

# 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](http://www.accademia1953.it)

ISSN 1974-2681

N. 292, APRILE 2017 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



## FOCUS

- 3 Il cuoco in cucina  
(Paolo Petroni)

## CULTURA &amp; RICERCA

- 4 La cucina monastica di Pasqua  
(Adriana Liguori Proto)
- 6 Le uova tuttofare in cucina  
(Antonino Cancelliere)
- 8 Una festa simbolo di rinascita  
(Cinzia Perugini Carilli)
- 10 Sostituire l'uomo con un computer?  
(Andrea Cesari de Maria)
- 12 La Pasqua siciliana in tavola  
(Danila Saraceno)
- 14 Pinza alla munara  
(Giorgio Golfetti)
- 18 La "pagnotta" pasquale di Sarsina  
(Piergiorgio Pellicioni)
- 19 Il prunus: un frutto per la vita  
(Ernesto Di Pietro)
- 21 Divagazioni in agrodolce  
(Giancarlo Burri)



**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.

- 23 Lo storione e il caviale in Lombardia  
(Lorenzo Cassitto)
- 25 Cibo delle festività e salute  
(Salvina Schiavone)
- 27 Dieta Mediterranea elisir di lunga vita  
(Vito Amendolara)



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera "Colazione in giardino" di Giuseppe De Nittis, esposta alla Pinacoteca De Nittis a Barletta.

- 29 La razione militare  
(Enrico Naccari)
- 31 Cibo e convivialità  
(Antonio Ravidà)

## I NOSTRI CONVEGNI

- 15 Salute e sicurezza nella tradizione alimentare  
(Clara Lanza)
- 17 La pasta ieri e oggi  
(Mara Borsini)

## I BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 32 Pasta con le sarde

## SICUREZZA &amp; QUALITÀ

- 33 Se non paghi il conto...  
(Gabriele Gasparro)

## LE RUBRICHE

- 7 Accademici in primo piano
- 11 Calendario accademico
- 34 In libreria
- 35 Dalle Delegazioni
- 48 Vita dell'Accademia
- 68 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary



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



## CENTRO STUDI “FRANCO MARENGHI”

### PRESIDENTE

Sergio Corbino

### VICE PRESIDENTE

Giuseppe Benelli

### SEGRETARIO

Elisabetta Cocito

Simonetta G. Agnello Hornby, Mario Baraldi, Gaetano Antonino Basile, Gioacchino Bonsignore,  
Franco Cardini, Danilo Gasparini, Gualtiero Marchesi, Massimo Montanari,  
Maria Giuseppina Muzzarelli, Gigi Padovani, Paolo Pellegrini, Mauro Rosati,  
Massimo Vincenzini, Andrea Vitale, Gianni Zocchi.

### DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

**Valle d’Aosta** Andrea Nicola, **Piemonte** Elisabetta Cocito, **Liguria** Egidio Banti,  
**Lombardia Est** Silvana Chiesa, **Lombardia Ovest** Andrea Cesari de Maria,  
**Trentino** Gianni Gentilini, **Alto Adige** Edoardo Mori, **Veneto** Roberto Robazza,  
**Friuli - Venezia Giulia** Giorgio Viel, **Emilia** Piergiulio Giordani Pavanelli,  
**Romagna** Massimo Mancini, **Toscana** Ruggero Larco, **Marche** Piergiorgio Angelini,  
**Umbria** Giuseppe Fatati, **Lazio (Roma)** Maria Attilia Fabbri Dall’Oglio,  
**Lazio (Altre Province)** Carlo De Paolis, **Abruzzo** Gianni Di Giacomo,  
**Molise** Norberto Lombardi, **Campania** Claudio Novelli, **Puglia Nord** Carla Pasculli,  
**Puglia Sud** Bruno Garofano, **Basilicata** Ettore Bove,  
**Calabria** Michele Salazar, **Sicilia Occidentale** Beniamino Macaluso,  
**Sicilia Orientale** Cettina Pipitone Voza, **Sardegna** Salvino Leoni.

# Il cuoco in cucina

*La scelta di Carlo Cracco riapre la questione.*

DI PAOLO PETRONI  
*Presidente dell'Accademia*

**I**l cuoco deve stare in cucina, questa è sempre stata la regola; in sala stava il maître, con i camerieri, e il proprietario alla cassa e a conversare con i clienti. Spesso, nessuno sapeva chi vi fosse dietro la porta della cucina. Finché la *nouvelle cuisine*, capeggiata da Paul Bocuse, non cambiò le regole. Cuoco ubiquo: in cucina, in sala, sui giornali, vera star del ristorante e del mondo gastronomico. Si dice che se un cuoco è bravo deve avere una bella brigata che funzioni bene anche senza di lui, magari guidata da un valido vice. Il “maestro” può così girare il mondo, aprire altri ristoranti, rilasciare interviste e oggi condurre programmi televisivi. Ovviamente si tratta di pochi grandi nomi, ma sono quelli che contano, sono quelli che fanno notizia. E la notizia è che Carlo Cracco, il bello, il sexy, l'affascinante e burbero tenebroso, lascia MasterChef, dove giocava il ruolo di primadonna, per tornare ai fornelli e, soprattutto, a occuparsi dei suoi ristoranti, che, a dire il vero, stanno lievitando. Oltre al ristorante “Cracco”, dovrà seguire il bistro “Carlo e Camilla in Segheria” e il “Garage Italia Customs”, ex stazione di servizio in piazzale Accursio, ristrutturato dall'architetto Michele De Lucchi, insieme a Lapo Elkann (!?). La più grande sfida, però, partirà in autunno, con un nuovo concept su tre piani, in Galleria Vittorio Emanuele II, anch'esso a Milano, con oltre 1.000 mq e, si mormora, quasi 100.000 Euro di affitto al mese. Auguri! A poche ore dall'annuncio del ritiro di Cracco dalla ribalta televisiva, il suo compagno di scena, l'italo-americano Joe Bastianich (di cui si conoscono meriti nel mondo del business) dichiara che “Sia-

mo amici, lavoriamo insieme ma abbiamo opinioni diverse, Carlo Cracco è un presuntuoso”. E aggiunge, “Morto un papa se ne fa un altro”. Gran classe! A parte queste schermaglie che forse servono solo a far parlare di sé, resta il problema del cuoco in cucina. Alcuni grandi lo fanno, Heinz Beck, Enrico Crippa, Nadia Santini, Enrico Bartolini e molti altri. Un tempo, un grande, oggi dimenticato, Angelo Paracucchi di Ameglia, tentò l'impresa prima a Parigi, poi in Corea: si sfiniva in viaggi aerei per il mondo e in tante chiacchiere. Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri, sempre errabondi tra Firenze, Giappone e Dubai. Una vita per molti massacrante. Diciamo la verità, per un vero appassionato della buona tavola recarsi al ristorante non è solo mangiare, è anche vivere un'esperienza, con calore, avere un rapporto con qualcuno che rappresenti l'anima del locale. Quasi come andare a cena da amici e trovare in tavola piatti eccellenti, ma non l'ospite che ci ha invitato. Pur dovendo ammettere che non si può tornare indietro, pur nella consapevolezza che oggi il grande cuoco è spesso un'azienda con molti collaboratori e, quindi, con molti problemi e affanni che nulla hanno a che vedere con i fornelli (che già richiedono tanta fatica e dedizione), a volte si esagera. Però è l'insieme del sistema cucina Italia che ne esce vittorioso: grandi cuochi, grandi personaggi, ciascuno con pregi (molti) e difetti (pochi), ciascuno con filosofie diverse di vita, che tutti insieme hanno fatto e stanno facendo grande la nostra cucina. Poi ognuno sceglierà dove andare: là dove troverà il cuoco in cucina e in sala o là dove vive il mito.

*See English text page 70*



*Carlo Cracco*



*Garage Italia Customs*



# La cucina monastica di Pasqua

*Ineffabili dolcezze, impreziosite da un fine merletto di zucchero glassato, simile al velo nuziale.*

DI ADRIANA LIGUORI PROTO

*Delegata di Crotone*

**U**mili vestali, certosine raccogliatrici di erbe spontanee, divine cuoche: sono le ascetiche figure femminili del convento, le operose suore, che, tra profumi di chiostro e canti di preghiere, riescono a creare, con soave grazia, capolavori di arte culinaria di squisita semplicità.

Le erbe raccolte nei campi e nei boschi, i frutti, i fiori, le bacche, il latte, il miele, i formaggi, il pollame, le uova, i pesci di lago e di fiume, i legumi, gli ortaggi, le farine e i cereali, sono i grandi protagonisti della cucina monastica.

Mani sapienti elaborano e trasformano questi ingredienti in calde zuppe,

focacce, nidi dorati di pane, salse delicate, frittate di erbe selvatiche, minestre di latte, profumate marmellate, sciroppi decongestionanti, decotti depurativi, dolci di rinomata fattura, liquori digestivi.

I preziosi ricettari delle suore cuciniere sono il risultato di un armonioso connubio tra scienza medica antica, cucina popolare e del recupero, ossia quella cucina contraria agli eccessi e agli sprechi. Sì, perché sulle tavole dei refettori dei monasteri sono severamente rispettati il ciclo delle stagioni, le penitenze, le viglie, e, più particolarmente, il senso della parsimonia e della frugalità. Le severe re-





gole del digiuno, il culto di alcuni cibi in occasione di festività e ricorrenze religiose sono stati stabiliti proprio nei conventi (termine che deriva dal latino *cum venire* cioè riunirsi). Questi erano, originariamente, luoghi di transito e di sosta, dove i monaci pellegrini si fermavano per rifocillarsi e riposare durante il cammino che percorrevano per andare a predicare nelle chiese dei paesi e delle città. In questi luoghi arroccati, di solito, su suggestive alture, il cibo veniva offerto nella mensa comune, assieme alla lettura delle Sacre Scritture, a sottolineare che esso doveva servire al sostentamento del corpo, così come la preghiera al nutrimento dello spirito. Una vera e propria fioritura di conventi, monasteri, certose e abbazie si ebbe in Italia, nell'Alto Medioevo, e più particolarmente in Calabria, greco e culla di una fiorente cultura monastica. La certosa di Serra San Bruno, il monastero delle carmelitane nei pressi di Capo Colonna, a Crotona, l'abbazia fiorentina di San Giovanni in Fiore, il convento di Bivongi, che è stato recentemente ripristinato per rinverdire la tradizione dei monaci bizantini, sono tra i più significativi luoghi di culto conservati intatti fino ai nostri giorni. L'ascetismo cristiano di quell'epoca, come abbiamo potuto rilevare da alcuni antichi diari di vita monastica, comportava un nutrimento frugale. I monaci, per mortificazione personale, si cibavano di erbe purificatrici, di radici di rape cotte sotto la cenere, di bacche, di funghi, di castagne, di fave, di fragole. Questa dieta, molto severa, era mitigata dalle oblazioni volontarie dei fedeli, che recavano in dono pane, cipolle, uova, formaggi e vino a coloro che conducevano una vita tanto austera ed esemplare. Le regole degli ordini religiosi, per quanto diverse tra loro, erano tutte assai rigorose e concordi nell'imporre il disprezzo di qualsiasi bene mondano e, quindi, anche del cibo non strettamente necessario. Sant'Agostino, nelle sue *Confessioni*, esortava a una lotta quotidiana con-

tro la concupiscenza del mangiare, sostenendo che si può vincere la necessità piacevole del cibo con il digiuno. I pasti conventuali, in epoca medievale, erano due nell'arco della giornata. Nei periodi di penitenza, come la Quaresima, si consumava un pasto unico, al tramonto. Il primo pasto della giornata era chiamato *desdejunare* (rompere il digiuno), da cui deriva il termine italiano "desinare" e quello francese *dejeuner*. In molti conventi, durante l'ora dei pasti, si osservava il più scrupoloso silenzio, per cui i commensali dovevano esprimersi a gesti, "il più delle volte ingenui e in un certo senso umoristici" (L. Migliori). Le regole monastiche dei digiuni quaresimali sono osservate ancora oggi in molti conventi. Da qualche tempo a questa parte i conventi sono luoghi di meditazione spirituale anche per chi non indossa la tonaca, e desidera trascorrere qualche giorno in assoluta tranquillità, assaporando le delizie di una cucina sana, leggera e frugale. Fino a pochi anni fa, in Campania, Sicilia, Puglia e Calabria, c'era l'usanza, presso le famiglie gentilizie, di commissionare alle monache i dolci tradizionali delle feste religiose, e anche di far loro ricamare i corredi nuziali. L'arte della cucina e del ricamo, infatti, hanno sempre avuto una comune matrice. Pure la cucina del convento riflette, dunque, quella delicata ispirazione che sorregge la trama paziente dei mirabili ricami, delle preziose trine, delle esili ghirlande dei merletti. Se l'usanza di ricamare i corredi delle spose si è affievolita nel tempo per mancanza di richieste, nei conventi è invece molto radicata la tradizione di confezionare dolci, alcuni dei quali sono stati inventati dalla stesse suore come, per esempio, le sculture di marzapane (realizzate di finissima pasta di mandorle e modellate in varie forme, con un cuore interno di mostarda d'uva fragolina e di melassa di fichi). La pasticceria



pasquale delle suore, molto elaborata, e di appariscente bellezza, è caratterizzata dalle colombe di pasta frolla ricoperte da una virginea glassa al profumo di limone, dalle uova di zucchero, dalle torte di grano e ricotta, dall'agnello di martorana e da dolcetti di squisita fattura ricoperti da una fine glassa colorata con estratti di erbe e di fiori nelle vivaci tonalità del verde, del rosa, del giallo, dell'azzurro, che tanto ricordano, nella policromia di fiori e frutti, l'*hortus conclusus* del famosissimo dipinto renano quattrocentesco, conservato nel museo di Francoforte sul Reno. Queste ineffabili dolcezze pasquali sono impreziosite da un fine merletto di zucchero glassato (del tutto simile al velo nuziale) e da decorazioni che rappresentano i simboli della Santa Pasqua, ossia, la colomba, l'uovo e il ramoscello d'ulivo. Per devozione e per tradizione, una volta, i dolci confezionati dalle suore, in occasione delle feste religiose, entravano in tutte le case con il loro soave profumo di santità. Il cibarsi - dicevano le monache - non era inteso come "introiezione" ma come "interiorizzazione". E così, dalle cucine dei conventi, giungono fino a noi, ancora oggi, i profumi e i sapori di quei desinari, capaci di elevare lo spirito e di evocare sottili nostalgie per un mondo tutto femminile, fatto di grazia, di rispetto, di gentilezza: un mondo dove tanti bambini orfani hanno trovato, nella penombra del chiostro, protezione, e sconosciute, ineffabili, dolcezze materne.

*See International Summary page 70*



# Le uova tuttofare in cucina

*“L’uovo sta alla cucina come gli articoli al discorso, e cioè rappresenta una necessità indispensabile”.*

DI ANTONINO CANCELLIERE

*Delegato di Etna*

**T**ra gli ingredienti di cucina indispensabili per la realizzazione di svariate ricette cui, tuttavia, si attribuisce, allo stesso tempo, un ruolo minore, è da annoverare, senz’altro, l’uovo. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, nel suo *Almanacco dei Ghiottoni* dei primi dell’Ottocento, lo descrive così: “L’uovo sta alla cucina come gli articoli al discorso, e cioè rappresenta una necessità indispensabile, tanto che il cuoco più abile rinunciarebbe alla sua arte se gliene si vietasse l’uso”.

L’uovo, insieme al seme, la sua controparte botanica, e al latte, è da considerarsi tra i cibi più nutrienti, e questo fatto, unito alla relativa facilità

del produrre uova allevando galline, basterebbe a spiegarne il successo in cucina, sia come alimento a sé stante (pensiamo alla meravigliosa semplicità di un uovo alla coque), sia in combinazione con altri ingredienti. Tuttavia, a ben vedere, molte delle ragioni del successo dell’uovo in cucina vanno cercate altrove, e in particolare nelle sue peculiarità fisico-chimiche, che, se adeguatamente sfruttate, ne fanno un ingrediente indispensabile per la realizzazione di ricette, le quali, altrimenti, avrebbero ben altra consistenza, tessitura e sapore. Infatti, le uova possiedono almeno tre caratteristiche notevoli: la capacità di addensare liquidi in solidi, di creare





una schiuma della giusta consistenza e di stabilizzare le salse a base di olio e acqua. La prima proprietà è quella che, per esempio, consente di preparare il crème caramel, ossia di potere “sformare” (cioè mantenere la stessa forma del recipiente che lo conteneva) le preparazioni, dopo una cottura in forno. In cucina, le proprietà coagulanti dell’uovo sono alla base della preparazione di creme, come la crema inglese o quella pasticciera. Per la coagulazione, la temperatura gioca un ruolo fondamentale. Per il crème caramel, è importantissimo mantenere una bassa temperatura (sia del forno sia della preparazione attraverso un bagno d’acqua) per consentire alle proteine di rapprendersi più lentamente, con minori rischi di coagulazione e di formazione dei grumi.

La seconda proprietà dell’uovo, ossia la capacità di formare schiume, è alla base di preparazioni quali meringhe, mousse, soufflé, e anche pan di Spagna. L’albume montato a neve può essere utilizzato a crudo, per dare una consistenza leggera a una mousse, oppure cotto, per preparare una meringa, che non è altro che una schiuma solidificata. Tuttavia, è esperienza comune che una perfetta preparazione delle meringhe sia tutt’altro che facile. Difatti, il montare gli albumi a neve richiede alcune precauzioni, affinché il processo prima descritto possa avere luogo in maniera corretta. In particolare, un albume poco sbattuto conterrà bolle troppo grandi, mentre un’eccessiva sbattitura porterà a un’eccessiva coagulazione, con perdite di liquidi, e conseguente collasso della struttura in entrambi i casi. Qual è allora il tempo di sbattitura ideale? Molti libri di cucina suggeriscono di interrompere quando la schiuma forma delle punte che si sostengono da sole, cioè, per dirla secondo l’Artusi, “finché le chiare saranno ben sode da sostenere un pezzo di due lire d’argento”. Altre raccomandazioni sono di evitare la presenza di grassi, che rendono difficile la coagulazione poiché basta una sola goccia di tuorlo per ridurre anche

di due terzi il volume della schiuma. L’aggiunta di acidi (per esempio acido tartarico) aiuta la stabilizzazione, mentre il materiale della ciotola deve essere preferibilmente di rame per garantire una migliore riuscita.

Per finire, la terza proprietà dell’uovo è quella alla base della preparazione di salse quali la maionese, che non è altro che un’emulsione di olio in acqua con aggiunta del tuorlo. La maionese è costituita da minuscole goccioline di olio, tenute separate da una fase acquosa. La necessità di un’azione meccanica di separazione dell’olio in minuscole goccioline impone l’uso di un altro olio (quello di gomito, ovviamente), indispensabile per preparare una buona maionese. Qual è il ruolo del tuorlo? Esso, oltre a contribuire a dare alla maionese il sapore caratteristico, contiene alcune sostanze, prima fra tutte la lecitina, che stabilizzano le gocce di olio, impedendone l’aggregazione. È esperienza comune, infatti, che una semplice emulsione olio-acqua tenderà, al contrario della maionese, a separarsi nelle due fasi liquide.



In conclusione, occorre affermare che molti dei processi che intervengono nella preparazione e cottura dell’uovo sono stati ancora compresi solo in parte. Per esempio, i meccanismi in base ai quali l’albume montato in una ciotola in rame, piuttosto che di un altro materiale, produce una schiuma più stabile, sono ancora oggetto di studio, anche al fine di individuare materiali alternativi, non tossici come il rame. A noi, non resta che continuare a utilizzare l’uovo in mille ricette, consapevoli che, al di là della comprensione di ciò che avviene a livello fisico-chimico, niente può sostituire l’esperienza e l’inventiva in cucina di un bravo cuoco o di una brava cuoca.

*See International Summary page 70*

### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Ragusa, **Francesco Arezzo di Trifiletti**, è stato cooptato quale Director 2018-2020, nell’International Board del Rotary.*

*L’Accademico del Vasto, **Nicola D’Alterio**, è stato nominato Direttore Sanitario dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Abruzzo e del Molise “G. Caporale”.*

*L’Accademico di Ragusa, **Francesco Minardi**, stato cooptato, in qualità di esperto, nell’European Economic and Social Committee di Bruxelles.*

*L’Accademico di Taranto, **Vincenzo Risolvo**, ha ricevuto l’onorificenza di Cavaliere dell’Ordine “al Merito della Repubblica Italiana”.*



# Una festa simbolo di rinascita

*La Pasqua è la festività che forse più di ogni altra esprime la ritualità legata ai vari cicli: stagionale, biologico e devozionale.*

DI CINZIA PERUGINI CARILLI

*Accademica di Foligno*



**N**ella nostra terra è ancora ben presente una tradizione alimentare strettamente connessa ai vari cicli: lo stagionale, il biologico, quello legato ai rituali e il devozionale. Ogni ciclo segue un ritmo segnato dal tempo ed è così che, a seconda della stagione, si alternano piatti legati alla tradizione agricola. Il calendario agricolo per eccellenza è il “nostro” Barbanera di Foligno, nel quale i lavori agricoli e le sequenze degli usi alimentari sono scanditi mese per mese.

Vi è testimonianza dei pasti stagionali nei testi *Sollazzo* e *Saporetto*, scritti da Simone de' Prodenzani, nato intorno al 1355 nel castello di Prodo, a Orvieto. In merito ai modi di mangiare degli antenati umbri, scrive: “Se voi sapeste la divozione/Ch'ell'à nelle lasagne di Natale,/en le farrate ancor de Carnevale,/nel cascio et uova della Sensione,/nell'oca d'Ognissanti e macche-

rone/del giobia grasso et anco nel maiale/de Santo Antonio e ne l'agnel pasquale,/nel porria dire in sì piccol sermone!/Per tutto l'oro ch'è sotto a le stelle,/non lascerebbe, 'l di de le cenciale,/che non mangiasse un quarto de frittelle;/vin dolce e grande ancor molto ce vale/e non ce metteria acqua per covelle/perché dice che giova ad onne male”. In pochi versi troviamo sintetizzati i pasti legati alle principali feste dell'anno: le lasagne per Natale, le torte di farro per Carnevale, uova lessate e formaggio, maccheroni dolci, carni di maiale e agnello, cenci o frappe e frittelle.

La Pasqua è la festività che forse più di ogni altra esprime la ritualità legata ai vari cicli, stagionale, biologico e devozionale. Nei rituali pasquali, in modo particolare, l'alimentazione si intreccia continuamente con la mitologia, pagana, ebraica o cristiana che sia. Il cibo pasquale, alimento devozionale

per eccellenza, mette in luce l'intreccio tra mito e rito, tra sacro e profano, tra cristiano e pagano.

Il termine Pasqua significa in ebraico “passare oltre”. La Pasqua ebraica celebra la liberazione degli Ebrei dall'Egitto grazie a Mosè. La Pasqua, con il Cristianesimo, ha acquisito un nuovo significato, indicando il passaggio da morte a vita nuova. Infatti per gli ebrei è Pasqua di liberazione, mentre per i cristiani è Pasqua di resurrezione. Tale festa cade la domenica seguente il primo plenilunio dopo l'equinozio di primavera. Si giunge a festeggiare la Pasqua dopo la Quaresima, periodo di astinenza e digiuno e anche per questa ragione, nelle tradizionali tavole pasquali, si trova una grande abbondanza di cibi, tra i quali spiccano l'uovo e l'agnello.

Le uova vere, colorate e decorate, hanno una storia antichissima, che affonda le sue radici nella tradizione pagana.



Sono il simbolo della vita che nasce. L'uovo cosmico è all'origine del mondo, al suo interno avrebbe contenuto il germe degli esseri. Presso i Greci, i Cinesi e i Persiani, l'uovo era anche il dono che veniva scambiato in occasione delle feste primaverili, come simbolo di fertilità e dell'eterno ritorno alla vita. Gli antichi Romani usavano seppellire un uovo dipinto di rosso nei campi per propiziarsi un buon raccolto. Con l'avvento del Cristianesimo, molti riti pagani vengono recepiti dalla nuova religione. La stessa festività pasquale cade nel periodo primaverile in cui si compie il passaggio dalla stagione del riposo dei campi a quello della nuova semina e, quindi, della nuova vita per la natura. Anche in occasione della Pasqua cristiana, dunque, è presente l'uovo quale dono augurale che, ancora una volta, è simbolo di rinascita, in questo caso non della natura bensì dell'uomo stesso, della resurrezione di Cristo. Il guscio è la tomba dalla quale Cristo uscì vivo. Oltre a essere un dono, l'uovo rientra, come ingrediente, nelle varie preparazioni tradizionali: torte al formaggio e pizze dolci. L'utilizzo del grano, e quindi della farina come prodotto della terra, riporta all'alto valore simbolico, per i cristiani, del pane.

Nella tradizione cristiana di Pasqua si mangia l'agnello perché, nella sua simbologia, ricorda il sacrificio di Gesù in croce, la sua passione, infatti fu "immolato come un agnello". Si tratta di un animale mansueto e la sua immagine simboleggia perfettamente la pazienza, la remissività e l'innocenza di Cristo, immolato per noi sul legno della croce, per la salvezza dell'umanità. La simbologia affonda le sue radici nella tradizione ebraica, perché ricorda, nell'Antico Testamento, il sacrificio di Isacco, che per noi è immagine di Cristo, da parte di Abramo.

Sulle tavole pasquali compaiono pietanze a base di erbe fresche e profumate e germogli che abbondano nel periodo primaverile. Anche la loro simbologia è collegata alla tradizione ebraica (soprattutto quelle amare),



perché ricordano l'amarrezza della schiavitù d'Egitto, mentre per noi ricordano l'amarrezza del peccato, raffigurata anche dal fiele offerto a Gesù da parte di un soldato.

La colazione di Pasqua è una tradizione tipica del Centro Italia, che risente dell'influenza dello Stato Pontificio. Le uova e la torta al formaggio sono accompagnati da salame, capocollo o lombetto (il maiale e i suoi derivati rappresentano una tradizione fortemente legata al territorio umbro) e dal vino, al quale è legato il conosciuto valore simbolico del sangue di Cristo. I cibi della colazione vengono benedetti, solitamente il sabato santo, con l'acqua che, anch'essa, nella simbologia cristiana, rappresenta elemento che purifica e il mezzo attraverso il quale si compie il Battesimo, cioè il passaggio dalla morte alla vita. La ciaramicola è il dolce tradizionale

di Pasqua della città di Perugia. Un tempo veniva preparata dalle ragazze in età da marito per regalarla al proprio innamorato il giorno di Pasqua. Ha la forma di ciambella, con una croce al centro, ed è ricoperta da una glassa bianca cosparsa di confettini colorati. È un dolce altamente simbolico: in altre versioni più fedeli, il rigonfiamento centrale rappresenta la Fontana Maggiore, simbolo della città, e le cinque vette i rioni cittadini. Il colore rosso dell'impasto dato dall'Alchermes e il bianco della meringa rappresentano i colori di Perugia, anche se la tradizione religiosa e devozionale associa il colore rosso al sangue di Cristo. I confettini colorati, gialli, verdi e azzurri, rappresentano rispettivamente il frumento maturo, i pascoli delle colline e le acque del lago Trasimeno.

*See International Summary page 70*

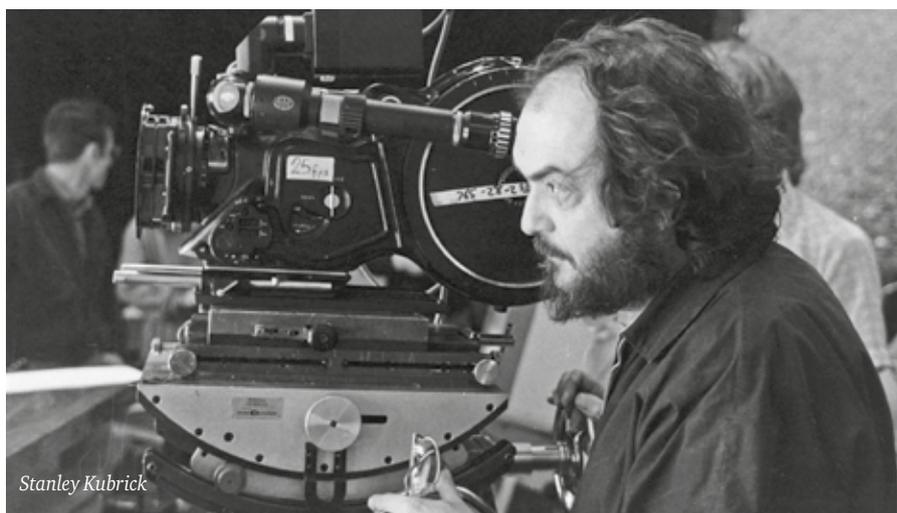


# Sostituire l'uomo con un computer?

*Chi ha a cuore il rispetto e la tutela delle tradizioni in cucina saprà difenderli dall'automazione incalzante.*

DI ANDREA CESARI DE MARIA

*Delegato Milano Duomo*



Stanley Kubrick

**A**ncora agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, il genio di Stanley Kubrick aveva prefigurato il futuro, con due film che fecero storia: “Arancia Meccanica”, in cui si trattava il tema della violenza, fine a se stessa, che avrebbe invaso il mondo, e “2001 Odissea nello spazio”, nel quale si immaginava un mondo in cui gli umani sarebbero stati sempre più asserviti ai robot. Questa seconda previsione ci riguarda da vicino e ci dovrebbe preoccupare, come Accademici che hanno a cuore il rispetto e la tutela delle tradizioni in cucina.

Negli alberghi, spesso, è inutile aspettare il cameriere per l'ordinazione della colazione: bisogna andare dove ci sono led accesi, feritoie, scaffali con tazze, tazzine, cucchiaini, teiere e servirsi da sé, fidando sul proprio intuito e sull'aiuto di ospiti già entrati in contatto con la nuova realtà.

Un albergo dovrebbe avere a cuore il proprio cliente, cercare di coccolarlo,

viziarlo, in modo da fidelizzarlo per quanto possibile, lasciando il *self service* da una macchina a situazioni più di emergenza, quali scuole, stazioni, sale d'attesa in cui non viene richiesto alcun tipo di servizio ma solo una pura e semplice somministrazione, rapida e a buon mercato. Tuttavia, il personale è un costo, al quale sacrificare il servizio al cliente, a fronte di conti che devono tornare, sempre e comunque.

Pazienza, la soddisfazione del cliente passa in secondo piano, l'automazione è la via obbligata.

Stessa strategia sta per essere adottata da McDonald che ha in programma di sostituire i propri dipendenti, addetti alla preparazione di hamburger e patatine, con i computer. Un'azienda che aveva fatto delle procedure di preparazione di quanto servito il proprio cavallo di battaglia, con regole ferree relative alle modalità di preparazione e ai tempi di servizio uguali e ripetibili in tutti gli angoli del mondo, è adesso costretta a

capitolare, anch'essa per una razionalizzazione dei costi.

E ancora, un telegiornale ha riportato, quasi con compiacimento, la notizia che è stato ultimato un computer in grado di sostituirsi in tutto e per tutto allo chef (chissà cosa ne penseranno i vari Cracco, Oldani, Bottura?). Certo, così sarà tutto più preciso, codificato, il robot sarà in grado di captare anche gli odori e regolarsi di conseguenza, l'impiattamento e le decorazioni non avranno sbavature in quanto ci penserà, con precisione millimetrica, una macchina che sbaglia meno di un uomo.

Ci sarà poco sale o mancherà un ingrediente? Non più l'intervento del cuoco, ma quello di un manutentore che agirà sui tasti di un computer, oppure provvederà con arnesi meccanici a regolare valvole o ugelli per ovviare agli errori segnalati.

Come sono lontani i tempi in cui la massia (termine ormai tristemente desueto) controllava, tra una faccenda e



Un'immagine da "2001 Odissea nello spazio"



l'altra, che il ragù sul fuoco "pippiasse" a dovere! In altre parole, in tutto quanto preparava ci metteva il cuore, la cura per i propri cari, aspetti questi che un computer, anche il più sofisticato, non potrà mai garantire.

Quanto sopra descritto non è più, purtroppo, fantascienza, ma un futuro sempre più prossimo. E allora cosa dovrebbero fare i quasi 8.000 Accademi-

ci sparsi per il mondo? Fare proprio il grido di dolore del fondatore dell'Accademia, Orio Vergani, che temeva per le sorti della nostra cucina? Oggi, a ripensamento non c'è solo la nostra, ma la cucina *tout court*, che rischia di scomparire, spazzata via anch'essa dal progresso, ammesso che questo possa essere etichettato come tale.

Occorre, quindi, essere grati all'Acca-

demia che porta avanti una degnissima battaglia, aiutarla, farla crescere, parlarne per quanto possibile, proporsi come ambasciatori della cucina, quella vera, agendo, anche e soprattutto, sulle nuove generazioni, in modo che un patrimonio di conoscenze non vada disperso. Altrimenti dovremo rassegnarci a una vita a casa, in poltrona, con il computer che farà, sempre di più, tutto per noi.

Del resto, perché pensare a quale cibo mangiare, quando, sulla base del nostro Dna, il computer saprà già l'alimento che fa bene alla nostra salute e quello che è da evitare; avrà provveduto a ordinarlo e successivamente a cucinarlo, sulla base dei nostri gusti fornitigli come input, evitandoci anche questa incombenza?

Sperando poi che il cibo, deciso, ordinato e cucinato dal computer, non ci arrivi sulla tavola già ridotto in poltiglia, evitandoci, così, anche l'antipatica fatica di doverlo masticare!

*See International Summary page 70*

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2017

### APRILE

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

### MAGGIO

6 maggio  
**Castel San Pietro - Firenzuola**  
Quindicennale della Delegazione  
Convegno "Le eccellenze alimentari del territorio"

24 maggio - **Centro Studi Territoriale Romagna**

Borsa di studio per gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera della Romagna

26 maggio - **Vicenza**

Convegno "Il ruolo delle Confraternite e Fraglie enogastronomiche vicentine"

27 maggio - **Catanzaro**

Trentennale della Delegazione  
Convegno "L'oliva: miseria e nobiltà"

27 maggio - **Treviso-Alta Marca**

Decennale della Delegazione  
Convegno "Eccellenze del territorio trevigiano in cucina"

### 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 Pasqua siciliana in tavola

*Le ricette sono molto elaborate e sostanziose, con tutte le varianti scaturite dalla fantasia popolare.*

DI DANILA SARACENO

Accademica di Siracusa



**F**u nel 325, con il Concilio di Nicea, che si stabilì definitivamente che la Pasqua doveva essere celebrata da tutta la cristianità la prima domenica dopo la luna piena seguente l'equinozio di primavera; e nel 525 si stabilì che la data doveva trovarsi fra il 22 marzo e il 25 aprile. Questa festa trova il suo tripudio sulle tavole della nostra regione, che celebrano la fine della Quaresima e delle sue privazioni con pietanze che costituiscono un riscatto anche dai torpori invernali. Le ricette sono molto elaborate e sostanziose, caratterizzate dalla semplicità degli ingredienti, come le verdure, e anche dal largo uso della fantasia che le rende originali, molto ricche e saporite. Esse celebrano, anche in cucina, l'importante evento religioso e rispecchiano i classici canonici della gastronomia isolana. Tra i numerosi piatti caratteristici, sia dolci sia

salati, troviamo "u sciuscièddu", una tipica minestra messinese, d'origine francese. È un piatto complesso, dove regnano, tra gli ingredienti: brodo di carne o di pollo, carne di vitello tritata, ricotta fresca, uova, parmigiano e prezzemolo. La carne va impastata con un uovo, parte del parmigiano, il prezzemolo tritato e un po' di mollica di pane bagnata. Con l'impasto ottenuto si preparano delle polpettine che vanno cotte nel brodo. In una terrina, si scioglie la ricotta insieme ai tuorli delle uova, il sale, il pepe, il rimanente parmigiano e gli albumi montati a neve. Il brodo e le polpettine si versano in un tegame dai bordi alti e si cuociono a fiamma bassa finché il brodo non diventa bollente. A questo punto, e senza mescolare, va aggiunta con delicatezza la ricotta in modo che ricopra tutta la superficie del tegame, che va lasciato sul fuoco lento per qualche minuto e poi va infornato ad alte temperature per almeno 15 minuti. "U sciuscièddu" va servito caldo.

Il "tegame pasquale di Aragona" è un elaborato primo piatto dell'omonima città della provincia di Agrigento.

Gli ingredienti sono: rigatoni, uova, tuma, pecorino stagionato grattugiato, un pizzico di cannella pestata, brodo di pollo, una bustina di zafferano, pane raffermo, prezzemolo, sugna, sale, pepe. Sono facoltative le polpettine cotte al ragù. I rigatoni vanno lessati in acqua salata, scolati al dente e sistemati in un tegame di terracotta unto con la sugna e il cui fondo è ricoperto da 4 fette di pane raffermo. Su queste ultime si alternano strati di rigatoni, fettine di tuma e l'amalgama

ottenuto unendo le uova sbattute, il prezzemolo tritato, sale, pepe, il formaggio grattugiato, un pizzico di cannella e la bustina di zafferano sciolta in una tazza di brodo caldo. L'ultimo strato della pietanza è costituito dalle restanti fette di pane. Il tegame va riempito con il brodo caldo e il tutto va cotto al forno. Il piatto richiede una cottura molto lunga, a causa dell'ingente quantitativo di liquidi e per le abbondanti uova. La pietanza, che può essere arricchita anche dalle polpettine cotte al ragù e da fettine di uova sode, va sfornata quando si presenta asciutta e ben compatta.

Il ruolo di protagonista sulla tavola siciliana, durante il periodo pasquale, è quello dell'agnello. Esso è consumato in forma semplice, cioè cotto al forno insieme alle patate, oppure come base per altre ricette. Un esempio è la ricetta della "impanata pasquale ragusana", un tipo particolare di focaccia, conosciuta in Sicilia in seguito alla dominazione spagnola, che prevede innumerevoli varianti locali. La base di questa pietanza è la pasta di pane, che può contenere ripieni diversi: per la ricorrenza pasquale, il ripieno è lo stufato di agnello o capretto che si ottiene rosolando la carne insieme all'erba cipollina e cuocendola in tegame con la conserva di pomodoro e mezzo bicchiere di vino rosso.

