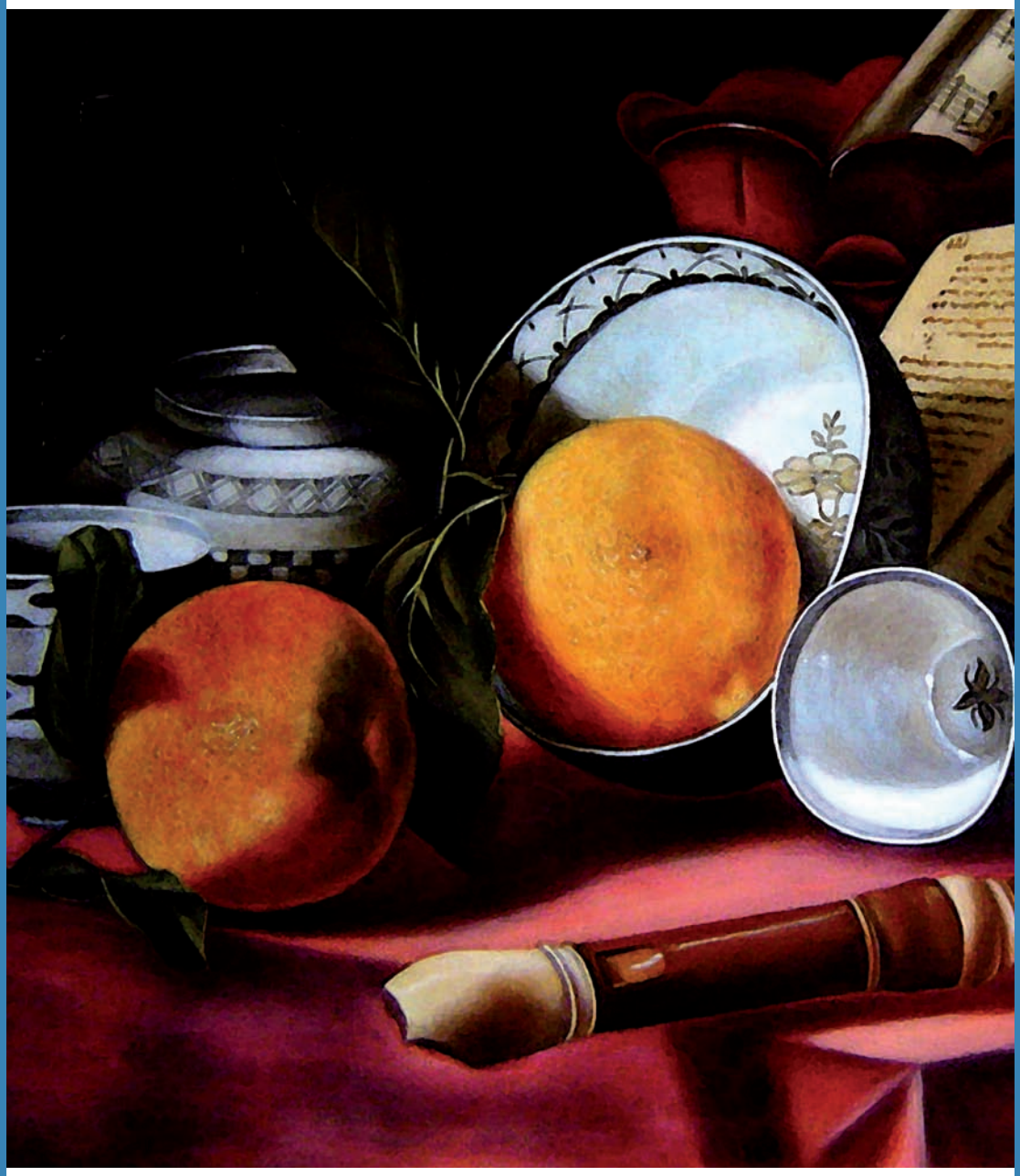
CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 256, GENNAIO 2014/ 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

SOMMARIO

CARI ACCADEMICI...

