veloce, si ottengono cristalli molto più piccoli (microcristalli) rispetto alla congelazione, che non danneggeranno la struttura biologica dell'alimento. Il pesce manterrà, quindi, proprietà simili al prodotto originario.
Nella surgelazione, così come nella congelazione, si raggiungono temperature alle quali nessun microrganismo è in grado di moltiplicarsi. Per essere efficaci, tali temperature devono, però, essere mantenute ininterrottamente fino alla distribuzione finale del prodotto (la così detta "catena del freddo"). Infatti, i punti critici di questa tecnica di conservazione sono il trasporto dal produttore al punto vendita, e da questo al freezer del consumatore.
Un altro aspetto sanitario molto importante, riferito al surgelato, è la prevenzione dell'accidentale assunzione dell'Anisakis, un genere di vermi nematodi. Infatti, i pesci surgelati o congelati hanno il vantaggio, rispetto al prodotto fresco, di avere una capacità preventiva contro l'anisakidosi (detta anche anisakiasi o malattia del "verme delle aringhe"). Tale prodotto, però, se non surgelato o congelato nel modo corretto, con temperature e durata dei trattamenti giusti, è sempre a rischio di Anisakis, soprattutto per chi lo mangia crudo o poco cotto, come lo sgombro, le sardine, e il tonno, che sono le specie più soggette a questa parassitosi. Tale parassita si trasmette da mammiferi marini infetti, quali balene, foche e delfini, attraverso le feci dove sono presenti le uova del parassita. Da queste si sviluppano le larve che vengono ingerite da cefalopodi, come seppie, calamari e totani, e che a loro volta vengono mangiati dai pesci. Questi ultimi contraggono così l'infezione parassita che può trasmettersi all'uomo, specialmente se sono trascurate alcune accortezze prima del consumo. L'Anisakis risiede nell'apparato digerente dell'animale ospite vivo, ma dopo la morte di questo può passare a infestarne i tessuti.
La surgelazione del prodotto ittico avviene quasi sempre a bordo delle navi, poco dopo la pesca. Per questo motivo il pesce destinato alla surgelazione è subito eviscerato. Questo riduce notevolmente il rischio che, se il parassita è presente nelle viscere del pesce, possa passare a infestarne le carni. Anche per il pesce fresco destinato alla vendita diretta, con la Circolare dell'11 marzo del 1992 n. 10, il Ministero della Sanità raccomanda la tempestiva eviscerazione soprattutto di alcune specie.
I ristoranti che offrono pesce crudo hanno particolari abbattitori professionali che possono portare gli alimenti a -20 gradi in pochi minuti. Provvedono così alla bonifica del pesce crudo, mantenendone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Ma se il pesce crudo viene congelato in casa, è necessario tenere il prodotto per almeno 96 ore a -18 °C, in un congelatore domestico, che deve essere contrassegnato con tre o più stelle (così come raccomandato dal decreto 17 luglio 2013 del Ministero della Salute, in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189).
Inoltre, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, o EFSA (European Food Safety Authority), consiglia una cottura del pesce in tutte le sue parti (anche all'interno) superiore ai 60 °C per almeno un minuto. Considerando, però, che normalmente il centro di un filetto di 3 cm raggiunge i 60 gradi dopo più di 10 minuti di cottura, si dovrebbe cuocere bene il pesce a più di 70 gradi e per tempi più lunghi.
Anche se una normale temperatura di cottura non garantisce sempre l'eliminazione di tutti i rischi derivanti da pesce alterato o mal conservato, una buona cottura è sempre consigliata in quanto, oltre a uccidere il parassita Anisakis, si ottiene anche una significativa diminuzione e disattivazione di microrganismi patogeni, ai quali i prodotti della pesca sono sempre soggetti. Le conseguenze, in caso ci si infetti di anisakidosi, anche se questi parassiti non sono in grado di sopravvivere a lungo nell'apparato digerente dell'uomo, possono essere numerose e vanno dai danni alle pareti gastriche alle pericolose perforazione intestinali. È da tenere, infine, presente che le larve di Anisakis rappresentano un rischio per le sostanze che possono liberare nei tessuti circostanti prima di morire, e che potrebbero causare importanti allergie.

See International Summary page 70

La gastronomia nelle aste di libri antichi

C'è un vasto mercato di opere, di particolare rarità e importanza, che stuzzicano l'appetito dei collezionisti.

DI LUCIO FINO
Accademico di Napoli-Capri

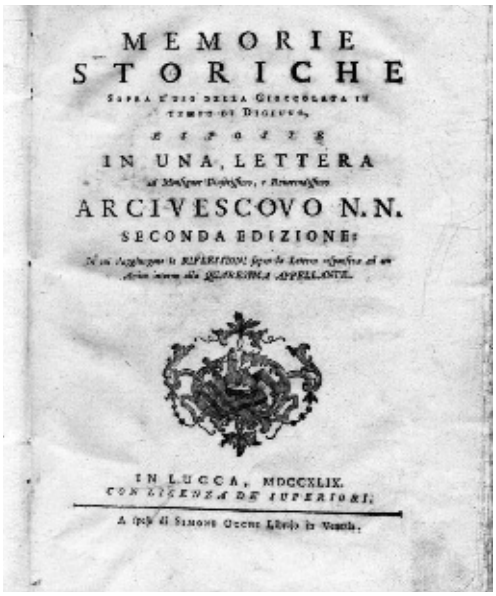
Accade spesso, ormai, che le grandi case d'asta europee propongano, nei loro cataloghi, libri antichi e rari dedicati al cibo e alla gastronomia in tutte le sue accezioni, con opere selezionate da diverse proprietà private e, di solito, con stime accattivanti - dai 500 ai 3.000 € -, poi ampiamente superate dai collezionisti acquirenti. In genere, viene offerta una vasta selezione di testi di agricoltura, di botanica e di scienze naturali, volumi sui banchetti o sul mangiare quotidiano, sulle buone maniere e sul modo di imbandire le tavole, manuali di allevamento del bestiame e delle api, di produzione dell'olio o di coltivazione di the e caffè, libri di cucina vegetariana e di enologia, opuscoli sul mangiar sano e sull'igiene, in sostanza tutto quello che riguarda il tema dell'alimentazione.

Una delle opere di maggior pregio, finora proposte in asta, è stata la prima edizione riveduta del capolavoro di Cristoforo di Messisbugo, quel celebre e rarissimo *Libro novo* stampato a Venezia nel 1552, nel quale s'insegna "*à far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de' tempi, così di carne come di pesci e 'l modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole fornir palazzi*", da ritenersi una pietra miliare nella storia della gastronomia europea del Rinascimento. Quest'opera è celebre, tra l'altro, perché contiene la prima citazione conosciuta della preparazione del caviale di storione cobice ferrarese. Poche sono le notizie biografiche disponibili su questo autore, ma è ben noto che dal 1524 al 1548 egli lavorò alla corte degli Estensi, che fu nominato conte palatino da Carlo V nel gennaio del 1533 e, infine, che fu spesso chiamato anche alla corte dei Gonzaga di Mantova, quale consulente della duchessa Isabella d'Este. Già nel 1549, un anno dopo la sua morte, era stato pubblicato a Ferrara un altro suo celeberrimo manuale di ricette dal titolo *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale*, destinato agli specialisti del pasto principesco, in cui sono elencati, insieme alle analitiche ricette, anche la logistica necessaria per il successo dei banchetti, l'arredamento e gli utensili da cucina. Altre opere di particolare rarità e importanza, proposte nelle aste più recenti, sono state *Lo scalco prattico* di Vittorio Lan-

DIALOGO
DEL TRENCIANTE
DI CESARE
EVITASCANDALO
ROMANO.
Nel quale si legge quanto si deve operare, & osservare nel servitio del Trenciante.

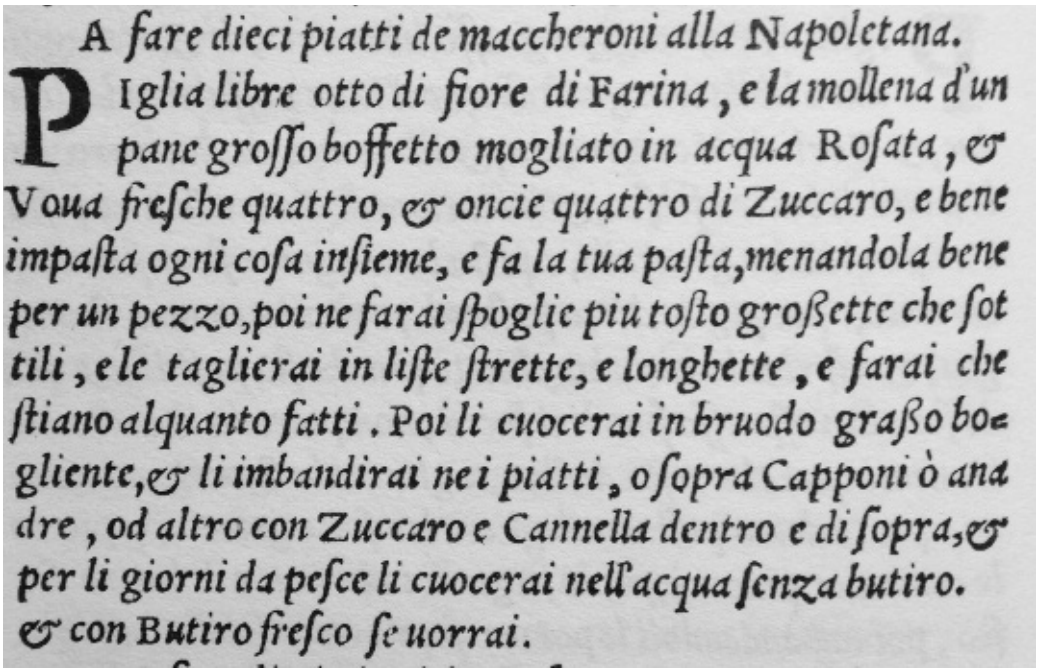
IN ROMA,
Appresso Carlo Vullietti. 1609.

Con Licenza de' Superiori.


MEMORIE
STORICHE
IN UNA LETTERA
ARCIVESCOVO N.N.
SECONDA EDIZIONE.

IN LUCCA, MDCCXLIX.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

cellotti, stampato a Roma nel 1627; il *Dialogo del Trenciante* di Cesare Evitascandalo del 1609 - un'opera pubblicata a Roma e dedicata al cardinale Scipione Borghese -; *L'Apicio overo il Maestro de' conviti* di Giovanni Francesco Vasselli, nell'unica e rarissima edizione stampata a Bologna dal Dozza nel 1647; e, infine, la rara prima edizione del 1773 - pubblicata a Napoli -, de *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado, nella quale per la prima volta si discetta della cucina mediterranea così come la intendiamo in senso moderno.


A fare dieci piatti de maccheroni alla Napoletana.
Piglia libre otto di fiore di Farina, e la mollena d'un pane grosso boffetto mogliato in acqua Rosata, & Voua fresche quattro, & oncie quattro di Zuccaro, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per un pezzo, poi ne farai spoglie piu tosto grossette che sottili, e le taglierai in liste strette, e longhette, e farai che stiano alquanto fatti. Poi li cuocerai in bruodo grasso bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o sopra Capponi ò andre, od altro con Zuccaro e Cannella dentro e di sopra, & per li giorni da pesce li cuocerai nell'acqua senza butiro. & con Butiro fresco se uorrai.

Tra questi volumi, un cenno particolare merita l'opera del Vasselli, un personaggio che, nella veste di "prefetto di casa", aveva maturato una lunga esperienza di scalco al servizio di principi e nobili bolognesi, per i quali aveva inscenato splendidi banchetti, alcuni dei quali descritti ne *L'Apicio*, in un susseguirsi di portate, invenzioni e trionfi barocchi. Il titolo che egli assegnò al suo trattato volle essere un omaggio al celebre gastronomo romano Marco Gavio Apicio, così come avrebbe fatto in seguito, nel 1690, il romano Francesco Leonardi con i suoi sette tomi de *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*. In particolare, nell'opera del Vasselli, appare molto originale e di grande interesse la presentazione dei "Modi diversi per aromatizzare vari sorti d'aceto, e farlo odoroso", con la puntuale indicazione dei fiori di sambuco, di quelli di gelsomino della Catalogna, della cannella fina, dell'ambra o del granello di ginepro.

Per la "cucina dolce", oltre a un nutrito gruppo di volumi sulla pasticceria in generale, proposti da diversi cataloghi, in una recente asta è stato presentato in vendita un bell'esemplare in barbe, del 1748, delle *Memorie storiche sopra l'uso della cioccolata in tempo di digiuno* del frate domenicano Daniele Concina, il severo teologo che molto scrisse sui digiuni quaresimali.

Molti, ovviamente, sono risultati anche i testi di cucina internazionale (tedesca, spagnola, inglese e americana) proposti in queste aste, ma è soprattutto la grande cucina francese a essere ampiamente rappresentata con pregevoli edizioni, di solito ottocentesche, di diversi gastronomi, tra cui François Vatel - l'inventore della crema chantilly -, Antonin Carême - il celebre autore dei 5 volumi de *L'Art de la cuisine française* -, Auguste Escoffier - il "cuoco dei re e il re dei cuochi" durante la *belle epoque*, e inventore della celeberrima "pesca Melba" -, e Jean Anthèlme Brillat-Savarin, il giurista e politico che creò la figura dell'intellettuale gastronomo, la cui fama è oggi interamente legata all'aforistico trattato *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante*… che mescola amabilmente nozioni scientifiche, riflessioni filosofiche, aneddoti storici, consigli e ricordi.

Infine, nei più recenti cataloghi d'asta, è risultata considerevole, in genere, per quantità e qualità, la sezione dedicata ai libri sul vino, sia con trattati sulla sua produzione, conservazione e consumazione, tutti pubblicati tra il XVIII e il XX secolo, sia con opere letterarie e poetiche, quali il ditirambo intitolato *Polifemo briaco* di Emanuele Campolongo, stampato a Napoli nel 1815, o la prima edizione, riccamente illustrata, de *Il vino* di Edmondo De Amicis. In questo testo, l'autore di *Cuore* descrive gli effetti psicologici del vino sull'intelligenza, l'immaginazione e il sentimento, attraverso un classico "bozzetto", ossia con un ritratto di tipi umani e di stati psicologici universali che il vino, secondo l'antropologia deamicisiana, non fa che rivelare, in un parossismo alla fine divertente e blandamente patetico.

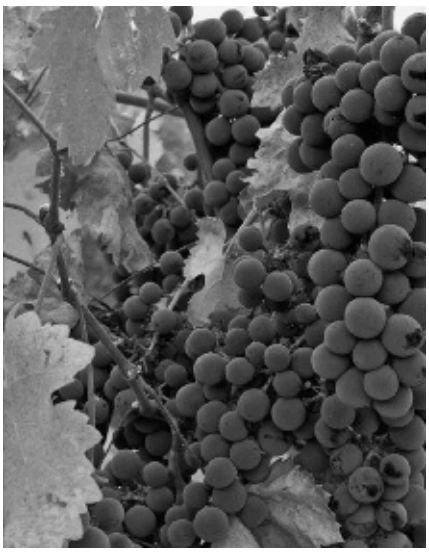
A questo punto, sembra opportuno concludere tale breve rassegna con un augurio: in quest'epoca nella quale il frenetico sviluppo tecnologico sta cambiando radicalmente le nostre vite e il nostro Pianeta, che i libri offerti nei cataloghi delle aste possano non solo stuzzicare l'appetito dei collezionisti di gastronomia, ma anche, e soprattutto, diventare un'occasione per riflettere, attraverso il pensiero e le conoscenze dei maestri del passato, su temi così sensibili quali la nutrizione, l'agricoltura e lo sfruttamento della terra.

See International Summary page 70

Elogio della vinificazion pura

In un garbato dibattito tra Accademici, si inserisce la difesa della produzione in purezza di grandi vini.

DI GIAMPIERO RORATO, *Accademico onorario di Cortina d'Ampezzo*
E ROBERTO ROBAZZA, *Accademico di Treviso*



Si è letto tempo fa una "critica della vinificazion pura", articolo in gran parte condivisibile laddove censura il (mal)costume di alcuni vignaioli laziali, auspicabilmente *parvenu* della vinificazione, che impiantano vitigni alloctoni, francesi, e ne fanno oggetto di vinificazioni in purezza, delle quali non si sentiva la mancanza, tradendo, con ciò, tradizione e "terroir". In particolare condivisibile è la disamina riguardante l'utilizzo di questi alloctoni che, nelle originali zone d'elezione, sono utilizzati minoritariamente in cuvée frutto di "tagli" di vini prodotti da uve diverse. Si ritengono condivisibili anche le considerazioni circa la "pochezza" di alcuni vignaioli, un po' meno altre considerazioni attinenti alle motivazioni dell'impianto e dell'utilizzo di vitigni diversi. In buona sostanza, la limitatezza dell'esemplificazione esposta, riguardante un'area circoscritta, anche se non si possono escludere epigoni sparsi in molte altre zone, non sembra sufficiente a dimostrare la superiorità di un vino ottenuto da diversi uvaggi o tagli, rispetto a quello ottenuto dalla vinificazione in purezza di un'unica tipologia d'uva. Infatti, se non si può che essere d'accordo con la censura alla vinificazione di Syrah, Petit verdot e quant'altro, così come denunciato, non si può altrettanto essere d'accordo con il censurare *tout court* la vinificazione in purezza.

Ci sembrano argomentazioni un po' "limitate" per disconoscere valenza alla lavorazione in purezza dei Nebbioli, non solo relativamente a Barolo e Barbaresco, ma in tutto il Piemonte come nella Valtellina, della Barbera (sempre in Piemonte), della Nosiola in Trentino, della Schiava in Alto Adige, del Durello e della Glera (Prosecco) in Veneto, degli autoctoni friulani (Ribolla, Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe), della Vernaccia di San Gimignano o del Brunello di Montalcino in Toscana, dei Lambruschi in Emilia Romagna, dei Verdicchi nelle Marche, del Sagrantino in Umbria, del Moscato a Terracina, del Montepulciano in Abruzzo, della Tintilia in Molise, del Fiano o dell'Aglianico in Campania e così via, per citare solo alcune regioni e di queste solo certe tipologie di vinificazione in purezza.

Una considerazione di fondo va comunque fatta e probabilmente accomuna queste note con quelle relative alla "critica alla vinificazion pura" e cioè che in ogni "terroir" (si usa questo termine "alloctono", in quanto esprime assai meglio di "territorio" l'insieme dei fattori: natura del terreno, clima, morfologia della zona ecc., condizionanti il prodotto risultante) si esprimono al meglio alcuni particolari vitigni e che quelli, e solo quelli, dovrebbero essere "allevati" e lavorati per ottenere prodotti d'eccellenza. Il fatto che Cabernet e Merlot allignino brillantemente a qualsiasi latitudine (vinicola) e con qualsiasi (quasi) clima, non giustifica che tali vitigni debbano essere utilizzati dalle "Alpi alle Piramidi", dando luogo a prodotti che hanno molto poco in comune tra loro e generalmente assai meno validi di quelli risultanti nel Bordolese, territorio di elezione di Cabernet e Merlot, appunto! Tutto ciò è detto senza dimenticare l'eccezione a questa regola, rappresentata dal Sassicaia, che, peraltro, ne conferma la validità.

Concludendo, non si è voluto con queste riflessioni né difendere lo Chablis (purezza francese) né il Raboso (purezza trevigiana), ma affermare che così come i vitigni anche la lavorazione delle uve (in purezza, in taglio o in uvaggio) dipende dalla diversità di culture caratteristiche dei diversi "terroir" e ciò è dovuto ineludibilmente al fatto che in certe aree le uve prodotte tradizionalmente, per dare buon vino, vanno meglio "in compagnia", mentre in altre aree stanno molto bene anche da sole, e che non è possibile alcuna generalizzazione.

È chiaro che ogni sperimentazione sia la benvenuta, in quanto stimolante e prodromica al progresso dell'enologia, e che talvolta ci sia qualche tecnico illuminato che individua combinazioni nuove e assolutamente pregevoli, tuttavia assai raramente queste superano l'esame del tempo ed entrano a far parte della tradizione.

See International Summary page 70

La bomba di riso con il piccione

Oltre all'origine del nome e all'abbinamento con il volatile, l'autore racconta un divertente aneddoto.

DI GIOACCHINO GIOVANNI IAPICHINO
Delegato di Parma

Le recenti polemiche scatenate dall'uso del piccione come pietanza, meriterebbero una trattazione che analizzasse la deriva ortoressica della società italiana. Non mi sembra, tuttavia, questa la sede per analisi antropologiche. È ora invece di raccontare di una pietanza a base di piccione e della sua lunga storia.
La tradizione di piatti a base di riso, nella cucina parmigiana, lascia perplessi a causa del tramonto definitivo della risicoltura nel territorio, avvenuta proprio in corrispondenza del 1900. I terreni della Bassa e del Polesine si prestavano in particolare a tale pratica, ma l'esigenza, non ingiustificata, di porre rimedio alla diffusione della malaria portò, in tale epoca, al definitivo abbandono di una pratica iniziata circa tre secoli prima. L'allevamento del piccione aveva, invece, lo scopo di ottenere carne a buon mercato. Il piccione è per sua natura stanziale e per giunta si alimenta spontaneamente; al massimo la sua alimentazione andava integrata nel periodo invernale, sia allo scopo di garantirne la "grassezza" giusta, sia per favorire la fedeltà alla piccionaia. Questo fattore garantiva una disponibilità della carne del volatile al solo prezzo di un po' di mangime.
Che cos'è una bomba di riso? È un timballo, la cui descrizione è ben ricostruita nel capitoletto sui "Timballi di riso in ogni maniera" estratto dal *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno, opera di Vincenzo Agnoletti credenziere e liquorista* (Editore Nobili; stampato a Pesaro; anno: 1832-1834). L'Agnoletti, nato a Roma intorno al 1780, era stato iniziato al mestiere dal padre, capo credenziere per trent'anni della famiglia Doria Pamphilj, e nel 1821, preceduto dalla fama dei suoi scritti gastronomici, era approdato alla corte di Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, duchessa di Parma, per svolgervi l'incarico di credenziere e liquorista. "Fate cuocere del riso con latte, o con sugo di gran sostanza, oppure con brodo, e butirro; osservate che non passi di cottura, e che resti assai denso, e poscia fatelo raffreddare; conditelo con droghe, parmegiano grattato e qualche rosso d'uovo, se volete; ponetelo quindi dentro una cazzarola appanata, e nel centro metteteci qualunque ragù cotto, ristretto e già freddo; copritelo bene con l'istesso riso, indorate, ed appanate il di sopra; fate poscia cuocere il timballo ad un forno temperato, e servitelo con sopra un buon culì di prosciutto. Potrete guarnire il fondo, e l'intorno della cazzarola con uccelli cotti, o con filetti di polleria cotti piccati, o senza piccare, o con erbe in mazzetti, o intagliate e cotte, con salciccie, o con cipolle glassate, tartufi, code di gambari ec. Se vi metterete più uovi interi nella composizione, potrete allora cuocere il timballo a bagno maria. Nei giorni di magro, si cuoce il riso con sostanza di pesce, e non vi si mette il parmegiano; ed invece dei uovi interi, vi si mettono solo i bianchi. Se ne fanno ancora piccoli timballetti". Questa descrizione generica dei timballi di riso non fa menzione del piccione, ma lo sottintende ed è per molti versi in linea con la ricetta attuale. Il piccione, d'altra parte, non era proprio della cucina "dei signori", che potevano permettersi anche tutti gli altri tipi di ingredienti, ma della cucina più campagnola e povera. E, tuttavia, il connubio riso/piccione è quello che rende meglio di tutti. Effettuando una degustazione

incrociata dei due tipi di bomba, quella col piccione è indubbiamente favorita. Perché bomba? Questo, verosimilmente, dipende dal fatto che la "bronza", il paiolo tuttofare delle case di campagna, aveva un fondo emisferico e, all'occorrenza, la bomba veniva preparata dentro questo contenitore, e al momento di rovesciarla presentava una forma emisferica che ricordava le granate.
Tale denominazione, così particolare, è alla base di un aneddoto risalente ai primi anni del 1900, quando, per iniziativa del deputato parmigiano Emilio Faelli, brillante giornalista e matricolato burlone, era sorto, a Roma, il Consolato Parmense, pretesto per conviviali e memorabili mangiate. Nacque però nel gruppo, a un certo punto, la nostalgia per la "bomba coi piccioni". Giuseppe Micheli, Giovanni Mariotti, Erminio Olivieri e altri membri del consesso proposero la ricetta della bomba, non soltanto all'osteria di Via delle Fratte, sede del sodalizio, ma anche ad altre trattorie. Non ci fu nulla da fare: gli osti di Roma non riuscivano a centrare la formula giusta. Si decise allora che il primo membro del Consolato che fosse tornato a Parma, avrebbe poi riportato con sé una bomba, di quelle fatte a regola d'arte: di fronte a un campione eseguito a puntino, forse anche i cuochi romani sarebbero riusciti a realizzarne un'imitazione per lo meno passabile. Un noto avvocato, ottemperando al mandato, avvertì Faelli che sarebbe arrivato con il prezioso prodotto affidando il messaggio a un telegramma, tacitianamente laconico: "Parto con la bomba".
Tuttavia, in quel periodo, gli anarchici erano particolarmente attivi e l'uso di ordigni esplosivi era un loro marchio di fabbrica, per cui la Questura di Roma si mise in allarme, tranquillizzandosi soltanto quando la polizia di Parma ritelegrafò precisando: "Dicesi bomba un piatto di cucina parmigiana".

