

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 243, NOVEMBRE 2012/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA



CARI ACCADEMICI...

- 3 Dalla cucina borghese al kitchen system
(*Giovanni Ballarini*)

FOCUS

- 4 I viaggi dei grandi cuochi e la decadenza delle trattorie
(*Paolo Petroni*)

PREMIO ORIO VERGANI

- 5 Difendere la cucina italiana all'estero
(*Gianni Fossati*)

CULTURA & RICERCA

- 8 L'aurora in bocca
(*Adriana Liguori Proto*)
- 9 Il gran bollito misto piemontese
(*Renzo Pellati*)
- 11 Il fungo che nasce in cantina
(*Giancarlo Burri*)
- 12 La pasta nel Seicento
(*Elisabetta Cocito*)
- 17 Valorizzare le chioccioline
(*Gianni Di Giacomo*)
- 19 La "cocozzella" negli affreschi ercolanesi
(*Giuseppe Guadagno*)
- 23 Miti, paesaggi e alimentazione
(*Roberto Dottarelli*)
- 27 Le proprietà del sedano
(*Amedeo Santarelli*)

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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

- 28 Una mitica tavolata
(*Pino Jubatti*)
- 29 Le ricette del Latini
(*Claudio Novelli*)
- 31 L'evoluzione della cucina
(*Enzo Angelozzi*)
- 32 Riscoprire il quinto quarto
(*Gianni Gentilini*)
- 33 Un libro prezioso
(*Elio Palombi*)
- 34 Riconvertire gli allevamenti montani
(*Gian Paolo Pinton*)
- 36 Non solo a merenda
(*Luigi Altobella*)
- 37 Calendario romanesco
(*Donato Pasquariello*)
- 39 Cibo & Architettura
(*Giorgio Cirilli*)



La copertina: particolare de "Il Caffè, olio su tela di Cosroe Dusi (1808-1859). Il dipinto, collezione privata, fa parte della mostra "Cosroe Dusi - Diario artistico di un veneziano alla corte degli zar" che la città di Marostica, dove morì, ha dedicato fino a ottobre scorso al colorista romantico nelle Sale del Castello Inferiore. Ricca la serie delle opere esposte (dipinti, acquerelli, disegni), recuperate tra chiese, musei (12 disegni inediti prestati dall'Hermitage di San Pietroburgo) e collezioni private tra cui spicca "Il caffè", un autoritratto con la moglie Antonia Ferrari e la famiglia di lei dove il verde delle tazze di caffè e della caffettiera rompe la scura monocromia del dipinto. Dusi fu apprezzato per la finezza e l'energia nel disegno, per la precisione dei dettagli nelle opere di ambientazione storica - fu insignito del titolo di "pittore di storia" - e per la naturalezza che riusciva a far trasparire dalle espressioni dei suoi personaggi. Fu pittore di corte dello Zar Nicola I.

- 41 Un piatto di seconda categoria?
(*Alfredo Pelle*)

I NOSTRI CONVEGNI

- 13 Il binomio cucina e vino
(*Mauro Magagnini*)
- 14 Le comunità alloglotte in Friuli
(*Renzo Mattioni*)
- 15 Il Patrono dei cuochi d'Italia
(*Giovanna Maria Maj e Maria Cristina Carbonelli di Letino*)

CENTRO STUDI FRANCO MARENGHI

- 21 Privilegiare sempre la cultura
(*Silvia De Lorenzo*)

BIBLIOTECA NAZIONALE G. DELL'OSSO

- 25 Il credenzierino di buon gusto
(*Lorena Gallina*)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 43 Le bistecche di cavallo
(*Gabriele Gasparro*)

LE RUBRICHE

- 10 Calendario accademico
- 26 Le ricette d'autore
- 30 Accademici in primo piano
- 44 Notiziario
- 45 In libreria
- 47 Vita dell'Accademia
- 60 Carnet degli Accademici
- 62 Dalle Delegazioni
- 69 International Summary



CENTRO STUDI “FRANCO MARENGHI”

PRESIDENTE

Paolo Petroni

Ulderico Bernardi, Carla Bertinelli Spotti, Alessandro Cantagalli, Alberto Capatti,
Sergio Corbino, Mario De Simone, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio,
Paolo Lingua, Lejla Mancusi Sorrentino, Enzo Nocera,
Alfredo Pelle (Segretario),
Corrado Piccinetti, Mario Tuccillo

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Valle d'Aosta Andrea Nicola, **Piemonte** Renzo Pellati, **Liguria** Roberto Iovino,
Lombardia est Silvana Chiesa, **Lombardia ovest** Pierangelo Frigerio,
Trentino Gianni Gentilini, **Alto Adige** Edoardo Mori,
Veneto Ulderico Bernardi, **Friuli-Venezia Giulia** Giorgio Viel,
Emilia Tito Trombacco, **Romagna** Gianni Mita,
Toscana Alfredo Pelle, **Marche** Corrado Piccinetti,
Umbria Giuseppe Fatati, **Lazio** Marino Marini, **Lazio (Provincia)** Carlo De Paolis,
Abruzzo Gianni Di Giacomo, **Molise** Norberto Lombardi,
Campania Claudio Novelli, **Puglia** Vincenzo Rizzi,
Basilicata Ettore Bove, **Calabria** Michele Salazar,
Sicilia est Cettina Pipitone Voza, **Sicilia ovest** Beniamino Macaluso,
Sardegna Salvino Leoni

Dalla cucina borghese al kitchen system

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

*La tradizione si custodisce
e si migliora
solo conoscendo il presente.*

Cari Accademici, lo sgretolamento delle tradizioni e il tramonto della cucina borghese suscitano perplessità, sconforto e timori anche in molti Accademici. Ma soprattutto fanno sorgere la domanda “che fare?”, alla quale si può tentare di dare una risposta solo avendo una chiara, sia pure schematica, visione del presente.

Senza alcun dubbio la cucina borghese è in fase di declino, ma a molti non è chiaro quale cucina (o quali cucine?) la stia o la possa sostituire. Qualunque tentativo di risposta può essere facilitato considerando la nuova situazione generale che si è costituita in Italia, come nella gran parte dei paesi industrializzati e della quale proviamo a dare un quadro schematico.

A grandi linee si può ritenere che, nel mondo industrializzato, non vi è una sola cucina, ma diverse cucine che oggi, in particolare, trovano riferi-

mento in un “sistema cucina” che s’imposta su cinque assi, che tra loro sviluppano relazioni in continuo, rapido movimento. Nessuno dei cinque assi ha una sua autonomia e ognuno sviluppa il suo ruolo in relazione agli altri, per cui il sistema stesso si sostiene dalla loro interazione. In esso non si vede una cucina dominante, come ad esempio era nel passato la cucina borghese, che non faceva riferimento a un sistema, ma a un gruppo sociale con il suo centro nella famiglia e nella casa. Il sistema, invece, nasce, si sviluppa e si diffonde fuori della casa, e dall’esterno investe quello che resta ancora della famiglia. Quest’unico, grande “sistema cucina” può essere anche denominato “Kitchen System”. I cinque assi sono: il cuoco, il critico gastronomico, la comunicazione, l’industria e il consumatore, che meritano qualche particolare commento.

Il cuoco è divenuto un artigiano, se non un artista che opera in modo autonomo e non più in dipendenza e tanto meno al servizio di una famiglia, spesso neppure di un ristorante. Sempre più, oggi, è il cuoco che qualifica un ristorante e non il contrario. Essendosi rovesciato il rapporto di forza tra ristorante e cuoco, questi ha dovuto imboccare due strade. La prima è quella di una creazione e di un’innovazione continua, utilizzando sempre più frequentemente sperimentazioni, non di rado spericolate, anche quando vuole o tenta d’interpretare le tradizioni, i territori, le stagioni, i singoli alimenti e via dicendo. La seconda è quella di una sempre maggiore e forte comunicazione, che tuttavia non può, o solo difficilmente riesce, a fare in proprio. Il critico gastronomico, in funzione di “comunicatore sociale” di cui il cuoco ha bisogno, è il secondo asse del sistema cucina. È utile rileva-

re che la coppia cuoco-critico sviluppa una serie di complessi rapporti, spesso conflittuali. Senza sottovalutare che il critico, per raggiungere il consumatore, non può operare da solo, ma deve utilizzare i mezzi d’informazione, dei quali può essere dipendente se non succube. Quando non sono gli stessi mezzi d’informazione che in diversi modi creano il comunicatore che si occupa di cucina.

La comunicazione è il terzo asse del sistema. Superati i ristretti limiti della diffusione orale e dei libri di cucina (prevalentemente ricettari), i modi di elaborare, utilizzare e presentare gli alimenti, in tutti i loro aspetti e con quanto vi è attorno, sono oggi un “genere di comunicazione” alla continua ricerca di nuovi spazi. La comunicazione audiovisiva sta prendendo il sopravvento, mettendo in crisi alcuni dei pur giovani settori della carta stampata, come quelli delle guide, a iniziare dalla più celebre, la “Michelin”. Una comunicazione che, con un’accelerazione prima sconosciuta e nella continua ricerca di novità, si è lanciata nella trasformazione della cucina in esibizione, creando anche la “cucina-spettacolo”.

L’industria, non solo quella della comunicazione, ma anche quella degli arredi e delle attrezzature, si è resa conto dell’importanza della cucina, in questo stimolata anche dai cuochi alla ricerca di novità tecnologiche, inventando e sviluppando strumenti e sistemi che all’inizio aiutano il lavoro, poi lo innovano, in un processo che interagisce e soprattutto si sinergizza con la comunicazione e non di rado con lo spettacolo. Non è certamente un caso che la cucina scientifica, impropriamente definita “molecolare”, si associ alle nuove tecniche che usano l’azoto liquido o le lunghe cotture a

temperature (relativamente) basse. Parte sempre più importante dell'industria è quella alimentare, che non solo conserva e trasforma i cibi, ma elabora e distribuisce preparazioni intermedie (ad esempio sughi, salse condimenti ecc.), preparazioni finali (paste semplici e ripiene) e piatti pronti, anche molto elaborati, diventando una vera e propria cucina industriale, utilizzata dalla ristorazione industriale e dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Infine, il quinto asse del sistema è il consumatore, termine che identifica anche un suo ruolo passivo, eterodiretto e strumentalizzato. Un consumatore che, in una concezione consumistica, anche nell'alimentazione deve essere continuamente stimolato ad acquistare, fino allo spreco, fino ad arrivare alla falsificazione delle tradizioni. Un consumatore sempre più solo, che assume cibi a

volte in modo casuale, o in base a una dieta che si è costruito secondo le proprie idee e ideologie, o sollecitato dalla comunicazione pubblicitaria.

Il sistema cucina, ora tratteggiato, potrebbe essere ritenuto poco reale, ma a favore di quanto prospettato conforta un paragone di quanto avviene per altre arti ritenute più nobili della cucina, come la pittura e la musica. Anche queste sono uscite dalla casa borghese. I quadri di famiglia, poi sostituiti da immagini di fotografi di buona caratura, se non di livello artistico, oggi sono totalmente assenti nelle case del ceto medio. Nelle famiglie non si fa più musica, ma ognuno ascolta in solitudine la sua musica registrata, imposta dalla pubblicità.

Quale è oggi il ruolo del ristorante e della tradizione? Quando imperava la cucina borghese, i buoni ristoranti avevano anche il ruolo di conservare,

interpretare e migliorare la tradizione e per questo la nostra Accademia aveva giustamente operato e deve continuare ad agire per segnalare quelli che svolgono ancora questa funzione, ma è evidente che non sono molti. Forse troppi ristoranti, oggi, si presentano quali luoghi di sperimentazione e soprattutto di spettacolo gastronomico, dove non si offrono cibi, ma quelle che sono denominate "esperienze".

Una considerazione che deve far abbandonare la strada intrapresa dai fondatori dell'Accademia? Tutt'altro! Infatti, la presenza di un sistema cucina, che ha sostituito la cucina borghese, rende sempre più importante il ruolo delle conoscenze e dei valori che erano stati accumulati nel corso dei secoli, e che nel nuovo sistema potranno essere rivalutati e reinterpretati.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 69

FOCUS DI PAOLO PETRONI

I VIAGGI DEI GRANDI CUOCHI E LA DECADENZA DELLE TRATTORIE

Un tempo i cuochi se ne stavano in cucina a controllare padelle e gli altri addetti alla preparazione dei piatti. Con occhio attento seguivano ogni preparazione, assaggiavano e talvolta creavano nuove proposte e nuove suggestioni. Oggi le grandi star stanno volentieri appartate in una sorta di laboratorio gastronomico e qui meditano, provano, armeggiano con macchinari vari, studiano le mode, gli influssi spagnoli, svedesi, sudamericani e poi fanno nascere le loro creature che subito vengono affidate alle mani capaci dei loro più stretti e validi collaboratori. Poi girano il mondo, gli studi televisivi, fanno convegni, rilasciano interviste, scrivono rubriche. La loro presenza in cucina e in sala non è più strettamente necessaria, il ristorante che ha dato loro la celebrità diviene quasi un accessorio, non importa se lavora, se genera reddito. Il guadagno viene dalle cene private di super vip, dalle apparizioni televisive, dagli sponsor, dalla pubblicità, da altri locali aperti nel mondo o alla porta accanto. Non sempre il gioco funziona; qualcuno, nonostante sia lodato dalle guide e dalla critica gastronomica, non ce la fa e allora chiude e resta un cuoco virtuale, un consulente, una presenza scenica. Ovviamente non sempre le cose vanno così, molti sono ancora i cuochi che "stanno al pezzo", ma l'olimpio dei grandi è co-

stellato da questi cuochi giramondo. Questo comportamento elitario ci preoccupa però molto meno di quanto sta avvenendo nel mondo delle trattorie. Schiacciate in basso dalla crisi economica, non sono più in grado di offrire una genuina cucina del territorio. Ma più spesso non vogliono. Specialmente nelle grandi città d'arte, invase da orde di turisti "mordi e fuggi", propongono piatti impresentabili, realizzati con ingredienti di bassa qualità che tradiscono le basi minime della cucina del luogo. Basta vedere cosa accade a Venezia per rendersi conto del degrado della cucina locale. Ma anche Firenze, Roma e Napoli soffrono di questo problema. È sempre più difficile trovare buone ribollite, un gustoso "cacio e pepe" e una pizza fatta come si deve. I cuochi non hanno più stimoli, la clientela si accontenta, non sa giudicare, non ha parametri di riferimento. Perché sforzarsi allora? Va bene così. Andrà anche bene così, ma di questo passo distruggiamo le basi stesse della nostra tradizione, che deve invece trovare forza e nuova vita proprio dove un tempo è nata. Solo i bravi cuochi possono essere artefici del mantenimento e soprattutto dello sviluppo della nostra cucina, liberandosi della zavorra di una cucina pasticciata, brutta fotocopia dell'originale.

See English text page 69

Difendere la cucina italiana all'estero

DI GIANNI FOSSATI
Accademico onorario di Milano Brera

*L'Accademia premia
gli ambasciatori della nostra
cucina nel mondo.*

Il Premio "Orio Vergani" 2012, il prestigioso riconoscimento attribuito dall'Accademia, che unisce in sé i valori della cultura e della gastronomia, è stato assegnato, a Milano, nell'ambito di una conferenza stampa alla Fondazione Catella, al "Gruppo Virtuale Cuochi Italiani". Lo ha ritirato il Presidente Mario Caramella per aver contribuito a diffondere, promuovere e difendere in tutto il mondo i valori della cucina tradizionale italiana.

Il Gruppo, attivo in oltre 70 paesi in tutto il mondo, da oltre 10 anni rappresenta il presidio di tutela della cucina italiana più autentica, fatta con ingredienti di prima qualità, nel rispetto rigoroso dei dettami della tradizione. Anche attraverso un network di oltre 2.000 persone, soprattutto chef ma anche sommelier, imprenditori, giornalisti, addetti del settore "food and beverage", nel quale i membri del gruppo condividono informazioni, idee, problemi ricondu-

cibili alla gastronomia italiana all'estero. Lasagne alla bolognese, scappopine di vitello, ossobuco, pizza, tiramisù. Carbonara, costoletta alla milanese, pasta al pesto: sono solo alcune delle ricette simbolo della nostra gastronomia che tutto il mondo ci invidia e, soprattutto, ci copia. Infatti, con lo straordinario successo d'immagine che la cucina italiana è riuscita a conquistarsi fuori dai nostri confini corre di passo la crescita delle imitazioni che colpiscono i piatti tradizionali del Bel Paese.

A fare gli onori di casa il Presidente Giovanni Ballarini, il Vice Presidente Vicario Severino Sani, il Segretario Generale Paolo Petroni, il Consigliere Paolo Basili e chi scrive.

Nel suo intervento, Giovanni Ballarini ha richiamato una recente ricerca dell'Accademia secondo la quale la cucina italiana riscuote enormi consensi tra i consumatori stranieri che, dall'Australia agli Stati Uniti, ne riconoscono la straordinaria



CARAMELLA: EDUCARE I CONSUMATORI

Intervista al Presidente GVCI

Quali sono le ricette italiane meglio preparate e peggio preparate all'estero e per quale motivo?

La nostra cucina è probabilmente la più imitata al mondo. I nostri piatti classici sono interpretati da chiunque abbia a che fare con la cucina: massaie giapponesi, apprendisti cuochi australiani, aiuto cuochi cinesi o grandi chef. Per questo motivo i cinque piatti meglio interpretati sono probabilmente anche i piatti peggio interpretati. Basta dare uno sguardo a quelli che abbiamo scelto per celebrare, nel corso degli anni, la Giornata Mondiale delle Cucine Italiane che nel 2013 vedrà la sua sesta edizione: spaghetti alla carbonara, pesto alla genovese, tagliatelle al ragù bolognese, ossobuco con gremolata e, nel 2013, il tiramisù. Sono forse le ricette più famose all'estero ma anche le più tarocate. Il motivo? Perché i consumatori, in quasi tutti i paesi, conoscono i nomi dei piatti, a volte anche i piatti stessi. Questa universalità è un vantaggio che poche altre cucine hanno. Tuttavia accade che ristoratori e cuochi senza scrupolo mettano nel menu quei piatti per attrarre clienti, per farsi riconoscere, per vendere. Se li cucinassero in maniera corretta non ci sarebbe nulla da ridire. Purtroppo non è così e bisogna vigilare...

Bisogna essere cuochi italiani per saper fare cucina italiana?

No, abbiamo moltissimi chef non italiani che fanno cucina italiana molto bene e interpretano i sapori in modo eccellente. Certo non è facile per loro come lo è per noi. Inoltre è in crescita il numero degli chef giapponesi che si propongono come chef di cucina italiana, ma 9 su 10 sono da evitare. Allo stesso tempo abbiamo esempi come Mark Ladner del ristorante "Del Posto" di New York che fa una cucina italiana straordinaria.

Come avviene il reperimento delle materie prime italiane per i ristoranti all'estero?

Ci sono degli esportatori e degli importatori, per cui oggi si riesce a reperire quasi tutto in tempo utile; ci sono però delle restrizioni per alcuni prodotti, alle quali dobbiamo adattarci.

Quali sono i piatti "da non dimenticare" che fanno parte del nostro patrimonio gastronomico?

Ce ne sono alcuni che secondo lei rischiano di scomparire e andrebbero salvaguardati?

A differenza dell'Italia, dove un piatto può fisicamente scomparire, all'estero un piatto italiano a rischio di estinzione è quello che è più soggetto ai tarocamenti, alla perdita della sua identità, alla diluizione nella cucina di un altro paese. I piatti che ho menzionato sopra sono un esempio, ma ce ne sono anche altri, ovviamente. Invece, paradossalmente, all'estero, specialmente nelle comunità di emigrati,

magari a livello di cucina casalinga, si trovano ancora piatti che in Italia sono scomparsi, o almeno, in disuso.

Attraverso quali strumenti si riesce oggi a difendere la vera cucina italiana nel mondo dalle imitazioni che riguardano la ricetta tradizionale?

Con l'educazione dei consumatori innanzitutto. E gli educatori dei consumatori sono soprattutto i media e gli addetti ai lavori (i cuochi, in primis, quindi bisogna innanzitutto educare gli educatori). Quello che facciamo noi da oltre dieci anni, con il Forum soprattutto, al quale partecipano 2.000 operatori professionali dell'enogastronomia italiana che lavorano in 70 Paesi, ma anche con una serie di iniziative come la Giornata Mondiale delle Cucine Italiane (International day of Italian Cuisine), l'Italian Cuisine & Wines World Summit di Hong Kong e il Forum della Cucina Italiana nel Mondo.

Tra gli obiettivi dell'Accademia Italiana della Cucina c'è quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana. Lei come si pone di fronte al cibo e alla gastronomia: predilige la cucina tradizionale o le piace anche sperimentare?

La cucina si evolve, ma per evolversi bisogna conoscere il passato. Se poi il passato ha anche un buon sapore, perché non proporlo all'estero, dove una caponata o un bollito misto sono una piacevole sorpresa per tutti? Anche per i clienti italiani che viaggiano.

Il Premio Vergani che è stato conferito al Gruppo Virtuale Cuochi Italiani premia chi ha onorato, con la propria attività in qualsiasi campo, la cultura gastronomica e la civiltà della tavola. In che modo il suo network ci si riconosce?

Modestamente noi pensiamo di meritare questo premio per il lavoro che abbiamo fatto per la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana nel mondo. L'abbiamo fatto per oltre dieci anni, con i mezzi dei tempi attuali. Siamo probabilmente la comunità professionale più longeva dell'era internet. Prima di noi non esistevano forme di aggregazione dei cuochi e dei culinary professional nell'ambito della rete internet. Abbiamo creato questa grande rete in maniera spontanea, senza soldi pubblici (i nostri sponsor sono parte della rete stessa), come una comunità senza gerarchie inutili, con comunicazioni orizzontali, aperte. Ci si ritrova insieme, nel Forum e negli eventi, per fare e/o dire qualcosa di utile, e non per "rappresentare" un'idea vuota o occupare una poltrona. Questa è probabilmente anche la ragione del nostro successo. Oggi abbiamo anche tentativi d'imitazione, ma non ne siamo preoccupati. Fa parte della vita. Siamo comunque i primi e siamo comunque i più numerosi. La nostra storia parla per noi.

qualità delle materie prime e gli aspetti salutistici propri della dieta mediterranea. Tuttavia, per mantenere questa leadership - ha sottolineato Ballarini - è necessario contrastare il fenomeno delle imitazioni delle nostre ricette tipiche, che rischiano di minare l'immagine positiva guadagnata in questi anni.

Dal canto suo, Mario Caramella ha ribadito l'importanza di educare i cuochi, soprattutto stranieri, all'utiliz-

questo gruppo di professionisti che si battono ogni giorno per diffondere nei cinque continenti i valori della civiltà della tavola. Petroni ha anche sottolineato la realtà dei Centri Studi dell'Accademia, delle relative pubblicazioni e dell'attività svolta dal sodalizio all'estero, per fotografare pregi e difetti della nostra cucina. Si scopre quindi come, tra le cucine etniche, quella italiana risulta essere la preferita al mondo, seguita dalla ci-

nese e dalla francese. Il tradimento della ricetta tradizionale avviene nel 60% dei casi nei ristoranti stranieri dove, nella quasi totalità, i cuochi non sono italiani. Le nazioni più colpite sotto questo profilo sono Usa, Canada e Australia, mentre in Europa "l'Italian sounding" delle ricette è diffuso soprattutto in Irlanda, Portogallo e Finlandia.

GIANNI FOSSATI

See International Summary page 69



Da sinistra, insieme al premiato Mario Caramella, Giovanni Ballarini, Gianni Fossati e Paolo Petroni.

zo di alcuni ingredienti fondamentali della nostra gastronomia, che non dovrebbero mai mancare, come l'olio extravergine di oliva, le erbe fresche, il pane con la crosta, la pasta e il risotto al dente. Se da una parte, infatti, i consumatori sono sempre più attenti al richiamo del cibo made in Italy - conoscono i nomi dei piatti italiani e a volte anche come vengono realizzati - dall'altra vi sono ristoratori e chef senza scrupoli che inseriscono nei menu ricette diverse da quelle originali.

Soltanto attraverso la promozione del cibo italiano e delle tecniche di cucina possiamo salvaguardare il nostro patrimonio culinario.

Il Premio Vergani attribuito al GVICI, ha sottolineato il Segretario Generale Paolo Petroni, va visto proprio sotto questo aspetto, con un riconoscimento al lavoro svolto da

UNA RETE DI PROFESSIONISTI A TUTELA DEL CIBO MADE IN ITALY

Fondato nel 2000 da Mario Caramella e dal produttore TV e giornalista Rosario Scarpato, il GVICI - con il lavoro sul campo dei suoi aderenti - contribuisce a diffondere la cultura gastronomica italiana in tutti quei Paesi dove la nostra cucina viene spesso bistrattata. La principale peculiarità dell'associazione è quella di condividere conoscenze sul mondo del food attraverso un "forum online" moderato in italiano (<http://groups.yahoo.com/group/GVICI2001/>) e due siti, uno in italiano (www.gvci.org) e uno in inglese (www.itchefs-gvci.com), che supportano le attività e gli eventi organizzati dal network. L'obiettivo del Forum è quello di creare un canale di discussione permanente tra gli iscritti, promuovendo una rete di solidarietà fra gli chef italiani all'estero che contribuisca allo sviluppo dei prodotti italiani. Tra le numerose iniziative portate avanti in questi anni dal GVICI grande importanza riveste l'IDIC (International Day of Italian Cusines). Il 17 gennaio di ogni anno gli chef che aderiscono al gruppo celebrano, in ogni angolo del pianeta, un piatto della tradizione regionale tra i più imitati (nel 2013 sarà la volta del tiramisù). Si tratta di una mobilitazione per dire no ai taroccamenti ai quali la cucina italiana e i prodotti made in Italy sono sottoposti in tutto il mondo e per promuovere ristoratori di cucina italiana che si battono per la sua autenticità.

L'aurora in bocca

DI ADRIANA LIGUORI PROTO
Delegata di Crotona

*La squisitezza della triglia,
pesce vestito
di squame rosate.*

Per noi di Crotona, città di origini magno-greche, situata strategicamente nel cuore del Mediterraneo, il mare, con i suoi stupendi scenari, rappresenta da sempre il nostro nutrimento spirituale, fisico e materiale. Il mare - diceva un vecchio pescatore crotonese - fa belli e forti, e questa sua teoria l'applicava anche in cucina. Infatti, preparava delle ottime zuppe di pesce dal sapore e dal profumo indimenticabili. Ai suoi nipoti dava una saporosa merenda pomeridiana di cui abbiamo sperimentato la bontà. Si trattava di una semplice fetta di pane case-reccio strofinata con aglio e condita con un filo d'olio d'oliva, qualche goccia di acqua di mare e una spolverata di origano. Il mare, per questo pescatore, era, come amava dire, "il cibo della bellezza" e non si sbagliava!

Dalla tarda primavera fino al cuore dell'estate, era il periodo per eccellenza della triglia, che pescava con i "rizzilli" (reti di piccole dimensioni, calate in mare a bassa profondità, in prossimità degli anfratti rocciosi e salpate sui gozzi soprattutto con la forza delle braccia). Il tratto di mare per effettuare questo tipo di pesca è quello che presenta fondali misti di fango e di rocce, con punte di profondità di svariati metri. Queste zone offrono un habitat ideale, sia per le triglie di fango che per quelle di scoglio. Un tempo il tratto di mare delle nostre coste, dove proliferavano questi pesci, era quello che si estende dal Capo Lacinio (Capocolonna) fino a Capo Rizzuto (Le Castella), dove, talvolta, si pescavano triglie di scoglio che superavano i due chilogrammi.

Secondo gli esperti, tutti i pesci del nostro mare, per l'alta salinità, le correnti sottomarine, la purezza delle acque, hanno un sapore ineguagliabile. E se c'è un pesce, che specie da noi, per le caratteristiche appena citate, merita la palma per la squisitezza e la delicatezza delle sue carni, è proprio la triglia. Questo bellissimo esemplare dalle squame rosate come l'aurora, dalle pinne trinate e mobilissime, dallo sguardo languido, dai barbighi perennemente in moto, non a torto è considerato dai buongustai uno dei migliori bocconi che il mare possa offrirci. Anche Cicerone dice, in uno dei suoi famosi scritti, quanto sia buono il *Mullus* (la triglia) che spesso ebbe modo di gustare lungo le coste calabre e campane prima di essere raggiunto a Formia dai sicari e trucidato. Come si sa, quei ghiottoni degli antichi Romani tenevano la triglia in somma considerazione, non solo

per la bontà delle sue carni, ma anche per il singolare spettacolo che, racchiusa in boccali di cristallo, essa poteva offrire all'atto della morte con il suo prodigioso cangiar di tinte, dal rosa tenue all'arancione, al giallo, al violaceo, al purpureo, mandando in visibilio i sadici commensali.

Noi, che siamo interessati in particolare all'aspetto gastronomico, diremo che la triglia migliore è sempre quella di scoglio; inoltre è uno dei pochi pesci che non vengono privati delle interiora, in quanto secondo i veri intenditori le conferiscono un particolare mordente. Per questo i francesi sogliono chiamare la triglia "becasse de mer" (beccaccia di mare). Circa la sua provenienza, racconta un'antichissima leggenda che questo pesce è originario della Cina. Ancora prima che fiorisse il celeste impero - dice questa leggenda - "trili-ha" era la regina dei pesci e governava felice il suo feudo scoglioso guizzando in mare aperto con il suo mantello rosso e oro che palesava il suo rango di mandarino delle azzurre distese. Ma un bel giorno la triglia, che aveva tanto desiderio di conoscere il mondo, approdò ai nostri mari nei quali si riproduce in abbondanza. Secondo una versione popolare pare, invece, che il nome di questo pesce sia da attribuire al tipo di rete con cui viene solitamente pescato, che viene detto "trimaglia".

Se questa storica dissertazione sul *Mullus* (triglia) ha conquistato il vostro interesse, d'ora in poi gustate questo magnifico pesce vestito di squame rosate come l'aurora nascente, apprezzando la squisitezza delle sue carni dal seducente sapore di mare!

See International Summary page 69

Il gran bollito misto piemontese

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino

*Origine e caratteristiche
di un piatto
di grande tradizione,
che va gustato lentamente.*

Il “gran bollito misto piemontese” è qualcosa di più del solito “lesso” che si può gustare in altre regioni italiane. Lo diceva già Massimo Alberini, sessant’anni fa, nel suo “Piemontesi a tavola”. Le origini sono lontane: si può dire che risalgono alla preistoria, quando l’uomo scoprì l’importanza del fuoco per rendere più appetibili alcuni alimenti, rendendoli più facilmente masticabili e sicuri (maggior possibilità di conservazione). Oggi conosciamo anche gli aspetti negativi per le cotture al fuoco diretto mal eseguite, come la formazione di sostanze nocive derivanti dalla carbonizzazione (ammine eterocicliche, benzopirene, acroleina), parziale distruzione di alcuni principi nutritivi. Se lo spiedo era il tipo di cottura preferito dai cacciatori, quello in acqua fu successivo alla cottura sul fuoco, perché richiedeva un recipiente: gli uomini impararono a rivestire le buche con pietre caldissime e successivamente provarono ad aggiungere acqua e altre pietre caldissime prelevandole dal fuoco.

La gastronomia è nata così, a piccoli passi, prima di giungere a pratiche culinarie più complesse. Fino al secolo scorso, la carne bollita in acqua era gustata dalle fasce sociali più basse perché il lesso non richie-

de particolari condimenti e produce un brodo utile per minestre e zuppe che si possono gustare anche nei giorni successivi, aggiungendo del semplice pane raffermo. Anche le cucine delle classi sociali elevate vedevano bollire nelle pentole i grossi pezzi di carne bovina, ma il destino finale di questo brodo era quello di base per preparare le raffinate salse “vellutate”, e i ristretti “consommé”. Le carni stoppose venivano riciclate per altre preparazioni.

Nei secoli scorsi Brillat-Savarin condannava il lesso perché faceva perdere una sostanza “misteriosa” (chiamata “osmazoma”) che, secondo lui, era responsabile del gusto della carne. In realtà l’estratto di carne giunse in tavola nel 1860, grazie a Justus von Liebig. Oggi si sa che il brodo, oltre all’acqua (circa il 95%), contiene grassi, peptoni, sostanze aromatiche come la creatina, la xantina, sostanze estrattive non azotate (glicogeno, acido lattico), notevoli quantità di sali minerali.

Nonostante la rivalutazione odierna del “gran bollito misto”, in passato alcuni nobili pare avessero avversione per la carne bollita rifacendosi alle crociate. Era usanza infatti, per i principi crociati, andare in giro con un pentolone di rame. In caso di morte, per evitare che il corpo andasse in putrefazione, i fedelissimi avevano l’incarico di mettere il corpo del caduto nel padellone, vi aggiungevano acqua e facevano bollire il tutto. Sigillato il contenitore, questo veniva imballato e rispedito a casa. Il lettore perdonerà questo ricordo di cattivo gusto, ma la storia dice così.

Il bollito misto ha anche una tradizione militare: l’esercito sardo (poi esercito italiano) poteva cuocere facilmente, nella marmitta, dei grossi



pezzi di carne, racimolati qua e là, rendendoli "sicuri" (grazie alla sterilizzazione) per dare nutrimento agli uomini arruolati. Nicola Appert scoprì nel 1804 che, oltre ai legumi, era possibile conservare in scatola anche la carne bollita e Napoleone accolse con entusiasmo questa innovazione per le lunghe marce del suo esercito. Con il passare degli anni la gastronomia migliorò notevolmente le modalità per gustare la carne cotta.

La Delegazione di Asti dell'Accademia ha codificato (grazie alla competenza di Giovanni Gorla), le caratteristiche che deve avere il bovino ideale per questo piatto: vitello di razza piemontese, varietà "fassone" (dal francese "façon", simile, cioè, nella muscolatura, alla coscia del cavallo) detto anche "dal culo triplo" (per le pieghe posteriori), che abbia da poco superato l'anno, non abbia mai lavorato e mai fatto l'amore. Ha codificato inoltre, quali sono i 7 tagli prescelti (tenerone, scaramella, culatta, stinco, spalla, punta con il fioco,

co, rolata), i 7 ornamenti (lingua, testina, coda, zampino, gallina, cotechino, tasca ripiena), gli ortaggi e i sapori che vanno aggiunti all'acqua di cottura (sedano, cipolla, carota, prezzemolo, alloro, rosmarino, salvia, parte verde del porro, scheggia di cannella, pepe nero), i 7 bagnetti (o salse) che vanno serviti per vivacizzare l'appetito e la tavola grazie ai colori degli aromi (prezzemolo con aglio e con capperi, pomodori, senape, rafano, miele, mostarda di vino detta "cognà").

Vittorio Emanuele II, quando poteva assentarsi dai sofisticati piatti di corte serviti a palazzo reale, correva nel Monferrato e nelle Langhe dove gli segnalavano rustiche trattorie che sapevano offrire i tagli più adatti per la preparazione del piatto prediletto. Ancora oggi, per mantenere alta la tradizione, è attiva a Guarene (10 km da Alba) la Confraternita del "gran bollito misto piemontese" guidata dal Gran Priore Adriano Bongiovanni (conta 80 membri fra cui il

Ministro dell'Istruzione Francesco Profumo).

Probabilmente nei prossimi anni sarà sempre più difficile gustare questo piatto. Le statistiche dicono che sono in aumento i pasti dei "single" e il "gran bollito misto piemontese" richiede la presenza di più invitati, con tempi a disposizione non ristretti. Poi ci sono le evoluzioni dovute al progresso: la moderna tecnologia offrirà delle carni cotte sotto vuoto, a temperature minori. Invece dei 7 tagli, ci saranno 7 cubetti selezionati che andranno scaldati al forno a microonde. Le salse verranno distribuite in tubetti simili al dentifricio.

Mancheranno quei momenti di godimento che preludono all'assaggio, quando il cuoco, simile ad un orco, estrae dal carrello il forcone per infilzare i tagli di carne ancora fumanti e gocciolanti di brodo. Se capita l'occasione, non lasciamoci sfuggire queste raffinatezze.

RENZO PELLATI

See International Summary page 69

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2012-2013

NOVEMBRE 2012

20 novembre - **Lubiana** (Slovenia)
Inaugurazione della Delegazione

24 novembre - **Nola**
Convegno "L'arte della cucina a Nola da Mestre Robert ai giorni nostri"

DICEMBRE 2012

1° dicembre - **Orvieto**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "La cucina tipica orvietana"

7 dicembre - **Riccione e Cattolica**
Convegno "Educazione al gusto e conoscenza degli alimenti"

FEBBRAIO 2013

23 febbraio - **Alto Vicentino**
Decennale della Delegazione
Convegno "Alla ricerca della tradizione: storia e memoria della cucina vicentina in età contemporanea"

MARZO 2013

15-16 marzo - **La Spezia**
Convegno "Il mais dall'asciutto un anno dopo" a Pignone (La Spezia)

APRILE 2013

5-7 aprile - **Borgo Val di Taro**
Cinquantennale della Delegazione

12-14 aprile - **Nuoro**
Cinquantennale della Delegazione
Convegno "Cibi e sapori della Sardegna antica"



Il fungo che nasce in cantina

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

*La formazione alla base
del gambo
(simile ad una pietra),
in ambiente adatto,
fruttifica regolarmente.*

Autunno: stagione (spesso) prodiga di soddisfazioni per i cercatori di funghi e per gli amanti della buona cucina. Tra le diverse specie di funghi commestibili, che in questo periodo dell'anno possono essere raccolte nei boschi, prati e campagne, il *Polyporus tuberaster* (Jacq.) Fr. oggi viene accettato con qualche riserva, principalmente per la consistenza tenace della carne degli esemplari adulti, ma un tempo era un fungo piuttosto stimato, anche per la possibilità di coltivarlo in cantina!

Appartenente alla famiglia delle Polyporaceae, con cappello largo fino a 12 cm, leggermente imbutiforme, dal colore crema-ocraceo a brunastro, squamoso e peloso, con margine cigliato, carne biancastra, di odore gradevole e sapore mite, il *Polyporus tuberaster* è un saprofita dalle proprietà originali. Saprofita (cioè si nutre di

materia organica in decomposizione), che, a seconda della natura del substrato di crescita, ha la peculiarità di formare alla base del gambo uno pseudo-sclerozio, anche di grande dimensione, composto da ife che, crescendo, inglobano particelle terrose, sassi e tronchetti. Tale formazione, di colore bruno-ocraceo, d'aspetto in qualche modo simile ad una pietra e dal peso fino a diversi chilogrammi, trasportata in ambiente adatto, fruttifica regolarmente, dando origine a sporocarpi muniti di gambo e cappello.

Intorno a questa singolare formazione fungina si sono sbizzarriti gli studi e le ricerche di scienziati, medici e naturalisti di ogni epoca. A cominciare da Teofrasto, Dioscoride e Plinio, che ne attribuivano l'origine al mondo animale: *Lapis lyncea* o *Lapis Lyncurius* era infatti il nome attribuito alla misteriosa concrezione, nella credenza che a darle origine fosse l'urina della lince, subito dallo stesso animale coperta con terra, e poi fossilizzata. Appellativo ricorrente anche nel Medioevo: Matteo Silvatico, medico della Scuola medica salernitana, nell'"Opus pandectarum medicinae" (1317) cita testualmente "Lapis Lyncei apud Evacem fit de urina Lupi-Cervarii mixta, in montibus coagulata, qui in domus servata generat optimos fungos supra toto quolibet anno". Un ottimo fungo commestibile, dunque, ma anche di buone proprietà fitoterapiche (contro i calcoli renali) come puntualizza Giovanni Battista della Porta nella sua "Phytognomonica" (1588): "Fungus est in saxis nascens, ab aliquibus Lyncurius dictus, miro experimento frangendo calculo, quippe umbra exsiccatus, contritus, potiusque a jejuno cum urina veteri, ita renes expurgat, ut nunquam in eis calculi regenerentur".

Sulla natura della "pietra fungaia", già verso la fine del Cinquecento, alcuni naturalisti, come P. Andrea Cesalpino, Ferrante Imperato e Marco Antonio Severino, avevano espresso dubbi, ritenendo il *Polyporus tuberaster* un fungo, e un secolo dopo Pier Antonio Micheli, padre della micologia moderna, nella sua "Nova Plantarum Genera" (1729), così liquidava definitivamente - dopo scientifica sperimentazione - favole e fantasie: "Allucinantur, qui credunt, radicem huius plantae esse genuinam lapidem".

A testimonianza della stima di cui ha ancora continuato a godere il *P. tuberaster* fin quasi agli inizi del secolo scorso, eccone la descrizione in un apprezzato "Dizionario di Scienze naturali" del 1847: "Credevasi che questo fungo, ricercatissimo come alimento per le proprietà che gli si attribuivano, si riproduce di per se stesso sulla pietra dove era nato. In Italia si conservano queste pietre, e si mettono in luoghi umidi e caldi, in cantine o sotterranei; sono innaffiate di tanto in tanto, e danno così, e assai spontaneamente, da un giorno all'altro, copiose raccolte di funghi i quali si riproducono per lunghissimo tempo, vale a dire per il corso di diversi anni. Si vendono queste ad assai caro prezzo in Italia, e possono trasportarsi in luoghi molto lontani dall'Europa".

E, all'attenzione degli estimatori, il Dizionario aggiunge: "Il gastronomo può avere con questo mezzo presso di sé, o meglio nella sua cantina, pietre cotanto preziose. Questo fungo ha il sapore e l'odore dei funghi di stufa o prataioli. Si mangia cotto nel latte, ovvero si fa friggere col burro e con l'olio, non si fa uso che del cappello e il gambo è rigettato per essere coriaceo".

See International Summary page 69

La pasta nel Seicento

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino

*Un volumetto raccoglie
una serie di ricette
sulla pasta e diversi tipi
di condimento.*

Nell'Italia medievale si sviluppò e si diffuse con successo la produzione di pasta secca. Il termine "pasta d'Italia", a riconoscimento del suo pregio, venne adottato lungo tutto il Mediterraneo, in alcune parti dell'Inghilterra e nel Nord della Francia. La pasta veniva allora lavorata a mano e gli strumenti erano scarsi ed elementari; ci si avvaleva di una madia, del matterello, di telai per l'essiccazione, di coltelli e ferri per maccheroni. Il consumo era limitato alle classi abbienti e la produzione era in mano a panettieri e fornai.

Tra il 1500 e il 1600 si ebbe una notevole evoluzione grazie all'introduzione di nuovi strumenti, come il torchio a trafilatura e la gramola a stanga, che, accelerando i tempi di produzione, consentirono di abbassare i prezzi e di rendere il prodotto accessibile anche ai ceti meno abbienti. I

pastai, forti del loro successo, si organizzarono allora in Corporazioni autonome e distinte da quelle dei panettieri e fornai. Testimonianze dell'esistenza di Corporazioni di pastai le troviamo ad esempio a Napoli, Palermo, Savona, Roma e Genova. La pasta si identificò quindi come categoria alimentare a sé stante, con precise regole circa la qualità degli ingredienti e le relative proporzioni.

Un'interessante e curiosa testimonianza sull'utilizzo della pasta secca in Piemonte si può trovare nel "Clypeo [ossia scudo] del gentiluomo", recentemente recuperato da Gianluigi Bera nell'archivio di Canelli. È l'unica copia nota di un trattato di cucina, economia domestica e "segreti" del tempo, redatto nel 1618 da tal Guglielmino Prato, speziale di Asti, come "scudo" per difendere i beni che possediamo, in primis la buona salute.

Componente fondamentale della pasta secca a lunga conservazione era la pregiata semola di grano duro. In realtà, la semola pura era riservata alla pasta di qualità elevata, mentre si ricorreva sovente a miscele per le qualità medio-basse di prodotto o in presenza di difficoltà negli approvvigionamenti. Il testo in oggetto conferma implicitamente l'uso di questa pratica quando raccomanda di prestare attenzione nell'acquisto di vermicelli dai pastai della riviera ligure, per timore che siano "composti di materie vilissime, farine vecchie o alloiate (contraffatte)", e suggerisce che "il gentiluomo assennato baderà a farseli fare da famigli". In effetti ancora ai primi dell'Ottocento, i pastai della costa ligure, di cui i piemontesi erano per ovvie ragioni geografiche buoni clienti, non potendo rifornirsi di grano duro da Sicilia e

Marocco a causa del blocco della marina inglese, ricorrevano a grano di qualità inferiore.

Il "Clypeo" raccoglie anche una serie di ricette che evidenziano le proprietà e la versatilità della pasta secca, soffermandosi in particolare sui diversi tipi di condimento suggeriti dalla stagionalità delle erbe, dalla reperibilità delle carni e dalla fantasia del cuoco. Tra i più curiosi si citano: la fricassea di rigaglie preparata con fegato e interiora di anatra arrostiti e aromatizzati al Malvasia; un intingolo a base di cipolle fritte nello strutto e poi cotte a lungo nel latte, fino all'evaporazione, con cui si condividano i maccheroni spolverizzati, al momento del servizio, con cannella, pepe e formaggio grattugiato; un sugo a base di sangue fresco di animali da cortile mescolato a dolci di zucchero sbriciolati e uvetta, e un altro di acciughe di Spagna e pepe d'India (peperoncino) e "botiro (burro) fresco ma non cacio", entrambi indicati per i giorni di magro; un ragù di carne di agnello rosolata e poi bagnata con brodo e vino bianco; un condimento di sedano, carote e cipolle soffritti con aggiunta di fagioli lessi.

La ricchezza di informazioni che ci trasferisce questo antico volumetto lascia immaginare come già nel XVII secolo esistessero preparazioni tipiche del territorio per il condimento della pasta, anche se naturalmente non si può ancora parlare di cucina regionale. In particolare si evince come già nel passato la pasta abbia fornito un economico e valido supporto alle più svariate combinazioni di gusto, in grado di esaltare i sapori delicati e di stemperare gli aromi forti o piccanti, offrendosi come jolly perfetto per ogni occasione.