3 Cucina di strada senza misteri *(Giovanni Ballarini)*

FOCUS

5 L'anno del Riso: un'occasione da non perdere *(Paolo Petroni)*

CULTURA & RICERCA

6 Pane al pane *(Alfredo Pelle)*

8 Le eccellenze gastronomiche della provincia di Pavia *(Giovanni Canelli)*

10 I tempi di cottura… senza orologio *(Ruggero Larco)*

11 I dolci delle feste nella tradizione pugliese *(Vittorio Marzi)*

12 Pan e vin *(Giorgio Viel)*

13 Storia e uso dell'aceto *(Amedeo Santarelli)*

22 De re coquinaria *(Giovanni Ballarini)*

24 Castagni e castagne d'Abruzzo *(Gianni Di Giacomo)*

25 I manai *(Piero Zanettin)*

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

26 La cucina Wellness *(Claudio Nacca)*

28 Sardegna "Insula vini" *(Mariangela Pinna Coiana)*

29 La Babele dei brodetti *(Giuliano Relja)*

31 Pisa: cucina di bordo e sapori d'Oriente *(Alessandro Pini)*

In copertina: *particolare di "Natura morta con bucchero, porcellane, libri e flauto", Cristoforo Munari Galleria degli Uffizi, Firenze*

I NOSTRI CONVEGNI

15 Giornata di studio su Orio Vergani *(Aldo E. Tammaro)*

17 La nuova sede della Biblioteca accademica *(S.D.L.)*

18 La birra in Friuli *(Renzo Mattioni)*

20 Sessanta anni di Accademia a Roma *(Silvia De Lorenzo)*

SICUREZZA & QUALITÀ

33 Attenzione ai frutti di bosco *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

4 Calendario accademico
14 Le ricette d'Autore
27 Accademici in primo piano
34 Parlano di noi
35 Dalle Delegazioni
42 Dalle Delegazioni - Ecumenica
48 Vita dell'Accademia
56 Vita dell'Accademia - Ecumenica
70 Carnet degli Accademici
78 International Summary