Gioacchino Giovanni Iapichino

See International Summary page 70

UN ALIMENTO ANTICO: LA TRIPPA

Il "quinto quarto" è quanto rimane dopo avere utilizzato le parti più pregiate - i due quarti anteriori e i due posteriori - in particolare di un bovino. Vale a dire quanto è ancora commestibile di parte delle interiora/frattaglie. Quella della trippa è, quindi, una cucina "povera" nata per ridurre gli sprechi in cucina, utilizzando diverse parti dello stomaco (non dell'intestino) dell'animale. Nei bovini lo stomaco è costituito da quattro cavità: il rumine è la parte più spessa e più grassa e costituisce circa l'80% dello stomaco; il reticolo, a nido d' ape, ha un aspetto spugnoso, di forma che ricorda una cuffia; l'omaso (detto anche foiolo, libretto, mille fogli) di colore bianco, che ha una struttura lamellare con molte pieghe, come un libro aperto: è la parte più magra; l'abomaso (è la zona del caglio). In Toscana, detto lampredotto, è la cavità, equivalente allo stomaco vero e proprio, più vicina all'intestino. Ha un colore marrone scuro; è piuttosto grassa e l' aspetto ricorda quello di nastri arricciati.
La trippa è comunque un alimento antico: i Greci lo cucinavano cotto "alla brace"; i Romani lo usavano, in prevalenza, per gli insaccati.
La trippa, oggi, è venduta già lavata e parzialmente cotta; va quindi solo tagliata a striscioline e portata alla cottura finale con un soffritto tipico di cipolle bianche, carote, sedano, prezzemolo, uno spicchio d'aglio tagliato a pezzettini e pomodori pelati, oltre a un pizzico di sale e pepe o peperoncino; il tutto cotto a fuoco basso (per fare uscire gli umori contenuti nella trippa) e aggiungendo, di tanto in tanto, un poco di acqua tiepida. Altri ingredienti, in particolare i fagioli, entrano in una delle varianti tipiche regionali.
Alcuni modi di prepararla:

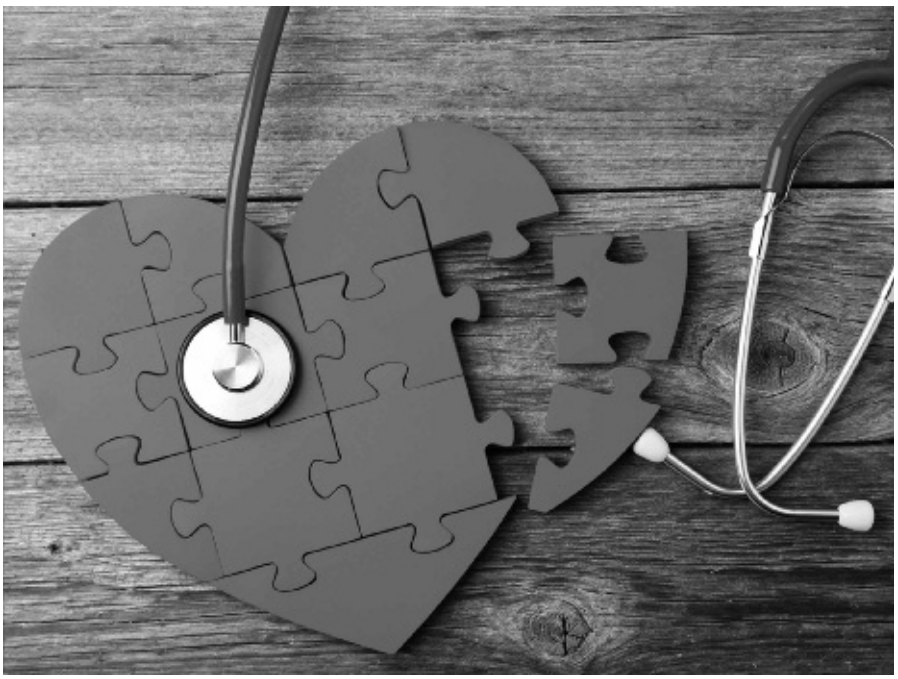
- ***Trippa alla fiorentina:*** *già Mastro Martino, famoso gastronomo del XV secolo, nel suo trattato "Arte coquinaria" ne descriveva la preparazione: trippa tagliata a listarelle, soffritto di carote, cipolle, sedano (prima tagliato nel senso della lunghezza e poi a cubetti), posti in un tegame con coperchio, con olio e burro, uno spicchio d'aglio tagliato a metà, pomodori pelati, fagioli bianchi di Spagna, una foglia di alloro, sale; a metà cottura "sfumare" con vino bianco; a fine cottura spolverizzare con parmigiano reggiano. La trippa va quindi servita su crostini di pane toscano grigliati.*
- ***Lampredotto****, costituito da una parte più magra, "gala", e da una più grassa, "spannocchia". Il modo più diffuso di mangiarlo (oltre che come la trippa tradizionale), è quello di insaporirlo con salsa verde, e inserirlo come ripieno in un panino di pane toscano salato ("street food").*
- ***Trippa alla genovese:*** *è molto simile a quella fiorentina, ma caratterizzata dalla presenza aromatica del rosmarino.*
- ***Trippa alla romana:*** *la ricetta prevede mentuccia e pecorino romano. Tipica a Roma è "la pajata": l'intestino tenue dei vitelli di latte (o anche degli agnelli e dei capretti) che contengono ancora il "chimo" di fine digestione; viene utilizzata per condire i rigatoni.*
- ***Trippa alla milanese:*** *è chiamata anche "busecca" (da "busa", dialettale per pancia/budello). Piatto tipicamente invernale, veniva tradizionalmente consumata la notte di Natale, ma anche in occasione di fiere e mercati del bestiame. La ricetta prevede l'impiego di fagioli bianchi e, tra gli aromi, la salvia. (Nicola Barbera)*

Una conoscenza che va rivista

Il colesterolo è indispensabile per i tessuti degli esseri viventi: il pericolo per le nostre arterie è legato anche alla produzione dei radicali liberi per errori alimentari o comportamentali.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Siamo vissuti, in questi ultimi decenni, con la continua preoccupazione (per molti aspetti giustificata) di controllare i livelli del colesterolo nel sangue. Un limite superiore a 200 mg viene infatti considerato pericoloso e bisogna combatterlo, prima ancora che con i farmaci, con una dieta nella quale si devono abolire i grassi di origine animale (perché contengono colesterolo, ma anche perché ricchi in acidi grassi saturi), sostituendoli con quelli di origine vegetale (privi di colesterolo e ricchi in acidi grassi polinsaturi).
Un quesito, però, che nessuno si è mai posto è come mai gli animali erbivori (che si nutrono, cioè, solo di vegetali) abbiano un contenuto a volte anche elevato di colesterolo nel sangue e nei tessuti. La risposta è semplice: perché lo sintetizzano, in quanto il colesterolo è un componente indispensabile per i tessuti degli esseri viventi. La sua funzione è, infatti, quella di stabilizzare la struttura delle membrane biologiche degli organuli cellulari e di costituire la base per la sintesi di alcuni ormoni.
Gli onnivori, ai quali noi apparteniamo, presentano un livello di colesterolemia determinato in parte dalla sua assunzione attraverso le uova, il formaggio, il burro e altri alimenti di origine animale, ma in maggior parte, come gli erbivori, sintetizzato prevalentemente nel fegato, onde bilanciare il fabbisogno dell'organismo (meccanismo noto come *bio-feedback*).
Un eventuale aumento dei livelli di colesterolo nel sangue non va certamente sottovalutato e va quindi combattuto, tuttavia va rilevato che il suo aumento, più che a un'eccessiva introduzione alimentare come tale, è dovuto essenzialmente a una difettosa captazione da parte di alcuni recettori specifici presenti nelle cellule che, conseguentemente, non riescono a utilizzarlo, lasciandolo, quindi, nel siero, con aumento dei suoi livelli ematici, mentre cercano di sintetizzarlo autonomamente per i propri fini metabolici.
Esistono dei casi nei quali le cellule possono essere carenti, su base congenita, dei recettori specifici, come in alcune ipercolesterolemie familiari ereditarie, però, nella maggioranza dei casi, esiste un difetto metabolico, nel quale la ridotta capacità dei recettori è dovuta al tipo di acidi grassi ingeriti e precisamente a quelli saturi (laurico e palmitico) presenti prevalentemente nei grassi degli animali terrestri, che esercitano sulle membrane



cellulari un ruolo inibitorio, al contrario dei polinsaturi che ne facilitano il compito.
Questo rilievo ha ulteriormente aumentato l'ostilità verso i grassi animali (compresi quelli del pesce) a favore degli oli di semi, ricchi in acidi grassi polinsaturi, che attivano i recettori cellulari.
L'indirizzo dietetico a favore degli oli di semi, promosso in maniera quasi roboante negli anni Sessanta e Settanta, affermava, fra l'altro, che l'olio di oliva era inutile, o quanto meno indifferente, cioè non patogeno, ma neppure curativo, rilevando che i monoinsaturi (acido oleico) non aumentavano, però nemmeno abbassavano il colesterolo e bisognava quindi dare ampio spazio agli oli di semi. Tale impostazione dietologica non dette, però, i risultati sperati e anzi, in alcuni casi, peggiorò la situazione.
La spiegazione di tale evento è stata più tardi ottenuta dal riconoscimento dell'esistenza dei radicali liberi dell'ossigeno (ROS), che inevitabilmente si formano nell'organismo e che vanno a colpire, tra l'altro, gli acidi grassi polinsaturi omega-6 (acido linoleico, acido arachidonico) di cui sono ricchi gli oli di semi. I polinsaturi omega-6, una volta perossidati dai ROS, divengono tossici per le pareti arteriose e per l'organismo in generale, favorendo non solo le malattie cardiovascolari, ma anche l'invecchiamento e il rischio dei tumori. Ciò fa comprendere come i polinsaturi omega-6, pur essendo necessari, debbano essere presenti in quantità non elevate.
In conclusione, il vero pericolo per l'incolumità delle nostre arterie non è legato soltanto a un eccesso del colesterolo, ma anche, e forse maggiormente, alla produzione dei radicali liberi dell'ossigeno, che alterano la funzionalità delle cellule, oltreché dei corpuscoli che trasportano il colesterolo (lipoproteine). I radicali liberi dell'ossigeno si formano per numerose cause, come il fumo della sigaretta, lo stress fisico, l'azione dei raggi ultravioletti, ma anche per errori alimentari, come l'eccesso calorico, l'alcool, la carenza proteica, e sono favoriti da un eccesso di polinsaturi omega-6. Al contrario, i polinsaturi omega-3 (acidi-linolenico, eicosapentaenoico e docosaesaenoico), presenti prevalentemente nel pesce azzurro, non vengono attaccati dai ROS e svolgono effetti altamente protettivi non solo riguardo ai livelli di colesterolo.
Certamente sarà sempre bene non sottovalutare la colesterolemia e, se a livelli elevati, intervenire anche farmacologicamente, ma è importante non limitarsi a determinare i livelli del colesterolo totale, ma soprattutto i livelli del colesterolo LDL, distinguendolo dal colesterolo HDL, che è l'espressione favorevole di un suo allontanamento dall'organismo (e quindi non patogeno).
Una dieta corretta cercherà, pertanto, di controllare l'assunzione delle calorie totali, di ridurre i grassi degli animali terrestri e degli alimenti ricchi in colesterolo, ma anche di non eccedere con il consumo degli oli di semi, dando la preferenza all'olio extravergine di oliva (per la composizione acidica equilibrata e la presenza degli antiossidanti, che inibiscono la formazione dei radicali liberi), associando un discreto apporto di pesce azzurro (per la presenza degli omega-3), favorendo l'assunzione dei vegetali, in particolare della frutta e della verdura (preferibilmente cruda) per la presenza delle vitamine, dei minerali, delle fibre e degli agenti antiossidanti, preferendo, tra i carboidrati, quelli complessi (pane e pasta) al posto dei carboidrati semplici (zucchero). Senza, comunque, dimenticare la necessità di assumere una certa quantità di alimenti di origine animale, onde assicurare l'apporto delle vitamine B_{12}, A, e D, del ferro e del calcio, e soprattutto degli aminoacidi essenziali, realizzando la tanto decantata Dieta Mediterranea di cui tutti parlano, ma che non tutti conoscono in maniera corretta.

Publio Viola

See International Summary page 70

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

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

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

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

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

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

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

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

"Ci sta come il pancotto nel credo!"

Alcune appetitose riflessioni tra un arguto modo di dire dell'Artusi e un umile ritrovamento gastronomico vastese: la cicoria con il pesce.

DI PINO JUBATTI
Accademico del Vasto

L'ironica espressione, tutta farina del sacco artusiano, è stata evocata di recente per rappresentare un momento topico - o, meglio, di bonaria ma autorevole critica gastronomica -, a proposito del convincimento del grande Pellegrino, circa l'assoluta priorità nutrizionale della carne, e la scarsa considerazione sull'importanza sensoriale delle verdure. Nel caso della suddetta esclamazione, si trattava dell'ortaggio (bietola) "cacciato" in un risotto nero fiorentino, che oggi definiremmo tutto "marinaresco". Onde spostare e ampliare, a nostra vantaggiosa meditazione, il tema delle domestiche competenze alieutiche di tradizione locale, ameremmo cogliere qualche altro inciso, non trascurabile, in fatto di predilezioni di piatto: e giusto "pescando" dal fondo di quell'aureo scrigno gastronomico che è *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Predilezioni che non oseremmo mai retrocedere a convincimenti errati, grazie al futile senno di poi, in questo caso irrompente sotto le sembianze dei posteriori studi di Ancel B. Keys, qualificati *tout court* come Dieta Mediterranea. Scrive il nume di Forlimpopoli, nella ricetta simbolo "Pesce al piatto", la n. 457: "Ritengo che il pesce, per essere alimento poco nutritivo, sia più igienico usarlo promiscuamente alla carne anziché cibarsi esclusivamente di esso ne' giorni magri, ammenoché non vi sentiate il bisogno di equilibrare il corpo per ripienezza di cibi troppo succulenti. Di più il pesce, in specie i così detti frutti di mare e i crostacei, per la quantità notevole d'idrogeno e di fosforo che contengono, sono eccitanti e non sarebbero indicati per chi vuol vivere in continenza (... quale acume pressoché scientifico! *n.d.a.*). Meglio è il servirsi per questo piatto di qualità diverse di pesce minuto; ma si può cucinare nella stessa maniera anche il pesce a taglio in fette sottili". E qui, i riferimenti filologici ai nostri fini si esaurirebbero, ma non ce la sentiamo di limitare il contenuto di quella prelibatezza artusiana, tradendo altresì l'aspettativa di gusto del lettore gourmet. Eccone, quindi, la conclusione: "Quando io l'ho fatto di sogliole e triglie, ho diviso le prime in tre parti. Dopo che avrete nettato, lavato e asciugato il pesce, ponetelo in un vaso di metallo o di porcellana che regga al fuoco e conditelo con un battuto d'aglio e prezzemolo, sale e pepe, olio, agro di limone e vino bianco buono. Ponete in fondo metà del battuto con un po' d'olio, distendetegli sopra il pesce, e poi, versando dell'altro olio e il resto degli ingredienti, fate che il pesce vi sguazzi dentro. Cuocetelo con fuoco sotto e sopra; se il vassoio è di porcellana posatelo sulla cinigia. Non è piatto difficile a farsi e però vi consiglio di provarlo, persuaso che ve ne troverete contenti". Insomma, onde smentire stavolta quel colorito modo di dire toscano, intendiamo riproporre un antico costume di cucina, che riuniva insieme semplicità e gusto, nella patria del brodetto alla vastese, derivando, quasi, ingredienti e finalità gustative dai componenti organolettici e nutrizionali da quella conclamata leccornia: proprio tra pesce e verdura. Si tratta di "cicoria con il pesce", un *recipe* del buon tempo andato e pressoché rimosso: una "ricetta povera", ma tale da costituire il classico "piatto unico" di disuguale temporalità. Questo elaborato è talmente anziano, da rammentarne, come originale, solo la sua delicata realizzazione in bianco, a causa della coeva assenza del pomodoro (e del peperone). Si realizza in due fasi - esattamente come succedeva allorché i tempi in cucina erano, d'ordinario, saggiamente lunghi -, ossia, una per la preparazione delle verdure e una per la cura degli esemplari ittici. Sicché, una volta raccolte le verdure di campo, si nettano in modo accurato e, salate che siano moderatamente, si mettono a scottare in poca acqua dentro un recipiente di metallo. La breve bollitura occorre per stemperare adeguatamente le verdure camperecce che - una volta lessate a metà, e messe da parte - dovranno concludere le operazioni come di seguito. Il pesce fresco, per parte sua -

che dovrà comprendere un avvicendamento di elementi da brodetto d'oggi (un tempo vi prevalevano molluschi e tranci di palombo: l'abboccato conseguente era abbattuto con un'addizione di aceto): cicala, gallinella, scorfano, seppietta, tràcina, razzetta, triglia, nasello, suacia -, andrà eviscerato e pulito senza l'asportazione delle teste; verrà lavato a fondo e, quindi, lasciato riposare su piatto di servizio. Dopo queste operazioni di base, in cui, per quattro commensali, è prevista un provvisione di 1,5 kg di verdure e di 1,2 kg di pesce pulito, si procede alla preparazione conclusiva dell'eleborato. Con queste altrettanto articolate modalità: nel tradizionale coccio di terracotta, assai largo e capiente, si immettono - a freddo e tutti insieme - acqua, abbondante olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo tritato, peperone verde fresco a lische (assente in origine), aglio affettato, lasciando sobbollire per un quarto d'ora buono; in tale intingolo, un po' pallido ma delicato, si depongono per ordine di durezza - perché la loro cottura risulti totale e contemporanea -, le singole varietà ittiche, facendo cuocere a fuoco vivo per soli altri 20 minuti, ed evitando sovrapposizioni dannose. Si procede, quindi, all'accurata asportazione del pesce ben cotto che sarà messo momentaneamente da parte, al caldo, in una porzione di condimento. A questo punto - soffice snodo che contempla tutta la tempestiva abilità della coeva operatrice domestica - si tuffano ad arte, nell'intingolo fumante e rincalzato con sapienza, le verdure, perché si concluda sensorialmente il loro saporito viaggio della cottura. Qui, a differenza del consumo del brodetto tipico, il pane casereccio tostato va consumato "prima", cioè nell'intingolo in bianco che accompagna le verdure. Il pesce di portata, "dopo", completa le operazioni dell'umile ghiottoneria *d'antan*. I pedanti odierni - abituati al malvezzo, stigmatizzato più volte, delle attuali "stravaganze di piatto" d'estrosi chef (… gli ironici "cuochi di baldacchino" dell'Artusi?) -, i quali vorranno edificare sopra un altro apparente contrasto gastronomico di mare, si rileggano la preziosa ricetta della "Zuppa col brodo di muggine", la n. 65: essa costituisce, inoltre, una delle poche citazioni "adriatiche" di tutto il testo di quell'autentica "Bibbia della Cucina".

Pino Jubatti

See International Summary page 70

CIBO E CULTURA

Il nostro approccio alla tavola, spesso frettoloso, con tutto il pesante bagaglio della sopravvivenza in crescenti aree del mondo, quanto spazio lascia alla mediazione culturale? E le terre di Romagna, per limitarci allo scorso millennio, possono aiutarci a comprendere, attraverso lo studio e il confronto, quanto si sia fatta di necessità virtù, con una scelta che ha privilegiato il passaggio dall'incolto, dal boschivo e dalla palude a sistemi di utilizzo del terreno che miravano all'allevamento e alle coltivazioni, per rispondere alla crescita della popolazione?

Il risultato è davanti ai nostri occhi ma non va tralasciato un aspetto nutrizionale fondante di una crescita che rientra, a pieno titolo, nel cerchio magico della Dieta Mediterranea: la contaminazione con altri mondi, con altri popoli.

Poiché in questo tipo di dieta, ricco di fibre e di antiossidanti rientrano, per esempio, il mais dal Messico, il pomodoro dal Perù, la melanzana dall'India, il peperoncino dalla Guyana, gli agrumi o il riso dalla galassia araba o dall'Estremo Oriente, il fagiolo, la patata, il pesco dalla Cina, agavi, aloe dall'America, e così via.

Non va tralasciata, inoltre, la scalata alla conservazione del cibo con diversi sistemi e un approccio decisamente stagionale. E veniamo alla storia della pasta, elemento portante della nostra cucina. Di fondamentale c'è il ruolo chiave dell'uomo che trasforma i grani duri in un qualcosa di appetibile e ancora in continua trasformazione e rielaborazione. Lo spiega bene, come sempre, Massimo Montanari partendo dai chicchi, dai grani e dalle farine: "i cereali, per molti millenni, hanno sfamato la gente utilizzando un alimento naturale quanto culturale. Quando gli uomini individuarono tali risorse, le selezionarono, le coltivarono e attraverso il loro lavoro le fecero diventare qualcosa che in origine non erano: non si mangia grano ma pane o pasta". Non è da tralasciare neppure il percorso della "vitis vinifera" (anche come medicamento), di cui si ha notizia in Mesopotamia fin dall'VIII millennio a.C., o della birra, frutto della fermentazione dei cereali messa in atto dagli Egizi. "Pane e vino - scrive Montanari nel suo recente libro "Mangiare da Cristiani" - non esistono in natura ma sono creazioni dell'artifizio umano, vere e proprie invenzioni, frutto di un sofisticato processo produttivo e tecnologico attraverso cui l'uomo riesce a controllare e utilizzare i segreti della natura (la lievitazione, ndr.)".

Venendo ai giorni nostri, la cultura del cibo sta attraversando un oceano infinito qual è quello della sanità e salubrità degli ingredienti, dei materiali per il confezionamento, della conservazione, dei trattamenti, degli allevamenti. Non passa giorno che non affiorino situazioni che hanno dell'inverosimile, con un disorientamento generalizzato. Di qui, l'ampliarsi della comunicazione sulle cucine e gli alimenti, creando nei consumatori l'esigenza di conoscere, di parlare, di affrontare con maggior consapevolezza il colloquio con l'oste o con il negoziante, traendone poi le debite valutazioni e scelte. Quando il denaro in tasca lo consente, o quando si riesce a privilegiare nella spesa la nostra salute. (Antonio Gaddoni)

La genesi rurale della cucina orvietana

Anche nelle case dei ricchi, ci si affidava, con grande vantaggio per la qualità della cucina, alla sapienza delle cuoche contadine.

DI PIER LUIGI LEONI
Delegato di Orvieto

Nella seconda metà dell'Ottocento, e nei primi decenni del Novecento, il territorio del Comune di Orvieto contava circa 20.000 abitanti, per metà sparsi nelle campagne, soprattutto in poderi tenuti a mezzadria. Molti erano i braccianti agricoli, relativamente pochi gli artigiani, molto pochi i commercianti, pochissimi (meno dell'uno per cento) i possidenti. L'economia e la società orvietana, quindi, erano imperniate sull'agricoltura e su quella particolare forma di rapporto fra proprietario e coltivatore che era la mezzadria.
La vita in località isolate, la somiglianza delle lavorazioni, la rispondenza di ogni podere a una logica di unità aziendale e varietà colturale progettata per una famiglia, rendevano particolarmente omogenea la classe dei mezzadri sotto gli aspetti del sistema di vita e del loro rapportarsi con i proprietari e con il resto della società. Dal punto di vista cucinario, non vi era differenza culturale tra la loro cucina e quella urbana, ma vi erano differenze pratiche dovute alla combinazione di una buona disponibilità di prodotti della terra coltivata con la scarsa disponibilità di denaro. Tutto ciò che doveva essere acquistato, perché non poteva essere autoprodotto, ma anche perché rendeva più varia e "borghese" la cucina contadina, era oggetto di severe limitazioni. Si faceva, tuttavia, ampio ricorso al baratto, per arrivare là dove non si poteva con il denaro contante. E lo scopo non era certo dietetico, ma quello di concedersi un tenore di vita non troppo monotono.
Dal punto di vista dietetico, le uova sono un alimento molto più sano di una scatoletta di tonno o di quattro fette di mortadella. Così, un pollo o un coniglio o una coppia di giovani piccioni non erano paragonabili a qualche aringa o al baccalà. Eppure i contadini portavano uova, polli, conigli, piccioni, ai negozianti per avere in cambio, non solo sale e zucchero, ma anche tonno, mortadella, aringhe, baccalà e, magari, spezie dieteticamente inutili, come la cannella, la noce moscata e il chiodo di garofano, o addirittura dannose, come il pepe.
Ovviamente, non era questione di fame. I contadini del secolo scorso non hanno mai sofferto la fame. Non solo perché chi ha fame non lavora e quindi non produce neanche per il padrone, ma perché l'agricoltura era abbastanza evoluta da scongiurare la fame nelle campagne.
Si trattava semplicemente di ricerca di affermazione sul piano sociale, cercando di permettersi, qualche volta, ciò che i padroni si permettevano tutti giorni e, più semplicemente, di ricerca del piacere della tavola.
La fine della mezzadria ha rimescolato le carte, e quel mondo è stato sepolto, anche se è ancora vivo nella memoria di molti, ed è vitale in numerosi sentimenti e consuetudini.
Ciascuno aveva un compito, a seconda dell'età, del sesso, delle forze, dello stato di salute e delle inclinazioni. Vigeva una specie di economia curtense con le più varie specializzazioni: l'ortolano, il pecoraio, il porcaio, il bifolco, il calzolaio, il castrino, la cuoca, la sarta e via dicendo.
I valori della cultura contadina sembrano sommersi dall'avanzare dell'omologazione sociale e culturale, ma qualcosa di essi sopravvive e ispira i caratteri dei popoli dell'Orvietano, e non solo di questo: equilibrio, ironia, flemma, moderazione, rispetto per le donne e per gli anziani, attaccamento alle feste tradizionali, ai raduni familiari e (ultima, ma non meno importante) la passione per la cucina semplice, saporita e sostanziosa.
Nei palazzi padronali e nelle dimore alto-borghesi, le cuoche erano delle brave contadine. E quando proliferarono le trattorie e i ristoranti, la cucina contadina s'impose. Nelle case dei ricchi orvietani, ci si rimetteva, con grande vantaggio per la qualità della cucina orvietana, alla sapienza delle cuoche contadine, alle quali va il nostro profondo rispetto e la nostra incondizionata riconoscenza.

See International Summary page 70

Pasta alla Norma

Dove trovare, a Catania, questa celebre preparazione.

Primo piatto della cucina catanese, oggi divenuto famosissimo in quanto gustoso e (apparentemente) facile da preparare. In realtà si tratta di normali spaghetti al pomodoro che vengono impiattati e poi guarniti con fette di melanzane fritte, foglioline di basilico e spolverizzati con abbondante ricotta salata grattugiata. Nel Catanese, da tempo, è diffuso il detto "pari 'na Norma", per dire che una cosa è magnifica come l'opera di Vincenzo Bellini. Sembra però che questa pasta sia stata in realtà così battezzata, nel 1920, dal poeta Nino Martoglio.

Queste le proposte dei ristoranti suggerite dalla nostra Delegazione di Catania.

La Siciliana
Viale M. Polo, 52/A
Tel. 095 376400
Chiusura domenica sera e lunedì;
ferie seconda e terza settimana
di agosto

Giardino di Bacco
Via Piave, 3
San Giovanni La Punta (Catania)
Tel. 095 7512727
Chiusura a pranzo
e la sera dei giorni festivi;
ferie mai

Pagano
Via Federico da Roberto, 37
Tel. 095 537045
Chiusura sabato a pranzo
e domenica sera;
ferie seconda e terza settimana
di agosto

See International Summary page 70

PASTA ALLA NORMA

Ingredienti (per 6 persone): *500 g di spaghetti, 1 kg di melanzane, 150 g di ricotta salata, basilico, sale, pepe. Per il condimento: 1,5 kg di polpa di pomodoro, ½ bicchiere d'olio d'oliva, ½ cipolla, sale, pepe.*

Preparazione: *preparare la salsa partendo a freddo con la polpa di pomodoro, l'olio, la cipolla (c'è chi usa l'aglio), sale e pepe; cuocere fino a ridurre a un terzo del volume. Friggere le melanzane, sbucciate e tagliate a fette (dopo averle tenute sotto peso e sale per un'ora). Cuocere gli spaghetti e scolarli al dente. Sistemare la pasta in una zuppiera; grattugiarvi sopra la ricotta salata; unire la salsa di pomodoro e aromatizzare con le foglie di basilico. Pepare e mescolare. Sistemare la pasta nei piatti individuali, aggiustarvi alcune fette di melanzane, grattugiare altra ricotta e decorare con foglioline di basilico.*

Lilliput a tavola

L'ultima tendenza gastronomica è cucinare microscopico, con utensili appositamente creati in scala.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Bicchierini microscopici, che richiamano quelli che una volta erano usati per il collirio; cucchiaini minuscoli difficili da tenere con le dita, e via di seguito, questo è il corredo per i *finger food*. Sempre più spesso, i buffet in piedi comprendono mini porzioni di carbonara o di amatriciana, riso alla cantonese o polenta al sugo, accanto a più eccentriche preparazioni degli chef più fantasiosi, il tutto servito in piccoli contenitori che ci fanno sentire come Gulliver nell'isola di Lilliput.
La tendenza gastronomica del momento è quella del piccolo. Ai *finger food* ora si affiancano i *mini food* o *tiny food*, che stanno per preparazioni minuscole. Basta navigare sui *social media* per imbattersi in cibi preparati in cucine e con utensili appositamente creati in scala, il tutto molto piccolo da far pensare agli arredi delle osterie dei presepi napoletani. Si tratta di una moda che arriva dall'Asia, che sta dilagando anche sui canali televisivi. Cresce uno stuolo di appassionati "miniaturisti" del cibo che cucinano carne, pesce, pasta, dolci, con attrezzature di cucina microscopiche. Si può assistere, nei video, alla preparazione della carbonara, con spaghetti tolti con una pinzetta (proprio come quella dei filatelici) dalla mini pentola, che ha bollito l'acqua posta su un lumino, e messi in una padellina dove è stato preparato un sughetto, secondo la ricetta classica. Il momento saliente è, però, quando l'uovo (che non è di gallina ma di quaglia), è rotto sul mini tavolo, sbattuto e poi aggiunto al resto della preparazione ancora sul "moccoletto". Navigando on line si possono trovare recapiti di negozi che producono e vendono il necessario per cucinare a Lilliput. Qualcuno asserisce che la moda è ottima per la dieta e per l'economia della spesa, e non priva di gusto, ma certo non indicata per chi ha un sano appetito e per chi considera la cucina un'arte seria.