See International Summary page 69

Il binomio cucina e vino

DI MAURO MAGAGNINI
Delegato onorario di Ancona

*Un premio sempre
più vivo e vitale.*

Anche la 47^a edizione del Verdicchio d'Oro, che si è svolta a Staffolo (Ancona), ha avuto un grande successo di pubblico e di interesse nel mondo culturale ed enogastronomico. Ciò è dovuto alla notorietà che il premio ha raggiunto nella sua lunga vita, grazie all'alto spessore del convegno che accompagna le premiazioni di personaggi importanti nel mondo della cultura enogastronomica e dei mass-media. Quest'anno il convegno, dal titolo molto significativo: "Rapporto tra cucina e vino: dal dopoguerra ad oggi", ha affrontato nelle relazioni tutti gli aspetti della problematica: salutistici, economici, culturali e mass-mediali.

I premiati di quest'anno: primo fra tutti il pittore Bruno di Arcevia, ben noto al di fuori dei confini marchigiani e maestro di una pittura ispirata al classicismo; secondo, Carlo Cambi,

scrittore enogastronomico noto per la profonda conoscenza della ristorazione italiana, che ha dimostrato nel suo efficace intervento un alto spessore culturale. Terzo premiato, il prof. Andrea Grignaffini, grande conoscitore del mondo enologico e partecipe attivo del complesso mondo della sua legislazione, la cui esposizione è stata semplice ma concreta. I premiati hanno fatto il loro ingresso a fianco del sindaco, all'interno della porta storica di accesso al paese, al suono della banda cittadina. Prima di trasferirsi nella Collegiata S. Francesco per il convegno, il sindaco di Staffolo, Saurò Ragni, ha sottolineato il ruolo e l'impegno della sua amministrazione nell'affiancare l'Accademia nell'organizzazione del premio; ha quindi preso la parola il Coordinatore Territoriale e Delegato di Ancona Mauro Magagnini. Ha rivendicato l'importanza culturale del premio nel mondo culturale marchigiano, non mancando di garantire il suo impegno e quello dell'Accademia per un sempre migliore svolgimento soprattutto in prospettiva del cinquantenario.

Nel corso del convegno, sono stati molto interessanti l'intervento dell'Accademico di Roma Marco Zanasi, con i collegamenti simbolici al mondo del subconscio, e quello ricco di citazioni storiche e letterarie dello storico Tommaso Lucchetti. L'Accademico Corrado Piccinetti, Direttore del Centro Studi marchigiano, ha relazionato, con estrema piacevolezza, sul rapporto vino-pesce, con una serie di riferimenti culinari. La prof.ssa Elena Piatti dell'Università di Urbino, esperta in nutrizione, ha parlato con chiarezza e precisione sui rapporti tra cibo e nutrizione nei vari periodi dal dopoguerra ad oggi, con riferimenti al passaggio dal mondo pove-

ro a quello dell'opulenza e alle sue ripercussioni nell'alimentazione e nel consumo di vino. Le dotte considerazioni sulla tematica del convegno, del prof. Giuseppe Benelli, presidente del premio Bancarella, hanno concluso i lavori, prima che il Consigliere di Presidenza Gianni Fossati, in rappresentanza del Presidente Ballarini, sottolineasse gli aspetti più interessanti delle relazioni, congratolandosi con Mauro Magagnini e il sindaco di Staffolo per la grande validità della manifestazione.

È seguito un pranzo accademico a base di specialità marchigiane, ben servite da due ristoranti di Staffolo, che ha evidenziato la validità della ristorazione dell'entroterra della provincia di Ancona.

La sera precedente il convegno, i relatori, il Consigliere Fossati e i Delegati marchigiani guidati da Mauro Magagnini erano stati ospiti della grande cantina Monteschiavo, del gruppo Pieralisi, produttrice di ottimi vini, primo tra tutti il Verdicchio. Il direttore della cantina ha illustrato le varie fasi della vinificazione e le problematiche della vendemmia 2012 che ha dato una produzione più scarsa del solito ma fortunatamente, soprattutto con la variazione della tempistica della raccolta, non inferiore come qualità. Una degustazione dei vini, accompagnata da un'esposizione di norcineria locale e di formaggi, con la bruschetta condita con l'olio di produzione propria, ha concluso la visita.

Il più vecchio premio della storia dell'Accademia ha in conclusione dimostrato anche quest'anno la sua validità e vitalità e l'augurio di programmare sin d'ora un grande 50°, rivolto da Gianni Fossati, è stato quanto mai gradito.

See International Summary page 69

Le comunità alloglotte in Friuli

DI RENZO MATTIONI
Delegato di Udine

*La cucina di queste
popolazioni,
messa in evidenza
nel corso del convegno
per il cinquantenario
della Delegazione.*

La presenza in Friuli di alcune etnie minoritarie, che per secoli hanno gelosamente mantenuto la loro lingua antica, la loro cultura, le loro tradizioni e le loro abitudini alimentari, è stato il tema del convegno "La cucina delle comunità alloglotte in Friuli", tenutosi nel Salone del Consiglio Provinciale di Palazzo Belgrado, che ha dato avvio alle celebrazioni per il cinquantenario della Delegazione di Udine. Si tratta dei raggruppamenti etnici tedescofoni di Sauris e Timau, giunti in Carnia nel XII-XIII secolo d.C., e del Canal del Ferro e Val Canale, dei quali ci sono notizie fin dal tempo dei Romani, e di quelli slavofoni di Resia, delle Valli del Torre e del Natisone, la cui presenza viene fatta risalire al V-VI secolo d.C.

Queste comunità sono state, negli ultimi anni, oggetto di un approfondito studio come, ad esempio, quel-

lo sul "Parco genetico del Friuli-Venezia Giulia" al quale hanno partecipato, fra gli altri, anche le Università di Udine e di Trieste. Le lingue parlate a Timau e Sauris hanno suscitato l'interesse dell'Accademia austriaca delle Scienze di Vienna. Due anni fa è stata pubblicata la "Grammatica del Timavese" alla cui stesura hanno collaborato l'Accademia austriaca delle Scienze di Vienna, il Comune di Paluzza e il Consorzio Universitario del Friuli. Gli studi, negli ultimi anni, si sono allargati alle abitudini alimentari, anche per l'impegno di alcuni nostri Accademici.

In passato, le caratteristiche ambientali e climatiche hanno costretto queste popolazioni a utilizzare, per alimentarsi, prevalentemente quello che riuscivano a produrre sul proprio territorio. Scambiando i propri prodotti con quelli delle popolazioni confinanti, potevano soddisfare le loro necessità. Sono nate, così, cucine, erroneamente chiamate povere, che, pur nella loro semplicità di preparazione, sono risultate non solo saporite ma anche equilibrate dal punto di vista energetico. Dallo studio di queste abitudini alimentari si sono potuti scoprire anche molti altri aspetti della vita sociale, come ad esempio quelli derivanti dalla loro grande religiosità.

In questo variegato insieme di isole e penisole linguistiche, gli usi e le abitudini alimentari sono rimasti tuttora vivi e si caratterizzano per la presenza di molti prodotti tradizionali e di cucine che si differenziano nelle varie località, con espressioni di singolare tipicità, fino a diventare un elemento attrattivo anche dal punto di vista turistico.

I lavori del convegno sono iniziati con i saluti di benvenuto del Presidente della Provincia Pietro Fontani-

ni, dell'Assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali Claudio Violino e dell'Assessore al turismo e alla cultura del Comune di Udine Luigi Reitani.

Dopo l'inquadramento storico di Stefano Buiatti sull'origine e sulla provenienza di queste comunità, i relatori Cesare Corradini, Francesco Del Zan, Pietro Adami e Bepi Pucciarelli hanno aperto una finestra sull'interessante mondo delle loro usanze alimentari. Si è parlato della "Shulta Fumat" di Timau, una spalla cotta affumicata; di "Cjalcune di Resia", gnocchi ripieni di erbe; della "Sassaka", un trito di lardo e pancetta affumicata; di "Frico di zitu", mais da polenta di Resia; di dolci come la "Gubana", gli "Struchi", i "Buiadnik" e di molti altri prodotti e piatti tradizionali.

Il Presidente Giovanni Ballarini ha concluso i lavori con una riflessione sull'attuale situazione della cucina italiana: i cambiamenti, in tutti i settori - ha sottolineato -, in genere sono molto lenti. Oggi, la nostra cucina sta subendo un periodo di transizione. È compito degli Accademici osservare con attenzione il momento attuale, per capire e, se possibile, anche indirizzare il suo futuro.

La celebrazione del cinquantenario si è conclusa con la cena in onore del Presidente, presso il ristorante "La di Moret" a Udine, presenti autorità e molti Accademici, durante la quale il cuoco Stefano Basello ha proposto molte specialità provenienti dai territori oggetto del convegno. L'Accademico Silvano Bertossi ha presentato la pubblicazione "50 anni di valorizzazione della cultura gastronomica", una piccola antologia di convegni organizzati dalla Delegazione di Udine.

See International Summary page 69

Il Patrono dei cuochi d'Italia

DI GIOVANNA MARIA MAJ
Delegata di Isernia
E MARIA CRISTINA CARBONELLI
DI LETINO
Accademica di Isernia

*La teatrale regia
dei banchetti rinascimentali
e la cucina dei luoghi
in cui si è fermato
S. Francesco Caracciolo.*

La Delegazione di Isernia ha, insieme al comune di Agnone, organizzato un convegno dove viene messa in risalto la figura di “San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia”. Il Santo, nato in Abruzzo, a Villa Santa Maria, nel 1563 e morto in Molise proprio ad Agnone, è celebrato alternativamente nelle due regioni con cerimonie che ricordano la sua grande spiritualità e l'amore per il prossimo.

Ad Agnone la processione dei Caracciolini, l'intervento del Vescovo nella messa solenne, una piccola mostra di immagini sacre, si sommano nei giorni di celebrazione agli interventi storico-culturali che riguardano la figura di questo Santo.

Siamo al Palazzo dei Filippini, il luogo dove Francesco morì giovane, avendone avuto una miracolosa premonizione, e felice di “andare al cielo”.

Dopo i saluti al numerosissimo pubblico del sindaco Antonio Carosella e della Delegata Giovanna Maria Maj, dalle parole dei relatori, Accademici di Isernia, Ersilia Caporale e Mario Verrecchia, ascoltiamo con grande interesse cenni della vita di questo Santo, e della ricchezza gastronomica della sua epoca.

La famiglia Caracciolo, dell'alta aristocrazia napoletana, amava soffermarsi a lungo in Abruzzo, nei possedimenti di Villa Santa Maria. Frequenti erano gli allestimenti di banchetti con ospiti di rango, determinati dalla caccia alla copiosa selvaggina che lì si poteva abbattere e gustare, grazie anche all'opera infaticabile dei famigli che si adoperavano per far ben figurare. Il principe Ferdinando Caracciolo, detto Ferrante, la moglie Isabella e i figli, con lungimiranza ed evidente mecenatismo, vi-

dero nell'apprendimento dei mestieri di cucina un futuro per i giovani coloni promettenti. Formarono così: “scalchi”, cui era affidata la direzione generale del banchetto, persone di buon gusto, buone maniere ed estro creativo, poiché registi del convivio; “trincianti”, addetti al taglio delle carni, figure di bella presenza, dalle delicatissime mani, dotati di garbo e riservatezza; “coppieri, paggi, spenditori”, esperti nell'acquisto delle provvigioni; “capo cuochi, cuochi, aiuto cuochi”, quasi una scuola, quindi, che formava esperti da garantire poi a nobili amici e ricche famiglie, partenopee e oltre.

Da qui la centenaria storia dei cuochi di Villa Santa Maria, che nel 1996 vide, grazie all'iniziativa del preside Antonio Di Lello, del maestro di cucina Antonio Stanziani e di altri villesi ma anche dell'allora Delegato di Pescara De Victoriis Medori, la proclamazione di San Francesco Caracciolo a “Patrono dei Cuochi d'Italia” ad opera di papa Giovanni Paolo II.

Ascanio, secondogenito della famiglia Caracciolo, a 22 anni scelse di diventare un religioso, col nome di Francesco, conducendo una vita di povertà, predicazione e dedizione totale al prossimo derelitto. La bellissima statua in bronzo antistante la sua casa lo rappresenta mentre guarda in basso verso il visitatore, con ai piedi i simboli degli onori terreni che non volle mai accettare e, sul piedistallo, anche il bassorilievo di un banchetto.

Ed è un banchetto rinascimentale che riviviamo immaginando quello che la famiglia, come si usava, volle offrire per festeggiare i 20 anni del figlio Ascanio, consistente in due “Servizi di Credenza”, uno iniziale

l'altro finale, intervallati da due "Servizi dei Cotti di Cucina". I commensali si presumono 32, come abitualmente si addiceva al rango principesco della famiglia, tutti seduti attorno ad un tavolo a forma di ferro di cavallo con quattro trionfi fatti di frutta, marzapane, zucchero e vegetali. Il pranzo, essendo articolato, era certamente presieduto da uno scalco, due trincianti, sei paggi, uno spenditore e un coppiere. In cucina un capocuoco, tre cuochi e dieci aiuti cuochi. Va notato che molti dei piatti di quel banchetto erano comuni alla tradizione molisana, vista la contiguità dei due territori, e a quella napoletana, attese le origini campane dei Caracciolo.

"La tavola è lo specchio fedele di ogni epoca", e il Rinascimento fa del banchetto uno spettacolo. Tutto è trasformato nell'estetica, nella cura dei particolari, nell'apparecchiatura

suntuosa, nei tovagliati dalla particolare funzione di cambio stoviglie e pulizia. Lo scopo è meravigliare gli invitati e il convito diventa così un'arte legata al bel servire, sia nella scenografica presentazione delle pietanze, che nel numero di persone addette alle varie mansioni, ognuna con un compito ben preciso. Una teatralità nella regia, nello svolgimento, nella spettacolarità. Molto ben raccontato dai nostri Accademici.

Antonio Di Lello e Antonio Stanziani parlano poi del loro libro: "La cucina dei luoghi di San Francesco Caracciolo, Patrono dei cuochi d'Italia" che illustra le ricette, fedeli a quelle dell'epoca, provate dagli stessi ma adattate ai gusti e agli ingredienti odierni, dei paesi dove San Francesco Caracciolo esercitò il suo apostolato. Egli, pur muovendosi a piedi, rifiutando ogni comodità e chiedendo per cibo solo la poverissima

ma elemosina degli umili, spesso condivisa con i molti affamati che incontrava, viaggiò molto, percorrendo l'Italia e la Spagna con infaticabile determinazione. È un'interessante pubblicazione che ci permette di seguire i sorprendenti percorsi di questo Santo.

Una sua immagine, benedetta dal Vescovo, dove egli è rappresentato con lo sfondo della città che ci ospita, viene consegnata alla dott.ssa Tonina Camperchioli, dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero di Agnone, a conclusione dell'incontro. Tutti quanti noi che abbiamo preso parte a questo convegno, siamo ammirati e commossi da questa grande figura che ora possiamo dire di conoscere meglio e di amare di più.

**GIOVANNA MARIA MAJ
MARIA CRISTINA CARBONELLI
DI LETINO**

See International Summary page 69

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

■ **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4.000 e i 6.000 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.

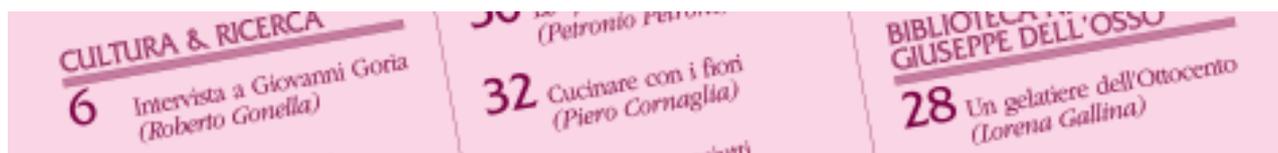
■ **Rubrica "Dalle Delegazioni":** Al fine di agevolarne la lettura, contenere gli articoli nella lunghezza massima di 2500 caratteri spazi inclusi

■ **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le "Note e commenti" venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

■ Si prega inoltre 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.

■ Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione, evitando quei dolorosi tagli che sovente vengono lamentati.

■ La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.



Valorizzare le chioccioline

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

Importante risorsa alimentare in passato, possono essere, oggi, un'interessante opportunità di alimentazione dietetica alternativa.

La chiocciolina è stata uno degli alimenti più consumati dai nostri antenati. I Greci erano così appassionati di questa pietanza che inventarono addirittura una forchetta apposta per mangiarla con più facilità e attribuivano alla chiocciolina delle proprietà afrodisiache. Il suo consumo era comune anche tra i Romani che praticavano l'elicicoltura, allevando le chioccioline con foglie di lauro, vino e crusca bollita, poiché erano considerate un alimento molto di moda che non mancava mai nei banchetti imperiali. Apicio le spurgava nel latte per diversi giorni, prima della cottura, fino a quando si gonfiavano così tanto da non poter rientrare nel guscio, e poi le friggeva o le arrostita servendole con varie salse.

Nel corso dell'Alto Medioevo, invece, la chiocciolina divenne il cibo dei ceti più bassi, che non potevano permettersi la costosa carne e solo nell'Ottocento, a seguito di una grave carestia, esse tornarono ad essere consumate fino a riconquistare la giusta considerazione nella gastronomia.

In tante credenze e riti di tutto il mondo, mangiare le chioccioline ha una funzione beneaugurante: sono simbolo di fertilità e conciliano le amicizie e gli amori. I Romani ne mangiavano tante distesi sul prato,

perché, essendo le loro corna simbolo della discordia, seppellendole nello stomaco si cancellavano rancori e litigi. Un proverbio assicura che "per ogni corna di lumaca mangiata la notte di San Giovanni una sventura viene scongiurata".

La chiocciolina (*Helix pomatia*), chiamata impropriamente lumaca, che in realtà è quella priva di conchiglia, è un mollusco gasteropode che, invece di avere un sostegno interno, possiede uno scheletro esterno, ossia il guscio. I suoi movimenti sono notoriamente lenti, ha un muscolo detto piede che, oltre a permettere alla chiocciolina di muoversi per scivolamento, le consente anche di rifugiarsi all'interno del guscio in caso di pericolo. Secerne una bava argentea che adopera come lubrificante durante il movimento, per evitare di ferirsi e per formare l'"epifragma", una membrana sottile che chiude la conchiglia quando la chiocciolina si ritira nel guscio. Sul suo capo ha quattro tentacoli retrattili, due di essi sostengono gli occhi, mentre gli altri sono organi tattili. In mezzo a questi ultimi si trova la bocca, che è munita di una lingua ruvida (*radula*) sulla quale è posizionata una miriade di denti microscopici. La chiocciolina è un animale ermafrodita insufficiente, non è

ALIMENTI A CONFRONTO

	Acqua %	Proteine %	Grassi %	Calorie %
Manzo	62,8	8,8	15,4	214
Pollo	68,7	19,1	11,0	175
Uovo	73,9	13,0	11,1	156
Sogliola	81,5	15,9	2,6	82
Chiocciolina	84,9	13,4	1,7	67

quindi in grado di autofecondarsi ma, quando due chioccioline hanno un rapporto, depongono entrambe le uova (dalle 40 alle 80).

La specie più conosciuta e apprezzata è la grande *Helix pomatia*. Assai rinomata la sua varietà alpina, che trova nei massicci calcarei delle Alpi e dell'Appennino l'ambiente ideale di vita e di sviluppo. Detta anche "vignaiola bianca" (in Francia "gros blanc" o "escargot de Bourgogne"), la *pomatia* ha carne bianca e raffinata ed è diffusa in tutta l'Europa centrale. In Italia è consumata soprattutto nelle regioni settentrionali. Nelle zone mediterranee e nelle regioni italiane centro-meridionali, ma anche in Liguria, è molto popolare la più piccola *Helix aspersa*. Questa "chiocciola dei giardini" o "zigrinata", "maruzza" nel Trapanese ("petit-gris" per i francesi), è protagonista di molte sagre paesane e costituisce circa il 70% del patrimonio elicologico dell'allevamento in Italia.

L'*Helix aperta* o "cozza di terra", di taglia medio-piccola, si trova in Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna. Il gusto della sua carne delicata è assai apprezzato, al punto che in Puglia si mangia anche cruda o appena arrostita sulla brace. Molto diffusa in Italia è anche l'*Helix lucorum*, o "lumaca dei boschi" o "turca". Ha carne piuttosto scura, per questo è anche detta "vignaiola scura"; è leggermente più fibrosa delle altre, ed è la più grande fra le chioccioline *Helix*: il guscio può superare i 45 mm, perciò spesso viene scelto per presentare piatti a base di lumache. Nel Centrosud, soprattutto in Toscana e Lazio, si trova l'*Helix (Eobania) vermiculata* o "rigatella". L'*Helix (Theba) pisana* è particolarmente diffusa in Sicilia, dove queste chioccioline prendono il nome di "babbaluci", e in Sardegna, dove le chiamano "giogia minuda". È considerata squisita anche la carne dell'*Helix (Cepaea) nemoralis*, molto apprezzata nei paesi del Sud, e dell'*Helix (Cepaea) hortensis*, simile alla precedente ma molto più piccola, con un diametro di circa un centimetro. La chiocciola è un pro-

dotto dietetico: è ricca di proteine (13,4%) e ha una percentuale minima di grassi (1,7%) e per questo si può rapportare al pesce magro. La sua carne, inoltre, contiene una grande varietà di sali minerali e sono presenti tutti gli aminoacidi essenziali. La percentuale dei grassi polinsaturi è circa il 60% del totale nel mollusco, contro il 5% della carne di manzo, favorendo l'eliminazione, attraverso le vie biliari, del colesterolo dall'organismo. Per quanto riguarda l'apporto calorico, una porzione di lu-

mache senza condimento (es. una dozzina) fornisce poco più di 80 calorie. Si tratta quindi di un alimento tra i meno calorici. Dal punto di vista dietetico, possiamo dunque vedere come la lumaca, per tutte queste proprietà, è un alimento che può essere consumato sia come cibo salustico che in presenza di alcune malattie, come nell'eccesso di trigliceridi e colesterolo, e anche nelle diete dimagranti.

GIANNI DI GIACOMO

See *International Summary* page 69

SAPORI RICCHI E POVERI NELLA CUCINA MODENESE

Non mi sono mai piaciuti quelli che compilano i "Gotha" gastronomici. Chi è in grado di dichiarare, senza tema di smentite, che la cucina francese, ad esempio (tanti altri buongustai, infatti, mettono al primo posto quella cinese, come se nel vasto Paese asiatico ce ne fosse soltanto una), sia la migliore del mondo in assoluto? Stando ai nostri numerosi (troppi?) vini, chi può affermare senza suscitare polemiche che il Brunello di Montalcino sia il vino più apprezzato? A mettere un po' di pepe in questa discussione basterebbe tener conto che i lambruschi modenesi e reggiani sono i vini rossi italiani più venduti nel mondo. Le classifiche, dunque, sono tutte soggettive. Ogni piatto e ogni vino vanno considerati in un ambiente enogastronomico che prevede troppe varianti per rendere assoluto, oggettivo, il verdetto di primato per uno di loro. Ecco perché non credo nelle classifiche, ma sto ai fatti. È un fatto, e incontrovertibile, che la cucina modenese sia una delle poche, se non l'unica, in grado d'imbandire la tavola, dall'antipasto al dessert, senza dover ricorrere a "ingredienti" che provengono dalle altre, peraltro tutte eccezionali, cucine regionali italiane. La dimostrazione viene dalle numerose ricette che si possono consultare sulle pagine di qualsiasi libro dedicato a quella cucina. Dario Zanasi, un "gior-nalista-gourmet" la lettura dei cui articoli avrebbe stuzzicato anche il più incallito degli inappetenti, ha scritto che quella modenese è "una cucina da principi e da contadini". L'immagine è perfettamente funzionale, perché è una gastronomia che unisce sapori raffinati e popolari, che sposa l'agro con il dolce, che sa mettere in tavola, appunto, un pranzo tutto modenese senza dover uscire dai vasti "confini" della propria cucina. Basti pensare ai suoi saporiti salumi come antipasto (dal "ricco" prosciutto ai "poveri" ciccioli), agli impareggiabili tortellini (da imbandire esclusivamente in brodo!), alla vastissima gamma dei lessi e degli arrostiti impreziositi dall'accoppiamento con un impagabile elisir come l'aceto balsamico tradizionale di Modena, a una sapida punta di parmigiano-reggiano innaffiata dai quattro tipi di Lambrusco (il gradevolmente acidulo Sorbara, il "rotondo" Grasparossa, il corposo Salamino e il frizzante Modena, il Doc ultimo nato), alle saporite rosse ciliegie di Vignola e, per finire, ai dolci semplici ma gustosi della tradizione popolare, gli amaretti, il bensone o i tortelli ripieni di "savór". Si potrebbe continuare a lungo. Le alternative non mancano. Basta provare per credere. (Sandro Bellei)

La “coccozzella” negli affreschi ercolanesi

DI GIUSEPPE GUADAGNO
Accademico di Caserta

*“In mezzo all’opulenza
di pesci pregiati,
cacciagione, frutti rari,
l’omaggio di un estimatore
alle qualità
di un prodotto modesto”.*

*Nella foto: “Natura morta con vaso,
coccozzelle e pomi”,
Ercolano, Casa dei Cervi.*

Anche al meno attento visitatore delle aree archeologiche vesuviane non sfugge che la già ricercata decorazione pittorica degli ambienti dei grandi complessi residenziali di Ercolano, Stabia e Oplonti, è ulteriormente impreziosita dalla presenza di una affascinante serie di quadretti di “natura morta”, dove, tra cacciagione di tutti i tipi e numerosi prodotti ittici, “esplode” una sorprendente quantità di frutta: uva, fichi, pere, mele, pesche, cotogne, melagrane, datteri, ciliegie e così via.

Queste raffigurazioni valgono come autocelebrazione da parte dei proprietari degli immobili, come dimostrazione tangibile delle loro capacità di essere “à la page” con l’assimilazione di frutti che, per i Romani dell’epoca, erano “quasi esotici”, e di appartenere a quella categoria ristretta di facoltosi consumatori di prodotti frutticoli e alimentari in genere esclusivamente d’importazione.

Sono in definitiva i documenti di un fenomeno economico, ma soprattutto sociale, stigmatizzato all’epoca da Plinio il Vecchio, le cui pesanti espressioni sono rivelatrici di una ormai consolidata prassi sull’utilizzazione alimentare di certi prodotti come manifestazione di differenza sociale. Infatti, nel corso della prima metà del I secolo a.C. “... l’avvento trionfale del pesce sulle mense romane...” ha trascinato il fenomeno

dell’allevamento ittico privato e si organizzarono “vivaria” ad opera di Sergio Orata, ben presto imitato dai più bei nomi del mondo romano “bene” e questi “vivaria” sono puntualmente presenti nelle raffigurazioni degli affreschi, insieme al pescato. D’altro canto, nel momento in cui si decoravano gli edifici di Herculaneum, Pompei, Stabiae e Oplontis, le ciliegie erano “appena” state importate dall’Oriente da Lucullo, il generale romano che aveva sconfitto Mitridate, ma che era anche famoso per la golosità e la sontuosità dei banchetti.

Se è chiaro già dal nome latino, *persica* (sott. *malla*), che le pesche sono state ugualmente introdotte dall’Oriente, la varietà “percoca” (lat.: *precocia*, *praecocia*, *praecocqua*) fu introdotta

a Roma intorno all’età di Claudio e al momento era venduta a pezzo singolo ed elevato prezzo. Mentre all’epoca di Tiberio, numerose nuove varietà di fichi erano state importate dalla Siria dal padre del futuro imperatore L. Vitellio, che governò quella Provincia tra il 34 ed il 37 d.C. e che introdusse a Roma anche i pistacchi.

In tutto questo “tripudio” di pesci pregiati, cacciagione e frutti rari o “quasi esotici”, nella lussuosa Casa dei Cervi di Ercolano richiama l’attenzione un riquadro dove in un alto e trasparente vaso di vetro sono immersi in un liquido due pomi bian-



chi e un lungo frutto, simile ad un sottile zucchini dall'incredibile lunghezza, mentre altri simili stanno ai piedi del vaso.

La somiglianza con lo zucchini non si spinge però oltre il primo impatto visivo, giacché l'intrigante esegesi della raffigurazione (dove di volta in volta erano stati identificati anche fave [?] o cetrioli [?]) è stata ricondotta nel giusto alveo, recentemente, da uno studioso della Soprintendenza Archeologica di Pompei, che ha identificato nel lungo frutto verde il prodotto della *Lagenaria siceraria* (*L. vulgaris*) var. *longissima*, più semplicemente detta in area campana "coccozzella" (da non confondere con l'altro termine dialettale "coccoziello" che vuol dire zucchini).

D'altro canto al di là del primo impatto visivo, come si diceva, anche se uno dei nomi con cui familiarmente e impropriamente viene indicata è "zucchina lunga", con lo zucchini comunque non c'è alcuna possibilità di confusione. A livello botanico, infatti, pur appartenendo alla famiglia Cucurbitacee, costituiscono due generi differenti: mentre lo zucchini/*Cucumis* è totalmente commestibile, la *Lagenaria*/*"coccozzella"* è partecipe dei caratteri della zucca. Come tale presenta una sottile buccia esterna coriacea che va eliminata, una parte centrale con semi che ugualmente va eliminata, la parte commestibile consistendo in una polpa bianca, il cui spessore dipende logicamente dalle dimensioni del frutto che, nella varietà *longissima*, quella comunemente detta "coccozzella" e usata come commestibile, si presenta affusolato e può raggiungere notevoli lunghezze (chi scrive ha consumato a più riprese una "coccozzella" lunga più di due metri!).

Questa polpa si presta in particolare, tagliata a tocchetti, con patata, cipolla, odori e un pugno di riso, alla formazione di fresche e veloci zuppe estive, anche se la fantasia delle "cuoche", che ne apprezzano il sapore e le caratteristiche, si sbizzarrisce in un'ampia varietà di elaborazioni.

Malgrado questa attenzione, che negli Stati Uniti ha portato alla costituzione della "American Gourd So-

tà, o per i valori folklorici che il frutto, con il nome di "*calabash*" assume nelle Americhe del Sud, in Africa, India e Cina, intorno a cui si sono fatte ampie ricerche.

E tuttavia, un aspetto non sembra essere stato percepito e indagato: l'importanza storica ed economica della *Lagenaria* per il mondo europeo, giacché essa è stata l'unica "zucca" conosciuta fino a quando dalle Americhe non sono venute le zucche moderne (per intendersi quelle con cui si fanno le diaboliche maschere luminose per Halloween). L'antichità di questa conoscenza ci è dimostrata dalle parole dei trattatisti di agricoltura di età romana: quando Columella dice che le Cucurbitacee del suo tempo sono adatte ad essere utilizzate come contenitori, non fa altro che anticipare la definizione che ancora agli inizi del Novecento si dava: "zucca da farina o da vino", che è poi l'utilizzo attuale nei paesi extraeuropei.

E quando Plinio il Vecchio elenca le caratteristiche delle zucche, sia per la forma che veniva fatta assumere "di un serpente arrotolato" (corrispondenza moderna: "zucca a serpente"), sia per la notevole lunghezza che potevano raggiungere, per cui "... tanto più sono pregiate quanto più sono lunghe e sottili e per questo modo sono più sane quelle cresciute sospese...", sembra di sentir descrivere l'allevamento delle "coccozzelle", che avviene anche su pergolati.

Insomma nel caso del quadretto della Casa dei Cervi di Ercolano si ha la documentazione visiva di questa presenza pervenuta fino ai nostri giorni, ma soprattutto, in mezzo all'opulenza di pesci pregiati, cacciagione, frutti rari ed esotici, l'omaggio di un estimatore alle qualità di un prodotto modesto.

GIUSEPPE GUADAGNO

See International Summary page 69



Tavola delle forme dei frutti delle varietà di Lagenaria, American Gourd Society.

ciety", che ha censito i nomi di tutte le varietà della *Lagenaria*, organizzando anche una tavola delle forme che queste assumono, la "coccozzella"/*Lagenaria*, presso di noi, si caratterizza come un "prodotto di nicchia", ricercato e gustato dagli estimatori, ma di non facile reperimento sul mercato ortofrutticolo, che non appare interessato ad una produzione e ad una commercializzazione intensive. Anzi, considerata la situazione, viene da pensare che in qualche caso la *Lagenaria* sia nota non per i valori culinari, ma per la potenzialità decorativa del frutto di alcune varie-

Privilegiare sempre la cultura

DI SILVIA DE LORENZO

Elevare la qualità dei convegni coinvolgendo i Centri Studi Territoriali; interpretare l'evoluzione della Civiltà della Tavola in questo momento di transizione.

Molto numerosi i partecipanti: l'interesse di confrontarsi, scambiare idee, accogliere suggerimenti, porre domande, ricevere risposte. E il Presidente Ballarini sottolinea subito quanto i brainstorming di questi incontri facciano emergere idee e creatività.

Dopo i saluti di Giovanni Ballarini e di Paolo Petroni, si entra nel vivo dei lavori, con un quadro sintetico delle linee culturali alla base dell'attività accademica attuale e futura. Stiamo vivendo un periodo di transizione "calda", fa notare il Presidente Ballarini: sono crollati i vecchi paradigmi e sono in arrivo i nuovi, anche per quanto riguarda la cucina. Spesso non ci accorgiamo dei passaggi intermedi, ma l'evoluzione è costante e noi adesso ci stiamo muovendo. E con la società, si muove naturalmente anche l'Accademia. Lungo quale percorso? Innanzitutto tutelando le tradizioni della cucina

italiana e recuperando quelle scomparse; inoltre, individuando quali sono le tradizioni gastronomiche da mantenere in una cucina che, nel suo divenire, diventerà più austera, più concreta e meno spettacolare. È importante, però, anche sapere a che punto siamo oggi, in questo percorso di cambiamento ed ecco il perché del "Forum", aperto a tutti gli Accademici, che porterà alla realizzazione del volume della Collana di Cultura Gastronomica del 2013, "La cucina italiana oggi", le cui adesioni stanno arrivando numerose in redazione. Lo sviluppo dell'attività culturale dell'Accademia, ha ricordato ancora il Presidente Ballarini, non potrà prescindere poi dallo studio dei rapporti fra cucina italiana e cucine estere. Le Delegazioni all'estero costituiscono un centro di aggregazione di cultura e cucina italiana, ma importante è anche il loro contatto con altre cucine, di cui vanno cono-

CENA ECUMENICA 2013



Si è appena svolta la cena ecumenica che ha visto insieme, alla stessa mensa virtuale, tutti gli Accademici in Italia e nel mondo.

Il prossimo anno, la riunione conviviale ecumenica si svolgerà il 17 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina delle carni da non dimenticare".

Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza,

che comprende la cucina del quinto quarto, ma anche di altre carni o prodotti di origine animale, presenti nella cucina del popolo e oggi sempre meno usati, anche perché espressione di un'ormai superata cucina della fame. L'obiettivo per il 2013 sarà dunque quello di recuperare le tradizioni della cucina di frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo, che oggi possono ancora avere un ruolo in una moderna cucina italiana sobria. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.

sciuti e approfonditi gli aspetti più caratterizzanti: è il motivo per cui l'Accademia promuove la costituzione di Delegazioni in tutto il mondo. Sottolineata in questo ambito anche l'importanza dell'Accademia Internazionale di Gastronomia la cui attività culturale è sempre volta alla qualità della tavola.

L'intervento del Presidente del Centro Studi Paolo Petroni ha affrontato il tema dei convegni accademici, sempre più numerosi. Se essi sono segno di vivacità e impegno delle Delegazioni, ha sottolineato Petroni, bisogna vigilare sulla loro qualità culturale: non è necessario che per festeggiare un anniversario della Delegazione si faccia un convegno, è utile e qualificante, invece, organizzare un convegno di alto livello culturale, su un argomento di interesse

gastronomico, nel quale relatori e relazioni siano non solo pertinenti al tema ma anche di qualità. È importante quindi fare attenzione a non seguire piuttosto una moda (oggi ogni fiera locale ha un suo convegno) che la valorizzazione di un tema di cultura e di interesse gastronomico. E a questo scopo, ha suggerito Paolo Petroni, vale la pena coinvolgere i Centri Studi Territoriali per suggerimenti e partecipazioni qualificate. Il tema ha suscitato un vivace dibattito dal quale è emerso che spesso i Centri Studi non vengono informati, e neanche i Coordinatori Territoriali, se non a cose fatte, mentre è stato rilevato quanto proficui siano stati convegni realizzati magari da più Delegazioni su un tema comune, del quale è stato possibile, con una visuale più ampia e com-

pleta, affrontare diversi aspetti, anche di realtà locali, a formare un quadro completo sull'argomento. Insomma, non è l'occasione a determinare lo svolgimento di un convegno, ma l'interesse di un argomento specifico e la ricchezza e la qualità degli interventi a determinare l'occasione di organizzare un evento. Soprattutto perché, come è emerso dal dibattito, un convegno interessante, che sia attinente alla cultura gastronomica e non rappresenti piuttosto una gita turistica, costituisce per l'Accademia, anche in piccoli territori, un qualificato ritorno d'immagine.

Dopo la presentazione dell'ultimo volume degli Itinerari su "La cucina delle erbe e degli aromi", fresco di stampa, che ha suscitato positivi commenti, è stato deciso, anche con il contributo dei partecipanti, il titolo definitivo del prossimo volume, che costituisce allo stesso tempo il tema dell'anno e della cena ecumenica del 2013: "La cucina delle carni da non dimenticare".

Un breve accenno ai contenuti della Rivista che potranno essere sempre più interessanti e vari, anche nelle firme, in funzione dell'impegno di tutti ad inviare articoli di spessore intorno alla civiltà della tavola, e si passa, infine, al Ricettario. Carla Chiaramoni, che ne coordina la redazione, ha fatto il punto sulle ricette ricevute, abbastanza in linea con i tempi previsti, sottolineandone anche la numerosità da cui avrà origine un volume molto corposo. Ha poi ricordato di indicare le località da cui originano le ricette, il nome italiano oltre che quello dialettale e di non dimenticare la quantità degli ingredienti. Proprio a proposito dell'abbondanza delle ricette ricevute, indice dell'interesse e della condivisione al progetto da parte delle Delegazioni, il Presidente del Centro Studi ha avanzato l'ipotesi che il volume venga successivamente suddiviso in sezioni regionali, recuperando anche eventuali ricette escluse.

SILVIA DE LORENZO

See International Summary page 69

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

Ricordiamo che il vecchio indirizzo di posta elettronica, già da tempo non più utilizzato, è stato definitivamente eliminato. Per semplificare i contatti con i vari settori dell'Accademia, ecco gli indirizzi e-mail ai quali inoltrare la posta.

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

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

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

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

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

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

da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.

Miti, paesaggi e alimentazione

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli

*Anche la mitologia
spiega l'organizzazione
degli spazi dedicati
alle attività umane
legate al cibo.*

Tutte le popolazioni antiche hanno avuto i loro miti delle origini. Lo sviluppo successivo delle credenze religiose si è innestato su tali ricchi corpi mitologici, lasciandoci pensare a lungo che anche essi fossero riconducibili a significati religiosi. Ciò è vero solo in parte. Grazie agli studi di Lévi-Strauss e di altri antropologi, si è compreso che la mitologia non è solo una forma di pensiero primitivo sul “sacro”, ma è anche l'equivalente di un'enciclopedia universale, la summa delle conoscenze e delle regole della comunità che l'aveva ideata o adottata e, magari, trasformata, in base alle proprie esperienze.

Molto spesso la mitologia offre indicazioni su come ci si debba regolare nelle alleanze matrimoniali, scegliendo tra “parentela” e “territorio”: la prima per mantenere i possedimenti e il secondo per estenderli, stringendo alleanze con popoli vicini. In altri casi, i miti sono funzionali a decretare l'ordine gerarchico tra i generi o quello interno alla comunità più ampia.

Nel caso dei miti che andremo a prendere in esame, tratti da “Miti Romani” di Licia Ferro e Mario Monteleone (Einaudi, 2010), vedremo come essi avessero a che fare con le attività economiche, da cui dipendeva, in ultima analisi, la riproduzione della comunità stessa.

All'inizio lui c'era già: Giano, il dio bifronte, guardiano di tutti i passaggi (*ianua* = porta). Quando il mondo ha inizio, a poco a poco, appaiono le fonti, i fiumi, i laghi, le valli e i monti coperti di boschi. In questo mondo gli unici abitanti sono le Ninfe e i Fauni. Solo in un secondo momento appare Saturno: un vecchio, con i capelli e la barba fluenti, che chiede asilo a Giano. La residenza di Saturno

diviene presto un paradiso coperto di fiori, di frutti, di animali, di alberi, di fiumi di latte e di miele, che gocciola dall'incavo delle querce e dei lecci.

Saturno (da *satus*, seminare) insegna a Giano il suo sapere (*agri cultura*), l'arte di avere cura dei campi, per ricompensarlo di averlo accolto e di avergli offerto un colle su cui risiedere. Ma un giorno Saturno sparisce e il suo posto viene preso da Giove che non vuole vedere gli uomini senza far niente; allora Giano insegna loro l'agricoltura, affinché possano beneficiare di quelle abilità che prima erano note solo agli dei. Saturno lascia un figlio, Pico (il Picchio), che ama la caccia e va costantemente in giro per selve e boschi. Circe s'innamora di lui, ma viene respinta e per questo lo trasforma in uccello, pur lasciandogli lo status di *numen silvestris*, divinità dei boschi, con capacità profetiche. Pico ha un figlio, Fauno, che come il padre è un *numen silvestris*, col corpo per metà umano e per metà caprino. Come il padre è una divinità profetica, un dio *fatidicus*, perché quello che diceva, si verificava immancabilmente. Accanto a Fauno, o forse è un'altra sua personificazione, c'è un'altra divinità silvestre: è Silvano, che vive sulle montagne e nei boschi e come tale lo venerano i cacciatori di orsi e cinghiali, i taglialegna, i falegnami e i commercianti di legname, che dai boschi traggono da vivere. Silvano è il dio che per primo insegna l'*orti cultura*, cioè l'arte di coltivare alberi da frutto e ortaggi.

Non sarà sfuggito, ai lettori più attenti, che ognuna di queste divinità ha un legame con una delle attività di sussistenza: Saturno è legato alla cerealicoltura (la forma di agricoltura più importante, nell'antichità); Pico alla caccia e alla raccolta, soprattutto

del miele (Lévi-Strauss in “Dal miele alle ceneri”, 1970, Il Saggiatore, riporta che il picchio è un segnalatore del miele, poiché con poche beccate snida e mangia le api, che si nascondono nell’incavo delle querce); Fauno è facilmente associabile alla pastorizia e Silvano, come detto, all’orticoltura. Il che ci permette di sottolineare come manchi la pesca e come questa mancanza d’interesse sia confermata dai dati archeologici, almeno nei siti dell’età del Bronzo dell’Italia centro-settentrionale.

Ma, proprio in relazione ai dati archeologici, questi miti propongono un altro gioco di specchi. Silvano infatti insegna anche a marcare il territorio, ponendo le prime pietre di confine ai margini dei poderi, ed è lui che definisce l’organizzazione che deve avere la tenuta, caratterizzata da tre zone distinte, tutte e tre a lui sacre. La zona orientale, ai margini

del bosco; la zona agreste, dedicata ai pastori, in cui pascolano le mandrie; infine la zona domestica in cui trovano spazio le attività agricole, gli orti, il frutteto e i campi di cereali.

Ora questa organizzazione dello spazio è molto simile a quella descritta da George Duby per i secoli VII e VIII, in relazione ai paesaggi di tipo germanico (in “Le origini dell’economia europea”, 1975, Laterza). “Gli archeologi descrivono gli aratri [intorno a ciascuna tenuta] come isole assai ristrette, non più estese di una decina di ettari... Questo coltivo di irrisoria estensione era coperto innanzitutto dagli orti situati nelle immediate vicinanze delle case... Al di là di questo limite si apriva un nuovo, più vasto mondo... il saltus. Qui le greggi pascolavano in primavera e in autunno; qui gli abitanti del villaggio praticavano la caccia e la raccolta dei frutti spontanei e tagliavano la

legna per le case, per gli steccati, per gli attrezzi e per il fuoco”.

Ed è ancora più simile alla situazione rinvenuta dagli archeologi preistorici negli insediamenti “terramaricoli” dell’età del Bronzo, dove il territorio era ripartito in tre zone: la prima, più vicina al villaggio, che era caratterizzata da campi coltivati; l’area intermedia destinata al pascolo, che poteva servire anche da rotazione alle colture cerealicole tenute a riposo e, infine, la zona periferica che era lasciata a bosco.

C’insegna Duby che “l’aspetto del paesaggio riflette non solo la densità del popolamento e lo stato dell’attrezzatura, ma anche il sistema di coltivazione, che a sua volta dipende dalle tradizioni alimentari”. Aggiungo solo che anche i miti, a loro volta, possono raccontarci tutto questo.

ROBERTO DOTTARELLI

See International Summary page 69

STUDIARE PER CAPIRE COSA MANGIAMO

Nel nostro cammino di vita accademica, la lenta trasformazione da semplici buongustai, amanti della buona cucina e delle sane abitudini alimentari, in Accademici culturalmente preparati, in molti di noi è ancora rallentata da una certa inerzia mentale, che ne limita la voglia di approfondire, conoscere compiutamente e immergersi nella cultura della tavola e del cibo. Per capire e comprendere le più profonde e remote origini culturali della cucina e della gastronomia, è necessario fermarsi e fare una pausa, a riflettere, per poi studiare le origini di ciò che si mangia. Così facendo, a mio avviso, è possibile poi intraprendere quel personale viaggio di conoscenze delle storie e delle avventure di tutto ciò che si trova in tavola, o ci viene proposto a tavola. Da qui, il giusto stimolo per approfondire la nostra conoscenza della cucina, perché tutto ciò che promuove riflessioni sulle nostre tradizioni culinarie, non può che arricchire la nostra cultura alimentare.