Un particolare tipo di focaccia preparata per la Pasqua è "ù pastieri", che ha la forma di un sacchetto e che viene farcita con interiora di agnello lessate, carne di agnello cruda disossata, abbondante prezzemolo, aglio verde, caciocavallo fresco grattugiato, sale,



pepe nero, uova e brodo di interiora. Un'altra preparazione, adatta ai palati forti, è quella dei "turciniuna". La ricetta di origine greca prevede come ingredienti: budella ovine, cipolla, olio, cipolletta, aglio, prezzemolo, sale, pepe e limone. Le budella vanno lavate accuratamente, con sale e acqua salata, e sciacquate definitivamente con acqua corrente; vanno poi attorcigliate con cipollette nuove con il gambo lungo oppure con porri sottili, e poste su un tegame con olio caldo. Si fanno insaporire e poi si aggiungono un cucchiaio di cipolletta finemente tritata, prezzemolo, due o tre spicchi di aglio tritati, sale e pepe. Il tutto si fa rosolare per qualche minuto e poi si aggiunge un bicchiere d'acqua. Quando l'olio comincia a sfrigolare e le budella iniziano a colorarsi, il piatto è pronto. Si mangiano anche arrostiti sulla brace il lunedì dell'Angelo (Pasquetta) e prendono il nome di "stighiole".

La "Pasquetta" si festeggia per ricordare il viaggio dei due discepoli, che in cammino verso il villaggio di Emmaus, vicino Gerusalemme, incontrarono Gesù. A tal proposito i cristiani sono soliti trascorrere questa giornata con una scampagnata fuori città. In Sicilia è praticamente un rito! Si cucinano anche carne alla brace e carciofi, sulla classica carbonella, e si trascorre la giornata all'aperto.

Una ricetta siracusana preparata per le festività importanti come la Pasqua è la gallina col riso. È complessa e variegata e vede sposarsi molti ingredienti diversi tra cui: una gallina, il riso, la salsiccia, la cipolla, i pomodori, le uova, il prezzemolo, il pecorino o caciocavallo, sia grattugiato sia fresco, olio, sale, pepe nero. La gallina va disossata e riempita con il riso e un amalgama dei più saporiti ingredienti dell'isola, precedentemente lavorati, e poi lessata in acqua salata. Oggi si predilige la cottura al forno.

Il pane, simbolo della millenaria tradizione agricola siciliana, assume un ruolo votivo sulla tavola pasquale della regione. Una ricetta particolare riguarda il "pane della cena", preparato

per i rituali legati al giovedì santo nella Sicilia occidentale. Si tratta di un impasto dolce che serve per preparare delle pagnottelle che, a lievitazione terminata, devono essere tagliate a croce. Esse vanno immerse in acqua calda con albume sbattuto, sgocciolate, cosparse di anice e cotte al forno finché raggiungono una perfetta doratura. Un'altra famosa versione del pane dolce ha dato vita, nel corso degli anni, a una particolare ricetta: i "pupi cull'ova". Nascono quali "pani speciali", diversi da quelli di consumo quotidiano e costituiscono un riuscito connubio tra il pane e l'uovo. Le origini risalgono al periodo in cui non erano ancora largamente diffuse le uova di cioccolato. Assumono nomi diversi a seconda della località in cui sono preparati ("campanaru" o "cannatuni" a Trapani, "pupu ccù l'ovu" a Palermo, "cannileri" nel Nisseno, "panareda" ad Agrigento e a Siracusa, "cuddura cull'ovu" a Catania, "palummedda" nella parte Sud occidentale dell'isola) e diverse forme (panierini, colombe, cavallucci, cuori) e sono anche l'esempio di come l'evolversi dei pani pasquali in dolci abbia comportato un sempre più massiccio uso di ingredienti estranei alla panificazione tradizionale: all'olio è subentrata la sugna e al lievito l'ammoniaca. Si sono, inoltre, introdotte decorazioni sempre più elaborate, al posto dei tradizionali semi di sesamo o di papavero. L'attuale pane dolce viene ricoperto da una semplice glassa di zucchero e albume, che un tempo era stesa con una penna di gallina. Le uova, che si inseriscono generalmente sode, possono essere colorate di rosso, il colore della fertilità, ottenuto mettendo a bollire le uova in un infuso ricavato da una speciale radice, la ruggia.

Piatto forte del pranzo sono, però, i dolci veri e propri. L'agnello, che è stato citato come base di alcune ricette pasquali siciliane, ispira anche alcuni dolci. Una variante è l'agnellino di pasta di zucchero e garofano. La ricetta prevede di impastare farina 00 con zucchero, in uguale quantità, insieme



ai chiodi di garofano pestati. Gli ingredienti vanno amalgamati a fuoco vivo e lavorati con le mani in modo da far loro assumere la forma desiderata e si ripongono in formelle apposite. Dopo qualche giorno, i dolci vanno prelevati, inumiditi alla base con acqua, e infornati. Lo zucchero che trasborderà nella parte inferiore farà assumere al dolce la caratteristica colorazione brunita. Il più importante e famoso è, tuttavia, la cassata, che nasce come dolce pasquale ma è ormai presente in tutti i periodi dell'anno. L'attuale cassata si deve, a quanto pare, alle suore del monastero di Valverde di Palermo che, intorno alla metà del 1700, modificarono, in parte, la ricetta araba, aggiungendo il pan di Spagna e la glassa colorata. Essa rispecchia, nella sua composizione, i diversi strati culturali della città. Il nome deriva dall'arabo *quas'at* (scodella), dal recipiente in cui ricotta e zucchero venivano mescolati. Inizialmente la ricetta si limitava a zucchero, ricotta di capra e pasta di pane, ma si è in seguito arricchita con l'aggiunta di pasta reale o pasta di mandorle, detta anche martorana, perché inventata nel 1100 dalle suore di una chiesa palermitana chiamata, appunto, della Martorana. In seguito, i dominatori spagnoli aggiunsero cioccolato e pan di Spagna e in epoca barocca venne introdotta la frutta candita come decorazione. La cassata ha diverse varianti: la cassatella (una versione più piccola, guarnita di glassa verde); la cassata al forno palermitana, costituita semplicemente da pasta frolla ripiena di ricotta e pezzi di cioccolato; quella ragusana, in cui si usa la pasta delle focacce cui si aggiunge la ricotta, salata o dolce.

*See International Summary page 70*



# Pinza alla munara

*Divenne di uso comune lungo le zone rivierasche del Po, come testimonia anche Riccardo Bacchelli.*

DI GIORGIO GOLFETTI

*Delegato di Rovigo-Adria-Chioggia*

## PINZA ALLA MUNARA

Mescolare la farina con lo strutto e l'acqua (meglio se tiepida) fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo, quindi lasciar riposare per circa 30 minuti. Tirare con il mattarello una sfoglia sottile e ungerla con olio di oliva. Piegare la sfoglia a 3, sovrappo- nendo un lembo sull'altro. Un- gere nuovamente con olio (non troppo perché non deve colare), ripiegare a metà per l'altro verso e capovolgere. Mettere in forno caldo a 180-200° e cuocere per circa 20 minuti.



**F**ino agli anni Trenta del secolo scorso, lungo le rive del Po, si potevano vedere molti mulini, costruzioni in legno formate da due barche, una grande e una piccola, tra le quali era posta la ruota. Questi mulini erano trattenuti agli argini da una corda, in modo da non poter essere portati via dalla corrente ma, allo stesso tempo, in modo tale da consentire al mugnaio, in veneto *munaro*, di ricercare i punti del fiume in cui la corrente era più forte. La vita del mugnaio si svolgeva quasi totalmente sul fiume, sei giorni su sette e anche di più, quando le piene del fiume impedivano ai mugnai di scendere a terra e ai loro familiari o aiutanti di portare i rifornimenti per mangiare. Quando i pasti, per qualche ragione, non potevano essere portati a bordo, i mugnai non erano comunque senza risorse, in quanto potevano pescare qualche pesce ma, soprattutto, utilizzare il loro bene fondamentale, la farina che, oltre a essere l'oggetto del loro lavoro, costituiva la moneta di scambio per acquistare altri beni, pagare gli osti e i venditori di grappa e, naturalmente, non rischiare di morire di fame. Fu certamente in queste occasioni che i mugnai, soli nella propria barca, preparavano la *pinza del munaro*, utilizzando le poche cose sempre presenti: l'acqua del fiume, la farina e un po' dell'olio usato per tenere acceso il lume posto davanti all'immagine del loro protettore, Sant'Antonio Abate, presente in ogni mulino. Non è possibile stabilire l'epoca delle sue origini, ma la *pinza*, comunque, divenne di uso comune lungo le zone rivierasche del Po, come testimonia

anche Riccardo Bacchelli che nel suo romanzo *Il mulino del Po*, scritto alla fine degli anni Trenta, ma ambientato, almeno nella sua prima parte, nella prima metà del 1800, racconta che, nei festeggiamenti per il fidanzamento del mugnaio Lazzaro Scacerni con Dosolina, venne servita la "pinza alla molinara, sfogliata di pane all'olio e senza lievito, cotta nella cenere ardente".

L'epoca dei mulini tramontò principalmente per la gelata del 1929, ma anche a causa di una legge che impediva a chi avesse perduto un mulino di ricostruirlo, in modo tale da incoraggiare il trasferimento dell'attività sulla terraferma e il conseguente utilizzo di altre forme di energia. Con la progressiva scomparsa dei mulini anche la *pinza alla munara* venne pressoché dimenticata, mantenuta in vita soltanto da qualche famiglia o da pochi fornai legati alle vecchie tradizioni, soprattutto nei territori di Panarella e di Stienta, entrambi sulla sponda rodigina del Po, che si contendono da anni le sue origini. A Stienta si racconta che l'inventore della pinza fu il mugnaio Ulisse Bacchiega detto "Capon" il quale, una sera, non potendo raggiungere la terra per colpa della nebbia, utilizzò per sfamarsi, come descritto prima, gli ingredienti a sua disposizione con la sola differenza dello strutto, che Capon usava per ingrassare gli ingranaggi del suo mulino, al posto dell'olio da lumini. Dal 2016 la pinza alla munara è nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Veneto.

*See International Summary page 70*



# Salute e sicurezza nella tradizione alimentare

*Nel convegno di Pinerolo sono stati affrontati diversi argomenti: le frodi alimentari, i diritti dei consumatori, le valenze nutrizionali.*

DI CLARA LANZA  
Accademica di Pinerolo

**D**opo l'introduzione del Delegato Alberto Negro, l'apertura dei lavori del convegno, organizzato dalla Delegazione di Pinerolo, è stata affidata a Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi "Franco Marengi" e Direttore del Centro Studi Territoriale del Piemonte. La relattrice ha messo in evidenza il fatto che, fin dalle prime grandi civiltà umane, l'uomo compie frodi alimentari, al fine di trarre un maggiore profitto, e allo stesso tempo cerca di contrastarle. Tuttavia, secondo Cocito, il problema affonda le sue radici

in un meccanismo più sottile, a volte "subdolo", in base al quale, tramite l'informazione e la comunicazione, che influenzano gusti e consumi, i cibi vengono percepiti come "buoni" o "cattivi". Ci si interroga, inoltre, se dietro a tutto ciò non vi siano implicazioni di natura politica, economica e morale. Attualizzando e focalizzando il problema, Elisabetta Cocito ha asserito che uno degli aspetti più fuorvianti legati al "falso alimentare" è l'aggiunta di additivi che rendono il cibo più bello e migliore di quello che è in realtà.

L'argomento è stato poi affrontato da una prospettiva legale dalla dottoressa Elisa Pazè, Pubblico Ministero presso la Procura della Repubblica di Torino. La dottoressa Pazè, in passato, è stata componente del gruppo che si occupa dei reati alimentari presso la Procura di Torino e quella di Asti. La relazione si è concentrata sui diritti dei consumatori. In materia di alimenti, sono riconosciuti almeno tre diritti: il diritto all'informazione sugli ingredienti e la provenienza, il diritto ad alimenti in cui siano rispettate le norme igieniche, e il diritto a ingredienti genu-





ini. Per quanto riguarda il primo, la relatrice ha messo in evidenza che la necessità di informare il consumatore sugli ingredienti utilizzati e sulla loro provenienza, per produrre un alimento, si è affermata nell'era industriale, in quanto nelle società del passato i piatti venivano prodotti prevalentemente in ambito domestico e, di conseguenza, si sapeva ciò che si mangiava. Oggi l'etichetta costituisce, anche dal punto di vista legislativo, un elemento di fondamentale importanza a tutela del consumatore e il legislatore italiano, nel corso degli ultimi decenni, ha cercato di dare attuazione a leggi che fornissero informazioni sempre più esaustive sulle etichette degli alimenti. Altro aspetto fondamentale, dal punto di vista giuridico, è il rispetto di norme igieniche. La dottoressa Pazè ha messo in luce un grosso paradosso: il cibo industriale è sicuro ma meno sano, mentre il cibo artigianale è genuino ma a maggiore rischio di contaminazioni. Secondo il Pubblico Ministero, nonostante vi sia un sistema di pene in materia di reati alimentari, spesso è destinato a rimanere sulla carta, in quanto la maggior parte dei processi si conclude con una sentenza a non dover procedere perché è decorso il termine di prescrizione e il reato è estinto.

Infine, l'intervento della dottoressa Gliola Braga, biologa e nutrizionista, esperta della "dieta zona" in Italia e autrice di diversi libri sull'argomento. La dottoressa Braga ha sostenuto che il cibo può diventare un inganno, quando non lo conosciamo bene per la sua reale valenza nutrizionale e, quindi, lo usiamo in modo scorretto. Diversi sono gli esempi che ha illustrato, dando delucidazioni sull'inganno alimentare che spesso si nasconde, per il "comune" consumatore, nell'acquisto di alimenti. Per esempio, la freschezza di frutta, verdure, olio extravergine d'oliva, pesce, garantisce la presenza di fondamentali componenti nutrizionali protettivi per il nostro organismo, come i preziosissimi polifenoli di derivazione vegetale e gli indispensabili

omega-3 dei pesci: i primi diminuiscono man mano che ci si allontana dal momento della raccolta, i secondi si ossidano in maniera proporzionale al tempo di esposizione all'aria, diventando inutili se non addirittura nocivi. Tutto ciò depone a favore del consumo di cibi reperiti possibilmente nel territorio limitrofo al luogo di consumo e freschi.

Questi stessi alimenti hanno un valore nutrizionale molto diverso a seconda del metodo di coltivazione o di allevamento: i migliori sono i vegetali coltivati in modo naturale invece che intensivo, e i pesci pescati anziché allevati. Analogamente per le carni degli animali che, se cresciuti come una volta, risultano essere nutrizionalmente ricchi. Viene quindi da ribadire la validità della vecchia cultura mediterranea convalidata oggi da autorevoli studi scientifici.

L'inganno può nascondersi anche nei prodotti confezionati, che risentono delle necessità di produzione e commercializzazione che spesso implicano l'uso di additivi completamente inutili al nostro organismo, se non dannosi nel lungo periodo. Per difenderci è necessario controllare l'etichetta nutrizionale e scegliere in modo privilegiato i prodotti con pochi ingredienti, costituiti essenzialmente dalle materie prime. Un altro tipo di inganno può venire dai messaggi nutrizionali sbagliati. Anche i luoghi comuni, molto spesso, costituiscono degli inganni, come, per esempio, quello che riguarda la pasta ritenuta più innocua del sugo, mentre non è vero.

La mattinata si è conclusa con una riunione conviviale al ristorante "Taverna degli Acaja".

**CLARA LANZA**

*See International Summary page 70*

### INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



*e-mail per il Presidente:*

**presidente@accademia1953.it**

*e-mail per il Segretario Generale:*

**segretariogenerale@accademia1953.it**

*e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:*

**segreteria@accademia1953.it**

*e-mail per la Redazione romana della rivista:*

**redazione@accademia1953.it**

*e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":*

**biblioteca@accademia1953.it**

*e-mail per l'Amministrazione:*

**amministrazione@accademia1953.it**

*Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:*

**www.accademia1953.it**

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



# La pasta ieri e oggi

*La Delegazione di Pisa ha organizzato un convegno su uno degli alimenti più diffusi in Italia e nel mondo.*

DI MARA BORSINI

*Accademica di Pisa*

**S**i è svolto, all'Auditorium "G. Toniolo" dell'Opera Primaziale, il convegno "La pasta ieri e oggi" organizzato dalla Delegazione di Pisa. Erano presenti il Presidente Paolo Petroni, e il Segretario Generale Roberto Ariani. Hanno partecipato, come relatori, studiosi tra i più qualificati del settore dell'agricoltura e dell'enogastronomia, insieme a importanti imprenditori ed esperti. L'Accademico Enrico Bonari, Direttore dell'Istituto di Scienze della Vita alla Scuola superiore Sant'Anna e docente dal curriculum prestigioso, autore di numerose pub-

blicazioni, ha coordinato gli interventi in un auditorio affollato di Accademici di diverse Delegazioni, alla presenza delle autorità del territorio. Se i relatori riuniti in convegno rappresentavano quanto di meglio le Università e il mondo delle imprese offrano, il vero protagonista di questa giornata di alta cultura è stato il programma. I diversi interventi hanno raccontato delle origini della pasta già in uso fra i Romani, i Greci e nell'antica Persia; del consumo di questo alimento nella Toscana medievale e dei rudimentali sistemi di produzione di allora. Han-

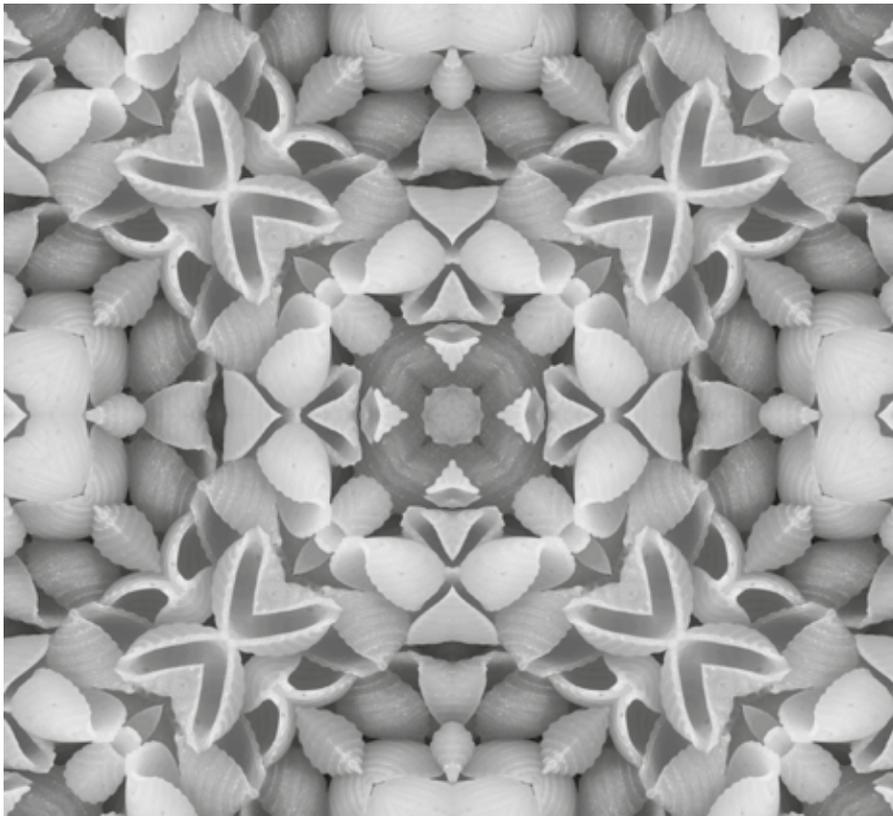
no trattato il tema della selezione dei semi per i tipi di grano, materia prima della pasta, fino alla filiera moderna, che impiega le più sofisticate tecnologie di trasformazione; hanno illustrato i sistemi di levigature, di rigature e di formati, sia artigianali sia di "design", offerti dall'industria alimentare.

Particolarmente interessante il capitolo sui cereali per i prodotti integrali che migliorano l'aspetto nutrizionale di un bel piatto di pastasciutta, per passare ai condimenti saporiti, pieni di fantasia e di colore.

Fra un intervento e l'altro sono stati serviti, in sala, assaggi di gelato artigianale, a base di pasta, nuova proposta dello chef Luca Landi.

Il programma si è concluso con il brillante intervento di Enrico Bonari, che ha illustrato una serie di dati statistici in merito alla produzione e all'esportazione della pasta nel mondo. Temi di ampio interesse, commentati in seguito anche durante il pranzo di gala, momento conviviale di un'intensa giornata dedicata alla cultura e all'economia del sistema alimentare italiano. Il menu di pietanze servite negli esclusivi ambienti della Domus Comeliana: flan di porcini con vellutata di taleggio e tartufo di San Miniato; fusilli Martelli con ragù di fagiolo; pasta e fagioli al profumo di lardo e rosmarino; portafoglio di vitello farcito con prosciutto, formaggio e funghi; medaglioni di patate gratinate; semifreddo al croccantino e Grand Marnier con passaggi di cioccolato caldo; cantuccini toscani. I vini sono stati selezionati e presentati dal Consorzio Toscana Sapori.

*See International Summary page 70*





# La “pagnotta” pasquale di Sarsina

*Un grosso pane dolce, con anice, scorza di arancia e limone, vanillina, uvetta e - ingrediente principale - lievito madre.*

DI **PIERGIORGIO PELLICIONI**

*Accademico di Cesena*



**N**ella vasta tipologia dei dolci tradizionali italiani, che caratterizzano il periodo pasquale, merita una indubbia menzione la “pagnotta”. Si tratta di un grosso pane dolcificato, particolarmente diffuso nella valle del Savio, che ha in Sarsina il centro di maggiore produzione. Proprio con la denominazione “pagnotta pasquale di Sarsina”, ogni anno viene sempre più commercializzata in Romagna. Sulla base degli ingredienti (farina, uova, zucchero, strutto o burro, anice, scorza di arancia e limone, vanillina, uvetta e - ingrediente principale - lievito madre), potrebbe essere inserita, utilizzando un criterio piuttosto generico, tra le consimili preparazioni comunemente indicate come pizza pasquale dolce (per contraddistinguerla dalla pizza salata a base di formaggio, ancora più diffusa). Questa tipologia di preparazioni è molto presente nell'Italia centrale e particolarmente nelle regioni che un tempo appartenevano allo Stato Pontificio.

Tutte risalgono, comunque, a una medesima tradizione, che ne prevedeva l'immane consumo nel giorno di Pasqua, nel corso di una ricca prima colazione a base di salame e uova sode benedette.

Nelle campagne romagnole di un tempo, la preparazione, effettuata rigorosamente il giovedì santo, assumeva il carattere di un vero e proprio rito, con annesse credenze. Preghiere varie accompagnavano la preparazione dell'indispensabile lievito madre; l'impasto non poteva essere maneggiato da una donna con il ciclo; il segno della croce veniva fatto sulla bocca del forno per propiziare una perfetta cottura. Altro momento molto delicato, che metteva in agitazione la donna di casa, l'*azdora*, era la lievitazione. Molto spesso, per favorirla, le pagnotte venivano infilate nel letto, sotto le coperte, con il tipico scaldiletto detto “prete”.

Fino a diverse decine di anni fa, le pagnotte venivano fatte in casa da quasi tutte le famiglie e poi portate ai forni per la cottura. La Settimana Santa era

quindi la più laboriosa dell'anno per i fornai. Tra le centinaia e centinaia di pagnotte portate, talvolta dentro grossi tegami, dai proprietari che avevano attaccato su ciascuna di esse un cartellino con il nome della famiglia e il numero delle pagnotte, i fornai dovevano controllare il grado di lievitazione di ognuna. Al punto giusto, prima di infornarle, le spennellavano con il tuorlo d'uovo per ottenere una crosta lucida e facevano un'incisione a forma di mezzaluna affinché “sfiocassero” durante la cottura.

Un aspetto particolarmente curioso era quello relativo alla quantità.

Una famiglia media, di non molte persone, preparava pagnotte con un impasto di 30-40 uova. Chissà, forse un richiamo alla vecchia usanza della campagna di farne almeno una per ogni componente della famiglia, indubbio simbolo di temporanea abbondanza in tempi di grande fame. Comunque, si conservavano molto bene per diversi giorni, proprio come il pane. Se alla fine tendevano a indurire un po', niente di meglio che intingerle in un buon bicchiere di vino.

Con il passare degli anni, la tradizione di preparare le pagnotte in casa è scomparsa, anche perché i fornai hanno abolito il servizio di sola cottura, incrementando, in tal modo, la loro produzione diretta. Non è scomparsa, però, quella di avere in casa, a Pasqua, almeno una pagnotta. Acquistata dai fornai o preparata in casa, in quantità comunque molto limitate, da qualche cuoca di buona volontà che continua a caratterizzare la ricorrenza.

*See International Summary page 70*



# Il prunus: un frutto per la vita

*Nelle bacche viola di un arbusto spontaneo che cresce in Molise, una nuova speranza per la lotta ai tumori.*

DI ERNESTO DI PIETRO

Accademico di Campobasso

**S**i dice che un molisano, Vincenzo Tiberio, avesse scoperto la penicillina molto prima che Alexander Fleming ricevesse il premio Nobel per questa rivoluzionaria innovazione in campo medico. A distanza di quasi un secolo, il Molise torna a far parlare di sé per una bacca autoctona, il prugnolo, dalle potenzialità formidabili. Si tratta dei piccoli frutti del *Prunus spinosa Trigno*, appartenente alla famiglia delle *Rosaceae*, un arbusto spontaneo che si sviluppa in questa piccola regione, più precisamente nella valle del fiume Trigno, in una zona sperduta e incontaminata al confine con l'Abruzzo.

Il ruolo che il prugnolo ha svolto fino a oggi è stato quello di materia prima per la produzione di un liquore tipico (il Trignolino), di marmellate, di infusi e di altre curiose produzioni culinarie. Esso, infatti, ha sempre goduto

di sufficiente considerazione nell'alimentazione.

A interessare, oggi, non sono solo le sue proprietà nutritive, o quelle organolettiche, ma anche quelle terapeutiche. Studi botanici hanno già dimostrato la presenza, nella drupa commestibile del prunus, di un'altissima percentuale di polifenoli e antocianine dall'elevato potere antiossidante che inibisce l'effetto dei radicali liberi; alcune proprietà medicamentose della pianta, dunque, sono già note e molti ne beneficiano da tempo.

Tuttavia, non è questo l'aspetto rilevante, peraltro comune a molti altri prodotti naturali; sembra che alcuni studi abbiano messo in evidenza, casualmente, innegabili proprietà benefiche nella cura per problematiche oncologiche. Così, dopo due anni di ricerca specifica, condotta presso l'Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Tecnologie e Salute, e in particolare dal Reparto di Metodi ultrastrutturali per Terapie innovative antitumorali, è stata osservata un'efficace azione antiproliferatrice, che induce una fortissima riduzione della riproduzione di cellule cancerose.

Alla base di tutta la sperimentazione c'è un preparato derivato dal prunus: dopo una lunga macerazione in alcol etilico, i fitocomplessi del frutto vengono estratti tramite processi di torchiatura e spremitura dei frutti. Tale estratto, infine, viene aggiunto a una miscela di aminoacidi, minerali e vitamine, detta *complesso attivatore nutraceutico*, la quale innesca tutto il processo.

C'è ancora molto da lavorare, ma





pare proprio che una qualche sostanza contenuta all'interno delle bacche viola del prunus abbia un effetto inibitore della riproduzione delle cellule incriminate.

Tuttavia, una volta appurate le potenzialità naturalmente intrinseche in questo arbusto dai fiori bianchi, diviene una precisa necessità continuare a indagare e cercare di comprendere fino a che punto tutto questo possa segnare effettivamente un punto di svolta nella medicina moderna.

La notizia ha da subito suscitato enorme interesse ma anche molto scetticismo nel mondo scientifico. È evidente che bisogna continuare gli studi per comprendere quale sia la molecola che agisce realmente nel corso del

processo, per poter effettuare la sintesi chimica e dunque trasformare il derivato del prunus in un farmaco vero e proprio. Per ora è stata completata solo la sperimentazione in vitro e quindi si tratta soltanto del punto di partenza. Allo stato attuale degli studi è bene non sbilanciarsi in previsioni ottimistiche; troppe volte la sperimentazione in vivo sull'uomo non ha avuto gli stessi risultati di quella in vitro.

Nel frattempo, una piccola azienda molisana, con un brevetto industriale tutto italiano, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, sta producendo un integratore al prunus, che è già utilizzato come coadiuvante importante delle terapie oncologiche integrate. Tuttavia, anche in questo

caso, occorre essere prudenti: il prodotto non è un farmaco e non può assolutamente sostituire le cure tradizionali.

Certo, è bello sognare che da una pianta spontanea della piccola zona del Molise si possa ricavare una delle più innovative cure antitumorali. Cosa potrebbe succedere di qui in avanti? Si potrebbe magari verificare un caso di serendipità? La serendipità è "trovare la figlia del contadino mentre si cercava l'ago nel pagliaio", ossia fare scoperte eccezionali in circostanze casuali e non sospette.

Chissà che non sia questo il nostro caso.

**ERNESTO DI PIETRO**

*See International Summary page 70*

### LA PIZZA DI PASQUA DI CIVITAVECCHIA

*Un tempo, quando l'“escalation” del consumismo non aveva ancora fatto il suo ingresso nello scenario commerciale, nella settimana precedente la Pasqua, mamme e nonne erano freneticamente indaffarate per rispettare quella lontana tradizione di preparare la pizza di Pasqua.*

*I forni, riscaldati con le fascine, erano colmi di teglie o tegami contenenti il magico impasto, appoggiati sui pianali in attesa di essere infornati.*

*L'odore caratteristico che si diffondeva nelle strade, in quei momenti, non si può dimenticare. Erano giornate di fermento che indicavano l'arrivo della festa e delle vacanze scolastiche.*

*Una volta cotte, le pizze erano le regine della casa; belle, lucide e profumate, esposte in qualche angolo tranquillo, non dovevano essere toccate né assaggiate fino al giorno di Pasqua. Il motivo più importante era di attendere il sacerdote, il quale, la mattina del sabato santo, non appena nell'aria si era diffuso il suono delle campane di tutte le chiese, delle sirene dei piroscafi nel porto e il rumore dei “botti” sparati nelle strade per indicare la “Sciolta della Gloria”, ossia della resurrezione del Cristo, arrivava nelle case per benedire le abitazioni e le pizze, simbolo, appunto, della Pasqua cristiana.*

*La sola tradizione che ancora si rispetta, oggi, in molte famiglie di Civitavecchia, è la colazione della mattina di Pasqua. Mi piace ricordarla così come si svolgeva: tutta la famiglia si raccoglieva intorno alla tavola sulla quale dominava la pizza, accompagnata da due varietà di salame, uno a grana grossa, l'altro a grana fina, uova sode colorate, uova di cioccolato e un vino, ormai quasi irreperibile, la Canaiola, dal colore nero e dal gusto dolce e profumato che era prodotto a Marta, in provincia di Viterbo. A questi ingredienti, alcune famiglie, aggiungevano un ricco tegame di coratella accompagnata da un vino rosso sostenuto.*

*I tempi cambiano, le usanze si modificano, e quello che prima era il simbolo di un momento magico scompare, spodestato dalla legge commerciale, perché le vetrine dei negozi del settore, già molto tempo prima dell'arrivo delle feste, espongono questi prodotti legati alla tradizione, togliendo il gusto e l'emozione dell'attesa.*

*Le tradizioni scompaiono, la “Sciolta della Gloria” avviene alla mezzanotte del sabato santo, non si sentono più le campane né le sirene dei piroscafi, né i botti, ma, alcune famiglie, la mattina di Pasqua, si riuniscono ancora intorno a quella tavola che conserva la tradizione dei tempi andati. (Massimo Borghetti)*



# Divagazioni in agrodolce

*L'abbinamento dei due sapori contrastanti ha accompagnato, nei secoli, molte preparazioni.*

DI GIANCARLO BURRI

*Accademico di Padova*



**L**asagnette di seppia con rata-touille, toma blu con croissant di zucca violina, scampi e daikon al coriandolo, sarde fritte con mix di verdure, germano con scalogno caramellato, sorpresa di tonno e capesante: piacevoli ed estrose preparazioni gastronomiche... tutte rigorosamente in versione agrodolce.

A curiosare tra le ricette dei più grandi chef della cucina italiana, ma anche tra quelle degli emergenti giovani talenti del gusto sembra, dunque, che l'abile combinazione dei sapori dolci e aspri possa ancora rappresentare una raffinata variante dell'arte culinaria.

Sull'origine dell'agrodolce è opinione diffusa che sia stato, e attualmente sia ancora, un caposaldo della cucina cinese, tuttavia va precisato che l'agrodolce cinese è rappresentato prevalentemente da una salsa - in Cina nota anche come "salsa del popolo", a causa del basso costo dei suoi

ingredienti - da usare su cibi già cotti, soprattutto carne e pesce. Solo in alcune preparazioni l'abbinamento dolce-agro viene realizzato in fase di cottura del piatto, come l'Hong Shao Rou, uno stufato a base di carne di maiale - noto anche come "maiale di Mao" o "maiale dei cinque fiori" - la cui ricetta è stata dichiarata addirittura "Patrimonio nazionale"!

Restando nella feconda storia gastronomica dell'italica terra, numerose sono le testimonianze della predilezione dei Romani per la mescolanza di aspro e dolce, rappresentati quasi esclusivamente da aceto e miele o, in qualche preziosismo, dall'*omphacium* ottenuto dalla spremitura delle uve acerbe.

Nella raccolta di ricette a nome di Marco Gavio Apicio, il *De re coquinaria*, l'agrodolce è presente per circa il 40%, prevalentemente sotto forma di salse da accompagnamento, ma



anche in più elaborati allestimenti, come la *Patella Lucretiana* (zuppa di cipolle), il *Pullus Numidicus* (gustosa variante di pollo arrosto) o il *Gustum de paecoquis* (stuzzicante antipasto di pesche primaticce).

Nell'Alto Medioevo, oltre al rilevante impiego dell'agresto, a rendere più morbido e delicato il gusto agrodolce è l'incontro con la cultura alimentare araba, che porta - in sostituzione dell'aceto - i succhi di agrumi (speciale quello della melangola, o arancia amara) o della melagrana e, al posto del miele, il prezioso zucchero di canna.

L'arte del convivare, sempre più legata al valore estetico oltre che a quello sensoriale delle preparazioni, evolve - tra Umanesimo e Rinascimento - verso una cucina governata dall'estro bizzarro e fantasioso dei cuochi, i cui talenti vengono documentati sotto forma di manoscritti o libri di ricette, regole del *bon ton*, stili di apparecchiatura, uso dei vini.

In tema agrodolce, ecco una salsa a base di spezie, zucchero e aceto che, sia nel *Liber de coquina* dell'Anonimo Meridionale sia nel *Libro della cucina* dell'Anonimo Toscano, viene proposta per accompagnare ogni arrosto.

Salsa di analoga composizione, quel "sapore rinforzato perfetto" che il *Libro per cuoco* dell'Anonimo Veneto definisce "... e questo sì è bono sapore con zaschuno rosto". Nello stesso testo, si consiglia il *Cisame de pesse* (a base di cipolle, aceto, mandorle, uva passa, miele e spezie) da versare come salsa sul pesce fritto, illustre antesignano

delle sardèe in saór, golosità tra le più conosciute della cucina veneziana.

Storicamente datato nello stesso periodo, e simile nella preparazione, all'epoca molto stimato presso le corti nobiliari, anche *el sisàm*, un piatto agrodolce a base di alborelle (aole) essiccate, tuttora specialità della cucina gardesana.

Nei corposi ricettari dello Scappi (*Opera*), Messisbugo (*Banchetti compositioni di vivande*) e Romoli (*La singolare dottrina*), vere e proprie pietre miliari nella letteratura gastronomica del XVI secolo, i piatti che si alternano nei "servizi di cucina e di credenza" portano prevalentemente l'impronta del gusto dolce e agro in auge all'epoca. Nei "savori", per esempio, estrose salse per accompagnare carni o pesci lessi o arrosto, a base di mandorle e pane ammollato nell'aceto o agresto, integrati con marasche secche, uva di Corinto, melagrana, spezie varie e l'immanicabile zucchero, come il *savor camellino* per verdure lessate, il *miraus* per volatili e selvaggina o il *savor bianco* da pesce. Oppure in preparazioni elaborate come gli eleganti *cervellati di polpe* di storione, la succulenta *caprirotata* di arrosti, l'impegnativo *potaggio* di petto castrato o l'intrigante *civiero de salvaticina*.

Singularmente diffuse, molte ricette agrodolci a base di zucca (il cui uso appare piuttosto esteso nelle preparazioni gastronomiche del Rinascimento): dalla *carabazada* alla catalana, alla *suppa* dorata da magro, a quei tortelli tanto apprezzati dalle grandi famiglie

dell'epoca: Gonzaga, Estensi, Farnese, Sforza.

Sempre in tema di ortaggi, è da segnalare la singolare somiglianza di un piatto a base di melanzane, carciofi, aceto, zucchero, capperi, olive e sedano, descritto dal Romoli, con la mitica caponata siciliana.

Fra le curiose incidenze dei prodotti del Nuovo Mondo, nelle preparazioni gastronomiche dell'epoca, quella del cacao nel dolcemente: una salsa d'accompagnamento per lepre o cinghiale in umido, a base di panforte e cavallucci tritati, cioccolato fuso nel burro, uvetta sultanina, pinoli e noci spezzettati, il tutto innaffiato con aceto.

Fra il 1600 e il 1700, con l'avanzata della gastronomia francese e il suo proposito di una cucina non più basata sull'idea dell'artificio e sui contrasti di sapori, ma su nuovi principi quali la naturalità, la delicatezza e la separazione dei gusti, mutano molti dei gusti tradizionali del Medioevo e del Rinascimento, tra cui appunto l'agrodolce e l'uso delle spezie.

Le salse e i condimenti a base acida lasciano spazio a quelle a base grassa, come la maionese e la béchamelle; i ricettari del preziosismo e della ricercatezza dei cuochi dell'aristocrazia cedono via via il passo alle testimonianze della cucina popolare e delle molteplici peculiarità regionali, i cui rapporti con l'agrodolce si conservano ancora oggi con il preziosismo di vere e proprie eccellenze gastronomiche.