IL GRADIMENTO DI FRUTTA E VERDURA AL RISTORANTE

Raramente i menu dei ristoranti offrono un'ampia scelta di verdura cruda e di frutta fresca. Si pensa, forse, che il consumatore di pasti fuori casa non sia molto propenso a queste proposte, contentandosi di verdure cotte e di un dessert che, più delle volte, è un dolce o il classico sorbetto al limone. Tutto ciò è contraddetto da un recente sondaggio effettuato dall'Unione Nazionale Consumatori, dal quale è risultato che il consumatore medio sceglie più volentieri ristoranti che propongono un'offerta ampia di frutta e verdure fresche. Il cliente del ristorante sarebbe maggiormente invogliato a tali consumi se fosse disponibile frutta già sbucciata e tagliata.
Dallo studio si evince che il 71% delle persone preferirebbe un ristorante che proponga un menu con una più ampia scelta di frutta fresca, mentre il 18% pensa che una maggiore offerta sia preferibile ma non indispensabile. L'11% non la considera una discriminante fondamentale.
Il 47% degli utenti ha dichiarato di inserire sempre frutta e verdura nella propria alimentazione e vorrebbe sapere in anticipo quali ristoranti ne offrano una selezione più ampia così da preferirli ad altri. La ricerca ha anche analizzato la preferenza dei consumatori sulla frutta italiana rispetto a quella esotica e più della metà dei partecipanti al sondaggio ha manifestato la sua preferenza per la sola frutta italiana; il 43% ritiene sia indifferente e il 2% ha affermato di preferire la frutta esotica. Lo studio ha offerto dati senz'altro positivi, poiché la frutta e la verdura sono alimenti base di una sana alimentazione, che dovrebbero far parte della dieta quotidiana, anche quando mangiamo al ristorante. Infine, considerando che sbucciare una bella mela o una gustosa arancia, con le postate, a volte allontana dal consumo, sarebbe auspicabile una maggiore offerta di frutta già sbucciata e tagliata che invoglierebbe i genitori a ordinarla anche per i loro figli.

PANEM ET CIRCENSES
Cibo, cultura e società nella Roma antica

di Alberto Jori

Nuova Ipsa Editore - Palermo
www.nuovaipsa.com

€ 49,000

Diciamolo subito: la lettura del bel volume appare inizialmente impegnativa, non fosse altro per le oltre 400 pagine di cui si compone, nelle quali "si ricostruisce la storia e la civiltà di Roma lungo un periodo che abbraccia più di dodici secoli". Tuttavia, non ti fermeresti più, perché ogni capitolo ti porta dentro alla cultura alimentare dei Romani e ne ricostruisce, in maniera rigorosa e avvincente, l'evoluzione storica. L'autore non presenta soltanto cibi e bevande, ma illustra i riti dei pasti e, più in generale, la visione del mondo e della vita dei nostri predecessori. Ne emerge un quadro esau-

riente della civiltà romana, considerata nella sua quotidianità, ma il pensiero corre spesso anche al presente, quando scopri, per esempio, che non mancavano, neanche allora, le contraffazioni di varietà pregiate di olio o di vino, o quando leggi, da Giovenale, che "l'Oriente confluisce nel Tevere". E cioè che "gli orientali non si limitavano ad assumere il monopolio di varie attività, ma introducevano a Roma gusti esotici, anche nella cucina". Una sezione del libro, infine, propone diverse ricette romane antiche, corredate da istruzioni e opportuni adattamenti al gusto attuale.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Bologna
"Gli ingredienti del Natale"
di Cristina Prandi
(Acireale-Roma: Gruppo Editoriale Bonanno, 2016)

Delegazione di Cesena
"I 'segreti' delle dame. Dolce Cesena"
di Liliana Babbi Cappelletti, Laura Bianconi Cavani
(Cesena: Società Editrice "Il Ponte Vecchio", 2016)

Giuliano Chizzolini - Accademico di Santo Domingo
"Sapori del Garda"
di Massimo Ghidelli
(s.l.: Publitour, 2010)

Luigi Marini - Accademico di Teramo
"Incontri & racconti a tavola in Abruzzo. Dai sapori semplici di nonna Germana a quelli forti di Masterchef"
di Marcello Martelli
(s.l.: Multimedia edizioni, 2016)

Delegazione di Marsala
"Nostalgia di antichi sapori"
della Delegazione di Marsala dell'Accademia Italiana della Cucina
(Marsala: Centro Stampa Rubino, s.a.)

Giovanna Moretti - Delegata di Arezzo
"Le mille ricette aretine"
di Piero Benigni
(Arezzo: Editrice Aretina, 2009)

Gigi Padovani - Membro Centro Studi "Franco Marenghi"
"Slow Food revolution. Da Arcigola a Terra Madre. Una Nuova cultura del cibo e della vita"
di Carlo Petrini, Gigi Padovani
(Milano: Rizzoli, 2005)
"Slow Food devrimi. Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaam ve Yemek Kültürü"
di Carlo Petrini, Gigi Padovani
(Milano: RCS Libri, 2005)
"Nutella world. 50 years of innovation"
di Gigi Padovani
(Milano: RCS Libri, 2014)
"Nutella. 40 ans de plaisir"
di Gigi Padovani
(Neuilly-sur-Seine: Éditions Michel Lafon, 2005)
"Italia buonpaese. Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia"
di Clara e Gigi Padovani
(s.l.: Blu edizioni, 2011)
"Conoscere il cioccolato"
di Clara e Gigi Padovani
(Milano: Ponte alle Grazie, 2006)

Luciano Rasola - Accademico di Teramo
"Antologia d'Abruzzo degli Itinerari del Gusto"
a cura di Ruggiero Gorgoglione
(s.l.: s. n., 2013)

Renzo Rizzi - Delegato dell'Alto Vicentino
"Gli italiani e il cibo negli ultimi due secoli" di Piero Meldini
(Rimini: Guaraldi, 2013)

Mara Rondi - Accademica di Trieste
"I piaceri del convivio passando per Trieste" di Giuliano Relja
(San Dorligo della Valle: Luglio Editore, 2016)

Cierre Edizioni
"Un cuoco costava più di un cavallo. L'avventura dei cuochi nella storia della cucina italiana"
di Carlo G. Valli
(Caselle di Sommacampagna: Cierre Edizioni, 2016)

Edizioni Polistampa
"Gastrea e la tavola di domani"
di Giovanni Lodovici
(Firenze: Edizioni Polistampa, 2016)

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO A TAVOLA

La cena degli auguri della Delegazione si è svolta da "Babette", locale famoso per la buona cucina e per la splendida posizione della nuova sede, sul mare, di fronte all'Isola Gallinara. Fabio Bonavia ha preparato, per l'occasione, ottimi piatti, non rigorosamente natalizi, ma che hanno privilegiato il mare, la freschezza dei prodotti, la verdura di stagione, interpretata in modo non usuale, e con spunti di creatività ben apprezzata.
Una relazione del Delegato Roberto Pirino ha aperto la serata, centrata sul bilancio dell'anno trascorso, sulle numerose iniziative portate a compimento e sui progetti futuri. Una copia della rivista "La cucina italiana" del dicembre del 1953, anno di fondazione dell'Accademia, ha dato lo spunto per seguire l'evoluzione del gusto a tavola, che si rinnova ogni giorno nel rispetto della tradizione. C'è stato anche il modo di ricordare la grande letteratura italiana, offerto da un saggio di Francesco Pastonchi, il quale, ricordando i suoi pranzi di Natale, ha citato, nelle sue opere, i piatti che venivano di anno in anno serviti a tavola, tra cui le deliziose, ormai rare, carote di Albenga, che si trovavano in dicembre nei mercati di Torino.
Un'atmosfera calda, amichevole, natalizia, ha reso la serata piacevolmente bella, e tutti hanno portato con sé ricordi e progetti, da condividere e realizzare. (Roberto Pirino)

LOMBARDIA

VOGHERA- OLTREPÒ PAVESE

AL CASTELLO MALASPINA DI VARZI

Gli Accademici hanno festeggiato il Natale nella splendida cornice del Castello Malaspina di Varzi. Il maniero sorge nel centro del paese sin dal XII secolo e dopo l'accurato restauro, durato alcuni decenni da parte della famiglia Odetti, attuale proprietaria dell'immobile, è stato aperto al pubblico per visite guidate, *meeting*, matrimoni e manifestazioni. Da alcuni mesi, poi, vengono anche organizzate serate di degustazione a tema sempre a sfondo culturale.
La proprietà dispone di un servizio catering gestito dallo chef Fausto Riccardi, il quale ha allestito per la Delegazione una riunione conviviale di tradizione, a partire dal famoso salame di Varzi, al filetto di manzo varzese battuto al coltello, seguiti dallo sformato di zucca berrettina con fonduta di Molana e dall'involtino di ceci e patate del Brallo con ristretto di balsamico, e dal delizioso flan di broccoli con bagna cauda. Come primi piatti, sono stati serviti un risotto al limone e rosmarino (profumato e delicato) e gli strepitosi tagliolini, trafilati a mano, al sugo di lepre. Il secondo piatto era costituito dal guanciale di vacca varzese, sfumato al Barbera, con crostone di mais. Il tutto rigorosamente del territorio, servito con attenzione da personale gentile e competente.
L'ambiente era caldo, accogliente, elegante. Il sapiente restauro, accostando le antiche pietre a una struttura moderna, quasi industriale, ha creato un connubio di grande effetto, degna cornice ai bei mobili antichi posizionati qua e là e agli splendidi quadri alle pareti, ancor più valorizzati dalla pietra viva di sfondo. Le decorazioni natalizie di grande gusto hanno completato l'atmosfera che, insieme all'ottimo cibo e all'amicizia che contraddistingue gli Accademici oltrepadani, hanno reso la serata "magica".

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI *pagina* **41**

VITA DELL'ACCADEMIA **49**
Valle d'Aosta, Piemonte **49**
Liguria **50**
Lombardia **51**
Trentino - Alto Adige, Veneto, Friuli - Venezia Giulia **53**
Emilia Romagna **54**
Toscana **55**
Marche **58**
Umbria **59**
Lazio **60**
Abruzzo, Molise **61**
Puglia **62**
Basilicata, Sicilia **63**
Sardegna, Europa **64**
Nel mondo **66**

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.

VENETO

COLLI EUGANEI-
BASSO PADOVANO

PREMIO ALBERINI PER L'OCA DI LITTAMÈ

L'indimenticabile Massimo Alberini amava particolarmente i prodotti della "corte padovana", ossia i ruspanti da tavola. Ricordava nei suoi libri come Carlo Magno, nel *Capitulare de villis*, prescrivesse ai feudatari che, accanto alla stalla con i buoi, ci fossero almeno cento polli e trenta oche per uso familiare o per essere venduti. La Delegazione ha, quindi, proposto di attribuire il premio intitolato ad Alberini, tra l'altro nato e cresciuto a Padova, a un allevatore e trasformatore di oche: Michele Littamè. Lo ha fatto nel corso di una simpatica cerimonia, che si è svolta presso l'"Osteria Nova", in quel di Este, l'antichissima capitale dei Paleoveneti e la culla di una delle dinastie che, ancora oggi, continua con la Regina Elisabetta. L'oca di Littamè prende il nome dal giovane produttore di Sant'Urbano che ne ha rilanciato l'allevamento di migliaia di esemplari, di razza romagnola ma anche padovana (la più antica autoctona). Egli ha contribuito, così, all'affermarsi di prodotti lavorati, come la porchetta d'oca, il salame, il collo ripieno che deliziava Galileo Galilei, il macinato, i duroni, il pâté, i ciccioli e quella coscia d'oca in onto, ossia immersa nel suo grasso in un vaso di terracotta detto "ola". Applausi, dunque, a Michele Littamè, che ha ricevuto dal Delegato Pietro Fracanzani un'artistica pergamena. Applausi meritati, perché se l'oca oggi è tornata un vanto nelle campagne del territorio, è merito di Littamè il quale alleva le oche anche con mangime naturale, latte e miele.
L'oca, già oggetto di culto di Egizi e Romani, diventa la rappresentante divina anche sulle tavole, grazie alla sua carne altamente energetica, che si offre per un'ampia preparazione gastronomica. E nei classici "risi e bisi", il piatto del Doge per eccellenza, finiscono quei pezzetti d'oca conservati e sminuzzati assieme ai piselli di Baone o di Arquà, che il Serenissimo Principe offriva ai suoi senatori per la Festa di San Marco.
(Pietro Fracanzani)

PREMIO VILLANI ALLA FAMIGLIA BERTELLI

È toccato al lardo arrotolato, un'invenzione della famiglia Bertelli, salumieri di Montagnana, l'onore di ricevere il premio Dino Villani. La lavorazione prevede sette strati di grasso di maiale che, attraverso i sapori, gli aromi e le spezie, diventa digeribilissimo. Un'autentica leccornia celebrata con la consegna di un disegno del pittore Cianfanelli da parte del Delegato Pietro Fracanzani all'intera generazione dei Bertelli. Che dire poi di un altro prodotto della stessa famiglia Bertelli: la bondiola di Montagnana, con quella pasta che contiene le cotiche e un bicchiere di Marsala, a differenza della bondola polesana che è fatta con il guanciale, un po' di manzo e di lingua salmistrata. Una sfida tra il montagnanese Bertolini e il polesano Lucio Rizzi distingueva "bondiola" e " bondola", che si mangiavano a Venezia per la Sensa, ossia quaranta giorni dopo la Pasqua, nel giorno dell'Ascensione, quando il Doge usciva, con il Bucintoro, in mare aperto. I "siori", nelle loro ville di campagna, si deliziavano con quella pasta di cotechino insaccata nelle vesciche di vitello legate in croce o a metà.
(pivieffe)

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO

CONSEGNA DEL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

All'"Osteria Emilia", dove la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica, è stato consegnato il Diploma di Buona Cucina. Sul tema "Amatriciana e Cucina del riuso", il menu: aperinzimonio alle fibre di risulta con olio novello di Brisighella; gricia al nero di Parma in lenta mantecatura al forno; tortellone di ricotta e baccalà con tartufo bianco; faraona in graspa di uva fragola; torte casarecce con riduzione al Vermouth di Nocino. Il riconoscimento è stato consegnato a Christian Facchini e Davide Forghieri dal CT dell'Emilia Pier Paolo Veroni.

CERVIA-MILANO MARITTIMA

UN MENU RAFFINATO DOPO UN INTERESSANTE CONVEGNO

La riunione conviviale, al ristorante "Vernini" del Palace Hotel, si è svolta a conclusione del convegno "Tradizione & Nutrizione", organizzato dalla Delegazione. Dopo il sontuoso aperitivo di benvenuto, la cena è proseguita, in sala, con un crescendo di sapori delicati e gustosi, passando dal bocconcino di baccalà con croccante ai porri su crema leggera di caldarroste, allo scampo arrostito su cuori di carciofo con calamaro scottato. Ottima la proposta del primo, con ravioli allungati al ripieno di erbette saltate con canocchie e vongoline nostrane, per proseguire con filetto di branzino scottato in padella e mazzancolla in abbinamento a

patate rosse, olive taggiasche e spinaci, pomodorini di Pachino al basilico in emulsione di aceto balsamico. La dolcezza del semifreddo di ricotta al sale di Cervia con arance candite, miele di acacia e salsa di lamponi a suggello della giornata. Perfetto l'abbinamento dei vini selezionati.

TOSCANA

MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

UN SAGGIO DI ALTA RISTORAZIONE

Non grave l'impegno dell'Accademico Giovannini nell'organizzare la riunione conviviale di Natale, potendo contare sulle provate capacità dello staff dell'Istituto Alberghiero "F. Martini", che ha dato un'altra ottima prova nella proposta del menu e dei vini e nella prestazione complessiva. Gli alunni, ben guidati dai loro insegnanti, si sono distinti nella signorile accoglienza, nelle preparazioni eleganti e accurate, nel servizio puntuale e sollecito, illustrando i piatti e i vini, e meritando elogi e applausi. Le portate sono state ampiamente apprezzate, a partire dall'ottimo consommé, al salmone perfettamente cucinato, alle salse, allo scenografico cappone, alla torta "vesuvienne", all'ananas alla fiamma. Un vero saggio di alta ristorazione, degno della miglior tradizione della scuola e di Montecatini. Ottimi sia il Vermentino sia il Dolcetto. Prima del pranzo, Francesco Tanganelli, dell'Istituto Storico Lucchese, ha brevemente parlato della gastronomia storica di Pescia, con notizie inedite sulla "cioncia" e la coltivazione del castagno nell'alta valle. Infine, i ringraziamenti del Delegato Alessandro Giovannini ai realizzatori (fra cui Elena Moncini per la decorazione dei tavoli) e ai partecipanti, e un'offerta augurale di doni festivi al conferenziere, agli Accademici e alla scuola, legata alla Delegazione da antica stima e simpatia.

UMBRIA

VALLI DELL'ALTO TEVERE

PREMIATA L'AZIENDA "DONNA ELEONORA"

La riunione conviviale ecumenica, dedicata alla tradizione familiare della cucina del riuso, e che ha visto una nutrita partecipazione di Accademici e ospiti, non è stata facile da realizzare in un ristorante. E così è stato per il "Da Vinci" di recente nascita, pur legato alla tradizione del territorio della Valtiberina. Con grande disponibilità e adattamento al menu richiesto, sono stati approntati passatelli in brodo e bringoli alla gricia (in onore di Amatrice) - questi ultimi hanno riscosso un generale consenso - e poi un riuso di bolliti ben cucinati con salse "meno" generose e polpette al sugo rivisitate dallo chef, che le ha servite con una salsa di pomodoro su letto di polenta. Ancora una parmigiana con riuso di costole di bietola e un dolce di mele alla salsa vaniglia.
I piatti hanno fatto discutere: è diverso fare in un ristorante, per tante persone, quello che "le donne di casa" riuscivano a realizzare intorno ai fornelli e con vere materie prime da riusare; ma lo spirito della serata è stato ampiamente compreso e rielaborato.
La Simposiarca Patrizia Morini ha inserito, tra le varie portate, la descrizione di piatti di riuso suggeriti da alcuni Accademici e ha condotto in maniera piacevole il convivio.
Nel corso della serata, è stata premiata l'azienda "Donna Eleonora" di Anghiari, che ha generosamente approntato e offerto passatelli e bringoli. Il premio è stato consegnato dal Sindaco di Anghiari, Alessandro Polcri, insieme all'Accademico, Dg della Banca di Anghiari e Stia, Fabio Pecorari, i quali hanno sottolineato il merito dell'azienda "Donna Eleonora" per la qualità e la tipicità locale nella produzione di pasta fresca.
Infine, applausi agli chef Paola Blasi e Ciro Amato, chiamati in sala anche per rispondere a molte domande poste dagli Accademici. (Vittorio Landi)

LAZIO

ROMA CASTELLI,
ROMA APPIA

BENITO MORELLI: MEZZO SECOLO DI MILITANZA IN CUCINA

Per la tradizionale riunione conviviale di fine anno per lo scambio degli auguri, le due Delegazioni si sono date appuntamento presso il noto ristorante "Benito al Bosco" a Velletri, in un bellissimo bosco di castagni, meta irrinunciabile della cucina castellana, curata con estrema attenzione dallo chef proprietario Benito Morelli. Con più di mezzo secolo di militanza alle pentole, la sua cucina esplode gioiosa col pesce fresco di Anzio. Ospiti graditi la Vice Delegata di Parigi Mariella Giannetti, e il Delegato onorario di Latina Benedetto Prandi. Simposiarca, il Delegato onorario di Roma Castelli, Bruno Cesaroni. Dopo i saluti dei Delegati Tullio Sorrentino e Publio Viola, il convivio si è aperto con il gran fritto natalizio servito a buffet. A seguire, sono stati serviti i tagliolini al ragù di crostacei (gamberi, scampi, aragosta, astice) e la scaloppa di orata, la cui copertura agli agrumi conferiva profumi delicati. La zuppa inglese meringata ha riscosso l'unanime plauso. Amari, distillati e caffè hanno concluso il convivio che si è protratto più del solito per il piacere di stare insieme. Una nota particolare per i

vini serviti sotto la regia di Roberto, figlio di Benito, sommelier di grande professionalità: Satrico Igt 2015 13° blended di Sauvignon, Trebbiano e Chardonnay, a tutto pasto, e, a richiesta, lo Shiraz Igt 2015 13° e il Merlot Igt 2013 13°, tutti prodotti da Casale del Giglio.
(Paolo Ermolli)

ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

UN MOMENTO DIFFICILE

La Delegazione ha scelto, per il primo convivio del nuovo anno, una struttura in grado di facilitare, attraverso la sua atmosfera raccolta, la migliore predisposizione per una convivialità aperta e condivisa: il ristorante "Forchetta Volante" di Avezzano.
Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha richiamato l'attenzione a un condiviso (anche da tutte le altre Delegazioni), sofferto pensiero agli avvenimenti che stanno martoriando vaste zone dell'Abruzzo.
La Simposiarca, l'Accademica Marina Scansani, ha poi descritto, in maniera minuziosa, le pietanze proposte dallo chef. Il primo piatto si materializza nei tradizionali cappelletti in brodo di tre carni, comprendenti anche quella nobile del "cappone", risultato essere il più gradito. Il risotto al radicchio tardivo e taleggio, così come la chitarrina fatta a mano con zucchine, pesto di menta e speck croccante, non sono stati da meno. Forse un po' troppo dolce, nei secondi, l'innovativa arista di maiale marinata allo zenzero e cotta a bassa temperatura.
Il convivio ha avuto momenti di grande condivisione, atmosfera giusta, colta dal Delegato, per esporre il suo "rapporto morale delle attività 2016", che ha visto una pluralità di interventi con spunti costruttivi e suggerimenti programmatici. Nelle parole del Delegato, intensa l'attività svolta nel 2016, della quale sono stati ricordati i momenti salienti.
Il consolidamento della presenza territoriale della Delegazione, inoltre, ha portato a ridenominare la stessa in: "Delegazione di Avezzano e della Marsica".
Si è colta l'occasione per rimettere all'Accademico Gabriele Franciosi l'attestato per i suoi 10 anni di appartenenza.
In chiusura, è stato consegnato al ristorante il meritato guidoncino e la vetrofania.
(Franco Santellocco Gargano)

PESCARA

IL PANE E LA SUA STORIA

L'insigne relatore, il professor Tommaso Maggiore, ha illustrato magistralmente, a una numerosa e attenta platea di Accademici, il tema della riunione conviviale, "Il pane e la sua storia", anche con l'ausilio di numerose ed esplicative diapositive.
L'ottimo Simposiarca, Emanuele Panunzio, ha anche scelto un ristorante la cui insegna richiama il tema proposto, cioè il nuovo locale "Paneolio". La relazione ha esposto l'evoluzione di questo alimento, dalla preistoria ai giorni nostri, illustrando altresì le proprietà organolettiche di un nutrimento basilare per l'alimentazione umana, nonché i vari cereali che nei tempi sono stati utilizzati, e lo sono tuttora, per confezionarlo.
Ovviamente, il menu ha rispecchiato sia il tema sia l'indirizzo gastronomico del ristorante, che tende a rivisitare, in chiave attuale, antiche pietanze abruzzesi, utilizzando materie prime del territorio. Infatti, si è iniziato con antipasti freddi: panzanella di solina con noci, melagrana e caprino, seguita dal salame di maiale nero abruzzese e dal grana di pecora stagionato in grotta di Rocca Calascio. Gli antipasti caldi hanno visto una crema di zucca con panna acida e bocconcini di pane fritto, seguita dal pancotto al rosmarino guarnito con cime di rapa e anacardi. Gli antipasti hanno riscosso il generale apprezzamento per la loro novità interpretativa. Il primo piatto era costituito da una rivisitazione delle "sagne", tipico primo piatto del territorio, ma fatte con farina di cicerchia, condite con crema di fagioli di Paganica, cardo nero, ceci di Navelli, patata marchesa, lenticchie di S. Stefano di Sessanio e cialda di pane croccante: giudizio prevalentemente positivo, come per il secondo piatto, il filetto di maialino alle fave di cacao con maionese di sedano rapa e cavolo viola.
Parere buono è stato espresso per il dessert: un semifreddo alla Ratafià con spuma di ricotta di pecora e cialda di liquirizia di Atri.
Le pietanze di questa riunione conviviale, particolarmente piacevole, sono state accompagnate ottimamente dal Rosato Piè della Grotta Doc 2015 (Gentile) e dal Montepulciano d'Abruzzo Doc 2014 (Torre dei Beati). (Carlo A. Marsilio)

CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA

UN LUOGO PIENO DI FASCINO

In occasione della tradizionale festa degli auguri, la Delegazione ha fruito dell'ospitalità del Grand Hotel Excelsior Vittoria, a Sorrento, dove è stata

organizzata la riunione conviviale, nella splendida sala ristorante, affacciata sul golfo di Napoli. A guidare la cucina dell'hotel Vittoria è stato il nuovo *executive* chef sorrentino Antonino Montefusco, che ha deliziato Accademici e ospiti, tra i quali il Console della Colombia a Napoli, Antonio Maione, con un menu ricco e gustoso, in una cornice davvero speciale e suggestiva, tra l'entusiasmo e il gradimento di tutti. (Giuseppe De Simone)

PUGLIA

LECCE

LA DELEGAZIONE ACCOGLIE GLI ACCADEMICI ROMANI

Un nutrito gruppo di Accademici delle Delegazioni di Roma, Roma Aurelia, Roma Eur e Roma Nomentana è stato accolto dalla Delegazione di Lecce in occasione di una visita, organizzata dall'Accademico Consultore Antonio Masciullo "Alla scoperta di alcune delle bellezze e dei tesori del Salento".
Incastonati nel denso calendario di visite, pranzi e cene, tra cui alcune presso la struttura alberghiera "Ecoresort Le Sirené", immersa nella pineta della riserva naturalistica di Torre del Pizzo, nelle immediate vicinanze del centro di Gallipoli. Due i momenti conviviali di maggior rilievo: il primo è stata la cena di gala, durante la quale gli Accademici romani hanno potuto scambiare momenti di vera convialità accademica con gli amici di Lecce, guidati dalla Delegata Susanna Mariani Sangiovanni. Il Simposiarca, Antonio Masciullo, ha concordato con lo chef Onofrio Terrafino un raffinato menu a base di pesce. Dopo il sorprendente antipasto "trittico delle Sirené", sono stati serviti il risotto alla pescatora e i minchiareddi agli scampetti, pasta fatta a mano di cui si è potuto assistere alla preparazione dal vivo, la sera precedente, in un tavolo allestito nella sala da pranzo. Il turbante di branzino con gamberoni è stato accompagnato dalle patate novelle Seglinda sabbiose e dall'insalata arcobaleno. La torta, a base di pan di Spagna al cioccolato, farcito da creme varie, ha concluso la cena insieme con un trionfo di frutta allo specchio. Una selezione di bianchi e di rossi Doc e Igt del Salento è stata molto apprezzata.
Il secondo momento conviviale, il pranzo, svoltosi presso il rinomato ristorante "Il Bastione" a Gallipoli, si è articolato in un susseguirsi molto vario di piatti della cucina salentina di mare, tra i quali, degni di menzione, sono stati gli antipasti: dal polpo in pignata alle polpette di seppie e melanzane, alle pittole con calamaro, ai gamberi rosa marinati. Dopo due assaggi di primi, paccheri allo scorfano e risotto ai frutti di mare, sono state servite una grigliata mista di pesce e una frittura di paranza. Una fetta di spumone gallipolino e una tagliata di frutta hanno concluso armonicamente il pranzo.
Non sono mancati i complimenti di tutti gli Accademici allo chef, al personale di sala e ai proprietari, cui si è fatto omaggio del piatto dell'Accademia. Un gruppo musicale, cultore e interprete di musica tradizionale, ha intrattenuto in una delle serate, in un post cena divertente e inusuale, durante il quale i più ardimentosi si sono cimentati nel ballo della famosissima pizzica.