Anche sul piano personale si progredisce, e ci si evolve, solo se conosciamo le nostre origini, il nostro passato e il patrimonio che rappresenta. Studiare e rintracciare i precedenti, le influenze e le fonti dalle quali l’arte culinaria attinge, è essenziale se non fondamentale: esse sono una documentazione di valore inestimabile per conoscere il nostro passato, ma anche per capire sempre di più il nostro presente. Un

materiale prezioso che va ricercato, scoperto e studiato sia per capire perché molti dei sapori e degli aromi dei nostri antenati continuano a soddisfare i nostri palati, ma anche per sapere perché, di converso, per molti altri questo non avviene.

Se, in generale, è quasi impossibile stabilire con esattezza come, e quando, sia nato un piatto, è anche vero che ci sono ingredienti, aromi o metodi di realizzazione, che, inequivocabilmente, ne tradiscono le radici e le origini. È dalla fusione di tutti gli apporti, e di tutte le influenze, che si forma e si modella una cultura gastronomica, e una cultura culinaria, a livello nazionale, regionale e locale, e questo vale per ogni loro singolo elemento e componente.

Intraprendendo questo percorso, è obbligatorio tener sempre ben presente che, con il trascorrere del tempo, si sono notevolmente modificati i metodi di preparazione e cottura, e contemporaneamente sono cambiati anche le abitudini e i costumi delle persone e delle genti; i sapori si sono mescolati, e nel tempo, tra questi, alcuni hanno prevalso sugli altri, comparando e scomparendo nelle ricette tradizionali. In questo, come in tanti altri fattori e settori del nostro vivere quotidiano, l’intervento dell’uomo è sempre stato determinante, dove infine, oggi come ieri, cucinare è qualcosa di vivo che, sotto le sapienti mani del cuoco, si trasforma e prende corpo. (Tito Trombacco)

Il credenziere di buon gusto

DI LORENA GALLINA

*Il Corrado raccomandava
“d’inventar sempre cose
nuove... giacché la novità
ha fatto sempre
spaccio nel mondo,
ed è piaciuta e piace”.*

Vincenzo Corrado, oritano di nascita, ascrivibile tra il 1734 e il 1736, è un personaggio ben noto nel panorama della saggistica gastronomica del XVIII secolo. Autore del celebre “Il cuoco galante”, edito per la prima volta a Napoli nel 1773, ricettario autonomo per stile e contenuto rispetto alla trattatistica d’oltralpe che dettò la cifra del gusto nel Bel Paese per circa un secolo, è noto anche per il suo interesse nei confronti del cibo pitagorico a base di verdura, frutta e dei numerosi prodotti della terra. Nel giugno 1990 la nostra Accademia ha realizzato a Bergamo un convegno nazionale dedicato al cibo pitagorico nell’opera del Corrado e alla sua influenza sulla cucina italiana.

L’autore ha dato alle stampe anche un agile manuale dedicato all’attività del credenziere, figura chiave nella cucina del tempo. “Il credenziere di buon gusto”, pubblicato nel 1778, sempre a Napoli, per i tipi della Stamperia Raimondiana, è suddiviso in 8 trattati che passano in rassegna l’arte della pasticceria e distilleria, al centro di altri celebri trattati anche nel secolo successivo: basti citare l’opera di Vincenzo Agnoletti, stampata a Roma nel 1830.

Il Corrado, trasferitosi giovanissimo a Napoli dove si mantenne come maestro presso le famiglie dell’aristocrazia locale, apre l’opera con una dedica, consueta per l’epoca, ma piuttosto ampollosa “all’eccellentissimo signor D. Ferdinando de Cardenes”: in essa l’autore cita “il primo mio libro del buon gusto de’ cibi stampato sotto il titolo del Cuoco Galante”, dedicato al Principe di Francavilla “che grandemente lo gradì”, per poi proseguire con la “captatio benevolentiae” nei confronti dell’attuale

dedicatario che a detta dell’autore non si è “lasciato punto alterare dall’altezza del tanto rinomato, nobilissimo, ed antichissimo Casato de Cardenes”.

Nella prefazione il Corrado sostiene che l’arte del mangiare e la scienza della gola sono da sempre le leve che hanno stimolato la curiosità verso nuovi gusti e ingredienti: grazie ad esse la gastronomia ha potuto scoprire nuovi piatti e ricette, soprattutto a partire dalle produzioni locali, influenzate dal clima e dalle caratteristiche del territorio. L’autore scrive che “gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri popoli, furono i primi, che s’impiegassero nella preparazione delle vivande, adattate alle produzioni del loro clima. Il commercio ne portò l’uso a’ convicini. E così, la voluttà, l’abbondanza, la varietà e la delicatezza delle tavole, passò dall’Asia alla Persia, alla Grecia, e quindi agli altri popoli della terra”. Segue un ampio excursus storico nel quale vengono passate in rassegna numerose civiltà con i relativi “meriti culinari”.

Ancora una volta l’autore cita se stesso ponendo l’attenzione sulla storia editoriale della sua opera più celebre, per poi concentrarsi sulla sua ultima fatica letteraria con la quale intende “istruire la gioventù a rendersi abile, ed idonea per il servizio de’ grandi, e darli gusto, e piacere”.

Risulta curioso rilevare che l’autore, nella stessa pagina, si pone come un “semplice cuoco o credenziere” per poi dichiarare che le sue opere stampate a Napoli vennero realizzate “per comando de’ grandi”. In chiusura di prefazione il lettore trova il consiglio più utile e prezioso da parte dell’autore: “... e quello sarà più eccellente cuoco, o più rinomato credenziere, il quale saprà più in-

ventare, e si saprà accomodare al gusto semplice, e delicato, e non già alla quantità delle cose. [...] Procurino dunque i possessori di quest'arte, d'inventar sempre cose nuove, e pellegrine, e stiano sicuri, che saranno sempre li più graditi, e stimati; giacchè la novità ha fatto sempre spaccio nel mondo, ed ha piaciuta, e piace”.

Si entra poi nel vivo della trattazione con l'indice degli otto trattati, a loro volta suddivisi in capitoli: il primo è dedicato ai giulebbi ovvero sciropi molto dolci a base di zucchero e fiori, frutta o altri ingredienti a discrezione del credenziere: si spazia dalla liquirizia alle viole, dal cedro al caffè. Seguono le pozioni calde ovvero cioccolata e caffè: merita una menzione la ricetta dell'assenzio all'oritana “Mentre l'acqua bolle nella dose di una ciotola ci si metterà una cimetta verde di assenzio, e si leverà dal fuoco. Nel bere questa pozione si condirà con miele”.

Il secondo trattato si occupa di sorbetti, mentre il terzo è riservato a dolci in forno, in stainato, e confettura e si apre con le ricette dei naspri di svariati gusti, dal cioccolato alla vaniglia al caffè alle fragole; seguono le preparazioni per pan di Spagna e biscotti. Numerose le ricette dei dolci in stainato: confortini per tutti i gusti, torroncini, pignocata, spongata e nocciole caramellate nonché confetture di ogni genere.

Il quarto e il quinto trattato passano in rassegna rispettivamente i frutti in composta, giulebbati e graniti, nonché marmellate di frutta, fiori e confezioni. I due trattati seguenti affrontano il tema degli spiriti e dei rosoli e delle acque di odore, aceti e profumi. Il trattato conclusivo ha per titolo “Idea di disporre dodici desserts, e variarli per tutti i mesi dell'anno”, a partire da maggio, e in quest'ultimo trattato emerge una volta di più la componente decorativa e artistica del lavoro del credenziere, votato anche all'abbellimento e alla presentazione coreografica delle sue preparazioni.

LORENA GALLINA

See International Summary page 69

LE RICETTE D'AUTORE

MARMELLATA DI PESCHE

Pulite le pesche, e tagliate in fette si fanno bianchire in acqua con poche gocce di sugo di limone, dopo si mettono nel zucchero prima chiarificato, e freddato, ed in esso se le fanno dare pochi bolli. Il dì seguente si farà il zucchero più restringere sopr'al fuoco, cavatene però le pesche, le quali di nuovo si metteranno nel zucchero già ristretto e freddato, per farle altro poco bollire. L'istesso si ripeterà per quattro giorni; ma nell'ultimo giorno si dovranno far bollire, e restringere in nuovo zucchero giulebbato, col quale si conserveranno nelli vasi di Creta.

TORTA DI PERE MOSCADELLE

La pasta frolla si fa con questa proporzione: per ogni due libre di farina vi vogliono una libra di zucchero, ed una di sugna, sei gialli d'uova con una chiara, qualche senso di mandorle amare, cedrato, o cannella ed anche poche gocce d'acqua. Non bisogna troppo dimenarla, ma tirarla subito. Cotte nel zucchero chiarificato le pere moscadelle, e freddate, s'unificano con zucca e limoni verdi canditi e tritolati, ed un poco di muschio sciolto in acqua di rose; si mettano nella cassa di pasta frolla a cuocere; e si serve la torta coperta di pasta di merenghe, guarnita di pere moscadelle candite.

BISCOTTI ALLA BUGNÈ

Dimenate benne cinque gialli d'uova con cinque oncie di zucchero, si mescolino con cinque chiare d'uova montate, ed un'oncia di fior di farina. Indi si faccia cuocere questa composizione lentamente al forno in varie lunghe cassetine di carta, disposte sopra una foglia di rame, e polverate di zucchero; e quando si distaccheranno dalla carta, allora potranno servirsi come sono o nasprati.

BISCOTTO AMARICANTE

Pesta una libra di mandorle amare bianchite, ed asciugate, con una libra di zucchero in polvere, e passato l'uno e l'altro per setaccio s'impasterà con due chiare d'uova montate, ed un'altra libra di zucchero; e quando questa pasta tagliata col coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendosi più zucchero si sequiterà a dimenarla con le mani bagnate in chiare d'uova montate) se ne formino piccioli tortellini, quali disposti sopra la carta su di una foglia di rame si faranno cuocere.

VINCENZO CORRADO

Il cuoco galante, 1778



Le proprietà del sedano

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico onorario di Termoli

*Dalla cucina alla medicina,
questo ortaggio merita,
come dice l'Artusi, un posto
"tra gli erbaggi salubri".*

Sono molto frequenti le esaltazioni del sedano, tanto sul piano alimentare che medicinale. Una recente pubblicazione appaia il sedano al porro, definendoli "principi delle zuppe". Per contro, da altra parte, il sedano si definisce "pianta medica" e, ancora, "re dei diuretici naturali". Vediamo che ne dicono antichi e più moderni gastronomi, quali Apicio e Pellegrino Artusi.

Nel suo "De re coquinaria", Apicio, maestro di salse fantasiose e stuzzicanti, suggerisce, tra i vari modi, di cuocere il sedano in acqua salata, spremere per bene e tagliarlo in piccoli pezzi unendolo al pepe tritato, origano, cipolla, vino, salsa e olio. Cuocere tutto in una pentola e unire gambi di foglie carnose: l'ingolo è pronto. Artusi, nella sua "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", definita la "Bibbia in cucina", cita tre contorni a base di sedano, per accompagnare soprattutto carni cucinate in vario modo. Ricorda che gli antichi, durante i banchetti, si "incoronavano con la pianta di sedano credendo di neutralizzare con essa i fumi del vino". Scrive ancora: "Il sedano è grato al gusto per quel suo aroma speciale, merita un posto tra gli erbaggi salubri".

Artusi, per il contorno del lessato suggerisce: "Tagliare a pezzetti costole di sedano bianco, lessarle in acqua salata e soffriggerle nel burro legandole alla fine con la Balsamella (sorta della più complessa bechamel), cospargerle abbondantemente di parmigiano prima di servire".

È presumibile che il sedano odierno, nelle varietà più coltivate, discenda dalla specie ancestrale "sedano palustre", migliorato negli anni dagli agricoltori. Oggi ricorrono maggiormente il sedano "dolce" e il

sedano "rapaceum", detto sedano rapa, caratterizzato da un ingrossamento della zona del colletto, analogo alla rapa. Il sedano si compone di fibre, proteine, glucidi, lipidi, vitamine come la C e la K, provitamina A e, in minor misura, B2, B1, PP ed E. Poi sali minerali di potassio, sodio, fosforo, calcio, rame e ferro.

Oltre che come contorno, il sedano si usa, notoriamente, crudo in insalate e anche per preparare succhi di costole, di efficace effetto antireumatico. Recenti studi hanno accertato nel sedano una sostanza antiossidante della famiglia dei flavonoidi, la luteolina, confermando la presenza della vitamina E che, oltre a dare all'ortaggio l'effetto rivitalizzante, sarebbe "responsabile" dell'effetto afrodisiaco, percepito nel sedano dalle popolazioni antiche, sempre alla ricerca dell'eterna giovinezza. Va segnalato al riguardo che nella Franche-Comté, regione centro-orientale della Francia, il sedano ha sempre goduto, in merito, di alta reputazione, tant'è che in zona ricorre il detto: "Se l'uomo conoscesse l'effetto del sedano, ne riempirebbe il suo giardino". Date le sue proprietà depurative e diuretiche, è atto a combattere la cellulite. L'infuso di semi può essere di aiuto contro lo stress e l'insonnia. Il succo di costole è anche ottimo tonificante per la pelle e, diluito in acqua, può essere usato come collirio per gli occhi. Per il suo effetto cicatrizzante, si può utilizzare per gargarismi e lavaggi della bocca contro ulcerazioni, angine, abbassamenti di voce. A completamente di tante proprietà medicinali, possiamo chiudere ricordando l'effetto eupeptico, stomachico, tonico nervino, stimolante surrenale, antisettico e dimagrante.

See International Summary page 69

Una mitica tavolata

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti

*Nel ricordo di Orio Vergani,
una cena al "Bagutta",
con il figlio Guido.*

Accadde sul finire degli anni Sessanta: l'autore era ospite di Enrico Gianeri e di Beppe Novello. Il primo festeggiava la fresca uscita presso Vallecchi della sua "Storia della Caricatura Europea" e il secondo, che compiva gli anni, troppo noto per illustrarne ancor più i meriti: infatti, da coetaneo e sodale antico di Orio Vergani, aveva compiuto, nel 1935, il più famoso dei viaggi gastronomici attraverso l'Italia, in compagnia di Paolo Monelli, narrato poi nel libro "Il Ghiottone Errante" (1937). Naturalmente, attorno al solito tavolo presso il ristorante "Bagutta" di Milano.

I commensali che completavano quella tavolata - in tutto degna di quelle divenute storiche, perché ideate e animate dal compianto Orio, scomparso meno di un decennio prima - erano: Gabriele Baldini, il noto traduttore dell'opera omnia di Shakespeare; Mario Vellani Marchi, pittore e autore delle celebri "liste" appese alle pareti di "Bagutta"; Giovannino Manca, illustratore e collaboratore del "Corriere della Sera"; Enrico Mazzolani, anziano scultore marchigiano, tra i fedelissimi di quel cenacolo dai tempi del fondatore; Vincenzo Buonassisi; Guido Vergani, primogenito di Orio; Giansiro Ferrata, critico letterario.

Occorre dire subito che il futuro "ristorante degli artisti" dei toscani fratelli Pèpori - già modesta locanda in via Bagutta sin dai lontani anni Venti - si distinse attraverso le proposte relative alla genuinità delle carni e dei vini toscani, con l'ovvia prevalenza della cucina di tradizione fucecchiese, per le rare estasi di un certo Indro Montanelli; come è doveroso aggiungere che, nel divenire degli anni e dei suoi multietnici av-

ventori, si aggiornò saggiamente con una buona fetta della cucina milanese coeva. Sotto le sembianze di dimessa trattoria, con un'umile frasca per insegna, fu scoperta da Riccardo Bacchelli che - assieme ad Adolfo Franci e ad alcuni colti amici del tempo -, la sera dell'11 novembre 1926, vi fondò il più vecchio premio letterario italiano: il "Bagutta".

Ma veniamo al composito quanto qualificato convivio, per dire che i gusti dei commensali erano i più variegati, provenendo ciascuno da regioni diverse, ma pensò l'Alberto (Pepori) alla "unificazione" di tavola, mettendo a disposizione i capolavori della cucina di "Bagutta": per "primi", rigatoni alla toscana, ribollita, zuppa di porri; per "secondo", dispoticamente, "fiorentina per tutti" accompagnata da cavolo nero stufato o da patate in crosta; naturalmente, alla presenza degli immancabili fiaschi di Chianti della casa, e degli antipasti a base di finocchiona, funghi e tartufi.

Tuttavia, una cortese e del tutto straordinaria variante venne allestita: in omaggio alla presenza del primogenito di Orio, si volle suggerire la disponibilità ai fornelli del celebre risotto giallo milanese, memori delle fallimentari esperienze cucinarie del figlio di Orio, confessate ripetutamente in pubblico e sui giornali. Ma laddove l'anfitrione Alberto - stavolta, nelle vesti non troppo ambigue di ristoratore interessato - esibì tutta la sua arte socio-culinaria, fu nell'accoppiargli, con grande sensibilità, l'ossobuco, recentissima conquista di quella cucina toscana in terra di Lombardia, che mandò in visibilio i convivianti, per la commozione di Guido Vergani, che volle dedicare il "successo" ai festeggiati.

See International Summary page 69

Le ricette del Latini

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri

*“Lo Scalco alla moderna”
di Antonio Latini
è un ponderoso manuale,
a torto trascurato,
dove, per la prima volta,
compare il pomodoro
in cucina.*

Sono conservati nella biblioteca della Società napoletana di storia patria due preziosi tomi de “Lo Scalco alla moderna” di Antonio Latini, stampati a Napoli, presso la tipografia dei fratelli Muzii, nel 1692 e nel 1694. Questi volumi, pur trattando di cucina, chiudono simbolicamente il secolo del vicereame spagnolo e del Barocco. Le ricette in essi contenute, i consigli ai cuochi, le raccomandazioni a scalchi, trincianti e bottiglieri, oltre a riflettere la storia personale dell'autore, ci restituiscono il modo di vivere (dell'aristocrazia) dell'epoca e quello del suo mangiare, in salute e in malattia, e ci descrivono banchetti e sposalizi, gite fuori porta, si fa per dire, pranzi di gala e vice-reali desinari.

Una domanda sorge subito spontanea: chi diavolo era Antonio Latini? Come egli stesso procura di farci sapere - è autore infatti di una noiosissima autobiografia -, nasce a Coll'Amato da Antonio e Laorenza Marotti il 26 maggio 1642. Rimasto orfano di entrambi i genitori alla tenera età di cinque anni, viene preso in carico da un parente che lo destina ai lavori più umili, da pecoraio a garzone di tintore fino a quando, nel 1656, entra come servo a casa Razzani, dove comincia a far pratica di cucina e dove un prete gli insegna anche a leggere e scrivere. Nel 1658 si trasferisce a Roma a servizio del cardinal Antonio Barberini, dove fa prima pratica di cucina, poi aiuto guardarobbiere, aiutante di camera del cardi-

nale, poi a servire un gentiluomo francese ospite e infine ridestinato al servizio di cucina facendo pratica di scalco e di trinciante con Pietro Paolo Pasqualini, scalco di S.E. Alla partenza del Barberini per la Francia, cominciano degli anni abbastanza agitati per il nostro, dove a periodi saltuari alla corte dei Colonna si alternano fallimentari tentativi commerciali e pericolanti incarichi amministrativi. Dopo un triennio in casa di un ricco borghese in qualità di scalco, passa al servizio di Monsignor Cenammi che lo porta con sé in giro per il granducato di Toscana. Sempre nel 1673, passando al servizio di Monsignor Mosti, governatore della città di Macerata, conosce Felice Buonafede, famoso scalco, che gli fornisce preziosi insegnamenti. Dal '74 all'82 è a Roma, prima al servizio del marchese del Grillo, poi di monsignor



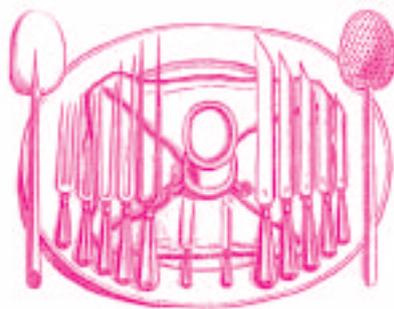
Del Giudice, poi di Monsignor Altemps, poi a Bologna dal cardinal Rossetti e infine a Napoli, presso il ministro Carrillo y Salcedo. Nel 1692 pubblica il primo volume dello “Scalco alla moderna”, nel '93 gli viene conferito il cavalierato dello Speron d'oro, nel '94 pubblica il secondo volume e nel '96 muore presso l'ospedale Fatebenefratelli.

La suddivisione, all'interno dell'opera, è quella classica per i trattati dell'epoca: la parte iniziale è riservata alle qualità che deve avere il cuoco, o agli avvertimenti al bottiglieri o sul “Come debbano portarsi i pa-

La suddivisione, all'interno dell'opera, è quella classica per i trattati dell'epoca: la parte iniziale è riservata alle qualità che deve avere il cuoco, o agli avvertimenti al bottiglieri o sul “Come debbano portarsi i pa-

droni con gli ufficiali e gli ufficiali co' i padroni", fino ai diversi modi, tutti accuratamente descritti, di come trinciare ("Dell'arte e del magistero del Trinciante") pressoché qualunque forma di vita animale o vegetale: i volatili, tra cui la pollanca d'India, la selvaggina, la porchetta da latte, il cervo, la vitella, fino al pesce, a tutti i pesci, in specie spigola e cefalo per finire con l'anguilla. E frutta e verdura; in questo caso le descrizioni sono accompagnate da una splendida e chiarificatrice tavola illustrata.

Segue un lungo elenco di come si cucinano le parti più disparate degli animali più diversi, dalla testa del castrato a quella della camozza (che altri non sarebbe che la femmina del camoscio), alla lingua della vitella e alla "zinna" della vacca, ritenuta all'epoca una vera squisitezza, dai fagianotti agli ortolani, dai beccafichi di Cipro ai piccoli rondanini di nido, fino al pavone, che come si può facilmente immaginare, viene per così dire "smontato", cotto, farcito e rimontato a trionfo della mensa.



Poi, s'insegna il modo di far "morselletti, brodi e sorsichi", zuppe e minestre, fritti, pasticci d'ogni sorte, arrostiti, "e del modo di farli di tutta bontà"; vari piatti compositi, salse e sapori, diverse sorti d'aceti odorosi; il modo di conservare "diverse sorte di frutti per tutto l'anno", come fare "trionfi per la tavola".

Conclude con le accuratissime descrizioni di vari banchetti, e sontuosi "Pransi, regolati dall'autore in diverse occasioni di Principi banchettati".

Nel secondo volume, come accennavamo, vi sono pesci, crostacei e frutti di mare, seguiti da tutta la cucina di magro, ovvero da quella genericamente chiamata pitagorica e che sarà la punta di lancia di una nuova sensibilità gastronomica.

Si occupa degli ammalati e dei convalescenti, e infine ci rallegra con i suoi trattati su zepole, frittelle, biscottini, mostaccere e mostaccioli fino ai sorbetti e alle acque ghiacciate che da quel momento in poi costituiranno uno dei vanti della cucina napoletana.

Ma ciò che forse più conta, è la comparsa del pomodoro, per la prima volta in un manuale di cucina, anche se solo in due scarse ricette nelle oltre ottocento pagine del trattato; e nonostante il fatto che già nel 1554 Andrea Mattioli, erborista italiano, ce ne parli e ci informi della stranezza del suo uso alimentare in Italia, con olio, sale e pepe.

Ma i tempi sono maturi, è il caso di dire: i pomodori compariranno nel 1707 nel "Panunto toscano" di Francesco Gaudenzio e verranno definitivamente consacrati da Vincenzo Corrado nel "Cuoco galante".

"Piglierai una mezza dozzena di Pomodoro, che sieno mature; le porrai sopra la brage, à brustolare, e dopò che saranno abbruscate, gli leverai la scorza diligentemente, e le triterai minutamente con il Coltello, e v'aggiungerai le Cipolle tritate minute, à discrezione, Peparolo pure tritato minuto, Serpollo [timo serpillo], ò Piperna [santoreggia] in poca quantità, e mescolando ogni cosa insieme, l'accomoderai con un po' di Sale, Oglio & Aceto, che sarà una Salsa molto gustosa, per il bollito, ò per altro".

Oppure, in una preparazione (l'unica, anche se la melanzana, originaria dell'India era stata introdotta in Italia dagli arabi nel XIII secolo) delle "mognane" che ricorda tanto la nostra cianfotta: "Le taglierai in pezzetti, con cipolle tritate minute, e Cocuzze fresche, pur tagliate minute, e pezzetti di Poma d'oro; farai soffriggere ogni cosa insieme, con le sue erbe odorifere, con vachi d'agresta, a suo tempo, & con le solite spezierie, che riuscirà una minestra alla Spagnola assai buona".

CLAUDIO NOVELLI

See International Summary page 69



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Imola, **Massimo Montanari**, ha ricevuto dalla "Fondation Européenne pour le Patrimoine alimentaire" il premio "François Rabelais", per "l'insieme della sua opera in favore dei patrimoni culturali alimentari".

Il Segretario Generale, **Paolo Petroni**, Accademico della Delegazione di Firenze, ha ricevuto a Pisa il prestigioso "Premio Piazza de' Chavoli", giunto alla XII edizione, per la sezione "Storia della Gastronomia" quale Presidente del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina.

L'Accademico di Livorno, **Giovanni Silvi**, è stato eletto Presidente del Rotary Club Livorno per l'anno sociale 2012/2013.

L'evoluzione della cucina

DI ENZO ANGELOZZI
Delegato di Pescara

Oltre alla cucina borghese è scomparsa anche quella contadina, sostituita dalla "cucina della fretta".

Per milioni di anni, la ricerca del cibo ha condizionato l'evoluzione e la crescita delle generazioni; ha ispirato lotte e guerre e ha determinato la scoperta di nuovi mondi. È certamente vero che il cibo, oltre alla funzione biologica e nutritiva, ne ha sempre svolto un'altra ben importante e chiara: quella sociale e culturale.

Già Orazio, nell'intrattenere i suoi amici, tutti amanti della buona tavola, realizzava particolari leccornie; e Platone elogiava Trimalchio di Siracusa per le sue ricette innovative.

Studi recenti, come quello di Jan Tattersall del Dipartimento di Antropologia dell'American Museum di Storia Naturale di New York, ci confermano lo stretto legame fra l'evoluzione umana e quella alimentare, anche se, secondo il suo punto di vista, l'evoluzione non fu graduale co-

me affermava Darwin, ma periodica.

Certo che, anche se l'evoluzione umana è strettamente legata a quella alimentare, la prima è il risultato di eventi naturali, spesso legati alla necessità di sopravvivenza o a coincidenze casuali come la scoperta del fuoco. L'evoluzione alimentare, invece, fu strettamente legata alla vita delle classi sociali più elevate, e principalmente a personaggi che dedicarono il loro ingegno alla continua ricerca, fino a trasformare la cucina in gastronomia. Forse il primo a farlo fu Apicio, all'epoca della Roma imperiale.

Secondo alcuni la cucina del Medioevo fu ritenuta rozza e poco raffinata, ma fu proprio in quel periodo che iniziò la ricerca dei sapori, degli odori, dei colori, e dell'abbinamento dei prodotti stagionali con le varie spezie; e fu proprio in quel periodo che ebbe origine la "Panarda", pantagruelico rituale organizzato in occasione di tradizionali ricorrenze. Con l'evoluzione della cucina, nasce la cultura estetica della tavola. Nasce la "sala da pranzo", compaiono le forchette, i bicchieri e tutto quello che rende più gradevole il desinare. Alla fine del 1600, Ludovico Antonio Muratori scrisse un volume sulle "Abitudini alimentari" e, per l'evoluzione gastronomica, non va dimenticata l'importanza che ebbero la scoperta e l'importazione di alimenti nuovi dalle Indie e dalle Americhe.

In epoca relativamente recente, furono introdotte le nuove tecniche di conservazione, e successivamente le innovative tecniche di cottura. E non dimentichiamo che l'Artusi può essere considerato il precursore della gastronomia moderna, perché nel 1800 codificò le solide radici delle tradizioni popolari regionali.

Che cosa dire sulla "cucina della

civiltà contadina", che spesso molti rimpiangono, e che a volte viene citata quale riferimento gastronomico da imitare? In verità non fu mai una vera e propria entità gastronomica, restando piuttosto una cucina che potrebbe definirsi della "fame". Una cucina povera, basata sulla pasta, sul pane e sui prodotti della terra e dell'orto coltivati dagli stessi contadini. Solo in eccezionali giorni sulla loro tavola era presente la carne, e solo di pollo, coniglio o pecora; pecore peraltro quasi sempre in età avanzata o accidentate, che sarebbero dovute essere abbattute. Negli anni '50 comparve la carne vaccina; e spesso era carne detta "a basso macello", cioè di animali soppressi per cause di forza maggiore. Ma in particolari eventi, quali il Natale, la Pasqua, la trebbiatura e soprattutto in occasione di matrimoni, la cucina della fame era sostituita da una quantità impressionante di cibo che veniva preparato e consumato, quasi fosse stata organizzata una "Panarda". Spesso non si riusciva a fare onore a tutte le portate, ed era consuetudine che la madre della sposa fornisse ad ogni donna una busta per poter conservare la carne non consumata a tavola, da portare a casa per il giorno successivo. E per anni e anni queste tradizioni non hanno subito mutamenti. Ma da 20-30 anni risulta che la "cucina contadina" è radicalmente cambiata, purtroppo in senso peggiorativo, fino a poter dire che è praticamente scomparsa. Il pranzo di nozze si organizza ormai in ristoranti, come tutti gli eventi di rilievo. È finita la cucina della fame. che era pur sempre una cucina assolutamente genuina; ora, purtroppo, è stata sostituita dalla cucina della "fretta".

See International Summary page 69

Riscoprire il quinto quarto

DI GIANNI GENTILINI
Accademico di Trento

*Un tema che l'Accademia
è già pronta ad affrontare
nel 2013.*

La dizione di “quinto quarto” non è poi così diffusa e, in tempi di appiattimento non meno linguistico che gastronomico, merita forse due parole introduttive di chiarimento. È piuttosto noto che la prima e fondamentale divisione dell'animale macellato è in due metà, ottenute praticando il taglio lungo la spina dorsale. Il passo successivo vede proseguire il frazionamento in quattro quarti, ossia due quarti anteriori e due quarti posteriori; sono queste le parti più pregiate e proprio da tale atto deriva il verbo italiano “squartare”, passato per traslato anche a significati diversi rispetto a quello originario della macelleria. Va da sé che tali parti, usualmente, hanno un valore commerciale maggiore, dovuto anche alla loro più lunga conservabilità. Rimane, però, tutto ciò che sono le interiora ed ecco allora che il para-

dossale “quinto quarto” è rappresentato da tutto ciò che di queste è commestibile. In pratica si devono ricordare: la trippa, della quale è più pregiato l'omaso; il cuore, il fegato, la milza e i rognoni, ossia i reni dell'animale; poi ancora le animelle, composte di timo, ghiandole salivari e pancreas, e infine il cervello e la lingua. Alla lista si potrebbero aggiungere gli zampetti di maiale o il musetto di vitello ma questi pezzi “minori” andrebbero più propriamente sotto il nome di “terzo taglio”, una definizione che include tutte le parti meno pregiate della carcassa.

Ciò detto, potrebbe essere utile continuare con qualche riflessione di carattere meno tecnico e più culturale. Non si contano le espressioni e i modi di dire, dove gli organi interni del corpo hanno un ruolo. Si può avere cervello o non averne, e si sa cosa vuol dire; a qualcuno poi “il cervello” può pure “essere andato in acqua”, e sono guai... quanto ad “aver fegato” si sa cosa significa e non è solo un'espressione gergale italiana, ma la cosa affonda radici in un universo culturale esteso e lontanissimo, poiché, presso alcune popolazioni africane dagli usi cannibalici, il fegato dei nemici uccisi era consumato avidamente in quanto ritenuto in grado di trasmetterne il coraggio dimostrato in battaglia. Non v'è poi nessuno che nella propria vita non abbia avuto almeno un'occasione di incontrare una persona “di buon cuore” oppure, se più sfortunato, d'imbattersi in individui “senza cuore”.

Certo è che l'evocazione di funzioni fisiologiche, di credenze ancestrali, degli stretti legami tra organi interni e vita, nonché l'inevitabile constatazione della stretta similitudine tra gli organi e le funzioni fisiologiche

dell'uomo e quelle delle sue vittime commestibili, sugli animi che ormai debolmente ricordano il catechismo tridentino, può esercitare un certo effetto di ripulsa. Da ultimo, alcune delle funzioni degli organi interni, come la metabolizzazione e la depurazione, potrebbero riecheggiare per taluni l'idea di scarto e sporcizia. Già tali aspetti psicologici rendevano la vita complicata al “quinto quarto” facendone per molti, grazie ai bassi costi, il più sovente una necessità, che diveniva virtù attraverso sapienti elaborazioni. Per altri, più rari, il quinto quarto offriva invece una vera palestra di cultura gastronomica, permettendo di esercitarsi in infinite variazioni e squisitezze che nessun banale muscolo permette di raggiungere. Ma poi è giunto anche in Trentino il boom economico con i suoi modelli creduti superiori, ed è allora evidente che bistecche, fettine, bracioline, filetti e compagnia, ossia il “primo taglio” hanno trionfato ovunque. Ciò ha permesso di rimuovere gli imbarazzanti spettri evocati dalle interiora, celandoli dietro l'anonimità di apparati muscolari sempre simili a se stessi, ma con ciò si è confermata, anche in questo settore, la brutale massificazione culturale tuttora imperante. Una tendenza facilitata in area trentina probabilmente anche da un provincialismo vergognoso di origini considerate “povere” e sovente alla ricerca di modelli alimentari “estranei” considerati migliori.

Se non bastasse, a “far le scarpe” al quinto quarto ci si è messa a un certo punto pure la “mucca pazza” che ha immediatamente eliminato e reso introvabili le cervella, scomparse da qualsiasi bancone di macelleria, o gli ossibuchi.

See International Summary page 69

Un libro prezioso

DI ELIO PALOMBI
Delegato di Napoli-Capri

“Gli animali commestibili dei mari d’Italia” costituisce, ancora oggi, una fonte preziosa di informazioni.

In occasione dell’incontro per il venticinquennale della Delegazione Napoli-Capri, riferendosi ad un libro molto datato, dal titolo “Gli animali commestibili dei mari d’Italia”, il Segretario Generale Paolo Petroni ne parlava come della “Bibbia” nella specifica materia, ancora di grande attualità. Nell’ascoltarlo era palpabile il mio stupore, misto a sentimenti di palese commozione: quel libro era stato scritto, circa quarantacinque anni fa, da mio padre, professore di Zoologia alla Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli.

usando nomi e frasi volgari che il profano spesso non intende e che lasciano insoddisfatta la sua curiosità”.

Quante volte a tavola, con amici provenienti da altre Delegazioni, sono sorte animate discussioni sul nome di un pesce che noi conosciamo nella definizione dialettale ma che altrove viene indicato con termini diversi? Un esempio per tutti: nel golfo di Napoli è prelibata la carne della pezzogna, che in Liguria viene definita bezago, in Toscana pàrago, in Calabria mùpu, in Sicilia sparumuppu o anche mupa ‘mpiriali, mentre in italiano è diversamente indicata con il nome di occhialone o fragolino occhialone, occhione o fragolino occhione.

Necessità, quindi, di indicare i nomi italiani, dialettali e stranieri degli animali commestibili descritti nel testo, lavoro che oggi, con l’uso del computer, sarebbe stato agevole, ma che a quei tempi, con la macchina da scrivere, costituiva una fatica (nell’uso letterale del termine) veramente improba. E infatti ricordo le tante piccole schede, che riportavano i circa quindicimila nomi degli animali indicati nel testo, che riempivano la casa. Il lavoro veniva supportato dagli studi condotti presso la Stazione zoologica, l’Acquario di Napoli nella Villa Comunale, dove in una grande stanza, aperta alla vista del golfo, si trovavano vasche di pesci, microscopi e vetrini da analizzare. E la mente ritorna a quella figura curva sul suo apparecchio di lavoro a ricercare, indagare, raccogliere dati che spesso illuminavano il suo volto per una nuova scoperta. Così si lavorava un tempo, con meticoloso impegno e tanto scrupolo, mentre oggi la moderna tecnologia ha reso noi tutti forse un poco più superficiali.

See International Summary page 69



L'immagine è tratta dalla copertina del volume.

La materia, seguendo un’impostazione rigorosamente scientifica, tratta delle carni commestibili di mammiferi, rettili, pesci, tunicati, echinodermi, molluschi e crostacei dei mari d’Italia ed è diretto “a tutti coloro che amano il mare, che col mare hanno rapporti, che dal mare traggono i prodotti della pesca e che di questi si servono per i loro commerci”. Molte volte ci si interroga sul nome di un pesce, sul suo pregio, sul valore economico, sul suo habitat e sulle modalità di pesca. “Queste e altre domande del genere spesso ricorrono sulle spiagge e nei porti e il pescatore, facendo sfoggio della sua competenza zoologica e biologica, risponde

Riconvertire gli allevamenti montani

DI GIAN PAOLO PINTON
Accademico di Eugania-Basso
Padovano

Un modello svizzero, applicato con successo già da diversi anni, potrebbe offrire ai giovani la possibilità di non lasciare i loro territori.

Mi è capitato per le mani un interessante studio di mercato che riguarda un programma di riconversione e di ripopolamento per allevamenti bovini da latte (attivi o in fase di dismissione), nei territori montani e collinari, per trasformarli in allevamenti di così dette “vacche madri” per la produzione di carne. “Dagli anni Settanta questa forma di allevamento viene praticata con successo nella vicina Svizzera che può contare oggi più di 4.800 membri che allevano circa 78.000 vacche madri”, afferma Franco Marchesi, autore dello studio.

Un aspetto positivo dell'allevamento di vacche madri consiste nell'accrescimento naturale degli animali. Dopo la nascita, il vitello resta presso la madre. L'alimentazione è costituita soprattutto dal latte materno, al quale si aggiungono poi erba e fieno.

In questo programma è rigorosamente vietato l'impiego di additivi nutrizionali per accelerare la crescita, di alimenti modificati geneticamente e proteine o grassi animali. I vitelli sono allevati sempre assieme alle madri, in stalla e all'esterno.

Una delle condizioni principali da rispettare è il pascolo all'aperto in primavera e in estate e uscite giornaliere sia in autunno che in inverno. I capi di bestiame si muovono liberamente in prati e alpeggi gestiti secondo i principi della coltivazione estensiva.

Nella scelta delle vacche madri si fa ricorso soprattutto a razze da carne a duplice attitudine, con le quali si mira a un buon rendimento e a una buona qualità della carne. Ciò comporta che gli animali produrrebbero una carne di altissima qualità, anche grazie ad un'alimen-

tazione estensiva basata su foraggio grezzo.

Da tempo la sopravvivenza delle stalle “marginali” dedite alla produzione lattiero-casearia è messa in seria difficoltà dal prezzo di mercato del latte, spesso troppo basso, per consentire una minima redditività ai produttori. Se ciò è vero per le stalle della pianura, l'urgenza di soluzioni alternative per i produttori della montagna o della collina è ancora più pressante. È interessante offrire a questi allevatori una seria possibilità di sostentamento alternativo che li metta in grado di continuare a gestire il proprio terreno con una finalità nuova, più adatta ai tempi moderni.

Già da diversi anni il prezzo del latte in parecchie di queste realtà non era più remunerativo. Molti allevatori si trovarono pertanto di fronte alla seria possibilità di dover abbandonare i propri terreni per dedicarsi ad altro. “In Svizzera - continua Marchesi - questa prospettiva allarmò non poco le autorità, che in nessun modo potevano consentire che ampie zone del loro territorio subissero le pesanti conseguenze dell'abbandono dell'attività agricolo-zootecnica da parte di famiglie che da generazioni garantivano anche la corretta gestione del territorio”.

Gli sperimentatori svizzeri si trovarono, a cavallo degli anni Settanta-Ottanta, di fronte alla necessità di contemperare due esigenze teoricamente antagoniste: quella di ottimizzare la produzione di carne utilizzando però, allo stesso tempo, razze che non perdessero la possibilità di produrre un certo quantitativo prefissato di latte. Il nocciolo della questione stava proprio qui. Si doveva trovare il modo di allevare bovini destinati alla macellazione che offris-

sero una qualità nettamente superiore alla media, ma ad un prezzo che non si discostasse troppo da quello riconosciuto dalle catene dei supermercati.

Per arrivare a questo risultato, gli esperti zootecnici svizzeri si sono impegnati, per oltre vent'anni, in una attività di selezione, operando tra una grande quantità di razze bovine sia da carne che a "duplice attitudine", alla continua ricerca dei migliori incroci e delle migliori combinazioni possibili. Rimasero alla fine ventisette razze che, sia sotto il profilo della purezza che per i vari incroci possibili tra loro, formano oggi la base del Libro Genealogico della "Vacca Madre Svizzera".

Questo potrebbe essere un buon modello offerto a tutti quegli allevatori delle nostre zone disagiate che, in mancanza di una seria prospettiva di reddito, stanno pensando di abbandonare il proprio terreno per occuparsi di altro.

"Nelle valli della provincia di Bre-

scia, dal 1997 al 2008 - racconta Marchesi - si è assistito ad una sostanziale tenuta dei capi iscritti allevati (circa 4.500 lattifere soprattutto di razza Bruna), ma gli allevatori sono passati da 450 a 330 e la media di vacche è conseguentemente aumentata da 9 a 14 per stalla" (fonte "Statistiche Anarb" limitato alle vacche iscritte nel Libro Genealogico).

Spesso gli allevatori sono costretti a vendere il loro latte a prezzi molto penalizzanti persino per i loro colleghi della pianura. Questo giustifica forse il senso di abbandono che oggi pervade gli operatori del settore che, nell'ultimo ventennio, hanno seguito con passione le vicende della montagna bresciana e non solo. Abbandono oggi associato ad un senso di sconforto da parte dei giovani che, come nel passato, vorrebbero trasferirsi nelle città di pianura, purtroppo senza più trovare facilmente un'occupazione.

È forse proprio questa la discriminante per motivare le nuove leve di

allevatori-montanari a non lasciare i loro territori. Progetti innovativi, se supportati da interventi mirati, potrebbero trovare un terreno più fertile che in passato.

Questa metodologia di allevamento prevede, infatti, un diverso genere di coinvolgimento da parte dei giovani che potrebbero appassionarsi molto di più, essendo richiesto loro un nuovo tipo di professionalità, più tecnologica e più interessante.

Nella sua evoluzione, infatti, il progetto prevede che le vacche madri debbano essere iscritte in un Libro Genealogico da istituire presso l'Aia e la cui gestione verrebbe affidata, come già avviene per gli altri Herdbooks, alle varie Apa territoriali. Realtà riscontrabile sempre nella vicina Svizzera. "L'obiettivo finale del progetto è quello di creare una filiera che certifichi una carne di ottima qualità, ottenuta con metodi biologici legati alla tradizione", conclude Franco Marchesi.

See International Summary page 69

L'ORTAGGIO VERSATILE

Il peperone fu conosciuto in Europa per merito di Cristoforo Colombo, che lo citò nel suo diario di bordo, ritenendolo frutto aromatizzante se non addirittura una spezia. Invece nelle zone di origine era un vero alimento, preferito dagli Olmechi del Golfo Messico, e cibo dei peruviani nelle cui antichissime tombe si rinvennero semi di peperone. Scientificamente il peperone è classificato Capsicum annum, dal greco "kapto" che si traduce "mordo avidamente", in riferimento al gusto sapido e piccante del frutto. Il nome volgare "peperone" nacque invece successivamente, dopo la prima denominazione di pepe d'India.

Prima del Settecento il peperone ebbe scarsa valorizzazione: si riteneva povero e come tale consumato solo dai contadini che lo friggevano o lo arrostitavano sui carboni, spolverandolo poi di sale. Un breve accenno a queste preparazioni del peperone si riscontra ne "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado (1781). Ma a confermare della sua irrilevanza gastronomica si nota la mancata menzione nel "Vocabolario degli Accademici della Crusca", a quei tempi ritenuto il miglior Dizionario italiano. Dopo qualche considerazione alimentare ottocentesca, nella prima metà del Novecento si contavano ben 300 varietà di peperoni, nate spon-

taneamente. Da esse parte una vera e propria selezione genetica che ha portato alle sapide e sgargianti varietà oggi coltivate. Il peperone è costituito da proteine, lipidi, glucidi, cellulosa, vitamine C, PP, B1, B2, provitamina A, sali minerali di zolfo, fosforo, magnesio, manganese, calcio. Per quanto riguarda il modo di usarlo in gastronomia, ricordiamo che il peperone ha una presenza rilevante e una straordinaria bontà se farcito alla francese, imbottito alla barese, stufato col guanciale di maiale, in padella alla romana, alla griglia. La sua straordinaria versatilità si manifesta nell'impiego di contorno per ogni menu: carne, pesce, cacciagione, senza dimenticare che esistono ricette più territoriali che nazionali dove i peperoni, con altri ortaggi, rientrano in sughi e salsine per condire riso, tagliatelle o altro.

Ultimamente il peperone è entrato tra i gusti del gelato, ottenuto in una storica, artigianale gelateria romana. Esistono anche due ricette recenti che prevedono una crema di peperoni e noci e un piatto di peperoni all'origano. Circa poi il peperoncino piccante si ritiene che, ai tanti articoli e alle tante esaurienti pubblicazioni, non si possa aggiungere nulla, per cui non se ne fa volutamente menzione. (A.S.)