GIANCARLO BURRI

See *International Summary* page 70

## BACCALÀ DOLCE-FORTE

*Cuocetelo come il baccalà n. 506, meno l'aglio, e quando sarà rosolato da ambe le parti, versateci su il dolce-forte, fatelo bollire ancora un poco e servitelo caldo. Il dolce-forte o l'agro-dolce, se così vi piace chiamarlo, preparatelo avanti in un bicchiere, e se il baccalà fosse grammi 500 all'incirca, basteranno un dito di aceto forte, due dita di acqua, zucchero a sufficienza, pinoli e uva passolina in proporzione. Prima di versarlo sul baccalà non è male il farlo alquanto bollire a parte. Se vi vien bene sentirete che nel suo genere sarà gradito.*

(Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, 1891)



# Lo storione e il caviale in Lombardia

*Dagli allevamenti italiani di storioni proviene un caviale che ha conquistato anche i mercati più sofisticati.*

DI LORENZO CASSITTO

*Accademico di Milano*

**N**ell'anno in cui viene pubblicata una nuova edizione del volume della "Biblioteca di Cultura Gastronomica", dedicato al pesce, è importante sottolineare un'eccellenza italiana nel campo del cibo d'alta gamma.

Un brillante esempio della creatività, in linea con i più avanzati obiettivi di efficienza energetica indicati dall'Unione Europea è stato, infatti, realizzato da più di trent'anni - ed è tuttora in piena espansione - in Lombardia, dove gli impianti più grandi d'Europa, nel settore, producono un caviale che ha conquistato anche i mercati più sofisticati.

Le locali acciaierie, per necessità tecnologiche del ciclo produttivo, producevano acque calde che la normativa richiedeva e richiede di raffreddare prima di essere immesse in ambiente. Uno dei soci delle acciaierie, con genuino spirito imprenditoriale lombardo, pensò di risolvere - due piccioni con una fava - un problema, il raffreddamento delle acque, e di realizzare nel contempo un'iniziativa del tutto nuova nel suo genere: utilizzare la grande disponibilità locale di acque di particolare purezza, raccogliendole in grandi vasche in cui mantenere la temperatura costante tutto l'anno, creando così un habitat adatto all'al-





levamento del pesce. Ricerca e spirito di avventura hanno spinto, successivamente, a varcare una frontiera mai prima sperimentata: l'allevamento dello storione "in cattività" e la produzione di caviale. Dalle acque del Volga alla Pianura Padana.

Lo storione è un pesce preistorico e conserva, di quelle lontane epoche, l'aspetto. Vive sia in acque salate sia dolci, dove comunque si rifugia al momento della riproduzione e della deposizione delle uova; in passato, era riservato, per le sue carni bianche e tenerissime, ai regnanti e ai potenti. La sua crescita è molto lenta, dagli 8 ai 20 anni, a seconda della specie, per raggiungere l'età della riproduzione: tanto bisogna aspettare per la disponibilità delle uova, la base della produzione di caviale. La sua vita è lunga e può superare i 100 anni. Vive nelle acque di mezzo mondo, ma secoli di pesca selvaggia e l'inquinamento prodotto dagli scarichi industriali lo hanno portato quasi all'estinzione.

Il Paese in cui la cultura dello storione, e soprattutto quella del caviale, è più radicata è la Russia. L'epicentro della pesca dello storione è sempre stato il Mar Caspio, ma lo sfruttamento intensivo ha portato alla quasi

estinzione di questo superbo animale. Oggi, grazie anche a una politica di ripopolamento, tale pericolo sembra essersi allontanato, ma le zone più pescose sono le sponde più meridionali, che ricadono sotto la sovranità iraniana. Ragioni politiche e religiose hanno, nei decenni più recenti, osteggiato in queste aree la produzione di caviale, creando involontariamente una difesa dello storione.

In ogni caso, dal 1998, questo pesce è stato inserito nella lista delle specie minacciate e in via di estinzione e la sua pesca è stata ridotta e contingentata: un involontario premio al coraggio imprenditoriale dell'azienda lombarda.

Le principali specie di storione allevate sono cinque, dal più piccolo, lo storione stellato (massimo 25 chili) dal quale si ricava il caviale in 7-9 anni, al più grande e più pregiato, il Beluga o *Huso huso* (massimo 1,5 tonnellate, fino a 8 metri) dal quale lo si ottiene dopo 20 anni. L'allevamento ha potuto contribuire al salvataggio dello storione italiano, un tempo abitatore dell'Adriatico e del Po, ma ora praticamente estinto. Il caviale prodotto ha caratteristiche particolarmente interessanti.

Le uova dello storione, simili a sferette

di 1,5-3 millimetri di diametro, vengono estratte a mano dall'ovario, lavate, trattate e poste in una forma conica di appropriate dimensioni in mezza latta. La chiusura e il riempimento della confezione avviene mediante la posa della seconda metà della latta che, comprimendo man mano, provoca il completo riempimento della base.

Un elastico di adeguate dimensioni garantisce la perfetta chiusura della confezione. Il caviale così preparato passa poi diversi mesi in cella frigorifera, dove matura e assume le caratteristiche finali. Tutta la produzione è definita "malossol", cioè con poco sale, ed è la tipologia di caviale più pregiata. Del pesce si utilizza tutto: oltre alle uova per produrre il caviale, la carne, le cartilagini e le altre preziose parti.

L'azienda lombarda è la più grande al mondo per la produzione di caviale da storione di allevamento: con circa 40 ettari di vasche, lavorando oltre 25 tonnellate di uova l'anno, copre il 25% di un mercato che va dalla Russia, al Giappone, agli Stati Uniti, agli Emirati Arabi, dovunque ci sia attenzione per un cibo che può essere considerato parte del settore "lusso".

**LORENZO CASSITTO**

*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 Marengi" 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'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante argomento proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio all'alimento scelto.*



# Cibo delle festività e salute

*Come consumare le golosità della tradizione tenendo sotto controllo il benessere fisico.*

DI SALVINA SCHIAVONE

*Accademica di Siracusa*



**P**oche massime, come quella di Marziale, “La vita non è vivere, ma stare bene”, riescono a trasmettere il significato più profondo del concetto di salute. Nutrirsi è fondamentale, tanto che secondo l’Organizzazione mondiale della sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l’uno all’altro. Una dieta intesa non in senso restrittivo, ma come corretto stile di vita, infatti, risulta essere un validissimo strumento di prevenzione e trattamento contro molte malattie. La crescente diffusione del sovrappeso e dell’obesità, nel mondo, rende ragione del neologismo *globesity*.

Il cibo delle festività è, da sempre, caratterizzato da molteplici e significative tradizioni religiose e gastronomiche; queste ultime sono parte di noi, della nostra storia, e riescono,

con i loro profumi e sapori, a evocare momenti indimenticabili della nostra vita. Tutto ciò si riflette, inevitabilmente, sul cibo, capace di rappresentare in modo tangibile la gioia della festa e dello stare insieme. Nei giorni che precedono le festività, i mercati e i negozi sono uno tripudio di colori e di profumi, le cucine diventano il centro pulsante delle case e si dedica più tempo alla degustazione dei cibi della tradizione. Il rito, ripetuto da secoli, costituisce un viaggio gastronomico che affonda le radici nella storia della cucina siciliana: quella che hanno lasciato in eredità i Greci, gli Spagnoli, i Francesi e gli Arabi. Saporita e genuina, forte e delicata, ricca e povera, piena di storia ma anche di straordinario estro creativo, la cucina siciliana è certo tutto questo e molto di più. Tanti popoli si sono avvicendati lasciando in eredità tracce che, inevi-

tabilmente, si rinvergono anche sulle tavole; la loro sapienza culinaria si è incontrata e fusa con la fantasia e l’ironia del popolo siciliano, cosicché gli originali piatti si sono, col tempo, arricchiti di sapori supplementari, dando vita a una cucina ricchissima di gusti, tripudio prima ancora per la vista che per il palato.

Mangiare senza dimenticare: anche questo è uno dei fondamenti della cultura, ossia di quel patrimonio che è fatto di quotidianità e di progetto, di concretezza e di desiderio, di valori e di comportamenti, di sobrietà e di condivisione. Sedersi intorno alla medesima tavola rappresenta il momento di condivisione più sincero e genuino, espressione di quella semplicità d’animo che a volte pare inconciliabile con la cura e la meticolosità che tutti mettiamo in atto al momento dell’allestimento della sala in cui si svolgerà il sacro rituale. Sembra di poco conto, ma di solito dietro a piatti semplici è nascosto un patrimonio fatto di affetti, ricordi, sogni, nostalgie, intenzioni. Il nuovo e l’antico si nutrono insieme, reciprocamente consegnati e conditi da tradizione, saggezza popolare, immagini e sapori indimenticabili che non fanno altro che ricordarci come più che saziarsi sia importante stare insieme. Secondo i più, infatti, la maggior parte degli italiani, durante le feste, hanno ormai abbandonato i ricchi e sontuosi banchetti, sostituendoli con pietanze più leggere, frutto di ricette appartenenti alla secolare tradizione culinaria siciliana, rivisitate in versione *light*. Per la grande carica emotiva della festa e per i signifi-



cati liturgici e sociali della ricorrenza, “felice scodella in tavola, complicate pietanze farcite di spezie, passa ore ai fornelli a preparare schiume di latte doce, ravazzate di ricotta, nucatelli, muscardini, cassatine, amarene e limonate al dragoncello” (Dacia Maraini, *La lunga vita di Marianna Ucrìa*).

In altre parti della Sicilia si usa preparare i “mustazzoli”. Sull’origine del nome vi sono due interpretazioni: per alcuni deriva dal latino *mustum* (mosto), per altri dal *mustaceum*, parola che i nostri avi utilizzavano per indicare la focaccia dolce preparata in occasione delle nozze, cotta in forno e avvolta in foglie: il nome, quindi, deriverebbe da siffatte foglie, chiamate “mustace”, molto simili, per aroma, all’alloro. Anche Catone nel suo *De Agricoltura* descrive il dolce in uso ai suoi tempi, preparato con farina di segale, anice, formaggio, uova, e avvolto in foglie di “mustace”.

Uno dei dolci preferiti dallo scrittore siciliano Andrea Camilleri è la cubaita, torrione tradizionale dalle antichissime origini arabe (è araba la parola *qubbiat* che significa mandorlato) ed è un trionfo di mandorle, pistacchio, miele e cioccolato. Camilleri la descrive così: “La cubaita è semplice e forte, un dolce da guerrieri, lo devi lasciare ad ammorbidirsi un pochino tra lingua e palato, devi quasi persuaderlo con amorevolezza a essere mangiato. Ti invita alla meditazione ruminante. Rende più dolce e sopportabile l’introspezione che non è sempre un esercizio piacevole. Alla dolcezza del miele mischia l’amarostico delle mandorle tostate e il ricordo del verde attraverso il pistacchio. Diventa così una sorta di filosofia del vivere”. Ogni ricco pasto che si rispetti, infine, non può non concludersi con un sorso di Moscato, vino liquoroso conosciuto già ai tempi di Plinio (“Quel vino dolce che nasce in Sicilia e ha sapore di mosto”). Il Moscato di Siracusa, secondo il celebre storiografo ed enologo Saverio Landolina Nava (1743-1814), sarebbe identificabile con l’antico Pòllio siracusano, bevan-

da ottenuta dall’uva Biblia (dai Monti Biblini in Tracia) che fu introdotta a Siracusa da Pòllis, tiranno della città. Se così fosse, le sue origini risalirebbero all’VIII-VII secolo a.C. e il Moscato di Siracusa potrebbe essere considerato il vino più antico d’Italia.

Da quanto fino a questo momento detto emerge come, almeno in apparenza, i cibi della nostra tradizione e la salute rappresentino due rette parallele, destinate a non incontrarsi mai. Nulla di più sbagliato o, perlomeno, con i giusti accorgimenti, è sempre permesso non rinunciare ai nostri succulenti cibi, tenendo, però, sotto controllo il nostro benessere fisico. Iniziare a consumare questi alimenti con troppa frequenza rischia di far eccessivamente appesantire il fegato, facendo circolare troppi grassi nel sangue. La prima regola per gustare i pasti delle feste sarà, pertanto, quella di seguire, durante le settimane precedenti, un’alimentazione semplice e variegata, ricca di frutta, verdura, legumi e cereali integrali: la classica Dieta Mediterranea. Un ottimo stratagemma per non cedere alle continue tentazioni culinarie è rappresentato anche da un’abbondante colazione “preventiva”, occasione in cui può essere concesso perfino gustare qualche dolce delle feste. Così facendo si arriverà al momento del pranzo con il giusto appetito e il desiderio di dolci già appagato. Il no-

stro organismo ha necessità di costante apporto di 40 elementi nutrizionali; le parole chiave per una corretta alimentazione devono essere: diversificare, equilibrare, programmare, ottimizzare (giusto apporto di calorie, zuccheri, proteine, lipidi, vitamine idrosolubili e liposolubili e acqua).

Via libera al pesce (con attenzione al salmone e ai pesci grassi, come lo sgombrò e la cernia) per tenere sempre sotto controllo il colesterolo. Risulta, invece, vietato eccedere con i crostacei: ostriche, gamberi e gamberetti, ingredienti ideali di tartine e stuzzichini, contano 150 mg di colesterolo per un ogni etto. È chiaro allora che, assaggiando un po’ di questo e un po’ di quello, oltre a soddisfare il palato si limita notevolmente l’accumulo di grassi che fanno male a cuore e vasi sanguigni. I salumi magri possono essere gustati con il medesimo sistema, tenendo conto che, per quanto riguarda il colesterolo, non c’è differenza tra prosciutto crudo e mortadella: contengono entrambi 70 mg ogni 100 grammi, mentre il salame ne ha 100 mg per 100 grammi.

È bene ricordarsi, inoltre, di bere molto, almeno 2 litri di acqua al giorno, per idratarsi, “sciogliere” i tanti sali accumulati e disintossicarsi.

“La vita non è vivere, ma stare bene”.

**SALVINA SCHIAVONE**

*See International Summary page 70*





# Dieta Mediterranea elisir di lunga vita

*“Se volete far migliorare un popolo dategli un’alimentazione migliore, perché l’uomo è ciò che mangia”. (Ludwig Andreas Feuerbach).*

DI VITO AMENDOLARA

Accademico di Napoli



L'affermazione di Feuerbach, nella seconda metà dell'Ottocento, è di un'attualità impressionante, sempre più certificata dalle innumerevoli ricerche scientifiche, che univocamente ormai affermano che la durata e la qualità della vita dipendono per il 70% dall'approccio intelligente al cibo, dall'ambiente in cui si vive, da un sano e corretto stile di vita e, per il 30%, dalla componente genetica. Nel prendere atto di quanto la scienza medica indica, non possiamo non renderci conto che siamo di fronte al più grande cambiamento demografico mai accaduto prima d'ora nella storia dell'umanità. L'invecchiamento globale della popolazione mondiale procede a passi giganteschi e comporterà, sempre di più, richieste sociali ed economiche alle quali bisognerà necessariamente fare fronte.

L'aspettativa di vita, segno di civiltà e indicatore di sviluppo, dal 1960 è salita di otto anni, e crescerà ancora di cinque anni per i prossimi trent'anni. Certo è che tale dato è un grande trionfo per l'umanità, ma rappresenta una grande sfida per la società, chiamata a rivisitare e reinventare il profilo e il ruolo dell'anziano e modificare l'atteggiamento ancora troppo incline all'ageismo e alla rottamazione.

I dossier dell'ONU e il rapporto "An Aging World 2015" segnalano che, per la prima volta nella storia, la percentuale degli ultrasessantacinquenni supererà, entro il 2020, quella dei bambini inferiori ai cinque anni. Il nostro Paese, in questo contesto, ha davanti a sé una sfida ancora più grande, perché siamo i più longevi in Europa e i secondi a livello mondiale, dopo il Giappone, con una vita media pari a 83 anni. La conferma viene non solo da un dato statistico ma dal primato mondiale raggiunto come Paese dove risiede, da 117 anni, Emma Morano la donna più vecchia del mondo. Si tratta di primati e vanti che hanno radici molto lontane, a cominciare dalla maniera tradizionale di alimentarsi.

Non a caso l'Italia (Cilento) è il Paese dove Ancel Keys ha fatto ricerca, e ha dato i natali alla Dieta Mediterranea, che continua a rappresentare ancora oggi il punto di riferimento di tutte le linee guida, per una sana alimentazione, proposte dai Paesi di ogni continente e da tutte le società scientifiche internazionali.

Riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio immateriale dell'umanità, la Dieta Mediterranea ha ricevuto da

Oms e FaO il riconoscimento ufficiale di "modello alimentare e stile di vita più efficace al mondo". Non va sottovalutata, in tale contesto, la forte correlazione tra i principi e i valori della Dieta Mediterranea con quelli sanciti nell'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, dove il miglioramento dell'alimentazione e la sicurezza alimentare sono requisiti fondanti per garantire una vita sana, salute e benessere di tutti a tutte le età. Sono questi i *driver* su cui far scorrere la promozione della salute delle persone anziane: una risorsa per l'economia e per la società.

Si tratta di costruire percorsi di divulgazione, informazione e "formazione, affinché quanto sancito dalle evidenze scientifiche, dai trattati internazionali, dallo stesso riconoscimento importante della Dieta Mediterranea diventi patrimonio concretamente fruibile dalla società che invecchia e da quella che dovrà invecchiare".

La diffusione della conoscenza dei principi di una sana alimentazione, nel contesto di un corretto stile di vita, rappresenta un presupposto necessario per contrastare l'insorgenza delle malattie non trasmissibili e in particolare la marea montante dell'obesità e del sovrappeso che affliggono le vecchie e le giovani generazioni, con costi elevatissimi per la sanità pubblica. È necessario che il processo di divulgazione assuma una dimensione stabile e una sede istituzionale, con contenuti di facile apprendimento e di trasferimento e applicazione da parte dell'utenza.

Lo spunto interessante in tale direzione deriva dalla regione Campania



e dal Cilento, territorio individuato dall'Unesco come comunità emblematica per l'Italia.

A seguito del riconoscimento Unesco, la Campania ha promulgato la Legge Regionale sulla Dieta Mediterranea, con l'obiettivo di valorizzarla puntando, in particolare attraverso l'Osservatorio, a dare forma a un sistema di codificazione, che protegga e valorizzi l'emblema Dieta Mediterranea e i valori in essa condensati.

È necessario rendere tangibili i legami della dieta con gli stili di vita, l'educazione alimentare, la consapevolezza della propria identità, l'appartenenza e il rispetto della natura. È necessario altresì rendere più visibili i nessi interculturali, il benessere, la felicità, la convivialità, lo sviluppo economico

sostenibile, in un ambiente pulito e integro, per l'oggi e per le future generazioni. In tale contesto, l'uso dello strumento della Prassi di Riferimento UNI/PDR 25:2016, individuata dall'Uni, rappresenta un primo passo verso un processo vero di valorizzazione e di definizione dei principi fondanti della Dieta Mediterranea e delle modalità per la sua diffusione. In tale direzione lo strumento delle Prassi di Riferimento, applicato al tema della Dieta Mediterranea, unico al mondo, costituisce una formidabile opportunità attraverso la quale l'immaterialità dichiarata dall'Unesco diventi materialità e avvii un nuovo processo di sviluppo sostenibile e duraturo.

Le scuole, gli enti pubblici, le imprese, la ristorazione sono alcuni degli ambi-

ti operativi all'interno dei quali sviluppare una nuova cultura nell'approccio al cibo.

Il ruolo dell'Accademia, il nostro ruolo, assume valenza straordinaria in questo contesto.

Essere protagonisti nel rappresentare il punto di riferimento della "Cultura enogastronomica" nel nostro Paese, significa offrire attraverso le nostre progettualità e le nostre iniziative, grandi occasioni di confronto affinché, nell'approccio al cibo, si acquisisca sempre di più quella consapevolezza necessaria per vivere in salute. In fondo, come ricorda Schopenhauer, "la salute è tutto, senza la salute il tutto è niente".

VITO AMENDOLARA

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](mailto: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](mailto: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.



# La razione militare

*Attualmente è suddivisa in moduli giornalieri, contenenti il necessario per una colazione energetica e un pranzo e una cena rinfrancanti.*

DI ENRICO NACCARI

Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia

**L**o storico e mercenario ateniese Senofonte di Erchia, nei suoi appunti, giunti a noi con il titolo di *Memorabili*, scrive “La tattica è solamente un elemento minore dell’arte del comando. Il primo e più importante comandamento è che un Generale sia in grado di fornire alle proprie truppe materiali e viveri”. Napoleone I, uomo pratico, aveva condensato questo aureo principio dell’arte della guerra nell’arcinota locuzione “Un esercito marcia sul suo stomaco”. E, ancora oggi, la logistica, ossia la scienza che tratta della pianificazione, del trasporto e del sostegno di un qualsiasi esercito, deve fare i conti con la necessità di un supporto alimentare aderente ed efficace, che metta in condizione le forze armate di una Nazione di portare a termine le proprie missioni.

I principi che regolano la composizione delle razioni viveri, destinate ai soldati italiani, sono quelli dell’apporto calorico adeguato e bilanciato, dell’economicità e dei ridotti peso e dimensioni per facilitare lo stoccaggio, il trasporto e la distribuzione. In relazione al minore/maggiore dispendio energetico - correlato all’attività addestrativa/operativa svolta - e al contesto in cui ci si trova a operare (sedi stanziali, aree addestrative, teatri operativi), al personale può essere somministrata una “razione viveri normale” o una “razione viveri speciale”. La composizione delle razioni e delle integrazioni speciali è, di norma, stabilita in un apposito decreto interministeriale. In particolare, la “razione viveri normale” può essere: ordinaria, spettante a tutti i militari che operino in condizioni “base” d’im-





piego; media, per le situazioni in cui vi sia un maggiore dispendio energetico; pesante, qualora le condizioni d'impiego comportino un impegno psicofisico particolarmente intenso.

La "razione viveri speciale", invece, può essere da combattimento, oppure, in tempo di pace, viene assegnata in occasione di particolari condizioni, come nel caso di missioni di lunga durata, oppure per il personale imbarcato sui sommergibili, o d'emergenza e di sopravvivenza, in caso di esercitazioni o laddove non sia possibile assicurare il vettovagliamento in nessun altro modo.

L'esigenza di assicurare al combattente un adeguato sostegno alimentare anche in situazioni particolari, nasce già al termine del primo conflitto mondiale. Con la Seconda guerra mondiale, il nutrizionista statunitense Ancel Keys predispone una razione da combattimento pronta all'uso, facilmente trasportabile nello zaino anche dal singolo soldato, equilibrata dal punto di vista alimentare, tale da consentire uno sforzo fisico e mentale ponderoso e prolungato nel tempo e suddivisa in tre moduli, corrispondenti ai pasti principali. Keys, che, peraltro, è anche stato il padre della Dieta Mediterranea, si legherà per sempre alla sua creatura. Dall'iniziale del suo cognome, infatti, deriva la "K" con cui la razione da combattimento è nota in tutto il mondo. Se la Seconda guerra mondiale aveva costretto a non andare tanto per il sottile in fatto di gusto e il periodo della guerra fredda aveva visto il consumo delle razioni da combattimento essen-

zialmente come un mero aspetto addestrativo (abituare il soldato a quello che avrebbe potuto mangiare in ambiente ostile e disagiato, senza voli pindarici verso l'esigenza di vellicare le papille gustative), le sfide nate da un nuovo ordine mondiale e da nuove *policy* di sicurezza e difesa hanno costretto a studiare razioni in linea con i nuovi gusti alimentari e con menu diversificati, che evitino una condizione di monotonia nutritiva, tenuto conto della possibilità di dover ricorrere a questo regime speciale per tempi prolungati.

Nasce, così, una razione basata su un ciclo di dieci giorni, sempre suddivisa in moduli giornalieri contenenti il necessario per una colazione energetica, con biscotti o gallette dolci, gelatine o confetture di frutta, latte condensato o cappuccino monodose, the o caffè liofilizzati, cioccolato extra fondente o liquore cordiale e zucchero semolato in bustine; e per un pranzo e una cena rinfrancanti, con tortellini o ravioli al ragù, minestrone o pasta e fagioli o altri tipi di primi piatti, carne bovina o suina o carni di tacchino o tonno o sgombrato in scatola, cracker salati (ma anche grissini), barrette di frutta o energetiche, caffè solubile e zucchero semolato in bustine.

A questo si deve aggiungere il necessario per scaldare il rancio (fornelletto, fiammiferi e pastiglie combustibili) - ciò, qualora le confezioni degli alimenti non siano autoriscaldanti -, per il rispetto dell'ambiente (contenitori per la raccolta dei rifiuti), per la potabilizzazione e la disinfezione dell'acqua, per l'igiene dentale. Il tutto, per

un apporto che va da un minimo di 4.002 a un massimo di 4.056 calorie giornaliere e in cui la percentuale di carboidrati è tra il 55 e il 58% e quella proteica tra l'11 e il 13%. Occorre precisare, ovviamente, che tale regime alimentare deve essere sostituito, non appena possibile, con pasti caldi, preparati nelle cucine campali shelterizzate e non, con viveri acquistati in loco o, laddove impraticabile, provenienti dal territorio nazionale.

A conclusione di questa breve disamina degli sforzi degli chef con le stelletto, la *vexata quaestio* è: dove ci porterà il futuro in questo campo alimentare così peculiare?

È evidente che poco o niente potrà essere modificato per quanto riguarda i principi alimentari, logistici ed economici di riferimento. I mezzi mobili campali, necessari al confezionamento dei pasti, subiranno le evoluzioni della tecnica e si standardizzeranno sempre più, all'interno di alleanze come la NATO e, auguriamocelo, l'Unione Europea, consentendo, nei futuri contesti multinazionali, il loro impiego a prescindere dalla nazionalità degli equipaggi destinati a impiegarli. Di sicuro, per quanto riguarda gli alimenti, dovranno essere valutate le nuove necessità, derivanti dalle condizioni ambientali che potranno caratterizzare i diversi teatri operativi (dalle Alpi alle Piramidi, potremmo dire ritornando a Napoleone) e, fatto assolutamente non irrilevante, il credo religioso degli utenti cui sono destinati.

**ENRICO NACCARI**

*See International Summary page 70*

### PIATTO D'ARGENTO



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



# Cibo e convivialità

*Qui non si parla di grandi banchetti,  
ma della semplice merenda dei lavoratori nei campi.*

DI ANTONIO RAVIDÀ

*Delegato onorario di Palermo Mondello*



Soprattutto in Italia, nel mangiare di mezza mattinata dei lavoratori, per esempio quelli che faticano nei campi o nei cantieri edili, l'intramontabile pane con la frittata d'uova continua a farla da padrone. Tuttavia, anche se le variazioni sul tema sono moltissime, ci si attiene più che mai al desinare della tradizione. Va detto subito che la mezz'ora di sosta, alle 10,30 o alle 11 del mattino, dopo le prime quattro ore d'impegno quotidiano di quei lavoratori, non serve soltanto per alimentarsi ma pure per un breve, quanto indispensabile, riposo e per scambi di informazioni e di impressioni tra compagni. Insomma, per farla breve, chiacchierate che, spesso, contengono valori di autenticità del vivere popolare. E qui - si vede bene - siamo nel pieno dei contesti antropologici, sociali e culturali in senso lato. Tut-

to, quasi sempre, è miscelato con la verve dialettale e le coloriture della sapienza contadina che, per essere fedeli ai temi della nostra Rivista e degli obiettivi dell'Accademia, esprime anche i menu "alla buona" dei quali vi stiamo riferendo, dopo aver partecipato o assistito, negli anni, a una grande quantità di "soste" nei vigneti tra la costa più meridionale della Sicilia - e dunque d'Italia - e quella nordafricana della Tunisia, separate da pochissime ore di navigazione (meno della metà fra quelle tra Napoli e Palermo). I paesaggi incantevoli e l'habitat maestosamente bucolico fanno innamorare. Fra il rovente agosto e l'autunno, che qui solitamente è mite, la vendemmia siciliana scandisce i tempi, le grandezze e i moltissimi problemi dell'agricoltura della maggiore isola del *Mare Nostrum*. Tra i filari delle viti, la pausa-pranzo dei

vendemmiatori, per esempio, è la plastica rappresentazione di una società in continua trasformazione che, tuttavia, è sostanzialmente radicata nelle tradizioni familiari e, più in generale, sociali. I vendemmiatori dei quali si sta parlando, portano da casa contenitori di metallo, vetro o plastica, oppure avvolti con carta, dove si trova un po' di tutto. Chi con porzioni considerevoli, chi meno. C'è chi gusta melanzane "abbottonate" secondo un'antica ricetta siciliana: ripiene di pezzetti di formaggio e salame, fritte o al forno, con concentrato di pomodoro, accompagnate da almeno 300 grammi di pane di casa e seguite da pezzi di salsiccia (in dialetto siciliano chiamati "caddozzi") e poi insalata verde e frutta. Chi, invece, fa una colazione sostanziosa con piccoli tocchi di cinghiale in umido con cipolle e patate o colomba al forno resa umida da una salsetta con olio e origano e con cipolla. C'è chi porta con sé rigatoni con salsa e caciocavallo, una fetta di formaggio con pane, un melone giallo. Niente vino né bevande, ma grandi sorsate di acqua che stemperano il sudore prodotto durante il lavoro. E il momento della pausa cementa l'amicizia e lo scambio di idee, parlando di politica, dei pochi soldi per l'agricoltura e conseguentemente per i loro salari, delle ultimissime su persone che conoscono. Anche questa è convivialità arricchita dal cibo.

*See International Summary page 70*



# Pasta con le sarde

*La ricetta, tipicamente palermitana, subisce diverse varianti nel territorio regionale.*

**L**a pasta con le sarde è il primo piatto più tipico della cucina di Palermo. La salsa si ottiene cuocendo le sarde diliscate e aperte a libro, con uvetta, pinoli, qualche acciuga sotto sale, pepe nero e zafferano. Si aggiunge poi il finocchietto sel-

vatico sbollentato e tritato. La pasta più usata sono i bucatini e i cannolicchi. Di solito la pasta viene condita a strati e passata in forno cosparsa con pangrattato tostato. Si gusta anche fredda.

*See International Summary page 70*

Queste sono le segnalazioni, dove gustarla, delle nostre Delegazioni di Palermo e Palermo Mondello

## Casa del Brodo

Corso Vittorio Emanuele, 175

Tel. 091 321655

Chiusura mai; ferie mai

## Antica Panelleria da Nino (Negozio di prodotti alimentari per gourmet)

Via Oreto, 289

Tel. 091 6163232

Chiusura domenica e festivi;

ferie prima settimana di settembre

## Osteria Lo Bianco

Via Emerico Amari, 104

Tel. 091 2514906, cell. 393 2465851

Chiusura mai; ferie mai

## Hotel La Torre

Via Piano Gallo, 11

(Palermo Mondello)

Tel. 091 450222

Chiusura mai; ferie mai



## PASTA CON LE SARDE ALL'USO DI PALERMO

**Ingredienti:** 400 g di pasta (preferibilmente bucatini), 500 g di sarde fresche, 1 mazzo di finocchietti selvatici, 1 cipolla, 3 acciughe salate, 20 g di uva passolina, 20 g di pinoli, 1 bustina di zafferano, pangrattato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

**Preparazione:** pulire e lessare i finocchietti selvatici, in acqua salata, per 15 minuti a partire dal bollore; sgocciolarli, tenendo l'acqua di cottura da parte, strizzarli, tagliarli a sottili tocchetti di 1 o 2 centimetri. Tritare la cipolla e farla imbriondire nell'olio; unire le acciughe, pulite e spinare, facendole disfare con la forchetta, quindi le sarde, anch'esse completamente spinare e pulite, l'uva passolina, i pinoli e regolare di sale e pepe. Mescolare delicatamente e fare insaporire per 10 minuti. Aggiungere i finocchietti e lo zafferano, sciolto in 2 mestoli di acqua di cottura della verdura; mescolare delicatamente, abbassare la fiamma, e far cuocere per altri 10 minuti. In un padellino, fare imbriondire il pangrattato. Infine, lessare la pasta nell'acqua di cottura dei finocchietti (aggiungendo, ove occorra, altra acqua), e scolarla al dente. Condire la pasta con la salsa di sarde e finocchietti, sistemarla in una pirofila unta e spolverizzare sulla superficie il pangrattato. Passare in forno a 220 °C per 10 minuti.



# Se non paghi il conto...

*Il menu, con i prezzi e l'elenco dei piatti, costituisce il documento del contratto che il gestore stipula con il cliente.*

DI GABRIELE GASPARRO

*Delegato di Roma*

**P**uò accadere, anche se raramente, che al momento di pagare il conto al ristorante, il cliente si trovi senza moneta per aver dimenticato il portafogli a casa o perché la carta di credito fa i capricci. Se è evidente la buona fede, ci si accorda facilmente saldando il conto in un secondo momento. Ci sono, tuttavia, altri motivi che possono sollecitare il cliente a non voler saldare il conto, perché ritenuto troppo “salato”, o perché non soddisfatto delle vivande.

Si leggono spesso sui giornali notizie di clienti stranieri, specialmente giapponesi, che si trovano conti con cifre molto alte. Anche se si conosce il locale o si ha una qualche confidenza con il gestore, è buona norma richiedere e leggere il menu per scegliere la pietanza e controllare i prezzi, onde evitare sgradevoli sorprese alla presentazione del conto. Spesso, il menu non è esibi-

to ed è il cameriere che elenca le pietanze. Un vecchio decreto legge obbliga l'esercente a esporre il listino dei prezzi e, in mancanza di ciò, si offre una facile ragione al cliente per contestare il conto. In effetti, quando ci si siede al ristorante, si stipula un vero e proprio contratto con il gestore, il quale è obbligato a fornire cibo buono, preparato con ingredienti sicuri, ed è proprio il menu, con i prezzi e l'elenco dei piatti, il documento del contratto. Se non si gradisce l'offerta, si può liberamente andare via, ma se si passa all'ordinazione, di fatto si è stipulato il contratto, con l'obbligo di pagare il conto finale. Il pranzo non è piaciuto e si decide di non pagare: cosa può accadere? Il gestore può querelare il cliente per insolvenza fraudolenta. Si tratta di un reato previsto dall'art. 641 del Codice Penale che prevede, addirittura..., la reclusione fino a due anni o il pagamento di una multa. Tuttavia, questo tipo di reato non è perseguibile d'ufficio e non prevede nemmeno l'arresto in flagranza né il fermo. Se il gestore chiama i Carabinieri, essi possono solo identificare la persona insolvente e quest'ultima può liberamente filarsela senza essere trattenu- ta, per non far scattare il reato di “sequestro di persona” che metterebbe il ristoratore nei guai. In definitiva, se il mancato gradimento della pietanza si fonda su impressioni soggettive come il gusto, la quantità delle porzioni ecc., i malintesi sono di difficile soluzione. Quantificare quanto sia gradevole, o meno, il gusto delle pietanze può alimentare una discussione senza fine. In questi casi, il cliente è comunque tenu-

to a pagare il conto, salvo poi rivalersi in un'inutile battaglia legale lunga e dall'esito alquanto incerto.

È certo, comunque, che il ristorante perderà per sempre un cliente.

## BAMBINI E PUBBLICITÀ

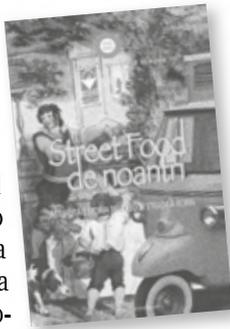
I bambini, specialmente nei primi anni di età, sono vere e proprie spugne di apprendimento. Captano e assorbono tutti gli stimoli e le immagini che li circondano. Lo sanno bene i pubblicitari che indirizzano i comportamenti dei consumatori, specialmente dei più piccoli, magari ricorrendo spesso ai personaggi dei cartoni o dei fumetti sulle confezioni. Gli olandesi stanno affrontando per primi il problema, e la stessa Associazione di categoria degli industriali ha deciso di rimuovere le immagini dei cartoni animati dalle confezioni dei prodotti destinati ai bambini, specialmente quelli ricchi di grassi, sale o zuccheri. In tal maniera, si contribuisce anche a combattere l'obesità. Pure in Inghilterra, l'organismo di autoregolamentazione pubblicitaria ha deciso di vietare quelle forme di marketing e pubblicità rivolte ai bambini, di cibi e bevande con alto contenuto di grassi, sale e zuccheri. Il divieto di apparire nei media, dove i piccoli costituiscono più del 25% dell'audience, vale anche per l'utilizzo di personaggi dei cartoni o celebrità popolari tra i bambini. Il problema sussiste nel nostro Paese dove, invece, la regolamentazione della pubblicità è largamente carente in materia di correttezza di comunicazione.



## DELEGAZIONI ROMANE

### STREET FOOD DE NOANTRI

Il bel volumetto, realizzato dalle Delegazioni romane e coordinato da Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Direttore del Centro Studi di Roma, ha come sottotitolo "Attualità e storia del cibo di strada a Roma". Chi conosce la città, sa che questo argomento non è secondario nella storia delle consuetudini romane, soprattutto popolari, ma non solo. "A Roma, la varietà del cibo di strada ha sempre permeato la vita del popolo, anzi si può affermare che la cucina di strada sia una creazione popo-



## LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

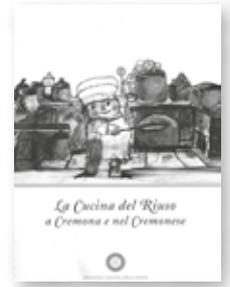


lare fin dai tempi antichissimi". Anche personaggi illustri stranieri, specialmente coloro che, nel "Grand Tour", hanno vissuto Roma nelle quotidiane abitudini culinarie, hanno apprezzato le feste in piazza, gustando i prodotti delle bancarelle dei mercati o dei venditori ambulanti. Oggi, quello che viene chiamato *street food* difficilmente si trova in strada, ma nella pubblicazione sono indicati i "nuovi" luoghi dove "gustare cosa".

## DELEGAZIONE DI CREMONA

### LA CUCINA DEL RIUSO A CREMONA E NEL CREMONESE

Il tema ecumenico dello scorso anno è stato trattato, a cura dell'Accademica Carla Bertinelli Spotti che ne ha coordinato i numerosi contributi, nella gradevole pubblicazione realizzata dalla Delegazione. L'argomento è sviluppato da diversi punti di vista, togliendo dall'oblio piatti dimenticati (come la *busumèra* o la *zuppa del prete*), oppure raccogliendo vivaci testimonianze



orali, o ancora presentando ricette economiche prese dai ricettari cremonesi. Interessanti, infine, le pagine dedicate, nella sezione "Antologia", alle polpette celebrate da diversi autori, come Artusi, Saba, Tognazzi. Un'altra piccola pubblicazione è dedicata alla celebrazione dei cinquant'anni della Delegazione, con testimonianze, ricordi e attività dalla fondazione a oggi.