BASILICATA

MATERA

L'ARTE DELLA PASTICCERIA FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Molto entusiasmo ha caratterizzato la riunione conviviale dedicata alla pasticceria, fra tradizione e innovazione. La Delegata Marilena Tralli ha intrattenuto i commensali con un *excursus* sulla storia della pasticceria, la cui origine riporta alla Magna Grecia e, quindi, al territorio cui apparteneva la provincia di Matera.
Le sfoglie di pasta, cotte al forno o fritte, ripiene di ricotta o condite con miele, sono le antenate dei "calzoncelli" e delle "cartellate", mentre i mostaccioli si preparavano con vin cotto e spezie.
Se l'arrivo della canna da zucchero, prima, e del cacao, dopo, hanno rivoluzionato in Europa la produzione dolciaria, fu alla corte di Caterina dei Medici, sposa di Enrico di Valois, futuro re di Francia (XVI secolo), che i cuochi italiani diffusero i sorbetti, la pasta choux, la pasta frolla, la crema pasticciera; e ancora un italiano, nel XVIII secolo, alla corte del re di Spagna, prepara il primo pan di Spagna.
Nella consapevolezza dell'importante ruolo che ha avuto l'Italia nella definizione delle ricette classiche della pasticceria, la Delegata ha ribadito l'importanza di rifiutare ogni moda che porti alla dispersione di questo patrimonio.
Per gustare i numerosi dolci previsti, il menu è stato caratterizzato da diversi antipasti preparati con prodotti autoctoni, come peperoni "cruschi", salsiccia "pezzente", zucca gialla, funghi porcini, fichi secchi di Miglionico, secondo ricette antiche ma con una giusta dose di inventiva e creatività.
La Delegata ha presentato il giovane pasticciere Francesco Balice, impostosi nel settore quale l'unico che prepara dolci come a casa, seguendo le ricette di sua madre Rita la quale gli ha trasferito la passione per la pasticceria, nonostante una laurea in giurisprudenza. A lei è dedicata la torta Rita, una delicatissima preparazione, dove il pan di Spagna, senza lievito, farcito con crema pasticciera, è ricoperto di sottilissima pasta di mandorle; seguono la delizia al limoncello, dove per il Rosolio si segue un'antica ricetta di famiglia; un ferro di cavallo di pasta choux farcito con crema al cioccolato e panna; il calzoncello ripieno di ricotta profumata al prezzemolo, dolce tipico della provincia materana e, per finire, un mostacciolo al vin cotto, accompagnato da un vino rosso dolce e speziato, Polvere di Ippocrasso, prodotto secondo una ricetta custodita nel Museo Archeologico Nazionale di Grumento Nova.
(Marilena Tralli)

POTENZA, VULTURE

UN INCONTRO DEDICATO ALL'OLIO

Una giornata all'insegna della convivialità, ma soprattutto della valorizzazione di uno dei prodotti tipici del Vulture - l'olio - quella promossa da Margherita Arcieri, nuova Accademica della Delegazione di Potenza che, in qualità di esperta, ha sapientemente condotto gli Accademici alla scoperta delle caratteristiche peculiari di questo bene primario.
L'incontro è stato organizzato presso la sede di una delle aziende olearie più antiche e note della città di Orazio - la F.lli Masturzo - dove le due Delegazioni sono state accolte dalla responsabile, la dottoressa Antonietta Rucco, per la visita dell'opificio e la successiva degustazione di varie tipologie di olio.
Gli Accademici hanno potuto assaggiare le diverse cultivar del Dop del Vulture, di quello biologico e non, valutandone e apprezzandone le differenze organolettiche, con un'incursione finale in terra spagnola, il cui prodotto presenta caratteristiche notevolmente diverse rispetto a quello italiano.
È stata una piacevole occasione di incontro e approfondimento, anche in merito agli aspetti normativi che riguardano la tutela dell'olio Dop, al mercato locale e nazionale del prodotto e alle strategie di valorizzazione e promozione che le aziende del Vulture, riunite in consorzio, stanno ponendo in essere per far conoscere questa eccellenza tutta lucana.
Nella riunione conviviale tenutasi al termine della visita, presso il ristorante "al Baliaggio di Venosa", l'olio è stato il protagonista indiscusso delle varie preparazioni di un menu costruito proprio per esaltare peculiarità e versatilità del prodotto, dal suo impiego nella semplice bruschetta a quello in piatti più elaborati e strutturati della tradizione locale.

SICILIA

AGRIGENTO

VISITA ALLA CATTEDRALE DI SALE

La Delegazione agrigentina ha accolto quella di Caltagirone guidata dalla Delegata Bartoli Gravina.
Il Delegato Claudio Barba, insieme all'Accademico di Agrigento Emanuele Gionfriddo, ha accompagnato gli ospiti a visitare la miniera di sale di Realmonte. Il vero "tesoro" sta all'interno, a circa 100 metri sotto la superficie e a 30 metri sotto il livello del mare. Vi si accede tramite bus-navetta e, percorrendo gallerie e cunicoli di vari livelli, è possibile ammirare quello che è un tesoro unico al mondo: la cattedrale di sale, una struttura ricavata dai minatori scolpendo direttamente la roccia salina. La cattedrale presenta un'acustica eccezionale, e proprio qui viene celebrata, il 4 dicembre di ogni anno, la messa di Santa Barbara, protettrice dei minatori. All'ingresso, due acquasantiere, ricavate da unici blocchi di sale e altri elementi religiosi; scendendo a meno 75 metri dalla superficie, è possibile visitare un altro luogo ove si trova un rosone, formatosi naturalmente dall'incrocio del salgemma con altri sali: cerchi concentrici, di colori diversi, hanno creato una vera e propria spirale, che lascia il fiato sospeso.
Prima del pranzo, gli Accademici sono passati ad ammirare, dal belvedere, la Scala dei Turchi, gestita dal Fai, una parete rocciosa che si erge, a picco sul mare, lungo la costa tra Realmonte e Porto Empedocle: una falesia viva, costituita da uno sperone di marna bianca prominente sul mare, le cui falde, degradanti a strato, conferiscono un aspetto molto suggestivo, accentuato dall'azzurro del mare e del cielo contrapposto al bianco accecante della roccia.
Si è pranzato a San Leone, la spiaggia di Agrigento, presso la trattoria "Portobello", con un menu a base di pesce, molto gradito.
Il pomeriggio, visita alla biblioteca Lucchesiana, donata alla città di Agrigento dall'arcivescovo Lucchesi Palli nel 1765. Nelle ricche e pregiare scaffalature, 45.000 volumi, tra cui preziosi manoscritti anteriori al 1550. A seguire, gli Accademici si sono recati a vedere la chiesa di Santa Maria dei Greci, costruita su un tempio greco, del quale rimangono ancora alcune tracce. La chiesa è detta "dei Greci" perché, durante la dominazione bizantina, fu cattedrale di rito greco-ortodosso: divenne poi cattedrale cattolica; l'edificio attuale risale al XII-XIII secolo. Infine, il museo diocesano dove si è potuta ammirare la madonna con bambino di Guido Reni, e la cattedrale di Agrigento, dove si fondono i diver-

si stili architettonici di Normanni, Svevi, Aragonesi e Spagnoli, e pregiate pitture del 1300. (Claudio Barba)

NELLA VIGATA DI CAMILLERI

Gli Accademici si sono riuniti al ristorante "Buon Gusto" di Porto Empedocle, la Vigata di Camilleri, che nei suoi romanzi ha esaltato sempre la buona cucina empedoclina.
In un clima cordiale, si è svolta la cena, iniziata con gli antipasti: calamaretti fritti, involtini di spatola, cozze gratinate, caponata di tonno, insalata di mare, gamberetti e scampi marinati, tutti cucinati e presentati in maniera egregia. Sono seguiti gli squisiti spaghetti all'aragosta, amalgamati sapientemente dallo chef Mario e, per secondo, la regina dei fondali, la cernia, freschissima e piena di sapore. Dopo il dolce, una passeggiata per le vie di Porto Empedocle ha concluso la bella serata. (C.B.)

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

DIETA MEDITERRANEA: IL PASSATO SI FA FUTURO

Provate a immaginare in quante città, non solo italiane, di buon mattino, nei negozi di frutta e verdura si trova una grande varietà di ortaggi freschi. Di legumi anche coltivati in loco. Provate a immaginare in quanti posti si può trovare buon pesce fresco. Tutto, naturalmente, a chilometro zero. Per posizione geografica e colture, tutto ciò si trova senz'altro ad Alcamo. La Dieta Mediterranea, della quale i prodotti citati fanno parte, è stato l'argomento al centro della relazione di Lorella Di Giovanni, Assessore alla Cultura del Comune di Alcamo. L'incontro si è svolto durante la cena degli auguri di Natale della Delegazione, tenutasi al ristorante "Egesta", a Castellammare del Golfo. Dopo il saluto del Delegato Liborio Cruciata, e di Nicola Nocilla, Coordinatore Territoriale per la Sicilia Occidentale, la relatrice ha intrattenuto gli Accademici sul tema: "Dieta Mediterranea, il passato si fa futuro". Durante lo scorrere delle slide, Lorella Di Giovanni ha spiegato le caratteristiche della Dieta Mediterranea, soffermandosi sulla bontà degli alimenti: frutta, verdura, ortaggi, pane, cereali, soprattutto integrali, patate, fagioli e altri legumi, noci, semi, tutto al naturale, freschi di stagione, di origine locale. Olio extravergine di oliva come principale condimento; benefici del pesce e pericoli delle carni rosse, se consumate in grande quantità. Nel suo intervento, la relatrice si è soffermata anche sul pericolo dei danni causati all'ambiente da colture monotematiche e intensive, che provocano l'aumento della temperatura globale con danni irreversibili per la vivibilità del Pianeta e per la salute dei suoi abitanti. "La nostra salute - ha sottolineato - dipende dalle nostre abitudini alimentari. Cambiare stile di vita, sostenendo tutto quanto ruoti attorno alla Dieta Mediterranea, che contribuisce a creare lavoro a migliaia di piccole aziende agricole, perché guarda ai prodotti tipici locali e riesce a incrementare il turismo rurale. Ma la Dieta Mediterranea, parola oggi tanto abusata, resta ancora poco praticata dagli italiani".
(Giuseppe Maniscalchi)

GELA

"I NOSTRI NATALI PERDUTI"

Nel corso della cena degli auguri, la lettura di alcuni brani di un testimone d'eccezione - Vincenzo Consolo - ha riportato gli Accademici indietro nel tempo, facendo loro rivivere le tradizioni isolane, con le sue descrizioni precise e nitide, profumate di ricordi intensi e genuini. Peccato non poter riportare qui, per motivi di spazio, l'intero racconto breve del grande autore, sorvolando sulle pittoresche e bucoliche descrizioni dell'arrivo in paese dei suonatori e cantori delle novene, sulla preparazione del presepio a partire dalla ricerca dei "carcarazzi" (pietre nere e porose, simili a quelle laviche), degli spini e del muschio, sull'accurata scelta dei personaggi. Dopo aver descritto il rito dell'uccisione del maiale, Consolo prosegue: "Quando la cute fu pelata, liscia rosea, il giovane tirò fuori il bendidio dalla pancia. I vari pezzi furono disposti sopra un tavolino; i budelli, svuotati dalle donne furono stesi su una corda per farne sanguinacci, salsicce e soppressate. Ecco, io allora infilzerò con lo spiedo un rocchio di quella salsiccia fresca, condita con grani di pepe e semi di finocchio, lo farò arrostire sopra la brace e l'offrirò a te, gentile lettrice, caro lettore, assieme ad un bicchiere di vino rosso di Falcone e ad una mela d'oro, di quelle che mandava a casa compare Pitrone. Le mandava ogni anno in una grande cesta tonda, d'oro pu-

re lei. Erano mele gialle e lucide, dolcissime, che impregnavano la casa di profumo per tutto il tempo del Natale. Sovrastava, il loro odore di pomelia e cedro, quello delle arance, dei fichi secchi, delle sorbe, delle lazzeruole, delle zizzole, delle nespole d'inverno, delle granate e delle cotogne". (Felicia Randazzo)

MODICA

DOVE LA GASTRONOMIA INCONTRA LA CULTURA

La riunione conviviale degli auguri, curata magistralmente dal Simposiarca Giuseppe Dugo, si è svolta nei suggestivi locali dell'antico Mercato di Ispica. Costruito agli inizi degli anni Trenta del secolo scorso, dal 2011, grazie all'iniziativa del dottor Salvo Latino, allora *general manager* e attualmente consulente enogastronomico e maestro di cucina, è diventato un nuovo spazio urbano, dove la gastronomia si mescola con la cultura, luogo di incontro e di eventi culturali e spazio espositivo.
Erano presenti il Vice Presidente Mario Ursino, il CT della Sicilia Orientale Ugo Serra, il DCST della Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza, intervenuta anche in rappresentanza della Delegazione Val di Noto, i Delegati di Catania, Gianclaudio Tribulato, di Ragusa, Vittorio Sartorio, e di Siracusa, Angelo Tamburini.
I cardini della cucina del Mercato sono ricerca, sperimentazione e tradizione. Vengono utilizzati solo carni selezionate, il pescato del giorno, verdure biologiche, prodotti Igp e Dop, e vini del territorio.
Per antipasto sono stati serviti crostini di russello (antico grano siciliano tipico dell'area iblea) su macco di fava cottoia di Modica e baccalà in olio cottura. A seguire, per primo, un risotto ai sapori e odori di Sicilia e una calamarata al pesto di pistacchio di Bronte Dop con ragù di cozze e vongole. È stata, poi, presentata una "stimpirata" di sgombro agli ortaggi iblei in agrodolce e mandorla di Noto. Per dessert, un delizioso cannolo scomposto di ricotta al carrubo. Il tutto innaffiato dal vino bianco Nassa e Passito Halamen della Cantina Feudo Ramaddini. Tutte pietanze magistralmente preparate, che hanno riscosso l'incondizionato plauso dei commensali.
Il convivio è stato piacevolmente allietato da canzoni natalizie interpretate dalla giovanissima Silvia Dugo, figlia del Simposiarca; al piano, la mamma Mariangela e l'Accademica Antonella Rollo.
(Carlo Ottaviano)

NEL MONDO

URUGUAY

MONTEVIDEO

UN PICCOLO LOCALE DI CUCINA ITALIANA

La cena ecumenica, organizzata con qualche giorno di anticipo per ragioni logistiche, ha visto gli Accademici della Delegazione riuniti attorno a una grande tavola presso l'"Hostaria del Bù e Bei". La gentilezza di Giovanni, nell'accoglienza, e la professionalità di sua moglie Nancy, in cucina, hanno permesso di presentare un menu non tanto facile da realizzare, dato il tema della serata, con un vero tocco di italianità.
A eccezione del secondo piatto, da dimenticare, punti di eccellenza sono stati gli antipasti, in particolare il fritto di verdure e gli arancini. Altrettanto buone le penne all'amatriciana, dove la mancanza del guanciale, introvabile sul mercato, non ha penalizzato eccessivamente il sapore originale del piatto.
Di eccellenza i dolci, soprattutto la torta sbrisolona, difficile da trovare in altri locali. Buoni i vini che, a eccezione del Chianti, non erano di provenienza italiana. L'occasione è stata propizia per devolvere un contributo destinato alle opere di ricostruzione delle località del Centro d'Italia colpite dal terremoto.

VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
21 dicembre 2016

Ristorante "Hermitage" della famiglia Neyros, in cucina Roberto Pession. ●Via Piolet 1, Cervinia (Aosta); ☎0166/948998, fax 0166/949032; info@hotelhermitage.com, www.hotelhermitage.com; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio-giugno; settembre-novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: triangolini di pasta brick con fonduta, misticanza, porcini e uova di quaglia; risotto mantecato ai carciofi e foie gras; guancia di vitello al Pinot Nero con spuma di patate leggermente affumicate; parfait al Grand Marnier con coulis di fragole e zenzero candito.

I vini in tavola: Vette di San Leonardo, Sauvignon Blanc 2015 (Tenuta San Leonardo); Pinot Noir Tradition 2014 (Maison Anselmet).

Commenti: Cena degli auguri, organizzata dalla Simposiarca Maria Clara Freydoz, nel prestigioso Hotel Hermitage di Cervinia, con vista mozzafiato sul Cervino, in un ambiente elegante e raffinato. *Entrée* ricca, curata da mano esperta, sia nella preparazione sia nella presentazione. Corale il gradimento per il risotto mantecato ai carciofi e impreziosito dal foie gras. Degna di nota la perfetta cottura, nonostante gli oltre 2.000 metri di quota. Il gusto deciso della guancia di vitello al Pinot Nero, servita su spuma di patate leggermente affumicate, ha permesso ai commensali di gustare un piatto dai sapori antichi. Molto apprezzata la sequenza delle portate: un susseguirsi di gusti diversi in un crescendo di intensità. Impeccabile il servizio.

PIEMONTE

ALESSANDRIA
10 dicembre 2016

Ristorante "I Due Buoi" di Ribaldone&Iandolino, in cucina Andrea Ribaldone. ●Via Cavour, 32, Alessandria; ☎0131/517171; info@iduebuoi.it, www. iduebuoi.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2-3 settimane a gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato con capperi e songino; risotto al Gavi ed erbe aromatiche; stinco di vitello glassato e contorno di stagione; panettone con salsa alla crema e salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Brut Blanc de Blancs Roverello2 (R. Broglia); Chardonnay 2015; Barbera d'Asti 2015 (entrambi Pico Maccario).

Commenti: Ritorno, dopo lungo tempo, "Alli due buoi rossi", ora "I Due Buoi", dove la Delegazione, per molti anni, ha festeggiato la riunione conviviale natalizia, evento per cui il grande salone "Belle Epoque", con il suo pianoforte a coda, ben si prestava. C'è stata qualche difficoltà a conciliare le proposte dello chef e le aspettative degli Accademici, come emerge dalla votazione ottenuta, buona ma non quanto la storia del locale prometteva, nonostante il servizio attento e puntuale. Ha onorato l'evento Elisabetta Cocito, Direttore CST Piemonte e Segretario CSFM. Chiusura, poi, con brindisi di rito e gli auguri del Delegato.

ASTI
16 dicembre 2016

Ristorante "Ca' Vittoria" della famiglia Strocco.●Via Roma 14, Tigliole (Asti); ☎0141/667713, fax 0141/667630; coperti 160. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coniglio cotto a bassa temperatura al profumo di rafano; uovo morbido su vellutata di raschera guarnito da mandorle e topinambur; gnocchi al ragù di carni e salsiccia; bottoni di gallina bionda in brodo di cipolla e tartufo nero; controfiletto saltato in padella con cardo gobbo di Nizza e finanziera; bavarese al pan di spezie, mandarino e crema al panettone; panettone artigianale.

I vini in tavola: Langhe Arneis (Pescaja); Grignolino Limonte (Braida); Barbera d'Asti, Soliter (Pescaja); Moscato d'Asti (Saracco).

Commenti: Gli Accademici si sono riuniti in uno dei "grandi" della provincia, dove opera una generazione di cuochi e cuoche. Il giovane rampollo Massimiliano ha elaborato, con i Simposiarchi Malfa e Zarrella, un menu che attentamente veleggiava fra tradizione e innovazione, presentando una serie di piatti generalmente piacevoli. Dopo un originale aperitivo, due antipasti che sono piaciuti moltissimo: il coniglio è risultato il miglior piatto innovativo, mentre al pur piacevole uovo avrebbe giovato una temperatura più alta. I favolosi gnocchi sono risultati il miglior piatto della tradizione; i bottoni hanno lasciato qualche perplessità per l'eccessiva tendenza al dolce. Ottima la finanziera, a parte l'eccesso di piselli. Una cena ben riuscita, con buoni vini e tanta cordialità. Servizio un po' lento, ma premuroso. Era presente l'amica Elisabetta Cocito. Prima di cena, i Simposiarchi hanno illustrato, con dovizia di particolari, i cibi e i vini. Menu di Massimo Malfa.

CUNEO-SALUZZO
22 dicembre 2016

Ristorante "I Baloss di Poggio Radicati" di Germano Morina, in cucina Davide Testa. ●Via San Bernardino 19, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/248292, fax 0175/249767; info@balossdipoggio.it, www.balossdipoggio.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto, giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: trancio di trota salmonata, cotta sulla pelle in brodetto di uva bianca e melagrana; tortelli di pasta al cacao con ripieno di lepre su cipolla rossa fondente; pan-

PIEMONTE segue

cetta di maiale con chutney alle pere e pane raffermo alle erbe; tortino di panettone e salsa di torrone.

I vini in tavola: Olim Atrum, brut metodo classico (Cascina Melognis, Revello); Pellengo Chardonnay (l'Autin, Campiglione Fenile); Barbera e Pinot Nero, Novamen (Cascina Melognis, Revello).

Commenti: Il ristorante è inserito in una prestigiosa villa d'epoca, con camere, parco e parcheggio privato, sapientemente ristrutturata, sulla collina di Saluzzo. Dalla terrazza si può godere di una meravigliosa veduta sulla collina e sulla città. La sala da pranzo è costituita da due ambienti adiacenti con un bellissimo pavimento in legno; i tavoli sono distanziati e apparecchiati con eleganza. Per la cena degli auguri, la Simposiarca, Chiara Astesana, ha fatto preparare un unico tavolo al centro del quale è stata messa una bellissima composizione di verdure che ha suscitato l'ammirazione di tutti. Originale il menu preparato dallo chef, ben impiattate tutte le portate, ottimi i vini che hanno accompagnato la cena. Da evidenziare anche la bellissima cantina, con ampia selezione di champagne e vini regionali.

IVREA
2 dicembre 2016

Ristorante "Tre Re" di Roberto Marchello, anche in cucina. ●Piazza Martiri della Libertà 27, Castellamonte (Torino); ☎0124/515470; info@trerecastellamonte.it, www.trerecastellamonte.it; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cappuccino di zucca, piccolo cotechino in sfoglia con cremoso di patate e fonduta, bonbon di parmigiano, cartoccio con carciofi fritti, gamberi pancettati all'aceto balsamico e timo, assortimento di piccoli canapè (caprino e pepe rosa, peperone e acciuga, tonno e uovo sodo, salmone e aneto); "miassa" di patate con sauté di carciofi e uovo croccante; agnolotti di bue dei Tre Re al sugo d'arrosto; panettone delle feste con scelta di: cioccolato caldo, crema inglese, zabaione o marron glacés con panna montata; piccola pasticceria: fragole laccate, amaretti morbidi, torcetti e paste di meliga.

I vini in tavola: Brut metodo classico (Luigi Coppo); Timorasso Derthona 2013 (Vigneti Massa); Monsordo rosso 2014 (Ceretto); Passito di Erbaluce Sulé (Orsolani).

Commenti: Il ristorante ha un significato particolare per la Delegazione, che qui ebbe le sue origini cinquantadue anni fa. Quest'anno il locale ha celebrato cento anni di attività: non si poteva non organizzare proprio qui la riunione conviviale di Natale. Il giovane chef Roberto Marchello, attuale gestore, ha preparato una cena interessante, a partire dalla bella sequenza di golosità dell'aperitivo, servite con cadenza precisa, per finire con un coreografico gran panettone unito a una scelta di varie creme e un delizioso zabaione; apprezzata anche la miassa di patate, molto particolare. La serata è trascorsa piacevolmente con una buona partecipazione e nel commento finale è stata sottolineata la grande responsabilità presa dal gestore per mantenere all'altezza della fama il glorioso Tre Re.

NOVARA
16 dicembre 2016

Ristorante "Arianna" di Pier Giuseppe e Caterina Viazzi, in cucina Pier Giuseppe Viazzi. ●Via Umberto I, 4, Cavaglietto (Novara); ☎0322/806134; coperti 50; info@ristorantearianna.net, www.ristorantearianna.net. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata di cappone all'agrodolce; scaloppine di salmerino alpino con carciofi e sugo d'arancia; risotto allo champagne; consommé; stinco di vitello con cipolline glassate, patate duchessa e spinacini; semifreddo al torrone Relanghe con salsa di cioccolato; panettone con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Spumante Valentino brut, riserva Elena; Carolus (Cantalupo Arlunno); Ghemme 2012 (Cantina Mazzone); Moscato d'Asti Docg (Dogliotti).

Commenti: Una riunione conviviale che ha avuto il carattere e il sapore del Natale dei tempi in cui la festa era celebrata in famiglia e costituiva occasione di riflessione e di rinnovo dei buoni propositi. Una festa essenzialmente di sentimenti che sottolineava - anche con la ricchezza della tavola - l'importanza della convivialità. Un risultato, questo, pienamente raggiunto, grazie allo spirito degli Accademici, intervenuti numerosi con graditissimi ospiti, in una serata resa superlativa dalla magistralità dello chef Giuseppe Viazzi. Infatti, anche in questa occasione, con la collaborazione della moglie Caterina, ha messo in tavola il meglio di una tradizione fatta di vere squisitezze. Tutto è stato accolto con la massima soddisfazione dei commensali che, tra l'altro, hanno coralmente proclamato il trionfo del risotto, salutato come un capolavoro. Un riconoscimento che, nella patria del riso, costituisce un vero e proprio attestato di sublime eccellenza.

LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
12 dicembre 2016

Ristorante "Mangiarino" di Mirella Porro, anche in cucina. ●Via Mariettina Lengueglia 51, Albenga (Savona); ☎392/7754635; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polpo in insalata con sedano, papaya, pinoli, olive taggiasche, capperi; assaggio di spaghetti all'amatriciana; spaghetti freddi al caviale; calamari grigliati, patate al rosmarino, scorza di limone, olive taggiasche e maggiorana; pere al vino rosso con budino alla cannella.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2015 (Anfossi, Bastia di Albenga); Ormeasco di Pornassio Doc 2015 (Deperi, Ranzo).

Commenti: A pochi metri dalla Piazza dei Leoni, uno dei gioielli di Albenga e della Liguria tutta, Mirella Porro, allieva prediletta di Gualtiero Marchesi, ha aperto il suo "Mangiarino", nome suggerito da Elio delle Storie Tese. In un palazzo medievale, questo

locale ha rinnovato il centro storico di Albenga con una cucina fresca, creativa con misura, con piatti belli da vedere e buoni da mangiare. Onorati dalla presenza dell'amico Renzo Pellati della Delegazione di Torino, che ha presentato il suo ultimo libro *La storia di ciò che mangiamo*, gli Accademici hanno potuto ascoltare storie interessanti, dopo aver assaggiato piatti eccellenti. Voti molto alti e soddisfazione per ambiente e servizio. Complimenti alla cuoca!

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
15 dicembre 2016

Ristorante "Osteria fino alla Lisca" di Nicola Lavagna, anche in cucina. ●Via dei Mille 147, Albenga (Savona); ●349/6629567; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scrigno croccante con verdure, gamberi e salsa di acciughe; passatina di zucca dell'orto con calamaro grigliato, cacio e liquirizia; maltagliati di grano saraceno con gamberi e castagne; versione di cima alla genovese con crema di patate e maggiorana; profiterole fatto in casa; cannolo di pasta fillo.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Bisol).

Commenti: In un viale dell'Albenga novecentesca, arteria commerciale della città agricola, oggi un giovane cuoco di scuola alberghiera, con numerose esperienze in importanti locali, ha aperto la sua osteria, in cui accoglie, con piatti creativi ma ancorati alla tradizione, una clientela di appassionati gastronomi. Il Simposiarca Enrico Conserva ha organizzato un'eccellente serata in cui piatti, servizio, ambiente e vini hanno ottenuto un'entusiastica approvazione da parte degli Accademici. Ottimo esordio per un cuoco, Nicola Lavagna, di cui sentiremo ancora parlare.