Non solo a merenda

DI LUIGI ALTOBELLA
Delegato di Foggia-Lucera

*L'uso dei cavoli, in cucina,
non è marginale,
anche per il loro basso costo.*

Apprezzato fin dall'antichità, il cavolo (*Brassica oleracea*) viene coltivato da millenni. Si tratta di una pianta erbacea dicotiledone della famiglia delle Crocifere, di cui si conoscono numerose varietà, assai diverse fra loro, fra cui le più note sono la "forma cimosa" o "broccolo ramoso" e la "forma caput" o "broccolo a testa" (ricordo a questo proposito che il termine broccolo deriva da "brocco" che è il nome ormai obsoleto del germoglio). Nel broccolo ramoso i germogli laterali, detti cime o broccoletti, possono raggiungere anche i venti centimetri di lunghezza. Le forme più pregiate di questa prima varietà sono il "ramoso verde calabrese" e il "broccolo nero di Napoli".

Nella forma caput, o broccolo a testa, la parte commestibile è formata da inflorescenze, o cimette, di

colore variabile fra il verde e il paglierino. In questa varietà ricordo il "verde romano" (detto anche broccolo di Albano) e il "broccolo di Verona". Ma da ricordare sono anche il "cavolfiore", con grossa inflorescenza bianca e carnosa, coltivato nell'Italia meridionale in tutte le sue varietà e nel Settentrione solo nelle varietà precoci; il famoso "cavoletto di Bruxelles", che ha stelo particolarmente gemmifero con teneri germogli; infine il "cavolo-rapa" che ha un fusto ispessito alla base e foglie rade e strette.

Sebbene quella dei cavoli sia una coltura da clima mite, si tratta di ortaggi prevalentemente invernali o primaverili, anche perché un certo grado di freddo li rende più teneri e gradevoli al palato. Sono ricchi di zolfo, sodio, potassio, magnesio, fosfato di calcio, vitamine A, B1, B2, C e favoriscono la produzione di emoglobina.

L'uso in cucina di questi ortaggi non è marginale, anche per il loro basso costo. Questo mi spinge ad un ricordo storico. Nell'editto di Diocleziano che, come tutti sanno, fu un lodevole tentativo nell'antica Roma di stabilire il prezzo dei singoli alimenti, il cavolo, poco costoso, figurava agli ultimi posti dell'elenco. Ma questo fece arrabbiare Cicerone il quale riteneva che, poiché bisognava condirlo almeno con l'olio d'oliva, che era costoso e quindi figurava ai primi posti dell'editto, il cavolo stesso era tutt'altro che un cibo economico.

Lessati, cotti al vapore o ripassati in padella, i cavoli sono alla base di semplici contorni ma possono essere anche utilizzati per condire la pasta, i legumi o altro. In realtà non sono facilmente digeribili, il

che ha dato il via al noto proverbio "un cavolo a merenda", per intendere una qualche cosa o una qualche azione collocate fuori tempo o fuori posto.

Un etto di cavolo fornisce dalle 25 alle 35 calorie, proprio come l'insalata verde. Una caratteristica negativa è il cattivo odore emanato durante la cottura, a causa dello zolfo in esso contenuto ma a questo si può ovviare mettendo, come dicevano le nonne, del succo di limone nell'acqua di cottura stessa.

Non meno importante è l'uso di questo ortaggio in medicina. I Greci e i Romani lo usavano per curare le più svariate malattie e lo mangiavano crudo prima dei banchetti perché ritenevano che aiutasse l'organismo a tollerare l'alcol. Nel 1500 veniva usato come lassativo e il suo succo mescolato al miele per le cure della raucedine e della tosse.

Nel 1600 il brodo di cavolo era consigliato in tutte le affezioni polmonari, cosa che continuò fino al 1800, visto che la letteratura medica di allora sottolineava l'uso del decotto di cavolo per curare raffreddori, tosse, laringiti, bronchiti e polmoniti. Ma una proprietà medica ancora oggi apprezzata è quella anti-ulcera, perché il cavolo contiene il "gefanato" (una sostanza impiegata da parecchi anni in farmaci anti-ulcera) che ha la proprietà di proteggere dagli acidi la mucosa gastrica.

Non bisogna dimenticarne infine l'uso cosmetico, visto che può fornire una buona maschera rigenerante per il viso: basta pestare le foglie di cavolo, raccoglierle in una garza e applicare il tutto sul viso per almeno trenta minuti.

See International Summary page 69

Calendario romanesco

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia

*Da Trilussa al Belli,
le usanze gastronomiche
dei romani, mese per mese.*

Le pubblicazioni di scrittori e poeti locali costituiscono, specie a distanza di tempo, preziose memorie di vita cittadina e testimonianze di indubbio significato socio-culturale. Relativamente alla città di Roma, "Er Mago de Bborgo-Lunario pe' 'r 1890" - pubblicazione in romanesco con diversi sonetti di un giovanissimo Trilussa, uno per ciascun mese dell'anno - offriva in simpatica forma un quadro delle tradizioni della Roma popolare del tempo, annotate secondo le diverse ricorrenze religiose e civili. Di seguito se ne richiamano, nello stesso dialetto romanesco, alcune di quelle alimentari e gastronomiche, per riecheggiare non senza un pizzico di nostalgia - come in genere accade per le cose passate la cui memoria, rimossi i particolari di minor rilievo, migliora quasi sempre col tempo -

quel periodo in cui il popolo sembrava vivere intensamente, più che oggi, le manifestazioni che la città offriva. Il Belli, a sua volta, nel sonetto "Er primo descemmre", passa in rassegna alcune delle ricorrenze dell'anno proprio a partire da quella del titolo ("Stanotte la Madonna entra in ner mese... principia la novena de Natale... riecco le commedie e 'r Carnovale... poi Quaresima: poi Pasqua dell'Ova"), a conferma dell'altalenante gioco di eventi sacri e profani, per concludere "pijja inzomma er libbretto der lunario, e vvedi l'anno scompartito a pprova [gara] tra Ppurcinella e Iddio senza divario".

Con inizio dal primo dell'anno, "Er Mago de Bborgo" rammentava che in quel giorno "se dà er bon capo d'anno e sse magna sette vorte, cominciano da le lenticchie pe' contà cutrini tutto l'anno", usanza mantenuta con modalità pressoché inalterate sino ai giorni nostri per quanto riguarda sia lo scambio delle espressioni augurali e l'abbondanza del pranzo, sia il consumo dell'immancabile piatto di lenticchie, oggi quasi sempre anticipato al canonico passaggio dal vecchio al nuovo anno.

Il mese di febbraio era segnato dal Carnevale: il giovedì grasso "se magna er pasticcio de gnocchi" e il successivo martedì "li moccoletti, e dopo li spaghetti"; nella circostanza veniva sottolineato "Cumincia er Carnovale migragnoso de mo", per ribadire come già in quegli anni questa festa, contemplante fra l'altro corse di cavalli lungo la centrale via Lata, poi appunto via del Corso, si andasse ormai riducendo a ben poca cosa: "Pe' le finestre manc'un apparato, nemmanco un parco avanti a 'na vetrina; ... leva er tarappattà, leva la ggente, leva le curze,... la bar-

doria è mmorta, er carnovale s'ariduce a gnente", concludendo amaramente "Che cciarimane mo? 'N par de... vejoni".

Marzo vedeva la tradizionale festività di S. Giuseppe, in cui in varie chiese di Roma, dedicate al Santo, "se magneno le frittelle", antica usanza a prevalente carattere religioso mantenuta da ultimo, a partire dai primi anni del Novecento, presso la chiesa di S. Giuseppe al Trionfale. Intanto aveva preso avvio la Quaresima con i suoi dolci tipici romani, "li maritozzi", che andavano consumati, secondo tradizione, in ciascuno dei venerdì del periodo, rispettivamente da "li presciolosi", "li sposi", "l'innamorati" e, buoni ultimi, ovviamente, "li disperati".

Il mese di aprile di quell'anno, segnato dalle festività pasquali, presentava come primo appuntamento di rilievo il giovedì della settimana santa ove "se va ppe li seporcri e le pizzicherie", così mischiando sacro e profano come da sempre d'uso nel popolo romano. Una simpatica poesia del Belli, "Er giro de le pizzicherie", rievoca il clima festoso del giovedì e del venerdì santo in cui, quasi a sollievo delle astinenze di Quaresima, le pizzicherie della città facevano a gara per creare, con i loro prodotti, addobbi stupefacenti: "colonne de cascio... arreggenno un'arcovica ricamata a ssarsicce", "un Mosè de strutto... in cima a una montagnina de presciutto" e "... pe' stuzzicà la fame... un Cristo e una Madonna de bbutirro drent' a una bbella grotta de salame". Il giorno di Pasqua veniva ricordato come occasione in cui, per tradizione, "se magna l'ovo benedetto e po' er brodetto", mentre poco dopo il cosiddetto Natale di Roma (21 aprile) "se magneno le ce-

rase”, per indicare la prima compar-
sa nei mercati rionali di questo ap-
prezzato frutto stagionale.

Ricorrevano in maggio diverse im-
portanti festività: quella di San Pan-
crazio, segnata come “festa de le ci-
coriare”, propizia per la raccolta nei
campi di questo vegetale spontaneo
che trovava, nella capitale come
nell’intera regione, diverse saporite
soluzioni di cucina. A seguire,
l’Ascensione, durante la quale ricor-
revano all’epoca diverse pratiche ri-
tualmente rievocanti la discesa del Reden-
tore “se magna la ggiuncata, se fa
cur cure bagarone e se mette l’ovo
for de la finestra”, cui accenna pure
il Belli nel sonetto “La notte dell’As-
censione”, spiegando come il “Curri
curri bbarone” non fosse altro che
la monotona nenia cantata agli sca-
rafaggi cui erano stati attaccati dei
moccoletti di cera per farli correre.
Per finire, subito dopo la Pentecoste,
la festa di S. Filippo Neri, in cui “se
va a la Madonna der Divin Amore”,
santuario appena fuori porta, la cui
visita, in processione dai vari rioni
cittadini, trova ancor oggi notevole
seguito.

Il mese di giugno si presentava tra
i più ricchi di festività e di conse-
guenti impegni mangerecci: si co-
minciava con quella di S. Antonio,
segnalata anche come “trionfo de le
fravolare”. A ricordo delle feste di
Adone, era antico uso che giovani
donne entrassero, cantando ritornel-
li, attraverso le diverse porte della
città, vestite con tradizionali costumi
e recanti sulla testa canestri di frago-
le a guisa di piccoli trionfi corredati
di “garofoli”, spargendo un odore ta-
le da indurre i passanti a comprarne.
Di questa usanza non è rimasta pur-
troppo traccia in città, se non una
qualche sua forma nelle vicine loca-
lità dei Castelli romani (Nemi, Gen-
zano) rinomate per la raccolta di
questo frutto. Ancora più rilevante, a
livello popolare, era la festa di S.
Giovanni Battista, assai sentita dai
romani per le sue manifestazioni sia
religiose sia beneauguranti e di
scongioro, di antica origine pagana,

rimarcate dalle espressioni riportate
nel “Lunario”: “se magneno le luma-
che, se va la sera a S. Giovanni e sse
crompa la spighetta, se dice er credo
doppio a le crature e n’antra muc-
chia de bojerie, se mette la scopa for
de la porta”. Il mese non poteva che
chiudersi, infine, con le festività pro-
priamente cittadine di S. Pietro e di
S. Paolo: in quest’ultima “se va a ffa
merenna” presso la nota basilica fuo-
ri le mura aureliane.

Luglio e agosto erano mesi alquan-
to rilassanti riguardo alle feste: nel
primo ricorreva, come ancora oggi,
sia pure in forme meno commerciali,
la tradizionale festa della “Madonna
de noantri” in Trastevere, seguita a
livello popolare per la molteplicità
delle sue manifestazioni; agosto pre-
vedeva invece, dopo il Ferragosto,
nel giorno di S. Bartolomeo, la “Fe-
sta de li Vaccinari a la Regola”, sede
di quella corporazione, e la tradizio-
nale “gran stragge de pollastri” nel
giorno di S. Rosa, verso la fine del
mese.

In settembre era usanza recarsi,
come pure oggi, fuori porta, alla ri-
nomata fiera di Grottaferrata, che
concentrava in quella località un
gran numero di venditori ambulanti
e che attirava, di conseguenza, gran
parte della popolazione romana. A
fine mese poi, nel giorno di San Mi-
chele, si prevedeva di prender parte
alla “Festa in Trastevere da li Mic-
cheletti”.

Ottobre andava come sempre cele-
bre per le meravigliose “ottobrate ro-
mane”, in cui era d’uso portarsi fuori
porta o nelle aree urbane a verde
per consumare il pranzo all’aria
aperta, profittando del bel tempo
che questo mese sa di consueto re-
galare alla città. Il sonetto di Trilussa
“L’ottobrata de Nannarella”, riportato
nel “Lunario”, introduce così questa
usanza “Giuveddi avemo fatto l’ot-
toobrata in de la vigna de li mi’ pa-
droni; ciavessimo l’arosto, l’insala-
ta... stassimo propio come ssignoro-
ni”, che solitamente si concludeva in
allegria con suoni e balli dei convita-
ti. Il mese di novembre prevedeva,

proprio agli inizi, la tradizionale
commemorazione dei defunti in cui
“Se va a campo Verano. Se magneno
le fave”, per richiamare la doverosa
visita al principale cimitero cittadino
e l’uso di consumare nella circostanza
il dolce conosciuto come “fave
dei morti”.

Dicembre era, come sempre, il
mese del Natale: alla vigilia “se fa er
cenone, se sente la messa de Natale
e ss’arigetta”, per indicare l’usanza
della grande abbuffata, della messa
di mezzanotte e del facile malessere
conseguente al troppo cibo ingerito;
il giorno della Natività, invece, “se
magna pangiallo e toròne”, dolci ti-
pici ancor oggi, non solo a Roma.
Singolare usanza del giorno della vi-
gilia di Natale era il “cottio” (dal lati-
no medievale “coctigium”), un’asta
del pesce cui usavano partecipare
venditori al minuto, gestori di tratto-
rie, cuochi di grandi famiglie e an-
che privati, per procurarsi quanto
occorrente per la cucina della cena.
L’asta - che rappresentava per la po-
polazione la tipica festa d’avvio del
Natale, con forme di autentico spet-
tacolo, cui non si sapeva rinunciare -
si svolgeva all’alba, un tempo alla
Pescheria vecchia, vicino al ghetto
ebraico. I pescivendoli, muniti di tor-
ce a vento, prelevavano dalla sua ca-
sa il “capo cottiatore” per portarlo,
tra canti e suoni, in Pescheria dove
poteva così avere inizio l’asta delle
grandi varietà di pesce, provenienti
dai porti laziali, bellamente esposte
(come riporta il “Lunario”, storioni
che parevano vivi, capitoni da man-
giarsi con gli occhi, spigole che sal-
tavano dalle ceste). Il rito avveniva
alla presenza di una gran moltitudi-
ne di persone che non badavano a
spendere pur di portare a casa, se-
condo tradizione, il meglio delle
specie da cucinare. Anche quelli do-
vevano comunque essere tempi di
ristrettezze economiche se il “Luna-
rio” teneva infine a sottolineare “ma
mo’... se tiè da conto er centesimo e
se sbavija”.

DONATO PASQUARIELLO

See International Summary page 69

Cibo & Architettura

DI GIORGIO CIRILLI
Delegato del Tigullio

*“La qualità dello spazio
in cui si mangia
ha un ruolo fondamentale
per l'apprezzamento
del cibo”.*

La quotidiana assunzione del cibo, nei riti storici della colazione e del pranzo, della merenda e della cena, ha necessità di fruire di spazi e ambienti progettati per queste attività: quindi di architettura.

I nostri antenati, magari ancora nomadi, avevano a disposizione un ambiente naturale integro ma non sempre favorevole, dalla savana al ghiacciaio. Poi, la successiva sedentarietà modificò le abitudini. La casa diventò il contenitore delle funzioni quotidiane, si ebbero specifiche utilizzazioni degli ambienti, tra cui lo spazio di cucina. Si mangiava prevalentemente al chiuso. E si mangiava diversamente, a seconda del ceto sociale: non si può dimenticare quello che scriveva R. Luraghi in “Problemi Economici dell'Italia unita”, tra 1861 e 1918: “Il contadino mangiava carne una volta l'anno,

consumava zucchero solo in caso di malattia ... la sua alimentazione era composta per la maggior parte da cattivo granoturco, onde l'infuriare della pellagra”.

La borghesia viveva in condizioni assai diverse. Nel trimestrale “La Casa”, nel 1909, P. Picca osservava: “È un fatto che la cucina della casa moderna, pur conservando tutta la sua importanza pratica, di fronte alla cucina medievale ha perduto assai di importanza estetica sia per quanto concerne l'ampiezza e grandiosità di costruzione, sia per quanto riguarda la genialità ed il valore architettonico ... si mangia leggendo il giornale o discutendo di tutt'altro che del sapore delle pietanze e delle salse, di guisa che la valentia del cuoco, su cui un tempo si aggiravano le più animate discussioni dei buongustai, poco o nulla interessa i commensali”. “Se e quando la cucina propriamente detta sia destinata a scomparire dalla casa futura, per cedere il posto ad un laboratorio chimico domestico, e se il cuoco sarà a sua volta rimpiazzato da un cultore della scienza di Lavoisier, non si può per ora con assoluta certezza predirlo”.

L'inurbamento, il “vivere in città”, cambia le abitudini e i riti quotidiani, posti in contesti costruiti assai diversamente rispetto al passato. Principalmente si mangiava in un ambiente progettato e costruito per questa specifica attività, la “sala da pranzo”. Un ambiente borghese che ha dimenticato le suggestioni letterarie di quello della cucina, ad esempio, del castello di Fratta. Nievo così lo descriveva: “... nero di una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzuole,

delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi; ingombro per tutti i sensi da enormi credenze, da armadi colossali, da tavole sterminate ... Là un fumo denso e vorticoso, là un eterno gorgoglio di fagioli in mostruose pignatte; il foco scoppiettava fumigante e s'ergeva a spire vorticoso fino alla spranga trasversale di due alari giganteschi borchiati di ottone”.

Poi tutto cambia, la tavola viene apparecchiata in un vano domestico che ne costituisce cornice essenziale, di status, tale anche da influenzare l'apprezzamento del cibo che vi si serve, assumendo carattere familiare, “privato”. Con importanti risvolti affettivi ed educativi che si trasmettono tra le generazioni e che consolidano il rapporto familiare ma anche di educazione alimentare. Cibo e architettura sono contestualizzati e la qualità dello spazio in cui si mangia ha un ruolo fondamentale per l'apprezzamento del cibo. Purtroppo l'ultima frontiera, la “miniaturizzazione” degli spazi, è arrivata a proporre la sintesi agglutinata di “soggiorno-pranzo-nicchia di cottura”. Al momento privato e familiare, si contrappone l'attività conviviale quando si va a “mangiare fuori” e ci si trova in numerosa compagnia. Occasione per nuove conoscenze, socializzazioni e per esperienze gastronomiche, forse anche questo dovuto alla Rivoluzione Francese. Però non tutti sono d'accordo sull'ipotesi che la ristorazione sia stata avviata dai cuochi “disoccupati” dei nobili spazzati via dal cambiamento.

Qualche volta, però, l'incontro non è soddisfacente per colpa della cornice. Il rumore eccessivo, l'illuminazione sbagliata, lo spazio a di-

sposizione, l'aria che si respira, l'arredamento, sono in grado di vanificare anche l'eccellenza di un buon pranzo. Colpa di un'architettura insufficiente. Spesso si pone l'attenzione sul servizio di "sala" ma viene trascurato che forse è quest'ultima ad essere inadeguata, compromettendo il giudizio su ciò che si è mangiato.

Esiste un'estetica, rigorosa e imprevedibile, della tavola apparecchiata, che deve avere un coerente spazio all'intorno, sia che si tratti di mense collettive, refettori, fast food o ristoranti stellati. Nell'inconscio di ognuno, taverne, osterie, trattorie, ristoranti hanno un imprinting distintivo ben riconosciuto e una "architettura degli interni" che deve corrispondere

ad un diverso tipo di cucina e di servizio. Forse tocca anche agli architetti adoperarsi per procedere alle necessarie correzioni. Chissà se sarà possibile: gli architetti iscritti all'Accademia, e quindi sensibili sia alla qualità dell'ambiente sia a quella della cucina, sono in tutto 119!

GIORGIO CIRILLI

See International Summary page 69

PECCATI DI GOLA

Dante, in alcuni tratti del suo viaggio attraverso i tre regni, incontra golosi condannati nei cerchi dell'Inferno e golosi penitenti che salgono il monte del Purgatorio, in attesa di purificazione. L'incontro con un goloso diventa, per il poeta, un'occasione per soddisfare il suo desiderio di scrutare nell'animo umano e conoscere uomini e fatti del suo tempo e, per un lettore del Poema, interessato allo studio delle tradizioni gastronomiche del passato, un'opportunità per scoprire cibi, vivande e abitudini alimentari di persone vissute nel basso Medioevo. Dante, ritornato in sé dopo l'incontro con Paolo e Francesca, giunge nel terzo cerchio dell'Inferno dove sono punite le persone colpevoli di avere abusato del cibo e del piacere della gola. Fra queste, il fiorentino Ciaccio Dell'Anguillaia, così chiamato (Ciaccio è nome di porco) per la sua grande golosità. Il Boccaccio lo descrive, nel "Decamerone": "fu uomo ghiottissimo quanto alcun altro fosse giammai". I due poeti, lasciato il girone dei golosi, giungono sul ponte della quarta bolgia. Virgilio riconosce uno dei dannati e lo indica a Dante: è Michele Scotto, indovino al servizio di Federico II. Si sa di lui che: "Essendo in Bologna ed usando con gentili uomini e cavalieri e mangiando come s'usa fra essi in brigata a casa l'uno dell'altro quando veniva la volta a lui d'apparecchiare, mai non faceva fare alcuna cosa di cucina in casa; ma avea spiriti a suo comandamento, che li faceva levare lo lesso dalla cucina del re di Francia, lo rosto di quella del re d'Inghilterra, le tramesse di quella del re di Sicilia, lo pane d'un luogo ed il vino d'un altro, confetti e frutta là onde li piaceva, e queste vivande dava alla brigata" ("Commento alla Divina Commedia d'Anonimo fiorentino del secolo XIV", P. Fanfani, Bologna, 1866). Giungono poi nel fondo della sesta bolgia dove sono puniti gli ipocriti. Due di loro sono Catalano de' Catalani, di famiglia guelfa, e Loderingo degli Andalò, di famiglia ghibellina. Entrambi bolognesi e appartenenti all'ordine dei frati gaudenti (inizialmente costituito col nome dei cavalieri di Maria Vergine gloriosa), che il popolo, per scherno, cominciò a chiamare: "Fрати gaudenti, Capponi di Cristo e Frati mor-

tadellai". A questi frati è attribuita la paternità di una specialità salumaria italiana: la mortadella di Bologna (vedere, a proposito, in: Sandro Bellei, "Il grande libro del porco", Ed.C.D.L., Finale Emilia e in: G. Roversi, "Il maiale investito", B.U.P., 200). Proseguendo il viaggio i due poeti arrivano dove si trovano i falsari. Ad un giudizio espresso da Dante sulla "vanità" dei senesi, un dannato, certo Capocchio da Siena, risponde: "Trammene Stricca, e Niccolò, che la costuma ricca del garofano prima discoperse nell'orto, dove tal seme s'appicca". I due esclusi dal numero dei senesi "fatui e vani" sono i fratelli Stricca e Niccolò, figli di Giovanni de' Salimbeni. Niccolò, uno dei dodici fondatori della brigata "spendereccia", formatasi con lo scopo di organizzare conviti e feste, fu il primo a coltivare, nel suo orto, il garofano e il primo ad impiegarlo, con altre spezie, per cucinare la selvaggina: fagiani e pernici. È pure testimoniato che questi giovani furono i primi ad usare il pepe, i chiodi di garofano e il miele per preparare i "panes melatos et pepatos" da cui ebbero origine gli odierni panforti senesi ("Comedia di Dante degli Alighieri col comm. di Jacopo della Lana bolognese", pubblicato da L. Scarabelli, Bologna, 1866-67, e anche in: G. Rondoni, "Tradizioni popolari e leggende di un comune medioevale, Siena e l'antico contado sanese", Firenze, 1866). Dante e Virgilio, usciti dal "mal mondo", iniziano la scalata del monte della Purificazione. Arrivati al sesto cerchio, s'imbattono in un gruppo di golosi penitenti, ridotti, per la "dieta", in un'orribile magrezza. Tra questi Dante riconosce l'amico Forese Donati, poeta e rimatore fiorentino, ricordato dai suoi concittadini per la sua golosità. Forese indica a Dante alcuni suoi compagni: Bonagiunta Orbicciani da Lucca, vissuto nella seconda metà del secolo XIII, uomo corrotto molto nel vizio della gola, e papa Martino IV, Simone di Brion, detto del Torso perché fu tesoriere della cattedrale di Tours. Fu molto goloso: "Fra le sue ghiottornie si faceva torre l'anguille del lago di Bolsena, le faceva annegare nel vino della vernaccia e poi, fatte arrosto, le mangiava" (Jacopo della Lana, op. cit.). (Roberto Gandini)

Un piatto di seconda categoria?

DI ALFREDO PELLE
*Accademico apuano
 Centro Studi "F. Marenghi"*

*È la polpetta,
 una preparazione
 che sembra sempre
 un rimedio,
 anche se ghiottissimo.*

Un'intimazione minacciosa: "lo riduco in polpette"; "è diventata una polpetta"; così si dice di una cosa che è stata distrutta, più o meno volontariamente. Grava sulla polpetta una colpa primigenia: nasce da carne già utilizzata per altri piatti; è irriconoscibile nella sua provenienza: con un parlare moderno si direbbe che ci è sconosciuta la "filiera"; è una forma di cibo che non si può più mangiare, come è il lessso avanzato, e così lo si trita e lo si ammanisce con questa sembianza. Insomma è un cibo di seconda categoria. È il ricordo del periodo militare, degli studi in collegio, è il piatto che nessun ristorante presenta, mai.

Si rivaluta, ma non di tanto, nella cucina della casa e quando va tutto bene, e la mamma o la moglie si mettono all'opera, usano carne macinata (anche qui la si ritiene di poco conto, anche se ti sei fatto macinare un pezzo magro come si deve), sempre che non usino avanzi del lessso; mescolano patate, pane, fanno sughi di pomodoro per rendere importante il tutto, insomma trafficano per portare a termine un piatto che sembra, sempre, un rimedio, anche se ghiottissimo.

Certo se vai a Venezia a bere un'ombra, allora troverai sul banco un bel vassoio di polpette, ma un bàcaro a Venezia è come casa tua, un luogo sicuro, dove non ti tradirebbero mai e la fiducia è intatta.

Ricordo di un episodio narrato da Virgilio Scapin, scrittore vicentino che ha vinto un Grinzane Cavour, è stato finalista del Campiello, ha frequentato la cultura vicentina dei Piovene e quella veneta dei Comisso, dei Mazzotti, dei Maffioli. L'episodio è successo a lui stesso. Andava a comperare, per mangiare a mezzo-

giorno, qualcosa nel negozio di Geremia, alimentarista da quasi un secolo in centro a Vicenza (che bacca-là!). Qui, un giorno, mentre stava per comperare, dalla vicina piazza dei Signori arriva alla porta del negozio un piccione e Geremia, d'umore storto, prende una polpetta dal vassoio che troneggia sul banco e la scaglia contro il volatile, ovviamente mancandolo. La polpetta rotola in strada, rimbalza contro il muro e ritorna verso il negozio fermandosi, quasi sulla porta, intatta. Virgilio Scapin la guarda, guarda Geremia e con perfetto aplomb chiede: "Mi dai quattro misteriose?". Geremia servì in un vassoietto quattro polpette, senza fiatare...

E non solo c'è questa aria di negletto, nelle polpette, c'è anche un problema ben più importante: quello del nome. Non in tutta Italia, ad onor del vero: in Lombardia la "polpett" è un involtino. Se ne trova l'origine già in una ricetta della metà del Trecento del Maestro Martino da Como che parla di togliere la "carne magra dalla cossa e battila bene sopra un tagliero ... e involtela" e, ai tempi di Napoleone, Agnoletti, cuoco di Maria Luigia d'Austria moglie dell'imperatore, similmente scrive di "Polpette involtate alla catanzarese" che sono, sempre, involtini.

Per indicare quelle che sono le italiane polpette, si parla, in Lombardia, di "mondeghili". Termine, questo, che è di origine spagnola ed è la milanesizzazione di "albondinga" e "albondeguita" cioè polpette e polpettine. I 150 anni di dominazione spagnola hanno lasciato, evidentemente, un'influenza linguistica che ancora dura. Così ne parla Marco Guarnaschelli Gotti in un suo libro sulla cucina milanese.

Quanto poco ci sia da dire sulla polpetta lo dimostra anche il “Dizionario del dialetto veneziano” del Boerio, del 1856, che, alla voce polpèta dichiara soltanto: “vivanda nota”. Punto.

E poi cita un proverbio: “Tor la polpèta zo del piròn a qualcun” cioè levar la cosa ad un altro, che stava per conseguirla.

E sentite cosa ne dice l’Artusi, quello del quale si dice che contribuì grandemente all’unità d’Italia con il suo libro “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” (siamo nel 1892): “Non crediate che io abbia propensione d’insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano”. Avete ca-

pito bene: l’Artusi trova un rapporto di forma fra le polpette e la m... d’asino! E non è il solo: il Giachi che scrisse, nello stesso periodo, il “Medico in Cucina” precisa che le polpette vengono “preparate in forma di certi modelli che stampano gli asini e i cavalli...”.

Certo che la polpetta ha secoli di vita nell’alimentazione umana e la si ritrova in tutta Europa: ne aveva parlato Apicio e, saltando i millenni, un testo cecoslovacco del XVI secolo (“Raccolta di ricette stampate da Severin il Giovane”) ci tramanda una ricetta di polpette molto elaborata, che prevede pancetta affumicata, zafferano, noce moscata, cottura in brodo vegetale.

Il “Libretto alemanno della buona vivanda”, manoscritto dell’inizio del

XV secolo, trovato a Monaco di Baviera, ci fornisce una modernissima ricetta di polpette di vitello da servire con una salsa alla menta, e un manoscritto austriaco della fine del XV secolo, non pubblicato, chiamato “Anonymes Kochbuch”, fornisce una ricetta per polpette di pesce per la zuppa.

Dobbiamo, tuttavia, ricordarci che la cucina dei poveri, dei contadini, dei piccoli artigiani non è stata scritta. Per questo, anche se a partire dal Duecento cominciano ad essere annotate vere e proprie ricette, si trattava di piatti destinati a nobili e fra questi la polpetta poco ci entrava.

E se vogliamo guardare nel passato più vicino a noi troveremo che, nel secolo XVII, dietro l’abside del Duomo a Milano, nel mercatino fatto di baracche dove è l’odierna piazza Fontana, ve ne erano alcune dove si vendeva “carne usata”. Proprio così, i servi delle grandi case, nutriti degli avanzi dei padroni, rivendevano i rimasugli, ossa e tutto: non era granché ma qualcosa restava... Anche da qui, forse, si trovava materia per fare polpette: cosa volete che ne scrivano i grandi cuochi?

Una curiosità: nei paesi africani che si affacciano sul Mediterraneo, l’uso della polpetta (di carne e/o vegetale) era ed è molto diffuso. Questo nasce dal fatto che il modo di queste popolazioni arabe di mangiare con le mani, privilegia questi piccoli bocconi che sono comodissimi da portare alla bocca. Sono infatti, per questa bisogna, molto più piccoli delle nostre polpette.

Insomma: ogni mondo è paese e la polpetta ne fa parte a pieno titolo. Tanto che in Meridione, quando qualcuno si trova a rimpiangere di aver fatto una cosa, gli si dice “T’a sparasti ‘a purpette?” Cioè “Hai voluto fare questa cosa? ora affrontane le conseguenze.”

Da noi, più sportivi, si dice: “Hai voluto la bici? Pedala!” Restiamo più magri e più sani...

ALFREDO PELLE

See International Summary page 69

IL VALZER DELLE ALICI

La notte non è “soltanto” contemplazione del cielo ma “anche” contemplazione del cielo. E questa notte è principalmente “pesca”. La danza, il valzer delle alici, si snoda sotto la volta stellata. Le lampare intorno al peschereccio sembrano danzare nel cobalto cristallino del mare e invece è la trappola. La luce stasera è la trappola che porterà il pesce nella rete. La danza continua, si ferma, riprende. La luce della lampara scende vorticosamente nel fondo, lo illumina, ne viola le profondità più recondite. E il turchese si staglia ghiacciato. A un comando la rete viene calata dagli argani. In venti minuti i movimenti sincronizzati di parecchie mani si susseguono veloci, precisi. La fatica si legge sui volti tesi. Ecco l’argento guizzante delle alici illumina il turchese, lo rende fosforescente. I corpi tesi raccolgono e rivoltano e portano nella barca tutta la pesca.

I riflettori, che fino a quel momento avevano illuminato la scena, si spengono, ma il movimento degli uomini continua. Sembra ora che il buio non debba mai finire ma poi sorge pian piano l’alba, e illumina avvolgendo quei gesti in un bianco rosato, ed esaltando quest’angolo di paradiso.

Ed ecco, portati dalla luce allo scoccare del raggio verde, che al tocco del sole sull’orizzonte si leva, quasi speranza di giorni migliori, i volti di coloro che non ho conosciuto, ma dei quali si avverte la presenza nei racconti di quelli che sono rimasti qui. Li hanno visti partire un giorno in cerca di quella fortuna che molti di loro hanno trovato ma a un prezzo molto alto: quello di recidere le proprie radici.

E domani il rosso dell’alba scriverà ancora sul bianco del cielo i profili, ne staglierà come montagne quel duro dei tratti, che il tempo ha fermato. Poi sorge il sole. I pescatori ci parlano. Pare che la stanchezza di poco prima sia scomparsa di colpo. È giorno. (Maria Monica Martino)

Le bistecche di cavallo

Una volta la carne di cavallo era considerata un alimento povero, di basso prezzo e non molto gradito. In effetti, era carne ricavata da animali ormai adulti, sfruttati al massimo, non più adatti al tiro perché vecchi e stremati. Doveva essere venduta in appositi esercizi per ben distinguerla dalle altre carni più pregiate.

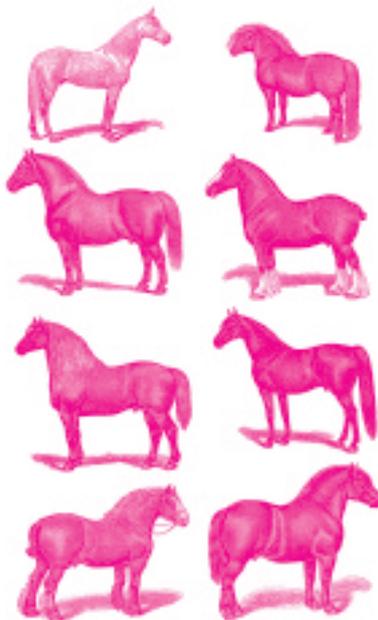
Oggi la qualità della carne equina è molto migliorata, ne sono indici il prezzo di vendita e il gradimento di un buon numero di consumatori che la considera a ragione ottima e salutare. Questa carne contiene ferro e proteine in quantità pari, se non superiore, ad altri generi di carni. È più magra, avendo una percentuale di grasso trascurabile, anche se il sapore, tendente al dolciastro, non è molto gradito ad alcuni consumatori. Contiene poco colesterolo, molti aminoacidi essenziali e proteine, elementi preziosi per la crescita dei bambini.

La carne equina deriva ormai solo da cavalli allevati esclusivamente per essere destinati alla macellazione in giovane età e, quindi, in ottimo stato di sviluppo muscolare e di nutrizione.

Tutto ciò ora è compromesso sull'onda emotiva del rispetto degli animali. Ci si preoccupa dei cani e dei gatti, perfino delle galline e dei loro sistemi di allevamento, affinché tutti non soffrano inutilmente per la disattenzione dell'uomo. Perché allora trascurare il cavallo?

Da qualche tempo si ventila una proposta di legge tendente a vietare la macellazione degli equini, mettendoli al livello degli animali destinati alla vivisezione o ad altre pratiche di uccisione. La carne di cavallo sparirà dalle tavole italiane? In effetti, il settore richiederebbe una regolamenta-

zione e un controllo più efficaci, per evitare la macellazione di animali provenienti dai circuiti ippici di corsa o di gare agonistiche, che possono essere trattati con farmaci altrimenti vietati e quindi non adatti al consumo alimentare. Necessiterebbe anche un'etichettatura che dia assoluta certezza della provenienza geografica della carne. Sta, comunque, di fatto che il consumo di carne di cavallo tende a crescere: nei primi mesi del 2012 si è registrato un incremento del 25%.



QUALITÀ ITALIANA

La nostra industria alimentare, pur nel momento di crisi, mantiene alto il suo prestigio per l'eccellenza della qualità dei suoi prodotti.

Il falso "made in Italy" dilagante su molti mercati esteri, se da un lato concorre disonestamente, è anche la più evidente dimostrazione del successo delle nostre produzioni.

In Europa siamo al primo posto

per i riconoscimenti conseguiti. Secondo dati Istat, a dicembre dello scorso anno, potevamo contare su 239 prodotti Dop, Igp e Stg. I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono gli ortofrutticoli e cereali (94 prodotti), i formaggi (43), gli oli extravergini di oliva (42) e le preparazioni di carni (36).

Se sui mercati esteri ci sono prodotti che traggono in inganno sulla loro provenienza, utilizzando tricolori e diciture di assonanza italiana, esiste anche un pericolo "sottterraneo" da non sottovalutare, che forse potrebbe essere messo in atto dall'industria alimentare locale. Il più delle volte, infatti, facendosi forti delle norme europee a tutela della salute dei consumatori, si attacca la pubblicità di prodotti italiani che vantano presunte proprietà salutari. Pubblicità invero disinvolta, che proclama sani e salutari alimenti come le merendine, le creme a base di nocciole e cioccolato, le preparazioni a base di latte ecc. In proposito sono state segnalate denunce, specialmente in Germania.

In Italia, a volte, spot televisivi vantano addirittura proprietà mediche ai prodotti. Benefici per l'abbassamento del colesterolo, per le difficoltà digestive, per le carenze vitaminiche ecc. Se il consumatore non è preparato e avvertito, è facilmente indotto in inganno, con conseguenze per la salute che potrebbero essere non proprio "salutari". La vigilanza delle associazioni dei consumatori è molto attiva al riguardo ma non sufficientemente cautelativa. È auspicabile una più attenta regolamentazione del messaggio pubblicitario nell'indirizzare i consumi.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

**ARGENTO E BRONZO
ALLA NAZIONALE
ITALIANA CUOCHI**

La Nazionale Italiana Cuochi ha portato a casa due medaglie d'argento e due di bronzo dalle Olimpiadi di Cucina che si sono svolte a Erfurt, in Germania. La squadra junior, che ha presentato come starter, di grande effetto cromatico, un "involto vegetale al latte di mandorle farcito di funghi su crema densa di zucca e arancia con ortaggi marinati", e per "main-course", molto appetitoso, "merluzzo carbonaro in crosta di parmigiano ed erbe, salsa vicentina, raviolo ripieno di gamberi rossi e brunoise di zucchine, con giardinetto di ortaggi", ha guadagnato il secondo posto e la medaglia d'argento.

Alla prova successiva, di cucina fredda, gli "azzurri" hanno meritato invece la medaglia di bronzo. Stessi risultati per la squadra senior. I campioni italiani, che hanno combattuto contro 36 Paesi, hanno meritato nella gara di cucina fredda la medaglia d'argento, classificandosi subito dopo la Svezia, e in quella di cucina calda, vinta dalla Norvegia, la medaglia di bronzo. Starter, "trancio di baccalà in manto di melanzane, pomodoro confit e finocchio selvatico con crema di sedano rapa, cannolo di seppia ripieno di gamberi rossi e mascarpone con olio al lime e pavé di lattuga con verdure e asparagi"; main course: "lombo di manzo piemontese al forno con croccante di pane all'extravergine ed erbe aromatiche, salsa vegetale al porro, guancia di vitellone al Chianti con sfera di semolino ai funghi, crema solida di zucca con radicchio trevigiano al balsamico e ortaggi trifolati"; dessert: "bavarese con cioccolato al latte e mandarino siciliano su frolla al bacio, morbidone alle mandorle con salsa di Passito di Pantelleria, semifreddo al cocco con frutta fresca".

**ANCHE IL TARTUFO
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ?**

Certamente rappresenta un patrimonio il prelibato tartufo, con i suoi profumi e sapori, e anche con il suo valore economico (fino a 4.000 euro al chilo). Ma ora si vuole andare oltre: San Giovanni d'Asso, in Toscana, e Alba, in Piemonte, in rappresentanza di tutti i territori più importanti per il tartufo italiano (da Acqualagna nelle Marche a Norcia, in Umbria, a San Miniato, ancora in Toscana, per citare i più celebri), hanno firmato, nella cittadina piemontese, un protocollo d'intesa per la candidatura della cultura del tartufo a "Patrimonio Immateriale dell'Umanità". Chissà se la Commissione, inebriata dai profumi del tartufo, non darà prima o poi il suo parere positivo?

AUTOCHTONA 2012

Oltre 300 etichette di vini autoctoni, con una particolare attenzione per i vitigni più rari e le produzioni legate ai territori, e 76 espositori tra aziende, consorzi, enti di tutela e associazioni di produttori: sono stati questi i numeri della nona edizione di Autochtona, il Forum nazionale dei vini autoctoni che si è tenuto a Fiera Bolzano. Tra le centinaia di vini presentati, anche alcune bottiglie ottenute da vitigni regionali insoliti o ricercati, e quelle provenienti da aziende biologiche.

**I SAPORI DEL TERRITORIO
ENTRANO AL MUSEO**

Su iniziativa di Confesercenti e della Regione Toscana, in collaborazione con la Rete dei Musei della Toscana, è stato elaborato un progetto che vuole unire concretamente i sapori del territorio e le gran-

di ricchezze artistiche. Un modo diverso di raccontare la Toscana e le sue bellezze, che mette a disposizione di turisti e appassionati d'arte la possibilità di gustare i vini, i prodotti tipici e i piatti di un territorio cucinati dagli chef, all'interno di alcuni dei più importanti e prestigiosi musei del territorio. È la ricetta di "Il gusto dell'arte (ovvero l'arte del gusto)", per "Vetrina Toscana a tavola", marchio che riunisce 750 tra ristoratori e botteghe del gusto. Il progetto si svilupperà in maniera più ampia nel 2013, e già si registrano le prime "candidature" ad ospitare l'iniziativa da parte del Museo del Tessuto di Prato, di quello archeologico di Cortona, quello archeologico di Grosseto e del Castello Malaspina di Massa, per citarne alcuni. Un primo passo che si potrebbe replicare in tutta Italia, dove cibo di qualità e arte sono due delle risorse più preziose e diffuse.

**GASTRONOMIA VIENESE
A ROMA**

In collaborazione con l'Ambasciata d'Austria, si è svolto, al St. Regis Luxury Hotel di Roma, il "Galà Rose del Sud" ad inaugurare, come ogni anno, la rassegna di specialità gastronomiche austriache e vienesi. Il ricco menu, studiato da antropologi della cucina internazionale, per ribadire che quest'arte non ha niente a che vedere con l'odierno "mordi e fuggi", ha previsto: terrina di foie gras con pere confit; crema di zucca, condita con olio di zucca, e frittella; filetto di luccio con piselli; ravanelli e crema al bacon; filetto di vitello con funghi; verdure e soffiato di patate; schnitzel viennese con patate al prezzemolo e, infine, torta Mozart, nocciole e pistacchio, con spuma di marzapane e ciliegie al miele. Alla

presenza dell'Ambasciatore d'Austria, Christian Berlakovits, per celebrare l'inizio della settimana gastronomica viennese, a mezzanotte, con il coro di Roma Tre, il direttore d'orchestra Maria Isabella Ambrosini ha diretto il brindisi: "Viva il vino spumeggiante", dalla Cavalleria Rusticana di Pietro Mascagni.

LOTTA ALLO SPRECO

Celebrando la "Giornata mondiale dell'Alimentazione" 2012, la Fao ha messo in evidenza che, da un lato, il 12,5% della popolazione mondiale (870 milioni di persone) vive in condizione di denutrizione, dall'altro, un terzo della produzione mondiale di cibo, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, finisce ogni anno nella spazzatura. Sono questi i numeri per cui passa la lotta alla fame e alla malnutrizione nel mondo, e in base ai quali la Fao porta avanti l'obiettivo di dimezzare la proporzione di persone affamate entro il 2015, perché "se le nazioni si impegneranno ad aumentare i loro sforzi, può essere ancora raggiunto", spiega il direttore generale José Graziano da Silva, nonostante i progressi, dal 2007 ad oggi, abbiano cominciato a stagnare. Colpa della crisi, che ha distolto attenzione e risorse, ma per il Ministro degli Esteri Giulio Terzi, "problemi globali come la malnutrizione, ma anche lo spreco di risorse e la cattiva pratica di coltivazione dei terreni", sono ancora al centro dell'agenda politica internazionale. Una sfida che sembra impossibile ma, se si pensa che solo in Italia, ogni anno, rimangono sul campo più di 15 milioni di tonnellate di frutta e verdura, è facile capire da dove partire: dalla lotta allo spreco.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

QUANDO IN PENTOLA BOLLE LA STORIA

di Luigi Altobella

Artigrafiche Di Palma & Romano, Foggia
Fuori commercio

Il volumetto è una raccolta di relazioni e conferenze in tema di storia della gastronomia, tenute dall'autore, Delegato di Foggia-Lucera, in occasione di vari congressi. Si inizia con i piatti che si gustavano nei banchetti della Magna Grecia, alcuni dei quali non differivano molto da varie preparazioni attuali nel Sud d'Italia, come le lagane con i legumi, le freschissime cagliate in foglie di fico e i mostaccioli.