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

VENTICINQUE ANNI DI ACCADEMIA 1989-2014

Alto Mantovano e Garda Bresciano	*Franco Amadei* *Claudio Bianchi* *Alessandro Carini Luzzago*
Barcellona (Spagna)	*Marino Gariboldi*
Biella	*Alberto Cabrio* *Giorgio Lozia*
Bolzano	*Luciano Andrea Miori*
Budapest (Ungheria)	*Alberto Tibaldi*
Castel del Monte	*Maria Antonietta D'Urso*
Catania	*Vincenzo Bianco* *Onofrio Restivo*
Cento-Città del Guercino	*Francesco Lorenzoni*
Ciociaria (Frosinone)	*Valeria Marasca Mancini*
Crema	*Stefano De Briganti* *Maurizio Piccolini*
Empoli	*Franco Cocco* *Aldo Nassi*
Enna	*Graziella Cerina Puleo* *Bruno Maddalena* *Francesca M. Mattioli Marletta*
Fermo	*Luciano Marilungo* *Giovanni Miconi* *Andrea Recchioni*
Foligno	*Ciro Trabalza*
Gallura	*Giampaolo Orecchioni*
Genova	*Giovanni Bet*
Gorizia	*Giorgio Rizzatto*
Lecce	*Enzo Perrone*
Londra (Regno Unito)	*Elisa Gazzi*
Macerata	*Giampiero Vespasiani*
Madrid (Spagna)	*Rafael Anson*
Melbourne (Australia)	*Santina Santomaggio*
Messina	*Mirella Melazzo De Vincolis*
Milano	*Dino Betti van der Noot*
Modena	*Sandro Bellei* *Umberto Borelli* *Giancarlo Vezzalini*
Napoli	*Mariapia Amodio Barbieri*
Napoli - Capri	*C. Rita Monteleone*
Novara	*Natale Mazzeri*
Oslo (Norvegia)	*Gino Scarpa*
Padova	*Coriolana Rizzi Passadore*
Perugia	*Utilio Nasini*
Piacenza	*Manfredo Ferrerio*
Pinerolo	*Giuseppe Chiriotti*
Pollino Policastro	*Antonio Masella*
Pordenone	*Adriano Moruzzi*
Prato	*Aldo Facchini* *Salvatore Palazzo*
Ravenna	*Giovanna Esposito Monticelli Cuggiò*
Riviera dei Fiori	*Luigi Falcinelli* *Giuseppe Ghiglione* *Italo Orengo* *Giorgio Vellani*
Riviera Veronese del Garda	*Guidalberto Di Canossa* *Giuseppe Fedrigoni* *Guido Finato Martinati* *Pilade Riello*
Roma	*Aldo Moscadelli*
Roma Aurelia	*Tommaso Russo*
Roma Olgiata Sabazia - Cassia	*Aldo Di Giovanni* *Gennaro Nuzzo* *Silvio Pellati*
Roma Valle del Tevere - Flaminia	*Jacques Lipkau-Goyard*
Sassari	*Luigi Maniga* *Antonio Ponzeveroni*
Siracusa	*Arturo Linguanti* *Vittorio Pianese*
Teramo	*Luigi Marini*
Terni	*Vincenzo Cerioni*
Tigullio	*Giorgio Cirilli*
Torino	*Matteo Gaffoglio*
Treviso	*Sergio Canella*
Treviso - Alta Marca	*Nazzareno Acquistucci* *Giorgio Stefanelli*
Venezia Mestre	*Carlo Caoduro* *Paola Comacchio Dal Maso*
Vicenza	*Giovanni Capnist*

Cucina di strada senza misteri

Il mistero della cucina è che in essa non vi è alcun mistero (da Josè Saramago).

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, troppo spesso nelle interviste, ai più o meno grandi cuochi è chiesto di svelare i loro segreti, che a ben guardare non esistono, come non esistono per tante altre arti e mestieri. Anche in cucina, il segreto della qualità e del successo sta nella conoscenza delle tecniche, nell'esercizio maturato nello studio e nella pratica, e, non da ultimo, in una particolare sensibilità sensoriale e soprattutto mentale che, sia pure innata, deve essere sviluppata con l'esperienza. Il tutto nella grande umiltà intellettuale di riconoscere gli immancabili errori, accettare e valutare le critiche, rimanere continuamente aperti agli stimoli e alle proposte che arrivano da altre cucine. E anche di riuscire a interpretare i bisogni della società, come del singolo, pur nei particolari apparentemente minori e in condizioni particolari. Quale può, per esempio essere, la cucina di strada: una cucina al tempo stesso antichissima e sempre nuova. Tra i tanti punti che si snodano lungo una via e dove si offrono cibi di bassa normalità, non è raro constatare che ve ne sono a volte alcuni che hanno una certa magia che ne assicura il successo. La cucina di strada, di recente tornata alla ribalta, si sta espandendo anche per le attuali condizioni economiche, con fenomeni che la nostra Accademia non può trascurare. Una cucina che, proprio per le sue caratteristiche, più di altre è luogo d'incontro e di contaminazioni e che, nel panino, trova un importante punto di riferimento dell'antropologia alimentare.