GENOVA EST
GENOVA
20 dicembre 2016

Ristorante "Manuelina" di Gianni Carbone. ●Via Roma 296, Recco (Genova); ☎0185/74128, fax 0185/721095; manuelina@manuelina.it, www.manuelina.it; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie dal 6 al 31 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuculli, paniccia, stecchi di carciofi fritti nell'ostia, crostini con brandade di stoccafisso, focaccia croccante con stracciatella e acciughe salate di Camogli, pan speziato con pâté di lardo al rosmarino; focaccia col formaggio di Recco; seppie e carciofi con crema di topinambur; ravioli tradizionali con tocco alla genovese; filetto di maialino lardellato con fonduta al castelmagno e tartufo nero; sorbetto pera e zenzero; bavarese alle spezie con salsa al pepe di Szechuan; dolcezze natalizie.

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2015 (Tenuta Stella); Colli di Luni rosso Il Chioso 2014 (Conte Picedi Benedettini); Moscato d'Asti 2016 (Ca d'Gal).

Commenti: Si tratta di uno degli storici ristoranti di Recco, famosi per l'ottima focaccia al formaggio e per la tradizionale cucina ligure di pesce e di carne. Il grande apprezzamento degli Accademici per i piatti è evidenziato dall'alta votazione, che ha beneficiato anche del favorevole rapporto tra qualità e prezzo. In particolare hanno, come sempre, riscosso grande successo i variegati piatti dell'aperitivo, seguiti da assaggi di focaccia al formaggio e da un innovativo accostamento tra le seppie con carciofi scottati e crema di topinambur. La scelta dei tradizionali ravioli al sugo "tocco" genovese e dello squisito maialino sono risultate vincenti, anche perché la preferenza genovese per il pranzo di Natale, a differenza della cena della vigilia, è rivolta verso un secondo di carne. Buono l'accostamento dei vini, con il brindisi finale col Moscato e le dolcezze natalizie.

LOMBARDIA

LECCO
17 dicembre 2016

Ristorante "San Gerolamo" di Luca dell'Orto e Vanda Valsecchi, in cucina Luca dell'Orto. ●Via San Gerolamo 56, Vercurago (Lecco); ☎0341/420429, fax 0341/220493; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 15 giorni a gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: carpaccio di tonno rosso e gamberi rossi, mela verde, noci di macadamia; risotto gigante di Vercelli allo champagne, ostriche, cipollina; uovo in camicia, cremoso di patate, topinambur, tartufo bianco pregiato; suprème di pollastra, castagne, cipollotto brasato; panettone di Andrea Tortora.

I vini in tavola: Champagne rosé; Champagne carte noir brut; Champagne prestige demisec (tutti Vincent Bliard, Hautvillers).

Commenti: Menu ideato, in nome del vino di Champagne, dal Simposiarca Roberto Bonati e dallo chef, che hanno cercato di far emergere le potenzialità dei tre Vincent Bliard, prodotti in regime di agricoltura biologica. La cena ha riscosso il plauso dei commensali che comunque hanno manifestato particolare apprezzamento per l'uovo in camicia e per la suprème di pollastra. Qualche appunto sul grado di cottura del risotto gigante di Vercelli che, trattandosi di una cultivar rara, fornita all'ultimo momento dal Simposiarca, ha costituito sorpresa per i commensali ma anche per lo chef. Giudicato ottimo l'abbinamento tra cibo e vino e il rapporto qualità-prezzo. Tra una portata e l'altra, si svolgeva una relazione su dati statistici, aneddoti e momenti storici, sancita al termine dallo scambio di auguri.

LODI
13 dicembre 2016

Ristorante "La Coldana" di Alessandro Ferrandi, in cucina Alessio Ramazzotti. ●Via Privata del Costino, Lodi; ☎0371/431742; ristorante@lacolda-

LOMBARDIA segue

na.it, www.lacoldana.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a gennaio e 1 ad agosto; giorno di chiusura giovedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: involtino di verza, salsiccia e costine; ravioli in brodo di cappone; bolliti della tradizione con salse, mostarda e purè; panettone con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Brut metodo classico Organza (Marchesi di Montalto); Barbera d'Alba Doc 2014 (Corino); Moscato d'Asti Doc La rosa selvatica 2015 (Icardi).

Commenti: Riunione conviviale prenatalizia, come sempre molto partecipata, purtroppo senza la presenza della Simposiarca Clara Rotta, influenzata. La sala riservata al piano superiore favorisce la convivialità, ma purtroppo penalizza il servizio, soprattutto in mancanza di piatti riscaldati o scaldavivande in tavola, che avrebbero giovato al mantenimento della corretta temperatura dei ravioli in brodo e dei bolliti. Piatti comunque ben preparati, con attenzione alle materie prime. Gustoso e leggero l'antipasto. Discreta la varietà dei bolliti (biancostato, cappello del prete, coda, gallina e cotechino), con un'ottima mostarda e discrete salse. Ottimi i formaggi (taleggio e salva) offerti da un Accademico. Accettabili i vini, con nota di merito per lo spumante d'apertura.

MONZA E BRIANZA
1° dicembre 2016

Ristorante "Il Cortile dei Sapori" di Alfonso Ruggiero, anche in cucina. ●Via Viarana 17, Besana Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/995984; info@ilcortiledeisapori.com, www.ilcortiledeisapori.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a gennaio e 3 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccoli arancini neri ai frutti di mare su crema di pomodoro; frittelle di zucchina con la 'nduja; tranci di pizza margherita; rosa di lonzetta di maiale alle erbe aromatiche di montagna con centrale di caprino; spaghettoni con broccoli colorati, salsa di acciughe e crumble di pane; trancio di maialino di latte cotto a bassa temperatura, laccato al miele di castagno su rustin di patate; torta di ricotta e pera all'amalfitana; panettone artigianale scottato alla griglia con gocce di Grand Marnier.

I vini in tavola: Spumante brut di Valdobbiadene (Cantine Antonio Crusco); Aglianico del Beneventano, Templari; Falanghina del Beneventano, Templari (entrambi Cantine Tortora); Petra Aeterna, metodo classico, blanc de blanc (Agricola La Rocchetta).

Commenti: Il ristorante gode di un'ottima ubicazione, grazie al fascino e all'atmosfera dell'antica corte, in cui è situato dal 2011. Alfonso Ruggiero, gestore e chef, di origine campana, ha condiviso con gli Accademici un menu della sua tradizione, tipico delle feste invernali e del territorio di provenienza delle materie prime: mare, colline, montagne. Certo, la scelta ha richiesto numerosi contatti, ben gestiti da parecchi Accademici, e la valutazione finale, pur decisamente eterogenea, ha raggiunto un discreto risultato. Qualche appunto ha suscitato l'aperitivo, sia per gli arancini neri, da alcuni non graditi, sia per la "banalità" della pizza margherita. Delicati e ben calibrati nei sapori gli spaghettoni, forse carenti di un'adeguata impiattatura. Ottimo, all'unanimità, il maialino di latte.

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO
15 dicembre 2016

Ristorante "La Loggia del Grano" di Omar Torresani e Gianluigi Salvato. ●Via U. Maffezzoli 1, Sabbioneta (Mantova); ☎0375/221079; locandalaloggia@gmail.com, www.locandalaloggiadelgrano.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: salumi misti; giardiniera; schiacciata con scarola brasata; surbir di agnoli; tagliolini al ragù di anatra e porcini; coniglio in agrodolce con verdure croccanti; filetto di maiale alla brace con spinaci e patate arrosto; torta pan di Spagna con crema chantilly e frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco; Arneis Roero (La Morra); Cabernet (Ricchi); Malvasia dei Colli Euganei.

Commenti: La Delegazione si è riunita per scambiarsi gli auguri in questo ristorante che, dalla sua apertura, si è fatto apprezzare per la cucina di buona qualità e per gli ambienti moderni e ordinati. Purtroppo, l'approccio alla serata non è stato dei più felici poiché i gestori, contrariamente agli accordi, hanno apparecchiato in un ambiente molto angusto e con il tavolo non in grado di accogliere tutti i commensali, alcuni dei quali hanno dovuto accomodarsi in una sala diversa, non attigua. La serata è poi proseguita, in amichevole convivialità, seguendo i tempi lenti del servizio in tavola. Si è confermata buona la qualità dei piatti.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA
22 dicembre 2016

Trattoria "La Guallina" di Rita Resente, in cucina Edi Fantastma. ●Via Molino Faenza 19, Mortara (Pavia); ☎0384/91962, cell. 338/7261869; elena.guallina@gmail.com, www.trattoriaguallina.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e frittatine; salame d'oca di Mortara, coppa piacentina, salame stagionato, pâté di fegatini d'oca con crostini, culatello di Zibello; ravioli d'oca; risotto con pasta di salame d'oca, fagiolini dall'occhio e Bonarda; petto d'oca tostato con patate al forno ed erbette al latte; panettone con crema al mascarpone.

I vini in tavola: Spumante Pinot Nero (Cantina Scuropasso); Buttafuoco Oltrepò Pavese 2015 (Andrea Picchioni); Moscato Oltrepò Pavese (Cantina Scuropasso).

Commenti: Calorosa e ben organizzata l'accoglienza, in un ambiente gradevole, nella saletta con camino riservata alla Delegazione. Breve cerimonia per accogliere il nuovo Accademico, Angelo Valsecchi, già ospite in altre riunioni conviviali. Il menu è stato unanimemente apprezzato. L'atmosfera natalizia si è andata formando piatto dopo piatto, foriera di primaverili escursioni della Delegazione apparsa ben unita e amalga-

mata, grazie anche alle gentili consorti intervenute.

TRENTINO - ALTO ADIGE

MERANO
17 dicembre 2016

Ristorante "Kuppelrain" di Jörg Trafoier e Sonya Egger, in cucina Jörg Trafoier. ●Via Stazione 16, Castelbello (Bolzano); ☎0473/624103, cell. 335/231979; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,6; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: amuse-bouche; tartara di vitello con cetrioli, rapa e gelato al rafano; tortelli ripieni di zucca su fonduta di formaggio della Val Venosta, tartufo nero e pane croccante; sella di cervo con cacao, pastinaca, mirtilli rossi e salsa al ginepro; mousse al cioccolato bianco "Opalys", ribes neri e pasta frolla.

I vini in tavola: Champagne Pannier selection brut, Magnum (Maison Pannier, Chateau-Thierry, Francia); Südtiroler Chardonnay 2012 Untermazzon (Thomas Pichler, Caldaro Kosten); Chardonnay Grand Ardèche 2012 (Maison Louis Latour, Beaune, Francia); Super Tuscany Rosso Lupicaia 1996 (Tenuta del Terriccio); Südtiroler Sauvignon Passito 2013 (Tenuta Kiemberger, Terlano).

Commenti: Un piccolo tempio della buona cucina. In un'atmosfera natalizia, essenziale ma coinvolgente, gli Accademici si sono intrattenuti a lungo, sorseggiando ottimo champagne e gustando raffinati amuse-bouche, delizia degli occhi e del palato. È stato un susseguirsi di portate deliziose, con sapori di bosco e di montagna, fatte di materie prime semplici e genuine. Un meritatissimo applauso è stato riservato alla tartara, incredibile per delicatezza e sapori. Tortelli paradisiaci, dalla consistenza perfetta e con un ripieno delicato, seguiti da una sella di cervo impensabilmente morbida e ricca di umori, abbinata perfettamente a una squisita salsa al ginepro. Tutti meritevoli di citazione i vini, con un particolare accenno al Lupicaia, abbinato felicemente alla sella di cervo. Lodi indiscusse alla brigata di cucina e alla brigata nera, discreta e impeccabile come sempre. Serata di grande amicizia e di soddisfazioni per il palato, terminata con il tradizionale scambio di auguri in compagnia di Jörg e del suo staff.

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO
18 dicembre 2016

Ristorante "Tivoli" di Graziano Prest, anche in cucina. ●Località Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400, fax 0436/861876; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie da Pasqua a giugno e da fine settembre a fine novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino di zucca, patate e pancetta; cappelletti ripieni di cappone in brodo di cappone; gnocchi ripieni di baccalà liquido, cantarelli e polvere di capperi; filetto di vitello in tre maniere: allo speck, guancetta brasata e spalla al rosmarino; minestrone fumoso; panettone in salsa al Grand Marnier.

I vini in tavola: Prima Cuvée (Albis); Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015 (azienda Santa Barbara); Cabernet Sauvignon 2014 (Lis Neris).

Commenti: Riuscita riunione conviviale degli auguri, con la gradita presenza di una folta rappresentanza delle Delegazioni di Versilia Storica, Firenze, Venezia Mestre e Colli Euganei-Basso Padovano, oltre che di molti Accademici di Cortina. Bellissima e festosa atmosfera, accompagnata da un menu adeguato alle festività natalizie, ha fatto da sfondo all'amichevole incontro e rapporto di proficuo scambio tra le diverse Delegazioni. È stata l'occasione per far conoscere la cucina della tradizione, seppur sapientemente rivisitata dalla maestria di Graziano Prest che, coadiuvato dalla sua brigata di cucina, ha presentato, nel corso della cena, piatti che sono stati particolarmente apprezzati. Indovinati i cappelletti con ripieno di cappone, che hanno riscosso un notevole plauso. Il minestrone fumoso, sia per la presentazione sia per il sapore, è stato l'ennesima conferma della grande professionalità dello chef. Il servizio, come sempre, è stato attento e premuroso.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
18 dicembre 2016

Agriturismo "Sonia Stekar" di Sonia Stekar. ●Località Giasbana 25, San Floriano del Collio (Gorizia); ☎0481/391929, cell. 349/5163448; agriturismo.stekar@virgilio.it; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 20 dicembre al 5 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì, da mercoledì a venerdì a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: pane caldo di casa con salame all'aceto e polenta; lasagna al forno con verza e salsiccia nostrane; musetto con brovada; bollito di gallina e lingua con kren dolce, kren con uova e kren forte; tradizionale gelatina di Natale; anitra di casa all'arancia; formadi frant e formadi "sot da trapis"; strucolo in straza.

I vini in tavola: Pinot Grigio; Sauvignon; Uvaggio rosso (tutti azienda agricola Stekar).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata, per lo scambio degli auguri, presso questo agriturismo, nel cuore del Preval, in un'area di grande interesse avifaunistico e ambientale, a pochi metri dal confine con la Brda, ossia il Collio sloveno. L'azienda coltiva vegetali e cereali, alleva animali da cortile e maiali, con i quali produce rinomati insaccati. Il tutto viene valorizzato dalla cucina dell'agriturismo, che propone piatti della tradizione contadina. Il menu predisposto per la riunione conviviale natalizia, ricco e variegato, è stato perfettamente rappresentativo di questa tradizione e soprattutto legato alla stagione, con uso di parti del maiale, che appunto si sacrifica con i primi freddi. Particolarmente apprezzato è stato il tipico piatto di salame cotto nell'aceto, così come la lasagna con verza e salsiccia, ma soprattutto lo strucolo in straza; buone comunque anche tutte le altre pietanze. Gli Accademici hanno voluto sottolineare, poi, l'eccellente rapporto qualità-prezzo.

UDINE
14 dicembre 2016

Ristorante "Zago" di Luigi Zago, anche in cucina. ●Via San Giuseppe 51, Località Laipacco, Tricesimo (Udine); ☎0432/1573985; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritto della laguna, bignè salati con salmone fumé; musetto con purea di lenticchie; insalata di gamberi cotti a vapore con melone bianco invernale e agrumi di Sicilia; delicatezza di zucca con crema di topinambur, baccalà in mousse e porro croccante; branzino selvaggio al forno con carciofi, patate fondenti e spinaci alla crema; cestino croccante con gelato alla crema e zabaione spumoso al caffè; biscotti natalizi.

I vini in tavola: Ribolla Gialla; Prosecco; Jassik bianco; Jassik rosso (tutti Cantina Borgo San Daniele).

Commenti: Il ritrovo per gli auguri di Natale si è svolto in questo elegante ristorante, situato nell'antico borgo di Laipacco e nato da una sapiente ristrutturazione di alcuni locali della prestigiosa Villa Folli Tacelli Orgnani. Dopo un breve *excursus* storico sulla nascita e l'evoluzione del borgo, tenuto dall'Accademico Antonio Orgnani, la cucina dello chef Luigi Zago ha saputo deliziare con un ricco menu a base di pesce, elaborato in maniera molto soddisfacente. Unanime il giudizio positivo degli Accademici e dei gentili ospiti. Corretto l'abbinamento dei vini: in particolare il Jassik bianco, uvaggio di Malvasia e Riesling, ha riscosso un vero successo. Impeccabili il servizio e la cordialità dell'accoglienza da parte dello staff.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
25 gennaio 2017

Trattoria "Da Romano" di Ristorazione Romilia, in cucina Fabio Fregna. ●Viale Pietro Pietramellara 15, Bologna; ☎051/255504, fax 051/4214473; info@trattoriaromano.it, www.trattoriaromano.it; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortelloni con la zucca; tagliatelle paglia e fieno al ragù di mortadella; arrosto di vitello "Garisenda" con verdure grigliate e patate al forno; torta di riso; zuppa inglese; salame al cioccolato.

I vini in tavola: Talea; Lanciotto (entrambi La Mancina); Pignoletto Spumante Docg (azienda agricola Tizzano).

Commenti: La famiglia Fregna apre questo locale nel 1960. Da allora, il padre Romano e il figlio Fausto in sala, con la figlia Fabia in cucina, propongono cucina casalinga della tradizione emiliana. Punti forti, la qualità delle materie prime, la cordialità dell'accoglienza e la gustosa semplicità dei piatti. Nel menu - predisposto dal Simposiarca Pietro Lelli - menzione di particolare apprezzamento va ai tortelloni di zucca e all'arrosto di vitello alla Garisenda. Il servizio attento e preciso ha completato un convivio veramente riuscito e gradito a tutti. Nel corso della serata, il Delegato Guido Mascioli ha brevemente relazionato sulle attività del 2016 e ha illustrato gli obiettivi del 2017.

CARPI-CORREGGIO
12 dicembre 2016

Ristorante "L'Anatra" di Susanna Guidetti, in cucina Luigi Musmeci. ●Via Chiesa 28, Cortile di Carpi (Modena); ☎059/662907; info@anatra.it, www.lanatra.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo tagliato a vista; parmigiano reggiano con mostarda; mortadella con pistacchi al tagliere; gnocchino fritto, pane al farro e pane della locanda; risotto Carnaroli con pistacchi in cialda di parmigiano; tortello di cervo al burro e grana al profumo di tartufo; coscia di faraona in confit su misticanza abbondante con patate al forno; crème brûlée con pere al vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco (Foss Marai); Otello nero (Ceci); Moscato d'Asti.

Commenti: Cena degli auguri. Presenti i Delegati: di Bologna, Guido Mascioli, di Cento-Città del Guercino Massimo Andalini, di Modena Mario Baraldi, il Direttore CST Emilia Piergiulio Giordani Pavanelli e il Vice Delegato di Castel San Pietro-Firenzuola, Angelo Carella. Serata eccezionale, con un menu coerente e una raccolta di sottoscrizioni per il volume *I Sughi e le Salse*. La relazione del Delegato Pier Paolo Veroni ha tenuto a sottolineare la vitalità dell'Accademia nelle sue attività istituzionali e territoriali. Il Vice Delegato James Borghi ha coordinato e supportato la riunione conviviale.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO
4 dicembre 2016

Ristorante "Sapori e vino" di Gaia Diegoli, in cucina Niki Cone. ●Via dei Falegnami 3, Castello d'Argile (Bologna); ●327/9922190; info@saporievino.it, www.saporievino.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostino di polenta con spuma di mortadella Bologna e briciole di pistacchi di Bronte; zuppa imperiale; lasagna verde classica al ragù bolognese; cotoletta alla bolognese accompagnata da petali di tartufo bianco; torta tagliatella.

I vini in tavola: VSQ Nostra Signora della Neve extra brut (Vajra, Barolo); Pignoletto frizzante Colli Bolgnesi Doc; Barbera ferma Colli Bolognesi Doc (entrambi La Mancina, Monteveglio); Villa Fidelia Umbria bianco passito Igt (Sportoletti, Spello); Ferrari brut Trento Doc (Fratelli Lunelli, Trento).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata aperta dall'ingresso del nuovo Accademico Giovanni Ravasini; è seguita la relazione del dottor Lamberto Colla dal titolo "Dai falsi miti al piacere del cibo", ossia come stia cambiando la conoscenza diffusa del cibo e della nutrizione nell'epoca dei digital media. L'intervento è stato molto gradito. Il menu, molto classico, come evidenziato dal punteggio, non ha soddisfatto le aspettative; i piatti, in generale, non rappresentavano appieno la tradizione, non è stata gradita, forse, l'innovazione troppo spinta.

CERVIA-MILANO MARITTIMA
16 dicembre 2016

Ristorante "Hotel Aurelia" della famiglia Batani, in cucina Giuseppe Certa. ●Viale 2 giugno 34, Milano Marittima, Cervia (Ravenna); ☎0544/975451, www.hotelaureliamilanomarittima.it; coperti 250+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudità di mare: ostriche con Tropea all'aceto rosso, scampone con citronette al lime e carpaccio di branzino con aceto di lamponi; antipasto gratinato: cannolicchi, cappasanta, seppiolina, fischioni, canestrelli e cozze; tagliolini ai crostacei; rombo con porcini dell'alto Savio; mazzancolle al sale dei papi profumato; patate prezzemolate; fritto misto dell'Adriatico; millefoglie e crema al mascarpone ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Selezione di vini proposti dai sommelier.

Commenti: Tradizionale cena conviviale per lo scambio degli auguri; serata piacevole dove, dopo aver assaporato le prelibatezze servite con l'aperitivo, gli Accademici sono stati invitati ad accomodarsi iniziando la cena con crudità di mare. Perfetti i tagliolini ai crostacei. A seguire, fritto misto dell'Adriatico con sardoncini, calamari, gamberi serviti con carote, zucchine e porri. Per concludere, una deliziosa millefoglie e crema al mascarpone ai frutti di bosco. Giusto l'abbinamento della selezione di vini e brindisi finale.

CESENA
20 dicembre 2016

Ristorante "Terre Alte" di Michele Casalboni, in cucina Thomas Rivolta. ●Via Olmadella 11, Longiano (Forlì -

Cesena); ☎0547/666138, anche fax, cell. 339/3264098; www.ristoranteterrealte.com; coperti 75+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, 10 giorni a maggio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ostriche, piccoli appetizer della cucina; tartare di tonno rosso dell'Adriatico, acciughe del Mar Cantabrico con burro salato di Normandia; baccalà cotto al vapore con verdure croccanti; calamari "borsotti" arrostiti su crema di patate e carciofi fritti; cappelletto ripieno di mazzola, vongole veraci sgusciate e radicchio trevigiano tardivo; costolette di rombo nostrano con purea di cavolfiore e cannella; parfait di mirtilli con coulis di lamponi.

I vini in tavola: Anniversario brut (Bersi Serlini); Sauvignon 2015 (Tenuta Luisa); Dindarello, Moscato (Maculan).

Commenti: La partecipazione di Accademici e ospiti è stata altissima e in un clima di festosa allegria e amicizia. Il Delegato Gian Luigi Trevisani ha espresso viva soddisfazione per la grande partecipazione e, fatta una breve sintesi dell'attività svolta e delle iniziative future, ha comunicato che la Consulta ha deciso di ripetere l'iniziativa benefica di sostegno alla comunità di Casa Novella di Faenza, attraverso l'acquisto di panettoni di loro manifattura, oltre a un contributo in denaro di 1.500 €. La cena, di altissimo livello, è iniziata con ostriche e piccoli appetizer della cucina, veramente deliziosi. Apprezzatissime tutte le portate, in particolare i calamari borsotti e le costolette di rombo. Presente il Delegato di Forlì Edgardo Zagnoli.

PARMA TERRE ALTE
1° dicembre 2016

Ristorante "Fattorie Canossa Bistrot della Villa" di Fattorie Canossa. ●Fondazione Magnani Rocca 4, Mamiano di Traversetolo (Parma); ☎0521/848135, cell. 333/8325593; nico.tamani@fattoriecanossa.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 20 dicembre-17 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food con scaglie di parmigiano, noci, crema di mascarpone; gorgonzola con pere e noci; crema di patate, porcini, gocce di tartufo e parmigiano; sformatino di zucca con salsa al formaggio e speck; anolini in brodo di cappone; faraona lardellata al forno sfumata alla Malvasia e salsa di porri; mariola allo zabaione; croccante con mousse di cioccolato, frutti di bosco e mandorle tostate.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Monte Rossa); Ripasso di Valpolicella (Collina dei Ciliegi).

Commenti: Cena degli auguri nel Bistrot della Fondazione Magnani Rocca, villa che espone capolavori inestimabili in un contesto da fiaba. Sala bella e spaziosa, ambiente rilassato, tavoli comodi e ben preparati. Un ricco aperitivo introduce un menu di tradizione natalizia, curato dal dottor Tamani, ristoratore ben conosciuto dalla Delegazione, che è il responsabile del Bistrot. Tutti i piatti hanno ricevuto un elevato gradimento; particolarmente apprezzati la faraona e la mariola, servita con uno zabaione dolce. Buoni e ben abbinatii vini. Servizio cordiale e preciso, con ottima gestione dei tempi.

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
10 dicembre 2016

Ristorante "Mariva Beach Restaurant" di Marcello Rossi e Marian Tamas, in cucina Alessandro Paonessa. ●Via della Principessa 120, San Vincenzo (Livorno); ☎0565/719777, cell. 338/9348374; mariva@rivadegliaetruschi.it, www.marivarestaurant.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura: martedì e mercoledì (da metà ottobre a fine maggio). ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà mantecato; gambero fritto al pistacchio; polpo in umido; risotto vongole e lime con calamari scottati al pesto di rucola; tortelli neri ripieni al riccio di mare e burrata con pomodorini freschi e basilico; trancio di branzino in crosta di mandorle e pomodori secchi, spuma al basilico e perle di patate; bavarese al mascarpone; composta di frutti rossi e frollino al cacao; dolce della tradizione.

I vini in tavola: Fattoria Casa di Terra (Terre di Lavinia); Vermentino Doc (Le Bizze di Angelica).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri è stata l'occasione per festeggiare il decennale della Delegazione. La formula scelta per la serata è stata quella di abbinare alla tradizionale cena natalizia una festa danzante con musica dal vivo, nell'atmosfera di un locale circondato da vetrate e immerso nella pineta di Rimigliano, a poche decine di passi dal mare. Ad accogliere gli ospiti uno stuzzicante buffet di finger food e Prosecco; a seguire una cena seduti, con piatti ben presentati, i cui sapori sono stati esaltati dall'appropriata scelta dei vini che l'enologo ha suggerito e descritto accuratamente. A suggello dell'evento, la consegna di un *cadeau* a ricordo dei primi dieci anni di attività della Delegazione.

EMPOLI
14 dicembre 2016

Ristorante "Terrazza Miravalle" di Donato Galasso. ●Piazza del Duomo 4, San Miniato (Pisa); ☎0571/400105; coperti 100. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,16; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tagliere di salumi, pecorino e trippa; tortelli di cavolo nero e rigatino croccate; risotto ai funghi; manzo toscano alla griglia con verdure di campo e patate arrosto; tiramisù alla toscana.

I vini in tavola: Cusebio Igt 2013 (Fattoria Dianella); Tageto, Bolgheri 2014 (Donna Olimpia 1989).

Commenti: Riunione conviviale organizzata per i tradizionali auguri di fine anno, in uno storico ristorante situato a fianco del palazzo vescovile e del Duomo, di proprietà del Comune

TOSCANA segue

di San Miniato, riaperto a novembre per cambio gestione. Si trova in posizione particolarmente suggestiva, dominante la vallata dell'Arno, in quello che, durante la dominazione sveva, era un palazzo imperiale. Molto apprezzati il tagliere di salumi con pecorino e trippa e il secondo di manzo toscano alla griglia.