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

**Gianangelo Barbierato - Accademico di Bressanone**  
"Cotto. Storia naturale della trasformazione"  
di Michael Pollan (Milano: Adelphi, 2014)

**Piergiorgio Baruchello - Delegato di Bressanone**  
"Casa e cucina trentina in otto secoli di principato: usi, costumi, folclore nella nota della spesa"  
di Aldo Bertoluzza (Trento: Dossi, 1972)  
"La cucina del tempo di guerra. Manuale pratico per le famiglie" di Lunella De Seta (Milano: Vallardi, 2011)  
"Il vino l'uomo e la medicina" di Publio Viola (s.l.: Enopanorama, 1979)

**Alberto Capatti - Accademico onorario di Lariana**  
"Vegetit: Le avanguardie vegetariane in Italia"  
di Alberto Capatti (Cinquesensi: Lucca, 2016)

**Antonio Careri - Accademico di Bressanone**  
"Uomini cibi stagioni. Cucina e tradizioni alimentari in Calabria" di Ottavio Cavalcanti (s.l.: Edizioni TS, 2001)

**Delegazione di Riccione-Cattolica**  
"Secoli a tavola" di Maria Grazia Pioli Boccardi (Rimini: Luisè editore, 2006)

**Ragna Engelbergs - Vice Delegata della Lunigiana**  
"Cucina e salute con le erbe di Lunigiana. Ricette e rimedi naturali" di Gian Battista Martinelli (Mulazzo: Tarka, 2014)

**Fausto Borella - Presidente dell'Accademia Maestrod'olio**  
"Terre d'olio 2017" di Fausto Borella (Lucca: Maestrod'olio Editore, 2017)

**Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena**  
"Le quattro stagioni del sapore"  
del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena (Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, s.a.)

**Feltrinelli Editore**  
"La cucina salvavita. Come mangiare in modo equilibrato e salutare per combattere il cancro a tavola"  
di Cesare Gridelli, Santa Di Salvo (Milano: Gribaudo, 2017)

**Minerva edizioni**  
"Sapore marino. Pagine di cucina romagnola in prosa e qualche verso di Marino Moretti" a cura di Manuela Ricci (Bologna: Minerva, 2016)



## PIEMONTE

### ASTI

#### IL RITO DELLA BAGNA CAODA

La “bagna caoda” è sempre un grande momento di aggregazione accademica. Nel gremi-tissimo salone dell’“Osteria del Castello” di Castell’Alfero, si sono dati appuntamento Accademici provenienti dal Piemonte, dalla Lombardia e dalla Valle d’Aosta. Dopo un sobrio aperitivo con frittatine, crostoni con lardo e con burro e acciughe, tocchi di salame cotto e di salsiccia, fettine di salame crudo, ha avuto inizio il rituale vero e proprio. Per accontentare tutti, accanto a quella tradizionale, è comparsa la bagna caoda ribattezzata da Giovanni Goria, “dell’ar-ciprete”, impoverita di aglio, precedentemente cotto nel latte. La gran bagna caoda è stata presentata con tutte le sue verdure crude e cotte, la mela rinfrescante, l’ovetto per raccogliere lo “spesso”, la zucca e la polenta frita e i dadotti di filetto di vitello. A seguire, agnolottini gobbi in brodo di carni bovine e ossa; torta di castagne profumata al Rhum. Se per gli “stranieri” è stato un successone, gli “indigeni” hanno presentato le loro obiezioni, perché ogni famiglia ha la sua bagna che, notoriamente, è sempre la migliore. Buoni i vini, decisamente migliorabile il servizio.



## BIELLA

#### ORIGINALE MENU DI PESCE

A grande richiesta è stata organizzata una serata a base di pesce, per dare il benvenuto a due nuovi Accademici, presso il ristorante “Da Armando” di Camburzano, gestito da Andrea Maffiotti e da sua moglie Laura. Andrea propone una cucina semplice, originale, attenta alle materie prime, alla stagionalità delle verdure e alla freschezza della carne ma, soprattutto, del pesce e dei crostacei, per i quali è fa-



moso. Il ristorante si trova in una casa privata e offre una vista impareggiabile sulle montagne e sulla pianura circostante. Gli ospiti sono accolti in una grande sala rallegrata da ampie finestre e da una calda atmosfera familiare. Prima

di iniziare la cena, la Delegata Maria Luisa Bertotto ha “ufficialmente” presentato i nuovi soci, Maria Teresa Belotti ed Eugenio Foscale, che già da tempo partecipano ai convivi della Delegazione. Dopo l’insediamento con i passaggi di rito, i commensali hanno dato inizio alla degustazione del cibo, sapientemente illustrato dalla Delegata. Sono stati serviti due antipasti: una gustosa capasanta avvolta in una fetta di lardo e scottata sulla piastra; una tavolozza di colori formata da pezzettini di rana pescatrice, carota e sedano lessi, conditi con aceto di ribes nero, olio di oliva e fiocchetti di maionese. Il primo piatto, gnocchetti con guazzetto di vongole, totani e carciofi, ha visto l’utilizzo di un antico grano pugliese, il grano arso, che è diventato un prodotto di nicchia. Si tratta di una semola integrale ottenuta dalla tostatura di frumento duro, che conferisce un aroma di “cotto” e di “affumicato”, pertanto gli gnocchetti appaiono di colore scuro, dalla consistenza molto soda. Lo storione con i carciofi è stato il protagonista del secondo piatto: una scaloppa semplicemente scottata in padella e accompagnata da fragranti carciofi che hanno reso difficile l’abbinamento con il vino rosso proposto, un Cabernet Franc Friuli Aquileia. Il dessert, a base di cioccolato Valrhona, una fantasia calda e fredda, ha incuriosito gli ospiti

## INDICE DELLE RUBRICHE

<b>DALLE DELEGAZIONI</b>	<i>pagina</i> <b>35</b>
<b>VITA DELL’ACCADEMIA</b>	<b>48</b>
Valle d’Aosta, Piemonte	<b>48</b>
Liguria, Lombardia	<b>50</b>
Trentino - Alto Adige	<b>51</b>
Veneto	<b>52</b>
Friuli - Venezia Giulia	<b>53</b>
Emilia Romagna	<b>54</b>
Toscana	<b>55</b>
Marche, Umbria	<b>59</b>
Lazio	<b>60</b>
Abruzzo	<b>61</b>
Campania, Puglia	<b>62</b>
Sicilia	<b>63</b>
Sardegna, Europa	<b>65</b>
Nel mondo	<b>66</b>
<b>CARNET DEGLI ACCADEMICI</b>	<b>68</b>

***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.*



per la varietà Dulcey impiegata nella mousse, un cioccolato biondo dal sapore di burro e di biscotto, nato da uno “sbaglio” del *maitre chocolatier*, che aveva dimenticato nel bagnomaria il cioccolato per 10 ore. Alla conclusione della cena, lo chef ha ricevuto un omaggio accademico e la vetrofania, con i complimenti degli ospiti soddisfatti per l'esecuzione e la presentazione del cibo.

### UN SAN VALENTINO CON IL PROFUMO DELL'AGLIO

L'idea di sfatare l'immagine romantica e sdolcinata di San Valentino è nata all'interno della Consulta della Delegazione che ha voluto dare alla festa degli innamorati un po' di brio, con il profumo e il sapore dell'aglio. Perché, allora, non tornare alle origini piemontesi e assaporare una tradizionale bagna cauda? Detto e fatto. Il Simposiarca della serata, Ezio Ramella, si è rivolto al cuoco Orazio Mautino, per anni fedele testimone della tradizione gastronomica in Biella, che ha cucinato

appositamente per gli Accademici, nel suo nuovo e semplice locale, adibito a bar di paese di montagna sulla strada per Oropa. Il “Bar Cooperativa del Favaro”, non essendo un ristorante, ha fatto del suo meglio per accogliere l'allegria brigata di circa 40 Accademici con i loro ospiti, che hanno bonariamente sorvolato sull'efficienza del servizio, la qualità del vino e del dolce, lodando piuttosto una completa, ricca e perfetta bagna cauda, senza dimenticare la disponibilità dei gestori. Preparazione ottima per la digeribilità della salsa e la varietà delle verdure, sia crude sia cotte, nonostante la stagione inoltrata: cavolo, peperoni, finocchi, cipollotti, rapanelli, sedano, indivia, topinambur, carciofi, barbabetola, patate, cipolle e cardo gobbo. Inoltre, il cuoco ha accontentato tutti i gusti offrendo anche carne cruda, uovo e toma per raccogliere gli avanzi della *bagna nel fojòt*. Soddisfazione unanime da parte dei numerosi commentatori per il tema del convivio, arricchito dalle sapienti spiegazioni e aneddoti del Simpo-

siarca sulla presenza di questo piatto in territorio biellese.

### LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO  
E GARDA BRESCIANO

### PASSAGGIO DELLA CAMPANA

La Delegazione si è riunita, alla presenza del Presidente Paolo Petroni e del Coordinatore Territoriale della Lombardia Orientale Giuseppe Masserdotti, per la cerimonia del passaggio della campana tra il Delegato uscente, Mario Bescchi, e il nuovo Delegato, Giovanni Bonvini.

La serata è stata aperta da Bescchi, che ha dato inizio alla cerimonia del passaggio della carica; sono seguiti i saluti agli intervenuti da parte di Bonvini. Dopo le parole del Presidente, è stato invitato a intervenire Pietro Ferri, titolare e gestore del locale, che ha illustrato agli ospiti il suo *curriculum* professionale: si è formato sia all'estero sia in ristoranti mantovani stellati (“Al Bersaglio-

re” prima, “Dal Pescatore”, poi) fino ad arrivare a Castiglione delle Stiviere per aprire il suo locale, “Osteria da Pietro”, punto di riferimento gastronomico nell'Alto Mantovano.

Il menu, che ha allietato la serata, era ispirato alla tradizione mantovana, con un'insalata di cappone condita con mostarda di mele, aceto tradizionale e olio del Garda, cui ha fatto seguito un piatto di spaghetti di farro con pinoli, acciughe e pane tostato al mandarino; non potevano mancare, poi, i classici tortelli di zucca alla mantovana. Si è proseguito con puntine di maiale al forno con spinaci al mascarpone, polenta di Storo e salsa di prezzemolo con aglio grigliato; a chiudere un tortino di mandorle e noccioline con salsa di pistacchi. I vini serviti sono stati uno Chardonnay delle colline moreniche del Garda Meridiano (Ricchi, Monzambano) e un rosso toscano, Epibios Igt (fattoria Colombaiolo, Radicondoli).

Il menu è stato unanimemente apprezzato e il Presidente Petroni si è complimentato personalmente con Pietro e con la moglie Fabiana, responsabile dei “fornelli”, cui ha conferito la medaglia d'argento “Orio Vergani” dell'Accademia, come riconoscimento per l'attività di salvaguardia della cucina tradizionale pur con interventi che la aggiornano senza snaturarla.

La serata è proseguita con l'intervento del Presidente, che ha portato il suo augurio di buon lavoro al nuovo Delegato, impegnato, quest'anno, con le altre Delegazioni della Lombardia Orientale, che è stata individuata come regione gastronomica europea, concetto ribadito successivamente anche dal Coordinatore Territoriale Masserdotti. Il Pre-





sidente ha poi parlato del suo recente viaggio nelle regioni terremotate, dove ha portato la solidarietà morale e materiale dell'Accademia agli operatori del settore, e ha illustrato gli interventi che l'Accademia effettuerà in quelle zone a favore di ristoratori e allevatori.

BERGAMO

### C'È UN'ISOLA NELLA BERGAMASCA

La prima riunione conviviale del 2017 si è svolta ad Alzano Lombardo, alla "Bertonella", ristorante "storico", proprio di fronte alla Basilica che vanta uno dei musei più belli che ci siano in Italia. Si tratta delle Sagrestie dei Fantoni, una famiglia di Rovetta di seicenteschi intagliatori e scultori in legno, che merita una visita per le meraviglie che ospita.

Due gli argomenti della serata: il primo gastronomico, e il secondo molto triste; veniva, infatti, illustrata una farina di mais per fare la polenta del tutto nuova e particolare, quella del "mais nostrano dell'Isola" e veniva, inoltre, ricordato un amico scomparso, maestro della cultura gastronomica e dal 2015 Presidente del Centro Studi "Franco Marengi". Due argomenti difficili da abbinare e che creavano preoccupazione. Invece, sia i relatori sulla nuova varietà di mais che si affianca al già affermato "rostrato bergamasco" (Gilberto Tironi, il professor Bertolini e il dottor Bonacina), sia la presenza della signora Lilly e di Marco Pelle, Accademico di New York e coreografo di fama, hanno saputo fondersi piacevolmente. Ovviamente, il ricordo di Alfredo lo ha riportato per qualche minuto, ma con gioia, in mezzo



agli Accademici, grazie alle parole di suo figlio.

Un particolare menu, curato dall'efficiente Alberto Midali con la bravissima moglie in cucina, ha strappato gli applausi per la sua polenta taragna, a base di un ottimo Branzi, per le polpette quanto mai appetitose, e per un coniglio nostrano che tutti hanno giudicato eccezionale.

Per finire, sei tipi di dolci, tutti fatti al momento (fra i quali una squisita crème caramel e un frullato di fragole con gelato), hanno completato il successo della serata che ha visto la presenza di quasi tutti gli Accademici bergamaschi e del Coordinatore Territoriale Giuseppe Masserdotti.

Graditissimo l'omaggio di due notevoli quantità di queste rare farine per polenta, una bramata e l'altra semintegrale, la quale, macinata con arte e coltivata in appezzamenti distanti chilometri l'uno dall'altro per conservarne la purezza (nei Comuni di Brembate, Pontirolo e Boltiere), ne evitano l'ibridazione conservandone le particolari caratteristiche di sapore e di profumo. Si è

appreso che in questa "Isola", che comprende una ventina di Comuni, da Ponte San Pietro verso i confini cremaschi, non ci sono solo attrattive turistiche, ma anche coltivazioni curate con amore da appassionati agricoltori che contribuiscono alla diffusione della cucina italiana nel mondo e dei suoi prodotti. (Lucio Piombi)

MANTOVA

### PIZZINI D'AMORE IN CUCINA

Riunione conviviale straordinaria, per più d'un motivo, quella che ha avuto come protagonista assoluta la Delegata onoraria Cristina Merciai Marengi, che si rivelava scrittrice con il libro: *Pizzini d'amore in cucina... Gli uomini si conquistano a letto e si mantengono a tavola*. Affollatissima la sala della Madonna della Vittoria per la presentazione dell'opera. Il racconto autobiografico definisce la personalità della donna nella vita, nella famiglia e nell'impresa, accanto al marito Franco Marengi. Nome che porta all'Accademia,

della quale Franco era stato Presidente. Presenza costante dell'uomo conquistato anche in cucina, *more toscano*, tra Livorno e Grosseto, si può dire in ogni pagina, vivendone l'altra grande passione, l'automobile. Testimoni dell'una, Omero Araldi, Delegato mantovano, dell'altra, Giancarlo Pascal, Presidente dell'Automobile Club di Mantova. Grandi feste finali e richiesta del libro, anche per il ricavato che andrà ai bambini della Casa del Sole. Secondo momento dell'evento, a Goito, alla "Locanda al Ponte", un ristorante significativo, immerso nella storia, perfino risorgimentale, parallela a quella dei Ferrari, locandieri sul luogo fin dal 1848. Nel percorso, la prestigiosa tappa "Al Bersagliere", due stelle Michelin. Ora i Ferrari, Massimo e il figlio Matteo, garantiscono la quinta e sesta generazione, con un loro stile in cucina confermato dalla cena e una deliziosa accoglienza. In menu: code di mazzancolla in pasta kataifi dorata, con piccola dadolata di frutta e verdura e riduzione di aceto e miele; risotto mantecato allo zafferano



con code di gambero rosolate alle erbe e guanciaie croccante, e capesante rosolate su purea di funghi porcini e tartufo nero; strudel ai frutti di bosco e salsa inglese. In perfetto abbinamento il Lugana Mandolara (Le Morette).

Applauditissimi i Ferrari e Massimo, che ha ricordato le riunioni conviviali accademiche di Nuvoletti e Marengi. A condividere il successo della serata anche amiche di Cristina e ospiti da Roma e da Venezia.

### MONZA E BRIANZA

#### OMAGGIO ALLA CASSOEULA

Nel corso della riunione conviviale dedicata alla *cassoeula*, il Direttore del Centro Studi sulla Storia del Pensiero Biomedico, Vittorio Sironi, ha svolto un'interessante relazione sull'evoluzione del consumo della carne di maiale nella cultura e nella civiltà "barbarica". L'allevamento del maiale a scopo alimentare è uno degli elementi di transizione tra antichità e Medioevo, che svolge un ruolo fondamentale

nel processo di trasformazione culturale legata all'incontro-scontro tra civiltà "classica" (greco-romana e latina) e civiltà "barbarica" (celtica e longobarda). Elemento comune ai popoli barbari e alle genti italiche era il consumo della carne di maiale. Se la dieta dei popoli mediterranei era caratterizzata dall'uso di grano, olio, latte, vino e animali di allevamento, la dieta selvatica dei barbari utilizzava cacciagione, pesci, erbe e frutti spontanei integrati da cereali "poveri" e birra. Proprio in Brianza, le abitudini alimentari dei Longobardi, grazie alle norme religiose, culturali e culinarie introdotte a Monza da Teodolinda (570-628), erano cambiate, integrandosi con quelle degli italici.

In questa progressiva trasformazione, i derivati del maiale avevano rappresentato il punto comune attorno al quale ruotavano le innovazioni dietetiche nate da tale singolare "contaminazione culinaria". Questo spiega l'uso del maiale in diversi piatti tradizionali della cucina brianzola. Le ricette "barbare" che propo-

vano la carne cruda avrebbero portato alla nascita della *saliscia*, la *luganega*, mentre la commistione tra carne cotta e verdure lessate sarebbe stata all'origine di un altro piatto tipico di questa terra, la *cassoeula*.

Legato alla storia della salute era l'impiego del lardo. Mangiato crudo, come scriveva nel VI secolo il medico Antimo, "rappresenta un tale rimedio da non aver bisogno di altre medicine", per l'azione disinfettante e regolatrice intestinale. La sua bontà medica era confermata dal fatto che "spalmato ripetutamente sulle ferite insorte fuori o dentro il corpo o già trasformate in piaga, deterge e guarisce". La convinzione dell'efficacia di questo rimedio antico è ancora oggi presente nelle pratiche della medicina popolare brianzola che propongono l'applicazione locale della sugna, la *sungia*, il grasso rancido di maiale, per la cura di contusioni, ematomi e ascessi cutanei.

Ritrovare le radici di alcune tradizioni culinarie del territorio è un modo originale per riflettere sul ruolo che l'ali-

mentazione ancora oggi ha in ambito medico: mangiare bene per apprezzare le caratteristiche gastronomiche del cibo, ma anche mangiare sano per mantenere una buona salute.

### VENETO

#### ALTO VICENTINO

#### CENA A BASE DI MAIALE FIN DALL'APERITIVO

La Delegazione, in occasione del solstizio d'inverno, ha organizzato una serata dedicata agli ossi di maiale nel rispetto delle tradizioni vicentine. Il Delegato, con la Consulta, ha dato incarico all'Accademico Pierluigi Coronin di organizzare la serata al ristorante "Al Cacciatore", in quel di Castelgomberto, già visitato alcuni anni fa. Il tema della serata era naturalmente incentrato sul maiale, o meglio "mascio", nel Vicentino, a partire dall'aperitivo, un buon salame tradizionale e uno all'aglio con pane biscotto di una nota panetteria locale. Quello che ha sorpreso gli Accademici è stato





un buon lardo con le erbe, abbinato a crostini di pane caldo, che ne esaltava sia il sapore sia l'olfatto. L'aperitivo di benvenuto era abbinato a un mediocre vino bianco mosso di una casa vinicola veronese, a base di uva durella e garganega, che non era, però, all'altezza né del cibo abbinato né delle aspettative, deludendo non poco.

Prima di iniziare con le portate in tavola, si è dato spazio alla parte istituzionale della serata, con la consegna delle insegne accademiche alla nuova Accademica Roberta Cecchin. Subito dopo una breve introduzione, da parte del Delegato, sul maiale nella tradizione artistica e letteraria, citando fra l'altro l'opera di Antonio Frizzi *La Salameide*, poemetto giocoso edito a Venezia nel 1772, il Simposiarca introduceva il tema della serata, accennando anche alla storia del ristorante. Situato nel centro del paese di Castelgomberto, nella ex sede municipale, in un edificio risalente al 1729, ha iniziato l'attività nel 1825 ed è gestito, fin dall'apertura, dalla famiglia Agosti-Bortoli. Ora, con Paolo, la gestione è arrivata alla settima generazione, ma con il figlio Riccardo sta arrivando all'ottava. Al termine della presentazione, è stata servita una minestra o zuppa con cavolo verza e una luganega (salsiccia) che, da quasi 200 anni, il ristorante propone senza togliere il budello.

La portata principale della serata, peraltro oggetto di critiche da parte di alcuni commensali, in quanto vi era troppa carne sull'osso, sono stati gli ossi di maiale e il cotechino (*ossi de mascio e coesin*) con verdura cotta (broccolo fiolaro di Creazzo), crauti,



purè di mele e l'immane cren, ossia le radici di rafano grattugiate lasciate a macerare nell'aceto.

A fine serata, i titolari del ristorante sono stati salutati dagli Accademici ricevendo, oltre al menu e alla vetrofania, una pubblicazione edita dall'Accademia sulla cucina del maiale. (Renzo Rizzi)

### ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

#### PRANZO DEGLI OSSI

Nella vita delle campagne del territorio, i giorni successivi alla macellazione casalinga del maiale erano di festa non solo per le famiglie, ma anche per i vicini e gli amici che partecipavano al rito della macellazione e alla lavorazione delle varie parti del maiale e, soprattutto, alla vera e propria maratona gastronomica che accompagnava le fasi della lavorazione. Le parti più delicate e deperibili erano subito consumate e, quindi, i protagonisti di pranzi e cene dei primi giorni erano il sangue, preparato con la ci-

polla; il fegato, magari avvolto nel "radesò" (omento); lo stomaco (o trippino) con cui si preparava uno squisito risotto, e il "pisto" ossia il composto macinato con cui venivano prodotti i salami. Alla fine della lavorazione, oltre ai prodotti da conservare e stagionare per essere usati nei mesi successivi, rimanevano soltanto gli ossi, più o meno spolpati a seconda della disponibilità economica di chi doveva campare con i derivati del prezioso suino. E così il pranzo o la cena degli ossi, bolliti e cosparsi di sale grosso, nonché accompagnati dal cren, costituiva la fine della festa.

Per onorare tali tradizioni, la Delegazione si è affidata, quest'anno, all'agriturismo "Valgrande" di Bagnolo di Po, una bella casa di campagna, in cui la signora Monica Bimbatti e il marito Alberto Faccioli curano l'azienda agricola di famiglia dalla quale ricavano quasi tutti i prodotti che vengono poi preparati e serviti nell'annesso ristorante. Qui è stato allestito il pranzo in cui, oltre ai salumi di casa, accompagnati dalla rara *pinza*

*alla munara*, e alla minestra di fagioli, i grandi protagonisti sono stati gli ossi, che hanno costituito il piatto forte del convivio e, assieme ai cotechini e ai cotechini con la lingua all'interno, accompagnati dalle verze, hanno suscitato grande entusiasmo e hanno fatto riscoprire agli Accademici e ai loro ospiti il piacere di assaporare, nella sua semplicità, la carne di maiale bollita e servita fumante. La degna conclusione del pranzo è stata affidata ai tipici dolci di Carnevale, alla cui fragranza ha contribuito anche l'uso dello strutto nella frittura. Tributati i doverosi applausi ai bravi gestori dell'agriturismo, il Delegato Giorgio Golfetti ha loro consegnato il piatto dell'Ac-





cademia a ricordo della bella giornata, nel corso della quale è stato anche presentato il nuovo socio della Delegazione, Enzo Facci. (Giorgio Golfetti)

TREVISO,  
VENEZIA MESTRE

### LA LUGANEGA DA RISO

Insieme allo spirito di convivialità e amicizia che hanno permeato la serata, protagonista "culturale" è stata la "luganega da minestra da riso trevisana" con la curiosità delle due Delegazioni di recuperarne la memoria sia storica sia gastronomica.

Negli anni Settanta si perse la "luganega da riso", in quanto cessò l'attività la "Drogheria ai Soffioni", gestita per tre generazioni dalla famiglia Perissinotto. Fu l'ultima drogheria produttrice della "dosa" necessaria per confezionarla e in città era l'unica a produrla, secondo una propria ricetta segretissima. La "dosa" è un insieme di spezie che costituiscono la "concia": ingrediente indispensabile per insaporire le carni di maiale e conferire alla salsiccia le caratteristiche che la contraddistinguevano e che rendevano "la minestra de riso" un piatto straordinario. Nello smantellare il negozio, fu rinvenuto il contenitore della "dosa" che, nel fondo, conservava un residuo minimo della "polverina magica": se ne individuaron gli ingredienti, ma non le loro proporzioni. La Delegazione di Treviso decise allora di continuare la ricerca e di recuperare quella "luganega" che aveva impregnato dei suoi profumi, per tanti decenni, le cucine trevigiane. Si coinvolsero alcuni norcini per una serie di test e con uno di

loro si iniziò il percorso che diede come risultato un certo numero di salsicce confezionate con "dose" differenti. Fu alla fine individuato il piatto più aderente alla tradizione. La ricetta della "dosa" fu depositata e la "memoria" recuperata. Questa la storia che la Delegata di Treviso, Teresa Perissinotto, discendente dei Perissinotto della "Drogheria ai Soffioni", ha raccontato agli Accademici.

Dopo l'aperitivo, il "servizio" è continuato con una crema di zucca tiepida aromatizzata al timo e olivelle, al centro della quale un crostino di pane tostato reggeva una pallina di gelato al formaggio: composizione innovativa, ma equilibrata. A seguire, la portata regina della serata: la "minestra di risi e luganega", sostanziosa e impegnativa, preannunciata dall'intenso profumo delle spezie. Un successo! È seguito il vitellino al fieno con verdure e purea di sedano rapa, piatto illustrato dal cuoco, che ha svelato la tecnica di cottura. Per concludere, i dolci tradi-

zionali del Carnevale. Adeguati i vini e appropriati gli abbinamenti. Ottima la valutazione complessiva.

Va detto, infine, che tutte le portate proposte sono ordinariamente in menu tranne il piatto principale, che si può gustare richiedendolo con largo anticipo e solo d'inverno in quanto la "luganega da riso" viene prodotta da ottobre a marzo.

(Teresa Perissinotto, Roberto Robazza, Franco Zorzet)

### EMILIA ROMAGNA

REGGIO EMILIA

### MENU DI PESCE, GOLOSO E RAFFINATO

Non è facile a Reggio Emilia decidere di realizzare una riunione conviviale sul pesce e non tanto perché quello di alta qualità sia così difficile da reperire (cosa non facile anche in altri luoghi, per altro più vicini al mare) ma perché è comunque fortemente radicata,

a Reggio, anche tra gli Accademici, la potente tradizione della cucina di terra che, nel tempo, ha permesso l'ingresso ufficiale, tra i piatti della tradizione, sostanzialmente solo al baccalà.

E allora come "sfidare" questo tabù?

La scelta è caduta su un locale, aperto da quasi un anno, che aveva un nome molto invitante: "Osteria del Liffo". Il significato di "liffo", a Reggio Emilia, è ben conosciuto: deriva dal dialetto e significa "goloso, ma con ricercatezza". Il giovane chef Marco Marino (31 anni davvero ben spesi!) si è cimentato su un menu che non si accontentava di fare assaporare un ottimo pesce, ma che pretendeva di conquistare il palato degli Accademici, guidandolo verso sapori raffinati, originali e gustosi. Da questo connubio è uscito, tra gli altri, un piatto che ha entusiasmato: code di gambero, cotte divinamente, su una deliziosa galletta di riso tostato, il cui equilibrio di profumi e di consistenze ha riscosso un successo straordinario.





La sfida più grande, tuttavia, è stata su un grande classico della cucina del pesce, tanto difficile da realizzare, spesso ampiamente maltrattato: il fritto misto, asciutissimo, cotto rigorosamente a temperature controllate, in più friggitrice, impanato anche con farina di riso, al cui interno spuntavano qua e là alicette freschissime, piccoli pesciolini, deliziosi gamberi e croccantissimi ciuffetti di calamaro.

I cestini del pane, tutto prodotto in casa, con pani al sesamo, al pavavero e gnocchetti (che a Reggio sono una forma di pane condito, molto gustoso) e la ricca selezione dei vini, frutto di una carta curata e costantemente aggiornata, hanno permesso di gustare al meglio ogni piatto.

Un'ultima menzione, ma non di poca importanza: finalmente un ristorante dove i locali della cucina sono ampi quasi quanto la sala di accoglienza dei clienti, spaziosi e ordinati, molto ben attrezzati, elemento sempre più strategico a supporto di una cucina di qualità. (Anna Marmiroli)

### TOSCANA

#### APUANA

### IL CAMPIONE EUROPEO DI PIZZA

La Delegazione ha tenuto la propria riunione conviviale presso l'osteria "Ometto" di Bedizzano (Carrara), che è diventata famosa anche per le sue pizze, la cui preparazione è affidata alle cure del figlio della titolare. Daniel è infatti divenuto campione europeo, per gusto e cottura, con una pizza a base di pomodoro, asparagi, porri trifolati, lardo



di Colonnata Igp e pomodori datterini. "Mi chiamo Daniel Favero, sono carrarese, ho ventisei anni e sono riuscito a fare di quello che era la mia passione il mio attuale lavoro: sono pizzaiolo nel ristorante dei miei genitori. Inizialmente aiutavo l'addetto alle pizze, poi gli intervalli di 'dopo studio', quei momenti di relax, sono diventati per me i più attesi dell'intera giornata. Mi sono così appassionato all'attività di pizzaiolo che, lasciati gli studi, ho voluto frequentare corsi di cucina per capire bene cosa stessi facendo e quali prodotti potessi utilizzare al meglio. Subito dopo ho cominciato a partecipare alle competizioni, soprattutto per confrontarmi con gli altri e imparare nuove tecniche; sono state proprio le gare che mi hanno spinto a migliorare l'impasto: sono passato dal metodo diretto - così chiamato perché tutti gli ingredienti vengono inseriti nell'impasto in unica soluzione - a quello indiretto, utilizzando la biga - preimpasto molto consistente lasciato riposare fino a 48 ore - o il lievito madre o le lunghe lievitazioni. Attualmente amo servirmi delle farine semintegrali macinate a pietra perché contengono più fibre e vitamine e mantengo-

no il germe di grano, che offre all'impasto sapore intenso e maggior digeribilità. Inoltre ricerco e provo, insieme ai miei genitori, pizze elaborate e innovative con cui esprimere la mia creatività. Non trascuro però di conciliare l'antica cucina carrarese anche con la pizza, utilizzando prodotti quali il baccalà alla carrarina. Un sogno nel cassetto? Vincere il campionato mondiale dei pizzaioli".

### LUNIGIANA

### LA FESTA DI SAN GEMINIANO

La Delegazione ha iniziato il nuovo anno accademico con la tradizionale festa di San Geminiano, un appuntamento quasi istituzionale, con un programma intenso: dal pontificale in duomo, all'accensione del falò sul greto del fiume, alla serata conviviale.

Quest'anno, a causa di una forte ondata di maltempo proprio nel giorno di festa, sono stati solo pochi appassionati a osservare l'affascinante rito del falò dalla posizione privilegiata nell'edificio dell'ex tribunale. Malgrado il tempo avverso, i fuochisti sono stati bravi ad accendere l'enorme pira, che ha preso rapidamente fuoco.

Dal tribunale, gli Accademici si sono spostati passeggiando sull'antico tratto della Via Francigena fino al ristorante. All'"Osteria della Luna", calda e accogliente, intorno a una tavola ben apparecchiata, la cena si è svolta divinamente, in un bell'ambiente che ricorda ancora la trattoria "Da Giorgione" che aveva ospitato la Delegazione, nove anni fa, proprio per la festa di San Geminiano prima di chiudere definitivamente i battenti: una grande perdita per l'ospitalità pontremolese. Con l'"Osteria della Luna" di Mara Ravera e Luigi Toni c'è finalmente una felice successione in grado di regalare agli ospiti un'emozione a tavola con un'ottima cucina e piatti ricercati, preparati e presentati bene, accompagnati da vini locali e nazionali sapientemente selezionati. Nel corso della serata, il Consulatore Giuseppe Benelli, recentemente nominato Vice Presidente del Centro Studi "Franco Marengi", ha commentato la difficile disfida dei falò pontremolesi di quest'anno. Per dare un tocco di allegria alla serata, è intervenuto l'Accademico Andrea Baldini ricordando una storica visita di una Delegazione ufficiale del Comune di Pontremoli a Modena per San Geminiano, Santo Patrono anche della città emiliana, con la guida dell'Accademico





onorario Enrico Ferri, allora primo cittadino di Pontremoli. Ha onorato il convivio la visita, a fine serata, del Sindaco di Pontremoli, la professoressa Lucia Baracchini, portando il suo saluto istituzionale. Il Delegato ha chiuso la riunione conviviale ringraziando il Sindaco, i relatori, gli intervenuti e soprattutto i bravi osti per la memorabile serata. (Ragna Engelbergs)

### VALDARNO FIORENTINO

#### SERATA DEDICATA AL BOLLITO TOSCANO

La tradizione di mettere carni a bollire è antica quanto la storia della cucina. Prima della "bollitura", senz'altro l'uomo ha cotto la carne allo spiedo o su braci, ma al contempo la cottura in acqua bollente di ortaggi era in uso, come l'aggiungere pezzi di carni alle verdure per dare più sapore e consistenza alla pietanza. La naturale evoluzione della cucina ha portato alla bollitura della sola carne, che nelle varie zone d'Italia ha avuto, pur nella loro similitudine, una notevole differenza. Da qui le due categorie di carni che si ottengono: il lessato e il bollito. Il primo è proprio una caratteristica toscana: le carni sono messe a freddo e poi portate a ebollizione, in modo che rilascino tutti i loro succhi nel brodo. Quindi, carni "da brodo", che alla fine restano stoppose, filacciose, dure. È scaturita, così, la necessità di rielaborarle, ed ecco il "lesso rifatto" o "francesina" che Claudio Piantini ha fatto gustare sotto forma di ottime crocchette. Al di là dell'Appennino, in Emilia e più a Nord, soprattutto in Piemonte, invece, la carne

cotta nell'acqua bollente acquista un valore tutto suo: ecco il gran bollito e il bollito misto. In questo caso, il calore chiude i pori della carne e limita la fuoriuscita dei succhi, lasciando i pezzi morbidi e saporiti, da abbinare a prelibate salse. Per la riunione conviviale della Delegazione, dedicata al bollito toscano, le carni sono state quasi tutte messe a caldo, i tagli scelti erano toscani, più semplici e modesti, ma non meno saporiti. Lampredotto, coda, zampa, lingua, senza dimenticare i polli del Valdarno e tagli di manzo, tra cui il muscolo di chianina e la guancia di vitellone. Le salse di accompagnamento: quella per eccellenza, la salsa verde, la maionese, e, retaggio di abitudini "padane", la mostarda di frutta. La serata ha raggiunto un grande piacere gastronomico. Le portate, servite in piccole zuppe, in cui i tagli erano mantenuti caldi anche dal brodo, sono state gustate in religioso silenzio. La cena dallo chef Claudio ha avuto un successo più che notevole. Non si possono, tuttavia, tacere due "perle" che facevano parte del menu. Crostini di milza su pane bagnato nel brodo di carne, saporiti e delicati insieme e, alla fine del pasto, un gelato di mandarino, fatto in casa,

che ha rinfrescato il palato. I vini in abbinamento sono stati perfettamente scelti. Al termine, un grande applauso alla brigata di cucina, oltre i soliti "ricordi" della Delegazione a Claudio Piantini e al suo staff.

### LAZIO

#### LATINA

#### TRA LE DOLCI COLLINE DELLA CAMPAGNA DI CORI

Il Vice Delegato Pietro Bianchi ha proposto di visitare l'agriturismo "La Cantina", a Doganello di Ninfa, per apprezzare la cucina di un'azienda agricola che opera da molti anni nella coltivazione di kiwi, uva da vino, alberi da frutta, ulivi, ortaggi, nella produzione di olio e vino e nell'allevamento di pollame, faraone e conigli. Nel 2009, i proprietari dell'azienda agricola, Giannino Nardini e Fida Lucia Chiarucci, decisero di trasformare l'esistente cantina, destinata alla vinificazione delle uve, in un locale di ristorazione da affidare alla gestione della figlia Annarita, che svolge anche l'attività di sommelier. Gli altri componenti della famiglia collaborano nella conduzione del ristorante: il papà Giannino

con Carlo Piccaro, consorte di Annarita, e il loro figlio Stefano provvedono alla cacciagione e alla raccolta dei funghi, mentre la figlia Beatrice aiuta in cucina lo chef Marco Andretto, diplomato all'Istituto Alberghiero di Formia. A completare la materia prima, le carni di manzo, bufaline e ovine, provengono da un'azienda contigua, per cui i proprietari sottolineano un'offerta di qualità con prodotti a km 0. L'agriturismo, inoltre, è meta di una clientela in visita agli interessanti dintorni: lo spettacolare giardino di Ninfa, l'antica città di Cori, la città volsca di Norba, la medievale Sermoneta con il castello.

Gli Accademici pontini si sono ritrovati per il programmato convivio, cui hanno preso parte anche graditi ospiti, accolti dalla signora Annarita, con garbo e affabilità, nell'ampia sala, rallegrata dal focolare di un grande camino e con le tavole abbellite da composizioni di tralci di nespole ancora in fiore con melagrane e frutta di stagione. I piatti sono basati sulla cucina tipica lepina, e più in generale laziale, a iniziare dal ricco antipasto: prosciutto di Bassiano, polenta e cavolfiore fritti, insalatina di cavolo, fagioli con le cotiche, tortino di zucca, aglietti e trippetta al sugo. A seguire, i due primi: fettuccine al ragù di cinghiale e gnocchi fatti in casa con zucca e gorgonzola. Per secondo: una squisita faraona all'arancia con patate al forno, e lo spezzatino di bufalina. Non è mancato un richiamo dello chef alla cucina piemontese, con il brasato di cinghiale. Per dessert, un tortino al cioccolato dal cuore caldo e biscottini secchi accompagnati dal Visciolino, vino liquoroso a base di visciole.