Panino, forse la più antica, ma al tempo stesso difficile ricetta, inventata quando l'uomo crea l'agricoltura e con questa anche il pane. Una ricetta che non richiede una tavola e per questo è presenza diffusa nella cucina di strada. Una pagnottella tagliata in due, inserendo un qualsiasi alimento e condimento, con diverse associazioni, di preparazione immediata, da banale può divenire una preparazione gastronomica di un successo, solo apparentemente misterioso, se non si considerano gli equilibri che sono raggiunti, tra le diverse componenti gustative e tattili-palatabili, del pane e del ripieno. Solo in questo modo si può spiegare la fama di taluni - sia pur rari - artefici che praticano una certa qual gastronomia del panino (!), o che taluni tipi di panini possano divenire un'icona identitaria, capace, entro certi limiti e in talune condizioni sociali, di condizionare un più largo gusto sociale. Una condizione, quella della cucina di strada e dei panini, che apre uno spiraglio su una caratteristica della cucina, come espressione inconscia di un popolo, una collettività, una famiglia, un individuo.

Espressione inconscia, ma non un mistero, nella misura almeno nella quale è analizzata, indagata, studiata e interpretata, con un lavoro che rientra a pieno titolo nelle competenze di un'Accademia come la nostra. Non si tratta di conoscere come si mangiava e come si mangia - elementi peraltro indispensabili - quanto di analizzare e di riportare il vasto e complesso mondo dell'alimentazione umana a schemi, paradigmi ma soprattutto a forme di pensiero e ad architetture mentali. Due dimensioni che, sia pure brevemente e nei limiti di un conciso editoriale, meritano un chiarimento.

Per comprendere una società nella sua unità e nel suo insieme - illuminante è stata l'opera di Johan Huizinga - bisogna studiare le forme fondamentali del suo pensiero, e anche il modo in cui si manifestano nella saggezza della vita quotidiana e nella pratica comune, come nell'alimentazione.

Per architettura mentale s'intende un insieme coordinato e socialmente stabile di convinzioni condivise da una popolazione, che si traducono in regole, comportamenti e giudizi. Per quanto riguarda l'alimentazione, per esempio, sono comprese le interdizioni e le permissioni di singoli alimenti o categorie, i calendari di uso, le relazioni con il territorio. Riguardo

quest'ultimo, il paesaggio, come interpretazione singola e collettiva del territorio, è una delle più importanti espressioni dell'architettura mentale. La cucina di strada, nella più ampia accezione del termine, dove non vi è la tavola (e partendo dai tradizionali *bàcari* veneziani si arriva ai moderni *happy hour*), è un terreno di studio antropologico della cucina, perché in questo contesto si formano nuovi gusti e si elaborano nuove strutture che, sia pure in diverso grado, influenzeranno e approderanno a determinare il gusto di una sempre nuova Civiltà della Tavola.

Non si dimentichi, a questo proposito, che la cucina borghese, della quale piangiamo il declino e della quale temiamo la scomparsa, è nata come cucina se non di strada, ma quasi, con i locali che nella brumosa Parigi settecentesca offrivano una tazza di brodo. Il brodo è, infatti, all'origine del ristorante nella sua versione contemporanea, come ha recentemente ricordato Emmanuelle Jary (*Tout est bon dans le bouillon* - Le Figaro, 2012), rifacendosi anche allo storico Jean-Pierre Poulain (*Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, 2004). Alla metà del XVIII secolo, a Parigi, aprirono dei locali denominati "bouillons restaurants" nei quali si servivano dei brodi atti a restaurare le forze indebolite, come oggi gli alcolici del *bàcaro* o dell'*happy hour* stimolano lo spirito.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

MARZO

22 marzo - ***Cervia-Milano Marittima***
Convegno "È,vViva la cucina tradizionale"

APRILE

5 aprile - ***Alessandria***
Convegno "Gli italiani amano ancora la buona tavola?"