FIRENZE PITTI
14 dicembre 2016

Ristorante "al 588" della famiglia Franco Grechi, in cucina Andrea Perini e Lorenzo Cerbai. ●Via Roma 588, Bagno a Ripoli (Firenze) ☎055/699003, fax 055/699059; info@ristoranteal588.com, www.ristoranteal588.com; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dal 15 gennaio al 1° marzo; giorno di chiusura lunedì in estate, dal lunedì al giovedì in inverno. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: cubi di pollo in galantina su salsa di mais, maionnaise all'erba cipollina e olio cru trentino all'acqua d'ananas; mousse di cotechino su crema di lenticchie, crostini di pane al rosmarino e cotenna croccante con emulsione di olio di Poggio Amante e aceto di arance rosse; gnudi di ribollita all'"Olio del Borgo" su vellutata di zolfini e julienne di porri; ravioli al vapore ripieni di bardiccio e castagne su salsa di mele e fave di cacao con emulsione di "Olio del Borgo" e aceto di nocciole; quaglia in due cotture con purè di patate all'extravergine Titone, spinaci saltati e salsa d'uva sangiovese; tortellini di pasta fresca al cacao all'olio cru trentino ripieni di ricotta, scorza d'arancia e canditi su salsa di panettone.

I vini in tavola: Gemella Igt Toscana, Sauvignon blanc 2015; Toscana Igt, Trebbiano Sauvignon blanc 2015 (entrambi Bindella, Montepulciano); Volpolo Bolgheri, Cabernet Sauvignon 2014 (Podere Sapaio, Castagneto Carducci); Syrah 2014 (Stefano Amerighi, Poggiobello di Farneta Cortona); Aleatico di Toscana Nanerone (Pian di Buggiano, Seggiano).

Commenti: All'interno di una bella villa del 1500, ora convertita in struttura ricettiva, sulle colline appena fuori Firenze, il cuoco Andrea Perini, che viene da importanti esperienze fatte all'estero, utilizza i prodotti di stagione, e soprattutto del territorio toscano, con particolare attenzione agli oli che valicano anche i confini della regione, come nel caso del menu. Tutte le pietanze, presentate in maniera molto scenografica, sono state apprezzate e in particolar modo gli gnudi di ribollita e la quaglia in due cotture. Particolarissimo il dolce. Ottima la scelta dei vini in abbinamento e il pane fatto rigorosamente in casa.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO
16 dicembre 2016

Ristorante "Il Pozzo" di Giordano Andreucci e Maurizio Romei, in cucina Maurizio Romei e Bruno Martinelli. ●Via Europa 2/a, Pievefosciana (Lucca); ☎0583/666380, fax 0583/668119; ristoranteilpozzo1@gmail.com, www.ristorantepizzeriailpozzo.it; coperti 120+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,36; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortellini fatti in casa in brodo; fettuccine di magro con noci e acciughe; polpettone con la mostarda di frutta; sformato di "cardone"; dolci della casa con panna cotta maison; "tullore" ossia castagne cotte nel latte; mandorlata.

I vini in tavola: Vini bianchi e rossi delle colline di Montecarlo.

Commenti: I numerosi Accademici e ospiti sono rimasti soddisfatti da questa cena degli auguri e piacevolmente sorpresi dalla presenza di tre abitanti del Rione Santa Lucia di Castelnuovo di Garfagnana, custodi di un'antica tradizione per la preparazione della "mandorlata", tipico dolce a base di miele e noci, che veniva offerto per Santa Lucia. Sotto il porticato antistante il ristorante, in maniera scenografica, il gruppetto ha preparato il dolce che richiede una lunga lavorazione, con ripetuti e sapienti movimenti delle braccia. Eccellente l'aperitivo a base di prodotti locali. In una sala riservata, addobbata per le feste, sono stati serviti alcuni piatti eccellenti, come i tortellini fatti in casa, in brodo di gallina, ruspante e locale. Meno incisive le fettuccine di magro (antica ricetta garfagnina). Curioso il polpettone con la mostarda di frutta, mentre lo sformato di "cardone" non brillava per pienezza di gusto. I dolci di buona fattura. Eccellente il rapporto qualità-prezzo. Ha presenziato il Consultore Nazionale Franco Cocco. Ottima Simposiarca Vassiliki Lambrou.

LIVORNO
20 dicembre 2016

Ristorante "Via di Guinceri" della Soc. via di Guinceri. ●Via dei Guinceri 4, Vicarello, Collesalvetti (Livorno); ☎0586/961289, cell. 347/5113496; info@ristoranteviadiguinceri.it, www.ristoranteviadiguinceri.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio riservato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,63; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: prosciutto di cinta senese con burrata; risotto alla zucca e porcino; paccheri alla carne chianina e al grana; filetto di cinta senese con formaggio e radicchio con patate; canestrino agli agrumi e alla frutta fresca; tocchetti di panettone e pandoro.

I vini in tavola: Rosso toscano Igt, 2015 (Buccia Nera, Campriano); Spumante classico; Passito di Trapani (donato dall'Accademico Mario Di Stefano).

Commenti: Per la tradizionale cena degli auguri, il Delegato Sergio Gristina e il Simposiarca Gianfranco Porrà hanno scelto l'elegante ristorante di Vicarello dove dalla cucina, diretta dalla comproprietaria signora Cristina, sono state servite pietanze di apprezzata qualità e presentazione, fra le quali l'antipasto di prosciutto di cinta senese con la burrata, il risotto alla zucca e porcino e il filetto di cinta senese; per finire, l'apprezzato canestrino di frutta fresca composta. Sui tocchetti di panettone e pandoro è stato lodato il Passito di Trapani, scelto e portato dalla Sicilia personalmente dall'Accademico Mario Di Stefano.

LUNIGIANA
20 dicembre 2016

Ristorante "Pasquino" di Grazia Pasqualini e Riccardo Lazzini, in cucina Lorenzo Fagnini. ●Piazza Mazzini 22, Aulla (Massa - Carrara); ☎0187/420509; info@albergopasquino.it, www.albergopasquino.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì ●Valutazione; 7,6 prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

Le vivande servite: torta d'erbi e fantasia di frittelle; ravioli delle feste; cosciotto di maialino di latte al forno con patate arrosto; focaccia d'amaretti.

I vini in tavola: Santa Cristina, rosso Toscana Igt 2014 (Marchesi Antinori, Firenze).

Commenti: La signora Grazia Pasqualini, pronipote del fondatore, in linea con la filosofia di famiglia, ha proposto un tradizionale menu delle feste mettendo felicemente d'accordo tutti i commensali: buoni gli antipasti, i "mangiari" della Vigilia; eccellenti per la loro opulenza i ravioli delle feste; tenero e cotto al punto giusto il cosciotto di maialino; una delizia la focaccia d'amaretti secondo una ricetta di famiglia. Gli Accademici hanno espresso il loro gradimento con una votazione alta: il ristorante merita l'ottimo giudizio per la sua calda accoglienza, gli ottimi piatti, ben abbinati al vino rosso proposto, per l'impeccabile servizio e per l'aura del luogo. La giornalista e scrittrice Gabriella Molli, aullese di nascita, con la sua acclamata riflessione sulla cucina aullese per le feste natalizie, ha rievocato tanta nostalgia.

PISA
20 dicembre 2016

Ristorante "All'Ussero, Osteria da Antonio" di Riala Food sas di Antonio Cappabianca & C. ●Via Statale Abetone 50, Rigoli, San Giuliano Terme (Pisa); ☎331/5791910; osteriaussero@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì, dal lunedì al mercoledì (dicembre-marzo). ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: polentine fritte e verdure miste in tempura; crostino con la trippa, pappa al pomodoro, bordatino alla pisana; quadrucci in brodo di cappone; straccetti al ragù di brasato di mucco pisano; filetto di maiale nostrale, marinato al miele del parco, arrosto con rapini saltati; trilogia di crème caramel; torta coi bischeri; crostata di marmellata di ciliegie, cannella e noce moscata.

I vini in tavola: Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore; Samminiatello Chianti Docg (azienda Agrisole, San Miniato); Barolo Chinato (Antica Distilleria Sibona, Alba); Particolare brut (Tenuta del Buonamico, Montecarlo).

Commenti: Esercizio ricavato nel "coppaio" del complesso monumentale cinquecentesco della Villa di Corliano e circondato da un bellissimo parco romantico, con piante secolari. Presenta un ambiente accogliente e propone una cucina del territorio basata su ingredienti freschi e stagionali, con un'importante carta dei vini. I piatti, in linea con le tradizioni natalizie locali, hanno riscosso il giudizio positivo, praticamente unanime, come dimostra l'elevato punteggio. Ottimo rapporto qualità-prezzo, accompagnato da una notevole disponibilità da parte del proprietario e del personale di servizio nella presentazione dei piatti e nel suggerire possibili "ripassini" di quanto già servito. Rose alle signore e sigari ai signori per concludere una piacevole serata.

PISTOIA
23 dicembre 2016

Ristorante "Da Mizio" di Maurizio Niccolai. ●Via Pacinotti 50/G, Pistoia; ☎0573/23229, cell. 331/9733753; enotecadamizio@alice.it; coperti 44. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di tonno fresco, mantecato di baccalà, baccalà e ceci; ravioli di burrata pugliese fresca; paccheri alla triglia e capperi di Pantelleria; filetto di branzino all'isolana; fritto di mare; fagottino di mele con crema.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2015 (Abbazia Novacella); Ribolla Gialla 2015 (Tenuta Angoris); Ribolla Gialla Spumante metodo classico; Moscato d'Asti 2016 (Vignaioli Santo Stefano).

Commenti: Per la riunione conviviale degli auguri è stato scelto un ristorante nato da poco ma con una gestione già conosciuta ai pistoiesi e la risposta degli Accademici e dei loro ospiti è stata generosa. La mano femminile delle due cuoche si sente e caratterizza l'armonia e l'eleganza dei piatti. La materia prima è di alto livello e l'ambiente accogliente ed elegante che, nell'occasione, è stato completamente riservato per la Delegazione, ben si sposa con il tipo di cucina proposto. Menzione speciale per i piatti di ravioli e di branzino. Oltre al menu, erano state stampate anche le schede dei vini. Il servizio è stato cortese e piacevole; Mizio competente sui vini della cantina.

SIENA VALDELSA
19 dicembre 2016

Ristorante "Sopra le Mura" di Palazzo Leopoldo srl. ●Via Gracco del Secco 113, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/923675, fax 0577/924467; info@palazzosanlorenzo.it, www.palazzosanlorenzo.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino di broccoli su specchio di pecorino e noci; risotto alla zucca con scaglie di crudo toscano croccante; casarecce al vino rosso con ragù di cinghiale e bacche di ginepro; brasato di vitello al Chianti con cipolle caramellate ed erbette saltate; tortino di panettone con caramello all'arancia.

I vini in tavola: Chianti Classico Docg 2013; Toscana Igt Le Lepri 2015 (entrambi Monteguelfo); Prosecco Doc extra dry (Torresella).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri di Natale si è svolta nel ristorante creato nella suggestiva Cappella del Palazzo San Lorenzo, un luogo dal fascino antico, dove è possibile ritrovare e gustare la genuinità e i sapori della tradizione locale. L'ambiente elegante e la qualità del servizio hanno reso la serata molto piacevole e il menu proposto ha trovato il gradimento dei numerosi Accademici. Durante la riunione conviviale, l'Accademico Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio del Chianti Classico, ha riferito sull'importante e storico accordo di collaborazione recentemente sottoscritto a Reims con il Consorzio dello Champagne. Al termine, con lo scambio degli auguri, il Delegato ha consegnato a tutti una pregevole opera fatta realizzare dalla Delegazione.

VALDARNO ARETINO
16 dicembre 2016

Ristorante "Osteria dell'Acquolina" di Paolo Tizzanini, in cucina Daniela Failli. ●Via Setteponti Levante 26, Terranuova Bracciolini (Arezzo); ☎055/977514; www.acquolina.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini neri; pollo ripieno; zuppa regina con pollo

TOSCANA segue

del Valdarno; maltagliati di pasta fresca al sugo di chianina; arrosto girato classico toscano; patate alla ghiotta; insalata di campo; tortino di mele.

I vini in tavola: Brut rosé (Feudo Maccari); Vigna di Pallino riserva (Tenuta Sette Ponti); Malvasia Terre Siciliane (Martinez).

Commenti: Anche quest'anno la riunione conviviale degli auguri è stata fatta insieme con il Lions Club Valdarno Masaccio, nella bella cornice dell'Osteria dell'Acquolina, dove Paolo e Daniela hanno accolto gli Accademici con calore. Il Delegato Roberto Vasarri ha fatto da Simposiarca spiegando il menu tipicamente natalizio. Erano presenti il Segretario Generale Roberto Ariani e la Delegata di Arezzo Giovanna Moretti. La bravura di Paolo e Daniela, nella preparazione del menu, ha completato il tutto. Il Delegato, a fine cena, consegnava il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

VALDELSA FIORENTINA
14 dicembre 2016

Ristorante "Carpe Diem" di Mazzoni, in cucina Angela. ●Via V. Da Filicaia 65, Montaione (Firenze); ☎0571/697888; hotel.carpediem@inwind.it, www.carpediemmontaione.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica e festivi. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: portafoglio di gorgonzola e pere con miele di castagno; crostoncino con uovo di quaglia e tartufo bianco; panzerotto di selvaggina con crema tartufata; cipolline di Tropea al Vin Santo con parmigiano in petali; pappardelle con ragù rivisitato; passatelli su fonduta di pecorino e tartufo bianco; prosciutto al vapore accompagnato da salsa di funghi e strudel di verdure; tronchetto natalizio in crema di castagne; mezzelune di ricciarello senese.

I vini in tavola: Prosecco superiore Valdobbiadene (Belussi); Terre di Tufi 2014 (Teruzzi&Puthod); rosso di Montalcino 2014 (Terre Nere); Vin Santo (Castello di Sonnino); Vin Santo (Tamburini); Moscato d'Asti (La Morandina).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri, magistralmente organizzata dagli Accademici Roberta Baronti e Andrea Gori. Clima natalizio non solo sulle tavole ben imbandite ma anche nella sala riservata. Ottimi i passatelli. Abbinamento cibo - vino all'altezza. Serata con un ottimo clima ai tavoli, dove convivialità e amicizia hanno trionfato sull'epidemia influenzale che ha decimato gli ospiti. In finale, il Delegato Alessandro Signorini ha fatto gli auguri ai commensali recitando una rima da lui composta *ad hoc*.

VERSILIA STORICA
3 dicembre 2016

Ristorante "Lux Lucis" dell'Hotel Principe, in cucina Valentino Cassanelli. ●Viale ammiraglio Enrico Morin 67, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/78636; luxlucis@principefortedeimarmi.com; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie da aprile a dicembre; giorno di chiusura lunedì e martedì e sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamaro scottato su crema di fagioli schiaccioni al rosmarino e limone; lasagnetta di polpo cacciuccato con pesto di basilico e zenzero; branzino cucinato al sale marino e profumi mediterranei; cupola di meringa con cremoso al biscotto e cacao amaro; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Valdobbiadene Prosecco superiore Docg extra dry; Valdobbiadene Prosecco superiore Docg brut; Valdobbiadene superiore di Cartizze.

Commenti: Ambiente più che suggestivo in uno degli hotel più prestigiosi di Forte dei Marmi. La proposta della cena è stata formulata dallo chef Valentino Cassanelli, la cui competenza è ampiamente riconosciuta. Le pietanze hanno ottenuto un ottimo gradimento, in particolare per l'antipasto e il primo piatto. La serata è iniziata da parte della Delegata Anna Ricci che ha ringraziato il Presidente Paolo Petroni per la sua presenza, poi è passata a salutare i molti ospiti di Delegazioni limitrofe e in particolare il Delegato di Lucca Alessandro Caturegli. Per l'occasione, il Presidente ha consegnato le insegne a due nuovi Accademici: Carlo Donetti e Aldo Giubilaro. Un'atmosfera di piacevole soddisfazione ha coinvolto tutti, a dimostrazione dell'ottima serata. Alla fine la Delegata ha consegnato a tutta la brigata di cucina le insegne dell'Accademia per i risultati ottenuti.

VIAREGGIO VERSILIA
14 dicembre 2016

Ristorante "Regina Principe di Piemonte" di Finedil, in cucina Giuseppe Mancino.●Piazza Puccini 1, Viareggio (Lucca); ☎0584/4011, fax 0584/401803; ristorante@principedipiemonte.com, www.pricipedipiemonte.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura a pranzo in estate. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamaretti ripieni di cime di rapa e pecorino, pomodori canditi e mozzarella di bufala; strigoli di pasta fresca serviti con vongole, crema di broccoli e limone; pescato del giorno con crema di rapa bianca, spinaci e gamberi al limone; tortino di panettone con crema inglese e fragoline di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Valdo); Campogrande Orvieto classico (Santa Cristina); Moscato dolce (Sopra Le Righe).

Commenti: La scelta per la riunione conviviale degli auguri è di nuovo andata alla cucina dell'*executive* chef Giuseppe Mancino, nella cornice del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. Gli Accademici hanno apprezzato piatti originali, con ingredienti di prima qualità; il servizio è stato accurato e la soddisfazione di scambiarsi gli auguri in una bella serata è stata rispettata anche quest'anno.

MARCHE

MACERATA
18 dicembre 2016

Ristorante "Villa Quiete" di Villa Quiete srl. ●Località Vallecascia 6, Montecassiano (Macerata); ☎0733/599559, fax 0733/290887, cell. 339/6134304; info@villaquiete.it, www.villaquiete.it; coperti 300+300 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie da gennaio a marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cestino di pasta fillo con olive ascolane, verdure e cremini; galantina e insalata russa; cappelletti fatti a mano in brodo di cappone; bollito misto in salsa verde con verdure strascinate; stinco di vitello con cipolline borettane in agrodolce e patate arrostite; torrone e panettone artigianale con salsa mascarpone e cioccolato.

I vini in tavola: Ribona; Casztru Vecchiu (entrambi Saputi); Spumante dolce; Spumante extra dry (entrambi Montelvini).

Commenti: La riunione accademica dedicata agli auguri natalizi è stata organizzata dai Simposiarchi Italo Trapè e Pierpaolo Simonelli in uno dei locali più signorili del territorio. Anche i piatti serviti a tavola sono stati all'altezza, meritando una menzione particolare il bollito misto, lo stinco di vitello e il dessert, costituito da un panettone di sette chili che è stato apprezzato soprattutto in abbinamento con il mascarpone e il cioccolato. Un po' lento il servizio ma ottimo l'abbinamento cibo/vino. Nel pomeriggio, la consegna degli omaggi della Delegazione agli Accademici (con prodotti provenienti dalle zone terremotate) e l'estrazione della tradizionale tombola natalizia. Ospite il Direttore del Centro Studi delle Marche, Piergiorgio Angelini.

UMBRIA

FOLIGNO
13 dicembre 2016

Ristorante "Gli orti di Epicuro del Delfina Palace Hotel" di Francesco Giovanni Baldassarri, in cucina Federico Coletti. ●Via Romana Vecchia, Foligno (Perugia); ☎0742/692911, fax 0742/692920; info@delfinapalacehotel.it, www.delfinapalacehotel.it; coperti 400+400 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: parmigiana di cardi; tagliolini tutto tuorlo in brodo; bollito con le polpettine della festa; cappone farcito e tartufato; gratin di rape; crostatina aromatica con mele annurche, castagne e zabaione ghiacciato.

I vini in tavola: Franciacorta 61 (Berlucchi); Vigna Il Pino 2011 (Lungarotti); Campo del Guardiano 2012 (Palazzone); Divina Villa 2014 (Duca della Corgna); Montefalco rosso riserva 2010 (Arnaldo Caprai); Vendemmia tardiva da uve muffate (La Palazzola).

Commenti: Le Simposiarche Claudia Valentini e Luisa Vincenti Mattonelli hanno proposto il meglio della cucina italiana, i cui sapori sono stati esaltati dal talento dello chef Federico che, con passione ed estro creativo, ha realizzato piatti ricercati e di elevato gusto estetico. Nella serata degli auguri, gli ospiti sono stati allettati dall'accurato allestimento di una tavola imperiale con sottopiatti in pizzo antico e bicchieri in cristallo di Boemia. La sala, realizzata seguendo uno stile contemporaneo e raffinato allo stesso tempo, ha saputo creare un'atmosfera calda e accogliente insieme al familiare accompagnamento musicale in tema natalizio. Durante la cena, i piatti serviti sono stati descritti con eloquenza e scrupolosità dal maître Elisa Menichelli.

GUBBIO
9 dicembre 2016

Ristorante "Ai Cappuccini" di Maria Carmela Colaiacovo, in cucina Ivano Monni. ●Via Tifernate, Gubbio (Perugia); ☎075/9234, fax 075/9220323; info@parkhotelaicappuccini.it, www.parkhotelaicappuccini.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crema di patate e lenticchie; gamberi dorati con guacamole; polpettine dorate; carciofi in pastella; tartara di manzo; canapè di fegatini; polpettine al tartufo e straccia di uova su crostone di pane casareccio al tartufo nero di Gubbio; ravioli di fave e ricotta al tartufo nero di Gubbio e scaglie di parmigiano; filetto di maialino nella sua crosta alle erbette aromatiche; tortino di verza; patate ripassate; buffet di dolci e frutta; dolcetti di Natale.

I vini in tavola: Grechetto di Assisi Igt 2015 (Bianconi); rosso di Montefalco Doc 2013 (Tenute del Cerro); Moscato d'Asti Fashion Victim Docg (Astoria).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri si è svolta presso il ristorante che non si è smentito: per l'eleganza e la prontezza del servizio; per l'ovattato colore degli ambienti e per il gusto tradizionale; per la perfezione della cottura e la presentazione dei piatti. Particolarmente apprezzati gli antipasti e il buffet di dolci.

ORVIETO
9 dicembre 2016

Trattoria "Del Conte" di Serena Broccatelli, in cucina Emanuela Broccatelli. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Terni); ☎0763/217046; s.broccatelli@tiscali.it; coperti 40+70 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: filetti di baccalà fritti su purea di ceci; pappardelle al sugo di piccione; pollo ruspante alla cacciatora; verdure di stagione; cassata siciliana.

I vini in tavola: Grechetto (Barberani, Orvieto); Morellino di Scansano (Colle Spinello); Passito (Barberani, Orvieto).

Commenti: La Consulta, per la cena degli auguri, ha scelto un affermato locale fuori città, sul ciglio della statale che reca a Montefiascone. Il Simposiarca, l'Accademico Gianni Marchesini, frequenta da vari anni il ristorante, al quale ha sempre elargito buoni consigli; perciò ha organizzato, come era nelle aspettative, una riunione conviviale ineccepibile. I piatti sono stati all'altezza della buona fama del locale, che si distingue nel riservare uno spazio adeguato ai piatti della tradizione. Sotto questo profilo, sono stati particolarmente apprezzati il sugo di piccione e il pollo - autenticamente ruspante - alla cacciatora. Vini pregevoli e adeguati, con uno sconfinamento, per il rosso, nella vicina terra di Toscana.

PERUGIA
19 dicembre 2016

Ristorante "Pantagruel de Alla Posta dei Donini" della famiglia Ennio Mencaroni, in cucina Roberto Scattoni. ●Via Deruta 43, San Martino in Campo (Perugia); ☎075/609132, anche fax; info@postadonini.it, www.postadonini.it; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: code di gambero fritte; frittelle di baccalà; paninetti con galantina, mousse di tonno, sal-

UMBRIA segue

mone gravlax e panna acida; tartine di burro e alici e di aringa; cappelletti chiusi a mano in brodo di cappone; parmigiana di cardi; tacchinella farcita di castagne in bellavista; broccoli del Trasimeno; montebianco.

I vini in tavola: Tener (Banfi); Macchia della Torre Igp 2015 (Cantine Faina); MonVì Colli Perugini Dop 2011 (Castello Montevibiano Vecchio); Sciandor Moscato d'Asti Docg (Banfi).

Commenti: Vari e apprezzati gli antipasti serviti a buffet, la cui laboriosa preparazione è risultata particolarmente piacevole. Menu rigorosamente natalizio, con piatti della tradizione umbra, come i cappelletti in brodo di cappone e la parmigiana di cardi. Elegante e appetitosa la tacchinella farcita di castagne. Originale il montebianco: la purea di castagne è stata servita con a fianco una delicata meringa, la panna e una sottile scaglia di cioccolato fondente. Sui piatti della tradizione natalizia ha piacevolmente intrattenuto i commensali l'Accademica e giornalista Rita Boini, autrice di pubblicazioni sulla cucina regionale. Il Delegato Massimo Alberti, rivolti gli auguri ai numerosi commensali, in chiusura, ha consegnato il guidoncino dell'Accademia allo chef Roberto Scattoni, con i complimenti di tutti.

TERNI
11 dicembre 2016

Ristorante "Piermarini" di Piermarini, in cucina Primo Piermarini. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744/780714, anche fax, cell. 335/5456128; info@saporipiermarini.it, www.saporipiermarini.it; coperti 70+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-15 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: finger food della Valnerina: pizza con salamino piccante; prosciutto Igp della Valerina stagionato 20 mesi al taglio; panino del contadino (pane fatto in casa e polpettina di chianina); la cruda (tartare di filetto di vitello bianco dell'Appenino); insalata del cavolo (formaggio pecorino, cavolo, pane tostato, olio nuovo); focaccia con cima di rapa; zuppetta di ceci e castagne; colombaccio in salmì; polenta con crema di formaggio e tartufo nero; fritto di baccalà e verdure in pastella leggera; tortellini di casa Piermarini su crema di zucca e tartufo bianco; parmigiana di cardi della tradizione ternana; agnello al forno; insalatina colorata e augurale; nero cioccolato e composta di frutta; piccole delizie natalizie: mostaccioli, natalini, nocellata su foglia d'alloro e "panpepatini dell'Accademia".

I vini in tavola: Blanquette de Limoux Carte noir (Maison Vergnes); Greco di Tufo Novaserra, 2014 Docg (Mastroberardino); Merlot Grave del Friuli Vistorta 2007 Doc (Brandolini d'Adda); Pineau Lafragette, Pineau de Charentes (De Fussigny).

Commenti: Accolgono gli Accademici Primo Piermarini e la sua famiglia con la cortesia e l'affetto di sempre, proponendo l'aperitivo in piedi per gustare i piccoli assaggi di cucina della valle: nuovi, variegati e stuzzicanti. Tutte le proposte sono di alto livello; da segnalare, la zuppetta di ceci e castagne, il colombaccio in salmì, l'abbinamento perfetto fra la polenta alla crema di formaggio e il vero tartufo nero invernale "cavato" il giorno precedente da Piermarini e adagiato sulla polentina. Morbido e sapido filetto di baccalà, fritto come si conviene, accompagnato da julienne di varie verdure in pastella leggera. Seguono i tortellini del Natale serviti asciutti su crema di zucca e tartufo bianco: ottimi la cottura e il ripieno, delizioso il profumo del tartufo. Non poteva mancare il classico agnello al forno, che Piermarini seleziona e riserva agli Accademici: eccezionale materia prima, cottura perfetta. Originali i "panpepatini dell'Accademia" in versione mignon. Un convivio ad alto livello, iniziato con la lettura della poesia "Primavera" dalla raccolta di rime dell'Accademico Franco Maroni recentemente scomparso.

LAZIO

CIVITAVECCHIA
17 dicembre 2016

Ristorante "Ideale" di Eugenio Capparella e C. srl. ●Via Aurelia Sud 27, Civitavecchia (Roma); ☎0766/23615; coperti 300. ●Parcheggio comodo, privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di carciofi, grana e rucola; involtino di melanzane al forno con cotto e mozzarella; sfoglie di carasau con broccoletti siciliani, speck e provola; caserecce ai funghi, salsiccia con rucola e filante; crêpes al forno con funghi galletti e porcini; faraona salmistrata al tegame con olive e crostini con salmì; carciofo alla romana; mont blanc.