Al termine del convivio, un lun-





go applauso ha espresso allo chef e a tutta la famiglia dei gestori l'alto gradimento della cena. (Pietro Bianchi, Gian Luigi Chizzoni)

ROMA VALLE DEL TEVERE  
-FLAMINIA, ROMA OLGIATA  
SABAZIA-CASSIA

### ALFREDO: L'IMPERATORE DELLE FETTUCCINE

Le due Delegazioni hanno svolto una riunione conviviale di carattere davvero eccezionale, nel famoso ristorante "Alfredo", a piazza Augusto Imperatore. Simposiarca della serata, il Delegato di Roma Valle del Tevere-Flaminia, Antonio Bertani. Attendeva gli Accademici un menu di tutto rispetto, ma protagoniste erano le fettuccine della casa, che Alfredo Di Lelio, il fondatore, chiamava: "le sue bionde". A illustrare l'*escalation* leggendaria, una sua nipote. Tutto iniziò quando Alfredo diventò padre e il suo ristorante era sito in piazza Rosa, adesso piazza Colonna. L'uomo, vedendo la moglie prostrata dal parto, per rimetterla in salute le provò tutte, arrivando persino a propinarle delle fettuccine condite con burro e parmigiano: una preparazione che non solo risollevò la donna, ma lo convinse a inserire il piatto nel menu. Fu un successo da subito, e dopo qualche tempo, Douglas Fairbanks e Mary Pickford, due attori del cinema muto americano, in viaggio di nozze a Roma, avendo assaggiato la specialità, donarono ad Alfredo posate d'oro recanti l'incisione "to Alfredo the King of noodles". La notizia si sparse nel mondo e, dal 1950, il ristorante aprì in piazza Augusto Imperatore, dove



attualmente continua la tradizione. Il menu del convivio era composto da: antipasto misto, seguito dalle celebrate fettuccine, nonché da scaloppa con purè; per dessert un profiterole al cioccolato. I vini in tavola: Ribolla e Refosco (Forchir). La riunione ha avuto un cordiale e vivace coinvolgimento, che contraddistingue lo spirito accademico. (Hilde Catalano Gonzaga Ponti)

### ABRUZZO

AVEZZANO E DELLA MARSICA

### CULTURA, TRADIZIONE E BUONA CUCINA

Dall'epoca preromana all'agglomerato urbano che ebbe origine dopo l'invasione dei Saraceni, durante il X secolo, oggi Gioia dei Marsi è uno dei luoghi più belli della Marsica e qui, il ristorante "Filippone" ha accolto, per la seconda volta, la Delegazione. Gli argomenti in programma, di elevato spessore culturale, uniti alla buona cucina, servita nell'in-

cantevole *location*, scelta dal Simposiarca Stefano Maggi, hanno motivato la massiccia presenza di Accademici di altre Delegazioni, provenienti dall'Aquila, da Atri, da Chieti, da Sulmona, da Vasto, con i rispettivi Delegati, tra i quali Mimmo D'Alessio, nella veste anche di Coordinatore Territoriale. Presente Gianni di Giacomo, Direttore del Centro Studi Territoriale. Dopo un ricco aperitivo di benvenuto, il Maestro Marcello D'Angelo ha emozionato suonando, con la tromba, l'Inno di Mameli. Subito dopo, il Delegato Franco Santellocco Gargano ha sottolineato la presenza di tutta la territorialità accademica regionale, particolarità richiamata dai vari Delegati nei loro interventi. Mimmo D'Alessio ha espresso parole di apprezzamento sulle attività svolte dalla Delegazione, sugli ottimi risultati ottenuti nel tempo e sulla perfetta organizzazione della giornata.

A seguire, sono stati serviti i primi piatti: ottima la zuppa di lenticchie con bruschette, sia per cottura sia per presen-

tazione. Durante la pausa tra primo e secondo, lo storico Paolo Giuliani ha relazionato su "Testimonianze della ceramica popolare e non solo, della tavola abruzzese e della transumanza", riferendosi all'oggettistica di antiquariato, esposta nella sala, di valore inestimabile, appartenente alla sua collezione personale. Prima del dolce, è stato il momento della seconda relazione della giornata, tenuta dal Maestro liutaio Francesco Sabatini, sul tema "I pastori, la cucina e la zampogna". Oltre a spiegare come si costruiscano questi originali strumenti musicali (zampogne, ciaramelle e cornamuse), il relatore ha sapientemente catturato l'attenzione sui rapporti esistenti fra la tradizione pastorale, che ha dato origine a tali strumenti, e le similitudini culinarie dei popoli che ne facevano uso, seppur a chilometri di distanza fra loro. Significativo il ripetersi, in tutti i territori, della ricetta della "pecora aje cotture".

I complimenti alla brigata di cucina, la consegna della vetrofania da parte del Delegato Santellocco Gargano, insieme ai vini, dono della Cantina del Fucino, hanno chiuso il brillante convivio. (Arianna Fiasca)

### DEL VASTO

### LA CUCINA DELLA NEVE

La Delegazione diretta da Rocco Pasetti è tornata a riunirsi presso il ristorante "La Braceira" di San Salvo, gestito dalla famiglia Checchia. Il tema della serata "La cucina della neve" è stato introdotto dalla dietista Annarita Pietrocola, Simposiarca della riunione conviviale.



Gli Accademici, prima di assaggiare e giudicare le pietanze della tradizione invernale del territorio vastese, tra cui “sagne a lù cuttèur”, “cif e cial”, “fring’ e turcine”, “salsicce di fegato” e “pizza di sfrije”, hanno discusso, ampiamente, la relazione della Simposiarca. “Anche se la tradizione invernale propone portate con un maggiore contenuto di grassi - ha esordito la relatrice - è consigliabile non incrementare troppo i lipidi, specialmente quelli di origine animale. Una buona abitudine è quella d’inserire nell’alimentazione quotidiana uno o due vasetti di yogurt con fermenti lattici “probiotici”, dall’azione disintossicante e antinfiammatoria - ha sottolineato la dottoressa Pietrocola -. È consigliabile mangiare i legumi, indispensabili per il metabolismo muscolare e per contrastare l’affaticamento. I cavoli e i broccoli, ricchi di vitamina C e di carotenoidi, sostengono le difese immunitarie. Agrumi e kiwi, oltre a fornire vitamina C e preziosi antiossidanti che sostengono il sistema immunitario, aiutano a elevare il metabolismo. La cipolla e l’aglio possono invece aiutarci a contrastare le infezioni batteriche, grazie al loro contenuto di allicina. La frutta secca, come noci, mandorle e nocciole, ricche di zinco e vitamina E, sono utili a contrastare raffreddori e influenze. I cereali forniscono fibre e aiutano a scaldarsi senza caricare troppo la digestione. La carne, in inverno, oltre a ravvivare il metabolismo producendo calore, contiene ferro e zinco altamente assimilabili. La piccantezza del peperoncino, che contiene vitamina C, può dare sollievo all’apparato respiratorio quando si è raffreddati. Lo

zenzero, la cannella e i chiodi di garofano favoriscono la circolazione e di conseguenza il riscaldamento corporeo. Il miele ha proprietà balsamiche e antibiotiche. Inoltre, bisogna bere molta acqua a temperatura ambiente ed evitare gli alcolici che non scaldano, in quanto la sensazione di calore trasmessa è momentanea ed effimera, conseguente all’azione vasodilatatrice dell’alcol, che però ben presto finisce per favorire il raffreddamento del corpo”, ha concluso la dottoressa Pietrocola.

### CAMPANIA

NOLA, NAPOLI-CAPRI

#### DOMENICA CARNASCIALESCA CON LE “QUADRIGLIE”

Nell’ambito delle manifestazioni legate al Carnevale, quella delle “Quadriglie”, che si svolge a Palma Campania, risale al 1600 e si rifà alla tradizione che vedeva scendere in gruppi il popolo napoletano verso Largo di Palazzo - oggi Piazza Plebiscito - dove i sovrani, per la gioia dei sudditi,

allestivano un ricchissimo albero della cuccagna. Questa tradizione mantiene la sua storia a Palma Campania, dove è assurta a vero e proprio evento ai cui preparativi si lavora tutto l’anno.

Le quadriglie palmesi sono ormai note in tutta Italia. Si tratta di una festa che regala un grande spettacolo, con migliaia di persone in maschera e ben nove quadriglie, gruppi composti ognuno da centinaia di figuranti che indossano bellissimi costumi, ispirati a un tema sempre diverso di anno in anno. Percorrendo le principali vie cittadine, suonano strumenti tipici della tradizione partenopea, richiamandosi alle più antiche ballate popolari.

In questa occasione, a farla da padrona, non solo maschere e musica, ma soprattutto la buona tavola.

Le due Delegazioni, su iniziativa dei Delegati Giuseppe de Martino ed Elio Palombi, hanno voluto far trascorrere agli Accademici una giornata carnascialesca, organizzando una riunione conviviale dove riproporre quello che si mangiava nelle famiglie per l’occasione.

Gli Accademici e gli autorevoli ospiti hanno potuto assaporare prelibatezze uniche, oggi raramente ripetibili, che, con sagace ironia, Roberto D’Ajello, tra i massimi esperti della storia e della lingua napoletana, ha definito alla fine del convivio “gustose porcherie”. Per “la maialata” si è cominciato con casatiello di ciccioli di maiale, sangue fritto, fegatini di maiale in rete e soffritto, per poi passare alla minestra maritata con salsicce e altre parti del maiale. A seguire, giusto per mantenersi “leggeri”, candele spezzate con ragù di braciocche di cotiche e trachiolelle di maiale. Si è continuato con coscia di maiale accompagnata da cipollotti e cavoletti marinati a crudo. Per finire, il dolce tipico del periodo: il migliaccio.

La riunione conviviale si è svolta nella nota “Masseria Rivolta”, in piena campagna, dove Nello Lombardi, con la sorella Carmela ai fornelli, cultori della buona tavola, hanno saputo rendere felici gli oltre 90 commensali.

Dopo il pranzo carnascialesco, Accademici e ospiti si sono trasferiti nel centro di Palma





Campania, per assistere alla sfilata delle Quadriglie, assaporando, nel frattempo, chiacchiere e sanguinaccio. (Ivan de Giulio)

## SICILIA

### AGRIGENTO

#### CENA DEGLI AUGURI

La tradizionale cena degli auguri ha visto riuniti gli Accademici agrigentini al ristorante "La Scala", arredato con buon gusto e dall'ambiente estremamente familiare. I cibi serviti, tutti di ottima qualità, sono stati presentati in maniera eccellente dall'aperitivo al dolce. L'antipasto di verdure in pastella ha dato il sapore di Natale alla cena. Sempre nel rispetto della tradizione natalizia, tutto è stato di ottimo gradimento; particolarmente apprezzata la minestra di seppie realizzata da una vecchia ricetta marinara ed elaborata sapientemente dallo chef Santalucia che ha coniugato tradizione e innovazione, presentando un piatto saporito e gustoso. Il baccalà, tipico della tradizione siciliana del Natale, elaborato e innovato, ha incontrato l'apprezzamento degli Accademici.

Prima della cena sono stati presentati i nuovi Accademici Sara Camizzi e Loredana Minacapilli, salutati affettuosamente.



A fine cena, il tradizionale scambio degli auguri, e il dono di un mazzo di fiori tipicamente natalizi, segno di buon auspicio anche per il nuovo anno.

### ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

#### OMAGGIO ALLA MELAGRANA

La Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dedicata alla melagrana, il cui succo è stato usato per la preparazione di alcune pietanze. Durante il pranzo, oltre a tutti gli Accademici della Delegazione, erano presenti agricoltori e imprenditori che si occupano della coltivazione di tale straordinario frutto.

Il Delegato, Liborio Cruciata,

ha presentato gli ospiti e i relatori; quindi, ha preso la parola il signor Giuseppe Costantino che ha descritto le tecniche di coltivazione del melograno dettagliandone le caratteristiche agronomiche. Ha concluso il suo discorso affermando che "coltivare il melograno è un'attività doppiamente gratificante: da un lato il consumatore avrà a disposizione frutti dalle sorprendenti proprietà e, dall'altro, arricchirà il giardino con una splendida pianta ornamentale".

L'intervento del signor Stefano Papa è stato focalizzato sulla raccolta, spremitura e imbottigliamento. Il succo di melagrana è una bevanda ottenuta dal frutto della pianta, che appartiene alla famiglia delle *Punicaceae*. È ricavato per mezzo di

un apposito macchinario, differente dai comuni spremiagrumi e dalle centrifughe o frullatori. Il succo di melagrana è una bevanda rinfrescante che funge anche da spuntino; inoltre, rappresenta un ingrediente di base per granite, gelati, cocktail, dessert ecc. Durante tale intervento, si è proceduto alla degustazione del succo estratto dalla melagrana e tutti hanno potuto apprezzarne le eccezionali caratteristiche organolettiche.

Ha concluso gli interventi l'Accademico Domenico Nuzzo, che ha descritto le caratteristiche nutrizionali dell'utilizzo della melagrana nell'alimentazione quotidiana: il succo è ricchissimo di antiossidanti, del gruppo B, proteine e carboidrati. La melagrana, inoltre, è ricca di potassio, che aiuta a svolgere correttamente le funzioni cellulari. Il frutto è anche ricco di altri minerali, tra cui ferro, calcio, magnesio, fosforo e, in misura minore, manganese e zinco.

Il pranzo è stato preparato dallo chef Maria Stella Di Gesù che ha servito pietanze semplici, saporite e ben equilibrate.

(Domenico Nuzzo)

### CATANIA

#### LE NUMEROSE PROPRIETÀ DEL SESAMO

Il ristorante "Ciuciulena", gradevole e accogliente, scelto per la riunione conviviale della Delegazione, è al centro della città. Il suo nome affonda le radici nel passato arabo e riesce a evocare i ricordi dell'infanzia conditi con il sapore della memoria: è infatti l'appellativo dialettale dei semi di sesamo. Un nutrito numero di Accademici e ospiti ha assistito



all'interessante relazione di Alessandra Tinè sul sesamo, la quale ne ha illustrato, con chiarezza, le notevoli proprietà: è un antiossidante e anche un antitumorale. I suoi enormi benefici sull'organismo consistono in: poche calorie, molte proprietà nutrizionali, ricchissime vitamine. In cucina si utilizza negli impasti di pane e nei prodotti da forno e, sempre più, per la preparazione di svariate panature al posto del pangrattato.

Il menu della serata è stato all'altezza delle aspettative. Un benvenuto con chips di patate al limone e Prosecco, e macco di fave profumato al finocchietto con quenelle di ricotta ovina, che hanno dato inizio a una carrellata di preparazioni stuzzicanti. Per antipasto, un tortino di alici quasi-beccafico con caponatina di verdure, preludio di un primo piatto di mezzi paccheri con ragù di pesce e mollica atturrata. Il secondo, una freschissima millefoglie di cernia in crosta di ciculena, con petali di pomodoro e

guanciale croccante su patata schiacciata. Un sorbetto di pera e ginger ha annunciato un'intrigante e ottima crema cotta alla carruba caramellata.

Il servizio è stato un po' lento in qualche tavolo, ma nel complesso più che accettabile.

Una bella e interessante riunione conviviale che la relazione sul sesamo, apprezzata da tutti, ha reso stimolante anche sul piano culturale. La "ciculena", con i suoi ricordi per molti e le sue grandi proprietà per tutti, è stata protagonista indiscussa della serata.

### RAGUSA

#### VISITA ALL'AZIENDA AGRICOLA PIANOGRILLO

Gli Accademici ragusani inaugurano il loro cinquantesimo anno con una visita al territorio che forse più di tutti, negli Iblei, rappresenta l'eccellenza enogastronomica: Chiaramonte Gulfi. Lorenzo Piccione dei baroni di Pianogrillo imperso-

na il produttore illuminato e fecondo. All'interno della sua azienda, convivono le eccellenze degli Iblei: olio extravergine, vino e salumi, oltre a una piccola produzione di pomodoro, salsa ed estratto.

Appuntamento di buon mattino al santuario di Gulfi, per assistere alla messa, e poi tutti in fila per raggiungere Pianogrillo. Lorenzo Piccione accoglie gli Accademici da gran signore, quale è, in maniera impeccabile: presentazione dell'azienda, visita delle antiche cantine sotterranee dove riposano vini e liquori della riserva privata, quindi si passa alla nuova cantina, moderna e immacolata, dove, tra serbatoi inox e botti in legno, maturano i vini Pianogrillo: Grillo, frappato e curva minore (Cerasuolo). Si passa quindi nella residenza privata, una vera "manor" siciliana, distesa tra cipressi e olivi saraceni, affacciata sulla piana dell'Acate, nell'antica contea di Modica e Chiaramonte. Torre di avvistamento contro i pirati saraceni,

durante il Medioevo, fu trasformata, nel 1700, in dimora padronale in stile ragusano, con cappella gentilizia e cantine interrato con volta di tufo. All'interno, un'interessante raccolta di abiti e uniformi appartenenti agli avi dell'attuale proprietario. Si visita anche l'allevamento del suino nero siciliano, razza considerata in estinzione fino a qualche tempo fa. Infine, una ricca degustazione a base di olio extravergine, vini e norcinerie, tutte rigorosamente a km 0. Una bella esperienza che mette in contatto produttori illuminati e accademici, facendo conoscere realtà altrimenti sconosciute. (Vittorio Sartorio)

### SIRACUSA

#### QUARTA EDIZIONE DELLA "GARA DEI DOLCI"

La "Gara dei Dolci" è divenuta un evento culturale e gastronomico oltre che un appuntamento imperdibile. La quarta edizione della manifestazione ha avuto luogo in un noto ristorante siracusano. La Presidente di FederCASalinghe "Obiettivo Famiglia" Sicilia-Orientale, organizzatrice dell'incontro, Iole Bellei Capodicasa, ha ringraziato per la numerosa partecipazione e ha riferito su alcune notizie dell'associazione, fondata in Italia 33 anni fa da un piccolo gruppo di donne che decisero di valorizzare il lavoro femminile in ogni sua espressione. "A Siracusa, oltre a iniziative mensili in vari campi, il nostro fiore all'occhiello sono le mostre 'Donna Creativa' nel periodo natalizio e, in maggio, il 'Mamma Day', fra le migliori espressioni artistiche e artigianali dell'Associazione". Iole Bellei ha poi introdotto il De-



legato di Siracusa Angelo Tamburini, invitandolo a un breve contributo culturale sui “Dolci di Carnevale: la tradizione in Italia e nel mondo”. Il relatore si è soffermato, così, in una dettagliata analisi sui dolci e le ricette tipiche che in tutta Italia caratterizzano questo periodo di festa: “Tra i principali dolci di Carnevale tipici siciliani troviamo i famosi cannoli di ricotta, la pignolata (pasta dolce frita), le crispelle di riso e miele o gli sfinci di Carnevale, simili alle frittelle ma aromatizzati alla cannella e ‘finiti’ con miele colante”. Ha inoltre ricordato le tipicità dolciarie in vari Paesi del mondo. Un applauso di convinto apprezzamento ha sottolineato l'intervento culturale di Tamburini, che ha tratteggiato anche gli aspetti etnoantropologici e culturali di questa festività.

A seguire, è stata servita la cena: un menu semplice ed essenziale, per mantenere al centro dell'attenzione proprio i dolci realizzati dalle concorrenti.

La speciale giuria della “Gara dei Dolci”, era formata dal Presidente Angelo Tamburini, e dagli altri due giurati: per il “Club del Fornello” di Siracusa, la professoressa Franca Mandanici e il professor Francesco Fichera dell'I.P.S.A.R. “Federico II di Svevia” di Siracusa, che ha operato in sintonia valutando l'aspetto estetico, le caratteristiche organolettiche e l'armonia del gusto dei manufatti dolciari preparati dalle concorrenti.

Le prime tre classificate sono state premiate con le targhe appositamente realizzate.

Il Delegato di Siracusa ha consegnato a Iole Bellei Capodicasa il guidoncino accademico per la costante attenzione e promozione delle tradizioni gastronomiche del territorio.

La manifestazione si è conclusa con la degustazione dei dolci artigianali realizzati secondo le ricette tradizionali familiari e del territorio.

(Angelo Tamburini)



**EUROPA**

**BELGIO**

**BRUXELLES**

## INCONTRO FRA ACCADEMIE

La Delegazione ha organizzato, insieme al Club Royal des Gastronomes de Belgique (Accademia belga della Gastronomia), una riunione conviviale per accogliere il Presidente dell'Accademia di Gastronomia degli Stati Uniti dell'Est, Mr Sevi Avigdor. Per la cena è stato scelto il ristorante “La Villa Lorraine”, storico e primo ristorante in Belgio a ottenere tre stelle Michelin. Il menu è stato studiato con cura, per includere piatti con ingredienti del territorio, come richiedeva l'accoglienza gastronomica, in Europa, di un'Accademia extra europea. I partecipanti alla cena sono stati accolti dal titolare del ristorante, dal responsabile della sala e dal giovane chef Gari Kinchens, con esperienza internazionale, che ha descritto le caratteristiche dei piatti e offerto ai commensali una portata aggiuntiva a sorpresa, in onore dell'evento (lepre alla reale, “piatto mitico della cucina francese”). Gli Accademici hanno intrattenuto interessanti



conversazioni sulle loro rispettive tradizioni gastronomiche e scambiato idee su futuri possibili incontri gastronomici.

Al termine della cena, il Presidente dell'Accademia USA-East ha conferito ufficialmente ai convenuti il titolo di Accademici onorari della sua Accademia. (Silvia Polidori)

**REPUBBLICA CECA**

**PRAGA**

## NELLE STORICHE CANTINE DELLA BIRRERIA “PILSNER URQUELL”

Incontro fra gastronomia romana e birra ceca, per la riunione conviviale realizzata a Pilsen, città famosa per la birra, nelle storiche cantine della

birreria “Pilsner Urquell”. La cena è stata realizzata in trasferta dallo chef Matteo Brogi, proprietario del “Ristorantino da Matteo”, che ha presentato un menu romanesco. Molto apprezzate le lasagne ai carciofi ed eccezionali gli involtini di vitellone con insalata di puntarelle. Altrettanto squisito, anche se realizzato da un romano, il tiramisù, che ha avuto consensi unanimi. La birra servita a boccale proveniva dalla produzione delle storiche cantine, con la fermentazione effettuata nelle vecchie botti, non filtrata. Il sapore è arricchito dal gusto fresco di lievito di birra; il colore è leggermente torbido a causa di una piccola quantità del residuo di lievito: ottima. La serata si è chiusa con un applauso allo chef e al maestro birraio.



## VALLE D'AOSTA

 **AOSTA**  
7 febbraio 2017

Ristorante "Suisse" di Edy Desandré. ●Frazione Saint Rhémy Bourg 26, Saint Rhémy En Bosses (Aosta); ☎0165/780901; info@suissehotel.it, www.suissehotel.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 24-31 ottobre; giorno di chiusura mercoledì (14 settembre - 30 giugno). ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** jambon de Bosses con sfogliatine calde; canederli con mocetta della Coumba; saucisses e boudins; bollito misto con patate e salsa verde; brodo; paciocada con bugie; panna montata e castagne.

**I vini in tavola:** Chardonnay; Fumin.

**Commenti:** Riunione volutamente legata al Carnevale, sia dal punto di vista culturale sia da quello culinario. Immersi nell'atmosfera medievale del piccolo borgo di montagna di Saint Rhémy, culla di antiche tradizioni carnascialesche (documenti del 1467 fanno cenno al Carnevale), dopo alcune notizie sulle masche-

re e sul significato propiziatorio del Carnevale da parte dell'ospite Luciana, gli Accademici hanno potuto gustare una cena caratterizzata da cibi tipici del territorio e legati alla tradizione della festa, come lo squisito prosciutto, maturato nelle cantine della zona, con le sfogliatine, in verità servite un po' fredde; la mocetta, in questo caso di bovino; les saucisses e i boudins (potevano essere più gustosi); il bollito seguito da un ottimo brodo. Tra i dolci, spiccava la paciocada, con uova, vino e zucchero, tipico del Carnevale (viene servito alle maschere durante la visita nelle abitazioni private). La cena è stata rallegrata da musiche e canti caratteristici della Coumba freida.



## PIEMONTE

 **ALBA LANGHE**  
3 febbraio 2017

Ristorante "Terra Restaurant" di Alessandra Pollifroni, in cucina Giovanni Naviglia. ●Via Carlo Alberto 15, Roddi d'Alba (Cuneo); ☎011/3188224; info@terra.academy.it, www.terra.academy.it; coperti 30. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiu-

sura lunedì-venerdì, sabato a pranzo, domenica sera. ●Valutazione 8 prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salumi misti; piccolo fritto misto di maiale; ravioli ris e coi; maialino al forno con contorni; bugie.

**I vini in tavola:** Metodo classico; Barbera; Moscato Passito (tutti Cantina Bertolotto).

**Commenti:** Prima riunione conviviale del nuovo anno, organizzata nella splendida cornice del Castello di Roddi. Cucina a cura dello staff di Terra Academy, "scuola internazionale di cucina del tartufo bianco d'Alba". Serata piacevole, buona cucina. Il Simposiarca, l'Accademico Fabio Traversa, ha intrattenuto i partecipanti sul tradizionale "Rito del maiale di Langa".

 **ASTI**  
19 gennaio 2017

Ristorante "Osteria del Diavolo" di Paola Pasuello ed Enrico Trova, in cucina Enrico Trova. ●Piazza San Martino 4, Asti; ☎0141/30221; info@osteriadel-diavolo.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio insufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** fugassine liguri con lardo e miele; "brandacujun" o crème brûlée ai cardi o corzetti al pesto; "coppo" di baccalà, calamari e panisse fritte o coniglio alla ligure;

cannolo rotto o tortino di cioccolato o coccole della casa.

**I vini in tavola:** Alta Langa; Serafino, Vermentino dei colli di Luni; Nebbiolo.

**Commenti:** Cena del dopo Consulta, in questo locale di tradizione ligure-piemontese, che sempre coinvolge con la sua cucina intrigante per il giusto connubio della tradizione con la creatività. Dopo un parco (forse troppo) aperitivo, sono stati serviti piatti interessanti, basati su un'ottima materia prima ed elaborati con attenzione, in modo che la leggerezza non prevaricasse a discapito del sapore. Proprio perché era una cena di lavoro, si è preferito mangiare à la carte per farsi un'idea di quanto offre il locale. Non vastissima, ma interessante, la carta dei vini; prezzo equo.

 **ASTI**  
3 febbraio 2017

Ristorante "Fioraia" della famiglia Cornero. ●Via Mondo 26, Castello d'Annone (Asti); ☎0141/401106, fax 0141/401597; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** lombo con "rubatà", insalata russa, canapés, zucca in agrodolce, sgonfiotti, baccalà in pastella; gran fritto misto delle 20 portate con bagnetti verde e rosso; agnolotti in brodo; semifreddo al torroncino e zabaione; bugie.

**I vini in tavola:** Altalanga; Goj, Barbera del Monferrato (Mariuccia Borio); Ruché; Moscato.

**Commenti:** Carnevale è tempo di fritto misto e la Delegazione, grazie al Simposiarca Gian Paolo Boccardo, ha trovato questo locale che ne ha proposta una versione con ben 20 ingredienti. Accanto ai classici, i simpatici supplì e la gradevole polpettina, pleonastiche le patate arrosto. Il fritto è stato servito ben caldo, con una giusta alternanza di dolce e salato, di carni e verdure. In genere, il risultato è stato ottimo, con qualche dubbio sull'impanatura di alcuni ingredienti. In attesa del fritto, un buffet di stuzzichini caldi e freddi, gradevoli al gusto e alla vista. Un brodo corroborante in cui galleggiavano pochi agnolotti ha preparato al ricco, cremoso dessert. Graditi i vini, servizio disinvoltamente attento. Prima di cena, il Delegato ha intrat-





tenuto sulle attività passate e future della Delegazione. Serata riuscitissima, non solo per il buon cibo, ma soprattutto per lo spirito accademico. L'Accademico Antonio Santoro, di cui ricorreva il compleanno, ha offerto un beneaugurante calice di bollicine.

## **BIELLA** 20 gennaio 2017

Ristorante "Da Armando" di Andrea e Laura Maffiotti, in cucina Andrea Maffiotti. ●Via Larissone 4, Camburzano (Biella); ☎015/591895, cell. 349/3116879; maffiotti\_andrea@fastwebnet.it, www.ristorantedaarmando.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,22; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** noce di capasanta lardellata, julienne di puntarelle, crema di acciughe; "lesso" di guancetta di rana pescatrice e mazzancolla, agretto di verdure, maionese della casa; gnocchetti di grano arso in guazzetto di vongole veraci, totano e carciofo; scaloppa di storione scottata in padella profumata all'aglio di Caraglio e rosmarino; fantasia calda e fredda di cioccolato Valrhona.

**I vini in tavola:** Soave Doc Farinaldo (Tenuta Grimani); Cabernet Franc Friuli Aquileia Doc (fattoria Clementin); Aleatico di Gradoli Doc Porsenna (Cantina di Gradoli).

**Commenti:** Grande soddisfazione ha riscontrato la riunione organiz-

zata per l'ingresso di due nuovi soci. Cena rigorosamente a base di pesce, curata dallo chef Andrea Maffiotti, che sa esaltare il sapore originale delle materie prime in cibi cucinati in modo semplice. Tra i vari piatti, gli Accademici hanno degustato due prodotti "nuovi", con pareri discordi: il grano arso, ingrediente principale per l'esecuzione degli gnocchetti e il cioccolato biondo Dulcey nel dessert. Il convivio è iniziato con due antipasti di effetto coreografico e pieni di gusto. Giudizi unanimi per la delicatezza e fragranza dello storione e per la sorpresa del sapore della mousse del dolce finale. L'abbinamento con i vini è stato buono, a parte la scelta del vino rosso sul piatto di mezzo.

## **CUNEO-SALUZZO** 27 gennaio 2017

Ristorante "Da Matteo" della famiglia Gandino, in cucina Matteo Gandino. ●Via Cristoforo Colombo 18, Narzole (Cuneo); ☎0173/77291, fax 0173/776100; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultima settimana di luglio e prime 2 di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pâté di fegatini con tartufi neri; crespelle all'albese; battuta di fassone; mousse di tuma; risotto con fonduta e tartufi; tagliolini alla langarola con funghi; tagliata di fassone; contorni di stagione; tris di dolci della casa: bonet, budino alla panna e pesche ripiene all'amaretto e cioccolato.

**I vini in tavola:** Nebbiolo d'Alba Valdolmo Vite Colte (Terre da Vino); Langhe (Favorita); Bricchet (Terre da Vino).

**Commenti:** Serata particolarmente piacevole, in una delle trattorie più tradizionali della zona, grazie alle deliziose specialità cucinate dallo chef Matteo Gandino. Le condizioni meteorologiche non troppo avverse hanno consentito ai trifolau (cercatori di tartufi) della zona di reperire ancora una buona quantità di profumatissimi tartufi bianchi, degustati con grande piacere sull'incomparabile pâté di fegatini, così come sulla battuta di fassone, sull'immane risotto con la fonduta e con le tradizionali tagliatelle. I dolci sono risultati piacevolmente digeribili. La Delegazione è stata particolarmente onorata di visitare questo locale nel quale ci si sente fin da subito come a casa propria. Al termine della serata, i commensali non hanno potuto esimersi dal rivolgere meritissime parole di elogio allo chef Matteo, alla moglie Ada e ai figli Luca e Michela in sala.

## **NOVARA** 8 febbraio 2017

Ristorante "Mastro Ciliegia" di Riccardo Balbo, in cucina Pasquale Scarmozzino. ●Via Alcarotti 6/b, Novara; ☎0321/442107, fax 0321/512797; coperti 30/40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini di baccalà mantecato, alici ripiene e fritte e tronchetti di baccalà; canocchie "rio novo", alici marinate e sarde in saòr; "sagne" e fagioli con moscardini, gamberi rosa, cozze e vongole; ricciola al forno su canapè di limoni; gubana triestina; strucchi.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla Spumante (Collavini); Friulano Grave Doc (Victoria); Pecorino dei Colli Aprutini (Barone di Valforte); Ramandolo Doc (Giovanni Dri).

**Commenti:** La serata ha beneficiato di un formidabile mix d'ingredienti, tutti indispensabili per il successo d'una splendida convivialità. L'entusiasta ospitalità della famiglia Balbo - veri professionisti della ristorazione -, la capacità del cuoco, che ormai si cimenta in preparazioni anche inu-

suali, con l'esperienza e il garbo d'un vero talento della cucina, il tutto sotto la guida e la regia sicura del Simposiarca Roberto De Giorgi, hanno fatto vivere, agli Accademici e ai loro ospiti, momenti di delizia gastronomica. Questa "crociera sull'Adriatico" è la prima tappa d'un viaggio ideale che la Delegazione ha deciso di intraprendere nell'ambito della cucina regionale, per scoprire e approfondire le origini, gli abbinamenti, le tecniche di preparazione oltre che per verificare, in concreto, le vie e le possibilità di approvvigionamento alla fonte degli ingredienti essenziali. La riunione conviviale, dunque, come un laboratorio in cui miscelare le aspettative dei commensali e la cortese disponibilità del ristoratore, per un reciproco e piacevole arricchimento culturale.

## **PINEROLO** 26 gennaio 2017

Ristorante "Piazza Duomo" di Trilli srl, in cucina Domenico d'Agostino. ●Piazza San Donato 44, Pineroles (Torino); ☎0121/378484, cell. 331/4732983; info@piazaduumoristorante.it, www.piazaduumoristorante.it; coperti 62. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** pasticceria fresca salata "Antica pasticceria Castino"; flan di peperoni su salsa leggera di acciughe; agnolotti fatti in casa della tradizione al sugo d'arrosto; guancia di vitello cotta a bassa temperatura con spinaci freschi scottati e patate al forno; Paris-Brest dell'"Antica pasticceria Castino".

**I vini in tavola:** Eli brut; Finisidum Doc Pinerolese rosso; Passito di Malvasia (tutti L'Autin).

**Commenti:** A distanza di un anno, la Delegazione è tornata in questo ristorante che si affaccia sulla piazza più suggestiva della città. Accolti con la consueta cortesia, gli Accademici hanno apprezzato i miglioramenti dello chef, di origini calabresi ma appassionato di cucina piemontese, interpretata in maniera piuttosto ortodossa. La serata, Simposiarca Linda Bongiovanni, è iniziata con i salatini a forma di pasticcini ed è terminata con il dessert, entrambi prodotti dalla confinante pasticceria Castino, riportata agli antichi splendori dai proprietari. Particolarmente



PIEMONTE segue

apprezzato il secondo; il condimento del primo non completamente convincente. Nel corso della riunione conviviale per soli Accademici, i commensali si sono confrontati sui temi dell'associazione.



## LIGURIA



**ALBENGA  
E DEL PONENTE LIGURE**  
20 dicembre 2016

Ristorante "Babette" di Fabio Bonavia, anche in cucina. ●Via Michelangelo 17, Albenga (Savona); ☎0182/544556, cell. 339/5455306; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panissa frita, frittelle di pesce, torta di verdure; insalata di polpo, seppie, carciofi e panissa liquida; sformato caldo di zucca con crema di parmigiano reggiano e olio alla clorofilla; tagliolini verdi con ricciola; baccalà mantecato con crema di piselli e caviale di olive; semifreddo all'arancia con salsa al cioccolato amaro.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla Doc 2015 (Forchir); Moscato d'Asti 2015 Docg (Bava).

**Commenti:** "Babette" è un ristorante ben noto nel panorama gastronomico del Ponente ligure, e la nuova sede, di fronte all'isola Gallinara, lo ha reso ancora più affascinante. La grande professionalità di Fabio Bonavia, capo cuoco e proprietario, è stata molto apprezzata dagli Accademici. Clima di festosa amicizia, relazione del Delegato sull'anno trascorso e sui progetti futuri; piatti molto buoni, ben preparati e molto graditi. I vini non hanno incontrato un favore unanime, pur essendo molto gradevoli e adatti ai piatti. Un brindisi benaugurale ha concluso piacevolmente la serata.



**GENOVA EST**  
7 febbraio 2017

Ristorante "La Loggia" di Emanuela e Federico Demarchi. ●Via Aurelia 31, Camogli (Genova); ☎0185/770791, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a fine febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** focaccine col formaggio e torte salate; triangoli ai carciofi al burro e pinoli; taglierini al sugo di funghi; spiedini misti di carne con patatine fritte e insalata; sorbetti vellutati a scelta.

**I vini in tavola:** Pinot Nero Blauburgunder (Kaltern).

**Commenti:** Non bisogna lasciarsi ingannare dallo stupendo panorama che si gode dai tavoli di questo locale, situato sul monte di Portofino appena sopra a Camogli, e che abbraccia la costa che va dal Golfo Paradiso fino a Capo Mele: di pesci nemmeno l'ombra. È un ristorante

dedicato alla cucina di carne, e i titolari se ne intendono veramente, provenendo da una storica famiglia di macellai dell'entroterra di Recco. Le focaccine ripiene di formaggio che gli Accademici hanno molto gradito in antipasto, infatti, sono tipiche della zona in questione e rappresentano l'antenato della famosa focaccia di Recco. Interessanti e gustosi i ravioli a triangolo con ripieno di carciofi cotti al vapore e passati in padella con burro e pinoli; classici, secondo tradizione, i taglierini al sugo di ottimi funghi secchi della Liguria. Semplici, ma non per questo meno apprezzati, gli squisiti spiedini di eccellente carne. Buono anche l'accoppiamento dell'ottimo Pinot Nero che ha accompagnato perfettamente tutti i piatti.



**SAVONA**  
12 febbraio 2017

"Il ristorante di Mauro" di Mauro Rivera, anche in cucina. ●Corso Vittorio Veneto 43r - Bagni Colombo, Savona; ☎019/807099, cell. 340/6710411; ristorantinodimauro@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalatina tiepida di seppie con sedano, grana padano e tartufo nero; sformatino di porri e patate con zuppeta di gallinella; gnocchi di patate e zucca con filetti di triglia e olive taggiasche; gallinella in tegame con carciofi; gelato alle noci con fichi secchi cotti nel Moscato.

**I vini in tavola:** Collio 2015 (Nori-ni Pez).

**Commenti:** Il ristorante è gestito all'interno dello stabilimento balneare "Bagni Colombo", con splendida vista sul mare, arredato con curata semplicità. I invitati hanno molto apprezzato i piatti proposti dallo chef. Elegante il piatto di seppioline esaltate dall'aroma del sedano, dalla sapidità del grana padano, dal profumo del tartufo nero. Gustoso il morbido sformato di patate e porri in zuppeta delicata di gallinella. Soffici gli gnocchi di patate e zucca; eccezionale la gallinella alla ligure in tegame con carciofi di una tenerezza inconsueta. Delizioso il gelato alle noci con fichi secchi cotti nel Moscato. Eccellente vino. Efficiente e cortese il servizio. Per chi ama la genuina semplicità del pesce rigorosamente di Liguria.