12 aprile - ***Versilia Storica***
Convegno "L'Olivo Quercetano come fulcro della cucina versiliese: storia, cucina e tradizione"

MAGGIO

16 maggio - ***Versilia Storica***
IV Concorso enogastronomico con Ipssar "G. Marconi" di Seravezza

23-24 maggio - ***Viareggio Versilia***
Cinquantennale della Delegazione e Convegno "L'arte culinaria nel periodo Liberty a Viareggio"

GIUGNO

6-7 giugno - ***Parigi***
Venticinquennale della Delegazione e tavola rotonda "La sfida della cucina italiana a Parigi: come accostarsi ad un simbolo d'eccellenza"

13-14 giugno - ***Trieste***
Sessantennale delle Delegazione e Convegno "Nel nome della galletta: appunti sulla cucina di bordo nei secoli"

18-22 giugno - ***Siracusa***
Convegno "La cucina in Sicilia ai tempi della dominazione araba"

PREMIATA L'ATTIVITÀ CULTURALE DELL'ACCADEMIA

Il Ministero dei Beni culturali ha voluto assegnare all'Accademia un contributo in denaro (anche se non elevato, comunque uno dei più alti), quale riconoscimento per lo sviluppo delle attività culturali svolte, e per l'alto livello e la serietà delle iniziative accademiche in favore della civiltà della tavola italiana.

L'anno del Riso: un'occasione da non perdere

Un alimento che sfama più di metà della popolazione mondiale, che va studiato non solo guardando al passato, ma anche nell'evoluzione delle sue varietà e dei modi di cucinarlo.

DI PAOLO PETRONI
Segretario Generale dell'Accademia

Il 2014 è l'anno che l'Accademia ha dedicato al riso. Tutti i nostri Centri Studi Territoriali hanno già iniziato ad organizzare il lavoro in modo da poter pubblicare il nuovo volume degli Itinerari di Cultura Gastronomica in occasione della cena ecumenica del prossimo 16 ottobre. Esattamente dieci anni fa, le Nazioni Unite proclamarono il 2004 Anno Internazionale del Riso.

La decisione di dedicare un Anno Internazionale ad una singola coltura, cioè al riso, fu un evento senza precedenti nella storia delle Nazioni Unite. Questo perché il riso è, per più di metà della popolazione mondiale, alimento base; ossia, nel mondo, intere popolazioni mangiano riso a colazione, a pranzo, a cena.

Il riso è strettamente legato alla cultura e alle tradizioni di molti paesi e da sempre è protagonista di feste, canzoni, proverbi e leggende. Il riso, simbolo di fertilità, di abbondanza, di buona salute e genuinità, è un elemento comune a culture diverse. Come recitava lo slogan dell'Anno Internazionale: "Il riso è vita".

Proprio per questi motivi, per la prima volta, il Centro Studi dell'Accademia si rivolge anche alle sue Delegazioni estere, al fine di ottenere contributi sull'uso delle nostre ricette nei vari Paesi e soprattutto per conoscere le nuove tendenze del riso in cucina. Questo aspetto deve essere valido anche per l'Italia, dove certamente verranno studiati gli aspetti storici dell'evoluzione della coltura del riso e l'uso più appropriato delle sue singole varietà, ma anche l'impiego delle varietà più moderne e in voga: dal riso nero venere al profumato Thai, dal riso selvaggio a quello integrale. Ivi comprese eventuali contaminazioni etniche.

I nostri studi devono essere anche un indispensabile supporto alla conoscenza e alla valutazione dell'attualità. Certamente è più agevole leggere e interpretare un vecchio libro che non discernere i valori veri e falsi dell'oggi, ma un buon Accademico non può mancare di studiare gli enormi capovolgimenti che le nostre cucine stanno subendo ad opera della globalizzazione e soprattutto delle nuove tecnologie nell'industria e in cucina. Insomma, deve essere questa l'occasione affinché l'Accademia non solo volga lo sguardo al proprio passato, ma osservi e analizzi la cucina dell'oggi. Con le sue contraddizioni, certamente, ma anche con i suoi positivi sviluppi.

See English text page 78

CENA ECUMENICA 2014

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 16 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riso". Un tema, quello scelto dal Centro Studi "Franco Marenghi" e approvato dal Consiglio di Presidenza, volto a recuperare la cucina delle molte varietà di riso, attraverso ricette tradizionali, in parte dimenticate e patrimonio delle cucine regionali. Senza trascurare le ricette che associano il riso ai prodotti locali (vegetali e animali). 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 all'alimento scelto.