Si passa poi alla cucina romana dell'età imperiale, i cui elementi principali, come nelle epoche precedenti, erano il grano, l'olivo e la vite. Le classi abbienti, inoltre, facevano pazzie per i pesci e, soprattutto, per i crostacei. Ma non mancavano, sulle mense, carni, formaggi, frutta e dolci, questi ultimi consumati fuori pasto. La storia che "bolle in pentola", continua il suo corso, attraverso le parole di Altobella, arrivando ai nostri giorni. Gli ultimi due capitoli sono dedicati a due alimenti: il pesce nella storia dell'alimentazione mediterranea e i formaggi, dalla "oxygala" della Magna Grecia alla burrata pugliese.

I FUNGHI NELLA CUCINA VENETA

di Giovanni Capristi

Scripta edizioni, Verona
www.scriptanet.net
€ 14,50

Si tratta della riedizione, fortemente voluta dalla figlia Anna, del volume pubblicato nel 1984 (ed. Franco Muzzio & C.), che ripropone, attraverso un'approfondita ricerca storica dell'autore nell'ambito della gastronomia del territorio veneto, un prezioso patrimonio di ricette.

Queste sono precedute da interessanti annotazioni sulla storia della gastronomia micologica, sulla classificazione dei funghi, sul trattamento di queste "creature vissute in fretta" affinché possano conservare tutto il loro aroma, il gusto e le qualità alimentari, e sulla raccomandazione di non consumarli crudi.

Il volume riporta molte ricette, tutte rigorosamente venete, a partire dalle salse a base di funghi, conservate nella tradizione popolare e familiare veneta "Coi fonghi mori anca i poarei gà magnar da siori". E poi le minestre, legate all'antica usanza dell'utilizzo di ingredienti casalinghi, ma ancora in uso in tempi odierni; i tortini; i primi piatti, dove i funghi diventano protagonisti, fino all'impiego del tartufo nero, come condimento prezioso,

ottimo correttivo di piatti già ricchi oppure poveri da arricchire.

SCIROCCU, MALANOVA E PISCISTOCU

a cura di Lucio Falcone e Giuseppe Buzzanca

Pungitopo editrice
Marina di Patti (Messina)
www.pungitopo.com
€ 12,00

In realtà il protagonista del volume è il "piscistoccu messinesi" del quale è riportato anche il lungo viaggio che dal gelo lo porta ad allietare le tavole dei messinesi, ma ad esso si aggiungono altri due ingredienti che fanno parte dell'essenza di Messina e della sua gente: lo scirocco e la "malanova". Sono, questi ultimi, due elementi intimamente connessi con la cultura esistenziale della popolazione della città: "il vento caldo, umido e appiccicoso che sottrae forza e volontà" e la malanova, "cupa maledizione" lanciata a chi osa "sconvolgere il riposante endemico torpore dei messinesi". È comunque al pesce stocco che sono dedicate le storie, le curiosità, i ricordi e naturalmente le ricette. Queste, a causa della "malanova" del terremoto del 1908, in cui molti ricettari si sono persi, sono il frutto di una ricerca sul campo, attin-

gendo alla memoria di persone appassionate e attendibili, che hanno reso possibile anche annotare le diverse versioni di una stessa ricetta, "dettate da un aggiustamento al gusto di casa".

GAMBERI E GOMENE 90 ricette trovate nelle piccole isole italiane

di Gabriele Isaia e Adriano Bacchella

Priuli & Verlucca editori,
Ivrea
€ 29,90

Novanta ricette "rubate" a cuochi stellati o alle cucine più semplici per raccontare le isole "minori" italiane e i loro incontri con navigatori, eserciti, pirati, conquistatori, re e fuggitivi. Attorno a questo "piatto principale", scalinate, vicoli e ricordi, il sole scintillante, spiagge inimmaginabili o pareti a precipizio sul mare, profumi, colori, vento, mare, ginestre, fiori e il calore della gente. "Gamberi e gomene" non è solo un titolo, è un "manifesto". Gamberi dice che qui si parla di cibo perché lo si sperimenta a casa, per curiosità o per nostalgia. Gomene (è il nome della cima che tiene unita la nave alla banchina) parla di incontri fisici ed emotivi, tra isolani e viaggiatori, tra terra e mare, tra l'isola e il mondo.



LA DIETA SORRENTINO

di Nicola Sorrentino

Mondadori, Milano, 2012
www.librimondadori.it
€ 14,90

Nicola Sorrentino, dietologo e nutrizionista noto al grande pubblico per la sua partecipazione a diverse trasmissioni televisive e radiofoniche, propone la sua "vera dieta salutare per dimagrire e stare bene". Si tratta di una dieta equilibrata per dimagrire in salute, senza strafare, che lascia molta libertà di interpretazione e combinazione dei cibi. La pasta è sempre presente perché, secondo Sorrentino, non fa ingrassare, mentre sono limitate le quantità di carne (soprattutto rossa) e di derivati del latte. In modo chiaro e facilmente comprensibile, il libro illustra attraverso una serie di ricette e suggerimenti come perdere peso e ritrovare una perfetta forma in 30 giorni. Senza dimenticare che da un'alimentazione sana, varia ed equilibrata dipendono anche la capacità di affrontare gli impegni quotidiani con energia ed efficienza, la resistenza alle malattie e la qualità della vita. Basta quindi modificare le proprie abitudini alimentari per garantirsi a ogni età un fisico sano e una forma invidiabile.

CONSIGLI & RICETTE PER PICCOLI GOURMET

di Heinz Beck e Giuseppe Mele

Edizioni Medico Scientifiche Pavia

Sesto titolo della collana "Didattica della Salute", questo libro nasce dalla consapevolezza che i primi anni di vita sono quelli che gettano le basi per la salute in età adulta. Scritto a quattro mani dal celebre cuoco Heinz Beck e da Giuseppe Mele, Presidente Fimp (Federazione Italiana Medici Pedia-

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "G. DELL'OSSO"

Anna Capnist, *"I funghi della cucina veneta"* di Giovanni Capnist (Verona: Anna Capnist Dolcetta e Scripta edizioni, 2012)
 Circo-lo Teatro del Sale - Firenze, *"Soffriggo per te"* di Fabio Picchi (Roma, Rai Eri, 2012)
 Delegazione di Udine, *"Cinquant'anni di valorizzazione della cultura gastronomica"* a cura di Silvano Bertossi (Udine, Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Udine, 2012)
 Gianfranco Porrà - Accademico di Livorno
"Dolci a corte dipinti ed altro" di Giovanna Giusti Galardi (Livorno, Sillabe, 2001)
 Lucillo Bernardis - Accademico di Pordenone
"Friuli-Venezia Giulia: via dei sapori: i solisti del gusto" di Walter Filiputti (Friuli-Venezia Giulia Via dei sapori editore, 2012)

tri), con la collaborazione scientifica di Adima Borghini (pediatra specialista in Neonatologia) il volumetto, dopo i necessari brevi capitoli introduttivi (ruolo della famiglia, raccomandazioni nutrizionali, alimenti e sviluppo del gusto), passa a declinare le ricette per i 7 giorni della settimana. Sei ricette al giorno: per colazione, spuntino, pranzo, merenda, cena e dessert. Dalla grafica assai gradevole (anche per il target cui si rivolge) e ben illustrato, il libro è pensato per i bambini tra i 5 e gli 8 anni. I bambini che, com'è noto, sono spesso più recettivi degli adulti e meno suscettibili ad abitudini alimentari scorrette già instaurate, potranno così essere meglio stimolati. La curiosità ad apprendere li avvicinerà ai nuovi sapori e a cibi più sani. I fondamenti di una buona nutrizione in fondo sono semplici: alimenti naturali, tanta frutta



e verdura. Tuttavia per molti genitori stimolare nei loro bambini la curiosità e l'abitudine ad una alimentazione sana non è così facile. Spesso sono gli adulti che si adattano, a tavola, alla monotonia e all'alimentazione poco equilibrata dei loro figli. Nella prefazione Giuseppe Mele afferma che i problemi fondamentali sono due: "i bambini tendono sempre più a mangiare poche cose, spesso di scarso valore nutrizionale, e gli adulti a tavola non sono in grado di stimolarli proponendo piatti che coniughino gusto e sana alimentazione". Il libro rappresenta lo sforzo congiunto di realizzare una serie di piatti che abbinino la fantasia di uno chef come Heinz Beck (il cui credo è che "ogni piatto rispetti il corpo e l'anima") alle conoscenze scientifiche per fornire piatti nutrizionalmente equilibrati, facili da realizzare, innovativi nel gusto. C'è da stare tranquilli, poiché l'artefice, Heinz Beck, ha a cuore da sempre il valore delle materie prime e l'effetto che hanno sull'organismo. Ogni sua creazione, dalla più semplice alla più alta, regala emozioni uniche in pieno rispetto della salute. I piatti sono inoltre proposti sia per i bambini che per gli adulti (cambiano le quantità), poiché la condivisione del pasto rappresenta uno degli elementi fondamentali dell'avvio di una alimentazione sana, del rap-

porto tra genitori e figli, che riscoprono insieme il piacere del gusto e dello stare a tavola.

LA MIA CUCINA KASHER
di Giuliana Giannetti

Sovera Multimedia srl, Roma
www.soveraedizioni.it
€ 19,00

Vasta raccolta di ricette, tratte da vecchi ricettari trovati nelle soffitte e nei cassetti delle case di famiglia dell'autrice. Altre sono invece trascritte da lei stessa, dopo aver assaggiato pietanze a casa di amici, nel corso degli anni; molte sono quelle più note della cucina tradizionale e internazionale, rivisitate e proposte in chiave kasher. Il ricettario, con piccolo glossario, diventa così anche una sorta di viaggio nel tempo e una lettura di diverse consuetudini culturali.





PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO
21 settembre 2012

Ristorante "Osteria Paschera" di Manuela Rovera, fondato nel 1894. ●Frazione Paschera San Defendente 62, Caraglio (Cuneo); ☎0171 817286; coperti 40 ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie prima quindicina di luglio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 35; famigliare, accogliente, rustico.

Le vivande servite: salame con il burro; acciughe al verde; vitello tonnato; cotichino con lenticchie; funghi porcini al verde; tagliatelle al sugo di culumbot (piccioni da voliera); culumbot al forno; coniglio alla cacciatora; zabaione con torta di noci e mandorle amare; cioccolatini ripieni di pera madernassa; pesche sciroppate.

I vini in tavola: Furmentin fermo; Furmentin vivace; Dolcetto della casa.

Commenti: Alla ripresa della pausa estiva, nuova serata a tema dedicata al culumbot, ossia al piccione da voliera. Gli Accademici hanno potuto apprezzare la semplicità e la bravura dei titolari Manuela e Carlo, in un locale sobrio ma accogliente, nato nel 1894. Il Simposiarca Ferruccio Franza, con la collaborazione del consultore Ermanno Mauro, ha introdotto la serata soffermandosi sulla specialità del locale, ossia sui culumbot. Manuela e Carlo hanno incantato la serata in un crescendo di gusti e di profumi, con materie prime della propria azienda agricola e prodotti di alta qualità. Sublimi le tagliatelle fatte in casa con un delizioso sugo di culumbot. A sorpresa e con somma gioia degli Accademici, a fine antipasto, è stato offerto un piatto non previsto: i funghi porcini (raccolti in giornata) al verde. Così come, a fine cena, sono stati molto graditi i

cioccolatini di Carlo ripieni di pera madernassa: una vera chicca. Serata indimenticabile.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE
9 agosto 2012

Ristorante "San Teodoro" di Matteo Formento e Milena Karpowicz (cuoca), fondato nel 2010. ●Piazza della Erbe 1, Albenga (Savona); ☎0182 555990, anche fax; coperti 20+30. ●Parcheggio zona pedonale; prenotazione consi-

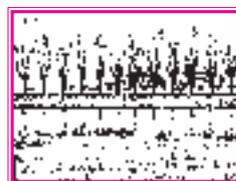
gliabile, necessaria; ferie variabili in inverno; chiusura mai (giugno-settembre). ●Valutazione 7,2; prezzo € 35; in una delle più belle piazze di Albenga.

Le vivande servite: tradizionale polpo con patate; tagliatelle di pasta fresca con triglie nostrane; fritto misto con il pescato del giorno; meringata ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Doc cuvée Treviso (Valle d'Arfanta, Conegliano Veneto); Ribolla Gialla Doc Tenuta Casate 2010 (Az. agricola Enzo Lorenzon, San Canzian d'Isonzo, Gorizia).

Commenti: Una conviviale all'aperto, in una piazza tra le più belle del centro storico di Albenga, ha allietato gli Accademici, che hanno potuto provare questo risto-

rante, la cui caratteristica è quella di offrire piatti semplici della tradizione ligure di Ponente, con il pescato del giorno di una pescheria a pochi metri: pesce scelto e mangiato. I piatti proposti sono stati tutti apprezzati, con molti complimenti alla giovane cuoca e a suo marito che ha curato il servizio.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE
24 settembre 2012

Ristorante "Lo Scudiero" di Elida Gjoka, fondato nel

2003. ●Via Fabio Filzi 13, San Giorgio su Legnano (Milano); ☎0331 407245, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo € 30; accogliente, rustico.

Le vivande servite: bastoncini di carote nere, bruschette, parmigiano, salame nostrano, salame piccante, polipetti su letto di pesto con coriandoli di pomodorini e mentuccia; risotto con petali di rose e pistilli di zafferano; tagliolini al nero di seppia con scampi e calamaretti a vapore; filetto di vitello al curry in un nido di tagliatelle di verdure; composizione di frutti di bosco su crema pasticciera; petali di fico con gelato.

I vini in tavola: Spumante Bellussi Extra Dry, Prosecco di Valdobbiadene Doc.

Commenti: Il cibo viene apprezzato con l'olfatto e con la vista prima che con il gusto e gli chef prestano molta attenzione alla composizione del piatto. La Delegazione ha voluto affrontare il tema del colore degli alimenti e la loro importanza per la salute. Lo staff del ristorante, già ben noto agli Accademici, ha quindi creato una serie di piatti privilegiando i colori autunnali. Il Delegato ha fatto la relazione introduttiva evidenziando anche l'utilità salutistica di assumere cibi ricchi di flavonoidi, come ha sottolineato anche il dott. Lanfranco Roviglio (dietologo), che era presente alla cena. Tutti i invitati hanno apprezzato le carote nere, i polipetti affiancati dai colori e dai sapori del pesto, dei pomodorini e della salsa alla mentuccia. Molto graditi i tagliolini seguiti dal filetto con un tripudio di tagliatelle di verdure e infine i fichi (provenienti dall'orto di un'Accademica). Insomma un trionfo di colori, di sapori e di soddisfazione.

MILANO NAVIGLI
26 settembre 2012

Ristorante "Del Vuoto Modern Bistrò" di Enrico Olandelli, fondato nel 2012. ●Via

VITA DELL'ACCADEMIA INDICE

Piemonte, Liguria, Lombardia	pagina 47
Trentino-Alto Adige	48
Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia Romagna	49
Toscana	50
Marche, Umbria	52
Lazio	53
Abruzzo, Molise, Campania	54
Puglia, Basilicata, Sicilia	55
Sardegna, Europa	56
Nel mondo	58
CARNET DEGLI ACCADEMICI	60
DALLE DELEGAZIONI	62

Ai Delegati: imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di 800 (massimo 1000) caratteri, spazi inclusi. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.

LOMBARDIA segue

del Giambellino 12, Milano; ☎02 94555592; coperti 30. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; elegante.

Le vivande servite: polpo con melanzane al fumo di rosmarino e pane abbrustolito; risotto con zucca, cedro candito e cardamomo; coniglio, carote e cumino dei prati; cioccolato con croccante alle nocciole e gelato al caramello.

I vini in tavola: Müller Thurgau Eisacktaler 2011 (Kellerei St. Magdalena, Bolzano); Dolcetto d'Alba 2010 (Silvio Grasso, La Morra).

Commenti: Un ristorante nuovo, ambiente giovane e arredamento alla moda, che nel corso delle prove di monitoraggio ha saputo subito conquistare i palati e che si è confermato all'altezza in occasione della riunione conviviale. Tutto viene cucinato sotto vuoto e i piatti provati nel corso della serata hanno dimostrato che questo tipo di cottura riesce ad esaltare i sapori. Decisamente il più apprezzato è stato il risotto, in quanto la cottura sotto vuoto ha permesso alla zucca di mantenere al massimo i suoi profumi e sapori. Un ristorante partito con il piede giusto, in crescita e meritevole per l'impegno. L'acustica è da migliorare. Servizio 7,5, rapporto qualità/prezzo 7.

SABBIONETA
TERRE DESTRA OGLIO
13 settembre 2012

Ristorante "Osteria Valle" di Maria Grazia Cimardi, fondato nel 1905. ●Via Case Sparse 13, Valle di Casalmaggiore (Cremona); ☎0375 254000; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: lattarini in frittura con polenta abbrustolita; torta frita con salumi (prosciutto di Parma, spalla cotta di San Secondo, pancetta, salame); giardiniera della casa; sorbir d'agnoli; guancia-

lino arrosto con spinaci al burro; dolci della casa.

I vini in tavola: Malvasia secca Doc Colli piacentini (Cantina Manzini); Lambrusco mantovano (Azienda Corte dei Frati di Sarzi Amadè); Gutturmo frizzante Doc Colli piacentini (Cantina Manzini); Gutturmo fermo Doc (La Valorosa).

Commenti: Il locale è noto da anni per la sua cucina tradizionale con prodotti del territorio. Nell'attesa della cena gli Accademici hanno gustato croccanti e asciutti pesciolini fritti accompagnati da polenta abbrustolita e un bicchiere di spumante. A seguire gli ottimi salumi, in particolare la pancetta e il prosciutto crudo di Parma, anche se un po' giovane come stagionatura. Gradite a tutti l'ottima giardiniera di produzione propria e la gonfia, leggera e asciutta torta frita. Gli agnoli, che hanno costituito il primo, avrebbero avuto bisogno di un ripieno con un gusto più deciso. Ottimi il guancialino arrosto e il contorno. Una varietà di buone crostate e la classica torta sbrisolona hanno costituito il piatto dei dolci. Di qualità accettabile i vini, in particolare il Gutturmo fermo. Servizio cortese in tempi accettabili. Rapporto qualità/prezzo nella norma. Il giudizio finale è stato positivo.

VALLECAMONICA
28 settembre 2012

Ristorante "Agroittica San Fiorino" di Stefania Fanti, fondato nel 2012. ●Via Milano 46, Borno (Brescia); ☎0364 312123, anche fax; coperti 50. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie metà novembre e metà febbraio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: marinata di iridea, tritico di affumicati, paté di iridea salmonata; carpione di Fontinalis, pomodori gratinati, peperoni al Silter, zucchine agli amaretti, sfogliatine al profumo di rosmarino, marmellata di petali di rose, salsa al pepe verde con pane casereccio all'origano; tagliolini fatti in casa con porcini e pancetta

affumicata; filetto di salmerino alle nocciole con insalata novella; filetto di salmone in crosta d'alloro con polenta della Valgrigna; biscotti alla vaniglia; delizia di San Fiorino.

I vini in tavola: Crudoo (Giorgi); Pinot Nero O.P. Doc (Giorgi); Passito Il Sant (Roche dei Vignali).

Commenti: Salendo verso gli impianti sciistici di Borno, a 1.100 metri d'altezza, si trova, ai piedi della chiesa di San Fiorino, un agriturismo dedicato all'allevamento del pesce d'acqua dolce. Per gli Accademici camuni, abituati a piatti tipici basati sui salumi, la carne e la polenta, l'approccio a questa realtà ha rappresentato motivo di grande interesse. Il locale è costituito da un'unica sala con vista sulla cucina che è separata da un vetro. I prodotti provengono dall'allevamento sottostante e rappresentano una piacevole sorpresa al palato, dando una sensazione di genuinità. Il menu è stato interamente caratterizzato dai prodotti dell'allevamento accompagnati da altre materie prime locali.

VARESE
20 settembre 2012

Ristorante "Il Sole" di Davide e Andrea Brovelli, fondato nel 1850. ●Piazza Venezia, Ranco (Varese); ☎0331 976507; coperti 70. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie da novembre a gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 50; familiare, raffinato.

Le vivande servite: millefoglie di trota fario affumicata con formaggiate del Lago di Monate; tagliatelle verdi con lavarello affumicato e barbabietola; spiedino del nostro persico alle erbe fresche; croccante liquido alle nocciole e cipolla di Tropea; crema cotta di frutto della passione, cocco e gelato allo yogurt.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Drusian); Bianco delle Regine Selex Il Sole 2011 (Castello delle Regine); Sangiovese Selez Il

Sole 2003 (Castello delle Regine); Moscato d'Asti 2011 (La Caudrina).

Commenti: Nonostante il passare degli anni e delle persone che si sono succedute, sempre di famiglia (siamo alla quarta generazione), sembra che il tempo non sia trascorso all'interno di questa oasi sul lago, salvo l'immensa quantità di miglioni apportate al ristorante e all'albergo. Avremmo voluto gustare, durante la cena, il bel panorama sul lago, ma lo abbiamo potuto intravedere solo dall'interno del complesso a causa di una serata un po' fredda. Lo chef e nuovo patron Davide, figlio dello stellato Carluccio, ha proposto le sue nuove invenzioni come la millefoglie e le tagliatelle verdi e ha consigliato, come secondo piatto, lo spiedino di persico, invenzione della nonna che, pur straordinario come presentazione, è risultato un po' morbido e poco sapito. Ottimi sono stati i pre-antipasto e il pre-dolce, caratteristica del locale. Servizio impeccabile.

VIGEVANO
E DELLA LOMELLINA
14 settembre 2012

Trattoria "Da Carla" di Giuseppina Bologna, fondato nel 1996. ●Frazione Molino d'Isella, Gambolò (Pavia); ☎0381 641002, fax 0381 641779; coperti 85. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 16-30 agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: frittini di verdure, mignon di verdure, polpettine di melanzane in crosta di sedano, tartellette al salmone; vol au vent con polpa di granchio; tartine di camembert e pinoli, bocconcini allo spiedo di luganega e patate, prugne avvolte nel bacon; ravioli con farcia di brasato conditi con sugo di brasato; filetto di maiale con speck e tortino di pomodoro e zucchine; tagliata di frutta fresca con gelato al limone.

I vini in tavola: Pinot nero brut (Azienda Anteo, Rocca

de Giorgi); Bonarda Oltrepò Pavese Doc 2011 (Azienda Faravelli, Santa Maria della Versa); Moscato Oltrepò Pavese Doc 2011 (Azienda Faravelli, Santa Maria della Versa).

Commenti: Sapori agresti del Parco del Ticino aprono le porte della trattoria, accolti amabilmente dalla signora Giuseppina che ha preparato, sotto il portico, una superba e gioiosa tavola di verdure e di carni, calde e fredde, che hanno appagato non solo gli occhi ma anche il piacere di godere di una buona tavola con gli amici. Assisi a mensa ecco serviti ravioli con farcia e sugo di brasato (è stato richiesto un secondo passaggio); sapido e dalla carne tenera il filetto di maiale; molto gradita la tagliata di frutta fresca. I vini bene abbinati, buono il rapporto qualità/prezzo/servizio. Maurizio Campiverdi, Delegato di Bologna San Luca e Presidente dell'Associazione menu storici, ha consegnato alla Delegazione il Premio Volpicelli 2012, che, meritatamente, è stato ritirato da Enrico Carnevale che con un'interpretazione personale illustra i menu della Delegazione. La serata è stata conclusa da Campiverdi con una simpatica conversazione sull'evoluzione storica e artistica dei menu negli ultimi centocinquanta anni.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO
20 settembre 2012

Ristorante "Ma dela Fam" di Luca Boscheri, fondato nel 2007. ●Via Stella 18, Trento; ☎0461 920600, fax 0461 349114; coperti 30+120. ●Parccheggio buono; prenotazione consigliabile; chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: crostini alle foglie dello chef; polmone e porcini croccanti; trippe in brodo alla trentina; risotto con fegatini di pollo; fritto

d'animele e cervella; lingua al naturale brasata in agrodolce con cipolla rossa e senape con contorno Paciugol; semifreddo al croccante.

I vini in tavola: Müller, Trebolle e Rosso Rubio (tutti dell'Azienda agricola Mas dela Fam).

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata ottimamente dagli Accademici Gianni Gentilini e Stefano Hauser nell'antico maso situato sulle stupende colline a sud di Trento, immerso nel verde delle vigne da cui si ricavano i premiati vini dell'Azienda agricola di proprietà del ristorante. Il tema del convivio è stato un "viaggio nell'interiorità" con la degustazione del cosiddetto "quinto quarto". Gianni Gentilini ha egregiamente illustrato il tema a tavola. Interessanti le discussioni. Il giudizio complessivo degli Accademici su questa cucina della tradizione, curata dallo chef Vernazza, è stato soddisfacente.



VENETO

**BELLUNO-FELTRE
CADORE**
16 settembre 2012

Ristorante "La Stadiera" di Lucia Merlin, fondato nel 1980. ● Via Reane 36, Auronzo di Cadore (Belluno); ☎0435 401013, anche fax; coperti 35/40. ● **Parcheggio si; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì e martedì.** ● Valutazione 7,5; prezzo € 45.

Le vivande servite: crema di zucca con speck d'anatra croccante, torta salata con gialletti e formaggio Valcomelico, cappucci con lardo rosolato, rotolo di tacchino farcito con salsiccia con salsa alle rape; pappardelle all'uovo con porcini e grana, tortelli ripieni di stracchino al burro fuso, salsiccia e buccia di limone; tortino con pere cotte nel vino rosso e spezie.

I vini in tavola: Prosecco Bellenda; Sauvignon del Friuli "la Tunella"; Corvina Veronese 2011 (Azienda Sant'Antonio); Recioto della Valpantenna 2006.

Commenti: Risalire lungo il Piave fino ad Auronzo di Cadore allarga il cuore: sullo sfondo delle Tre Cime di Lavaredo, il ristorante ha accolto la Delegazione, sotto la guida del Simposiarca Piergiorgio Monti. Piccolo ed elegante ambiente, dove Lucia Merlin e le sue collaboratrici propongono una serie di antipasti e di primi autenticamente "sfiziosi". Più che buoni i giudizi degli Accademici, sia per quanto riguarda l'ambiente, che il servizio e naturalmente la cucina. Molto interesse hanno suscitato i tortelli ripieni di stracchino, con salsiccia e limone: al di là delle preferenze personali sullo spessore della sfoglia (facile spunto di "infuocate" discussioni), l'abbinamento della salsiccia ad un piatto considerato di magro ha destato qualche perplessità. In conclusione una cucina ottimamente impostata, in cui si percepiscono la voglia e l'entusiasmo di una ricerca continua. Da tenere d'occhio!

TREVISO
20 settembre 2012

Ristorante "La Panoramica" di Eddy Furlan, fondato nel 1966. ● Via VIII Armata 28, Nervesa della Battaglia (Treviso); ☎0422 885170; coperti 60. ● **Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; chiusura lunedì e martedì.** ● Valutazione 6,30; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: fritturina dall'orto e dal bosco; tegamino gratinato di porcini e gorgonzola; agnolotti di ricotta e zucchine in fiore al burro e salvia; coniglio del Montello al prosciutto e profumi di timo; semifreddo ai frutti di bosco con salsa ai lamponi.

I vini in tavola: Prosecco della casa col fondo 2011; Manzoni Bianco 2011 (Serafini e Vidotto, Nervesa della Nattaglia); Phigaia 2007 (Serafini e Vidotto); Moscato d'Asti 2011 (Saracco, Castiglione Tinella).

Commenti: Locale tra i più amati dai trevigiani per le gite fuori porta sin da fine anni '60. È gestito dal figlio dei fondatori e mantenuto ad un livello decoroso. Tutti i prodotti sono a km 0 e le paste fatte in casa. La moglie del titolare propone in cucina piatti tradizionali con qualche innovazione, così prima dei tradizionalissimi agnolotti burro e salvia e coniglio arrosto, viene servito un tegamino di porcini e gorgonzola, accostamento inconsueto pur nel già esplorato filone funghi-formaggio. Gradevole il dessert.

VICENZA
22 settembre 2012

Ristorante "Rifugio Val Formica" di Alessandro Pergolato & C. ● Cima Larici, Altopiano di Asiago (Vicenza); ☎0424 463618; coperti 80. ● **Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile.** ● Valutazione 7,5/8; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: cosciotto di capriolo affumicato, paté di pernice rossa, lingua salmistrata affumicata con salsa verde; tagliolini con porcini freschi di Cima Larici; ravioli caserecci con kumo selvatico; lombata di cervo con emulsione alle erbe e limone; patate di Rotzo; strudel di mele con salsa alla vaniglia e frutti di bosco.

I vini in tavola: "Maybe" spumante brut VSQ, "Perlato" da uve Rulander 2011, "Rosso Val Formica" 2008 (uvaggio merlot, cabernet, sauvignon e lagrein), "Castel Beseno" moscato giallo 2011 (tutti dell'Azienda agricola Salizzoni in Caliano, TN).

Commenti: Giornata nell'Altopiano dei Sette Comuni, Asiago, con iniziale escursione alla Malga Dosso di Sotto per uno "spuntino". Nel rinnovato rifugio Val Formica, 1653 m, ottima accoglienza agli Accademici con antipasti prealpini; cosciotto di capriolo affumicato, paté di pernice rossa e lingua salmistrata affumicata di vacca grigia alpina. A seguire tagliolini conditi con eccezionali porcini freschi, raccolti in mattinata, ravioli

con kumo selvatico e lombata di cervo con emulsione alle erbe e limone. Menzione particolare alla patata di Rotzo (uno dei sette Comuni), varietà tipica a buccia bianca o rossa, caratterizzata da un'alta percentuale di amidi. Per commiato: strudel di mele, caffè e vari ammazzacaffè, tra cui il cimbro kranebet (letteralmente "grani amari", antica denominazione del ginepro in cimbro), liquore ricavato dalle bacche di ginepro.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE
15 settembre 2012

Ristorante "La di Moret". ● Viale Tricesimo 276, Udine; ☎0432 545096; coperti 100. ● **Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di luglio e prima di agosto.** ● Valutazione 8; prezzo € 55; elegante, familiare.

Le vivande servite: suppetta di porro croccante, "Kompier", bocconcini di lepre, "pita", polenta, frittata e latte, frico secco, frico carnicio morbido, "toc" di Voras, "salviade", "shultar" di Timau, prosciutto crudo affumicato di Sauris; cjalsòns alle erbe di Cercivento; guancialetti di maiale affumicato con "rosti" e salsa di mele; torta dell'anniversario.

I vini in tavola: Ribolla Gialla Brut (Collavini); Friulano (Livio Felluga); Schioppettino Romain (Rodaro); Verduzzo Friulano (Ronco dei Pini).

Commenti: Con la cena in onore del Presidente Ballarini, si sono concluse le celebrazioni per il cinquantenario della Delegazione. Il menu, egregiamente preparato dal cuoco Stefano Basello, aveva come tema la cucina delle Comunità alghette di Sauris, Timau, di Resia e delle Valli del Torre e Natisona.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO
8 settembre 2012

Ristorante "Solari" di Paola Solari, fondato nel 1960. ● Cereseto di Compiano (Parma); ☎0525 824801; coperti 150. ● **Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura lunedì sera.** ● Valutazione 7,70; prezzo € 30; famigliare.

Le vivande servite: assaggi di salume con torta frita, torta d'erbe, di riso e patate; zuppa di porcini; tortelli di patate al sugo di porcini; crocetti al sugo di cinghiale; arrosto di vitello farcito; carciofi di vitello; salame di cioccolato, semifreddo allo zabaione.

I vini in tavola: bianco frizzante Invito, rosso fermo Gutturino Superiore (Azienda Il Casello).

Commenti: In occasione della riunione conviviale celebrativa del "Settembre gastronomico", organizzata dal Simposiarca Ferdinando Bove, si è ricordato come la cucina della tradizione, nelle Valli del Taro e del Ceno, costituisca un elemento di richiamo enogastronomico per il territorio, visto il successo che ogni anno ottiene. Un'esposizione, quella di Ferdinando Bove, ricca di aneddoti, che ha riscosso enorme successo. Gradita la partecipazione delle autorità locali, del Sindaco di Bardi e di imprenditori che hanno apprezzato, unitamente agli Accademici, la sapiente preparazione dei piatti, ricchi di sapori e profumi, ispirati al libro di Sara Lusardi "La cucina della tradizione in Valtaro e Val Ceno". Il più apprezzato è stato l'arrosto di vitello farcito. Amabile l'abbinamento dei vini, di buona qualità. Prelibati i dolci. Soddisfacente il servizio, corretto il rapporto qualità/prezzo. Il Simposiarca ha elogiato i cuochi per la presentazione delle pietanze e ringraziato il

EMILIA ROMAGNA segue

Sindaco di Bardi per il contributo intellettuale fornito alla celebrazione.

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO
23 settembre 2012

Ristorante "Dogana" di Valter Lucchini, fondato nel 1972. ●Via Virgiliana 1, Pilastrini di Bondeno (Ferrara); ☎0532 83320; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana a gennaio e 1 settimana a luglio; chiusura martedì. ●Valutazione 7,40; prezzo € 40; tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: tortino di zucchine con crema di grana padano Dop e prosciutto Parma Dop croccante; gnocchi di zucca con guanciale, grana padano Dop e gocce di aceto balsamico; maccheroni al torchio con sugo di lepre; filetto di vitello con la sua salsa e patate ripassate al forno; zuppa inglese destrutturata.

I vini in tavola: Fortana rosé (Az. Vinicola Mattarelli); Pignoletto frizzante Igt 2011 (Corte d'Aibo); 'Rùbico' L'arima di Morro d'Alba Doc 2010 (Morotti Campi); 'Vulcaia Apres' Passito di Sauvignon Igt 2007 (Inama).

Commenti: Il Simposiarca Ferruccio Pagnoni ha scelto questo ristorante di confine, tra Ferrara, Mantova e Modena (il nome 'Dogana' ne attesta la locazione), per la ripresa dell'attività accademica della Delegazione, dopo l'interruzione estiva. Il benvenuto agli Accademici, con aperitivo servito in cantina, e assaggio di ottimi prodotti del territorio, è stato graditissimo. Il tortino di zucchine ha ottenuto unanime consenso ed elevato punteggio: giudicato perfetto nell'esecuzione e nell'ottima presentazione. La zuppa inglese servita in modo innovativo, con i componenti separati, ha suscitato sorpresa e affascinato per la sapiente preparazione e spettacolare presentazione. Ottima la scelta dei vini, serviti anche in modo puntuale. Il servizio inappuntabile e attento si giova della garbata presenza in sala di Valter

Lucchini, professionale e disponibile.

PARMA-BASSA PARMENSE
26 settembre 2012

Ristorante "Locanda Stendhal" di Giorgio Zanichelli, fondato nel 1946. ●Località Sacca 80, Colorno (Parma); ☎0521 815493, anche fax; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,5; prezzo € 45; elegante, tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: piccolo aperitivo con salumi e parmigiano e Prosecco; flan di parmigiano con salsa al brie e funghi porcini; risotto mantecato al culatello, riduzione di aceto balsamico di Modena Igp; rosa di Parma con patate al forno; mousse di cioccolato con pere cotte e zabajone.

I vini in tavola: Malvasia a fermentazione naturale (Il Gruppetto); Lambrusco Stendhal (produzione propria).

Commenti: Piacevolissima serata alla scoperta dei sapori più tradizionali della cucina parmigiana. I successi del locale nascono dalla grande passione di Bruno; già negli anni '50, i clienti erano numerosi e i piatti cominciarono a diventare tradizione. Il ristorante ebbe la sua consacrazione ufficiale come "Stendhal", nel 1958, con l'apposizione sulla facciata di una lapide al termine di un convegno sullo scrittore, che suggerì così il legame indissolubile tra la cultura e il cibo. Il Delegato Massimo Gelati, dopo l'apertura dei lavori e il saluto al Questore di Parma, dott. Longo, ha introdotto un relatore d'eccezione, il dott. Riccardo Carelli, Amministratore Delegato di Alma, la Scuola Interna-



zionale di Cucina italiana, il più affermato e famoso centro di formazione gastronomica d'Italia. Il relatore ha brillantemente esposto le ultime tendenze della ristorazione italiana, stimolando un interessante dibattito.

RICCIONE-CATTOLICA RIMINI
26 settembre 2012

Ristorante "Le Vele" di Fabio Venturini, fondato nel 1999. ●Via Litoranea sud, Spiaggia Zona 70, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541 611399, anche fax; coperti 80+20. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie gennaio; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: zuppetta di quadrucci alle canocchie e datterini; tutto crudo... composizione di pesci in carpaccio e crostacei secondo mercato; risotto alla vecchia maniera al sugo di pesce e "poveracce"; seppioline nostrane alla griglia con misticanza all'aceto; sorbetto al frutto della passione, granita di limone e lamponi; piccola pasticceria.

I vini in tavola: "Santa Barbara" vino spumante brut, "Animale celeste" Sauvignon 2011, "Le Vaglie" Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2011, "Lina" Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Doc 2008 (tutti i vini sono dell'Azienda Santa Barbara, Barbara, AN).

Commenti: Le due Delegazioni hanno partecipato insieme alla riunione conviviale, risultata molto piacevole e interessante sia per i legami particolari che le uniscono, sia per i gradevolissimi piatti serviti. Il ristorante, ben noto agli Accademici, ha nell'occasione confermato le sue ottime credenziali. Le preparazioni, ispirate al pescato di stagione, hanno ottenuto il generale apprezzamento: deliziosi la zuppetta di quadrucci, il risotto "rosso" alla vecchia maniera e il sorbetto; ottimi il crudo e le seppioline gratinate. Apprezzati anche i vini (illustrati sapientemente nel corso della serata) e il loro abbinamento. Sobrio e gradevole l'ambiente, efficiente il servi-

zio nonostante il notevole numero di Accademici. Ha concluso la bella serata l'incontro con l'intera brigata di cucina, alla quale è stato espresso con calore il meritato apprezzamento.



TOSCANA

APUANA

21 settembre 2012

Ristorante "Cima" di Giovanna Cima, fondato nel 1985. ●Via del Fagiano 1, Romagnano (Massa Carrara); ☎0585 830835, anche fax; coperti 100. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie settembre; chiusura lunedì (da ottobre a maggio). ●Valutazione 6,18; prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: selezione di salumi nostrani con fesa marinata e sformattini di verdure; lasagne stordellate; prosciutto di maiale al forno con patate arrosto; torta di riso; bavarese ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Archigi 2008, Vermentino Nero 2008, Candia San Lorenzo 2001 (tutti i vini sono dell'Azienda agricola Cime Aurelio).

Commenti: Riunione conviviale dedicata al centenario della morte di Giovanni Pascoli, che soggiornò e insegnò a Massa e che in diversi scritti ricorda il cibo e il vino di questa terra, il Candia. Si è scelto un ristorante nel bel mezzo delle colline dove questo vino si produce. La cena non è stata all'altezza delle aspettative anche se i piatti proposti erano tipici locali e usuali in tutte le famiglie di Massa e di Carrara. L'Accademico Alfredo Pelle ha tenuto una relazione sul Pascoli alla quale è intervenuta anche la Presidente del Comitato pascoliano massese. Al termine della cena, un attore ha recitato alcune poesie del Pascoli con musica di sottofondo tratta dalle opere di Puccini.

AREZZO
30 agosto 2012

Ristorante "La Capannaccia" di Ilaria e Cristina Ottaviani, fondato nel 1964. ●Loc. Campriano 51/c, Campriano (Arezzo); ☎0575 361759, anche fax; coperti 120. ●Parccheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 2 settimane variabili a luglio; chiusura domenica sera e tutto lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 37; rustico.

Le vivande servite: crostini neri; bruschetta di pomodoro e panzanella; pappardelle al sugo di ocio; risotto con i funghi; pollo e coniglio alla griglia; cipolle cotte sotto la cenere; radicchio con fagioli; zuppa inglese; anguria con mousse al limone. Amari di produzione del ristorante.

I vini in tavola: Chianti di Campriano (Azienda Agricola Ottaviani, Campriano).

Commenti: Riunione conviviale di fine estate. Il locale ha mantenuto negli anni l'atmosfera della cucina di una grande casa colonica e più di ogni altro rispecchia la tradizione della cucina rurale aretina. Famoso per ogni tipo di carne alla griglia e per i ragù di carne, ha mantenuto le aspettative. Piacevolmente innovativo il radicchio con i fagioli, squisita la zuppa inglese. La cucina è affidata a tutta la famiglia, in particolare ad Ilaria. Serata piacevole e divertente, totalmente informale anche se alla fine il numero degli Accademici ha piacevolmente superato ogni aspettativa, trattandosi ancora di un mese di vacanza. Niente cartaceo ma voto corale!

ELBA
31 agosto 2012

Ristorante "La Grotta" di Tisca Sardi, fondato nel 1972. ●Loc. Madonna delle Grazie, Capoliveri (Livorno); ☎0565 939131; coperti 60. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie da ottobre ad aprile; chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; famigliare, rustico.

Le vivande servite: sauté di vongole e cozze; spaghetti alla marinara; frittura mista

di calamari e gamberi; verdure di stagione grigliate; pesce spada alla griglia.

I vini in tavola: Falanghina del Sannio Doc.

Commenti: Serata informale di fine estate, che vede riunita tutta la Delegazione in un vecchio locale gestito dalla signora Tosca Sardi dai primi anni '70, insieme alla famiglia. Siamo in località Madonna delle Grazie e proprio sulla spiaggia. Ospiti d'onore il Presidente Ballarini e il Direttore del Centro Studi dell'Emilia Tito Trombacco. L'oggetto della serata è la consegna del diploma di 25 anni di appartenenza all'Accademia della carissima Accademica Carmela Radice Fosati, che viene insignita del distintivo d'argento dal Presidente. La cucina che il locale propone è quella tipica, con un menu di poche portate ma sempre fresche, e per questo è sempre affollato. La signora Tosca, con una sola altra persona, dedica tutte le sue risorse alla cucina. Tutto questo ci impone di ritornare per poter valutare meglio le potenzialità del locale che risultava sconosciuto alla gran parte degli Accademici.

EMPOLI

12 settembre 2012

Ristorante "Papaveri & Pape-re" di Paolo Fiaschi, fondato nel 2009. ●Via Dalmazia 159/d, San Miniato (Pisa); ☎0571 409422; coperti 50/80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; chiusura domenica a cena. ●Valutazione 7,5; prezzo € 33; accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di chianina marinato alle erbe con pomodorini e olive taggiasche; insalata di muscolo con aromi di campo; pancotto del pescatore con gambero viola; oro di Pisa, cannolo di cecina ripieno di pesce; gnudi di ricotta e pecorino con tartufo estivo; tortello di patate e verdure; filetto di maiale in crosta di nocciole con mela spadellata; tortino di fichi verdini e gelato alla crema.

I vini in tavola: Chardonnay (Cantina Terzano); Chianti (Fattoria di Piazzano).

Commenti: Menu vario e interessante organizzato dalla Simposiarca Elisabetta Guerrieri. Inconsueto l'"oro di Pisa", un cannolo di cecina ripieno di pesce; molto buono il carpaccio di chianina con olive taggiasche, apprezzato tra le pur numerose (forse troppe) portate. I commensali hanno trovato una cucina dalla filiera corta, nel complesso innovativa e da provare, anche se i legami col territorio di appartenenza sono labili, assaporati soprattutto negli gnudi con il tartufo estivo, prodotto tipico del Samminiatense.

FIRENZE PISTI

11 settembre 2012

Ristorante "Osteria Toscanella" di Roberto, Donatella, Luisa e Giovanni Gori, fondato nel 2012. ●Via Toscanella 34/36/38 R, Firenze; ☎055 285488; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie settimana di ferragosto; chiusura domenica. ●Valutazione 7,61; prezzo € 45; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: crostini toscani "fatti da voi"; pasta e ceci accompagnata da acciugata; taglierini freschi all'ortocello; prosciutto porchettato in salsa camellina con fagioli; bianco mangiare alla cannella e pistacchi.

I vini in tavola: Vin Ruspo Rosato di Carmignano Doc 2011 (Capezzana - Conte Contini Bonaccossi, Carmignano); Trefiano Carmignano Docg 2006 (Capezzana - Conte Contini Bonaccossi); Vinsanto del Chianti Doc Riserva (Cantine Manetti, Quarrata, PT).

Commenti: L'osteria occupa quegli ambienti che un tempo furono il luogo di passaggio e ritrovo di alcuni degli uomini più importanti nella storia della civiltà occidentale. La loggia e il porticato si affacciano su via Toscanella che prende il nome dall'antica famiglia fiorentina a cui appartenne Paolo dal Pozzo Toscanelli, al quale si deve la scoperta dell'America con i suoi studi e le sue carte. L'antico pozzo che dette il nome alla famiglia

Toscanelli è stato poi ritrovato e si può ammirare all'interno del ristorante. Il prof. Ugo Barlozzetti ha illustrato il legame e il percorso di questi luoghi tra la famiglia Toscanelli e Ottone Rosai che ha poi avuto qui il suo studio. Il menu, che si rifaceva anche a reminiscenze rinascimentali, è stato molto apprezzato, ottimi i crostini e la salsa acciugata, bell'abbinamento del prosciutto con la salsa camellina.