I vini in tavola: Prosecco di Asolo Docg; Scantianum Sangiovese (Vignaioli Morellino di Scansano); Cuvée brut Fashion Victim; Moscato dolce Fashion Victim (entrambi Astoria).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Delegato in occasione della serata del Natale, si è svolta in un clima altamente familiare. Dopo un aperitivo di benvenuto, accompagnato da rustici caldi e freddi, il menu ha trovato alto gradimento tra i convenuti. Ottime le caserecce ai funghi e migliori ancora le crêpes al forno. Apprezzata la faraona salmistrata, preparata con cura e nella giusta proporzione degli ingredienti, che hanno ben aromatizzato le carni disossate della faraona. Unanime la valutazione positiva. In conclusione della serata, il Delegato ha rivolto un discorso augurale.

VITERBO
14 dicembre 2016

Ristorante "Alla corte della Terme", in cucina Eugenio Moschiano. ●Strada Procoio 6, Viterbo; ☎0761/390073, fax 0761/354502; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai, giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di pesce all'amalfitana; paccheri di Carla Latini al ragù di cernia fresca e vongole veraci; medaglioni di faraona ripieni con salsa alla melagrana e mandorle; patate sabbiose e verdura fresca al salto; tortino fondente caldo con delizia al limone, crumbles e pistacchi; piatto di dolci natalizi.

I vini in tavola: Bellone; Shiraz (entrambi Casale del Giglio); Moscato; Spumante.

Commenti: Allegra e piacevole serata degli auguri, certamente valorizzata dall'ottima cena organizzata dal Delegato e dal Vice Delegato, complice la sapienza e la dedizione dello chef che ha ancora una volta dimostrato il suo

particolare attaccamento all'Accademia. Gradito ospite la Direttrice del Museo di Viterbo Bianca Codacci Pisanelli, fulcro organizzativo della visita al palazzo Giustiniani-Odescalchi avvenuta nello scorso mese di maggio. Variati e apprezzati gli aperitivi di benvenuto serviti in piedi, interamente vegetali e di pesce di lago e di mare, non escluse le frittelle di baccalà. Dove lo chef ha dato sicuramente il massimo è stato nell'antipasto, davvero sontuoso, con astice e mazzancolle difficilmente dimenticabili. Ottimo il primo e gradevole sorpresa il secondo, unico piatto di terra della serata. Graditi i dolci, tradizionali e non. Serata conclusa con un gioioso brindisi augurale per un felice anno nuovo per Accademici e Delegazione.

ABRUZZO

PESCARA
15 dicembre 2016

Ristorante "Alcione" di Pizzeria-Ristorante Alcione srl. ●Viale della Riviera 24, Pescara; ☎085/34297; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: fritti pastellati della tradizione natalizia; antipasto tiepido di mare; spaghettoni al tonno; gallinella con contorni di verdure miste brasate; capitone alla griglia; semifreddo all'Aurum; fritti di Natale.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene extra dry (Canavel); Pecorino Contesa Doc 2015 (Pasetti); Rosato Doc 2015 (San Lorenzo); Moscato d'Asti Docg (G. Doglia); Franciacorta (E. Gatti).

Commenti: La riunione conviviale dedicata allo scambio degli auguri ha visto la partecipazione della maggior parte degli Accademici con ospiti e familiari, sicché si è goduto di un'atmosfera coinvolgente di calda e affettuosa amicizia. L'ottima Simposiarca, Rosanna Della Vecchia, ha fatto realizzare un perfetto menu natalizio, esibendo anche una gradita sorpresa: l'intervento di uno zampognaro, accompagnato da una soprano, che hanno allietato la serata con canti e ritornelli della tradizione natalizia abruzzese. Il menu è stato realizzato al meglio, come dimostrato dall'apprezzamento generale. Particolarmente graditi, l'aperitivo e l'antipasto tiepido di mare. Degni di nota sia gli spaghettoni conditi con una salsa di tonno fresco, sia la tenera e profumata gallinella di mare: il tutto accompagnato dai migliori vini del territorio. Al termine, il Delegato ha consegnato alle signore uno splendido piattino in ceramica realizzato per l'occasione, come ogni anno, dalla pittrice Marisa Angelozzi.

PESCARA ATERNUM
15 dicembre 2016

Ristorante "Villa Alessandra" della famiglia Cicchini, in cucina Franco Cicchini. ●Via G. D'Annunzio 15, Alanno (Pescara); ☎085/8573108, fax 085/8573687, cell. 347/8821234; info@villaalessandra.it, www.villaalessandra.it; coperti 400+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì e domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vegetali pastellati; carpaccio di baccalà; capitone alla griglia; zuppetta di ceci e frutti di mare; spaghetti di trito di suro e sgombro; baccalà e patate al forno; rape ripassate in padella; cacionetti, bocconotti e neole.

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo Doc; Cerasuolo Doc (entrambi azienda Tiberio Cugnoli).

Commenti: Villa Alessandra ha accolto gli Accademici per la cena degli auguri in un ambiente caldo, tradizionale ed elegante. L'aperitivo è stato allietato dalla splendida voce della giovane soprano Valentina Coletti, mentre per la cena i Simposiarchi Lanfranco Sabatini e Maria Cristiana Serra hanno proposto un menu che richiamasse sia i tradizionali piatti poveri che caratterizzavano l'Abruzzo della fine del 1800, con ingredienti che potremmo definire oggi a chilometro zero, sia quelli della marineria pescarese del dopoguerra, come il capitone e il suro. Venivano così servite sette portate che andavano dall'antipasto al buffet di dolci tipici. La serata è stata un omaggio alla cucina del territorio della provincia pescarese, che quest'anno compie 90 anni, e alle sue tradizioni, facendo riaffiorare in molti Accademici ricordi d'infanzia legati a questa magica festività, trasformando la cena in una vera festa familiare natalizia.

MOLISE

CAMPOBASSO
18 dicembre 2016

"Azienda Agricola Agrituristica Casale Rosa" di Pasquale Felice. ●Contrada Monteverde 4/a, Vinchiaturo (Campobasso); ☎0874/34382, cell. 338/2846196; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformato di orzo e canapa, flan di ricotta e formaggio con buccia di limone, uovo di quaglia al tartufo; tagliolini in brodo di gallina ruspante; ravioli con burrata, patate, tartufo e crema di caciocavallo; filetto di maiale con contorno di dadolata di frutta secca (noci, prugne secche), castagne, dadolata di pancetta, mele e pere fresche al Porto; gratin di scarola; insalata di frutta; torta del ventennale.

I vini in tavola: Trebbiano macerato Igt 2015 Altre Terre; Riesling Lame del Sorbo Doc 2011; Passito bianco La Nuvola di Piè Igt 2015 (tutti VI.NI.CA. di Ripalimosani).

Commenti: I festeggiamenti per il ventennale della Delegazione si sono svolti con un allegro e festoso incontro conviviale. I Simposiarchi Elisabetta Guarino ed Ernesto Di Pietro, con convinzione ed entusiasmo, hanno organizzato la giornata. Raffinato il menu: interessante lo sformatino con semi di canapa - ultimamente è stata molto rivalutata - accompagnato dal flan e dall'ovetto di quaglia fritto e cosparso con abbondanti lamelle di scorzone. Molto delicato e sapido il brodo di gallina in cui erano sommersi i tagliolini; qualche Accademica ha sottolineato che non erano sottilissimi. Magnifici i ravioli farciti con burrata, disposti su una crema di caciocavallo morbida e saporita, anch'essi cosparsi di abbondante tartufo. Il filetto di maiale, cotto a bassa temperatura, ha conservato sapore e morbidezza,

MOLISE segue

accompagnato da un'originale composta al Porto. Ottimo e tradizionale il gratin di scarola, insaporito con uva passa, pinoli e capperi. Numerosi gli Accademici con le famiglie e cari ospiti, tra cui la Delegata di Isernia Giovanna Maria Maj.

TERMOLI
16 dicembre 2016

Ristorante "Svevia" delle famiglie Vincitorio e Talia, in cucina Massimo Talia. ●Via Giudicato Vecchio 24, Termoli (Campobasso); ☎0875/550284, cell. 339/4558544; info@svevia.it, www.svevia.it; coperti 110. ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana a febbraio e 1 a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà pastellato; crostini misti; verdure pastellate; fiadoni salati; terrina di baccalà e cavolfiori con chips di polenta; zuppetta di frutti di mare, gamberetti e ceci in vasocottura; riso Acquerello agli scampi; gallinella in brodetto con cicoria e patate julienne; fritturina di molluschi; cestino di ricotta e miele con marmellata d'arance fatta in casa; dolcetti della tradizione di Natale.

I vini in tavola: Ariò Prosecco di Conegliano superiore extra-dry Docg (Antica Quercia); Testarossa Cerasuolo Igp (Pasetti); Nysias Falanghina del Molise Doc (Salvatore).

Commenti: Organizzata dal Delegato e dal Segretario, la riunione conviviale si è tenuta in questo storico ristorante, sito nel borgo antico della cittadina adriatica. Impeccabile la realizzazione del menu, tutto a base di ottimo e freschissimo pesce locale, concordato con il giovane chef Massimo, un appassionato della cucina, alla quale si dedica, con alta professionalità, amore e sapienza, tanto da guadagnarsi, in breve, l'ottima fama di cui gode. Buonissimi gli antipasti della tradizione, quelli della cena della vigilia, accompagnati da un buon Prosecco di Conegliano. Gli auguri del Delegato e il suo intervento sul valore aggregante della convivialità hanno dato il via al prosieguo della cena, con un crescendo di profumi, sapori e colori culminato nel fantastico connubio di fragranza e delicatezza del dolce a base di ricotta, miele e marmellata d'arance. Simpatico il ricordo dell'Accademica Daniela Battista sulla preparazione familiare dei "pepatelli", tipici dolcetti secchi della tradizione natalizia molisana, dal sapore di miele, arancio e il piccantino del pepe nero, da lei offerti insieme al tipico Poncio molisano.

PUGLIA

FOGGIA
13 dicembre 2016

Ristorante "Il Cacciatore" di Francesca Pillo, anche in cucina. ●Via Pietro Mascagni 2, Foggia; ☎0881/771839, cell. 347/1948330; coperti 50/60. ●Parcheggio comodo; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittini di baccalà e verdurine; sformatini di purea di fave; assaggi di pancotto con pomodori secchi, olive e fonduta di formaggio; lasagnetta ai carciofi; assaggio di cavatelli di grano arso con "ricotta dura" e funghi; reale di vitello al Nero di Troia con contorno di patate al forno; dolci natalizi: cartellate, calzoncelli e varie.

I vini in tavola: Rosso e/o bianco (Petrata).

Commenti: Servizio di prim'ordine per quantità di addetti ed eccellente professionalità. Nel menu vi è cura nella scelta delle materie prime, privilegiando possibilmente quelle a chilometro zero, non escluse le primizie, il tutto di alta qualità e, con l'occasione, integrato da dolci natalizi. Il locale dispone di una fornitissima cantina, di pesce fresco spesso non di allevamento, aragoste e molluschi, carni bianche e rosse locali, oltre ai formaggi caratteristici della zona. Il rapporto qualità-prezzo è favorevole anche se vini o cibi pregiati giustificano la lievitazione del conto.

LECCE
18 dicembre 2016

Ristorante "Percuoco" di Mario e Antonella Percuoco, in cucina Mario Percuoco.●Piazza Orsini, Galatina (Lecce); ☎0836/563579, cell.366/9728997; mpercuoc@gmail.com, www.percuocorestaurant.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì-mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: minestra di verdure con mousse di burrata e pomodorini caramellati; parmigiana di melanzane rivisitata; risotto ai carciofi con taleggio e castagne; guancia brasata con spinaci e tortino di patate con salsa demi-glace; torta millefoglie.

I vini in tavola: Fives Roses Anniversario; Maiana, Negroamaro e Malvasia; Pierale, Moscato (tutti Cantina Leone de Castris).

Commenti: Riunione conviviale per gli auguri natalizi dallo chef Mario Percuoco il quale, dopo un viaggio culinario iniziato a Napoli e sviluppato in Australia, continua a Galatina, in Salento, proponendo uno stile fortemente radicato nella tradizione italiana, con originali combinazioni di sapori e presentazioni dei piatti. Il locale, con le tipiche volte in pietra, si trova in pieno centro storico, di fronte alla Basilica di Santa Caterina. Durante la serata, Angelo Sticchi Damiani, Presidente Nazionale ACI, ha ricevuto la nomina di Delegato onorario. Interessante relazione, sui presepi salentini, di Lucia Lazari Congedo. Eccellente torta millefoglie dello chef per i 50 ospiti, uniti negli auguri di compleanno dell'Accademico Mario De Pascalis.

TARANTO
15 dicembre 2016

Ristorante "Desco" di Nicola Gaeta, in cucina Nicola e Cristian Gaeta. ●Corso Umberto I 79, Taranto; ☎099/4527921; ildesco.taranto@libero.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pettole salate; crostoni con tartare di salmone; cecina de Leon con lame di tartufo; gamberoni di Mazara con lardo patanegra glassati al miele; fonduta di tartufo; pappardelle gran gourmet con ragù di fagiano e tartufo; tonnarelli con vongole veraci, pesto di rucola e mandorle; arrosto di vitello con prugne, mirtilli e mele caramellate; strufoli al miele, fondant al cioccolato, panettone grigliato e gelato.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Primitivo; Chardonnay (tutti Cantina Feudi di San Marzano).

Commenti: Simposiarca della serata Caterina Tribuzio Quinto. Per questa riunione, gli Accademici hanno voluto rinunciare alla sobrietà, alla quale di solito tendono a ispirarsi, con un menu particolarmente ricco e impreziosito dal profumo di pregiato tartufo bianco, dalla particolarità degli antipasti e addolcito da stuzzicanti leccornie. Una serata all'insegna dell'amicizia, del buon umore, con un arrivederci al nuovo anno. Una nota particolare merita il proprietario del ristorante, Nicola Gaeta che, con un lungo e fortunato curriculum nella ristorazione alle spalle, ha fatto prevalere negli anni la passione per la cucina alla sua attività di *manager*, lasciando alla moglie la gestione del locale.

BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO
23 dicembre 2016

Ristorante "La Romantica" di Maria Teresa Di Candia, anche in cucina. ●Via Valle snc, Teggiano (Salerno); ☎0975/79997, cell. 334/6115201; info@ristoranteromantica.com, www.ristoranteromantica.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,93; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasto di montagna: salsiccia di cinghiale, culatello, salami nostrani, coviglia di polenta con fonduta di caciocavallo del Vallo di Diano e peperoni cruschi, bruschette con funghi porcini, lardo condito, pecorini locali con mostarde varie; cortecce fatte a mano con porcini, stracciatella di bufala e nocciole intere del Vallo; raviolo di ricotta con ragù di cinghiale; faraona laccata con patate di montagna al forno; panettoncini con crema di torroncino; piccola pasticceria e cioccolatini fatti in casa.

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: Un'altra bellissima esperienza. Un pranzo molto buono, cucinato in modo egregio da Maria Teresa che si è superata, fra gli antipasti, nella coviglia di polenta ripiena di fonduta e cruschi, nel presentare il lardo condito e il culatello; spettacolari le cortecce con i porcini, stracciatella e nocciole intere dei boschi vicini. Eccezionale il ragù di cinghiale a condire il raviolone di ricotta, e indimenticabile la faraona laccata. Buonissime le patate tagliate all'antica e cotte in forno. Il panettoncino preparato con dischi e crema al torroncino ha portato nel giusto clima natalizio per brindare e fare gli auguri di rito. Che dire oltre se non che, a quel prezzo, non si poteva chiedere di più a Maria Teresa e a Francesco? Grazie amici!

POTENZA
18 dicembre 2016

Ristorante "La Casa di caccia" di Luigi Padula, anche in cucina. ●C. da Visciglietta, Pietrapertosa (Potenza); ☎0971/983101; casadicaccia@yahoo.it, www.casadicacciapadula.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi locali con confetture e miele delle Dolomiti lucane; fagioli di Sarconi in coccio; padellata di uova strapazzate con salsiccia e tartufo; tocchetti di parmigiana; frittelle di pasta cresciuta; bruschettine con guanciale e crema di olive; tagliatelle di castagne e funghi; reale di vitello brasato all'Aglianico; cosciotto di cinghiale; patate in tortiera; panettone della tradizione.

I vini in tavola: Aglianico Sinthesi (Cantina Paternoster del Notaio); Aglianico taglio del tralcio (Re Manfredi); Moscato (Cantina Paternoster del Notaio); Rosato (Casa di caccia).

Commenti: Non poteva esserci location migliore per la riunione conviviale di Natale, organizzata, come di consueto, in modo ineccepibile, dal Simposiarca Enzo Cuomo, che ha scelto l'atmosfera calda e accogliente della tenuta di Padula, ai piedi delle Dolomiti lucane. I numerosi ospiti e gli Accademici hanno potuto apprezzare il fascino del camino acceso e la bontà della proposta culinaria che, iniziando dalla varietà degli antipasti, ha raggiunto l'apoteosi con le carni: reale di vitello e cosciotto di cinghiale, specialità della casa. Molto gradite anche le tagliatelle di castagne, con sugo di funghi e salsiccia. Anche quest'anno, non è mancato il fantastico panettone gigante che il Simposiarca ha commissionato a una nota pasticceria milanese e ha offerto per festeggiare, come nella tradizione, le festività natalizie. Di particolare effetto il menu, con foto dei momenti salienti dell'anno accademico e la piccola gouache, opera del poliedrico Enzo.

SICILIA

CANICATTÌ
13 dicembre 2016

Ristorante "Gola" di Maria Ferrante. ●Via Torino 81/83, Canicattì (Agrigento); ☎320/7014347; coperti 42+26 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuccìa; panelle; arancine; involtini di verza con fonduta di formaggio; sfingi ripiene di caponata; cavati al forno con cavolfiore e mozzarella; bocconcini di vitello con pancetta e pomodorini; purè di patate; torta di ricotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Viticultori Associati Canicattì); Spumante.

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo, si è svolta in un accogliente e raffinato ristorante, situato nel centro storico della città, che occupa gli ambienti di un antico mulino, accuratamente ristrutturato e ben arredato. Dopo il saluto e l'introduzione del tema delle tradizioni gastronomiche nel giorno della festa di Santa Lucia, da parte della Delegata, gli Accademici e gli ospiti hanno gustato e apprezzato il menu, presentato e commentato dalla bravissima Erika, figlia della titolare. Al termine dell'ottima cena, lo scambio degli auguri.

PALERMO MONDELLO
15 dicembre 2016

Ristorante "Charme" di Ippolito Ferreri. ●Piazza Papa Giovanni Paolo II 7, Palermo; ☎091/6900810; charmeristorante@libero.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: brindisi di benvenuto con stuzzichini al salmone e altro; cappelletti di Bologna al brodo di manzo e cappone; tacchino con ripieno di castagne e scaglie di tartufo nero; cipolline caramellate e purea di patate; croque en bouche e panettone artigianale con crema calda; assortimento di biscottini con vino dolce.

I vini in tavola: Bianco e rosso Maria Costanza (Cantine Milazzo).

Commenti: Cena di Natale e di benvenuto a quattro nuovi Accademici, all'insegna della grande tradizione italiana. Gli Accademici e i loro numerosi ospiti si sono riuniti al ristorante Charme di Ippolito Ferreri che, per l'occasione, ha proposto il classico menu di Natale. Simposiarca della serata, l'Accademica Anna Daniela Parlato Spadafora Ceresa. Al posto del consueto omaggio natalizio agli Accademici, la Consulta ha deciso di consegnare un'offerta alla mensa sociale dell'Associazione Talita Kum, che ogni giorno assicura 100 pasti da asporto alle famiglie più bisognose del quartiere Castello San Pietro-Vucciria. Il Direttore dell'Associazione, padre Giuseppe Bucaro, ha illu-

SICILIA segue

strato le finalità di un progetto che si occupa anche del recupero di bambini provenienti da famiglie a rischio, attraverso la musica con l'orchestra e il coro Quattro Canti, che di recente ha suonato in Vaticano per Papa Francesco. Serata allegra e riuscita.

SARDEGNA

CAGLIARI
16 dicembre 2016

Ristorante "Corte Cristina" di Sandra Loi. ●Via Nazionale 115, Quartucciu (Cagliari); ☎070/8607801, anche fax, cell. 333/8593818; info@cortecristina.com, www.cortecristina.com; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tonno in agrodolce; raviolini di cernia con asparagi e cozze; trancio di pesce spada con patate e olive taggiasche; pere al Cannonau e panettone con crema al limone.

I vini in tavola: Costamolino (Cantine Argiolas); spumante Karakis (Cantine Dolianova).

Commenti: La tradizionale cena degli auguri non ha deluso le aspettative, sia per la partecipazione degli Accademici con consorti e alcuni ospiti, sia per la qualità delle vivande e del servizio che, tenuto conto della recente apertura, ha felicemente sorpreso i convitati. Qualità della materia prima, innovazione rispettosa della tradizione, abbinamento dei vini, buon rapporto qualità-prezzo: queste le carte vincenti giocate dal personale. Tutti i piatti hanno riscosso unanime approvazione. La cena si è conclusa con lo scambio degli auguri, i complimenti allo chef e la consegna del guidoncino.

SASSARI SILKI
ALGHERO
3 dicembre 2016

Ristorante "Su Recreu" di Gavino Demontis e famiglia. ●Località Buttios S. P. 28 Ittiri-Romana SS, Ittiri (Sassari); ☎079/442456, anche fax; info@agriturismosurecreu.it, www.agriturismosurecreu.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: salumi e formaggi con marmellata di cipolle rosse; tenerello di pecora; verdure grigliate e in pastella; legumi con funghi; "sa mariposa", pasta all'uovo ripiena al forno con carciofi; gnocchetti risottati con funghi; agnello in umido con finocchietti; porcetto arrosto; verdure fresche di stagione; patate al forno; dolce " Su Recreu", papassini e tiricche.

I vini in tavola: Cannonau di Sardegna Doc, S. Maria la Palma, 2015; Vermentino di Sardegna, S. Maria la Palma, 2015 (entrambi imbottigliati per Su Recreu).

Commenti: All'arrivo in questo gradevole e confortevole agriturismo, gli Accademici e i numerosi ospiti sono stati accolti con un graditissimo aperitivo. Tra gli abbondanti e saporiti antipasti sono stati particolarmente graditi i salumi e i formaggi. Tra i primi, buoni e originali per il tipo di cottura, gli gnocchetti risottati con funghi, mentre "sas mariposas" in alcuni tavoli non sono state apprezzate perché troppo cotte e asciutte. Buone e ben cucinate le carni, sia l'agnello sia il porcetto, provenienti dagli allevamenti Su Recreu. Gustosissimo il pane, fatto in casa e preparato con lievito madre a lievitazione naturale. Per concludere, è stato servito il dolce speciale "Su Recreu", a base di tenerello, arancia, miele, racchiusi da un sottile strato di pasta e fritto, la cui ricetta è segreta.

EUROPA

FRANCIA

PARIGI
18 gennaio 2017

Ristorante "Maître Pierre" di Luca Sticozzi. ●7 Rue Marbeuf - Paris 8ème, Parigi; ☎01/47202829; coperti 40. ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto tipo italiano; pasta e fagioli; pollanca alle spugnole; cassata gelata di Tommasino di Manfredonia.

I vini in tavola: Prosecco; Roycello 2014 (Tenuta Maime, S. Pietro Vernotico); Chianti Classico Riserva Docg 2012 (Villa Antinori).

Commenti: Riunione conviviale consacrata allo scambio degli auguri, con una partecipazione particolarmente numerosa di Accademici e ospiti, lieti di trovarsi in un ristorante accogliente, interamente riservato. La Delegata ha presentato un breve resoconto delle attività svolte dalla Delegazione nel corso del secondo semestre 2016 e ha ufficialmente accolto tre nuovi Accademici: Martine Chartier, Françoise Hagenbach, Laurent Poultier du Mesnil, che già da tempo seguono con assiduità la vita dell'Accademia. La prestazione del ristoratore è stata purtroppo negativa: scarsa corrispondenza tra i piatti nel menu e quelli effettivamente serviti, banalità nella preparazione culinaria di alimenti di mediocre qualità. Vanno tuttavia citati gli ottimi vini della Casa Antinori e i gelati di Tommasino di Manfredonia che godono di una ben meritata notorietà. In sintesi, un ristorante che non fa onore alla gastronomia italiana, troppo interessato al tornaconto economico.

PARIGI MONTPARNASSE
13 dicembre 2016

Ristorante "Ida" di Denny Imbroisi, anche in cucina. ●117, Rue de Vaugirard, Parigi; ☎01/56580002; marion.lecuyer@gmail.com; coperti 30+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccia e bruschetta; carpaccio di branzino marinato; ravanelli croccanti al mango e curcuma; giardino di verdure dimenticate crude e cotte; prato di prezzemolo e brodo di grana padano riserva; carbonara; cappucc'Ida.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene (Camul); Aromatico Su'Entu Igt 2014 (Marmilla); Grotta Rossa Doc Carignano del Sulcis 2014 (Santadi).

Commenti: La Delegata ha messo in evidenza il nuovo fenomeno che si è sviluppato solo a Parigi e che ha sempre più successo: "la bistronomia", come ha ben illustrato lo chef Denny Imbroisi. Questo fenomeno ha fatto emergere, in terra straniera, sia la scuola alberghiera sia i giovani cuochi d'origine italiana. Essi, imitando il grande Leonardo da Vinci, attraversando le Alpi, sono stati capaci di portare e fare adottare la gastronomia italiana, mantenendo ben salde le tradizioni e la civiltà della tavola. Denny lo ha dimostrato, proponendo un eccellente menu del suo repertorio abituale. Ha voluto, inoltre, sorprendere

con un fuori programma: risotto al tartufo, di cui i commensali hanno apprezzato il delicato sapore. I vini hanno riscosso un ottimo successo perché ben abbinati. In un ambiente particolarmente piacevole, conviviale e natalizio, è stata presentata la nuova Accademica Marialuisa Romani. Ottime le valutazioni e i commenti di Accademici e amici sul raffinato menu. La Delegata ha offerto allo chef il piatto d'argento dell'Accademia, quale ringraziamento della buona riuscita della serata e un segnalibro "Delegazione Parigi Montparnasse" in argento a tutti i convenuti.

PAESI BASSI

UTRECHT
17 dicembre 2016

Ristorante "El Qatarijne" di Ayt Erdogan, anche in cucina. ●Mariaplaats 24, Utrecht; ☎030/2318485; info@elqatarijne.nl, www.elqatarijne.nl; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mini mais con crema di robiola tre latti, con crunch di 6 tipi di verdura; bruschette di pelle di branzino con rilette di sgombro stufato; guscio d'uovo ripieno con schiuma di parmigiano e confettura di tartufo d'Umbria; vitello tonnato moderno con fettine di yellowfin; ravioli di guanciale di vitello con insalata micro, salsa di spezie verdi, sugo di vitello e gelatina di pomodori San Marzano; sottilette di petto d'anatra maturato dry aged con mafaldine alla carbonara new style, crema di doppio pecorino e croccante al formaggio; ossobuco di cervo stufato nel rosso, risotto allo zafferano, asparagi verdi, porcini, carote viola e broccoli; torta gelato al panforte: gelato alla stracciatella con melagrana, gelatina di ciliege, spuma di panna cotta, crunch di cioccolata, pan di zenzero croccante.

I vini in tavola: Prosecco con liquore d'olive; Chardonnay, Montease 2015 (Feudo di Santa Croce); Bardolino Classico Pieve San Vito 2011 (Tenuta Valleselle); Valpolicella Ripasso Selezione di Famiglia 2013 (Tinazzi); Recioto della Valpolicella Docg 2007 (Bolla).