Pane al pane

Qualsiasi nome abbia e ovunque sia preparato, resta un fatto imprescindibile: il pane ha un profumo intrigante, avvolgente, pieno di ricordi, rassicurante.

DI ALFREDO PELLE
Academico apuano
Centro Studi "F. Marenghi"

Un antico proverbio dichiara: "Il diavolo sta nella madia", sta dove non c'è più abbondanza, dove c'è la fame, dove, nella madia vuota, non c'è il pane. Là nascono rancori, odi, rivalità, liti, là c'è dolore. E, per contro, quando un uomo è buono si dice di lui che sia un "tozzo di pane", incapace di fare il male, di nuocere. In questi due estremi c'è il pane: un bene la cui validità sacrale, la cui densità di significati, le cui funzioni e valenze segniche hanno da sempre accompagnato l'uomo.
Attraverso la qualità e la quantità del suo consumo si sono sottolineate, da sempre, differenziazioni sociali ed economiche, nessun cibo è stato elemento principale e di coagulo della cultura Mediterranea, e non solo di quella, quanto il pane.
E per il fatto d'essere più di un alimento, il pane può, di volta in volta, assumere il valore d'offerta, di dono, d'ex-voto, di talismano, diventare un elemento che allontana i mali, elemento devozionale. È, insomma, non solo un prodotto domestico e quotidiano ma è un segno, un simbolo, direi un linguaggio, il veicolo di messaggi culturali e sociali profondi, un universo di simboli e riti che da esso provengono e che sono ad esso legati.
Al pane era affidato il compito di trasmettere messaggi augurali (pani d'amore, di nozze), di consolidare rapporti sociali (pane dei morti, dei poveri), di propiziazione e protezione contro le minacce della natura che potevano mettere in crisi la reperibilità di cibo (contro tempeste, piogge, calamità). Aveva inoltre funzione di sollevare un velo sull'avvenire: dall'impronta lasciata dalla mano sulla pasta, gli Egizi traevano pronostici per l'avvenire.
Come sempre, cercare di ricostruire la storia del pane è di estrema difficoltà: certo è che per gli antichi e per Omero, i "mangiatori di pane" erano gli uomini civili, mentre coloro che non lo mangiavano erano considerati barbari. Lo stesso termine "pane" viene dal greco "Pan", dio della fecondità naturale, signore della campagna e della vita agreste.
Si ritiene che circa 8000 anni prima di Cristo, il fuoco entrò nella preparazione dei cibi e, probabilmente, s'iniziarono a cuocere cereali frantumati e ridotti a pappe. Nella cosiddetta "Mezzaluna Fertile" (quella striscia di terra situata nell'antica Mesopotamia, territorio al confine fra Iran e Iraq), si estendevano rigogliose superfici coltivate a grano, orzo e miglio. Ne parla, con grande professionalità, Davide Paolini, nel suo libro *Pane dall'A alla Z*, riportando le notizie circa una presunta presenza di "gallette" di cereali già prima del 4800 a.C., data verso la quale s'inizia la cultura dei cereali fuori della Mezzaluna Fertile.
Al Louvre di Parigi, un bassorilievo dell'arte mesopotamica, del terzo millennio a.C., mostra un portatore di spighe, e una scultura del 2300 mostra una donna che impasta il pane. Siamo, fin qui, in presenza di un pane azzimo, cioè non lievitato. Per arrivare al lievito dovremo riferirci all'antico Egitto, dove la produzione di birra permise una sintonia con la