MONTECATINI TERME VALDINIEVOLE

20 settembre 2012

Ristorante "Golf Club La Pievaccia di Montecatini" di Massimo Incerti, fondato nel 2007. ●Via dei Brogi, Pievaccia, Monsummano Terme (Pistoia); ☎0572 617376; coperti 50+150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, nell'area club; prenotazione consigliabile; ferie 7-21 gennaio; chiusura martedì (1 nov-22 gen). ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: sformato di funghi porcini in passata di fagioli bianchi; zuppa di farro con i fagioli rossi di Sorana; tagliata di manzo con fagioli di Sorana all'olio; cialda con gelato di crema e frutti di bosco.

I vini in tavola: Chianti dei Colli Senesi 2010 (Guicciardini Strozzi); Rosso di Castiglioni 2009 (Frescobaldi); Malvasia di Annone (Paladino).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta, per spontanea iniziativa dei soci Dami e Albertacci, in questo piacevole locale, già noto, confortevole e ben gestito. Protagonista del menu il fagiolo di Sorana, a marchio Igp, prodotto d'eccellenza del territorio, di cui ha parlato uno dei coltivatori, Mauro Carreri, illustrandone zona di produzione, caratteristiche, peculiarità. La cena ha avuto buon successo sia per numero di partecipanti sia per la scelta del semplice, gustoso e autoctono menu, ben accompagnato dai vini selezionati. Diffusa e meritata approvazione hanno riscosso lo sformato, la

minestra di farro e "rossi" di Sorana (sconosciuti ai più) e il buonissimo dessert, mentre la buccia sottile dei fagioli di contorno ha un po' tradito gli addetti alla cottura, che avrebbe dovuto essere più breve. Buono il prezzo, in linea con la prestazione offerta. La chiacchierata "aperta" a fine pasto ha favorito anche qualche intervento dei convitati, confermando il clima cordiale e amichevole.

PISA

7 agosto 2012

Ristorante Trattoria "La Taverna dei Gabbiani" di Dino, Mario e Gabriele Giacconi, fondato nel 1995. ●Via Tullio Crosio 2, Marina di Pisa; ☎050 34180; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie fine ottobre - inizio novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,55; prezzo € 43; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con appetizer, mantecato di pesce bianco, bruschetta, vellutata con salsa di pesce in conchiglie Saint Jacques; taglierini afromare; pennette alla "Taverna" (seppie nostrali e polpo di scoglio); pesce al forno (secondo pescato del giorno) con verdure; macedonia di frutta con gelato alla crema.

I vini in tavola: "Savjo Igt Toscano, Vermentino in purezza" (Az. Agricola "Il Gallettino", Chianni, PI).

Commenti: La Delegazione ha voluto visitare questo locale che propone una cucina marcatamente marinara, nella quale sapori e piatti della tradizione si coniugano con la passione per l'innovazione. Estremamente piacevole e gustoso l'aperitivo, comodamente servito nell'ampia terrazza accuratamente allestita e riservata agli Accademici. Hanno fatto seguito altrettanti ottimi antipasti e, successivamente, molto apprezzate le "pennette alla Taverna". Orate e spigole di grosse dimensioni, "pescato del giorno" senza una minima frollatura, hanno purtroppo tradito il cuoco nella cottura, risultando

in alcuni casi stoppose e non molto saporite; una semplice ma fresca e artigianale macedonia ha concluso la successione delle vivande. La serata ha visto la gradita partecipazione di Franco Cocco, Coordinatore Territoriale per la Toscana Occidentale, e di Alfredo Pelle, Segretario del Centro Studi "Franco Marengli".

SIENA VALDELSA

18 settembre 2012

Ristorante "Babette" di Maria Mormile, fondato nel 1992. ●Via Irlanda 2/b, Bellavista-Poggibonsi (Siena); ☎0577 979533, anche fax; coperti 60+50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie febbraio; chiusura martedì. ●Valutazione 7,35; prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: fantasie di mare dello chef con salmone marinato al profumo di pompelmo, crostone con moscardini affogati, insalata di mare, polpo agli agrumi, pepatina di cozze e vongole veraci; scialatielli trafilati al bronzo con astice; paccheri alle vongole in crema di zucca gialla; gamberoni lardellati su letto di scarola; babbà al Rhum.

I vini in tavola: 448 s.l.m. Igt 2011 (Girland); Müller Thurgau Doc 2011 (Girland).

Commenti: Per questa riunione conviviale è stato allestito un interessante menu di pesce in un locale che si era fatto conoscere per specialità marinare e che, dopo un periodo di chiusura, ha subito un recente cambio di gestione. Buon livello di ristorazione e accoglienza e un discreto servizio. L'origine napoletana dello chef Antonio Proteo ha consentito di assaporare fragranze non proprio comuni al nostro territorio, peraltro molto gradite ai numerosi Accademici. Maggiormente apprezzati gli antipasti e concorde è stato il positivo giudizio sul rapporto qualità/prezzo. La dott.ssa Agnese Pane, Comandante provinciale della Polizia Stradale di Siena, ha tenuto un'interessante relazione sull'uso delle bevande alcoliche connesso al-

TOSCANA segue

la guida degli autoveicoli. La serata si è conclusa con la consegna delle insegne, da parte del Delegato, al nuovo Accademico Lucio Palma.

**VALDARNO
FIORENTINO**
19 settembre 2012

Ristorante "Chef Claudio" di Claudio Piantini, fondato nel 2003. ●Via San Martino 20, Figline Valdarno (Firenze); ☎055 951112, fax 055 9597727; coperti 26. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 10 giorni a gennaio; chiusura domenica in inverno. ●Valutazione 7,95; prezzo €35,00; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: tarese con purea di patate di Cetica; sfornato di prosciutto di cinto con melone; zuppa di farro e fagioli con l'occhio; costata di chianina con succo d'uva Sangiovese; spuma di mascarpone con purea di pesca cotogna del Poggio.

I vini in tavola: Rosso di Montepulciano 2010 (Fosso Lupai); Chianti Classico Riserva "Il grigio" 2008 (Sanfelice).

Commenti: Riunione conviviale in un ristorante molto caratteristico e familiare situato su una collina che domina Figline Valdarno. L'ambiente, caldo e accogliente, ha visto gli Accademici riuniti come nella 'sala da pranzo' di casa. I piatti, individuati dalla Simposiarca Tatiana Di Martino, hanno riscontrato un ottimo apprezzamento evidenziato anche dal voto finale. All'inizio della riunione conviviale, la Simposiarca ha brevemente parlato dei prodotti e degli ingredienti del menu, tutti del territorio e tutti acquistati secondo il principio della 'filiera corta'. Graditi gli antipasti e molto apprezzata la costata di chianina per la particolare interpretazione della cottura. Ottimo il dolce. La serata si è svolta in una generale allegria e al termine il Delegato Ruggero Larco ha offerto il guidoncino dell'Accademia al bravo chef Claudio Piantini.

VERSILIA STORICA
25 settembre 2012

Ristorante "Da Lorenzo" di Lorenzo Viani, fondato nel 1981. ●Via Carducci 61/c, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584 874030; ●Parccheggio incustodito; ferie 16 dicembre - 31 gennaio; chiusura martedì. ●Valutazione 9; prezzo €60; elegante.

Le vivande servite: crochette di gamberetti e pescetti fritti; insalatina tiepida di mare con crostacei, molluschi, dadolata di pomodoro e julienne di asparagi; fagioli rossi di Sorana con briciole di rana pescatrice in vellutata di farro della Garfagnana; bavette sul pesce (pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette e gamberetti biondi); cupola di branzino pescato ripiena di patate con spinaci croccanti; millefoglie con crema chantilly e frutti rossi.

I vini in tavola: Champagne brut selection (Gaston Chiquet); Erbaluce di Caluso 2011 (Az. agricola Orsolani); Broy 2009 (Az. agricola Collavini); Moscato d'Asti Biancospino 2011 (Az. agricola La Spinetta).

Commenti: La riunione conviviale a conclusione della cerimonia per il Premio Pepe si è svolta in un ambiente elegante e raffinato, con un menu a base di pesce, secondo la tradizione locale. Gli Accademici e gli ospiti hanno apprezzato i numerosi piatti proposti esprimendo un giudizio di generale apprezzamento anche per l'attenta cura nella presentazione. L'abbinamento con i vini è stato eccellente, il servizio attento e puntuale, curato personalmente dal titolare Lorenzo Viani, ha suggerito la piacevolezza della serata.

VIAREGGIO VERSILIA
21 settembre 2012

Ristorante "Lombardi" di Paola ed Enrico Mencarini, fondato nel 1890. ●Via Aurelia 127, Torre del Lago Puccini (Viareggio); ☎0584 341044; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura

martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo €40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: "grande buffet di Lombardi" con pre-gustativi caldi (tagete, fiori di zucca) e freddi (cuore di branzino con sfoglie di mandorle tostate su purea di topinambur e fiori eduli); riso Carnaroli con pere "cosce", gamberi e fiori eduli (petali di rosa, bocche di leone, tagete); maaccheroni di "pasta delle donne di Puccini" all'uovo con branzino, veraci, e pioppini; orata alla "greca" con olive, pachino e fiore del capperio; verticale di fragole, crumble e crema al mascarpone (menta, geranio, nasturzio).

I vini in tavola: "Torre dei Vescovi" Lessini Durello spumante brut magnum (per gli aperitivi); Müller Thurgau Alto Adige Doc 2011 (joseph Hofstätter).

Commenti: La Delegazione ha ripreso la sua attività con una cena speciale che il Simposiarca della serata Roberto Ceccatelli ha fortemente voluto. L'evento è il risultato di un progetto lungamente accarezzato e finalmente realizzato con il concorso entusiasta della chef Paola Mencarini, del fratello Enrico e di Marco Carmazzi, titolare dell'omonima Azienda florovivaistica di Torre del Lago. Protagonisti della serata sono stati i "fiori eduli", o fiori commestibili, che, nonostante fossero già apprezzati dagli antichi Egizi, oggi sono poco conosciuti. L'evento ne ha mostrato la potenzialità

nell'alta gastronomia e contribuirà ad una loro migliore conoscenza. La chef ha realizzato un'intera cena con i fiori eduli, dai pre-gustativi fino al dessert. Una cena storica nel suo genere, a cui, oltre agli Accademici, sono intervenuti tanti ospiti, incuriositi dal tema inconsueto della serata.



MARCHE

ASCOLI PICENO
28 settembre 2012

Ristorante "Baia Blanca Chalet Ristorante" di Sandro Di Donato, fondato nel 2005. ●Lungomare De Gasperi 28, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735 631650, anche fax; coperti 40+40. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 9-31 gennaio; chiusura lunedì e domenica sera (inverno). ●Valutazione 6,50; prezzo €40; suggestivo.

Le vivande servite: olive ripiene di pesce; zampone di calamaro piccante; polpette di triglia; cuore di ricciola con patate e cicoria; guazzetto di sogliola e melicche; alici ripiene con cipolla al pepe rosso; pappardelle alla Sasà; mezzi paccheri con carciofi e scampi; frittura di paranza; insalata; praline di gelato con frutta.

I vini in tavola: Passerina "Tufilla" (Cantina San Savino); Pecorino "Ciprea" (Cantina San Savino).

Commenti: Il locale è in realtà uno stabilimento balneare, sulla spiaggia; ci si accede attraverso un suggestivo vialetto d'ingresso contornato di palme e sapientemente illuminato, così come l'intera struttura che offre un magico quanto romantico scenario. La qualità del servizio è apparsa ineccepibile, all'insegna della cortesia. Lo chef, che è anche il titolare, ha mostrato grande entusiasmo, anche nel rispondere alle domande del Delegato Paolo Ulissi e del Simposiarca Vincent Mazzone. Le portate sono state sapientemente presentate; da rilevare, lo "zampone di calamaro con farcitura piccante" e le "alici ripiene" fra gli antipasti, mentre tra i primi sono risultate appetitose le "pappardelle alla Sasà"; la frittura, infine, molto gradevole.



UMBRIA

GUBBIO
29 agosto 2012

Ristorante "Agriturismo Borgo Medievale Pascelupo" di Carlo Crociani, fondato nel 2010. ●Via Circonvallazione 22, Pascelupo (Perugia);

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



L'Accademia ha fatto realizzare un piatto in silver plate, in formato grande ed elegante, che reca inciso, sul fondo, il tempio accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che 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).

☎075 9220790, anche fax; coperti 100. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo € 25; familiare, rustico.

Le vivande servite: brustengo con salame di cinghiale, fagioli e cotiche; tagliatelle "smenate" con salsicce e spugnoli; spezzatino di cinghiale, patate al forno, erba cotta; brustenga.

I vini in tavola: bianco e rosso locale, Vinsanto e "Vinsner" di produzione propria.

Commenti: Nel borgo di Pascelupo, in passato un castello, opera un agriturismo che offre una cucina povera, ma ricca di sapori, con apprezzabili aderenze cucinarie alle tradizioni. Raro e lodevole esempio di legame al territorio e alla coltivazione/allevamento da parte dei proprietari e della cuoca (Vera Vergara), che ha fatto egregio uso delle erbe aromatiche della zona. Le proposte che arrivano dalla cucina non sono numerose ed elaborate ma tutte improntate all'osservanza di antiche ricette, al sapiente uso di erbe aromatiche raccolte nella zona e, soprattutto, alla voglia della "buona tavola tradizionale". Familiare il servizio. Buono il rapporto qualità/prezzo.

GUBBIO

25 settembre 2012

Ristorante "Il Tramonto" di Stefano Trinei, fondato nel 2010. ●Monte della Dea di Casacastalda, Valfabbrica (Perugia); ☎349 8054010; coperti 40. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 25; in struttura agrituristica.

Le vivande servite: tagliolini di magro; baccalà in umido con patate; baccalà arrosto; baccalà fritto; contorni di stagione, dolce della casa a base di yogurt; fregnacce; frutta.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica; Rosso di produzione locale.

Commenti: Riunione conviviale a tema: "onore e gloria

al baccalà", presentato nelle tre versioni più in uso nella campagna eugubina (umido, arrosto e fritto). A riscoprire profumi e sapori di tempi passati, resi attuali dalla passione e l'abilità di chi opera in cucina, basandosi sulla semplicità, senza invenzioni o fantasiose elaborazioni. La genuina mancanza di pretese è stata a favore della semplicità dei cibi ben eseguiti. Se ne è avuta la prova in questa giovane struttura agrituristica dove, immersi nel verde e nella quiete più assoluta, l'ambiente è davvero familiare e ospitale. Dalla cucina è arrivata, a chiusura della riunione conviviale, che ha riscosso unanimi consensi, la proposta basata su un'antica ricetta del posto: le fregnacce. Una specie di tortino molto basso cotto al forno con farina di mais e grano, zucchero, mele miste, fichi secchi, semi di anice, cannella, noci, uvetta, pinoli e Mistrà. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

TERNI

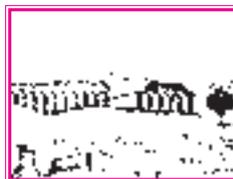
12 settembre 2012

Ristorante "Osteria dell'Anfiteatro" di Daniele Giangiordano e Bianca Zanfir, fondato nel 2011. ●Piazza San Giovanni Decollato 3/4, Terni; ☎0744 432521; coperti 30/50. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 12-20 agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: tortino di patate e tartufo con vellutata di parmigiano (8,50); tortelloni fatti a mano, farciti con carni bianche e crudo di Norcia, saltati con sughetto alla cacciatora (7); filetto di manzo alla cipolla rossa di Cannara brasata al Sagrantino (8); bavarese al caffè con crema inglese al Grand Marnier (7).

I vini in tavola: Santagostino Bianco Baglio Soria 2011, Catarratto-Chardonnay (Az. Firriato Agro, Trapani); Santagostino Rosso Baglio Soria 2010, Nero d'Avola-Sirah (Az. Firriato Agro, Trapani); L'Ecrù 2007, Zibibbo e piccola parte di Malvasia (Az. Firriato Agro, Trapani, Tenu-ta Borgo Guarini).

Commenti: I Simposiarchi Alessandro e Federico Carli hanno selezionato un ristorante nuovo, in pieno centro, condotto da due ragazzi, Daniele Giangiordano e Bianca Zanfir. Daniele, lo chef, è figlio d'arte, e sa proporre bene cucina e cantina. Si inizia con il miglior piatto della serata: il tortino di patate, morbido e sapido, lieve profumo di tartufo, in armonia con la vellutata di parmigiano; seguono i tortelloni: buono il ripieno, la sfoglia tirata a mano non è ruvida come si conviene e non riesce a trattenere il sugo di per sé non troppo pregnante. Nulla da eccepire al filetto di manzo, tenera la carne, equilibrato il sugo alla dolce cipolla rossa di Cannara brasata al Sagrantino: la cottura ottimale, la scelta di due grandi prodotti umbri evidenziano il piatto. Un po' anonima la bavarese, accompagnata però da uno splendido "L'Ecrù" passito di grande struttura e carezzevoli profumi. Ottimi anche il "Santagostino" bianco e rosso. Buono il servizio, molto gradito il locale esclusivamente riservato alla Delegazione.



LAZIO

ROMA

19 settembre 2012

Ristorante "Ba Ghetto" di Avi, Ilan, Eran e Amid Dabush, fondato nel 2008. ●Via del Portico di Ottavia 57, Roma; ☎06 68892868; coperti 130+40. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie in occasione della festività ebraiche; chiusura venerdì a cena e sabato a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo € 45; etnico, caratteristico.

Le vivande servite: hummous e tahina (creme di ceci e di sesamo), falafel (polpette fritte e speziate, a base di fave e ceci, con porro, aglio, cumino e coriandolo); sigarim (rotolini di pasta con ri-

pieno di carne), accompagnati da pita (pane tipo arabo); cous cous alla berbera con carne, condito con varie salse e verdure; cous cous con carne e fagioli; shish-kebab, shawarma e mergaz (grigliate miste); taboule (insalata con semola di grano duro, cipolle, pomodori, menta e prezzemolo); dolcetti misti tipici.

I vini in tavola: Barkan Sauvignon Bianco e Barkan rosso (provenienti dai kibbutz della Galilea).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta nel cuore del Ghetto ebraico di Roma. Simposiarchia della serata l'Accademico Alessandro Pini, che ha scelto un menu prettamente medio-orientale. Dopo i saluti agli ospiti e le comunicazioni sui futuri appuntamenti da parte del Delegato Gabriele Gasparro, il Simposiarcha ha tenuto una relazione dal titolo: "Israele in tavola: un tesoro da scoprire", durante la quale ha illustrato le caratteristiche della comunità ebraica di Roma, la storia del Ghetto e i suoi monumenti più importanti, e le rigide norme che regolano l'alimentazione quotidiana degli ebrei ortodossi. La conversazione ha illustrato le maggiori festività ebraiche, per concludersi con la descrizione delle singole portate del menu, che - insieme ai vini - erano tutte rigidamente "Kasher", cioè prodotte sotto stretta osservanza rabbinica. Ospiti della serata il colonnello Stefano Rega, l'ing. Sandro Longo, il Delegato di Roma Nomentana Alessandro Di Giovanni. Molto apprezzato il menu.

ROMA EUR

25 settembre 2012

Ristorante "Italia" di Eataly, fondato nel 2012. ●Piazzale 12 ottobre 1492, Roma; ☎06 90279240; coperti 60. ●Parccheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 80; elegante.

Le vivande servite: insalatina di frutta e verdura; passatina di fagioli borlotti con frutti di mare crudi e cotti: ostriche, vongole, cozze, farosolari, cannolicchi e tartufi di

mare (Veneto); maccheroni al ferretto (pasta fresca di acqua e farina realizzata con un bastoncino di ferro a sezione quadrata, oggi praticamente introvabile) con calamaretti, peperoni cruschi (peperoni rossi dolci essiccati e poi fritti), fiori di zucca e limone (Basilicata); baccalà all'aquilana e passatina di zucchine alla scapece (Abruzzo); bunet al cioccolato con caramello (Piemonte); piccola pasticceria.

I vini in tavola: Alta Langa Doc millesimato 2007 (Fontanafredda); "Ribolla gialla" Colli Orientali del Friuli Vqprd Doc (Le Vigne di Zambò, Manzano, UD); "Marin 2009" Bianco delle Langhe Doc (Fontanafredda, Serralunga d'Alba, CN).

Commenti: Riunione conviviale alla scoperta del ristorante forse più discusso del momento, a pochi mesi dall'inaugurazione del complesso di Eataly Roma. Esame superato a pieni voti, secondo il giudizio pressoché unanime degli Accademici, grazie soprattutto all'impegno e alle capacità di Rudy Travagli (sommelier e maître de salle), Gianluca Esposito (chef) e dell'intero staff di sala e di cucina. I convitati hanno degustato piatti di quattro diverse regioni italiane, selezionati dal Delegato, Simposiarcha della serata, tra quelli componenti la carta del ristorante. Apprezzati i primi piatti: la passatina di fagioli per l'originalità della preparazione, il connubio dei sapori e l'assoluta freschezza delle ostriche e dei cannolicchi (crudi), e i maccheroni al ferretto per l'aroma conferito al piatto dai peperoni cruschi. Ottimo l'abbinamento dei vini, accurato il servizio anche se leggermente rallentato dal numero dei convitati. Suggestivo l'ambiente. Il giudizio finale premia la sostanza della cucina, di livello elevato, mentre la forma potrebbe essere ulteriormente migliorata.





ABRUZZO

PESCARA

26 settembre 2012

Ristorante "La Rete" di Bruno Giansanto, fondato nel 1986. ●Via De Amicis 41, Pescara; ☎085 4213111, fax 085 27054; coperti 40. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana agosto/dicembre; chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto "mare" (insalata di mare, un ciuffo di scampi al limone e alici marinate), riso nero grigliato con scampi e calamaretti; spaghetti alle vongole; frittura di paranza; tagliata di frutta; gelato con frutti di bosco caldi.

I vini in tavola: Cerasuolo (cantina Cataldi Madonna); Pecorino (cantina Bosco).

Commenti Particolare il secondo antipasto: riso nero grigliato su un letto di radicchio e rucola scottati, con sopra scampi e calamaretti tagliati piccolissimi, perfettamente amalgamati con il riso e il radicchio. Semplici gli spaghetti alle vongole, eseguiti magistralmente, con vongole nostrane (paparazze), qualche pachino, e lieve sapore di aglio e prezzemolo. Perfetta la frittura di "paranza", con merluzzetti, piccole triglie, calamaretti, alici e scampi. A seguire, un'assortita tagliata di frutta di stagione e un gelato di crema veramente buono, coperto da frutti di bosco caldi. Vini ottimi che si sposavano perfettamente con questo tipo di menu. L'indice di gradimento è stato abbastanza alto: il punteggio si è avvicinato più all'"8" che all'"7".

PESCARA ATERNUM
29 settembre 2012

Ristorante "Antichi Sapori" di OPS di Sergio Di Clemente e C.

snc, fondato nel 1995. ●C.da Cerrone 2, San Valentino (Pescara); ☎085 8541234, fax 085 8544053; coperti 140. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; elegante, accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di pecorino di Roccamorice con miele e pinoli e insalata di farro della Majella; raviolini di borragine con salvia; maccheroni alla chitarra con ragù di verdure; suprema di pollo farcita con ricotta di pecora e zucchine su velluto di zafferano di Navelli; patate al coppo e verdure; ciambella ai semi di finocchietto; gelato al Moscato di Castiglione.

I vini in tavola: Cerasuolo Doc (Filomusi Guelfi); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Filomusi Guelfi).

Commenti Giornata piacevole in un ristorante ai piedi della Majella, montagna sacra degli Abruzzesi. Il Simposiarca Bruno Catena, di concerto con la signora Emma Barone, ha proposto un menu particolare, a base di erbe tipiche dei luoghi. Piatti equilibrati, con materie prime di qualità e servizio inappuntabile di grande cortesia. Specialmente apprezzati i maccheroni al ragù di verdure. Originale il gelato al Moscato di Castiglione. La riunione conviviale è stata impreziosita dalla relazione introduttiva da parte del dott. Enzo Fimiani, Direttore della Biblioteca Provinciale di Pescara, che ha rievocato i pasti consumati dal corteo reale, in fuga da Roma nel settembre 1943, presso il Castello di Crecchio, aggiungendo testimonianze originali e aneddoti che hanno interessato moltissimo i convenuti e hanno smentito alcuni luoghi comuni circa le pietanze effettivamente servite ai reali d'Italia prima della partenza per il porto di Ortona.

TERAMO
21 settembre 2012

Ristorante "Osteria dal Moro" di Francesco Gialluca, fondato nel 1986. ●Lungomare Spalato 74, Giulianova Lido

(Teramo); ☎085 8004973, anche fax; coperti 60. ●Parccheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie 1 settimana a settembre e 15 giorni a gennaio; chiusura martedì (in inverno anche mercoledì). ●Valutazione 8,5; prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: antipasto settembrino freddo, marinato e caldo; risotto alla marinara; mezze maniche fresche alla pescatora servite con un ottimo sugo rosso allo scoglio; coppa "Moro".

I vini in tavola: Trebbiano d'Abruzzo (Az. Agricola Faraone).

Commenti "La pesca dopo il fermo biologico", questo il tema della riunione conviviale organizzata da Roberto Ripani. Il menu è stato preparato, con i pesci trovati alla riapertura del mercato, dallo chef Francesco che, con abilità e fantasia, pur seguendo la classica tradizionale cucina giuliese, si distingue per un pizzico di inventiva. Una carrellata di antipasti ha aperto la cena, con un crescendo di sapori: insalatina di pesce, bruschetta con piccoli tranci di tonno, alici, sgombri marinati allo zenzero, alici a scottadito, uno dei piatti più graditi, piccole triglie fritte, spiedini di calamari caldi e dal gusto sublime, cozze ripiene, gratinate, scampi e mazzancolle. Due primi piatti hanno concluso il menu e, per rinfrescare il pala-

to, julienne di frutta mista, condita da gelato al limone. I locali angusti ma piacevoli, il servizio rapido, una cena più che ottima, l'ingegno di Francesco, applauditissimo, hanno decretato il successo della serata.



MOLISE

ISERNIA

10 settembre 2012

Ristorante "da Adriano" di Adriano Scarpitti, fondato nel 1976. ●Via Napoli 14, Carovilli (Isernia); ☎0865 838688; coperti 40. ●Parccheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie a settembre, giorni variabili; chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 5,9; prezzo € 30; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: formaggi dell'Alto Molise; scamorza al tegamino; purea di patate con funghi e formaggio; polpettina "cacio e ova"; polenta, salsiccia e peperoni; agnello impanato con patate e peperoni arrostiti; pizza di pan di Spagna.

I vini in tavola: "Fannia" Falanghina Igp Terra degli Osci (Cantine Valerio Monteroduni, IS); "Sannazzaro"

Rosso del Molise Doc (Cantine Valerio Monteroduni, IS).

Commenti Sugerita dalla consegna agli Accademici della guida ai "Ristoranti della tradizione", la Delegazione è tornata da "Adriano", ristorante di nuovo inserimento nella pubblicazione 2012. Si festeggia anche la nomina dei tre nuovi Accademici: N. Lombardi, A. Valerio e D. Apollonio, accolti con la soddisfazione di tutta la Delegazione intervenuta molto numerosa, e dei quali vengono ascoltate le qualificate relazioni d'ingresso. Questa volta si rivela una serata "no" per il ristorante, disattento in tutto. In particolare, nel servizio lento e svogliato e nei piatti banalizzati nel gusto e nella presentazione: evidentemente un fatto deludente occasionale, vista la sua abituale capacità.



CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA
31 agosto 2012

Ristorante "Da Donna Fernanda" di Fernanda D'Esposito, fondato nel 2012. ●Via Capo d'Arco 12, Nerano - Massa Lubrense (Napoli);

OSS DE MORD

Ingredienti: 300 g di mandorle (o nocciole), 250 g di zucchero semolato, 200 g di farina bianca. 3 chiodi di garofano, burro, cannella, Marsala secco.

Preparazione: Dopo aver scottato le mandorle in acqua bollente, sbuciarle e, in parte (50 g circa), tagliarle a filetti, frullando il resto con lo zucchero, i chiodi di garofano e un pizzico di cannella. Aggiungere la farina e il Marsala, quanto occorre per legare gli ingredienti in una pasta piuttosto soda. Lavorare l'impasto per alcuni minuti, formare dei rotoli lunghi 5 cm, infilando in ciascuno qualche filetto di mandorla. Stesi i rotoli nel supporto di cottura, imburrrato, cuocere in forno per mezz'ora a 180°. I dolcetti si conservano a lungo e si gradiscono imbevuti in vino dolce.

☎081 8081797; coperti 50
 ●Parccheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; chiusura mercoledì.
 ●Valutazione 7,50; prezzo € 35; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: polpettine di baccalà su gelatina di pomodoro, flan di cozze, ricotta al forno, insalata di seppie con sedano e noci di Sorrento; linguine con tartufi di mare e lavanda di Venzone; filetto di pesce serra alle erbe mediterranee su letto di patate e salsa maionese all'arancia; torta di ricotta e pere.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Bortolotti); Verdicchio "vigna di Gino" (Fattoria San Lorenzo); Renoso Bianco (Azienda Agricola Dettori).

Commenti: Un ristorante chiuso da anni, sulla via di Nerano, che dallo scorso gennaio ha riaperto i battenti con una nuova coraggiosa gestione, guidata da una giovane chef (Fernanda), coadiuvata in cucina dalla mamma Maria, esperta cuoca francese, e in sala dal fratello, valido sommelier. Grazie al consulente Carlo Marzo, Simposiarca della serata, sono state gustate delle pietanze ben cucinate e ben presentate, accompagnate da ottimi vini, nonostante il servizio ai tavoli fosse stato rallentato dall'arrivo del primo violento temporale di fine agosto. La simpatica coppia di Accademici di Biella, Gianni Maffeo e sua moglie, capitati per caso nel locale, si è simpaticamente unita alla nostra comitiva, creando così un feeling Sorrento-Biella. Al termine della serata il Delegato ha consegnato il guidoncino alla giovane cuoca, augurando alla famiglia d'Esposito le migliori fortune.

🏠 PENISOLA
 SORRENTINA
 21 settembre 2012

Ristorante "Vela Bianca" di Luigi e Saverio Gargiulo, fondato nel 1910. ●Via Marina Piccola 11-13, Sorrento (Napoli); ☎081 8781144; coperti 66. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da novembre ad aprile; chiusura mai.

●Valutazione 7,50; prezzo € 36; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: seppie all'insalata con granella di noci e sedano a julienne; paccheri di Gragnano con ragù di gallinella (coccio); risotto ai gamberi al profumo di limone; scaloppa di dentice su scarole e coroncina di patate; delizia mignon ai limoni di Sorrento e babà con crema chantilly; limoncino della casa.

I vini in tavola: Biancolella d'Ischia (Casa D'Ambra, Ischia); Spumante Maximilian I (Cantina del Soave, Verona).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dal Consulente Raffaele Zito, Simposiarca della serata. La "Vela Bianca" è uno dei più antichi locali di Sorrento, risale agli inizi del 1900 ed è stato sempre gestito dalla famiglia Gargiulo, ora giunta alla terza generazione. Ottima la qualità di tutte le portate; buono il servizio; un po' lenta la preparazione dei piatti che ha portato a lunghe attese tra una portata e l'altra. Al termine il Delegato ha offerto il piatto in silver con gli applausi dei convitati.



PUGLIA

🏠 FOGGIA-LUCERA
 28 settembre 2012

Ristorante "Osteria Utz" di Gianni Ferramosca, fondato nel 2000. ●Corso Garibaldi 103, Lucera (Foggia); ☎335 5828602; coperti 50. ●Parccheggio non custodito; prenotazione consigliabile; ferie in luglio; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 35; rustico ma romantico e accogliente.

Le vivande servite: crostino di pane di Monte Sant'Angelo con alici di sottocosta; murici su crema di zucca d'orto e veli di ricotta stagionata; lagane fatte a mano

con ceci di collina; cefalo "garza d'oro" al forno con ripieno di erbe spontanee di campo; patata cotta sotto la cenere e olive cotte su tegola d'argilla; percocha al vino bianco.

I vini in tavola: Rosato e bianco di Nero di Troia (Cantina "Duca d'Ascoli", Castelluccio dei Sauri, Foggia).

Commenti: Un piacevole ritorno in questo ristorante del centro storico di Lucera, che porta il nome del personaggio di un romanzo dello scrittore inglese Bruce Chatwin. Prima della cena, dopo alcune comunicazioni del Delegato, gli Accademici hanno discusso e stabilito l'organizzazione e la sede della cena ecumenica. Ottima la realizzazione del menu tipico del territorio ma opportunamente rivisitato. Garbato il servizio ai tavoli, gestito dalla consorte del proprietario che accoglie gli ospiti con cortesia e simpatia. Particolarmente apprezzato dagli Accademici il rapporto qualità/prezzo. La riunione si è conclusa con un'ottima valutazione e i complimenti ai titolari.



BASILICATA

🏠 POLLINO
 POLICASTRO
 30 agosto 2012

Ristorante "La Cantinella sul mare" di Mario Riccardi, fondato nel 2006. ●Corso Italia 129, Vibonati fraz. Villammare (Salerno); ☎0973 365442, anche fax; coperti 24. ●Parccheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie gennaio e febbraio; chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40; raffinato, elegante.

Le vivande servite: cappuccino di mare (trito di seppia al suo nero con vellutata di patate di cava calcarea e caviale mujjol); strascinata al gambero rosso del golfo con

pomodoro e indivia selvatica; lasagnetta di mare con pescato del giorno, crema di taccole e pomodoro; timballo di alici di manica con provola di Tramonti, fior di ricotta di bufala e culis di pomodoro San Marzano; tiramisù al limone; crème brûlée; chicca di carota con yogurt.

I vini in tavola: Poggi reali - Beneventano Falanghina Igt 2010 (Guido Marsella, Summonte, Avellino); Poggi reali, Beneventano Falanghina Igt 2009 (Guido Marsella, Summonte, Avellino).

Commenti: Riuscitissima riunione conviviale di fine estate. Il locale situato sul lungomare, piccolo e accogliente, lo è stato ancor di più, avendo il patron Mario Riccardi sistemato tutti gli ospiti intorno ad un unico tavolo imperiale, apparecchiato elegantemente. Prima della cena il Simposiarca Cesare Pifano ha brevemente intrattenuto gli Accademici sul mangiare povero dei tempi passati e le differenze fra la cucina del mare e quella della collina nello stesso comune di Vibonati. Le pietanze, preparate con maestria, hanno unito novità e tradizione nella giusta misura, facendo assaporare gusti antichi di piatti tradizionali, presentati però con giusta modernità anche estetica. Ottimo il vino, una selezione di Falanghina della cantina Guido Marsella di Avellino. Insomma una bella serata che sarà ricordata a lungo.

🏠 VULTURE
 9 settembre 2012

Ristorante "Locanda del Giglio d'Oro" di Domenico Giglio. ●C.da Serra di Sant'Andrea 2, Ruvo del Monte (Potenza); ☎0976 97516. ●Parccheggio sufficiente; prenotazione consigliata; ferie 10-20 novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 25; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: antipasti di salumi e formaggi; assaggio di primi: strascinati al sugo di pomodori e salsiccia, ravioli di ricotta al sugo con mentuccia, lasagna al forno, orecchiette alle rape;

piatto misto di carni: agnello ai carciofi, maiale ai peperoni, coniglio alle erbe dell'orto; bocconcini di vitello al vino bianco; crostata con marmellata di prugne; frutta di stagione.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc "Carpe Diem" 2006 (Consorzio viticoltori associati del Vulture, Barile).

Commenti: La Delegazione ha organizzato un'escursione alle cascate formate dal torrente Bradano. La visita, impegnativa sia per il percorso che per l'aria fine del bosco, ha stuzzicato l'appetito. Gli Accademici si sono quindi recati alla "Locanda del Giglio d'Oro" che dista pochi chilometri dalle cascate e che avevano già deciso di monitorare. Le pietanze hanno confermato le caratteristiche tradizionali della cucina condotta dalla signora Maria Armineto, moglie del titolare: rustica e legata ai prodotti del territorio. Buono il rapporto qualità/prezzo. Sempre cordiale il clima. Attento il servizio.



SICILIA

🏠 CATANIA EST
 19 settembre 2012

Ristorante "I Cuti Lisci", fondato nel 2001. ●Via San Giovanni Li Cuti 69, Catania; ☎095 372558. ●Parccheggio pubblico; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,8; prezzo € 30; ristorante pizzeria sul lungomare di Catania.

Le vivande servite: crostini con tuma, cipollina e miele, con ragusano Dop e marmellata di fichi; cous cous incciocato a mano di pesce fresco misto e crostacei, con verdure, spezie e peperoncino; riso Basmati con bocconcini di pollo bio al sesamo e verdure speziate; yogurt greco con pistacchio di Bronte e miele d'acacia.

SICILIA segue

I vini in tavola: La Segreta bianco e rosso (Planeta).

Commenti: Piacevole cenare all'aperto ai bordi del porticciolo di San Giovanni Li Cuti, nel piccolo ristorante che prende nome dai ciottoli levigati dal mare e spinti sulla spiaggia dalle onde. Il tema della serata era "l'influenza araba sulla cucina siciliana" e, in funzione di ciò, si sono scelti dei piatti, sempre presenti nel menu del ristorante, che, sia per l'utilizzo delle materie prime (miele, pistacchi, sesamo, spezie, fichi), sia per l'abbinamento di altre (il cous cous con il pesce), hanno fornito lo spunto per una chiacchierata sull'argomento. Delicato e ben riuscito l'abbinamento, nell'antipasto, di marmellata di fichi e miele con i formaggi freschi appena gratinati in forno sui crostoni; delicato nei sapori e sostanzioso nella quantità di pesce (meno i crostacei) il piatto unico a base di cous cous al profumo di cannella (non apprezzato da tutti). Leggero, anche se calorico, lo yogurt con pistacchi e miele a chiudere la cena. Purtroppo il servizio, non celere e poco attento in sala, ha influito sulla votazione.

 **ENNA**
4 agosto 2012

Ristorante "Al Fogher" di Angelo Treno. ●Contrada Bellia S.S 117 bis, Piazza Armerina (Enna); ☎0935 684123, fax 0935 686705; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 25 giugno - 10 luglio; chiusura lunedì. ●Valutazione 8,30; prezzo € 50; raffinato, rustico.

Le vivande servite: asparagi aciduli, frittella di ceci con rosmarino, prugne aspre; macco di fave con frumento; maiale al miele di castagne con castagne e cicoria; con-

glio affumicato al profumo di pigne; lattuga saltata sul fuoco; datteri rosolati al miele e cosparsi di pepe nero; mousse di crema di ricotta con croccantino.

I vini in tavola: Syrah Molino a Vento (Azienda Orestadi, Sicilia).

Commenti: Guidati dall'archeologa dott.ssa Rossella Nicoletti, la visita alla splendida "Villa del Casale" a Piazza Armerina, cui ha partecipato anche il Vice Presidente Benito Fiore, ha dato spunto alla riunione conviviale e ha ispirato la lista delle vivande, elaborate dallo chef Angelo Treno. La Simposiarca Maria Antonietta Napoli ha curato la scelta e l'illustrazione dei cibi e ha predisposto un susseguirsi di pietanze legate al territorio che ha fatto, idealmente, rivivere un "convivium". Tra gli antipasti eccellente la "lagana cicerum cum rosmarino", croccante e morbida nello stesso tempo. Ottimo il macco di fave profumato di finocchietto selvatico. Molto gradevoli sia il coniglio affumicato sia il maialino con miele di castagno. Dulcis in fundo, i datteri ripieni di frutta secca serviti insieme ad una delicatissima e fresca mousse di ricotta al croccantino. Il "Fogher" conferma di avere ben meritato il diploma di cucina eccellente.

 **SIRACUSA**
21 settembre 2012

Ristorante "Villa Fanusa" di Luigi Assenza, fondato nel 2012. ●Via Impellizzeri 82, C.da Fanusa (Siracusa); ☎0931 722205, cell 347 5964542; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,75; prezzo € 40; elegante, accogliente.

Le vivande servite: fiori di zucca in pastella e conchiglie dello Jonio; tagliatelle con cimette di cavolfiore, gamberoni e ciliegino di Pachino; ricciola in crosta di patata di Siracusa su crema di zafferano e fiori di gelsomino; caponata; cassatella di ricotta all'acqua di fiori d'arancio e pallina di cioccolato.

I vini in tavola: "Frappato" 2011 Igt Sicilia (Az. Agr. Cos, Rg); "Rosolio" (Distilleria F.Li Russo, Ct).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini, in avvio dell'incontro, ha dato il benvenuto e consegnato le insegne al nuovo socio Sebastiano Mangiafico, accolto da un caloroso applauso. Ha preso, quindi, la parola la Simposiarca, il Consultore Rosalia Sorce, per presentare la relatrice dott.ssa Pina Frazzica, che ha proposto "Percorsi gastronomici floreali". In sintonia anche i piatti in tavola. Il maestro di cucina Massimiliano Ruffino si è prestato con entusiasmo a questa esperienza con risultati molto positivi, sia per quanto attiene la confezione che per la curata e artistica presentazione delle portate, in buon abbinamento con il Frappato di Vittoria. Curato, sollecito e attento il servizio diretto da Michela Galio.



SARDEGNA

 **GALLURA**
30 settembre 2012

Ristorante "Nuovo Limbara" di Antonio Scanu. ●Vicolo Coghinas 1, Berchidda (Olbia-Tempio); ☎079 704165, fax 079 705030; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, insufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura venerdì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 35; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: coppa, lonza, salsiccia e porchetta berchiddese; ricotta insaporita con erbe aromatiche e olio extravergine d'oliva di "Sena de sal multas"; zuppa berchiddese; cinghiale di "Casteddu" alla cacciatora; raviolini di cinghiale; verdure grigliate e in costine; brugnoli di formaggio e ricotta con miele millefiori del Limbara; sospiri al mirto; liquore di mirto (Distilleria Lucrezio R., Berchidda).

I vini in tavola: Tancarè bianco frizzante dei Colli del Limbara Igt, Nastarrè rosso dei colli del Limbara Igt, Terra saliosa rosso dei Colli del Limbara Igt, Lughente passito vendemmia tardiva Colli del Limbara Igt (tutti i vini sono della Cantina Gogantiinu, Berchidda).

Commenti: Pranzo conviviale domenicale, Simposiarca l'Accademica Giusy Balata Achenza, dedicato all'antica e tradizionale zuppa berchiddese il cui disciplinare, elaborato dalla Delegazione, è stato registrato dalla Giunta Comunale di Berchidda (Olbia - Tempio). Il Delegato Luigi Collu ha dato il benvenuto al Sindaco di Berchidda on. Sebastiano Sannitu, e agli Assessori signora M. Raimonda Apeddu e dott. Mario Meloni. Ha quindi presentato la dott.ssa Maria Domenica Sanna, consigliere comunale, appassionata e dotta conoscitrice delle antiche tradizioni enogastronomiche berchiddesi, che ha brillantemente illustrato ingredienti, dosi e modalità di preparazione della zuppa. Gli Accademici galluresi, oltre alla deliziosa e abbondante zuppa, hanno particolarmente apprezzato la succulenta porchetta, le delicate e cremose ricotte biologiche e gli squisiti brugnoli di formaggio, il tutto abbinato sapientemente dalla Simposiarca ai profumati e raffinati vini. Attento, puntuale, cortese e familiare il servizio.

 **NUORO**
14 settembre 2012

Ristorante "Don Chisciotte" di Antonello Puddu, fondato nel 2008. ●Piazza Veneto 31-33, Nuoro; ☎0784 257061, anche fax; coperti 110. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; chiusura lunedì. ●Valutazione 7,12; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: sgombrino marinato con crema ai peperoni di pieno campo; tartara di tonno con insalata panarea e crostini agliati; tortino di alici; gnocchetti di patate al pesce spada e pesto vantaggiato; trancio di tonno in crosta di frutta secca con

tortino di riso all'orientale; coppa di ricotta e pompia.

I vini in tavola: Talai Vermentino di Sardegna (Azienda Colle Nivera di Flavio Boe, Lula); Perdera Monica di Sardegna Doc (cantina Argiolas, Sardinia).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna del pesce azzurro, che, pur nella sua fama di alimento povero, è stato sapientemente preparato dallo chef Antonello Puddu risultando, così, pietanza genuina e al contempo raffinata e gustosa. I vari piatti sono stati presentati in sequenza ordinata e in sintonia tra loro: un particolare plauso al primo piatto (gnocchi di patate al pesce spada) senza togliere lode alle altre portate. Il servizio puntuale e discreto, l'ambiente, un po' affollato, è risultato piacevole.



EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
27 settembre 2012

Ristorante "La Forchetta" di Antonio Fracasso, fondato nel 2008. ●Rue Tasson Snel 35, Bruxelles; ☎322 5384262; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura domenica e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,52; prezzo € 58; familiare.

Le vivande servite: stuzzichini vari, melanzane alla siciliana; orecchiette alle cozze con pomodorini al profumo di menta; trio di mare alla griglia con insalata mista; fagottino di mele con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Villagranda Prosecco Doc (Dogarina, Treviso); Campogrande 2011 Orvieto classico Doc (Antinori); Tralchetto 2010 Montepulciano d'Abruzzo Doc (Zaccagnini).

Commenti: La cucina semplice ma autentica ha con-



quistato il folto gruppo di Accademici riunitisi con entusiasmo dopo la pausa estiva. Merito dello chef Antonio Fracasso, già cuoco di rinomati ristoranti a Bruxelles, che ha aperto il locale nel 2008. Di origini pugliesi, ha riversato nei suoi piatti il gusto mediterraneo, con sobrietà e senza compromessi con il gusto "locale". L'ambiente è semplice e collocato in una via al di fuori dei luoghi turistici della città, ma vicina ad una delle piazze alla moda di Bruxelles; il locale sicuramente merita una visita. La cena è stata apprezzata per i piatti tradizionali, con ingredienti di prima qualità e preparati in modo impeccabile, fedelmente alla tradizione italiana. Molto gradito in particolare il dessert.