## LOMBARDIA



**ALTO MILANESE**  
15 febbraio 2017

Ristorante "Come una volta" di Alberto Marin e Alessandro Bossi. ●Corso Garibaldi 231, Legnano (Milano); ☎0331/1773139; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** mondegghini; busecca (trippa alla milanese con i fagioli); cassoeula e polenta; salame al cioccolato.

**I vini in tavola:** Prosecco extra dry Doc 2015 (Val d'Oca); Bonarda delle cento pertiche Doc 2015 (Ballabio).

**Commenti:** Gli Accademici, a fronte della convocazione che prevedeva due tipici piatti lombardi (trippa e cassoeula), si erano decisamente preparati a una cena che, come recita anche il nome del locale, doveva essere "come una volta". Purtroppo le aspettative sono andate in gran parte deluse. A fronte di un aperitivo accompagnato da mondegghini ben curati, caldi e accattivanti, il seguito è andato decisamente in calando: la trippa, seppur buona, è risultata oggetto di annotazioni dubitative, mentre la cassoeula ha suscitato commenti piuttosto negativi, a iniziare dalla polenta per seguire con un'eccessiva cottura delle verze, una mancanza di sapore generalizzata, maiale mal distribuito nei piatti (alcuni commensali hanno avuto solo cotenne). Il locale, aperto da poco e condotto da due giovani volenterosi (Alberto in sala e Alessandro in cucina), è forse più adatto a seguire tavoli con poche persone piuttosto che gruppi con menu preordinato. Decisione unanime: la Delegazione tornerà fra un po' di tempo.



**MONZA E BRIANZA**  
26 gennaio 2017

Ristorante "Al Pertegà" di Benito, Paolo, Thomas Bozz, in cucina Paolo Bozz. ●Via Vignoli 9, Seregno (Monza)





e Brianza); ☎0362/231555; [kalligan@fastwebnet.it](mailto:kalligan@fastwebnet.it), [www.alpertega.it](http://www.alpertega.it); coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie tre settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cotechino mantovano caldo; nervetti e cipolla; quadrotti di frittata con verdure; focaccia toscana; cassoeula con polenta, farina macinata a pietra; taleggio e gorgonzola con polenta; brodo di bollito; torta di mele.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg Legatura (Mionetto); Barbera d'Alba (Veglio); Bonarda Oltrepò Pavese (Brega).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata alla cassoeula, piatto tipico brianzolo. Da tre generazioni baluardo della cucina tradizionale lombarda, la famiglia Bozz, di origine friulana, gestisce il ristorante dal 1955, con nonno Benito; attualmente in cucina e in sala il figlio Paolo e il nipote Thomas. La serata, organizzata con i Consulitori Alberto Montrasio e Massimo Viscardi, si è aperta con un delizioso e mostoso cotechino mantovano. Peccato che alcuni Accademici non abbiano avuto il piacere di gustarlo "caldo". Molto apprezzata la cassoeula, con costine armoniosamente legate dalla perfetta quantità di grasso e verze a giusta cottura. Intelligente la proposta del delicato

brodo di bollito. Per finire, la torta di mele di nonna Liliana, rievocante sapori e consistenza della giovinezza. Discreto l'accostamento dei vini. Molto interessante ed esaustiva la relazione dell'amico professor Vittorio Sironi, Direttore del Centro Studi sulla Storia del Pensiero Biomedico, Università Milano Bicocca, su: "Il maiale nella tradizione alimentare brianzola".

 **PAVIA**  
1° febbraio 2017

Ristorante "Konoba Maria" di Jessica Jurman, in cucina Alessandro Ensabella. ●Via Europa 12, Filighera (Pavia); ☎0382/960920, cell. 335/6209934; [konobamaria@gmail.com](mailto:konobamaria@gmail.com); coperti 80. ●Parcheggio comodo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** prosciutto istriano e pecorino istriano; jota; pljukanci con sugo di lepre; gulasch al modo triestino con polenta; palcinke farcite con confettura.

**I vini in tavola:** Malvasia; Moscato Passito d'Istria (Damianic, Parenzo).

**Commenti:** Ristorante fuori dal suo contesto naturale, recentemente aperto da una famiglia originaria di Umago nella Bassa pavese, tanto per intenderci la terra di Gianni Brebra, che dal punto culinario ha poco a che fare con l'Istria. L'ambiente è

un monocale che probabilmente in passato aveva ospitato un'attività produttiva, essendo inserito in un'area classificata come artigianale. Il risultato è comunque gradevole. Il giudizio sui piatti è stato favorevole anche da parte di Accademici che conoscono bene la cucina di quell'area orientale, con le varianti friulane, giuliano-triestine. Una riunione conviviale positiva.

 **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO**  
16 febbraio 2017

Trattoria "Cav. Saltini" di Saltini Danio e C. snc, in cucina Gilda Azzi e Stella Saltini. ●Piazza XXIII aprile 10, Pomponesco (Mantova); ☎0375/86710, cell. 338/6121332; [cavaliersaltini@gmail.com](mailto:cavaliersaltini@gmail.com), [www.cavaliersaltini.com](http://www.cavaliersaltini.com); coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 luglio - 14 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** spalla cruda di Palasone; pancetta tarese Valdarno; luadel; straciusas; maltagliati con fagioli; stracotto d'asino; lumache in umido; torta sbrisolona.

**I vini in tavola:** Malvasia biologica Anèstra (Crocizia); Gutturino frizzante (Sforza Fogliani).

**Commenti:** Posta sotto i portici della suggestiva piazza gonzaghesca, con-

tinua a essere un bell'esempio della classica trattoria della Bassa mantovana. Il menu ha riproposto i piatti tipici del locale, iniziando da affettati di grande qualità accompagnati dai fragranti luadel. Con i secondi, accostati alla fumante polenta, sono stati serviti lo stracotto d'asino e le lumache in umido con le verdure; inoltre la cortese disponibilità di Danio Saltini ha aggiunto lepre in umido e germanino al forno con patate, in alternativa a chi non gradiva i piatti previsti. La cena è stata chiusa con una torta sbrisolona di eccellente fattura. La serata è terminata con soddisfazione da parte di tutti i commensali, che hanno apprezzato la qualità del cibo, il buon abbinamento dei vini e la professionalità del servizio, sempre attento e sollecito. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

 **MERANO**  
17 gennaio 2017

Ristorante "Roberts Stube im Felsenkeller" di Robert Steiner, anche in cucina. ●Via Monte San Zeno 14, Merano (Bolzano); ☎338/8055956; [robert.s@brennercom.net](mailto:robert.s@brennercom.net), [www.roberts-stube.it](http://www.roberts-stube.it); coperti 30. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** polenta bianca con salmerino marinato e verdure; brodo di pollo con cubetti di uova al vapore; fricassea di vitello con riso e piselli; profiterole alla crema di vaniglia.

**I vini in tavola:** Sauvignon Rottensteiner 2015 Doc (Tenuta H. Rottensteiner, Bolzano); Sangiovese di Romagna Primi Passi 2012 Igt (Diavoletto, Bertinoro).

**Commenti:** Attenzione rivolta alla cucina dell'ospedale civile Tappeiner che, con poco meno di 1.500 pasti giornalieri, è sicuramente il più "produttivo" dispensatore di pasti della città. Com'è la loro qualità? Si può fare meglio, usando gli stessi ingre-



TRENTINO - ALTO ADIGE segue

dienti di quella cucina? Il bravo chef è stato al gioco e ha preparato per gli Accademici e per i numerosi ospiti, tra cui Andrea Zanetti, coordinatore tecnico del servizio mensa dell'ospedale, ed Emanuele de Nobili, con analoghe funzioni presso una nota SPA cittadina, un menu ospedaliero di alta cucina. Sarebbe stata un'ottima cena per dei "veri" pazienti; è stata un po' meno gradita dagli Accademici non è stata all'altezza di alta cucina. Sarebbe stata un'ottima cena per dei "veri" pazienti; è stata un po' meno gradita dagli Accademici non è stata all'altezza di alta cucina. Sarebbe stata un'ottima cena per dei "veri" pazienti; è stata un po' meno gradita dagli Accademici non è stata all'altezza di alta cucina.

bellara spumante tradizionale classico Docg 2015 (Riserva personale Giuseppe Zonin).

**Commenti:** Serata con cibo della tradizione vicentina a base di maiale o, come si dice da queste parti "mascio". Il Simposiarca Pierluigi Coronin ha predisposto un buon menu della tradizione. Molto apprezzato soprattutto il lardo con le erbette. Al tavolo si inizia, dopo un'introduzione del Delegato e del Simposiarca, con una buona zuppa di verze presentata nel piatto con una salsiccia. A seguire, gli ossi di maiale e il cotechino, con i contorni di verdura cotta, purè di mele e l'immancabile cren (rafano con aceto). A conclusione della serata, vista la stagione, ottime frittelle di polenta. A parte il vino bianco, ottimo l'abbinamento del San Martino con i piatti di maiale e il Recioto con il dolce.

## ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 28 gennaio 2017

Agriturismo "Valgrande" di Monica Bimbatti e Alberto Faccioli. ●Via Riviera 849, località Runzi, Bagnolo di Po (Rovigo); ☎0425/704086, anche fax, cell. 329/0975378; info@agrivalgrande.it, www.agrivalgrande.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì - venerdì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pinza alla munara con salame, salame di testa e

verdura in agrodolce; minestra di fagioli con maltagliati; ossi di maiale bolliti col cren; cotechino e cotechino con lingua; verze in tegame; insalata di crauti; dolci di Carnevale (crostoli, favette, tortelli con mostarda, tortelli con budino).

**I vini in tavola:** Prosecco e Cabernet dei Colli Trevigiani (Lino Ballancin).

**Commenti:** Eccellente versione del tradizionale "Pranzo dei ossi", effettuato in questo agriturismo molto ben curato, in cui tutto, a parte i vini, è di produzione dell'azienda agricola di famiglia. Buonissimi gli antipasti accompagnati dalla pinza alla munara, tipica della zona, e molto buona anche la pasta e fagioli, ma il gradimento maggiore si è verificato per gli ossi, perfetti per gusto e cottura, e per i cotechini con le verze. Ottima conclusione con i dolci di Carnevale molto ben fatti, mentre i vini, soltanto discreti, hanno abbassato una valutazione che sarebbe stata ancora più alta. Molto gradito anche l'eccellente rapporto qualità-prezzo così che, alla fine, calorosissimi applausi hanno salutato la consegna del piatto dell'Accademia ai bravi gestori, da parte del Delegato Giorgio Golfetti.

## TREVISO 20 gennaio 2017

Agriturismo "La Paterna" della famiglia Merlo, in cucina Giovanni Merlo. ●Via Carretta 64/Preso 6, Gaverana del

Montello (Treviso); ☎0422/882491, cell. 347/7118124; info@agriturismolapaterna.com, www.agriturismolapaterna.com; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prima e seconda settimana di settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** "pedritas". patate fritte a bassa temperatura con fonduta di formaggio gorgonzola; fagianella in saor; assaggio di cotechino con verze, spuma di patate e rafano; risotto con radicchio di Treviso e rape rosse mantecato con asiago e gocce di melagrana; filetto di maiale in crosta, con farcia d'erbette al forno e radicchio brasato con purea di patate allo zafferano; rivisitazione di Montebianco.

**I vini in tavola:** Bianco sui lieviti Colli Trevigiani Igt (Ida Agnoletti, Selva del Montello); Manzoni bianco Veneto Igt (Case Paolin, Selva del Montello); Phigaia rosso Doc Montello e Colli Asolani (Serafini e Vidotto, Nervesa della Battaglia); Prosecco Treviso Doc extra dry (Case Paolin, Selva del Montello).

**Commenti:** Lo chef propone piatti confezionati con propri prodotti e rielabora i piatti di tradizione in maniera innovativa, frutto dell'esperienza che si è fatto lavorando in ristoranti di rango sia in Italia sia all'estero. Interessanti le proposte



## VENETO

### ALTO VICENTINO 31 gennaio 2017

Ristorante "Al Cacciatore" della famiglia Agosti-Bortoli, in cucina Paolo Antonio Bortoli. ●Via Foscola 7, Castelgomberto (Vicenza); ☎0445/940006, cell. 333/4942168; bortolipaolo@hotmail.it, www.ristorantealcacciatore.net; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 23 luglio - 30 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salumi e insaccati della casa (salame, salame con aglio, lardo ed erbette), pan biscotto di Castelgomberto; zuppa di cavolo verza con luganega (salsiccia); ossi de mascio e coesin (ossi di maiale e cotechino) con contorni vari (crauti, purè di mele, verdura cotta di stagione e cren); dolce accademico: frittelle di polenta con uvetta, pinoli e fichi secchi.

**I vini in tavola:** Durello & Garganego 2016 (Cantina vinicola Bennati); San Martino rosso Vicenza Doc 2011 (Masari, Valdagno); Recioto di Gam-





di apertura, sia le patate fritte, sia il saor di fagianella - garbato ed elegante - sia il cotechino contornato da elementi di tradizione ampiamente rivisitati. Sorprendente per colore e sapore il risotto, elaborato utilizzando numerosi e inusuali ingredienti, bene amalgamati anche se non da tutti apprezzati; di qualità il filetto di maiale sia per l'originalità della "crosta" sia per la varietà dei contorni; meno valida dell'originale la rivisitazione del Montebianco. Appropriati gli abbinamenti con i vini, tutti di buona qualità e scelti da cantine che esprimono l'essenza del territorio. Il locale si sviluppa in un immobile antico, molto ben restaurato, posto alle falde del Montello, una delle zone più amene della provincia. Forse da rivedere il rapporto qualità-prezzo e le porzioni, da molti ritenute esigue.

## TREVISO-ALTA MARCA 27 gennaio 2017

Ristorante "Osteria al forno" della famiglia Piol, in cucina Denis Possmai. ●Viale degli Alpini 5, Refrontolo (Treviso); ☎0438/894496; piol.m@alice.it, www.alforno.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini caldi con gorgonzola e noci; crostini con radicchio tardivo; risotto alla sbirraglia; tagliolini fatti in casa con pesto di radicchio e formaggio di bufala

marinato con vinacce di glera; coniglio al forno con polenta gialla, patate e carciofi; torta millefoglie con crema pasticciera; crostoli e frittoe.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Docg (Azienda Colbel); Montiroso 2015; Merlot 2015 Doc (entrambi Azienda Bepin de Eto); Refrontolo Passito 2015 Docg (Azienda Silvano De Luca).

**Commenti:** Un ritorno piacevole, arricchito dalla ricorrenza dei 90 anni della Vice Delegata Marisa Fontanin, che rappresenta per il sodalizio il riferimento sicuro sia come memoria storica sia come conoscenza della cultura enogastronomica trevigiana. Il menu, commentato dal titolare Mario Piol, è stato definito dallo chef Denis, privilegiando soprattutto due piatti della più stretta tradizione locale: il risotto alla sbirraglia e il coniglio al forno. Per il primo, a parte l'eccessiva cottura del riso, si è assistito a un'interpretazione aggiornata della ricetta tipica, con l'aggiunta delle interiora del pollo che hanno conferito una maggiore ricchezza di sapore. Il coniglio, carne pressoché abbandonata dalla ristorazione classica, è stato apprezzato dai più, anche se qualcuno si è lamentato di una cottura non perfetta. I tagliolini, invece, hanno incontrato il plauso generale. A conclusione della bella serata, dopo la torta tagliata dalla festeggiata, il Delegato ha consegnato ai gestori la vetrofania dell'Accademia e una copia di un libro sulla cucina della Grande Guerra stampato dalla Delegazione.

## VERONA 16 gennaio 2017

Ristorante "Hostaria La vecchia Fontanina" di Sabrina Scalici e Marco Segattini, in cucina Marco Segattini. ●Piazzetta Chiavica 5, Verona; ☎045/591159; marcosegattini@yahoo.it, www.ristorantevecchiafontanina.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino di pere con monte veronese; mozzarella incartata alla griglia; moscardini in umido con polenta; risotto all'Amarone e tartufo; gnocchi di ricotta con erba cipollina e speck croccante; ravioli di brasato su crema di zucca; carpaccio di carne sala' con misticanza; tagliata di cavallo con tartufo e patate; guancetta brasata con polenta; semifreddo all'orzo con grappa di Moscato e frutti di bosco; torta di mele con salsa vaniglia; salame di cioccolato.

**I vini in tavola:** Soave (Borgoletto); Valpolicella classico; Valpolicella ripasso (entrambi Montecariano).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita in questo locale storico del centro di Verona. Serata di bilanci e programmi. Convivio di ampia soddisfazione. Marco Segattini e la gentile consorte hanno accolto gli Accademici con grande entusiasmo. Condotti in un percorso degustativo impegnativo, ma caratterizzato da qualità e piacevoli scoperte. Servizio al tavolo

attento e professionale. In particolare modo, gli Accademici hanno apprezzato il risotto all'Amarone e tartufo e la perfetta esecuzione del piatto di guancetta brasata. Davvero una serata positiva, per iniziare le attività.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### GORIZIA 9 febbraio 2017

Ristorante "Antica Trattoria Alle Viole" di Giorgio Dal Forno, anche in cucina. ●Via Gorizia 44, Gradisca d'Isonzo (Gorizia); ☎0481/93338; alleviole@gmail.com; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a inizio giugno e 10 giorni inizio novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** paninetto con tartare di sarde in savor, pinoli e uvetta; polentina tenera con sauté di canestrelli e parmigiano di alghie; cappuccino con passato di gò e crostini di pane fritto; rosa di Gorizia con tagliatelle di seppie, ciccioli di lardo, mozzarella e crumble di cacao; canoce al vapore con olio extravergine, prezzemolo e maionese alla senape di laguna; riso Carnaroli con limone di Amalfi e gamberi rosa; assaggio di frittura con lattuga di mare; tortino al cioccolato con gocce di mascarpone fondente e filetti di mandorla.

**I vini in tavola:** Ribolla Gialla spumante; Friulano 2015; Malvasia 2015 (tutti dell'azienda agricola Cav. Emiro Bortolusso, Carlino).

**Commenti:** Visita motivata dalla nuova gestione da parte di Giorgio Dal Forno, ben conosciuto in zona. Dalla laguna di Marano, lo chef ha portato la sua cucina di mare, fondata sulla tradizione ma anche su un'intelligente innovazione che rende i piatti ancor più interessanti. Dopo i saluti, il Delegato Roberto Zottar ha riassunto le attività dello scorso anno e indicato i progetti che vedranno impegnata la Delegazione



FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

nel corrente anno. Graditi da tutti i ricchi antipasti gustati all'inizio della serata; una volta a tavola, lo chef ha illustrato il menu ben accompagnato dai vini dell'azienda Bortolusso.

## TRIESTE 7 febbraio 2017

Ristorante "Osteria del Vento- Eataly Trieste" di Eataly, in cucina Vincenzo Vitola. ●Riva Tommaso Gulli 1, Trieste; ☎040/2465707; eatalytrieste@eataly.it, www.eataly.it; coperti 64/80+24 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** insalata con speck all'aceto ed erbe aromatiche del Carso; risotto con cotto in crosta, cren e briciole di pane; paccheri al pomodoro; guance di manzo in gulasch con patate in tecia; strudel di mele con salsa alla vaniglia e semi di papavero.

**I vini in tavola:** Maximum brut (Ferrari); Friulano (Grandis'ciutta); Phigaia (Serafini e Vidotto).

**Commenti:** Per il primo appuntamento dell'anno, la scelta è stata piacevolmente obbligata: Eataly Trieste, il primo store, in Friuli-Venezia Giulia, della catena Farinetti, dedicato al vento. I venti, incontrandosi con il mare, racconteranno il patrimonio culturale ed enogastronomico di

questo territorio molto particolare, senza confini, multilingue, multiculturale e multireligioso. Nella cornice splendidamente restaurata dell'antico Magazzino Vini del 1902, con vista stupenda su golfo e Carso, è stata trovata una realtà assolutamente nuova per Trieste. Ambiente dall'arredo minimalista, lineare, curato; tovaglie all'americana, tovaglioli di carta. Menu molto piacevole che ha dimostrato come venga rivolta particolare attenzione alla qualità delle materie prime e alla loro realizzazione. Oltre ai piatti della tradizione del territorio, interpretati molto bene dallo chef, il "piatto" per eccellenza, la "pasta al pomodoro". Apprezzato anche l'abbinamento dei vini. Servizio buono, ma un po' lento.



## EMILIA ROMAGNA

## BOLOGNA 19 febbraio 2017

Trattoria "Collegio di Spagna" di Grazia Baroni e Sandro Frigo. ●Via Collegio di Spagna 15 b/c, Bologna; ☎051/6448825, cell. 335/383499; frigosandro@alice.it, www.trattoriacol-

legiodispagna.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panzerotto alla ricotta; tagliatelle verdi d'ortica al prosciutto; lasagne bianche alle verdure; zucchini ripiene e polpettine con pomodoro; friggione; verdure lessate e ripassate in padella; zuppa inglese; torta di riso; sfrappole.

**I vini in tavola:** Pagadebit; Sangiovese Doc; Albana dolce (tutti Spalletti).

**Commenti:** La Simposiarca Sabrina Neri ha condotto la Delegazione presso una trattoria che propone cucina tipica bolognese senza reinterpretazioni e con particolare attenzione alla scelta delle materie prime di qualità e alla cucina "casalinga". Anche in questa occasione, si è avuto modo di gustare ottimi piatti della tradizione bolognese, preparati dallo chef del locale, valorizzati dalla qualità della materia prima e dalla freschezza di esecuzione. Su tutti hanno meritato particolare apprezzamento le lasagne alle verdure e le zucchine con le polpettine. Il servizio, celere ed efficace, ha completato una serata molto gradevole e apprezzata.

## IMOLA 27 gennaio 2017

Ristorante "Officina Sapori" di Elio Morara, in cucina Stefano Casadio.

●Vicolo Stagni 1, Imola (Bologna); ☎0542/28058, cell. 334/1915155; officinasaporiimola@libero.it; coperti 55+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana in aprile e agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** rosso d'uovo in cocotte con fonduta di pecorino e tartufo marzuolo; cappelletti d'anatra in brodo di porro affumicato, mandorle tostate, polvere d'arancia; coscia di faraona farcita con prugne al brûlé; indivia brasata, borettane all'agro; zabaione ghiacciato al Passito, per caramellate, crumble di sbrisolona.

**I vini in tavola:** Pinot Grigio 2015 (Le Monde); Plenio, Verdicchio riserva 2013 (Umani Ronchi); Olmatello, Sangiovese riserva 2011 (Podere la Berta).

**Commenti:** Con uno sguardo retrospettivo sull'anno appena trascorso, un fuggente assaggio del presente e un'ambiziosa occhiata al futuro, gli Accademici hanno aperto il 2017 con la visita a "Officina Sapori". Ad accoglierli un simpatico staff, con Ivan e Valentina in simbiosi con il giovane cuoco, ma già esperto e ingegnoso, Stefano Casadio. Avvio della cena con un rosso d'uovo in cocotte che avrebbe reso ancor più accattivante il gusto se maggiormente rassodato; innovativi e con diverse opinioni sugli ingredienti i cappelletti d'anatra; eccellente la coscia di faraona farcita, risultato il piatto più apprezzato, e gradevole lo zabaione ghiacciato. In apertura di riunione conviviale, la Delegazione ha salutato con un abbraccio fraterno due nuovi Accademici, Giovanni Poggi e Marco Viola, mentre in chiusura non è mancato l'applauso alla brigata di cucina risultata ben amalgamata, sempre disponibile al dialogo e di prim'ordine.

## PARMA TERRE ALTE 15 febbraio 2017

Ristorante "Osteria della stazione di Felino" di Andrea Pesci, anche in cucina. ●Via Calestano 14, Felino (Parma); ☎0521/831125; andrea@osteriastazionefelino.it, www.osteriastazionefelino.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura: mercoledì. ●Valutazione: 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polentina arrostita, "grass pist" e aceto balsamico.





co tradizionale 25 anni; sformatino di parmigiano con la sua fonduta e cavolo rosso fritto; salame fritto alla Malvasia e gelato alle acciughe piccanti Rizzoli; riso Carnaroli Acquerello stagionato con pere, speck e grappa; pecora cornigliese stufata con fonduta di parmigiano e cannella; zuppa inglese "alla torinese", con pan di Spagna, Rhum, zabaione cotto e crema al burro con cioccolato.

**I vini in tavola:** Dama Bianca, Malvasia spumante brut metodo classico (Dall'Asta, Casatico di Torrechiara); Terre della Tosa, Gutturino Doc superiore (La Tosa, Vigolzone).

**Commenti:** Cinque anni dopo la prima visita, il locale ha confermato appieno le potenzialità di crescita allora intraviste. Radicata nel territorio, nei suoi prodotti irripetibili e nelle sue ricette più tradizionali (alcune ormai in disuso, come il "grass pist"), la cucina di Andrea è matura per sperimentare nuovi intriganti abbinamenti, dimostrando che tradizione e prodotti del territorio sono un patrimonio dove c'è ancora tanto da scoprire e sviluppare. La Delegazione, che ha gremito l'accogliente sala ben gestita da Michela, ha decisamente gradito un convivio che è andato in crescendo, con piatti che hanno pienamente convinto (sformatino di parmigiano reggiano, risotto e pecora cornigliese, che si conferma prodotto straordinario) e, come nel caso del dessert finale, entusiasmato.

**RICCIONE-CATTOLICA**  
1° febbraio 2017

Ristorante "Cavalluccio Marino" della famiglia Tosi, in cucina Stefano Longhi. ●Piazzale Gasperi 3, Riccio-

ne (Rimini); ☎0541/693128, anche fax, cell. 347/2231239; cavalluccio.riccione@libero.it, www.ristorante-cavallucciomarino.com; coperti 250. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì (mai in estate). ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piadina farcita con sardoncini; pizza con pomodoro e alici spagnole; fantasia di crostacei alla catalana; baccalà in padella; cappasanta gratinata; spatola con alloro e limone; bauletto di pesce; sorbetto; trancio di rombo alla mediterranea; mousse di cioccolato e castagne in cialda di cacao con crema inglese.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut Doc (Contadi Castaldi, Adro); Ribolla Gialla Fenis 2015 vino spumante (Livon, San Giovanni al Natisone); Verdicchio dei Castelli di Jesi superiore Casal di Serra Doc 2015 (Umani Ronchi, Osimo).

**Commenti:** Il ristorante si trova all'inizio del lungomare a ridosso della darsena di Levante. Ospitati nella bella sala superiore, gli Accademici hanno svolto l'annuale assemblea della Delegazione e gustato un ricco menu di pesce. Particolarmente apprezzati tutti gli antipasti e il dolce; discreti il bauletto e il rombo. Buono il servizio.

**RIMINI**  
8 febbraio 2017

"Trattoria Marinelli" di Vittorio Pari, in cucina Vittorio Pari e Loredana Baietti. ●Via Circonvallazione Occidentale 36/38, Rimini; ☎0541/783289, fax 0541/780028; info@damarinelli.it, www.damarinelli.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie mai; gior-

no di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** baccalà fritto con verdure; baccalà al vapore; tagliolini con ragù di baccalà; baccalà in umido con patate e cipolle; baccalà alla griglia con misticanza; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Sangiovese Monte Tauro (Podere Vecciano); Pagadebit Campi di Fratta (Celli Bertinoro).

**Commenti:** La cena, curata dal Simposiarca Fernando Santucci, ha avuto come tema il baccalà. Il menu, in sintonia con la stagione, ha proposto diverse preparazioni a base del saporito e appetitoso merluzzo conservato sotto sale, un tempo appartenente alla cucina popolare, oggi apprezzato dai palati più esigenti e comunque sempre presente nella tradizione italiana e regionale. Il baccalà, cucinato al vapore, fritto, in umido, alla griglia, è stato apprezzato con preferenze individuali per i diversi piatti. La serata è stata introdotta dalla Delegata Luisa Maria Bartolotti con una breve relazione sulla storia dello stoccafisso e del baccalà e sulle loro differenze, cui hanno fatto seguito diversi, interessanti e simpatici interventi degli Accademici che hanno animato piacevolmente la riunione conviviale.

**TERRE MODENESI**  
17 gennaio 2017

Ristorante "Trattoria Bolognina" della famiglia Stradi, in cucina Davide Stradi. ●Via Medusia 61, Castelvetro di Modena (Modena); ☎059/790265, cell. 339/6975737; informazioni@bologninacastelvetro.com, www.bologninacastelvetro.com; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** frittelle di baccalà; polenta frita con ragù; salame nostrano; tortellini in brodo; arrosto di pollo, faraona, coniglio; gnocco fritto; crescentine; affettati misti; crostate; amarene; prugne.

**I vini in tavola:** Lambrusco rosso della casa; vino bianco della casa.

**Commenti:** Gli antipasti vengono serviti accanto al camino dove scoppietta un allegro fuoco. Dopo il racconto del Simposiarca Cesare Angeli

sulla storia della trattoria, al tavolo vengono serviti i tortellini della casa in brodo di cappone, seguiti da un gustoso arrosto di pollo, faraona e coniglio accompagnati da insalata e verdure in pinzimonio. Prosciutto, coppa, salame, coppa di testa da un canto, formaggi e marmellata di prugne dall'altro, segnano il goloso percorso di gnocco e crescentine. Un'offerta di torte porzionate porta alla conclusione, data da prugne e amarene conservate al naturale. Il Lambrusco del locale, che è quello di una volta, porta tutti i sentori di una lavorazione da oste, come il digestivo di grappa e l'infuso di erbe chiamato "archibugio". La simpatia della famiglia, che cura cucina e servizio, condisce di risate un menu estate-inverno.



**TOSCANA**

**EMPOLI**  
8 febbraio 2017

Ristorante "Osteria di Fuori" di Rossana Corsinovi. ●Via Caverni 107/109, Montelupo Fiorentino (Firenze); ☎0571/518847; info@osteriadifuori.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,05; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformatino di pecorino e crostini di fegatini con ragù di beccaccia; pappa al cavolo nero; pappardelle alla nana; cinghiale in agrodolce; tortino di mele e panna cotta al caramello.

**I vini in tavola:** Caccia al Palazzo, rosso 2015 (Tenuta di Varia, Castagneto Carducci).

**Commenti:** Prima riunione conviviale dell'anno, organizzata dal Simposiarca Augusto Morocutti in un ristorante che in passato fungeva da "posta, osteria e beveratoio, punto di ristoro e cambio di cavalli". La gestione familiare è il punto di forza della famiglia Corsinovi: la nonna Maria in cucina rappresenta il faro, figli e nipoti in sala rappresentano il domani. Il menu è risultato molto gradito



TOSCANA segue



e i piatti preparati con cura. Particolarmente apprezzate le pappardelle e il cinghiale, per il loro equilibrio di gusto: il vino servito ne ha messo in risalto i sapori. Durante la serata il Simposiarca, professore in oculistica, ha intrattenuto Accademici e graditi ospiti sui cibi che hanno proprietà benefiche per la vista. Al termine, è stata consegnata alla signora Rossana la vetrofania dell'Accademia.

## FIRENZE 25 gennaio 2017

Ristorante "Il Cavaliere" della famiglia Del Pianta. ●Viale Spartaco Lavagnini 22, Firenze; ☎055/471914, [www.ilcavaliere.fi.it](http://www.ilcavaliere.fi.it); coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 10-31 agosto; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piccole polpettine con il Prosecco di benvenuto; crespella ricotta e spinaci; ribollita; assaggio di trippa; ossobuco con purea di patate e spinaci; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene 2015 (Ca' Sala); Bolgheri rosso Campo al Capriolo 2014 (Guicciardini Strozzi).

**Commenti:** Le polpettine di benvenuto non deludono con il ripieno di carne fresca e frittura asciutta eseguita, da un'abile mano, in olio leggero e senza traccia di antichi riusti. La crespella è molto leggera, in

attesa della promessa ribollita. Ribollita-ma-non-troppo, fagioli un po' duri e scarsamente visibili, larghe foglie di cavolo nero *en travesti* (da allegre bietoline): ma tutto leggero-leggero. La mini-trippetta è poca ma buona, saporita e non troppo salata: migliora decisamente con una pioggerella leggera di parmigiano, non c'è troppo pomodoro, è consistente e insieme delicata, più che gradevole. Il famoso ossobuco della casa, scelti uno a uno dallo chef Maurizio, cospicuo ma non esagerato, di bestia adulta ma giovane, probabilmente femmina dalla tenerezza delle carni, per nulla grasso e tantomeno unto, forse perché poco insaporito prima della vera cottura, coperto da un sugo semplice di sola cipolla ma forse per questo incredibilmente leggero. *Dulcis in fundo* un curioso tiramisù gradevole, certamente leggerissimo.

## GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 18 gennaio 2017

Ristorante "Triti" di Roberto Triti srl, in cucina Alessandro Pineschi. ●Via Roma 29/31, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62156; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** battuta di garonese; prosciutto di Sant'Ilario; tortino di carciofi; formaggio al latte crudo; crostini vari; ravioli di bietola

e ricotta; guancia brasata; castagnaccio con ricotta.

**I vini in tavola:** Bollicine; bianco; rosso (tutti della Cantina Bravi, Camporgiano).

**Commenti:** Riunione conviviale rivolta solo agli Accademici. Il gestore, ben conosciuto e apprezzato, ha proposto un menu originale, e molto gustoso. Gradevoli e appetitosi il prosciutto Sant'Ilario, il tortino di carciofi, il formaggio al latte crudo e i crostini vari. L'antipasto di battuta di garonese garfagnina, con polvere di capperi e riduzione di Sangiovese, è stato molto gradito da quasi tutti gli Accademici, non da alcune Accademiche, in quanto la carne non prevede cottura. Ottimi i ravioli; a seguire, la guancia brasata cotta per molte ore a bassa temperatura, apprezzata per il delicato sapore e per la morbidezza della carne. Molto buono il castagnaccio con ricotta. Valido l'abbinamento dei vini che hanno evidenziato il buon livello della cantina. Al termine, è stato applaudito il giovane chef, per l'attenta e originale preparazione dei piatti.

## LIVORNO 31 gennaio 2017

Ristorante "La Volpe a l'uva" di Simone Cicora, in cucina Claudio Biondo. ●Viale Caprera 11, Livorno; ☎388/4309189; [simone.cicora@gmail.com](mailto:simone.cicora@gmail.com); coperti 55+70 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,68; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** sformatino di pesce (orata); polpo lesso e patate; tocchi di baccalà fritto su crema di ceci; tagliolini cararecci al sugo di ricci di mare freschi; pescato di mare del giorno (orata) all'isolana; tortino di mele biologiche.

**I vini in tavola:** Vermentino 2015 (Pitti, Torre a Cenaia).

**Commenti:** Per l'avvio delle riunioni conviviali del nuovo anno, il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici in un tipico ristorante del quartiere "La Venezia" per la consumazione di appetitosi piatti a base di pesce. Lo chef ha preparato nell'occasione alcuni assaggi in antipasto (molto graditi il polpo lesso con patate e il baccalà fritto su crema di ceci). Apprezzata l'orata cotta al forno con patate. Particolarmente indovinato il Vermentino servito per

tutte le portate. La conversazione accademica, caldamente applaudita, è stata svolta dalla Vice Delegata Valeria Torregrossa sul tema "L'uomo è ciò che mangia", nel corso della quale ha parlato dell'opera di Jacob Moleschott *Dell'alimentazione - Trattato popolare* (1850) e della recensione che ne fece il filosofo Ludwig Feuerbach.

## LUCCA 31 gennaio 2017

Ristorante "Il Melograno" di Andrea e Valerio. ●Piazza degli Ospitalieri 9, Altopascio (Lucca); ☎0583/25016, anche fax; [www.ilmelgranoristorante.net](http://www.ilmelgranoristorante.net); coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,95; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sformato di carciofi con fonduta di parmigiano e tartufo nero; risotto Carnaroli ai carciofi moretti cacio e pepe; baccalà delle isole Far Oer alla griglia con rosmarino e ceci all'olio extravergine; flan di cioccolato fondente con arancia caramellata.

**I vini in tavola:** bianchi; rossi (tutti Montecarlo fattoria Buonamico).

**Commenti:** Locale raffinato ed elegante, ubicato nel centro storico del borgo medievale di Altopascio che risale al 1300. Il locale dispone di una suggestiva terrazza sulla quale si può cenare nel periodo estivo. La serata è stata organizzata dall'Accademico Aldo Casali che ha presentato il locale e il titolare, il quale, a sua volta, ha illustrato la filosofia della cucina, partita 20 anni fa puntando prevalentemente sulla carne per poi arrivare a specializzarsi sul pesce e comunque su piatti a carattere stagionale, tant'è che nel periodo invernale è facile degustare anche selvaggina. Interessante il rapporto qualità - prezzo che ha accontentato un po' tutti, Accademici e ospiti, i quali hanno gradito sia la cucina sia la presentazione dei piatti, tutti riusciti, a parte il risotto leggermente troppo cotto e privo dei sentori enunciati nel suo nome.

## LUNIGIANA 31 gennaio 2017

Ristorante "Osteria della Luna" di Mara Ravera e Luigi Toni, in cucina Mara Ravera e Luigi Toni. ●Via Pietro Coc-



chi 40, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/833610, cell. 347/1406708; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì, in inverno anche martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte tranne American Express.

**Le vivande servite:** sformatino di porri in cialda di parmigiano con salsa ai formaggi; tortelli di mela di Berceto con noci, patate e funghi al tartufo di Fragno; guancialino di maiale nero brasato con purè di patate; cannolo di cialda farcito di castagna con crema Amor.

**I vini in tavola:** Albericus, Vermentino dei Colli Apuani Doc 2015, (Vini Apuani, Carrara); Vigeo (Cantine Federici, La Baia del Sole, Ortonovo).

**Commenti:** Serata conviviale di San Geminiano. Mara Ravera e Luigi Toni, i gestori, dotati di grande professionalità, forte passione per il mestiere e una solida esperienza nel settore alle spalle, hanno dato al locale un taglio più moderno senza stravolgerlo. Cambiamenti anche in cucina: agli immancabili piatti tradizionali del territorio si aggiungono ora piatti classici della cucina parmense, preparati con maestria e un tocco di innovazione: un connubio perfetto. In occasione della serata di San Geminiano, è stato proposto un menu di vera festa, che ha entusiasmato gli Accademici e gli ospiti superando tutte le loro aspettative sulla cucina, e non solo: i vini ben abbinati ai cibi, un ambiente molto gradevole, un servizio premuroso e attento e il corretto rapporto qualità-prezzo hanno contribuito in maniera decisiva al successo della serata, terminata con la consegna della vetrofania, da parte del Delegato, ai virtuosi osti, con un meritato lungo applauso.