nascita del lievito per panificare. Crescita esponenziale del pane si ebbe nella romanità: sotto il dominio di Augusto i forni attivi nella capitale erano circa 400 e vi era una legislazione ben precisa per i panettieri.
Il Medioevo vide una notevole decadenza dell'uso del pane, insieme con un predominio dei feudatari, unici a poter possedere i forni, così come il Rinascimento lo riportò all'attenzione di un modo di mangiare raffinato. Siamo, comunque, ben lontani dal chilogrammo giornaliero dei Greci: ora siamo attorno ai 150 grammi. È pur vero che sono arrivati grissini, cracker, focacce, piccoli dolci quotidiani (quanto è dolce il pensiero del Tanara, autore de *L'economia del cittadino in villa* del 1644, che scriveva: "Alcuni costumano il porre nel pane butirro, altri zucchero, altri cosa gustosa, né s'accorgono che offendono l'innocenza del pane") ma il calo è costante.
Veniamo ai nostri tempi: quanti sono i tipi di pane in produzione in Italia? Ci ha pensato, a recensirli, l'Istituto nazionale di Sociologia rurale e ne ha compresi duecento. Precisano però che hanno inteso fornire un ordine di grandezza, più che una misura precisa, dato che con nomi diversi, e talvolta anche con diverse forme, possono presentarsi delle varianti alle tipologie censite.
Diventa un viaggio nel mondo della nostra storia e delle nostre usanze il leggere il perché dei nomi dati al pane. Partiamo dal "bovolo", il cui nome deriva dalla forma di chiocciola, come si può chiaramente vedere in un mosaico a San Marco, o il pane "scafetò", che si mantiene anche sei mesi e deve il proprio nome al fatto che la gente di campagna, che lo comprava ogni tanto, lo riponeva nello scafetò, una specie di scaffale nel quale si custodivano le granaglie. A Cortina d'Ampezzo c'è la "puccia", che nel dialetto locale indica una cosa venuta male. Nella città di Verdi, vi è un pane che in tutta l'Emilia è chiamato micca ma qui si chiama "miseria". È il retaggio di un passato recente, quando non vi era nulla da mangiare se non un tozzo di pane: quello che è meno comprensibile è il fatto che, se il pane supera il mezzo chilo, allora lo si chiami "gran miseria"! Qualsiasi nome abbia e ovunque sia preparato, resta un fatto imprescindibile: il pane ha un profumo intrigante, avvolgente, pieno di ricordi, rassicurante. Il pane è talmente buono che in genere non ha bisogno di essere accompagnato da nulla. Come dicevamo prima, com'è un uomo del quale non si possa mai dire nulla di male? Semplice: è buono come il pane. Non per nulla il pane è un simbolo.

See International Summary page 78

LA "RICCIOLA": UNA BONTÀ MADE IN IMOLA

Rimini, estate del 1953, la guerra è ancora un ricordo vicino. Dal forno Drei, in piazza Tripoli, escono, di buon mattino, un signore e un bimbo. Scesi alcuni gradini sul lungomare, sono in spiaggia. Un po' curvi sotto il peso delle cinghie cui hanno appeso dei contenitori di legno. All'interno, oltre i "classici" bomboloni fritti, ci sono le "ricciole", quelle belle piadine intrecciate che in superficie hanno sale grosso e rosmarino. Una novità. Appena sfornate e proposte direttamente alla gente, che torna ad affollare i lidi romagnoli e ha voglia di dimenticare le privazioni e i dolori causati da un conflitto che ha segnato profondamente il Paese. Il venditore è il creatore di questa piada e si chiama Angelo Ricci, imolese, che "fa la stagione al mare". Angelo iniziò la professione presso la pasticceria Flamini a Forlì, subito dopo la guerra, trasferendosi nei mesi estivi al mare, in quel forno di Rimini che gli lasciava panificare i suoi prodotti. All'inizio degli anni '50, dopo diverse prove, trovò la formula giusta per la "ricciola": una piada semisfogliata molto croccante. Purtroppo oggi non si trova più la "ricciola" con le sue caratteristiche originarie, come si riusciva a gustare ancora dieci, quindici anni fa: il sale grosso è proprio sparito, rimane il rosmarino un po' triste, con quelle trecce morbide che si spezzettano in modo uniforme. Molti forse rammentano come, prendendo in mano "quella ricciola" e spezzandola seguendo le curve rigonfie, si frantumasse in sfoglie di vario spessore, da quelle più consistenti a quelle dal velo quasi trasparente. Una sfoglia che risultava piacevolmente profumata e ricca, una vera soddisfazione per il palato. In fondo il segreto della ricetta è semplice: pasta di pane, più condita del normale, da "sfogliare" come si usa con la pasta sfoglia; utilizzo di burro; trecce arrotolate a mano; nessuna ulteriore aggiunta se non lievito di birra, olio di oliva, rosmarino e sale grosso, seguendo dal vivo la lievitazione. Il figlio di Angelo, Ermes, per tutti a Imola noto come "Pasticcio", è cresciuto seguendo il padre nell'attività e col tempo ne ha rilevato la maestria portando avanti la tradizione, ma in tutti questi anni nessun altro ha mai pensato di valorizzare tale eccellenza del territorio. (Pierangelo Raffini)