FRANCIA

 **PARIGI**

19 settembre 2012

Ristorante "L'Assaggio" di Starhotels. ●33-37 Rue Cambon, Parigi; ☎01 44584442; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,72; prezzo € 70; raffinato, elegante.

Le vivande servite: San Daniele bottega del prosciutto 16 mesi con crostino ai porcini e cipolline borretane al balsamico; timballino di pasta alla siciliana; involtino di filetto di sogliola e capestante con salsa di astici; semifreddo allo zabaione croccante e scaglette di cioccolato amaro servito con salsa di frutta.

I vini in tavola: Classico Spumante Doc (Selegras Nuragus, Argiolas); Barbera d'Asti Doc (Le Orme, Michele Chiarlo).

Commenti: Riunione conviviale di riapertura della "saison" dopo la pausa estiva. Vivace partecipazione degli Accademici e dei loro amici per dare il benvenuto al Segretario Generale Paolo Petroni in visita ufficiale. Dopo un aperitivo nel salone dell'Hotel Castille, la riunione è proseguita in un'elegante sala, messa interamente a disposizione, che ha permesso il più ampio scambio fra i

commensali. Apprezzata la cucina se pur con qualche riserva sul timballino di pasta alla siciliana, un po' anonimo, e soprattutto sull'involtino di filetto di sogliola da molti giudicato di impronta troppo francese. Eccellenti il San Daniele e lo zabaione al Marsala. Ottimi i vini. Servizio attento e veloce.

OLANDA

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
8 settembre 2012

Ristorante "L'Ozio" fondata nel 2009. ●Ferdinand Bolstraat 26, Amsterdam; ☎020 4708183; coperti 60. ●Parcheggio a pagamento, nelle vicinanze; prenotazione gradita ma non obbligatoria. ●Valutazione 7,5; prezzo € 60; tradizionale.

Le vivande servite: assaggio di salumi bresciani, peperoni verdi ripieni alle noci, pomodori verdi fritti, terrina di verdure con mousse al basilico, robiolina alla griglia (smorzasoel) con misticanza e tartufo; casoncelli alla bresciana; risotto con rosmarino e salsiccia bresciana; manzo all'olio di Rovato con patatine novelle al forno e patate lesse; semifreddo al croccante con salsa mou; torta sbrisolona fatta in casa; zabaglione con cantucci artigianali.

I vini in tavola: Franciacorta Brut la Montina (aperitivo); Lugana Maiolo (Provenza); Gropello (Costaripa); Terre di Franciacorta Rosso Doc "Roncat"; Moscato d'Asti (La Caudrina).

Commenti: Il locale è situato in uno dei quartieri più animati di Amsterdam. La cucina, tradizionale, è nelle mani di Sandra Bombardieri, chef già popolare nel Bresciano, ora trasferitasi ad Amsterdam. Ed è proprio una cucina tipica bresciana quella proposta agli Accademici. Si inizia con una serie di affettati misti, proseguendo con pomodori verdi fritti di particolare croccantezza, per finire con una gustosa robiolina alla griglia con misticanza e tartufo nero, giudicati tutti eccellenti. Il piatto forte di Sandra arriva con doppio assaggio di casoncelli alla bresciana e di uno spettacolare risotto con rosmarino e salsiccia bresciana che ha ricevuto voti altissimi. Si prosegue con il manzo all'olio tradizionale di Rovato, una ricetta che risale al 1500: un pezzo di copertina di spalla bovina (taglio detto anche "cappello del prete") cotto in acqua fino ad evaporazione, con aglio, olio, acciughe, verdure e pepe, affettato e coperto dalla salsa di cottura. Infine, uno strepitoso piatto di dolci. La cucina genuina e tradizionale, abbinata all'ottimo servizio, ha fatto dimenticare la rumorosità del locale che si è riconfermato validissimo ristorante italiano con proposte curate e di qualità.

 **UTRECHT**
8 settembre 2012

Ristorante "Jammo Jà" di Giovanni d'Apice e Salvatore Gallo, fondato nel 2011. ●Voorstraat 60a, Beesd (Utrecht); ☎001345 680110;

coperti 24. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 54; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: Prosecco con i crostini; antipasto "Jammo Já"; paccheri di Gragnano al Corbarino e provolone del monaco; filetto di orata alla costa di Amalfi; dolci emozioni napoletane; limoncello fatto in casa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Bolla); Eó Pecorino Igt (Bio); Gragnano della penisola Sorrentina Doc (La Grotta del Sole); Falanghina del Beneventano Doc (la Guardiense); Aglianico Doc (la Guardiense); Passito di Pantelleria Doc (Tenute Guicciardini Strozzi).

Commenti: Il locale si trova in un piccolo paesino. I proprietari hanno avuto il coraggio e l'orgoglio di iniziare proprio qui l'attività con un piccolo ristorante napoletano. La cena organizzata dal Simposiarca Aris Spada è iniziata con un buon Prosecco e crostini di buona qualità. L'antipasto, una combinazione di diverse specialità partenopee, è stato molto apprezzato dai commensali per gusto e freschezza. I paccheri, per alcuni forse un po' troppo al dente, hanno soddisfatto gli Accademici con il sapore del Corbarino e provolone del monaco, come così è stato anche per la delicatissima orata all'amalfitana. Il dessert ha rappresentato una magnifica chiusura della cena con una composizione di deliziosi babà al li-

moncello e una ricetta di dessert "della nonna". L'abbinamento con i vini è stato vincente. Bello riscoprire uno schiumoso Gragnano, un'eccellente Falanghina e un sempre mitico Passito di Pantelleria. La serata è stata allietata da una conferenza del dott. Rainier Speelman sulla storia, usi e costumi di Napoli.

SPAGNA

 **BARCELONA**
26 settembre 2012

Ristorante "Donizetti" di Marcello Di Prinzio, fondato nel 2004. ●Diputació 137, Barcellona; ☎003493 4514287-675861124; ●Parcheggio pubblico prossimo; prenotazione non necessaria; ferie 1-15 agosto; chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 30; famigliare.

Le vivande servite: stuzzichini italiani e bruschetta; rigatoni all'amatriciana; ravioli di spinaci al burro e salvia; tagliata di vitello e rucola; tiramisù della casa.

I vini in tavola: Chianti Poggio de' Vigneti.

Commenti: Piccolo ristorante gestito con servizio attento, che punta sulla cucina tradizionale italiana. Le vivande non sono precotte, ma preparate al momento, il che garantisce la qualità del risultato gastronomico. Gli Accademici hanno valorizzato questa filosofia nel punteggio, che è stato superiore alla media dei ristoranti italiani di Barcellona. Si tratta di un locale che, ancorché piccolo, si presenta con un'offerta veramente tutta italiana e che unisce buona cucina e simpatica accoglienza. Forse sarebbe consigliato un ampliamento della sua enoteca.

UNGHERIA

 **BUDAPEST**
20 settembre 2012

Ristorante "Da Mario" di Alessandro Manna, fondato nel 2012. ●Vecsey utca 3, Budapest; ☎00361 3010967; coperti 50+60. ●Parcheggio

CURIOSITÀ

Il vigneto sotto scorta

È quello della "Champagne", una gioielleria a cielo aperto, almeno stando alle misure di sicurezza prese dalla Garde républicaine, che ha mandato tra i filari i cavalieri della caserma des Célestins di Parigi per prevenire le centinaia di furti che, ogni anno, in tempo di vendemmia, decimano la raccolta di molte aziende. Per rendersi conto, basti pensare che il valore delle uve, qui, è di 6,50 euro al chilo, e che una sola cassa equivale a quaranta chili: il conto è presto fatto, e, se tra i filari c'è un tesoro, a proteggerlo, nelle ore più sensibili, ci sarà uno spiegamento di forze imponente, con 160 militari dislocati su 268 comuni coordinati da un elicottero dell'aeronautica di Metz.

UNGHERIA segue

custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo € 52; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con sfizi; tonno rosso con carciofi in confit e mazzancolle; cavatelli freschi ai frutti di mare su crema di favetta pugliese; cannellone ripieno con farcia di orata e scampi; rana pescatrice gratinata su orzo perlato e verdure grigliate; mattonella di nocciolo di Giffoni al profumo d'arancia.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Cantine Bortolomiol); Sauvignon del Veneto 2011; (Cantina Torresella); Pinot grigio 2011 (Cantina Torresella); Cirò rosato 2011 (Tenuta Liprandi); Tokaji Aszu 3 puttonyos.

Commenti: Centralissimo, tra il Parlamento e la piazza Szabadsag, questo ristorante ha aperto i battenti da poco tempo, per iniziativa di tre giovani che hanno voluto associarsi per intraprendere questa nuova attività di ristorazione. Con la guida del gestore Mario de Stefani, di grande esperienza, il locale ha saputo subito imporsi per i cibi con sapori italiani e la varietà del menu offerto dallo chef Alessandro Manna. Da menzionare, inoltre, il dessert preparato dal giovane pasticciere Davide Deligio. L'arredo è smart-casual e nella bella stagione la possibilità dei tavoli esterni in zona pedonale è certamente di grande appeal. I cibi erano ben presentati e serviti al tavolo dal personale molto attento e disponibile, nonostante il locale fosse pieno. Veramente gradevoli i vini in abbinamento. Molto interessante la breve relazione tenuta dal Simposiarca Viktor De Maio sul tema: "Importanza del servizio in tavola".



NEL MONDO

ARGENTINA

Buenos Aires
10 settembre 2012

Ristorante "L'Adesso" di Leonardo Fumarola, fondato nel 2011. ●Bulnes, 1248 - Palermo, Buenos Aires; ☎011 48643189; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a gennaio; chiusura domenica sera e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo € 53; elegante.

Le vivande servite: spritz con Campari; caprese 2012; burrata pomodori confittati e gelatina di pesto; ravioloni di ragusano affumicato e maggiorana con salsa di melanzane e pomodoro al basilico; rotolino di coniglio alla cacciatore e flan di broccoli con mandorle tostate; crostina con crema di limone, fragole e salsa di menta.

I vini in tavola: Rose Canari 2010 (Bodega Avarizia); Cabernet 2008 (Bodega Villaseca); Malbec 2009 (Bodega Villaseca); Vino Champana (Altavista).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto luogo in un ambiente accogliente. Dopo il saluto del Delegato Alberto V. Lisdero, è stato consegnato il diploma di Buona Cucina a Leonardo Fumarola, chef e proprietario del ristorante. La riconoscenza era stata proposta nell'incontro conviviale del dicembre 2011 dal Segretario Generale dell'Accademia, Paolo Petroni, previo parere favorevole della Consulta

della Delegazione di Buenos Aires. La consegna del diploma premia lo sforzo e la grande maestria dimostrati nell'elaborazione del menu artusiano degustato nel corso dell'incontro conviviale.

BRASILE

San Paolo
13 agosto 2012

Ristorante "Attimo" di Ernesto e Marcelo Fernandes, fondato nel 2012. ●Rua Diogo Jacome 341, San Paolo; ☎0055 11/5059999; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie Natale e Capodanno; chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo € 76; accogliente, ambiente moderno.

Le vivande servite: caprese dell'orto; risotto agli asparagi freschi; coniglio alla cacciatore con legumi; dolce di zucca con gelato al mascarpone.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg 2011 (Cesani); Grotta Rossa Carignano del Sulcis Doc 2009 (Santadi); Valpolicella Superiore Doc Ripasso Ca' del Laito 2007 (Bussola).

Commenti: Il ristorante è nuovo, ma Jefferson Rueda è uno degli chef più premiati del Brasile. Per oltre 8 anni è stato titolare del "Pomodori", prima di incontrare i soci attuali e decidere di creare questo "Attimo". La sua cucina quindi è a metà strada fra quella italiana e brasiliana, ma senza rinunciare ai prodotti di qualità come la farina, la pasta di grano duro e il riso importati dall'Italia. E non mancano ovviamente gli ingredienti freschi, in parte raccolti dal piccolo orto accanto al locale e a vista dei clienti. La Simposiarca Lia De Giacomo, come al solito, si è impegnata nella conduzione della serata e ha ricevuto i complimenti per la scelta del menu, che come gran finale prevedeva un meraviglioso dolce di zucca con gelato al mascarpone.

San Paolo
24 settembre 2012

Ristorante "Terraço Itália" di Conrado Ruivo (Gruppo Co-

molatti), fondato nel 1967. ●Avenida Ipiranga 344, 41° piano, San Paolo; ☎0055 11/21892929; coperti 70. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 76; raffinato, elegante, tradizionale, con vista panoramica della città.

Le vivande servite: gamberoni con lardo di Colonnata; picci al ragù di cinghiale; spalla d'agnello con patatine al rosmarino; gelato al caramello con fichi flambati.

I vini in tavola: Vermentino Occhio a vento Igt Toscana 2011 (Rocca delle Macie); Rosso di Montalcino Campo ai sassi Doc 2009 (Frescobaldi); Guidalberto Igt Toscana 2009 (Tenuta San Guido); Vin Santo del Chianti Classico Doc 2006 (Antinori).

Commenti: In occasione del 45° anniversario del ristorante "Terraço Itália", un vero simbolo di San Paolo, è stata realizzata una riunione conviviale da non dimenticare, considerata la più bella degli ultimi anni. Con la magnifica cornice della città illuminata e la sala elegantemente arredata, è stata servita una cena, preparata con grande passione dal nuovo chef Pasquale Mancini, arrivato a marzo da Montefollonico (Siena) ma che in pochi mesi è già riuscito a conquistare molti ammiratori. Dagli stupendi gamberoni con lardo di Colonnata ai tradizionali cantucci, abbinati a vini di pregiati produttori toscani, tutte le portate hanno meritato voti altissimi. Il Delegato Onorario Marco Marmiroli, dopo aver parlato dell'importanza del "Terraço Itália" nella storia della gastronomia locale e in quella della Delegazione di San Paolo, ha consegnato una targa di riconoscimento al locale. La serata è stata conclusa con grandi applausi al Simposiarca Sergio Comolatti.

STATI UNITI

Atlanta
15 settembre 2012

Ristorante "La Grotta". ●2637 Peachtree Road NE, Atlanta, GA 30305; ☎404 2311368;

coperti 150. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,5; prezzo \$ 80; elegante, con giardino, accogliente.

Le vivande servite: tartare di vitello e carpaccio di manzo con parmigiano; risotto con funghi selvatici; sella d'agnello con polenta di mascarpone; formaggi piemontesi assortiti.

I vini in tavola: Gavi di Gavi (Stefano Massone, Vigneto Maserà), Barbera d'Alba (Renato Ratti); Nebbiolo di Langhe (Casina Adelaide); Dolcetto d'Alba (Renato Ratti).

Commenti: Lo chef catalano Antonio Abizanda bene interpreta, in questo ristorante, i criteri e i sapori della cucina italiana che propone con piatti gustosi, equilibrati e curati, che mettono in evidenza gli aromi, il gusto e la qualità delle materie prime impiegate, senza compromessi, con certe preferenze locali in termini di condimenti e di quantità. Particolarmente apprezzata la tartare di vitello. Forse un po' sfuggita di mano la cottura del risotto. Una nota di merito per il Gavi di Gavi servito con l'antipasto. Servizio curato e attento forse solo un po' lento, sul finale, in una serata di grande affluenza.

New York Soho
17 settembre 2012

Ristorante "Via Emilia" di William Mattiello, fondato nel 2004. ●47E - 21 Street, New York; ☎212 5053072; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo \$ 90; accogliente.

Le vivande servite: gnocco e tigelle con affettati e formaggi; tritico di primi: lasagna, caramelle di Castelvetro e tortellini alla panna; pollo alla cacciatore; braciola alla brace con verdure grigliate condite di aceto balsamico stagionato 25 anni; torta barozzi con mascarpone, fragole e aceto balsamico.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara; Frizzantino bianco Modenese; Ancellotta Igt rosso di Reggio Emilia; Ram-bela bianco di Ravenna.



Commenti: Lo chef proprietario William Mattiello, emiliano Doc, è conosciuto dai suoi clienti per gli ottimi primi piatti di tradizione regionale. La cena è stata una passeggiata tra gusti e sapori dell'Emilia Romagna. Molto apprezzato l'antipasto di gnocco fritto e tigelle accompagnati da un profumato prosciutto di Parma. Nel tritico di primi, il consenso unanime è andato alla succulenta lasagna, dagli ingredienti tutti freschi e saporiti. Discussione sul pollo alla cacciatora: alcuni lo hanno trovato un pochino insipido. Convergenza totale sulla braciola alla brace e la torta di Sorbara, saporitissime le verdure alla brace condite da un ottimo aceto balsamico stagionato per ben 25 anni. I vini, tutti molto buoni, hanno accompagnato divinamente le pietanze. Eccezionale l'Anzellotta Igt rosso di Reggio Emilia, una piccola cantina di ottima qualità. Come sempre la serata si è chiusa con il tocco della campana del Delegato Berardo Paradiso.

SAN FRANCISCO
25 agosto 2012

Ristorante "Alex Ristorante Italiano" di Alessia e Alessandro Sbrendola. ●1140 Rutherford Road, Rutherford; ☎707 967 5500; coperti 50. ●Parcheggio nella proprietà; prenotazione consigliata; ferie mai; chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo \$ 100.

Le vivande servite: piadina con prosciutto di San Daniele e straciatella; sformatino di pecorino con funghi della campagna trifolati; cavatelli al ragù antico; galletto arrotoato con pancetta e contorno di verdure grigliate; frittelle alla siciliana con marmellata e zabaglione.

I vini in tavola: Erbaluce 2009 di Caluso Ferrando (La Torrazza); Dolcetto d'Alba 2010 (Cascina Bruciata); Monica di Sardegna 2008 (Santa Lucia la Palma); Moscato d'Asti 2011 (Saracco).

Commenti: Per la riunione estiva la Delegazione si è recata nella vallata di Napa, in un nuovo locale gestito da una giovane coppia italiana:

Alessia e il marito sommelier Alessandro Sbrendola. In cucina Nick Ritchie, uno chef che in passato ha lavorato nei migliori locali della zona. Il ristorante è molto accogliente, con sala unica e un bel camino che dà ancor più allegria. All'esterno un piccolo patio offre la possibilità di cenare sotto le stelle. Giudizi molto positivi sullo sformatino di pecorino con funghi (8,5). Perfetta la cottura dei cavatelli fatti a mano (7) con sugo di ragù da taluni giudicato troppo pesante. Ottimo il galletto arrotoato (9), anche se le verdure che lo accompagnavano erano piuttosto salate (6). Buona la scelta dei vini presentati da Alessandro con ogni portata.

VIRGINIA
26 agosto 2012

Ristorante "Flint Hill" di John Gruber, fondato nel 1986. ●675 Zachary Taylor Highway, Flint Hill; ☎540 675 1700; coperti 94. ●Parcheggio abbondante; prenotazione consigliata; ferie mai. ●Valutazione 8,5; prezzo \$ 75.

Le vivande servite: arancini e antipasti caldi; spaghetti alla Norma; pesce spada grigliato su letto di lattuga; insalata siciliana con agrumi; frutta fresca assortita.

I vini in tavola: Prosecco (Cantina Montelliana); Rosso toscano 2010 Fossetti (Montalcino); Chardonnay delle Venezie 2010 (Cielo).

Commenti: La Delegazione ha continuato a peregrinare, alla ricerca di buon cibo, in vecchie e tradizionali locande con un alto livello gastronomico di chef giovani e intraprendenti. L'ultimo della serie è lo chef della "Flint Hill Public House", Marvin Swaner, che si è cimentato con successo in un pranzo siciliano, portando in tavola il pesce spada. Il ristorante è stato ricavato in una vecchia scuola aperta nel 1906. La scuola chiuse nel 1960 e la casa venne adibita a ristorante con il nome di "School House restaurant". Nel 2011 venne totalmente ristrutturato acquisendo il carattere di una "country inn" ma non abbandonando lo spirito della "public house", locanda tipica della Virginia coloniale. Le Simposiarche, Judy Lloyd e Carole Fox, hanno voluto rendere omaggio alla Sicilia ricordando che nell'isola si mangia spesso cibo prodotto a brevissima distanza dalla tavola dei commensali. Greci, romani e arabi hanno influito sul cibo che compare oggi sulla tavola siciliana arricchita da gusti secolari.

VIRGINIA
29 settembre 2012

Ristorante "Il Palio" di Michael O'Connor, fondato nel 2010. ●2 West Market Street, Leesburg; ☎703 7790600; coperti 130. ●Parcheggio antistante; prenotazione consigliata; ferie Natale, Capodanno e 4 Luglio. ●Valutazione 8,5; prezzo \$ 85.

Le vivande servite: nervetti, paté di vitello, salame di Felino, rotolini di bresaola con mousse di caprino; sogliola reale con polpa di granchio in salsa alle sanguinelle e rosmarino; ossobuco con risotto alla milanese; crema doppia.

I vini in tavola: Franciacorta spumante (Ca' del Bosco); Rosato I Greco savù; Müller Thurgau 2009 (Zeni, Vigneto Le Croci); Montepulciano d'Abruzzo 2006 (Rosso del Duca); Moscato d'Asti 2011 (Vigna senza Nome).

Commenti: Grande ritorno della Delegazione in un ristorante che aveva lasciato un buon ricordo e che ha stabilito un'ulteriore tappa di alta qualità grazie al suo nuovo chef Antonio Iazzetti, milanese, scrupolosamente fedele alle tradizioni della cucina della sua città. I piatti sono stati pienamente all'altezza

sia per la perfetta cottura sia per la qualità degli ingredienti. La riunione conviviale ha riscosso voti altissimi e inconsueti anche per la bontà degli abbinamenti dei vini. Simposiarca della riunione conviviale Elizabeth Quinn, che ha tracciato un breve ma efficace quadro della storia di Milano, dai tempi dei Celti fino ad oggi. Il convivio è stato allegrato e reso quanto mai interessante da un esteso dialogo tra gli Accademici e lo chef milanese. Antonio ha risposto con interessanti osservazioni sulle sfide che uno chef italiano incontra negli Stati Uniti, dimostrando uno spirito di adattamento che è chiaramente il segreto del suo successo.

WASHINGTON
13 settembre 2012

Ristorante "Bonaroti" di Sergio Domestici, fondato nel 1982. ●428 Maple Avenue East, Vienna; ☎703 2817550, fax 703 2817587; coperti 150. ●Parcheggio scomodo; chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo \$ 100; tradizionale.

Le vivande servite: stuzzichini; insalata di frutti di mare; trofie al pesto; zuppa di pesce; bocconcini di vitello con funghi; macedonia di frutta con gelato.

I vini in tavola: Vermentino 2010 (Colli di Luni); Dolcetto d'Alba 2010 (Pio Cesare).

Commenti: In un locale di tipo classico tradizionale si è svolta la riunione conviviale d'autunno, nei dintorni della città. Genovese il proprietario e chef e genovese la buonissima cena. L'aperitivo con il Prosecco corretto da uno spruzzo leggermente amaro era originale e accompagnato da una gustosa varietà di stuzzichini. La cena è iniziata con un'insalata di frutti di mare seguita da una prelibata zuppa di pesce. Tutto gustoso e molto apprezzato: una cucina tradizionale che pareva uscita da un manuale di cucina genovese. Le trofie con il pesto, servite in un piatto che ricordava le navi antiche, erano meravigliose, il vitello buono ma meno caratteristico, il tutto accompagnato da un Vermentino rotondo e delicato.

ZUPPA DEI MORTI

Ingredienti (per 6 persone): Mezzo cavolo verza (800 g), 2 lt di brodo di carne, 300 g di pane raffermo, 150 g di salsiccia, 100 g di grana grattugiato, olio, burro, sale, spezie, 1 spicchio d'aglio, cipolle.

Preparazione: Mondare il cavolo delle coste e farlo bollire in acqua salata. In un altro tegame cuocere la salsiccia sbriciolata e le cipolle, scolando il grasso in eccedenza. Sistemare in un recipiente di cottura (originariamente di terracotta) fette di pane raffermo di buona consistenza, alternandole con le foglie di cavolo bollite, tagliate grossolanamente, la salsiccia cotta e abbondante formaggio grattugiato, formando più strati. Coprire di brodo, dare un bollore e poi lasciare cuocere a bassa fiamma (in piemontese: "mitonè" dal termine francese "mitonner" = cuocere a lungo a fuoco lento). Lasciar riposare una ventina di minuti prima di servire. Come in tutte le ricette di un tempo esistono variazioni per quanto riguarda alcuni ingredienti, ad esempio lardo anziché salsiccia, toma più disponibile anziché grana.

**NUOVI
ACCADEMICI**

VALLE D'AOSTA

Aosta

Elmo Cavagnet

PIEMONTE

Torino Lingotto

Rosetta Clara Cavalli d'Olivola
Roberto Fasci
Alessandro Giachino

LIGURIA

Riviera dei Fiori

Pier Carlo Croce
Stefano Gobbi
Rodolfo Leone

EMILIA ROMAGNA

Cesena

Oreste Di Giacomo
Gustavo Girotti
Alessandro Malossi
Amedeo Manuzzi

TOSCANA

Arezzo

Arsenio Comparini

Pisa

Tiziana Centonze
Pietro Galeone
Umberto Laffi
Filippo Motta

Viareggio Versilia

Claudio Puccini

LAZIO

Formia-Gaeta

Ugo Lena

Viterbo

Luigi Narduzzi
Giuseppe Muzio

ABRUZZO

Atri

Ruggero Balducci
Gianluca Candeloro
Annapaola Di Camillo
Antonio Di Francesco
Luigi Laguardia
Alfonso Mazzocchitti

CALABRIA

Reggio Calabria

Laura Capua
Ferdinando Perelli

SICILIA

Siracusa

Sebastiano Mangiafico

AUSTRIA

Vienna

Leonardo Campanelli

CINA

Shanghai

Gianluca D'Agnolo
Giulia La Paglia

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Glendalyn Demaria

ROMANIA

Bucarest

Luca Tosto

STATI UNITI

San Francisco

Alfred Chiantelli
Mariangela Guarienti-Torello

SUD AFRICA

Johannesburg

Sergio La Verghetta
Gianluca Marus

SVEZIA

Stoccolma

Evelyn Malzani

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Milano Brera

Salvatore Ettore
(*da Budapest*)

EMILIA ROMAGNA

Parma

Giada Furlan
(*da Roma Valle del Tevere-Flaminia*)

TOSCANA

Lucca

Davide Poli
(*da Garfagnana-Val di Serchio*)

Versilia Storica

Velleda Tommei
(*da Viareggio Versilia*)

VARIAZIONE INCARICHI

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Delegato
Guido Mascioli

TOSCANA

Versilia Storica

Vice Delegato
Ermanno Cervone
Consulatore Segretario
Stefano Pera
Consulatore Tesoriere
Bruno Toni

Consultori

Maria Luisa Veneri
Amina Tinghi Buglia Sforza

CAMPANIA

Penisola Sorrentina

Vice Delegato
Giuseppe De Simone
Consultore
Salvatore Iovieno

STATI UNITI

Atlanta

Consultore Segretario
Antonio Allegranzi

Los Angeles

Delegata
Francesca Harrison
Vice Delegata
Elisabetta Conti
Consultore Tesoriere
Caterina Magrone

San Francisco

Delegato
Claudio Tarchi
Consultore Segretario Tesoriere
Antonio Valla

TURCHIA

Istanbul

Delegato
Gianluca Alberini

UNGHERIA

Budapest

Consultore Tesoriere
Valentina De Marco
Consultore Segretario
Stefano Accornero

NON SONO PIÙ TRA NOI

EMILIA ROMAGNA

Bologna Dei Bentivoglio

Salvatore Saccone

TOSCANA

Maremma - Grosseto

Anna Maria Briganti

SICILIA

Marsala

Domenico Lipari

AUSTRALIA

Melbourne

Alessandro Sorrentino

BRASILE

San Paolo

Antonio Garbarino

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Lorena Gallina



VENETO

EUGANIA-BASSO
PADOVANO E LEGNAGO-
BASSO VERONESENEL SEGNO DEL
PROSCIUTTO VENETO
BERICO EUGANEO DOP

Nella splendida cornice della villa veneta di proprietà di Giannantonio Visentin, presidente del Consorzio Prosciutto Dop Veneto Berico Euganeo e Accademico di Legnana, nel territorio al confine tra le due Delegazioni, si è svolta una riunione conviviale, ideata dai due Delegati Pietro Fracanzani e Umberto Parodi. Si è trattato di uno scambio di cortesie tra due sodalizi accomunati dallo splendido prosciutto crudo dolce, la cui zona di produzione attraversa trasversalmente i confini delle province di Padova e Verona. Gli Accademici e gli ospiti si sono ritrovati nel giardino della villa per degustare un gran buffet di benvenuto che abbinava pesce freschissimo con il dolce prosciutto, innaffiato da un Durello Brut.

Negli ampi saloni è stato poi servito il pranzo con un menu molto raffinato: vellutata di pisellini con filettini di faraona, prosciutto crudo "Crosare" dell'azienda del padrone di casa, risotto agli asparagi su cartoccio di prosciutto crudo, filetto di vitello avvolto nel prosciutto Dop Veneto Berico Euganeo, con pasta sfoglia e salsa di porcini, e *dulcis in fundo* un cestino di sfoglia con fragole e gelato. Dalla cantina, Soave Doc 2011 Cà Rugate, Valpolicella Classico Doc Buglioni, e Moscato Colli Euganei Fiord'arancio. Al levar delle mense i Delegati Parodi e Fracanzani hanno elogiato lo chef Roberto Braga dell'Hotel Sanguinetto e le brigate di sala e di cucina.

TREVISO ALTA MARCA

PREMIATA
LA LATTERIA PERENZIN

La serata dedicata alla consegna del Premio Villani, attribuito alla Latteria Perenzin di Bagnolo (San Pietro di Feletto), ha visto gli Accademici riuniti nel locale, aperto di recente proprio nella Latteria, che propone con equilibrio e fantasia piatti in cui i formaggi diventano protagonisti a tutto campo. Per la circostanza non poteva mancare una visita al reparto stagionatura, dove il titolare e sua moglie hanno spiegato tutte le attività connesse con la Latteria, che vanno dal reperimento del latte, rigorosamente di prima scelta, alla lavorazione, salatura e stagionatura. L'Azienda è nata circa 100 anni fa ed è sempre stata della famiglia Perenzin che è orgogliosa delle proprie origini. Lo stesso orgoglio è riscontrabile in tutti i formaggi, che riescono a offrire ai clienti più svariati che vengono da ogni parte del mondo.

Nel corso del convivio è stato messo in risalto, sia dal Delegato che dal Prefetto di Treviso, come la lavorazione artigianale e la difesa dei propri prodotti, basati sulla genuinità e sull'autenticità, fanno sempre la differenza in qualsiasi mercato. Il formaggio premiato, San Pietro in cera d'api, è stato distribuito in tavola per un'adeguata degustazione, assistiti dalla signora Perenzin con una spiegazione tecnica sulle qualità che ne hanno determinato il riconoscimento accademico.

Il San Pietro in cera d'api è stagionato in un anno o poco più. È fatto con latte vaccino, ricoperto per la stagionatura con la cera delle api che conferisce al prodotto particolari profumi e mantiene la pasta omogenea e mai troppo asciutta durante l'invecchia-

mento. La cera, appunto, impermeabilizza la parte interna conservandone la giusta umidità. Particolarmente interessante è stato il dessert: un "tiramesù" all'olio di oliva che ha lasciato tutti sorpresi per la delicatezza dei sapori. Al termine della riunione conviviale, l'attestato di prodotto di eccellenza, rappresentato dal Premio Villani, è stato consegnato dal Delegato alla presenza del Prefetto di Treviso, del Coordinatore Territoriale del Veneto, del Sindaco di San Pietro di Feletto e del rappresentante del Comune di Conegliano.

Gli Accademici, con tanti ospiti, sono stati la giusta cornice alla serata d'onore, per questo evento che deve servire da stimolo a tutti per capire come la qualità sia un valore irrinunciabile in tutti i settori e in particolar modo in quello alimentare. (Nazzareno Acquistucci)

VENEZIA MESTRE

ALLA MENSA
DEI POETI BURLESCHI

Riunione conviviale celebrata in uno dei locali storici della tradizione: "da Nalin" di Sergio e Francesco Tuzzato, a Mira, ristorante inserito nelle "Buone tavole della tradizione" e con diploma di cucina eccellente dell'Accademia. Si è voluto iniziare l'incontro con una riflessione culturale avviata da un'interessante relazione della prof.ssa Laura Giannetti, dell'Università di Miami, tratta dalla sua pubblicazione "Alla mensa dei poeti burleschi: parodia letteraria e interpretazioni di culture".

Sul tema: "Dalla fava al maiale: conviti libreschi e immaginario alimentare", gli Accademici hanno ascoltato un mirabile esempio di quella contaminazione tra cultura classica e cultura popolare che ha ca-

ratterizzato molta parte della poesia burlesca del Cinquecento, con l'utilizzo del cibo e dei prodotti della terra come espliciti riferimenti erotici utilizzati in chiave satirica e di apprezzamento o dileggio di autori più o meno famosi.

Il Rinascimento italiano, infatti, come ha lucidamente esposto la professoressa Giannetti, rappresenta un momento profondamente innovativo nell'approccio al cibo e alla convivialità perché comincia il distacco dai modelli umanistici, di imitazione dell'antichità, e si dà inizio a una tradizione gastronomica e conviviale decisamente più originale. La relazione della professoressa Giannetti ha permesso al Delegato di anticipare l'avvio, nel 2013, del "Focus biennale della cultura dell'alimentazione e della tavola".

Dopo la relazione seguita con estremo interesse dagli Accademici, il ristorante "Nalin" ha saputo offrire l'ennesima dimostrazione del suo valore nel settore della ristorazione a base di pesce. Nonostante il difficile momento vissuto dalla pesca a livello italiano e mondiale, con l'apertura dell'attività alieutica dopo il periodo di fermo pesca, ottima la qualità del crudo offerto con i cicchetti veneziani, ostriche, scampi e carpacci vari, così come la preziosa granseola e la grigliatina di capesante, seguiti da un risotto "de gò" cui difettava forse la mantecatura, e un misto di sogliola, sepioline di porto e scampi su braci di legna.

Gran finale con tortino di cioccolato e pere del giardino dei Tuzzato. Il tutto accompagnato da una serie impressionante di vini di ottima qualità della fornitissima cantina di Nalin. Un grazie sincero ai tre Simposiarchi: Carlo Caoduro, Plinio Danieli e Piero Schiavon. (Ettore Bonalberti)

VERONA

**CULTURA IN CANTINA
E IN CUCINA**

D'accordo con il Delegato della Riviera Veronese del Garda, Giuseppe degli Albertini, la Delegazione si è recata alle Cantine di Castelnuovo dove circa 260 produttori portano le uve per produrre i vini tipici della zona. Durante la visita, organizzata in piena vendemmia, si è potuto vedere come vengono consegnati i convogli di uva, ognuno tarato e controllato con una singolare tecnica avanzata perché il prodotto finale non debba subire eventuali rifiuti (specie dagli Stati Uniti, estremamente severi nel controllo di tutti i componenti nella bottiglia). Il Custoza, il Chiaretto, il Bardolino, i tre vini tipici, hanno avuto un costante progressivo aumento del mercato negli ultimi 20 anni, proprio per la cura con cui vengono prodotti e controllati. Dopo la lavorazione, sino ai recipienti di raccolta a riposo, gli Accademici sono stati condotti nella sala degustazione ove il Direttore Generale della Cantina ha illustrato metodi e luoghi di lavorazione, a volte con curiosità tipo "il vino di una sola notte" come è stato definito il Chiaretto, ottenuto dall'uva Corvina, che dopo la spremitura ha una sola notte in compagnia bucce-mosto per poi seguire la procedura della vinificazione in bianco. Ultimati gli assaggi, gli Accademici si sono riuniti alla trattoria "Al Dosso", a Sandrà, ove si è gustato un menu studiato dal Simposiarca Alberto Bianchi. Con gli antipasti, baccalà mantecato su crostone e luccio in salsa con polenta abbrustolita, è stato servito un sapido Custoza della cantina visitata. Con le tagliatelle con funghi del Monte Baldo e il risotto con tartufo della Lessinia si è gradito l'accompagnamen-

to di un ottimo Chiaretto, mentre con il coniglio in umido con polenta fresca ed erbe di campo, vero capolavoro dello chef, si è goduto un gustoso Bardolino. Con i formaggi della Lessinia con miele di acacia e "fugassa sulla gradela" (dolce secco in pezzi, piatto saporito di vecchia cucina tradizionale) si è avuto il piacere di sorbire un Passito di Custoza. (Cesare Muttoni)

VICENZA

FORMAGGI DI MALGA

Giornata nel vicentino Altopiano dei Sette Comuni, detto anche di Asiago, isola linguistica cimbra, idioma di origine tedesca, organizzata dall'esperto Siniscalco Gigi Costa, con iniziale escursione alla malga "Dosso di Sotto", fabbricato adibito all'attività di monticazione. In questo territorio, il numero delle malghe e l'estensione dei pascoli costituiscono il più importante sistema d'alpeggio di tutto l'arco alpino. In malga, "spuntino" ristoratore, distribuito da una vera istituzione: il "giovane" gestore-assegnatario è, infatti, l'ottantaduenne "casaro" Tarquinio Marini. Veniva proposto un formaggio Asiago pressato fresco a pasta semicruda dal sapore di erba appena sfalciata, un formaggio Asiago d'allevato mezzano (stagionatura 3 mesi) a pasta semicotta, e la tosella, "formaggio" freschissimo, quasi ancora una "cagliata", ricco di siero. La tosella si deve cuocere e consumare al massimo entro due giorni dalla preparazione, ma in tale circostanza è stata degustata ancora in fase "debojon" (in piena bollitura), non appena estratta dalle tipiche caldaie aperte. È seguita la riunione conviviale vera e propria nel rinnovato "Rifugio Val Formica" (toponimo detta-

to dalla presenza di un impressionante numero di formicai, la cui costruzione è favorita dalla tipologia dell'habitat), in località Cima Larici. La giornata si è svolta all'insegna dell'amicizia, nelle alte terre vicentine, luoghi ricchi di storia, ove le popolazioni cembre hanno dato origine alla Spettabile Reggenza dei Sette Comuni, prima organizzazione confederata in Europa (sorta di fatto nel 1259 e cessata nel 1807). L'accogliente atmosfera creata si è così consentita alla Delegazione di immedesimarsi appieno nel motto della Reggenza: "Dise saint Sibe, Alte Komoine, Prudere Liben" (Questi sono i sette antichi Comuni, fratelli cari). (Paolo Portinari)

EMILIA ROMAGNA

**CENTO-
CITTÀ DEL GUERCINO****NEI TERRITORI
DI CONFINE**

Il Delegato Salvatore Alberghini ha consegnato il diploma e il distintivo d'argento all'Accademico Antonio Proni, per i suoi 25 anni di appartenenza, nel corso di una interessante riunione conviviale che il Simposiarca Ferruccio Pagnoni ha organizzato presso il ristorante "Dogana" di Pilastrini di Bondeno (Ferrara). Alberghini ha colto poi l'occasione per sottolineare l'impegno e la responsabilità che competono a tutti gli Accademici in questo particolare momento evolutivo della cucina italiana; e lo ha fatto commentando l'editoriale del Presidente Giovanni Ballarini "Analfabetismo gastronomico", pubblicato su un recente numero della Rivista. Il Simposiarca ha intrattenuto brevemente gli Accademici e i loro ospiti con la lettura e la consegna di una copia di una storica "Notifica Pontificia" ri-

salente al 1846, riguardante la "dogana" di Pilastrini, che allora era sul confine tra Emilia Romagna e Lombardia. Oggi la trattoria "Dogana" è un valido ristorante, da quarant'anni condotto dalla famiglia Lucchini. Di quale cucina e di quale territorio si può parlare in quest'area di confine? Gli Accademici della Delegazione hanno scelto una lista di vivande con riferimento alle tradizioni ferraresi, mantovane e modenesi, rendendosi conto che nei territori di confine si può mangiare egregiamente nel rispetto delle tradizioni e degli "usi e consumi" locali: assaggiando, commentando, riassaggiando. E via così. A fine pranzo, i commensali hanno manifestato la loro soddisfazione al gestore Valter Lucchini, al cuoco Alberto Guidetti e al valido personale di servizio. (Ferruccio Pagnoni)

FERRARA

A LEZIONE DI BACCALÀ

Da tempo la Delegazione meditava una puntata in terra veneta per approfondire una cultura che nel territorio ferrarese viene apprezzata solo marginalmente. Grazie all'interesse sull'argomento del Segretario Luca Padovani e ai suoi contatti con la Dogale Confraternita del Baccalà mantecato, oltre ovviamente alla solidarietà del Delegato di Mestre Ettore Bonalberti, gli Accademici hanno potuto godere di una delle più belle giornate dell'anno, percorrendo l'incantevole riva del Brenta. Dopo la visita a Villa Pisani e al suo stupendo parco, accompagnati dall'amico Lazzaro Marini che ne ha illustrato l'importanza storica, si arriva presso uno dei ristoranti affiliati alla Confraternita, il "Baccaladivino" di Gazzera (Mestre) con il titolare e chef Franco Favaretto e sua moglie

Paola ad accoglierci. Il locale, bello e ben arredato, anche se moderno è intonato alla vecchia casa di paese in cui si trova. Il menu è stato impostato interamente sul "pesce che ha cambiato la storia del mondo" (M. Kurlansky). L'importanza storica e la sua evoluzione gastronomica, da pesce povero a prelibatezza, sono state illustrate dal socio Lorenzo Pavan della Confraternita, che ha permesso di far apprezzare, con un minimo di cultura, un menu che ancora oggi viene ricordato con ammirazione per come è stato bilanciato, in un crescendo perfetto di sapori. Si inizia con un tris di mantecati con schiacciata calda, caviale di baccalà nei suoi crostini, spiedino di frittelle di baccalà. Si prosegue con un gratinato di filetto di stoccafisso, gnocchetti di patate con ragù di ventresca di baccalà, olive taggiasche e capperi; bis di baccalà alla vicentina e veneziana con polentina di Marano, concludendo con un semifreddo al mascarpone e amaretti con fragole fresche. I vini in abbinamento: Soave Vicentini Vigneto Terrelunghe, Soave classico Docg Vicentini Idea Bacco, Recioto di Soave Vicentini Agostino. Particolarmente graditi i commenti e i suggerimenti dello chef che ha illustrato le differenti caratteristiche del baccalà. Appuntamento a Ferrara, concordato con gli amici veneti, per ampliare la loro conoscenza di alcune paste e dei salumi, tra cui la salamina



da sugo, di cui pochi al di fuori di Ferrara conoscono le origini e la peculiarità dei sapori. (Victor C. Dana)

TOSCANA

ELBA

CONSEGNATI I PREMI "DINO VILLANI" E "GIOVANNI NUVOLETTI"

La Delegazione ha assegnato i due importanti riconoscimenti per il 2012 all'Azienda Agricola "Ballini" di Cavo e a Publio Fontana, titolare del ristorante "Publius" di Poggio. Due giornate molto importanti per la Delegazione che per la prima volta ha avuto l'opportunità di premiare due eccellenze della magnifica isola d'Elba.

La prima premiazione è avvenuta alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini, il quale ha premiato l'Azienda Ballini per la produzione del miele "Gariga" che si produce nella zona del Volterraio, prodotto molto noto in tutto il territorio e già pluripremiato in concorsi nazionali di settore. Gariga indica la fioritura di piante spontanee della macchia mediterranea, che in questo caso sono situate sulle pendici del monte del Volterraio, nella parte est dell'isola, con una grande abbondanza di elicriso. La consegna del premio è avvenuta nel corso di una riunione conviviale presso il ristorante "Da Giacomino" a Portoferraio, alla presenza, oltre del Presidente Ballarini, anche del Coordinatore Territoriale Franco Cocco e di autorità locali, fra cui l'assessore Provinciale dott.ssa Catalina Schezzini e il comandante del Compartimento Marittimo di Portoferraio cap. Andrea Santini. È stato invece il Segretario Generale Paolo Petroni a insignire Publio Fontana del prestigioso premio "Giovanni Nuvoletti", in occasione di una

riunione conviviale successiva. Publio Fontana è il titolare del ristorante "Publius", che gestisce con la propria famiglia. Ristoratore dai primi anni Settanta, ha mantenuto sempre un buon livello di ristorazione, tutelando e preservando le tradizioni enogastronomiche locali. La riunione conviviale per la consegna del premio è stata molto partecipata dagli Accademici locali e non, ospite, oltre al Segretario Generale, anche qui il Coordinatore Territoriale Franco Cocco. Grande la soddisfazione degli Accademici che si sono tutti prodigati per la buona riuscita delle due importanti manifestazioni, coordinati dal Vice Delegato Leonello Balestrini, soprattutto dopo aver ricevuto l'apprezzamento per il lavoro svolto, sia dal Presidente che dal Segretario Generale. La Delegazione quindi ricomincia, dopo queste due cerimonie, a lavorare, per i premi del prossimo anno, alla selezione delle numerose produzioni locali e delle persone che, con il loro impegno, tanto fanno per far conoscere nel mondo la cucina elbana, così ricca di tradizioni. (Rossana Galletti)

MONTECATINI TERME - VALDINIEVOLE

L'ALTA QUALITÀ DEL FAGIOLO DI SORANA

La Delegazione ha colto l'occasione di una riunione conviviale per approfondire la conoscenza del fagiolo di Sorana, prodotto d'eccellenza del territorio (precisamente la valle del torrente Pescia, a monte dell'omonima città), insignito anche del marchio Igp. Sebbene tutti i invitati già ne conoscessero la straordinaria bontà, ben gradite e apprezzate sono state le informazioni e le notizie che Mauro Corrieri (intervenuto insieme al presidente dei produttori) ha for-

nito, descrivendo il microclima della ristretta zona di produzione, le peculiarità della coltivazione, le rigorose norme che la disciplinano, le caratteristiche che aiutano a "difendere dalle imitazioni": i riflessi perlacei della buccia liscia, lucida e sottile, il confezionamento in vetro o cellophane con l'antico stemma della contrada e... il sapore. Per molti, poi, è stata una scoperta apprendere (e constatare) che, oltre al classico "piattellino", esiste anche l'"antico rosso", dal gusto altrettanto buono.