## MAREMMA-GROSSETO 27 gennaio 2017

Ristorante "Il Fanta" di Gradisca Arbonetti, di Marco e Nicola. ●Strada del Palagone Podere San Felice, Gavorrano (Grosseto); passocaraio@alice.it; coperti 75. ●Parcheggio incustodito; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tartare di girello, centrifuga di acciughe sotto pesto, uovo cotto a 65°, tartufo scor-

zone e anello di pasta brisé; tortino di patate, fonduta di pecorino, chips di patate violette e lama di pancetta croccante; lasagnetta al ragù di osobuco, ceci e ricotta; faraona farcita alle castagne su sformatino morbido di cardi; tre cioccolati con base di crumble al pistacchio.

**I vini in tavola:** Gigli rosso Toscana Igt (Maria Vargiu).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dall'Accademico Paolo Ricceri, si è tenuta nella nuova ubicazione del ristorante già visitato in precedenza. Il nuovo locale è immerso tra i vigneti delle colline di Gavorrano, nell'assoluta tranquillità e pace della natura, ubicato in uno splendido rustico, in stile toscano, dagli interni raffinati ed eleganti, curati nei dettagli e negli elementi di arredo: l'ambiente è superiore alla media e si nota la volontà di presentarsi bene. Notevole è stato l'impegno per la preparazione e presentazione dei piatti, che sono risultati tutti buoni e confezionati con materie prime di qualità; apprezzati in modo particolare gli antipasti. Tutto il personale è estremamente professionale e gentile.

## MAREMMA-PRESIDI 26 gennaio 2017

Ristorante "Lo Sconcioglio" di Bruno Alocci, in cucina Assunta Lacchini. ●Piazzale dei Rioni 22, Porto Santo Stefano, Monte Argentario (Grosseto);

☎0564/810869; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** antipasti misti di pesce; risotto al nero di seppia; risotto bianco ai frutti di mare; pasta lunga con spenocchie; frittura mista di paranza; croccantino alle mandorle; torta di mele.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc extra dry (Naonis La Delizia); Chardonnay friulano 2015 (Livon, San Giovanni al Natisone).

**Commenti:** Sulla passeggiata del lungomare di Porto Santo Stefano, durante la bella stagione, è piacevole mangiare nella veranda all'aperto. Il locale, aperto negli anni Sessanta dal padre dell'attuale proprietario, offre piatti di esclusiva cucina del territorio, di antica tradizione argentarina. Pesce fresco cucinato secondo la migliore tradizione del passato.

## MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 10 febbraio 2017

Ristorante "La Torre" di Sabatini snc, in cucina Matteo Sabatini. ●Piazza Giusti 5-8, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70650; info@latorre-montecatinialto.it, www.latorre-montecatinialto.it; coperti 50+40

(all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpettine e crostini toscani; maccheroni al ragù; agnello e arista di maiale; patate arrosto; dolcetti di Carnevale.

**I vini in tavola:** Bruciato Doc 2015 di Bolgheri (Guado al Tasso, Antinori); Aleatico (Antinori).

**Commenti:** Esito positivo della riunione conviviale. La Delegazione non si aspettava sorprese, ma la consueta professionalità, cordiale accoglienza, buon cibo ben cucinato. Così è stato: sala riservata, tavolo imperiale ben decorato per l'occasione, simpatiche stoviglie. Le portate tradizionali sono state ampiamente apprezzate (meno il dolce); così pure i vini proposti dal ristoratore. Al termine, il Delegato Alessandro Giovannini, salutando i partecipanti, ha comunicato che nella prossima riunione della Consulta si concorderà il programma per l'anno iniziato.

## PRATO 15 febbraio 2017

Ristorante "Osteria Enoteca Su pè i' canto" di Vincenzo Alderighi, in cucina Vincenzo e Francesco Alderighi. ●Piazza Matteotti 25-26, Carmignano (Prato); ☎055/8712490; coperti





TOSCANA segue

30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** coniglio ripieno di fichi e pere; farinata col cavolo nero; foglia di verza ripiena di carne; lingua di vitella in dolce e forte; mela cotta al Vinsanto col gelato di crema.

**I vini in tavola:** Barco Reale di Carmignano 2014 (Tenuta Le Farnete); Catà 2013 Gaglioppo di Calabria (I Greco); Vinsanto di Carmignano 2008 (Fattoria Ambra).

**Commenti:** I fichi secchi di Carmignano, prodotto esclusivamente locale; il cavolo nero, diffuso oramai ovunque ma tipicamente toscano e la verza hanno costituito la base sulla quale disegnare l'intero appuntamento. Che dire della tradizione: se la cucina è cultura, la tradizione è la via maestra da non lasciare mai per rinnovare, giorno per giorno, un percorso fatto di esperienze, ricordi, immagini che tornano alla mente quando si gusta un piatto. Confortano e danno contezza della nostra identità. Che dire del territorio: è il corollario della tradizione. È un tutt'uno. Non c'è l'uno senza l'altro. È nel territorio (e ognuno ha il suo) che si radica la tradizione. Grande

apprezzamento per la cucina stellata, ma come può prevalere su quella del territorio quando la si interpreta come è avvenuto a Carmignano?

## SIENA 31 gennaio 2017

Ristorante "Il Biondo" di Silvano Olivieri, in cucina Cornelio Cojocaru. ●Vicolo di Rustichetto 10, Siena; ☎0577/280739; info@ristoranteilbiondo.it, www.ristoranteilbiondo.it; coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** finger food con uova; frittura di crostacei in tempura; spaghetti al ragù di gallinella; filetto di orata in crosta di mandorle; sorbetto e mousse al limone.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Docg brut (Borgo Luce); Chardonnay (Feluga); Pinot Grigio del Collio (Schioppetto).

**Commenti:** Con l'inizio del nuovo anno, la Delegazione ha ripreso la propria attività con una serie di appuntamenti sicuramente interessanti, il primo dei quali ha avuto come tema "il pesce nella dieta", presentato presso uno dei locali storici della città.

## SIENA VALDELSA 8 febbraio 2017

Ristorante "Il Merlo" di Nicolas Pietroni. ●Località Il Merlo, Casole d'Elsa (Siena); ☎0577/948638, anche fax, cell. 333/3481082; nik1952@hotmail.it, www.ristorantepizzeriailmerlo.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di pesce spada con vongole e cozze allo zafferano; pappa al pomodoro di mare; ravioli con gamberetti e zafferano; bavette all'astice; sorbetto al limone; polpo in galera con patate; frittura mista di pesce e insalata; torta della nonna; crostata ai frutti di bosco e noci.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano 2015 (Teruzzi & Puthod); Poggio ai Grilli Chianti Docg 2015 (Tenuta di San Jacopo).

**Commenti:** Trovare un locale nell'entroterra toscano, dove sia possibile gustare del buon pesce non è frequente, quindi è stata veramente una piacevole sorpresa. Il ricco menu è stato accuratamente allestito dalla signora Grazia e servito dal giovane gestore Nicolas, coadiuvato da altrettanto

giovani collaboratori, con affabilità e cortesia. Gli Accademici hanno particolarmente gradito gli antipasti che comprendevano, tra gli altri, una inusuale rivisitazione, in versione ittica, della tradizionale pappa al pomodoro. Ottimi i primi, le cui porzioni abbondanti hanno in qualche modo precluso ai più di poter gustare appieno la qualità dei secondi, pur se di elevato livello. Adeguato l'abbinamento dei vini con le pietanze. In ultimo, i dolci serviti hanno suggellato degnamente una serata certamente ben riuscita.

## VALDELSA FIORENTINA 25 gennaio 2017

Ristorante "Il Castello" di Mi.Da, in cucina Daiana Rampini. ●Via della Rena 6, Certaldo (Firenze); ☎0571/668250, cell. 339/1757329; risto@albergoilcastello.it, www.albergoilcastello.it; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tripudio ciociaro; salsicce secche; caciottina di bufala di Amaseno; prosciutto ciociaro; pane ciociaro; sagne co i fasuoli; polenta con salsiccia e broccoletti; pollo alla ciociara; ciambelle al vino.

**I vini in tavola:** Rosso ciociaro; bianco ciociaro.

**Commenti:** Serata piacevolissima, ricca di Accademici e ospiti, fra cui il CT Franco Milli. I gestori hanno deliziato gli Accademici con una cena a base di piatti tipici ciociari. Ingredienti tassativamente arrivati in Toscana dalla Ciociaria. Ottimi i primi piatti ed eccellente il pollo con i peperoni. Tutto sapientemente servito in abiti tipici ciociari. Serata riuscita, organizzata dal Delegato Alessandro Signorini.

## VERSILIA STORICA 27 gennaio 2017

Ristorante "Madeo" di Giuliano Gabrielli. ●Via Gian Battista Vico 75, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584/874068; coperti 60. ●Parcheggio custodito, sufficiente; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** buffet di piccole entrées servite con bollicine; crêpes formaggio e prosciutto; rigatoni carciofi e filetto; roast-beef con patate arrosto e spinaci locali; dessert a sorpresa.





**I vini in tavola:** Chianti Classico; bollicine.

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Gherardo Guidi, si è tenuta in uno dei ristoranti storici della Versilia. Con l'occasione, il Simposiarca ha proposto un menu tradizionale con pietanze che rispecchiavano una cucina semplice che si può trovare tranquillamente nei menu delle festività familiari. Noto l'impegno e l'attenzione per i prodotti stagionali. La Delegata Anna Ricci Pinucci si è complimentata con Giuliano Gabrielli, il proprietario, ed è stata espressa ampia soddisfazione a tutto il personale per l'ottima riuscita della serata. Franco Milli, CT Toscana Ovest, ha concluso la serata informando sui prestigiosi riconoscimenti ottenuti dall'Accademia in ambito istituzionale.



## MARCHE

 **MACERATA**  
27 gennaio 2017

Ristorante "Il Pesce e il Vino" di Enrico Simoncini, in cucina Nicola Cingolani. ●Vicolo Ferrari 18, Macerata; ☎0733/234016, cell. 393/9229087; ilpesceeilvino@gmail.com; coperti 46. ●Parcheggio comodo, zona pedonale; ferie fine ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di ricciola, rapa grigliata, melagrana e semi di papavero; sgombro, mela, noci e caffè; calamari fritti e salsa di miele affumicato; polenta al forno con sugo rosso di razza; spaghetti "Cavalieri", ricciola, vongole, crema di cipolle dolci allo zenzero, carciofi e semi di lino; rombo in padella, chiodini e castagne; mandarino, Campari e pan di Spagna.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato (S. Orsola); Verdicchio di Matelica 2016 (Bisci).

**Commenti:** La Simposiarca Maria Cristina Angeletti ha "scoperto" il primo ristorante di pesce, aperto in pieno centro storico a Macerata, e

la seduta accademica ha consentito ai commensali di gustare un menu a base esclusivamente di pesce freschissimo dell'Adriatico, presentato in maniera innovativa (con cottura sotto vuoto), senza sughi pesanti ma con l'aggiunta di piccoli ingredienti non invasivi, capaci di esaltare il sapore delle varie specie ittiche. Molto apprezzato l'antipasto, in particolare la tartare di ricciola e i calamari fritti. Punteggio molto alto anche per gli spaghetti dell'azienda Cavalieri, grazie alla sapidità e all'equilibrio dei sapori. Apprezzato anche il rombo in padella, ma in particolare è piaciuto il dessert che ha concluso la serata. Ottimo il servizio ai tavoli. Il titolare del ristorante, che è anche sommelier, ha illustrato i piatti mettendone in evidenza la preparazione e i pregi.



## UMBRIA

 **FOLIGNO**  
1° febbraio 2017

Ristorante "La Cantina di Spello" di Efisio Troffa; Luciano Loschi, Paolo Ercolani, in cucina Fausto Benedetti. ●Via Cavour 2, Spello; ☎0742/651775, cell. 339/1619624; info@lacantinadisello.com, www.lacantinadisello.com; coperti 60.

●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschetta con tartufo; frittatina lazza con tartufo; tagliatella tirata a mano con tartufo; agnello allo spiedo; patate arrosto; crostata con mirtillo.

**I vini in tavola:** Trebbiano Spoletino (Antonelli); Rosso di Arquata (Adanti); Sagrantino passito (Trabalza).

**Commenti:** I Simposiarchi Marcello Mencacci e Alvaro Pieroni hanno, con ingegno, organizzato una serata a base di tartufo nero di Norcia, inserita nella magnifica cornice della città romana di Spello. Il menu, tuttavia, non ha saputo valorizzare al massimo le potenzialità culinarie del tartufo, come non ha fatto emergere le ben note capacità del cuoco, nonostante il ristorante offra un ambiente accogliente, ben arredato, e sia collocato nel meraviglioso centro della città. Tenendo conto della casualità dell'insuccesso della cena in questione, questo ristorante, come già dimostrato in precedenza, ha tutte le carte in regola per fare di più e meglio.

 **ORVIETO**  
28 gennaio 2017

Ristorante "Al Corsica" di Alessandra Tanara e Antonio Giovacchini, in cucina Antonio Giovacchini. ●Piazza Angelo da Orvieto 7, Orvieto (Terni); ☎347/7533949; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì.

●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €, carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sfogliata ripiena; tagliatelle di pasta fresca tirata a mano con sugo di carciofi e asparagi; brasato di manzo al vino rosso con polenta; insalata verde; latte alla portoghese; crostata con confettura di fragole.

**I vini in tavola:** Orvieto Classico Berganorio (Tenuta Le Velette); rosso (Neri).

**Commenti:** Negli ambienti ammodernati di quella che fu la trattoria "Del Grillo", gli attuali gestori hanno intitolato il loro ristorante al quartiere orvietano in cui è ubicato. In due anni, con serietà e discrezione, oltre a offrire un buon servizio ai turisti, hanno acquisito una clientela locale che apprezza la rigorosa preparazione dei piatti secondo le procedure tradizionali, la puntualità del servizio e l'atmosfera linda e curata. I Simposiarchi Concetta Gianfermo, Umbra Mortaruolo e Ranieri Fumi hanno puntato soprattutto su due piatti che troppo spesso sono snaturati da macchinette e polverine: le tagliatelle da sfoglia di pasta all'uovo tirata a mano e il latte alla portoghese. Il risultato è stato pienamente soddisfacente.

 **TERNI**  
25 gennaio 2017

Ristorante "Crunch" di Yuri Lenzi, anche in cucina. ●Via Fratini 34-36, Terni; ☎0744/406048, cell. 339/2277139; stefania.marini@hotmail.it, www.ristorantecrunch.it; coperti 60+20 (all'a-



UMBRIA segue

perto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura martedì e domenica a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** polpo croccante, crema di zucca gialla, spugna allo zafferano, mandorle e tartufo; coda di rospo farcita di gambero e avvolta nel guanciaie, due consistenze di carciofo, ribes freschi; riso Carnaroli mantecato ai porcini, fonduta di bufala e zafferano, vongole, scampi e pistacchio; tortelloni di burrata, crema di zucca gialla, gamberi rossi e aria di speck; sandwich di spigola e gamberi, fonduta di caciocavallo e zafferano, cime di rapa, ricci di mare e pane nero fritto; insolita cheesecake ai frutti di bosco; soffice al gorgonzola, radicchio caramellato, pere e amaretto.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato extra dry Docg 2015 (Bernini); Fior di Luna, Colli di Luni bianco Doc 2015 (Lunae); Cuvée secrete, Umbria Igt 2014 (Arnaldo Caprai); Moscato liquoroso Dop 2014 Pantelleria (Duca di Castellamonte).

**Commenti:** Per "Ricordare Franco Maroni" Accademico recentemente scomparso, il figlio Piero, Simposiarca, ha selezionato questo ristorante con la motivazione: "piaceva molto a papà". Ottima scelta! Attenta ricerca, uso di materie prime freschissime, non semplice visto che si tratta di pesce, crostacei e ricci di mare. Perfetta la cottura del polpo che si distacca, pulito

al gusto, dalla salsa che nappa il piatto. Piatto migliore: la coda di rospo farcita di un ottimo gambero fresco e cotto al punto giusto. Il riso e i tortelloni sono piatti armonici, equilibrati e ben presentati. Ottima la spigola, netto il profumo del riccio di mare che dà una marcia in più al piatto. Insolita ma non stratosferica la cheesecake scomposta, mentre di ottimo livello il soffice al gorgonzola e il radicchio caramellato, degna conclusione di una riunione conviviale da ricordare e che Franco avrebbe apprezzato per la creatività, l'affascinante cromatismo dei piatti e l'originalità negli accostamenti. Complimenti a Piero Maroni che ha selezionato menu e vini, a Yuri in cucina e a Stefania in sala.



## LAZIO

**CIVITAVECCHIA**  
20 gennaio 2017

Ristorante "Special One" di Giuseppe De Caio. ●Viale Garibaldi 26, Civitavecchia (Roma); ☎0766/28623; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura

mai. ●Valutazione 7,15; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crudité del mare; zuppeta calda veji; gamberi al miele e scampi alla cardinale; raviolo rosa ripieno di cernia al ragù bianco di triglia; risotto alle fragole con coulis di crostacei e ostriche; pesce spada alle pere; filetto di orata su letto di pesto alla rucola e vongole allo zenzero; mousse al cioccolato e sambuca con fragole e crostino di pan di Spagna.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene (Astoria Lounge); Greco di Tufo Docg (Vesivo).

**Commenti:** Il Simposiarca Gaetano Starace ha proposto la visita a un nuovo locale. Dopo un ricco aperitivo, che poteva quasi definirsi un antipasto, la riunione conviviale ha continuato con piatti di ostriche e gamberi crudi in abbondanza, seguiti da scampi alla cardinale. Considerato nell'insieme, il rapporto quantità - prezzo non ha avuto lo stesso riscontro nella qualità - prezzo. Nei primi, la pasta del raviolo era poco cotta e il risotto alle fragole non ha trovato parere favorevole di molti Accademici. Il dessert è stato una delusione, sia nella quantità sia nella qualità. Purtroppo la cucina diventa una gara di chi crea novità, trascurando le basi di una tradizione soprattutto del territorio. Anche i secondi hanno trovato poco riscontro positivo nella votazione. La media si è alzata per il voto sui crudi e per il servizio preciso e attento.

**ROMA**

26 gennaio 2017

Ristorante "Cannavota" della famiglia Funari. ●Piazza San Giovanni in Laterano 20, Roma; ☎06/77205007; ristorantecannavota@gmail.it, www.cannavota.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** affettati e olive; mezze maniche rigate alla "Rigolè"; spaghetti alla gricia; saltimbocca alla romana; carciofo "cimarolo" alla romana; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Frascati; Montepulciano d'Abruzzo.

**Commenti:** "Cannavota", dal soprannome del vecchio titolare del ristorante, che proveniva da Accumoli ed era un tipo lungo e allampanato, è una tipica trattoria situata in una delle più belle piazze di Roma. A conduzione familiare, mostra i segni di un declino di questa ristorazione caratteristica di Roma, che per motivi economici e di cambiamento di mercato lentamente sta perdendo il passo. La cena, pur svolta in un'atmosfera gradevole, con un servizio cortese e spedito e con una presenza premurosa dei titolari, non è apparsa all'altezza della rinomata tradizione del locale. I due primi, mezze maniche alla "Rigolè", e spaghetti "alla gricia", ottimi anche se un po' troppo al dente. Antipasto scarso. Il carciofo alla romana, sfatto e troppo acido di limone; i saltimbocca appena passabili. Infine il dessert, una zuppa inglese, troppo ricco di panna. Buoni i vini. La collaudata cordiale amicizia degli Accademici ha reso gradevole questa serata del freddo inverno romano.

**ROMA EUR**

31 gennaio 2017

Ristorante "Livello 1" di Emilia Branciani, in cucina Mirko Di Mattia. ●Via Duccio Di Buoninsegna 25, Roma; ☎06/5033999; direttore.livello1@yahoo.com, www.ristorantelivello1.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di olio extravergine d'oliva Dievole con pane a lievitazione naturale fatto in casa; carpaccio di baccalà Il Morro con insalatina di misticanza e chutney di mele e ceci; tortello di pa-





sta all'uovo con burrata pugliese, vaniglia bourbon e astice blu; coda di rospo all'amatriciana; cioccolato, pistacchio e salsa ai frutti rossi.

**I vini in tavola:** Orvieto Classico superiore Doc (Castello di Corbara, Orvieto).

**Commenti:** Le aspettative erano molto alte e, a giudizio unanime dei commensali, non sono andate deluse. Merito di Mirko Di Mattia, chef ben conosciuto dalla Delegazione, del direttore Andrea Lombardo e di tutto lo staff di cucina e di sala, giovane, preparato, dinamico e sorridente. L'originalità e l'estrema cura nel confezionamento e nella presentazione dei piatti hanno ribaltato la visione che i più hanno delle ristopescherie, ossia di locali ove, nel migliore dei casi, una materia prima di ottima qualità viene mortificata da una cucina spesso approssimativa e improvvisata. Difficile stilare una graduatoria delle pietanze proposte, ma forse la sfera di cioccolato con pistacchio e salsa ai frutti rossi, servita come dessert, si è guadagnata qualche frazione di punto in più in quanto a originalità nella presentazione e nell'abbinamento dei gusti. Raffinato e suggestivo l'ambiente e ipertecnologica la cucina a vista. Un ringraziamento particolare alla proprietà per l'accoglienza riservata alla Delegazione. A completare il successo della serata e il senso beneaugurale per l'anno accademico appena iniziato, l'ingresso di Rocco Recce.



## ABRUZZO

**ATRI**  
14 febbraio 2017

Ristorante "La Fattoria di Leopoldo" di Raniero Valentini, in cucina Sabrina Buidiani. ●Contrada Santa Maria a Valle 1, Pineto (Teramo); ☎085/9493330, cell. 340/7015068; www.agriturismoleopoldo.it; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



**Le vivande servite:** lenticchie in coppetta; timballino di patate; frittelle rape e pancetta; tagliere di affettati; gnocchi di pane, zucca, salsiccia e mandorle tostate; ravioli di ricotta al profumo di basilico; capocollo di maiale con patate arrosto e piselli; dolce degli innamorati.

**I vini in tavola:** Montepulciano d'Abruzzo; Pecorino della casa.

**Commenti:** La Delegazione ha voluto celebrare la ricorrenza di San Valentino con una riunione conviviale intitolata "Duetto d'amore: il cuore in cucina", divagazioni gastronomiche e poetiche. Simposiari e relatori sono stati tutti gli Accademici, che hanno declamato bellissime poesie a tema. Serata simpatica, speciale, all'insegna del romanticismo, ma anche dell'ironia e della complicità tra i partecipanti. Durante la cena, alle signore è stato offerto un piccolo dono, simbolo dell'eterno amore. Riguardo al menu della serata, sono stati particolarmente apprezzati gli gnocchi di pane, zucca, salsiccia e mandorle tostate.

**AVEZZANO  
E DELLA MARSICA**  
19 gennaio 2017

Ristorante "Forchetta Volante" di La Forchetta Volante srl. ●Via Cassinelli 2, Avezzano (L'Aquila); ☎0863/22391, www.forchettavolante.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica, lunedì-mercoledì la sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** sòrbir di cappelletti con brodo di tre carni; risotto al radicchio tardivo e taleggio; chitarrina con zucchine, pesto di menta e speck croccante; arista marinata allo zenze-

ro e cotta a bassa temperatura; patate arrosto e sformatini di verdure; dolce.

**I vini in tavola:** Pecorino; Montepulciano d'Abruzzo Noemo; spumante Casanova (tutti Cantina del Fucino).

**Commenti:** Riunione conviviale di inizio anno, sobria e ben augurante, destinata ai soli Accademici e familiari. Accoglienza piacevole e gentile, nell'unica ed elegante saletta del ristorante, in un clima familiare e cordiale. Cucina tradizionale, ben curata e caratterizzata da lodevoli spunti innovativi. Ottimi i cappelletti in brodo, gradito anche il risotto al radicchio e taleggio e la chitarrina con zucchine, pesto di menta e speck croccante. Innovativa l'arista marinata allo zenzero e cotta a bassa temperatura. La serata si è conclusa piacevolmente con gli auguri del Delegato Franco Santellocco Gargano che, dopo aver presentato la relazione dell'attività svolta nel 2016, ha lasciato ampio spazio a suggerimenti e proposte degli Accademici, al fine di migliorare ulteriormente il programma delle attività a venire.

**CHIETI**  
23 gennaio 2017

Ristorante "Da Stefano" di Stefano Di Deo. ●Viale Alcione 201, Francavilla al Mare (Chieti); ☎085/4981680, anche fax, cell. 335/5343462; info@dastefano.com, www.dastefano.com; coperti 60. ●Parcheggio insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** scampo sgusciato; involtino di zucca e cozza; ostrica croccante; insalata tiepida di mare; triglia con purea di agrumi; lumaconi con crema di zucca; risotto di mare alle ortiche; scampo e calamaro alla griglia; tiramisù.

**I vini in tavola:** Valdobbiadene Prosecco superiore Docg cuvée di Boj brut (Valdo, Valdobbiadene); Abruzzo Pecorino Dop 2015 (Terzini, Tocco da Casauria); Rosato Igp Lapis 2016 (Dora Sarchese, Ortona); Mosto cotto biologico (Buccicatinò, Vacri).

**Commenti:** La riunione conviviale della Delegazione che ha aperto il 2017, egregiamente guidata da Mimmo D'Alessio, si è rivelata una bellissima sorpresa. Accademici e postulanti si sono ritrovati per un appuntamento con un menu a base di pesce, accuratamente vigilato dal Simposiarca della serata, Nicola D'Auria. L'imprevista assenza del relatore scelto per illustrare il tema "Vedi... di mangiar sano" ha consentito di calendarizzare gli appuntamenti di questo primo semestre con vero interesse accademico. La cena ha svelato ai commensali una sorprendente realtà, capace di affascinare con piatti eccellenti, tutti lodati, con accenni di esaltazione per l'involto di zucca e cozza, sostenuto da un bicchierino d'acqua di mare, e per il risotto di mare alle ortiche. Sorprendente è stato anche il dolce: un tiramisù inatteso, sia nella sua preparazione con cantuccini, sia nella presentazione in un barattolino da conserva. Ottimi gli abbinamenti con i vini.

**SULMONA**  
16 febbraio 2017

Ristorante "Hostaria dell'Arco" di Andrea Del Monaco, in cucina Carmela Romanelli. ●Via Manlio D'Eramo 60, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/210553, cell. 338/4040367; ristorantelarco@gmail.com; coperti 65. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,65; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ricotta al forno; funghi trifolati; zucchine pastellate; melanzane guarnite; polpette di pane al sugo; uova sode prezzemolate; frittata; ciliegine di mozzarella; peperoni; minestrina di patate e fagioli (lampi e tuoni); straccetti con rucola; patate al forno; trippa al sugo; lingua in guazzetto; cassata sulmonese.

**I vini in tavola:** Selezione di vini della Cantina Masciarelli.

**Commenti:** La Simposiarca Maria Carmela Petrucci ha organizzato una piacevolissima serata, all'insegna dell'originalità e delle tradizioni di Sul-



ABRUZZO segue

mona, scegliendo un'osteria nel centro storico. Dopo i saluti del Delegato, Maria Carmela ha illustrato sapientemente, e con dovizia di particolari, i vari piatti, arricchendo la sua relazione con cenni storici e parallelismi con altre realtà abruzzesi. Oltre agli antipasti, particolarmente apprezzata la minestra che ha evocato sapori di tempi passati. Molto gustosa la lingua in guazzetto, pietanza ormai poco presente sulle tavole. Non si poteva concludere in maniera migliore se non con la cassata sulmonese, antico dolce tipico della città. Buono l'abbinamento dei vini.



## CAMPANIA

 **AVELLINO**  
19 febbraio 2017

Ristorante "Villa Toneatti" di Davide Toneatti. ●Via Garibaldi 120, Monteforte Irpino (Avellino); ☎0825/1806912, fax 0825/18006911, cell. 340/8279525; info@villatoneatti.it, www.villatoneatti.it; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** bignolina alla crema di mortadella; cornettino con mousse di soffritto avellinese; tris di salumi; lasagna di Carnevale; ca-

pocollo a lunga cottura; bauletto di patate allo zenzero e spinacine; crostatine al sanguinaccio "anemico".

**I vini in tavola:** Fiano spumante (Montesole, Montemiletto); Aglianico Campania (Terre di Valter, Torrelle Nocelle); Marsala (Florio Gruppo, Salaparuta).

**Commenti:** Era inevitabile che, alla riunione conviviale di Carnevale, le portate e gli argomenti riguardassero la carne suina. "Il maiale è servito" è stato il titolo del n° 24 di Annotazioni di Gastronomia. Di carne suina ha parlato anche il Delegato, citando i risultati delle ricerche che dimostrano l'azione carcinogenetica delle carni rosse, soprattutto se sottoposte a procedimenti di conservazione. Ha concluso che nella medicina clinica gli effetti patologici o terapeutici dipendono essenzialmente dalla dose ingerita e l'uso moderato di tante prelibatezze non può far male, anzi migliora l'umore. Le due preparazioni dell'entrée sono state molto apprezzate, sia per il sapore tradizionale, sia per la presentazione simpaticamente innovativa. Essenzialmente tradizionale è stata la portata con i tre salumi, ottimi da tutti i punti di vista. La lasagna ha suscitato i più svariati commenti. Ben curata la presentazione del capocollo, in carattere con i colori carnascialeschi. Deliziosa la crostatina. Diligente e sollecito il servizio. Ospite della serata, il Delegato di Napoli Enzo del Genio.

 **NAPOLI**  
31 gennaio 2017

Ristorante "RestaQmme" di Genaro Parlati. ●Via Lucilio 11, Napoli;



☎340/8152503; coperti 35-40. ●Parcheggio custodito; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** crostone di friarielli e provola; minestra maritata; raviolo con crema di bufala (fior di latte, provola e ricotta) su letto di ragù; brasato di vitello all'Aglianico; stinger (gelato con menta e Vodka); crostatina frolla con crema di limone e meringa morbida.

**I vini in tavola:** Aglianico Villa dei Greci (Cantina del Taburno, Foglianise).

**Commenti:** Una trattoria di charme è stata scoperta dall'infaticabile Delegato Vincenzo del Genio, in tandem con il Consultore Vittorio Alongi, sempre efficienti nella ricerca di una buona ristorazione da proporre agli Accademici. Scelta eccellente, che ha fruttato votazioni molto alte per le pietanze che si sono succedute e per la scoperta che l'interprete di tutti questi piatti, perfino del caposaldo della cucina napoletana - il ragù - era una cuoca polacca. Il crostone caldo di friarielli e provola è stato un magnifico antipasto; ottima la minestra maritata con aggiunta di tarallo 'nsogna' e pepe sbriciolato (anche se qualcuno, talebano della tradizione, ha ritenuto troppo arida l'aggiunta del tarallo). La straccia-

tella e la ricotta di bufala erano la farcia dei ravioli verdi, fatti a mano, immersi nel famoso ragù strepitoso. Molto positivi i commenti anche per la guancia di vitello brasata all'Aglianico Fidelis. La crostatina ha sortito un grande successo, dimostrando abbondantemente le ottime qualità dello chef.



## PUGLIA

 **BARI**  
9 febbraio 2017

Ristorante "Le Giare" di Pierfrancesco Tondolo, in cucina Antonio Bufi. ●Corso Alcide De Gasperi 308, Bari; ☎080/5011383, cell. 33/1088195; info@legiareristorante.it, www.legiareristorante.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piovra scottata con crema di barbabietola e bietola; risotto con creste di gallo alla finanziaria, cipolla rossa caramellata e zizzania soffriata; capocollo di maialino con cardi selvatici e crema di carote; bignè croccante con crema di pralinato.

**I vini in tavola:** Fiano (Fattoria Rivolta); Barbera (Iuli); Nero di Troia (1000 Ceppi).

**Commenti:** La riunione conviviale è stata organizzata per dare il benvenuto a Daniele Argentieri, già Accademico della Delegazione e ora rientrato. Lo stesso Argentieri, in apertura di serata, ha tenuto una brillante conversazione sui rapporti tra le consuetudini alimentari e i fenomeni globali del fast food e della diffusione mondiale del kebab. Si è dunque passati alla cena, preparata dal giovane e talentuoso chef Antonio Bufi, i cui piatti sono stati ampiamente apprezzati da tutti i commensali, con vertici di eccellenza, come nel caso della piovra scottata con crema di barbabietole e bietole e del delizioso dessert, il bignè croccante con crema di pralinato.





## FOGGIA

16 febbraio 2017

Ristorante "A.L. Leonardo" di *Luisia Chiara Coluccelli, anche in cucina.* ●Via San Lorenzo 46, Foggia; ☎334/256765; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 10 - 20 agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** burrata con zucca; budino di funghi; tortino di borragine; passata di patate con crema di parmigiano e mortadella di cinghiale; tonnarelli con carciofi, acciughe e pane croccante; filetto di maiale con prugne; dolci al cucchiaino.

**I vini in tavola:** Bianco; rosato; rosso.

**Commenti:** Simposiarca della serata Donato De Matteis. Il menu è stato servito con servizio di prim'ordine per quantità di addetti e professionalità eccellente. Vi è cura nella scelta del cibo, privilegiando possibilmente quello a km zero, non escluse le primizie, il tutto di alta qualità e con l'occasione integrato da dolci della casa molto buoni e curati. Il locale dispone di una fornitissima cantina, carni bianche e rosse locali, oltre a formaggi caratteristici della zona. Il rapporto qualità-prezzo è favorevole.

## FOGGIA-LUCERA

18 gennaio 2017

Ristorante "Florio in fiera" di *Antonio Florio.* ●Viale Fortore 132, Foggia; ☎0881/632166; coperti 400. ●Parcheggio privato; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bon bon di cacio su crema di zucca; ravioli di ricotta al tartufo e guanciale croccante; medaglioni di manzo al pepe verde con patate novelle al rosmarino; mousse ai due cioccolati.

**I vini in tavola:** Rosato del Salento.

**Commenti:** La riunione conviviale è stata dedicata all'inaugurazione dell'anno accademico. Simposiarca per l'occasione lo stesso Delegato. Prima della cena, interessante esibizione musicale dal titolo: "Da Napoli: parole e musica intorno al tema del cibo", da un'idea di Roberta Carreca. La cena è stata gradita da tutti i numerosi partecipanti, intervenuti con consorti e alcuni ospiti.



## TARANTO

4 febbraio 2017

Ristorante "Gente di Mare" di *Palma Solfrizzi, in cucina Giuseppe Motolese.* ●Via Garibaldi 254, Taranto; ☎099/9466652; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalata di mare; cozze al gratin; seppie farcite; gamberoni gratinati; involtini di pesce spada; baccalà in crosta di patate; carpaccio di tonno rosso; risotto ai frutti di mare; vellutata di cozze; filettato di pesce di cattura in crosta di verdure; frutta di stagione; dessert dello chef.

**I vini in tavola:** Chardonnay; rosato di Negramaro (entrambi Cantine Vigne e Vini).

**Commenti:** Il pranzo conviviale si è svolto con molta allegria fra Accademici e ospiti. Prima del convivio, gli Accademici si sono riuniti nella saletta del ristorante per definire le linee programmatiche del nuovo anno e dare gli auguri all'Accademico Vincenzo Risolvo, nominato Cavaliere della Repubblica per il suo impegno sociale nella città vecchia. Il ristorante è nato da solo sei mesi, al centro dell'isola della città vecchia, sulla strada che costeggia il primo seno del mar piccolo di Taranto. Bu-

na è stata la valutazione dei piatti, con grande nota di apprezzamento dei tanti sapori del risotto di mare e qualche commento sulla vellutata di cozze, oggetto di discussione fra gli Accademici. Buono il servizio e l'ambiente del ristorante in generale.



## SICILIA

### ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO

12 febbraio 2017

Ristorante "Quinta Stella" di *Maria Stella Di Gesù, anche in cucina.* ●Via Giovanni Amendola 24, Alcamo (Trapani); ☎0924/507845, fax 0924/507768; info@hotelcentrale.sicilia.it, www.hotelcentrale.sicilia.it; coperti 110. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di succo di melagrana; falsa arancina di patata con "cavuliceddi" e salsiccia su fonduta al parmigiano; tortino di

riso allo zafferano; stinco di vitellina agli agrumi; tagliata di frutta fresca con riduzione di succo di melagrana.

**I vini in tavola:** Nadir Syrah (Tenuta Rapitalà).

**Commenti:** Prima di iniziare la cena, il signor Giuseppe Costantino, produttore di melograno, ha parlato della storia della pianta nella provincia di Trapani; il signor Stefano Papa, responsabile dell'area commerciale, ha relazionato sia sulla scelta sia sul perché della trasformazione del prodotto, mentre il nutrizionista e Accademico Domenico Nuzzo ha illustrato le qualità nutrizionali e salutari della melagrana. La cena è iniziata con la degustazione del succo al 100% di melagrana di produzione in biologico. La falsa arancina di patata su fonduta di parmigiano ha riscontrato un notevole gradimento al gusto dei commensali e molto apprezzato lo stinco di vitellina agli agrumi. L'accoppiata vincente, preparata dall'abile cuoca Maria Stella, è stata la riduzione del succo di melagrana, servito sulla tagliata di frutta fresca. Di qualità il vino Nadir Syrah. Ottimo e cordiale il servizio del ristorante.

### CANICATTÌ

14 gennaio 2017

Ristorante "Antichi sapori e tradizioni" di *Francesco Diina.* ●Corso Um-



SICILIA segue



berto I, 79, Castrofilippo (Agrigento); ☎0922/829033, cell. 389/0636352; coperti 45+60 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie febbraio - ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pannelle; cavolfiore in pastella; ricotta al forno; involtini di cipolletta con pancetta; scamorza con funghi e cipolla; primo sale al forno; pizza alla siciliana; involtini di carne con speck e pancetta; polpette; caponata di melanzane; funghi ripieni; maiale al ragu; canolo di ricotta; ananas.

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

**Commenti:** In una trattoria a conduzione familiare, ubicata nel centro storico di Castrofilippo, si è svolta la riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Archimede Corbo. Una vasta scelta di antipasti deliziosi, tipici della tradizione siciliana, presentati con molta cura, ha conquistato i palati. Atmosfera accogliente, servizio celere, cordialità e gentilezza del titolare.