Commenti: La cena degli auguri si è potuta onorare della presenza di un illustre ospite: il Cardinale Wim Eijk, Arcivescovo di Utrecht e Funzionario del Vaticano nei Paesi Bassi. La sala, con un moderno affresco della Santa Maria sui Mari, si adatta perfettamente all'occasione. La cena non delude le aspettative così come i vini, a eccezione dell'aperitivo di Prosecco con liquore d'olive. Ottime le amuses, originale la bruschetta su pelle di branzino, così come le uova servite nel loro guscio. I delicatissimi antipasti, dove forse veniva solo leggermente a mancare un po' di accentuazione di sapore, hanno entusiasmato i commensali. La carbonara, in forma estremamente moderna, è stata molto gradita anche se un po' troppo lontana dalla ricetta originale. L'ossobuco di cervo è stato la portata più apprezzata, abbinata, in maniera raffinata, a un ottimo Bardolino Classico. Dessert squisito, ricercato e con gusto ben bilanciato. Con i complimenti allo chef Ayt, al suo staff in cucina e sala e un ringraziamento al Cardinale, si chiude per la Delegazione un eccellente anno accademico.

SPAGNA

BARCELLONA
16 dicembre 2016

Ristorante "Meneghina" di Arianna Grau e Roberto Colella, in cucina Roberto Colella. ●Carrer Tiradors 2-4, Barcellona; ☎093/1192221; coperti 20. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: consommé di pollo con citronella e cioccolato; gnocchetti di zucca, ragù di maiale iberico e crema blu di bufala; baccalà nero con purè di cavolfiore e uova di salmone; sfera di cioccolato con panettone e crema di zabaione.

I vini in tavola: Negroamaro (Due Palme); Chardonnay (Colmello di Grotta).

Commenti: Il nome richiama le origini milanesi di Arianna, che con suo marito Roberto, napoletano Doc ai fornelli, gestisce in modo giovane e innovativo il ristorante. Ad arricchire la calda ed elegante atmosfera natalizia, un menu raffinato, con originali rivisitazioni dei piatti più classici della tradizione festiva. La cena si è aperta con un consommé di pollo con forti note di citronella e cioccolato, a seguire un delicato primo di gnocchetti di zucca su una crema di formaggio blu di bufala, che ne caratterizzava pienamente il sapore. Originale nella presentazione, anche se un po' insipido, il baccalà in versione nera. Per dessert, una vera e propria esplosione di dolcezza: la più tradizionale crema di zabaione racchiusa in una sfera di fine cioccolato con una dadolata di panettone da poter letteralmente tuffare all'interno. I vini in tavola hanno ben accompagnato le pietanze. Il giudizio unanime è stato buono.

SVIZZERA

GINEVRA
15 dicembre 2016

Ristorante "Tosca" di Raffaele Crescenzo, in cucina Saverio Sbaragli. ●8 Rue de la Mairie, Ginevra; ☎022/7071444; tosca@tosca-geneva.ch, www.tosca-geneva.ch; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bruschette con pane raffermo; coccoli fritti di pane e parmigiano; insalatina di rinforzo; galantina di pollo & insalata; brodo con minestrone; pici di anatra; polpette alla fiorentina fritte e in umido; pasticcio di panettone e pandoro con crema.

I vini in tavola: Franciacorta (Cà del Bosco); Vermentino di Toscana le Stoppe 2015 (San Felo); Ripasso della Valpolicella 2012 (Buglioni).

Commenti: Ristorante aperto a fine estate 2015. Tutto il personale è stato formato nei più prestigiosi alberghi ginevrini. Saverio Sbaragli, a lungo chef dello stellato "Lago" dell'Hotel des Bergues, ha concepito un menu natalizio toscano sempre nel tema della cucina del riuso. Notevoli i pici fatti in casa e il brodo preparato con i resti della carne delle polpette. Particolarmente delicato il dessert su una base di panettone. Servizio preciso e attento. Bella atmosfera, amichevole e simpatica. Scambio di auguri di buone feste in conclusione dell'ottima cena.

SUISSE ROMANDE
15 dicembre 2016

Ristorante "Auberge du Château" di Antonio Pagliuca. ●Place du Château 8, Nyon; ☎022/3610032; www.aubergeduchateau.ch; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 24 dicembre-8 gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focacce farcite; terrina di fegato d'anatra con composta di mela cotogna; lasagnette alla polpa di granchio con emulsione di crostacei; filetto di branzino selvaggio alle pere e balsamico con mousse di broccoli; tiramisù all'arancia.

I vini in tavola: Torcolato (Maculan); Terlaner (Terlano); Opalia (Campi Valerio); Moscato (La Caudrina).

Commenti: Ambiente moderno e raffinato, servizio e presentazione dei piatti molto buoni.

UNGHERIA

BUDAPEST
18 gennaio 2017

Ristorante "Gustolato" di Carlo Valore. ●Hercegprimas u. 13, Budapest; ☎016/137648; www.gustolato.com; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai, giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartara invernale alle castagne e vin brûlé; ravioli al cacao ripieni di gorgonzola e pera; petto d'anatra all'arancia e cioccolato fondente; verdure grigliate; tortino caprese; crema all'arancia; emousse al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Bollé cuvée; Nero d'Avola Terre Siciliane (Cantina Monteverdi); Zibibbo (Cantina Martinez).

Commenti: Nuovo ristorante-gelateria-cioccolateria, situato in zona semi pedonale con un forte passaggio turistico, che rappresenta una nuova forma di ristorazione, veloce e integrata, molto gradita a una giovane clientela. La riunione conviviale è sempre dedicata al consuntivo dell'anno passato e per informare gli Accademici circa i programmi del primo semestre dell'anno nuovo; da qui l'esigenza di una zona tranquilla in sala, ha consentito di trattare gli argomenti in agenda con una certa privacy. Il menu, scelto con il gestore, è stato naturalmente incentrato sull'uso del cioccolato, che è un'eccellenza del locale: il risultato è stato discreto, così come il servizio alquanto discontinuo; infatti, molti piatti sono giunti freddi. Nonostante l'impegno profuso, ci sono parecchi margini di miglioramento. In complesso, questa nuova esperienza eno gastronomica, un po' insolita, ha soddisfatto parzialmente il gran numero di commensali.

NEL MONDO

BRASILE

SAN PAOLO SUD
20 dicembre 2016

Ristorante "Ca' d'Oro" di Aurelio Guzzoni. ●Rua Augusta 129, San Paolo; ☎011/32364300; coperti 100. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: canapè di carpaccio veneziano e salmone marinato Ca' d'Oro; insalata di frutti di mare al limone siciliano; casoncelli alla bergamasca oppure saltimbocca alla romana accompagnati dal risotto alla parmigiana; festival di cassate.

I vini in tavola: Nero d'Avola 2013 (Paccamora); Bagno di Luna 2014 Grillo.

Commenti: È stato un intenso momento essere ricevuti da Aurelio Guzzoni, discendente di una famiglia che ha scritto una storia di successo nella ristorazione e nell'imprenditoria alberghiera. I partecipanti hanno potuto apprezzare i nuovi e moderni ambienti del ristorante, arredati con alcuni mobili, quadri e oggetti della proprietà ancora degli anni Cinquanta, e il famoso e bellissimo pianoforte a coda che ha allietato la cena. I casoncelli alla bergamasca sono stati il successo della serata. Il piatto è stato scelto per ricordare le origini della famiglia Guzzoni (Bergamo). Il ripieno ha accompagnato la tradizione bergamasca: pane, parmigiano, carne di manzo e suino, prezzemolo, uvetta, scorza di limone e amaretti. Ottimo l'antipasto, divertente il festival di cassate, il vino bene abbinato. Elegante la presentazione dei tavoli, eccellente il servizio. L'Accademico Romano Ghisalberti, nel ruolo di oratore ufficiale, ha ricordato alcuni momenti fondamentali nella storia del ristorante, suscitando grande interesse nei convenuti. Una serata particolarmente felice e ben riuscita.

CINA

HONG KONG
12 dicembre 2016

Ristorante "Grissini-Grand Hyatt" di Grand Hyatt, in cucina Alessandro Cozzolino. ●1 Harbour Road, Hong Kong; ☎0852/25847722; fbsc.hkggh@hyatt.com; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: baccalà & sarde a beccafico; maccheroni o' scarpariello; genovese; babà al Rhum; frivolezze.

I vini in tavola: Fontanelle 2015; Chianti Classico 2013; Cum Laude 2012 (tutti Castello Banfi).

Commenti: Nello spirito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, i Simposiarchi Rosario Di Quattro ed Edoardo Tocco hanno realizzato una riunione conviviale dedicata alla cucina dei Borboni e del Regno delle Due Sicilie, presso il prestigioso ristorante Grissini del Grand Hyatt. La felice scelta è stata confermata dal prodigioso operato dello chef Alessandro Cozzolino, giovanissimo e valente artefice di un menu indimenticabile, che ha coniugato mare e terra, aulico e plebeo come - si è appreso - accadeva sulle tavole borboniche. Baccalà e sarde a beccafico, maccheroni o' scarpariello, guancia di vitello all'Aglianico, babà e frivolezze di pasticceria hanno accompagnato un *excursus* storico che ha unito nuovamente l'Italia con la Francia, la Spagna, l'Europa tutta.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW JERSEY
15 dicembre 2016

Ristorante "Luigi's Restaurant" di Luigi Viola. ●Berkeley Plaza 434 Ridgedale Avenue, East Hanover; ☎973/8878408; Luigi@Luigisrestaurant.info, www.luigisitalianrestaurant.info. ●Parcheggio libero; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cuori di carciofi, due tipi: française, con mollica; duetto di pasta: cicatelli al ragù e orecchiette baresi con salsiccia; insalata al sogno (melone, frutti di bosco, fragole, lattuga); scaloppine di vitello Sanremo; ossobuco; risotto con porcini; torta di mele casareccia con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Pinot Grigio Bottega 2015 (Vinaia); Caroso Montepulciano d'Abruzzo Doc.

Commenti: Coinvolgente riunione conviviale. Il tutto reso più piacevole dagli interventi del Delegato e del Simposiarca della serata, Donato Colavita, che ha parlato di Abruzzo e Molise. Cucina e servizio entrambi ottimi. I carciofi, deliziosi, accompagnati da un buon Prosecco, seguiti da due buonissime paste casalinghe, entrambe al dente. Gradevole la combinazione di frutta di bosco, melone e lattuga. Tenero l'ossobuco.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG
22 dicembre 2016

Ristorante "Gemelli cucina bar" di Alessandro Khojane, in cucina Paulo Santo. ●13 Posthouse Link Centre-Corner Main/Posthouse Street - Bryanston, Johannesburg; ☎010/5914333; bookings@gemellirestaurant.co.za, www.gemellirestaurant.co.za; coperti 160. ●Parcheggio custodito; ferie dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostata di pomodoro; gamberetti in tempura; pasta con salsiccia e finocchio; risotto ai funghi porcini; penne con pollo affumicato e gamberi; stinco di manzo brasato; sogliola arrosto con spinaci; pancetta di maiale con patate cotte nel grasso di anatra; tiramisù triffle; crème brûlée.

I vini in tavola: Sauvignon bianco (Uva Mira), Chardonnay rosé (Pora); Cabernet Sauvignon 2012 (Ernie Els); Merlot 2013 (Hartenberg); Prosecco (Trevisiol).

Commenti: Cena organizzata dall'Accademico Sergio Novello, in funzione di Simposiarca, in un locale accogliente ma un po' rumoroso, data la presenza costante di molti clienti. Nel complesso, la cena è stata gradita da tutti. Piacevole la preparazione della tavola; buona la presentazione delle vivande e attento e sollecito il servizio. Un ristorante che merita di essere raccomandato agli amici per il rapporto qualità-prezzo e per il ricco menu. Il convivio si è chiuso con gli scambi di auguri per le festività.

NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Milano
Barnaby Dosi
Cesare Spreafico

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone
Annalisa Tadini Baccante

VENETO

Padova
Giovanni Silvano

EMILIA ROMAGNA

Castel San Pietro-Firenzuola
Lia Collina
(Accademico onorario)

Cervia-Milano Marittima
Gerlando Davide Schembri

Imola
Marco Viola

TOSCANA

Siena Valdelsa
Bernardo Cappiardi
Roberto Michelotti

Valdelsa Fiorentina
Sandro Barnini
Stefano Betti
Giovanni Campatelli

LAZIO

Rieti
Monica Mancini

Roma
Emma Mondini

Roma Eur
Rocco Recce

CAMPANIA

Benevento
Luisa Paolucci

Penisola Sorrentina
Bruno Colucci

PUGLIA

Bari
Daniele Argentieri

Brindisi
Franca Brescia
Carmine Dipietrangelo

CALABRIA

Area Grecanica-Terra del Bergamotto
Giuseppe Quattrone

SICILIA

Trapani
Umberto Coppola

BELGIO

Bruxelles
Anguel Konstantinov Beremliysky

CINA

Shanghai
Fabrizio Ferri

POLONIA

Varsavia
Anna Biolato
Donato Di Gilio

SVIZZERA

Suisse Romande
Maria Angela Marino Carollo

NUOVE DELEGAZIONI

GIORDANIA

Giordania
Delegato
Fatine Bolifa
Accademici
Maye Abu-Nimah
Giovanni Brauzzi
Gianna Montagno
Maria Rosaria Papa
Lucio Pascarelli
Davide Perfetti
Emanuele Quinto
Sara Rella
Antonella Toniolo

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano
Enrico Barbieri
(da Budapest)

TOSCANA

Valdarno Fiorentino
Max Ferranti
(da Firenze)

STATI UNITI D'AMERICA

Los Angeles
Marco Crigna
(da San Francisco)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Alessandria
Consultore
Giorgio Borsino

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Consultore-Segretario-Tesoriere
Cristina Bettarelli

Genova
Consultore
Manuel Macrì

TRENTINO - ALTO ADIGE

Rovereto
Vice Delegato
Donata Loss
Consultore-Segretario
Filippo Tranquillini
Consultore-Tesoriere
Giulio Pezcoller
Consultori
Stefano Andreis
Piero Avella
Giuseppe Belli
Gianfranco Ghisi

VENETO

Colli Euganei-Basso Padovano
Consultore
Niccolò Gjonovich

EMILIA ROMAGNA

Parma
Vice Delegato
Andrea Fabbri
Consultore
Pietro D'Alessio

TOSCANA

Firenze
Consultore
Stefano Faucci

CAMPANIA

Nola
Vice Delegato
Tommaso Esposito
Consultore
Roselena Glielmo

SICILIA

Enna
Consultore-Segretario
Antonino Gagliano
Consultore-Tesoriere
Grazia Fiorenza
Consultore
Bruno Maddalena

AUSTRALIA

Brisbane
Delegato
Santo Santoro
Vice Delegato
Filippo D'Arrò
Consultore-Segretario
Ludovico Carlo Camussi
Consultore
Ian Humphreys

FINLANDIA

Helsinki
Delegato
Tuomo Heikkinen
Vice Delegato
Andreo Larsen
Consultore-Segretario
Marja Helenne
Consultore
Elina Suomela-Harma

GERMANIA

Düsseldorf
Vice Delegato
Helmut Schreiner

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Consultori
Giorgio Carera
Gianluca Tosini

SVIZZERA

Svizzera Italiana
Consultore
Enea Petrini

NUOVI INCARICHI

SVIZZERA

Zurigo
Legato
Silvana Mombelli Thommen

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Asti
Pierluigi Visconti

VENETO

Padova
Luigi Vasoin De Prosperi

LAZIO

Viterbo
Italo Arieti

ABRUZZO

Pescara
Andrea Moscia

BASILICATA

Potenza
Francesco Solimena

SICILIA

Caltagirone
Salvatore Foti

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

FOCUS

see page 3

DELIVERY OF THE 102,000 EUROS GATHERED BY ACADEMICIANS AND OF THE ORIO VERGANI PRIZE FOR 2016

When fundraising for the quake-stricken regions ended, the amount gathered had reached the highly encouraging sum of **102,000 Euros**, far exceeding our most optimistic expectations. Thanks to the efforts of so many Delegates and Academicians, we amassed a sizeable sum which allowed us to contribute substantially, not just symbolically, to several businesses, facilitating their continued activities in the restaurant sector and the production of cheeses and charcuterie. The breakdown of sums gathered in Italy and abroad is as follows:

Number of Delegations	Contributing Delegations	Euros donated
Italy 218	174 (79,8%)	61,000
Abroad 66	39 (59%)	41,000
Total 284	213 (75%)	102,000

Thanks to the painstaking local research undertaken by our three Delegates in the area, Francesco Palomba (Rieti), Vittorio Ricci (Ascoli Piceno) and Ugo Bellesi (Macerata), masterfully assisted by the Vice-Delegate for Ascoli Piceno, Alessandro Caponi, who sadly lost his home in Arquata (the Mayor, Aleandro Petrucci, was present), we were able to identify men and women truly deserving of our support. The funds were not equally distributed among the twenty recipients, but in proportion to their most urgent needs, with particular attention to breeders and producers who suffered livestock losses in the thousands due to snow and the shortage of stables (promised but, shamefully, never delivered).

It was decided to gather all the beneficiaries in the symbolic city of Amatrice, hosting them in the S. Agostino Community Hall, made available by the parson, Don Savino, whom the Academy thanked with a donation.

The ceremony was also attended by representatives of the local tourism associations of Amatrice, Arquata and Accumoli: for Amatrice, President Adriana Franconi and Vice-President Carmine Monteforte; for Arquata, Lina Giorgi, a member of the Board of Directors; and for Accumoli, Vice-President Rita Marocchi. President Marocchi's presence was particularly appreciated, since it demonstrated the generous solidarity of the Accumoli Tourism Association even though no business in Accumoli received any funds.

Paolo Petroni with Ascoli Piceno Vice-Delegate Alessandro Caponi (centre) and Aleandro Petrucci, Mayor of Arquata del Tronto.

Also participating in the event were Roberto Ariani, Secretary-General and Treasurer; Mimmo D'Alessio, Adviser and Coordinator for the Abruzzo region; Mauro Magagnini, Coordinator for the Marche region; and Piergiorgio Angelini, Study Centre Director for the Marche region.

Each representative of the selected businesses (who had no idea of the sums to be awarded) received a cheque, a medal, a friendship banner and a certificate from the Academy acknowledging their services to the food industry and the region. They all accepted their gifts with gratitude and often palpable emotion; indeed some faces registered clear disbelief upon reading the amount written on their cheques, which they had imagined would be far inferior or merely symbolic. This was the first time that they encountered real money rather than the usual empty promises, parading politicians and radio or television interviews. One's impression upon visiting the area was of total immobility: not a single worker on the job; complete inertia.

A bus was provided to convey 18 students of the Amatrice Hotel Institute from Rieti, its new location *pro tempore*. They prepared a frugal buffet appropriately including amatriciana, Amatrice's iconic pasta dish. In Rieti on the previous day, the Delegate Palomba had conferred the Orio Vergani prize, fixed at 10,000 Euros by the President's Council, upon the Institute: following its directors' request, the award was delivered in the form of a machine of equivalent value for producing ice creams and sorbets. In Amatrice, the Institute's Educational Director Fabio D'Angelo was clearly touched and overjoyed upon receiving the award certificate on the school's behalf.

Dearest Academicians: if ever you should visit Amatrice hoping for signs of its revival, go to the restaurants that you've helped back on to their feet. In any case, be proud of having contributed to alleviating the suffering of twenty families in whose hearts the Academy will always retain a special place.

Paolo Petroni

The Macerata Delegation identified 4 beneficiaries. Pictured, among others, is Delegate Ugo Bellesi (fourth from the right).

BETTER FOOD AT THE CLICK OF A MOUSE

see page 6

Don't feel like cooking? Never fear: "chefs on demand" can deliver gourmet meals directly to your home. This is the era of apps which facilitate home delivery of dishes from our favourite restaurants.

THE FEAST OF ST JOSEPH

see page 7

Until a few years ago, the poor of Crotone were offered a sumptuous meal on St Joseph's Day. Instead, several other villages of the same region held a 'feast of gratitude' (convito di ringraziamento) in which locals invited poor families into their homes, offering them an elaborate meal in emulation of the Holy Family.

WILD ASPARAGUS AND FALSE ASPARAGUS

see page 9

The asparagus season is almost upon us, and Edoardo Mori, Bolzano's Honorary Academician, provides an overview of so-called 'wild asparagus', a colloquial term encompassing many species of edible sprouts which, however prized in the kitchen, aren't always part of the asparagus family.

THE MERENDA RITUAL

see page 11

Turin Academician Elisabetta Cocito explains that the word merenda ('afternoon snack') originates from the gerund of the Latin verb merere (to merit). The term is currently associated with a midmorning of mid-afternoon snack usually offered to children, while in the past it referred to a veritable ritual whose rules were pregnant with meaning.

OIL PAST AND PRESENT

see page 13

Versilia Storica Academician Enrico Baldi traces the evolution of procedures for harvesting and producing olive oil, drawing in part from passages of the novel Magoometto by Enrico Pea which describe the journey of a drop of oil.

JEAN VITAUX AS THE NEW PRESIDENT; PAOLO PETRONI CONFIRMED AS VICE-PRESIDENT

see page 15

The General Assembly of the AIG met to elect a new President, Jean Vitaux, and to award annual prizes instituted by various national Academies. The Italian Enrico Crippa won the prestigious Grand Prix de l'Art de la Cuisine (Grand Prize for Culinary Art).

FOOD SAFETY AND THE RESURGENCE OF TRADITIONS

see page 16

The Macerata Delegation has organised a meeting on the topic of Ecological stewardship, food safety and sustainable nutritional therapy, highlighting the need to combat nutrient-poor 'junk food', the use of artificial pesticides, and environmental pollution.

ETNA: A HERITAGE OF EXCELLENCE AND QUALITY

see page 18

A conference organised by the Catania Delegation discussed the volcanic Mount Etna and its idiosyncratic effects on agriculture and cuisine.

PURGATORY LUNCH AT GRADOLI

see page 20

Ash Wednesday marks the transition from the Carnival season to the restrictions of Lent. In Gradoli, in the Viterbo area, this change is celebrated with a 'Purgatory Luncheon'. Viterbo Academician Giovanni Faggiolani described its preparation, organised by the Fratellanza del Purgatorio (Purgatory Brotherhood).

LENT AND MEATS

see page 22

Beyond the battle between fat and lean foods, the contrast between Lent and Carnival also represents the eternal struggle of good against evil. This allegorical contest is narrated through food symbolism, demonstrating once again, observes Roberto Dottarelli, how easily food enters our consciousness.

PINZA: A HUMBLE FOOD

see page 24

In the Veneto region, where the term pinza means 'heavy' or 'compact', it also applies to a curious and very dense dessert: a humble sweet, thrown together, at least originally, from a variety of leftovers.

FISH: FRESH OR FROZEN?

see page 26

Freezing techniques have improved by leaps and bounds, allowing us today to preserve food by freezing while still enjoying its full flavour and nutritional value. These techniques have wrought immense benefits especially in the safe consumption of seafood.

FOOD WRITING IN ANTIQUE BOOK AUCTIONS

see page 28

There is a vast market for especially rare and seminal antique food-related works, with which prestigious auction houses whet collectors' appetites.

IN PRAISE OF PURE WINEMAKING

see page 30

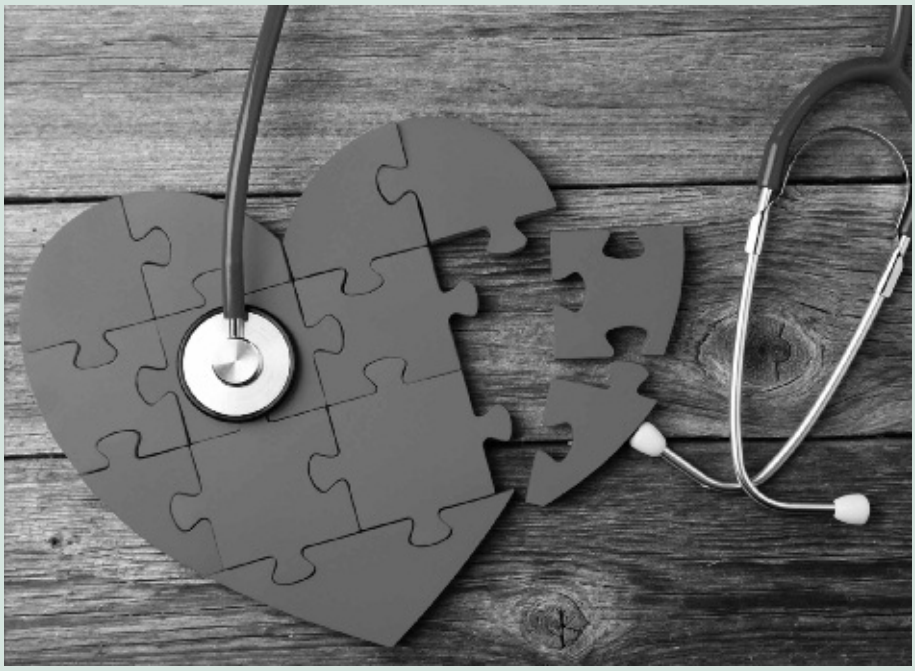
Academicians engage in a learned debate on how to ensure purity when producing excellent wine.

OF DOVES AND RICE BOMBS

see page 31

Gioacchino Giovanni Iapichino delights us with amusing anecdotes as he recalls the illustrious history of a pigeon-based culinary preparation. This is a rice timbale fi led with pigeon ragout commonly found in the region around Parma.

INTERNATIONAL SUMMARY



KNOWLEDGE, REVISITED

see page 33

In recent years a veritable war has been waged against cholesterol. However, few are truly aware of its functions within the living organism. Cholesterol, explains Roma Appia Delegate Publio Viola, is indispensable to the tissues of living beings: the real danger for our arteries is caused by free radicals released by injudicious food or lifestyle habits.

"LIKE BREAD SOUP IN THE APOSTLES' CREED!"

see page 35

Vasto Academician Pino Jubatti takes us on a mouth-watering journey starting with a wry expression from the iconic food chronicler Pellegrino Artusi and leading to a humble and almost forgotten recipe from the Vasto region: "fish and chicory".

THE RURAL GENESIS OF ORVIETO'S CUISINE

see page 37

Orvieto Delegate Pier Luigi Leoni sheds light on rural life in Orvieto from the middle of the nineteenth century to the beginning of the twentieth. In prosperous bourgeois homes, cooks were almost always ingenous farmers who contributed to the quality of the region's cookery.

PASTA À *LA NORMA*

see page 38

Recommendations for where in Catania to find this renowned local regional pasta dish, whose name is said to derive from that of Bellini's opera Norma.

Translator:
ANTONIA FRASER FUJINAGA
Summarized:
FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

MARZO 2017 / N. 291

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI

Nazzareno Acquistucci, Enrico Baldi, Nicola Barbera, Ugo Bellesi, Elisabetta Cocito, Carlo Donetti, Roberto Dottarelli, Giovanni Faggiolani, Lucio Fino, Antonio Gaddoni, Gabriele Gasparro, Mauro Gaudino, Pino Jubatti, Gioacchino Giovanni Iapichino, Pier Luigi Leoni, Adriana Liguori Proto, Edoardo Mori, Paolo Petroni, Roberto Robazza, Giampiero Rorato, Publio Viola, Michela Ursino.

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

La cerimonia di consegna degli assegni

Nella sala messa a disposizione dal Parroco di S. Agostino, è stato consegnato a venti aziende il ricavato delle donazioni pervenute dagli Accademici.
Alla presenza dei tre Delegati coinvolti nella difficile selezione dei beneficiari, in un clima di grande gioia e di commozione, tutti hanno ricevuto un assegno di importo significativo, un guidoncino, una medaglia e un attestato dell'Accademia.

Giuditta Rubei,
del ristorante "La Conca" di Amatrice,
con il Delegato di Rieti Francesco Palomba

Il Delegato di Ascoli Piceno, Vittorio Ricci,
consegna l'assegno di 5.000 euro al ristorante
"Osteria del Castello" di Arquata del Tronto

Il commosso e spontaneo abbraccio di Cristina Diacono dell'"Osteria del Castello"

Il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, consegna l'attestato e l'assegno all'azienda "Calabrò Carni" di Visso, produttrice di salumi tipici