La conversazione ha poi rievocato testimonianze di illustri estimatori del fagiolo di Sorana, spesso ospiti della vicina Montecatini, da Rossini, che li pretese a compenso d'un lavoro, a Verdi, che li elogiò più volte. Lo amarono, quasi simbolo della terra d'origine, il Giusti, che raccomandava di mandargli "quei legittimi", e Indro Montanelli, come ha testimoniato un invitato, che ne udì personalmente le lodi. Al termine, il Delegato Giovannini ha ringraziato gli ospiti di Sorana e il relatore, assicurando la fedeltà di tutti al loro prodotto. (A.G.)

PRATO

CENARE IMMERSI NEL MEDIOEVO

In occasione della riunione conviviale estiva, la Delegazione si è recata a "La taverna della Rocca", un gradevole ristorante che la famiglia Marchese gestisce dal 1979. Il locale, che per la sua collocazione ha riportato alla mente dei commensali il fascino del grandioso Medioevo toscano, si trova nella piazza del Castello, sulla sommità del colle di Montemurlo dominato da una massiccia rocca. La sua posizione strategica consentiva di controllare tutta la piana di Fi-

renze, Prato e Pistoia. Vicende politiche e militari provocarono numerosi cambiamenti alla rocca, che, tuttavia, non hanno alterato il fascino dell'intero nucleo. Il ricordo di queste vicende e l'armonioso contesto ambientale hanno regalato agli Accademici una magica atmosfera in cui consumare l'ottima cena resa ancor più gradevole dall'impeccabile servizio ai tavoli. Alfio Marchese e i suoi collaboratori, in gran parte familiari, avevano preparato con grande cura il convivio, scelto dai Simposiarchi Brunero Begliomini e Riccardo Pierattini: ogni piatto è stato realizzato con maestria e con materie eccellenti. Il menu conciliava perfettamente il desiderio di estate e l'origine siciliana dei Marchese. Tutto è iniziato con dei tentacoli di polpo lesso nella salsa siciliana di salmoriglio e delle vongole veraci scottate in vino bianco, aglio, peperoncino e prezzemolo. Molto apprezzata la portata di fresine di Gragnano all'astice e fiori di zucca, cui ha fatto seguito un gustoso branzino di mare marinato.

La cena si è conclusa con una splendida cassata siciliana espressamente venuta da Palermo. Dalla cantina ben fornita si sono fatti salire lo Scabrezza Antinori 2010 (Pinot bianco e grigio) e il Toricella Ricasoli 2010 (Chardonnay); la cassata è stata innaffiata dal raro Passito di Pantelleria di Giovanni Galfano. (Giampiero Nigro)

VERSILIA STORICA

ALLA DELEGAZIONE IL PREMIO ETTORE PEPE

Presso il locale "La Capannina di Franceschi" in Forte dei Marmi, si è svolta la cerimonia di consegna del "Premio Pepe" alla Delegazione. Come è noto, il premio è riservato ad una Delegazione dell'Accade-

mia che abbia dimostrato una particolare efficienza operativa. La Delegata Anna Ricci ha salutato il Segretario Generale Paolo Petroni, il Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest Franco Cocco e l'Accademica Elena Pepe membro della Consulta. Erano presenti anche il Vice Sindaco di Forte dei Marmi Michele Molino e un amministratore del Comune di Seravezza, Stefano Faraboschi. La Delegata, considerando l'evento molto significativo, non solo per la Delegazione ma anche per il territorio della Versilia Storica, ha ritenuto opportuno invitare anche una rappresentanza di studenti dell'Istituto Alberghiero Ipsar "G. Marconi", sede distaccata di Seravezza. La dirigente scolastica dell'istituto, unitamente alle autorità accademiche, ha consegnato, al miglior studente dell'anno scolastico 2011-2012, una borsa di studio patrocinata dalla Delegazione e finanziata dai ristoratori locali.

È seguita poi la cerimonia vera e propria e il Segretario Generale ha presentato ai convenuti la signora Elena Pepe, promotrice del premio istituito in memoria di suo marito Ettore Pepe, Segretario del Consiglio di Presidenza nel 1984. Paolo Petroni ha poi letto le motivazioni e ha consegnato alla Delegazione della Versilia Storica il diploma dell'Accademia, facendo notare la recente costituzione di questa Delegazione e le molte attività svolte nel breve periodo dalla sua nascita. Elena Pepe ha espresso la sua soddisfazione e con l'occasione ha voluto leggere un pensiero di Giovanni Nuvoletti Perdomini su Ettore Pepe.

La Delegata ha ringraziato il Segretario Generale, lusingata, assieme a tutta la Delegazione, per l'assegnazione di un così importante riconoscimento, con la promessa di continuare a diffondere sul territorio gli obiettivi fondamentali dell'Accademia. (Anna Ricci)

VIAREGGIO VERSILIA

UNA CENA A BASE DI FIORI

Una riunione conviviale del tutto speciale è stata realizzata dalla Delegazione, in una serata organizzata dal Simposiarca Roberto Ceccatelli, che ha coinvolto nell'iniziativa la chef Paola Mencarini del ristorante "Lombardi" di Torre del Lago (Lucca) insieme a Paola Carmazzi e al marito Marco, titolare dell'omonima azienda florovivaistica di Torre del Lago. La chef già da tempo utilizzava i fiori eduli (coltivati e forniti dall'Azienda Carmazzi), ma solo per pochi piatti nei quali, però, il Simposiarca ha trovato peculiarità meritevoli di essere conosciute meglio. I fiori eduli erano ben noti già agli Egizi, per non parlare degli ampi usi che ne facevano le élite asiatiche e indoeuropee, come attestato anche da Marco Polo nel suo "Il Milione". Nel tempo, l'uso commestibile dei fiori si è sviluppato: i fiori d'acacia, il glicine o i denti di leone, ad esempio, sono deliziosi da gustare e, se sapientemente preparati, possono diventare l'ingrediente principale di una cena fantasiosa dal successo garantito. Esistono circa 50 specie differenti di fiori eduli, anche se alcuni, senza saperlo, li consumiamo già (è il caso di carciofi, fiori di zucca, cavolfiori e zafferano). Quelli da preferire in cucina, profumati e dolci, danno una forte caratterizzazione alle preparazioni, aggiungendo alla specificità decorativa, qualità aromatiche e persino terapeutiche. Chef famosi ne propongono l'utilizzo in alcune preparazioni: un esempio per tutti, quello di Heinz Beck del ristorante "La Pergola" di Roma con il suo "filetto di vitello alle erbe su verdure e fiori eduli". Gli studiosi del settore dicono che l'insieme di fattori, quali il gu-

sto, la vista e l'olfatto, determina e sviluppa nel commensale la dopamina, l'ormone del benessere e della felicità. Dalla constatazione, però, che la produzione dei fiori eduli è ancora di nicchia, si deduce che le opportunità offerte dalla dopamina non sono sfruttate appieno. Con l'evento celebrato al ristorante "Lombardi", la Delegazione ha voluto rimediare a queste manchevolezze, con un menu pensato e interamente realizzato con una serie di magnifici fiori eduli, usati dai pregustativi fino al dessert (tageti, garofanini, petali di rosa, bocche di leone, calendula, agerantum, menta, geranio e nasturzo). Un menu probabilmente unico nel suo genere. L'ambiente romantico e l'uso dei fiori eduli, che hanno inebriato con il loro profumo e sapore tutti i commensali, hanno contribuito a creare un piacevole senso di felicità e benessere. (Roberto Ceccatelli)

UMBRIA

TERNI

BUON RITORNO DALLE VACANZE

La Delegazione è solita intitolare così la prima riunione conviviale settembrina, in passato dedicata ad una gita domenicale "tanto per prolungare l'atmosfera delle vacanze", da accompagnare ad un evento culturale o alla visita di un museo. Ne parla il Delegato, che ha proposto sulla copertina del menu della riunione conviviale svoltasi all'"Osteria dell'Anfiteatro", un'immagine del 2008, scattata a Capalbio. Ha ricordato inoltre le successive riunioni conviviali e le visite ad altrettanti piacevoli luoghi, sempre di ritorno dalle vacanze, nel corso degli anni. E trascinato dai ricordi ha auspicato di riprendere, in futuro, la tradizione della gita settembrina. (Guido Schiaroli)

LAZIO

ROMA
E ROMA NOMENTANA

GITA "FUOR DI PORTA"

Una delle tradizioni delle "ottobrate romane", la gita fuori porta, quest'anno ha visto le due Delegazioni recarsi nella bella cittadina di Tivoli, con l'occasione della visita alla mostra "Le Magnificenze a tavola del banchetto rinascimentale" curata dall'Accademica di Roma June di Schino, promossa dalla Soprintendenza del Lazio e dal Ministero per i Beni Culturali.

Nella mostra sono esposti quadri, libri sulla gastronomia italiana, credenze con sculture in zucchero, tovaglioli piegati ad arte, saliere, coltelli, fiaschette, piatti e vasi da pompa in ceramica e metalli preziosi che adornavano le tavole dei ricchi banchetti. La sede della mostra è nella splendida Villa d'Este, nota in tutto il mondo per la magnificenza dei suoi giardini e delle opere d'arte che racchiude. La stessa June di Schino, coadiuvata dall'Accademico Mauro Gaudino, ha condotto il gruppo nella visita, illustrandone tutti gli aspetti e la particolare rarità degli oggetti esposti. Dopo l'interessante visita, si è consumato un eccellente pranzo accademico, presso il noto ristorante "La Sibilla", che si colloca in uno dei punti più suggestivi della Tivoli medievale, sotto l'imponente Tempio della Sibilla. Il locale, che è attivo dal 1720, ha una lunga e prestigiosa tradizione ed è stato visitato da papi e reali, da famosi poeti, scrittori e artisti e mantiene alto il suo prestigio fatto di eleganza, ottima cucina, servizio perfetto e prestigio dell'ambiente. La Simposiarca June di Schino, con lo chef Franco Perna, ha proposto un menu della cucina tipica della zona. Un ricchissimo antipasto di panzerotti, fo-

caccine, prosciutto e altre specialità locali, seguito da ottime fettuccine con tartufo e prosciutto croccante.

Dopo un secondo di maialino arrosto con patate, eccezionalmente semplice e buono, un tris di sorbetti ha chiuso il pranzo. I vini ottimi, tutti della Cantina Casale del Giglio. Un servizio spedito e cortese, un'apparecchiatura elegante con sottopiatte di rame battuto di antica produzione artigianale tiburtina, hanno contribuito al successo della riunione conviviale. Molti gli Accademici delle due Delegazioni, presente anche, in rappresentanza di Rona Eur, Francesco Ricciardi. Ospiti il signor Ross Pago con Amy Lenti, il signor Osvaldo Righi e il dottor Antonio Capocasa, dirigente Rai. (G.G.)

ROMA APPIA
E ROMA CASTELLIMENU-DEGUSTAZIONE
AI CASTELLI

Presso il ristorante "Il Monticello" (Monte Porzio Catone - Roma) si sono riuniti a pranzo i Direttivi delle due Delegazioni per provare un menu-degustazione al fine di stabilire quello della cena ecumenica dedicato alla "Cucina delle erbe e degli aromi". Il ristorante è posizionato in una località silenziosa e poco abitata da dove si gode una spettacolare vista su Roma.

Dopo una breve conversazione con una dei proprietari del locale (Angela Intreccialagli), sulla storia del ristorante e sul razionale del menu-degustazione, Delegati e Accademici hanno gustato: sformatino di zucca con patate, salvia e funghi turini alla maggiorana, polpettine di abbacchio con menta romana e suppli con rigaglie di pollo; tagliolini tirati a mano con ovoli e prezzemolo; tagliolini tirati a mano con cacio e pepe e porro

croccante; risotto al ragù di piccione con olive di Gaeta ed erbe miste; maialino dissossato aromatizzato con rosmarino e semi di finocchio con fegatelli di maiale conditi con alloro e aceto balsamico; misticanza con alici, torta di mele e noci. Su consiglio di un altro proprietario del locale (Erasmus Intreccialagli), specializzato in vini, sono stati abbinati alle pietanze: un bianco ("Uis Blanc 2010" del Friuli) e un rosso ("Montepulciano d'Abruzzo 2009") e infine un Passito bianco ("Tre Grome 2011" dei Castelli) per il dolce. Al termine, con lo chef, il terzo fratello-proprietario Valerio Intreccialagli, che cura con passione la ricerca autoctona di erbe e aromi, gli Accademici hanno concordato un menu simile a quanto proposto, ove siano però maggiormente esaltate nel sapore e nel gusto le erbe e gli aromi. Un piacevole pranzo in questo locale che ricerca l'eccellenza in tutte le sue manifestazioni, come trovare materie prime di qualità. (Claudio Di Veroli)

ROMA-VALLE DEL TEVERE
FLAMINIAINCONTRO
SUL TEVERE

Dopo la pausa estiva, la Delegazione si è ritrovata, per una colazione in riva al fiume, al ristorante dell'Associazione Sportiva di Tiro a Volo Lazio, sulla via Tiberina. Una scamagnata, in un locale fuori porta, come ai tempi che furono, dove gli Accademici hanno gustato un menu romanesco "de tèra". All'aperitivo, consumato sul greto del Tevere, il Delegato Antonio Bertani, salutandogli amici, ha illustrato una serie di impegni accademici, per il prosieguo dell'anno. Quindi, come da programma, il pranzo previsto

comportava un certo impegno e coraggio per i tempi che corrono, dove la dieta è sempre all'ordine del giorno. Il menu comprendeva, infatti, piatti golosamente un po' massicci, propri della cucina tradizionale ma onestamente imperdibili, come: caponata; ricotta al forno; frittata con zucchine; trippa alla romana; fagioli con le cotiche; mezze maniche alla gricia; piccioni farciti allo spedo o rosticciata, insalata dell'orto di Marcello; strudel e vini bianchi e rossi di Mimmo. Insomma, in una recuperata atmosfera del passato, gli amici Accademici si sono ritrovati, spensierati, pieni di idee e impegni nuovi da discutere. In fondo, l'arte culinaria si abbina da sempre con la scienza della vita e della salute, anche in questa riunione della Delegazione. (Hilde Catalano Gonzaga Ponti)

ABRUZZO

TERAMO

LA PESCA DOPO
IL FERMO BIOLOGICO

Questo è stato il tema della riunione conviviale organizzata dal Simposiarca Roberto Ripani, presso l'osteria "dal Moro" di Giulianova Lido, tre giorni dopo la riapertura della pesca nel mare Adriatico. "Mi sembrava doveroso - ha detto il Simposiarca - tenere una riunione conviviale in uno dei locali selezionati dalla nostra Delegazione per la guida dell'Accademia", anche se, in verità, sono proprio in pochi a non conoscere questo ristorante mitico per la cucina casalinga ma particolare, per la difficoltà di riuscire a trovare un tavolo libero, date le piccole dimensioni del locale, che nulla tolgono al suo fascino, per l'arredo semplice, rustico marinaro, e per la vista del mare. Il menu è stato quasi a

sorpresa, impossibile stabilire dei piatti in anticipo, quando ancora lo chef non sa cosa trova nel mercato di recente riapertura. Si è solo stabilito di fare una carrellata di antipasti, per dare agli ospiti la possibilità di apprezzare l'abilità dello chef Francesco, e due primi. Il pesce pescato dopo il fermo, soprattutto in quest'anno, è di piccola taglia, prevalentemente costituito da pesce azzurro: quindi alici, sgombri, e neanche di qualità eccezionale, ma Francesco è stato in grado di creare una cena superba. Dopo l'insalata di pesce, servita con una bruschetta di pomodorini, tonno e triglie fritte all'aceto balsamico, è stato un susseguirsi di piatti particolari, come lo sgombro marinato allo zenzero, delle superbe alici alla scottadito, cozze ripiene al peperone, cozze gratinate, spiedini di calamareto aromatizzato da un olio incredibile, ancora una frittura di pesce, mazzancolle al pomodoro e tanti altri piatti. La particolarità di Francesco è che, pur seguendo la classica cucina del pesce giuliese, mette del suo, rinnovando i piatti, dando sapori e aromi del tutto particolari.

Nonostante il numero degli ospiti, il servizio è stato celere e curato. I due primi piatti a seguire, risotto alla marinara e mezze maniche fresche alla pescatora, hanno degnamente concluso questa serata che si è svolta in un clima allegro e cordiale, animato dal buon Trebbiano d'Abruzzo dell'Azienda Faraone. Unico neo di questo locale che promette sempre di più, è la mancanza di una lista dei dolci: agli Accademici è stata servita la coppa Moro, una julienne di frutta fresca, ammorbidita da gelato al limone, semplice, ma inusuale. Al termine della serata, Francesco ha ricevuto il giusto riconoscimento dalla Delegazione, con applausi e soprattutto la raccomandazio-

ne di riuscire a trovar posto più facilmente per il futuro. (Luigi Marini)

CAMPANIA

BENEVENTO

PERCORSO DIDATTICO NEL MONDO DEL CIBO

La Delegazione ha tenuto la riunione conviviale d'autunno a Solopaca, antico comune alle pendici del Taburno, nella prestigiosa cornice del Museo enogastronomico (MEG). Il Sindaco, prof. Antonio Santonastaso, e il Vice Sindaco, dott.ssa Teresa Ciarlo, hanno accolto la Delegata Milly Pati Chica e gli Accademici, dando inizio alla visita, sotto la guida del dott. Antonio Iadonisi, bibliotecario del museo. Il MEG, situato all'interno di Palazzo Cutillo, edificio neoclassico del 1826, si presenta ai visitatori come un percorso didattico nel mondo del cibo attraverso tre sezioni tematiche. La prima è dedicata al rapporto tra l'arte e la produzione enogastronomica nazionale e internazionale, dalla fine dell'Ottocento agli anni '60 del secolo scorso. La seconda sezione è dedicata al "falso alimentare" e consente al visitatore di conoscere le più ricorrenti forme di inganno che possono nascondersi in molti alimenti che, più o meno quotidianamente, ognuno di noi consuma. Infine, la terza sezione è dedicata al rapporto tra cibo e salute. Al termine della visita si è svolto il convivio nel piccolo ma accogliente ristorante "Osteria Symposium San Martino", sempre all'interno di Palazzo Cutillo. Il menu, sapientemente realizzato dal cuoco Giovanni Iannucci, ha previsto pietanze della tradizione solopachese. Lo "strusciolo" - struffolo salato e fritto in olio di oliva - ha accompagnato tocchetti di prosciutto crudo; a

seguire: la pasta fatta a mano al ragù di carni miste locali, il peperone imbottito al vino cotto, il "ciambotto" - minestra di fagioli, cime di rapa e pane raffermo - e infine i dolci secchi alle noci e nocciole. I vini serviti in tavola sono stati offerti dalla prestigiosa Cantina Sociale di Solopaca. La Delegata ha fatto dono alla biblioteca del MEG del gradevolissimo volumetto "Antichi sapori del Sannio", di Amelia Fragola, madre dell'Accademico Massimo Fragola, in cui sono raccolte ricette del passato della cucina povera e contadina del territorio sannita, preparate dalle famiglie del luogo, e dell'opuscolo "L'etichettatura degli alimenti", prodotto dall'Osservatorio regionale per la Sicurezza alimentare della Regione Campania. Sicuramente l'iniziativa della Delegazione è riuscita non solo a favorire la conoscenza di uno spaccato storico, sociologico e tecnico della cucina italiana, ma anche a rendere concreto l'intento culturale, emozionale e creativo dell'Accademia. (Danila Carlucci e Milly Pati Chica)

PENISOLA SORRENTINA

SAPORI MEDITERRANEI

La Delegazione ha organizzato, in collaborazione con la UCMed (Università della Cucina Mediterranea), una riunione conviviale al Grand Hotel "Conca Park" di Sorrento. Il convivio si è svolto in occasione di un incontro di studio con lo chef-giornalista Vittorio Castellani (chef "Kumalè"), ospite della Delegazione, che ha accompagnato gli Accademici in uno speciale tour alla scoperta delle profonde differenze tra le culture gastronomiche delle cucine mediterranee, preparando, con i suoi assistenti, piatti di diversi Paesi del Mediterraneo, tra Oriente e Occidente.

SALERNO

RITROVARSI IN AMICIZIA

Gli Accademici si sono ritrovati "da Ciccio e l'osteria" nella piazza Flavio Gioia comunemente detta La Rotonda, di fronte alla porta dell'antico ingresso alla città e alle edicole di S. Maria della Porta. Erano presenti molti ospiti e simpaticizzanti e futuri soci dell'Accademia con la semplicità e il desiderio di stare insieme. E il menu, nella sua linearità, rifletteva proprio il desiderio di ritrovarsi, di scambiare opinioni, agganciare ricordi.

Così è stato e sostenuti dall'ospitalità piacevole del proprietario del ristorante Pasquale D'Antonio, il tempo è volato tra un antipasto di mare, un risotto alla pescatora, un rombo con pomodorini e patate, un babà alla crema e un tronchetto con nutella e panna, preparati dallo chef Enzo Marciano. Il tutto innaffiato da un Fiano di Avellino Villa Raiano. Il Delegato Raffaele Martino ha consegnato al proprietario il piatto in silver dell'Accademia, dando la votazione di 8. (Raffaele Martino)

SICILIA

SIRACUSA

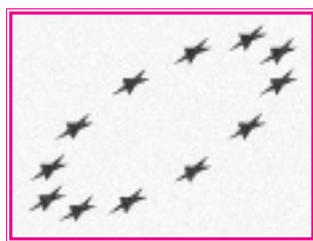
ITINERARI GASTRONOMICI FLOREALI

Particolarmente vivace e partecipato il primo incontro simposiale d'autunno della Delegazione. Il Delegato Angelo Tamburini ha dato il benvenuto e consegnato le insegne accademiche a Salvatore Mangiafico, chimico, accolto da un caloroso applauso; ha poi brevemente riferito sulla comunicazione del Presidente Giovanni Ballarini con le sollecitazioni culturali in prospet-

tiva del 60° dalla fondazione dell'Accademia, nel 2013. Ha preso, quindi, la parola il Simposiarca dell'incontro, il Consulatore Rosalia Sorce, per presentare la relatrice dott.ssa Pina Frazzica, la quale ha proposto il tema "Percorsi gastronomici floreali". "Quando si parla di cucina e si dice fiori, si pensa automaticamente a quelli di zuccina, i fiori più usati ai fornelli", ha esordito, "ma la gamma floreale che può finire nel piatto è infinitamente più vasta e, con sempre maggior frequenza, i cuochi danno forma a piatti ricchi di colori e profumi, in cui i fiori vengono apprezzati per essere belli da guardare quanto buoni da mangiare.

La prima menzione registrata sull'utilizzo dei fiori per scopi culinari risale al 140 a.C., come elemento aromatizzante, come ingrediente per tisane e bevande e come alimento. I fiori eduli sono molti più di quanti si creda, senza contare l'incredibile fonte di aromi che sono i fiori delle erbe aromatiche stesse. Dal punto di vista nutrizionale, i fiori contengono spesso benefiche sostanze, ma la piccola quantità che se ne assume apporta al nostro organismo pochi principi nutritivi. Sono ricchi soprattutto di antociani e flavonoidi, importanti sostanze antiossidanti". L'attenzione e l'interesse per il tema hanno avuto in riscontro uno spaccato culturale sintetico ma esaustivo, con cui sono stati in sintonia anche i piatti in tavola: antipasto di fiori di zucca in pastella e conchiglie dello Jonio; tagliatelle con cimette di cavolfiore, gamberoni e ciliegino di Pachino; ricciola in crosta di patata di Siracusa su crema di zafferano e fiori di gelsomino; caponata e, infine, cassatella di ricotta all'acqua di fiori d'arancio e pallina di gelato di cioccolato. Piccoli pani aromatizzati hanno completato il menu. Il maestro di

cucina Massimiliano Ruffino si è prestato con entusiasmo a questa esperienza, con risultati molto positivi sia per quanto attiene la confezione che per la curata e artistica presentazione delle portate, in buon abbinamento con il Frappato di Vittoria - Cos e il Rosolio dei f.lli Russo di Catania. Curato, sollecito e attento il servizio diretto da Michela Galioto. (Angelo Tamburini)



EUROPA

OLANDA

AMSTERDAM - LEIDEN

RITORNO ALLA TRADIZIONE CULINARIA

È il titolo di un video su DVD realizzato da Vincenzo Toscani, Accademico della Delegazione, presentato in occasione della riunione conviviale al ristorante "L'Ozio". Per realizzarlo, Toscani ha preso spunto dall'editoriale di Giovanni Ballarini, intitolato "Analfabetismo gastronomico", in cui il Presidente denuncia appunto questo "analfabetismo" in continua ascesa e del quale è corresponsabile anche la comunicazione televisiva. "Gli analfabeti culinari insegnano agli altri quello che non sanno", commenta giustamente Ballarini, che poi conclude affermando "l'Italia e anche l'estero sono sempre più popolati da analfabeti funzionali che ignorano il vero tesoro della nostra cultura, frutto di secoli e secoli di intenso e profondo lavoro". Toscani ha pensato di visualizzare questa situazione attraverso il mon-

taggio di diversi spezzoni video in cui si vedono alcuni noti cuochi che si cimentano in preparazioni "italiane" che non hanno niente a che vedere con la cucina italiana, ma costituiscono piuttosto una spettacolarizzazione inutile e controproducente del mestiere del cuoco. Ma quali sono le caratteristiche necessarie perché un cuoco diventi un grande chef? Toscani preferisce affidare la risposta agli esperti, montando nel video una serie di brevi interviste a diversi cuochi tra cui Massimo Bottura dell'"Osteria Francescana" uno dei più premiati anche all'estero, e la cuoca de "L'Ozio", Sandra Bombardieri, che da uno dei migliori ristoranti di Brescia giunge ad Amsterdam per trasferire la sua sapienza culinaria in Olanda, per il piacere dei palati fini italiani e olandesi. Il discorso prosegue con un'intervista ad Aurora Mazzucchelli del ristorante "Marconi", eletta nel 2012 miglior cuoca donna per "Identità Golose" (il congresso italiano di cucina e pasticceria d'autore). Alcuni spezzoni di celebri film e di una serie televisiva, incentrati sulla figura del cuoco, in qualche modo illustrano, con metodo artistico e umoristico, i diversi aspetti delle caratteristiche di un grande chef. I commensali hanno apprezzato questo video che ha saputo affrontare un argomento così serio con tono leggero ma corretto e che ha suscitato un'interessante discussione. Il video non ha scopi commerciali ed è disponibile gratuitamente su richiesta. (Alberto Gianolio)

UTRECHT

SERATA DEDICATA A NAPOLI

La Delegazione ha organizzato una serata napoletana al ristorante "Jammo Jà" di Beesd. In

questa occasione è stato relatore il dott. Rainier Speelman, un olandese innamorato della nostra cultura. Egli ha ricordato come, fra le molte città che portano un nome derivante dal greco "Neapolis" (famoso fra l'altro Napoli di Romania e Napoli di Malvasia), "Napule" ha esercitato un ruolo di grande fascino come principale porto mediterraneo e città cosmopolita per eccellenza, che ha avuto anche una grande valenza nella cultura italiana. Nella sua lunghissima storia ha visto molti padroni: dagli antichi Greci e Romani fino agli Svevi, Francesi, Aragonesi e Castigliani. Molti elementi hanno contribuito all'arte e alla cultura della città, ma la sua lingua è unica.

Anche in un periodo di decadenza politica, sotto gli Spagnoli, fiorirono pittura e architettura, mentre nasceva gradualmente anche una ricca letteratura. Ma per molti resteranno da ricordare i due spiriti maggiori, i filosofi Vico e Croce. Fra tutti i famosi luoghi di Napoli, spicca la piccola isola di Capri, residenza imperiale sotto Tiberio. Nel mondo del teatro e del cinema, Napoli gode di una giusta fama come patria della commedia all'italiana, ma il maggior contributo internazionale di Napoli è nel campo musicale, specialmente in quello della canzone, famosa in tutto il mondo. In cucina, poi, abbiamo la pizza, presente ora in cinque continenti, la cui bontà si è potuta apprezzare nel corso della serata accademica. (Raniero Speelman)



DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

FROM THE BOURGEOIS KITCHEN TO THE KITCHEN SYSTEM

Dear Academicians, The unraveling of traditions and the eclipse of bourgeois cuisine may elicit perplexity, discomfort and concern in many Academicians. But above all they beg the question: what can we do about it? We can only try to provide an answer by having a clear schematic vision of the present. There is no doubt that bourgeois cuisine is in a state of decline, but it is unclear to many which cuisine (or cuisines) could replace it. Any attempt to answer this question can be facilitated by examining the current situation in Italy and in the majority of the industrialized countries, and trying to provide a schematic picture. In the broad sense we can say that in the industrialized world today there is not a single cuisine but many cuisines, and they can be systematically arranged as a “kitchen system” in the form of a graph that has five bars which develop relationships among themselves in a continuous and rapid way. None of the five system bars functions independently and each one develops its role in relation to the others, therefore the system sustains itself through its interactions. In this system there is no single dominant cuisine. In the past bourgeois cuisine didn't refer to a system but rather a social class centered around the home and the family. This single large unit can be defined as a “kitchen system” graph. The five bars of the graph are: the cook, the food critic, communication, the food industry and the consumer. All five merit a word. The cook has become an artisan, if not an artist, who works autonomously and no longer dependently, and seldom primarily in service to the family or even a restaurant. Today it is increasingly the chef that qualifies a restaurant and not vice-versa. Since the power relationship between restaurant and chef has been inverted, the two have had to embark on different paths. The first is that of continuous creation and innovation, with increasing experimentation that is not

infrequently ill-advised when it attempts to reinterpret traditions, regions, seasons, individual foods and so on. The other path involves the growing importance of communication, which still cannot, or only with difficulty, be independent. The food critic, in his essential role as “social communicator” with the chef, constitutes the second bar in the system graph. It is important to point out once again that the chef-critic duo has a complicated relationship and often a conflicting one. It should not be underestimated that in order to reach the consumer, the critic cannot work alone, but must utilize the media, and he is at risk of becoming dependent on it, if not dominated by it. However sometimes the same communication media creates the channel of communication. Communication makes up the third bar on the graph. Having gone beyond the limits of oral diffusion that was done through books on cuisine (primarily cookbooks) the ways of using, preparing, and presenting foods in all their aspects as well as everything around them, constitute a separate “communications genre” that is continually seeking new outlets. Audio-visual communication is dominant, and is putting at risk of extinction even the newer segments of the print media such as Guidebooks, starting with the most famous one, the Michelin Guide. It is a means of communication that, with unheard of speed, has transformed cooking into exhibitionism, and has paved the way for “cuisine as spectacle”. Many industries, not just communications but also design and home furnishings have begun to understand the importance of cuisine. They are encouraged by cooks' constant thirst for new technologies and inventions that initially streamline the cooking process, but end up becoming innovators, through a process that interacts and synergizes with communication and showmanship. It's certainly no accident that scientific

cooking, (improperly referred to “molecular” cuisine) is closely associated with new techniques that utilize liquid nitrogen or prolonged cooking at (relatively) low temperatures. The food industry is an increasingly important sector that not only preserves and transforms foods but also develops and distributes intermediate products (for example sauces and condiments etc.) final products (dried and stuffed pasta) and ready-to-serve foods (sometimes quite elaborate). It constitutes a true industrial cuisine that is utilized by the restaurant industry as well as the Organization of Large Retailers (GDO). Finally, the fifth bar on the graph represents the consumer, a term that belies its passive and exploited role. It is a consumer that exists in a consumer society that continually pushes him to buy more and more, to the point of wastefulness and buying falsified products that betray our traditions. This makes for an increasingly isolated consumer, who eats casually and at times thoughtlessly or based on a diet that is built upon his own ideas or ideologies, or stimulated by advertising. The “kitchen system” that we have outlined above can be seen as unrealistic, but it is useful to compare it with the other arts that are considered more “noble” than cuisine, such as painting or music. Even these latter emerged from bourgeois homes. The family portraits that came to be replaced by good photographs are today totally absent from middle class homes. Families no longer make music together, but listen to recorded music on their individual devices, as prescribed by advertisers. So what is the role of the restaurant and of tradition in today's world? In the days when bourgeois cuisine prevailed, good restaurants also were responsible for conserving, interpreting and improving tradition. Our Academy has and will continue to point out which restaurants are still carrying out that function, but it is clear that they are fewer and farther between. Perhaps too many of today's restaurants present themselves as places of gastronomic innovation and even showmanship. They don't offer a dish but an “experience”. Is this a development that should lead us to abandon the path set

forth by the founders of the Academy? Just the opposite! Indeed the existence of a “kitchen system” that has replaced bourgeois cuisine makes our job of studying the values and traditions accumulated over the centuries and applying them to the new system more important than ever.

GIOVANNI BALLARINI

**FOCUS
THE GALLIVANTING
GREAT CHEFS AND THE DECLINE
OF THE TRATTORIA**

see page 4

Once upon a time chefs stayed in the kitchen and supervised their pots and their sous-chefs as they prepared dishes. With an attentive eye they followed every step, tasting and sometimes creating new recipes and ideas along the way. Today the big stars of the kitchen have willingly isolated themselves in a kind of gastronomic laboratory where they meditate, experiment and bustle about with various gadgets. They study trends, the culinary influence of Spain, Sweden and South America, and then they give birth to their own creations that are immediately handed over to their capable and most trusted assistants. Then they travel around the world, do television shows, hold conferences, grant interviews and write columns. Their presence in the kitchen and dining room is no longer really necessary. The restaurant that made them famous has practically become a mere accessory; it no longer matters if it employs people or if it generates income. Their money comes from private VIP dinners, television appearances, sponsorships and publicity, or from restaurant branches opened in new locations around the world or right next door. However that game doesn't always pan out; in spite of praise from guides and critics sometimes they just don't make it and they wind up as virtual cooks, consultants, or mere set décor. Obviously it doesn't always work out this way, and many are still working chefs. But the Olympus of the great is populated by these peripatetic cooks. But as troubling as this elitist trend is, we are much more concerned about what is happening in the world of the trattoria.

Beaten down by the economic crisis, many of them are no longer able to offer genuine local cuisine. But in fact, many of them just don't want to bother. In the great art cities that are overrun by hordes of “eat and run” tourists, trattorias now offer unacceptable dishes prepared with low quality ingredients that have nothing to do with local cuisine. One only has to look at what is happening in Venice to understand the depths to which local cuisine has fallen. But today Florence, Rome and Naples are also afflicted. It is increasingly difficult to find a good ribollita or “tonnarelli cacio e pepe” or an authentic pizza. Chefs no longer have an incentive because the clientele will settle for less; they don't know how to judge a dish because they have no point of reference. So why bother? Might as well leave well enough alone. Maybe so, but by not bothering we are destroying the very base of our traditions, rather than keeping them alive in the places where they were born. Only truly great cooks can be the stewards of our traditions and the development of our cuisine, freeing us from the burden of poorly prepared food that is no more than a bad facsimile of the original.

PAOLO PETRONI

DEFENDING OUR CUISINE ABROAD

see page 5

The prestigious Orio Vergani Prize awarded by the Academy celebrates both cultural and gastronomic values. The 2012 Prize was presented to the Virtual Group of Italian Cooks in Milan during a press conference at the Catella Foundation. President Mario Caramella accepted the award for having contributed to diffusion, promotion and defense of traditional Italian cuisine around the world.

THE TASTE OF THE DAWN

see page 8

Crotone Delegate Adriana Liguori Proto extols the virtues of mullet, a fish blessed with luminous pink scales and a delicate and delicious flavor. It is no coincidence that many gourmets consider this fish with lacy fins to be one of the tastiest morsels our seas have to offer.

**THE GREAT BOLLITO MISTO
FROM PIEDMONT**

see page 9

Turin Academician Renzo Pellati describes the origins and characteristics of an important traditional dish that must be enjoyed slowly: the great “boiled dinner” of Piedmont. For some time the Asti Delegation has codified the ideal characteristics of the meat used in this dish: veal from the Piedmontese Fassone breed of cattle. The Delegation has also laid out the 7 preferred cuts of meat, the 7 vegetables added and the 7 sauces to be served.

**THE MUSHROOM THAT GROWS
IN THE BASEMENT**

see page 11

There are several varieties of edible mushrooms that can be gathered in the autumn woods, fields and countryside. Today the Polyporus Tuberaster variety is looked down upon because of the toughness of the adult specimens, but once it was a highly prized mushroom, in part because it could be grown indoors in the basement.

**THE PASTA
OF THE SEVENTEENTH CENTURY**

see page 12

Turin Academician Elisabetta Cocito describes an interesting little book that includes recipes for pasta and different kinds of sauces. It is a curious testament to the use of dried pasta in the Piedmont Region, in particular one called Clypeo del Gentiluomo (Gentleman's shield). It is the only known reference to the frugal and “secret” cuisine of the time, edited in 1618 by Guglielmo Prato, a local grocer and pharmacist, who defined it as a “shield” for defending one's health.

**THE COUPLING
OF FOOD AND WINE**

see page 13

The conferral of the 47th Verdicchio d'Oro award in Stoffolo (Ancona) was received with great interest on the part of the public and especially the cultural and eno-gastronomic world. The fame the

prize has gained throughout its long history is due to the broad spectrum of the conference that accompanies the ceremony that confers the award on important personalities from the cultural world of wine, gastronomy and the media. This year's recipients included the painter Bruno di Arcevia who is well known beyond the borders of the Marche Region, Carlo Cambi, wine and gastronomy writer known for his knowledge of the restaurant business, and Professor Andrea Grignaffini, an expert in the field of wines.

**THE POLYGLOT COMMUNITY
OF THE FRIULI**

see page 14

The celebration of the 50th Anniversary of the Udine Delegation was opened by a conference held in the Provincial Council Hall of the Belgrado Palace. The Cuisine of the Polyglot Community of the Friuli was inspired by the presence in the region of a number of ethnic minorities that have jealously guarded their ancient languages, culture and traditions for centuries.

**THE PATRON SAINT
OF ITALIAN COOKS**

see page 15

Together with the town of Agnone, the Isernia Delegation organized a conference devoted to San Francesco Caracciolo, Patron Saint of Italian Cooks. The life of the saint, who was born in Villa Santa Maria in Abruzzo in 1563 and died in Agnone in Molise, was commemorated in both regions with ceremonies that recalled his spirituality and love for his fellow man.

REESTIMATING “CHIOCCIOLE”

see page 17

The tiny “chiocciole” snails were one of the most consumed foods of our ancestors. The ancient Greeks were so enthusiastic about this food that they invented a special narrow fork to eat them more easily. They also attributed aphrodisiac powers to them. An important nutritional resource in the past, today they may constitute an interesting element of alternative diets.

**“COCOZZELLA” IN THE FRESCOES
OF HERCULANEUM**

see page 19

The decorative painting found in Stabia and Oplonti, two of the large residential complexes of Herculaneum, have recently been made even more valuable by the discovery of a fascinating series of small still lifes that depict not only all kinds of game and many varieties of fish but also an “explosion” of an impressive quantity of fruit. Among the paintings in the mural in Herculaneum’s sumptuous Casa dei Cervi one detail stands out: two white apples and a narrow fruit similar to an extremely long zucchini known as cocozzella in Campania, immersed in a glass jar filled with liquid.

CULTURE: ALWAYS A PRIORITY

see page 21

Many members of the Franco Marengi Research Center and the Regional Study Centers gathered in Milan to meet, exchange ideas, accept suggestions, ask questions and provide answers. From the outset President Ballarini emphasized how the brainstorming that takes place at such meetings leads to the emergence of creative ideas.

ROMAN MYTHS AND NUTRITION

see page 23

Rome-Castelli Academician Roberto Dottarelli analyzes the myths explored in Licia Ferro and Mario Monteleone’s book Roman Myths (Einaudi, 2010), to see how they related to the economic activities upon which, in the last analysis, the survival of the community depended.

THE STEWARD OF GOOD TASTE

see page 25

Vincenzo Corrado was a well known repository of 18th Century gastronomic wisdom. He was author of the celebrated The Gallant Cook, first published in Naples in 1773. Corrado also published another book devoted to the work of the steward, a key figure in the cuisine of the time. The Steward of Good Taste, published in Naples in 1778, is divided into 8 treatises that review the arts

of pastry making and distillery, and was referenced by many other works in later centuries.

**THE HEALTH PROPERTIES
OF CELERY**

see page 27

Celery is often praised both for its nutritional and medicinal properties. A recent publication pairs celery with the leek, and defines them as “princes of soups”. On the other hand, celery can be considered a medicinal plant, even as “king of natural diuretics”. We take a look at what both ancient and modern gastronomes have had to say about celery, from Apicius to Pellegrino Artusi.

A MYTHICAL TABLE

see page 28

Chieti Academician Pino Jubatti recalls a dinner at Bagutta in the late 1970s with Guido Vergani, in memory of his father Orio. Several of the restaurant’s signature dishes were served, but the most memorable one offered to the son of Orio Vergani was their famous Risotto Milanese.

THE RECIPES OF THE LATINI

see page 29

The library of the Neapolitan National History Society contains two valuable volumes of Antonio Latini’s The Modern Steward, printed in Naples. As Naples-Capri Academician Claudio Novelli explains, the work is a ponderous manual, unfortunately badly neglected, in which the tomato appears for the first time.

THE EVOLUTION OF CUISINE

see page 31

For millions of years, man’s search for food influenced his evolution and expansion. Recent studies confirm the close link between human evolution and nutrition. Pescara Delegate Enzo Angelozzi demonstrates that in addition to the decline of bourgeois cuisine, peasant, or “hunger based” cuisine has largely disappeared. This genuine cuisine has been replaced by a culture of fast food.

**REDISCOVERING
THE "FIFTH QUARTER"**

see page 32

Trento Academician Gianni Gentilini explains the meaning of the "fifth quarter". After an animal was butchered and quartered in to the four "noble" cuts, all that is left are the entrails. The "fifth quarter" is comprised of all these parts that are edible: tripe, heart, liver, spleen, kidneys, sweetbreads, and finally the brain and tongue.

A VALUABLE BOOK

see page 33

On the occasion of the 25th Anniversary of the Naples-Capri Delegation, Secretary General Paolo Petroni referred to a very old book entitled *The Edible Animals of the Italian Seas* as a veritable bible on the subject and one that is still valid. The book was written nearly 45 years ago by the father of Naples-Capri Delegate Elio Palombi, who was a professor of zoology in the University of Naples' Agriculture department.

**CONVERTING MOUNTAIN
CATTLE FARMS**

see page 34

Eugania-Basso Padovano Academician Gian Paolo Pinton describes an interesting market study that deals with a reconversion and repopulation program in hilly and mountainous areas destined to transform dairy cattle farms into "Mother Cow Programs" for meat production.

THE VIRTUES OF CABBAGE

see page 36

The culinary use of cabbage is widespread, owing to its low cost. Appreciated since ancient times, cabbage has been cultivated for millennia. This

vegetable is rich in vitamins and minerals and can also be used medicinally. Not surprisingly it also makes an excellent regenerating facial mask.

A ROMAN CALENDAR

see page 37

Collections of the precious memories of local poets describing life in the city are of great socio-cultural significance. Through works of poets from Trilussa to Belli, Rome-Appia Academician Donato Pasquariello describes the year-round gastronomic customs of the Romans, month by month.

FOOD AND ARCHITECTURE

see page 39

We require places and spaces to carry out our daily consumption of food during the ancient rituals of breakfast and lunch, tea and dinner. Therefore, man developed architecture. Tigullio Delegate Giorgio Cirilli affirms that the quality of the space in which we eat plays an important role in our appreciation of the food.

A SECOND-CLASS DISH

see page 41

The stain of original sin has been visited on the meatball: it was created with meat utilized for other dishes; it has an uncertain provenance. In modern day parlance we would say it has no pedigree. It is a dish no longer eaten as originally conceived - chopped leftover boiled meat pressed together to resemble the original cut. But as Apuano Academician Alfredo Pelle points out, it's a small world and the meatball has earned a place in it.

Translators

NICOLA LEA FURLAN AND DONALD J. CLARK

Summarized

FEDERICA GUERCIOTTI



NOVEMBRE 2012 / N. 243

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO
FRANCESCO RICCIARDI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

SEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLO

IMPAGINAZIONE
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Luigi Altobella, Enzo Angelozzi, Sandro Bellei, Giancarlo Burri, Maria Cristina Carbonelli di Letino, Giorgio Cirilli, Elisabetta Cocito, Vincenzo Corrado, Silvia De Lorenzo, Gianni Di Giacomo, Roberto Dottarelli, Gianni Fossati, Lorena Gallina, Roberto Gandini, Gabriele Gasparro, Gianni Gentilini, Giuseppe Guadagno, Pino Jubatti, Adriana Liguori Proto, Mauro Magagnini, Giovanna Maria Maj, Maria Monica Martino, Renzo Mattioni, Claudio Novelli, Elio Palombi, Donato Pasquariello, Renzo Pellati, Alfredo Pelle, Paolo Petroni, Gian Paolo Pinton, Amedeo Santarelli, Tito Trombacco.



EDITORE

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
www.accademia1953.it

DIREZIONE E REDAZIONE

VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademia1953.it



PERIODICO MENSILE

REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE
STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA
TEL. 06 3336164 - FAX 06 3336174

STAMPA
GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

Giovanni Ballarini, 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