 **ENNA**  
9 febbraio 2017

Ristorante "Al Canale" di Lillo e Giuseppe, anche in cucina. ●Via Mazzini 101, Valguarnera (Enna); ☎0935/958966, cell. 339/6155928; www.alcanale.it; coperti 30/35. ●Parcheggio non custodito; ferie mai; giorno di chiusura do-

menica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** ricottino al forno; tuma condita; crostino di lardo nostrano; caciocavallo e confetture di cipolle; mpanata ccu giri; babbaluci ccu sucu; macco di fave; pasta di Carraipi con smurzatura e ricotta; capretto con patate; sfingi e cassateddi.

**I vini in tavola:** Manene Cerasuolo di Vittoria (Cantine Cali).

**Commenti:** Marina Tagliavore, perfetta Simposiarca, ha condotto gli Accademici in una piovosa serata. Nel corso del convivio si è tenuto un esilarante processo all'eroina de L'aria del Continente di Martoglio. Una sciantosa ritenuta da tutti parigina, alla fine rivelatasi per "carrapiana". Protagonisti d'eccezione l'archeologa Enza Cilia e il commediografo Vittorio Spampinato. Serata gioiosa e ambiente gradevole. Prodotti locali scelti e cucinati con passione. Ricco menu, presentato con garbo. Servizio puntuale. Genuino l'antipasto rustico. Gradito il macco di fave; un po' meno il capretto, forse troppo cresciuto. Non molto riuscita l'accoppiata cavolo-ricotta, condimento del primo piatto. Buono il dolce.

 **MARSALA**  
15 febbraio 2017

Ristorante "La Bottega del Carmine" di La Bottega del Carmine srl, in cucina Francesco Impicciché. ●Via Caturca 20,

Marsala (Trapani); ☎0923/719055; info@labottegadelcarmine.it, www.labottegadelcarmine.it; coperti 60+150 (all'aperto). ●Parcheggio pubblico, custodito; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** baccalà su macco di fave; insalata di gamberi e carciofi con pinoli e menta; calamari in crema di qualeddru; linguine con cernia e porro croccante; tagliatelle con acciughe del mar Cantabrico; bavarese al Marsala con frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Lighea (Donnafugata).

**Commenti:** Il locale è accogliente sia all'interno sia all'esterno, dove grazie al suo giardinetto, offre agli ospiti spazio per intrattenersi per l'aperitivo e per consumare i pasti. Lo chef, provenendo dalla scuola di cucina "Alma" diretta da Gualtiero Marchesi, ha dato prova di professionalità e di fantasia innovativa. Secondo il giudizio dei commensali, si è constatato che non stravolge la tradizione ma la esalta nell'armonico accostamento dei sapori, a volte anche inconsueti. La Delegata lo ha invitato oltre che a presentare i piatti, a evidenziarne la struttura e il susseguirsi dei vari passaggi pratici, durante la loro realizzazione. La serata è stata piacevolmente allegra e ben accetto è stato l'approccio con lo chef con cui gli Accademici si sono intrattenuti, per avere ulteriori delucidazioni. Le pietanze hanno riscosso tanto gradimento. Vino di ottima

qualità. Servizio efficiente. Molto apprezzata la gentile disponibilità del direttore del locale.

 **MESSINA**  
31 gennaio 2017

Ristorante "Piero" di Piero Scibilia, anche in cucina. ●Via Ghibellina 119, Messina; ☎090/6409354; ristorante-piero@hotmail.it; coperti 100. ●Parcheggio pubblico; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di antipasti tipici di pesce (frittelle di neonata, spiedino di gamberoni, calamari fritti), parmigiana, caponatina, insalata di stocco; risotto ai gamberi, radicchio e pistacchio; gnocchetti alla zucca rossa e cozze; spaccatelle con lo spezzatino; spezzatino con patate di nonna Emilia; gelato al mandarino.

**I vini in tavola:** Syrah; Grillo (entrambi Cantine Musita, Salemi).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato, dopo molti anni, il più antico locale della città, che ha saputo mantenere viva, senza contaminazioni, la tradizione culinaria locale, passando attraverso tre generazioni. "Cena perfetta" sarebbe stata - ha affermato il Delegato - senza l'incidente dell'eccessiva sapidità del risotto e della preparazione degli gnocchetti (non completamente riusciti tentativo di innovazione). Eccellente la qualità degli antipasti di pesce e dell'orto e, soprattutto, del trionfale pestocostocco crudo in insalata, inarrivabile specialità della casa. I dissensi sui primi piatti sono stati mitigati dalla pasta "spaccatella", servita a sorpresa e condita con il sugo del piatto forte della serata "lo spezzatino di nonna Emilia", fondatrice dell'esercizio, che è stato apprezzato unanimemente, in virtù della qualità della preparazione casalinga e della materia prima. Gradito il gelato al mandarino e non disprezzabile l'esordio della giovane Cantina Musita.

 **SIRACUSA**  
31 gennaio 2017

Ristorante "Akademia" di ONE srl, in cucina Cristina Veneziano. ●Via Diodoro Siculo 4, Siracusa; ☎0931/411355, fax 0931/32079; una.one@hotels.it, www.hotelonesiracusa.it; coperti 64. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura



*domenica sera.* ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** tortino di cavolfiore e alici; cavatelli al "sugo finto"; sedanini con salsiccia di Palazzolo e broccoletti; tuma persa "vestita"; mousse di ricotta.

**I vini in tavola:** Grillo; Curva Minore Igt Sicilia (Baroni di Pianogrillo); Solacium Moscato di Siracusa Doc Sicilia (Pupillo, Siracusa).

**Commenti:** Il simposio si è tenuto in un ristorante aperto da appena due mesi la cui giovane chef, oltre che allieva di Gualtiero Marchesi ad Alma, è guidata dallo chef Giovanni Guarneri, quale consulente. Angelo Tamburini ha proposto un originale intervento culturale: "La bizzarra nomenclatura della cucina" che ha riscosso un lusinghiero coinvolgimento di tutti. È stata poi servita la cena, in maniera sollecita e attenta, e le pietanze sono state tutte curate nella presentazione, nella confezione, nell'armonia dei gusti della tradizione siracusana e in buon abbinamento con i vini. Infine, il Delegato Tamburini ha consegnato agli emozionatissimi Cristina Veneziano, chef, e Alessandro Giudice, maître, il guidoncino e la vetrofania 2017, unitamente al plauso accademico.

 **VAL DI NOTO**  
16 febbraio 2017

Ristorante "Domus" della famiglia Coletta, in cucina Luciano Coletta.



●Viale Lido 154, Avola (Siracusa); ☎0931/563791, cell. 388/1495268; luciano.coletta@hotmail.it; coperti 55+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15- 30 novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** caponatina leggera con mandorle, primo sale e cialdina di pane casareccio; ravioli di ricotta con gamberi, bottarga, mandorle e zeste di limone candito; riso Carnaroli al Nero d'Avola, ricotta e mandorle tostate; filetto di ombrina in crosta di mandorle con insalatina siciliana; parfait alle mandorle.

**I vini in tavola:** Altavilla Grillo (Cantine Firriato).

**Commenti:** Riunione conviviale dedicata alla mandorla, prodotto locale di gran pregio non a sufficienza valorizzato. Per questa ragione, il menu la declina dal salato al dolce. Deliberatamente evitati piatti "facili", lo chef ha raccolto la sfida di realizzare - oltre a un ineccepibile antipastino tipico - due primi di rara eleganza, in cui coesistono, in perfetto equilibrio, gamberi con la loro bottarga, mandorle e bucce di limone candite con ravioli di ricotta, e un delizioso riso Carnaroli al Nero d'Avola, sempre con la ricotta e le mandorle tostate. Perfetto il filetto di ombrina in crosta di mandorle. Buono, ma non superlativo, il parfait alle mandorle. Qualcuno si è lamentato del conto eccessivo. Opinione legittima, ma discutibile, considerate la qualità

di materie prime e la loro eccellente preparazione. Un'illuminazione meno aggressiva darebbe una marcia in più a un locale che supera comunque brillantemente l'esame.



## SARDEGNA

 **GALLURA**  
18 febbraio 2017

Ristorante "Essenza Bistrot" di Massimiliano Villani, anche in cucina. ●Via delle Terme 10, Olbia (Olbia - Tempio); ☎0789/25594, cell. 346/0912927; info@essenzabistrot.it, www.essenzabistrot.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie in inverno; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** torcione di fovie gras alle spezie dolci, chutney di mele verdi e riduzione al Passito; tortelli di gallinella di mare; zuppetta di cipolle bianche e terra di nocciole; pennette all'anguilla affumicata; filetto di capriolo con radici e riduzione alla melagrana; cremoso al cioccolato; spuma di nocciole; granita al caffè.

**I vini in tavola:** SMD Semidano di Sardegna (Quarto Moro, Arborea); Roccaia Vermentino superiore (Mansone Mannu, Monti); Q Vermentino di Sardegna (Quarto Moro, Arborea).

**Commenti:** Riunione conviviale riservata ai soli Accademici nel locale - diventato a Olbia il rifugio dei buongustai - in cui la recente ristrutturazione ha trasformato la storica osteria in un accogliente ristorante, proposto dai Simposiari Francesco Uda ed Eleonora Dallolio. Ristorante per amanti del pesce e della carne: il menu proposto dallo chef Massimiliano Villani, d'origine valdostana, ha conquistato tutti. Il Delegato Luigi Collu ha elogiato la brigata di cucina per la qualità dei prodotti, per l'equilibrio degli abbinamenti fra quelli di terra e di mare. Servizio attento e adeguato. Ottimo rapporto qualità-prezzo.



## EUROPA

## GERMANIA

 **MONACO DI BAVIERA**  
20 gennaio 2017

Ristorante "Hostaria Fratelli" di Luigi e Rocco Gruosso, in cucina Luigi Gruosso. ●Steinstrasse 9, Monaco; ☎089/20354767, www.hostaria-fratelli.de; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** polpo alla griglia croccante su legumi; orecchiette fatte in casa con salsiccia e cime di rapa; brasato di manzo, cotto a bassa temperatura in salsa all'Aglianico, cannella e cacao; purè di patate e sedano, con mostarda e mandorle; mousse al gianduia con gelatina di arancia e lamponi.

**I vini in tavola:** Roero Arneis 2015 (Fratelli Bianco); Aglianico della Basilicata riserva 2012.

**Commenti:** Atmosfera elegante ma familiare, ottimo servizio puntuale e discreto, cucina a vista sulla sala.



EUROPA segue

## PAESI BASSI

### **AMSTERDAM-LEIDEN** 4 febbraio 2017

Ristorante "L'Angolo Italiano" di Enzo Raduazzo, in cucina Marco Canonica. ●Scheldestraat 23-25, Amsterdam; ☎020/6757808; www.langoloitalia.no.nl; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di crudo e cotto di tonno; carpaccio di manzo con salsa Cipriani e grana a scaglie; spaghetti trafilati al bronzo al nero di seppia all'astice; tortelli al cinghiale in salsa di gorgonzola e noci; treccia di orata cotta al forno con verdure di stagione croccanti; filetto di manzo al tartufo nero; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco bio (Casa di Malia); Bianco Donna Giovanna Igt (Tenuta Iuzzolini); Vermentino Cala Silenti Igt (Santadi); Montepulciano d'Abruzzo Doc bio 2015 (Bùcaro); Valpolicella Ripasso 2013 (Domini Veneti).

**Commenti:** La Delegazione ha visitato per la prima volta questo locale, di modeste dimensioni, confortevole e arredato con una certa eleganza. Sono stati proposti un menu di mare e uno di terra. Gli antipasti e i secondi di entrambi hanno ricevuto un giudizio unanime, mentre sui primi le valutazioni degli Accademici si sono divise. La freschezza e il sapore dell'astice sono stati apprezzati da tutti, mentre qualche perplessità ha sollevato l'equilibrio tra i tortelli ripieni di un ottimo stufato di cinghiale e il condimento di gorgonzola e noci, forse un po' dominante. Apprezzati anche i vini, alcuni biologici; corretti gli abbinamenti, con una menzione per il Bianco Igt Calabria da uve di vendemmia tardiva, che ha stupito per l'originalità dei profumi in fase olfattiva e l'equilibrio in bocca. Complessivamente, una piacevole scoperta nella vasta (ma non sempre qualitativamente valida) offerta di ristoranti italiani ad Amsterdam.

### **UTRECHT** 11 febbraio 2017

Ristorante "Stazione Pazzo" di Giulio Iadarola, anche in cucina. ●De Beaufortlaan 1, Soestduinen; ☎035/2031324; info@stazionepazzo.nl, www.stazionepazzo.net; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno

di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pesce spada arrostito, salsa verde e peperoni arrostiti al forno; pappardelle con sugo di vitello stufato; capocollo stufato con gremolata servito su un letto di borlotti; babà al Rhum.

**I vini in tavola:** Bianco Sicilla 2015 (Regaleali); Capitel Tenda Soave Classico 2014 (Tedeschi); Rosso delle Venezie 2015 (Cabaletta).

**Commenti:** La Delegazione, sotto gli auspici del Simposiarca Edward Giesen, visita il caratteristico ristorante per la seconda volta. Lo chef e proprietario, in collaborazione con il sommelier Momo Berkaoui, è riuscito nell'intento di creare di nuovo un menu interessante e indovinato in tutti i sensi. Dopo essere stati accolti con un Bellini originale accompagnato da gustosi crostini, i commensali hanno potuto allietare il loro palato con un antipasto di pesce spada. L'accoppiamento con il Regaleali è stato molto appropriato. Le pappardelle, che facevano ricordare la pura cucina della nonna, sono state indubbiamente il piatto che ha ricevuto i migliori consensi della serata. Ottimo e ben abbinato il Soave. Il secondo, una preparazione azzardata, meritava forse, come gusto, un po' più di attenzione, ma la sua cottura è stata perfetta. Eccezionale il babà appena uscito dal forno, accompagnato da uno squisissimo limoncello fatto in casa.

## SVIZZERA

### **ZURIGO** 9 febbraio 2017

Ristorante "4Leoni Siracusa, Pescheria e Bottega" della famiglia Coccoloni. ●Molkenstrasse 20, Zurigo; ☎041/433220434; info@4leoni-siracusa.ch, www.4leoni-siracusa.ch; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



**Le vivande servite:** antipasti di mare: caponata di pesce; 4 varietà di tartare; impepata di cozze; carpaccio; fritto misto; reginette al ragù di mare; spigola alla griglia; patate prezzemolate; semifreddo al mandarino; piccoli cannoli siciliani.

**I vini in tavola:** Grillo (Feudo d'Aranico); Lamuri Nero d'Avola (Tasca d'Almerita).

**Commenti:** Prima cena conviviale della Legazione, sul tema: "la cucina siciliana a base di pesce". Il ristorante, pur trovandosi in pieno centro, rimane una meta per conoscitori, visto che all'esterno il locale si presenta sobrio, quasi anonimo. Basta varcare la soglia per rendersi subito conto che la prima apparenza inganna: l'ambiente, accogliente e luminoso, dominato dal bancone del pesce, e il personale attento e premuroso fanno sentire i commensali subito a proprio agio. Un angolo di Sicilia a Zurigo: provengono infatti da questa splendida isola non solo i prodotti, ma anche il personale, sia in sala sia in cucina. Gli antipasti misti di mare hanno stupito per varietà e freschezza. Oltre ai classici, hanno colpito le crudità di pesce e molluschi (delicatissime le capesante), così come la caponata di pesce. Ottime le reginette al ragù di mare. Il pesce del giorno (spigola alla griglia) servito con patate alle erbe e due diverse salse: una "citronette" e una maionese molto gustosa, creazioni del maître di sala Giuseppe. Delizioso anche il semifreddo al mandarino. A chiudere, il caffè preparato classicamente con la caffettiera. Una serata culinaria perfettamente riuscita.



## NEL MONDO

### CINA

### **HONG KONG** 16 febbraio 2017

Ristorante "Cipriani" di Stefano Poli, anche in cucina. ●12/F Bank Street, Old Bank of China Building, Central Hong Kong; ☎02501/0222; hk@cipriani.com.hk, www.cipriani.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie

mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio classico di manzo; canapé; ostrica fritta con erbe e uovo; pasta fatta in casa con ragù di oca; spigola in crosta con il curry; tiramisù; biscotti fatti in casa.

**I vini in tavola:** Prosecco (Cipriani); Verdicchio Castelli Jesi Doc 2015 classico superiore; Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013 Jorio (entrambi Umani Ronchi); Bertani 2013 Verona Igt "Vintage Edition" (Bertani); Ben Ryé Passito di Pantelleria Doc 2014 (Donnafugata).

**Commenti:** Grande sorpresa nella vasta Hong Kong: un grande, classico ristorante italiano che ha già fatto la sua storia nel mondo per tradizione, innovazione e creatività. Nomi come Bellini e carpaccio non possono che accompagnarci al mitico Cipriani. Ebbene sì, a Hong Kong c'è il Cipriani, con il suo arredamento in stile déco-italico-veneziano, le sue tovaglie di fiandra, i suoi camerieri in rigorosa uniforme nera impeccabile. Dopo il San Valentino, ecco il convivio con tema "La cucina afrodisiaca di lontana e vicina tradizione italiana", con reminiscenze della Venezia marinara e delle spezie orientali, sapientemente interpretato dallo chef Stefano Poli per i cinquanta ospiti.

## ISRAELE

### **TEL AVIV** 16 febbraio 2017

Ristorante "Luca e Lino" di Maurice Ghini e Yona Sasson, in cucina Ofer Sasson. ●Lilienblum St 20, Tel Aviv; ☎03/9027377; guinea@netvision.net.il, www.lucaelino.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,98; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** peperoni arrostiti all'aceto balsamico; carpaccio di manzo; insalatina con grana, erbe e alici su salsa allo yogurt; masabaha di fave su tehina di mandorle; ricotta con olio d'oliva, "arisa" e origano; pici alle sarde con uvetta, noci ed erbe; gnocchi alla romana su pomodoro al forno con salsa di mascarpone; filetto di pesce su freekeh con erbe e yogurt; coda di bue con spinaci, erbetto e pici; crema al limone con fragole e amaretti; tiramisù.



**I vini in tavola:** SurSur Sicilia Dop (Donnafugata); La Segreta Sicilia Doc (Planeta).

**Commenti:** L'unico ristorante di cucina prevalentemente dell'Italia meridionale, in particolare siciliana, con influenze nordafricane, presente a Tel Aviv. Anche i vini sono di origine siciliana e l'atmosfera del locale, arredato con mobili autentici provenienti dal Sud Italia, è calda e accogliente. La gestione del ristorante è familiare, come nella tradizione classica della trattoria italiana. La riunione conviviale è stata molto piacevole, arricchita da ospiti prestigiosi e dalla presentazione del menu e del ristorante fatta dalle due Simposiarce, l'Accademica Elmina Vincenti e la Vice Delegata Sabrina Fadlun, dalla presentazione dei vini siciliani realizzata dalla sommelier Ruti Ben Israel e dalla conferenza dell'antropologo del cibo dottor Francesco della Costa.

## REPUBBLICA DOMINICANA

 **SANTO DOMINGO**  
23 gennaio 2017

**Ristorante "Caffè Borbone" di Savio Vasini, anche in cucina.** ●Calle Virgilio Diaz Ordoñez 56, Santo Domingo; ☎809/5406260; borboneventos@hotmail.com; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salmone marinato al pepe rosa; carpaccio di salmone e polpo; crema di baccalà mantecato; tagliolini al nero di seppia e aragostina; tagliolini alla polpa di granchio e zafferano; filetto di dorado alla mugnaia; coda di aragostina avvolta in guanciale con crema d'arancia al Grand Marnier; tiramisù.

**I vini in tavola:** Prosecco extra brut (Val d'Oca); bianco del Trentino Omnes Dies 2015 (Abbazia di Novacella).

**Commenti:** Per iniziare l'anno sotto buoni auspici, il Simposiarca Mario Boeri ha proposto il tema "il trionfo del mare", e Savio Vasini lo ha interpretato egregiamente. Molto buoni gli antipasti, tra i quali ha primeggiato la delicatissima crema di baccalà servita su una polentina frita. Eccellenti i due tipi di tagliolini, con preferenza per quelli al nero di seppia. Tra i secondi, ha prevalso la coda d'aragostina alla crema d'arancia



per finire l'ottimo tiramisù. Da evidenziare la superba presentazione dei piatti che, con l'eccellente servizio e il buon rapporto qualità - prezzo del menu, ha coronato la piacevolissima serata.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **MIAMI**  
24 gennaio 2017

**Ristorante "Salumeria 104" di Angelo Masarin, anche in cucina.** ●3451 NE 1st Avenue, Miami; ☎0305/4249588; coperti 50+22 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie Natale, Capodanno, Ringraziamento; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carciofini, acciughe e verdure in tempura di Prosecco; bocconcini di seppia alla veneziana; soppresata; risottino al Prosecco e radicchio; capesante con spinacino e spuma di Prosecco; petto di quaglia avvolto nella pancetta con lenticchie nere cotte nel Prosecco; spuma Rossini; gelato al Prosecco e noci.

**I vini in tavola:** Prosecco (Syltbar); Prosecco Cin&Cin; Prosecco rosé; Prosecco Millesimato.

**Commenti:** Il ristorante è situato nel cuore di Midtown, in pieno sviluppo edilizio. L'arredamento ricorda la tipica trattoria italiana che crea subito un'atmosfera familiare. A destra è collocato un bancone frigo dove si possono acquistare ottimi salumi e prodotti gastronomici italiani. Il tema della serata "Tributo al Prosecco" ha trovato in Angelo Masarin, originario di Treviso, il giusto interprete! Grande successo hanno riscosso le verdure in pastella e il bis di secondi piatti. Raffinata la scelta dei vari tipi di Prosecco abbinati ai singoli piatti. Unico commento negativo: ambiente un po' rumoroso. Dopo la cena lo chef, Vicepresidente della Federazione Cuochi Italiani negli Stati Uniti, ha illustrato la storia del locale e il suo personale iter lavorativo. Come da tradizione, accanto a ogni piatto,

i commensali hanno trovato un biglietto con aforismi dedicati al vino. La serata è risultata particolarmente gioiosa: forse l'effetto del Prosecco?

 **SAN FRANCISCO**  
26 gennaio 2017

**Ristorante "North Beach Restaurant" di Peter Petroni.** ●1512 Stockton Street, San Francisco; ☎(415) 392-1700; NorthBeachRestaurant@yahoo.com, www.northbeachrestaurant.com; coperti 175. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie festività; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** prosciutto con fagioli borlotti, cipolla rossa e olio extravergine d'oliva Petroni; farinata della Garfagnana; occhi di lupo della casa Orsi; maialino di latte con patate al forno e verdure stagionali; torta gelato; sorbetto alla Grappa.

**I vini in tavola:** Sauvignon Blanc 2015 Sonoma; "Brunello" di Sonoma 2010 (entrambi Petroni Vineyards).

**Commenti:** Per il primo appuntamento dell'anno, il Delegato Claudio Tarchi ha scelto un ristorante "storico" nell'originale quartiere italiano di San Francisco, tra i primi negli Stati Uniti a servire la "vera" cucina toscana sotto la guida dello scomparso patron, Lorenzo Petroni, carismatico, amato e anche contestato ristoratore. La serata ha visto gli interventi di alcuni Accademici che gli erano particolarmente vicini e anche i commossi ricordi del figlio Pietro, attuale gestore del ristorante. Il menu era stato improntato sui piatti che "Lorenzo il Magnifico" (così chiamato da suoi affezionati clienti) amava di più: il prosciutto fatto in casa con i fagioli con (tanta) cipolla rossa. La farinata, saporitissima, precedeva gli occhi di lupo (pasta corta) con una salsa complessa ma ben bilanciata. Sia pur "centellinati", la Delegazione ha assaggiato due prodotti della "Petroni Vineyards" di ottima qualità e struttura, un po' come la personalità di chi li produceva.

## SUDAFRICA

 **JOHANNESBURG**  
4 febbraio 2017

**Ristorante "Stelle" di Alda Porelli e Tony Ganziero.** ●61 Rivonia Road - Sandton, Johannesburg; ☎011/6466996; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie 20 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di polpo con patate; peperoni arrostiti in bagna caoda; prosciutto crudo con carciofi e mozzarella; melanzane alla parmigiana; tagliatelle al ragù; tortelli di robiola, prosciutto e pinoli serviti su un letto di spinaci; salmone fresco in salsa di Vodka ed erba cipollina; stinco di agnello con patate arrosto; vitello arrosto con polenta frita; cannoli alla crema; torta di mandorle; torta sacher.

**I vini in tavola:** Bianco Friulano 2013 (La Tunella); Corvo bianco Igt 2015 (Salaparuta); Salisire 2009 Etna bianco Doc (Vivera); Langhe Nebbiolo 2004 (Elio Grasso); Barolo Ravera 2012 (Elio Cogno); Chianti Berardenga classico 2008 (Felsina).

**Commenti:** La serata è stata organizzata dal Simposiarca Mario Rota per visitare la nuova sede del ristorante appena trasferito in una località più centrale. Dopo la cordiale accoglienza, con un brindisi di benvenuto a base di Prosecco rosa, Accademici e ospiti hanno apprezzato i sapori della cucina piemontese, il servizio cordiale e attento, la presentazione delle vivande. La serata, caratterizzata da una gioviale convivialità, si è chiusa con tanti auguri per la salute del Delegato e meritati applausi per lo chef e il personale di cucina, senza dimenticare un brindisi di auguri per uno strepitoso successo del ristorante nella nuova sede.





## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

---

**Torino Lingotto**  
Alberto Bona

### LOMBARDIA

---

**Alto Milanese**  
Monica Falaschi  
Maria Teresa Meraviglia

### TRENTINO-ALTO ADIGE

---

**Bolzano**  
Eugenia Pantozzi Frezza

### VENETO

---

**Padova**  
Carmelo Lo Bello

**Treviso**  
Rosanna Picca

### EMILIA ROMAGNA

---

**Bologna**  
Silvia Giordani

**Modena**  
Isabella Aggazzotti  
Guglielmina Fantuzzi  
Donatella Quartieri

### TOSCANA

---

**Lucca**  
Fabio Vantaggiato

**Valdarno Aretino**  
Riccardo Fiorini

### UMBRIA

---

**Perugia**  
Francesco Bracchi  
Marilena Moretti Badolato  
Fabrizio Mosci  
Mario Tomassini  
Carlo Valente

**Valli dell'Alto Tevere**  
Patrizio Biagiotti

### LAZIO

---

**Latina**  
Salvatore Battisti

**Rieti**  
Alessandra Chiarinelli  
Claudia Di Loreto  
Patrizia Schifi

**Roma**  
Paolo Vittorio Lelli

**Roma Valle del Tevere-Flaminia**  
Matilde Carla Panzeri

### PUGLIA

---

**Bari**  
Daniele Argentieri

**Castel del Monte**  
Luisa Albertina Tarantini

**Foggia-Lucera**  
Michele Polignone

### CALABRIA

---

**Area Grecanica-Terra del Bergamotto**  
Anna Maria Ciappina Colicchia  
Elisa Marzotti

**Catanzaro**  
Gabriella Celestino de Lelis

**Reggio Calabria**  
Massimo Accurso



### SICILIA

---

**Palermo**  
Paolo Inglese

### CINA

---

**Shanghai**  
Massimiliano Catani  
Luigi Minervini

### GERMANIA

---

**Francoforte**  
Carlo Gaetano

### PRINCIPATO DI MONACO

---

**Principato di Monaco**  
Giorgio Mancassola

### REGNO UNITO

---

**Londra**  
Daniele Sacco



## TRASFERIMENTI

### STATI UNITI D'AMERICA

**San Francisco**  
Joseph Devay  
(da Houston-Texas)

## VARIAZIONE INCARICHI

### LIGURIA

**La Spezia**  
Consultore  
Francesco Antola  
Accademico  
Piero Barbareschi

### TRENTINO-ALTO ADIGE

**Trento**  
Delegato  
Stefano Hauser

### VENETO

**Colli Euganei-Basso Padovano**  
Consultore  
Stefania De Checchi Sabbadin

### EMILIA ROMAGNA

**Parma Terre Alte**  
Consultore-Segretario Tesoriere  
Luigi Delendati

### GERMANIA

**Francoforte**  
Delegato  
Laura Melara-Dyrbeck  
Vice Delegati  
Renzo Bianchi  
Emanuele Gatti  
Consultore-Segretario  
Thanh Lan Nguyen-Gatti  
Consultore-Tesoriere  
Daniel Sailer

### STATI UNITI D'AMERICA

**New York Soho**  
Consultore  
Nicola Tegoni

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### TOSCANA

**Valdichiana-Valdorcina Sud**  
Giuliano Dolce

### CAMPANIA

**Salerno**  
Armando Di Palma

### BRASILE

**San Paolo**  
Edoardo Pollastri



Aggiornamenti a cura di  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## FOCUS

*see page 3*

## THE COOK IN THE KITCHEN

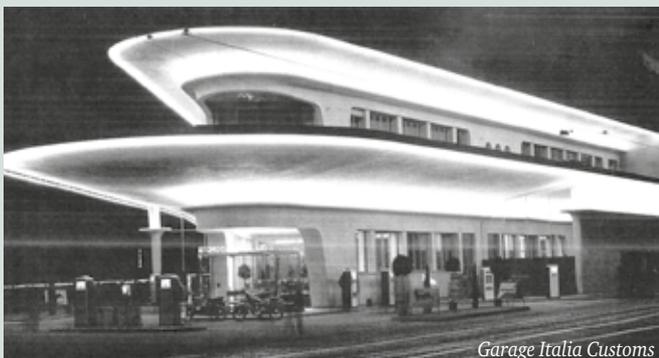
**T**he cook must remain in the kitchen: this was always the rule; the dining room was the domain of the maître d'hôtel and the waiters, while the owner manned the register, chatting to the guests. Frequently nobody knew who was behind the kitchen door - until nouvelle cuisine, spearheaded by Paul Bocuse, changed the rules. An omnipresent chef: in the kitchen, in the dining hall, in the newspapers, a true star of the restaurant and the gourmet world. It is said that a truly competent cook must have a crew who can function without him, perhaps

guided by an able second-in-command. The 'master' can therefore travel the world, open additional restaurants, give interviews, and these days even preside over talk shows. Obviously this only occurs for a few prominent names, but they are the ones that count, that make the news. And the news is that Carlo Cracco, handsome, sexy and Byronically fascinating, is leaving his primadonna post at MasterChef to return to the kitchen and above all to his restaurants, which truly are 'leavening' nicely. In addition to his "Cracco" restaurant, he'll have to handle the bistro "Carlo e Camilla in Segheria" and the restaurant in "Garage Italia Customs", a former petrol station in Piazzale Accursio in Milan, remodelled by the architect Michele De Lucchi and transformed into a custom automotive restyling workshop by Lapo Elkann, grandson of the FIAT tycoon Gianni Agnelli. But the greatest challenge begins in autumn with a new three-storey concept in the Galleria Vittorio Emanuele II in Milan: over 1000 square metres and, it is rumoured, almost 100,000 Euros in monthly rent. Good luck! A few hours after Cracco's television retirement announcement, his colleague on the show, the Italian-American Joe Bastianich (famous for his business acumen), declares that "we're friends, we work together, but we have different opinions: Carlo Cracco is conceited". And he adds: "The king is dead: long live the king". Such class! Besides such skirmishes whose sole purpose is perhaps to foment notoriety, there is still the problem of the cook in the kitchen. Other greats have remained there: Heinz Beck, Enrico Crippa, Nadia Santini, Enrico Bartolini and many more. A now-forgotten luminary, Angelo Paracucchi of Ameglia, once attempted this feat first in Paris and then in Korea: he exhausted himself with world travel and endless chitchat. Annie Feolde and Giorgio Pinchiorri were forever wandering between Florence, Japan and Dubai: a lifestyle to gruelling for many. But let's be honest: for a truly devoted gourmet, going to restaurants isn't merely about eating, but about the experience of interacting warmly with someone who represents the soul of the venue. Going to a restaurant without its chef is like visiting friends for dinner and finding excellent victuals but not the host. Though admittedly we can't turn back time, and we can acknowledge that today's star chef is often a brand, a veritable business with many collaborators and hence many problems and worries unrelated to the kitchen (which itself requires so much dedication and effort), we must draw the line somewhere. The victor, though, is the entire Italian culinary establishment: great chefs, great personalities, each having their (many) qualities and (few) flaws, each with their own distinctive philosophies of life, who collectively have made and are making our cuisine superlative. Then we can all choose where to go: where the chef is in the kitchen, or where a legend resides.

**PAOLO PETRONI**



*Carlo Cracco*



*Garage Italia Customs*



## EASTER CUISINE IN THE MONASTERY

*see page 4*

The Easter sweetmeats prepared by nuns in their convents are elaborate and striking, embellished with fine icing-sugar lace and with decorations representing the symbols of Easter: doves, eggs and olive branches. These delicacies are still prepared today to be enjoyed later in family homes.

## THE CULINARY VERSATILITY OF EGGS

*see page 6*

Among the staple ingredients indispensable in a wide variety of recipes, eggs are among the most nutritious. Etna Delegate Antonino Cancelliere explains the success of the egg, partially caused by its idiosyncratic physical and chemical properties.

## A FEAST OF REBIRTH

*see page 8*

Easter may well be the holiday which most expresses the ritual relevance of seasonal, religious and biological cycles. Foligno Academician Cinzia Perugini Carilli explains how Easter rituals blend cuisine with pagan, Jewish or Christian traditions. Easter dishes, being 'sacred food' par excellence, highlight the interplay between myth and ritual, sacred and profane, Christian and pagan.

## COMPUTERS IN PLACE OF HUMANS?

*see page 10*

Milano Duomo Delegate Andrea Cesari de Maria notes that it is now more appropriate than ever to be grateful to the Academy, which takes to heart its mission to protect and respect culinary traditions and will not fail to defend them from encroaching automation. Otherwise we must resign ourselves to inhabiting a world in which computers will increasingly subsume the role of the chef.

## SICILIAN EASTER IN TABLE

*see page 12*

Sicilian Easter cuisine is highly elaborate and filling, characterised by the simplicity of its ingredients, such as vegetables, and by the burgeoning creativity which renders them original, substantial and flavoursome. Siracuse Academician Danila Saraceno describes a few of these characteristic dishes which represent the classic parameters of island cuisine.

## "PINZA ALLA MUNARA"

*see page 14*

Rovigo-Adria-Chioggia Delegate Giorgio Golfetti recounts the history of a typical Po valley recipe, which since 2016 is on the national list of Traditional Food Products for the Veneto region. Pinza alla munara (miller's flatbread) was invented by millers who had to prepare a quick meal using the few ingredients available while isolated by flooding rivers.

## HEALTH AND SAFETY IN TRADITIONAL CUISINE

*see page 15*

The interesting conference Health and safety in traditional cuisine was organised in Pinerolo (Torino) by the local Delegation to explore topics including counterfeit food, consumers' rights and nutritional properties.



## PASTA: PAST AND PRESENT

*see page 17*

The Pisa Delegation recently held the conference Pasta: past and present dedicated to one of the most widespread ingredients. Themes discussed included the origins of

pasta, seed selection, and shapes and scoring patterns for different pastas, finishing up with production and export statistics.

## THE SARSINA "LOAF"

*see page 18*

Among the dizzying variety of Italian Easter sweets, the 'Sarsina loaf' deserves a special mention. This is a large sweetened loaf particularly widespread in the Savio valley, with Sarsina being the main centre of production. Cesena Academician Piergiorgio Pellicioni describes the preparation and features of this traditional sweet.

## PRUNUS: A LIFE-GIVING FRUIT

*see page 19*

Beyond their nutritional value, the purple berries of a bush which spontaneously grows in Italy's Molise region apparently boast undeniable anti-tumour properties. According to Campobasso Academician Ernesto Di Pietro, these findings come from research conducted by the Department for Innovative Ultra-structural Anti-tumour Therapies at the Italian National Institute of Health (Istituto Superiore di Sanità or ISS).

## VARIATIONS ON SWEET AND SOUR

*see page 21*

A perusal of the recipes from Italy's greatest chefs suggests that the adroit combination of sourness and sweetness can still constitute a form of culinary refinement. Padova Academician Giancarlo Burri observes that many recipes over the centuries have paired these two contrasting flavours.

## STURGEON AND CAVIARE IN LOMBARDY

*see page 23*

Milan Academician Lorenzo Cassitto reports on an example of Italian excellence in luxury food. This is the Agroittica Lombarda (Lombard Farming and Fishery) company, whose facilities near Brescia are



APRILE 2017 / N. 292

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIU

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**

Vito Amendolara, Massimo Borghetti,  
Mara Borsini, Giancarlo Burri,  
Antonino Cancelliere, Lorenzo Cassitto,  
Andrea Cesari de Maria, Ernesto Di Pietro,  
Gabriele Gasparro, Giorgio Golfetti,  
Clara Lanza, Adriana Liguori Proto,  
Enrico Naccari, Piergiorgio Pellicioni,  
Cinzia Perugini Carilli, Paolo Petroni,  
Antonio Ravidà, Daniela Saraceno,  
Salvina Schiavone.



**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  
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 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



the largest in all of Europe within their sector, and produce caviare which has had great success even abroad.

## HEALTH AND HOLIDAY FOOD

*see page 25*

"Life is not living, but living in health". Few maxims convey the deepest meaning of the concept of health, says Siracuse Academician Salvina Schiavone, as well as this observation by Martial. Nutrition is fundamental, so much so that the World Health Organisation considers health and adequate nutrition to be basic human rights.

## MEDITERRANEAN DIET: ELIXIR OF LONGEVITY

*see page 27*

"To improve a people, improve their nutrition, because man is what he eats". Feuerbach's observation in the latter half of the nineteenth century is staggeringly relevant today, says Naples Academician Vito Amendolara. It is bolstered by an increasing corpus of scientific data affirming that the duration and quality of life largely depend (in the order of 70%) upon an intelligent approach to nutrition.

## ARMY RATIONS

*see page 29*

Rovigo-Adria-Chioggia Academician Enrico Naccari describes the principles

underlying the composition of rations destined for Italian soldiers.

## FOOD AND CONVIVIALITY

*see page 31*

Antonio Ravidà, the Honorary Delegate for Palermo Mondello, tells us about the midmorning break among agricultural workers, particularly those harvesting grapes in the vineyards of southern Sicily. Their food is somewhat improvised and based on one filling preparation enriched with bread, salad and fruit. This food break cements friendship and promotes conviviality and the exchange of ideas.

## PASTA WITH SARDINES

*see page 32*

*Pasta con le sarde* (pasta with sardines) is the pasta dish most representative of Palermo's cuisine. The Delegations from Palermo and Palermo Mondello recommend several locales which offer this speciality.

*Translator:*  
**ANTONIA FRASER FUJINAGA**  
*Summarized:*  
**FEDERICA GUERCIOTTI**