Le eccellenze gastronomiche della provincia di Pavia

Un territorio che offre un ricco paniere di prodotti tipici e di nicchia.

DI GIOVANNI CANELLI
Delegato di Vigevano e della Lomellina

Pillulariū omnibus medicis quā necessarium clarissimi doctoris magistri Pantaleonis.
Summa lacticiniorū completa omnibus idonea: eiusdem doctoris.
Tractatus medicorū non inutiles clarissimi doctoris magistri Gabrielis Zerbi Veronensis.
Tabulam singulorum tractatuū in calce operis adiectam invenies.
Cum privilegio.
1528

La provincia di Pavia è costituita da tre zone distinte: il Pavese, la Lomellina e l'Oltrepò, aprendo da Occidente le porte della cucina lombarda. Una cucina priva di lustro esteriore ma ricca di sostanza, poiché nasce dai due grandi fiumi che l'attraversano: il Ticino, le cui acque portano la cultura lombarda del riso a confluire, in località la Becca, nella cultura piemontese del vino, portata dalle acque del Po.

Con la partecipazione di Gianni Fossati, Consigliere di Presidenza, e di Dino Betti van der Noot, Coordinatore Territoriale Lombardia Ovest, gli Accademici delle Delegazioni di Pavia, di Vigevano e della Lomellina, di Voghera-Oltrepò Pavese, innamorati di questa terra, non sciocchi consumatori, hanno voluto dedicare un "sabato in provincia di Pavia" ai sapori che, a volte nascosti, hanno conservato nel tempo le caratteristiche che scrivono la storia di questo poliedrico territorio, con tutte le sue peculiarità ambientali, monumentali, paesaggistiche e di identità culturale fatta di storia, di luoghi, di dialetti, e di cucina.

Pilastri portanti, riso e vino meritano un discorso specifico perché rappresentano l'eccellenza produttiva. Il riso, coltivato su circa 80.000 ettari, fa di Pavia la prima provincia risicola italiana ed europea; la viticoltura (a Casteggio è stato trovato un tralcio fossile di vite di tremila anni or sono), per superficie e qualità, è la seconda in Lombardia e la terza in Italia, senza dimenticare le colline attorno a Miradolo, nel cuore del Pavese, che oggi hanno un loro vino Doc.

Sapori e saperi spaziano dalle colline e dalle montagne dell'Oltrepò alle risaie lomelline e offrono un paniere di prodotti tipici e di nicchia che scorrono per un anno gastronomico secondo gli eventi della campagna e della casa. Sono cinquanta le eccellenze gastronomiche tutelate e garantite da marchi di qualità e senza essere esaustivi ne ricordiamo alcune.

Il giorno di Sant'Antonio si ammazza il maiale: significa salumi sempre di alta qualità, stagionati nelle valli in Oltrepò (i più conosciuti sono quelli di Varzi, i primi ad aver ottenuto la Dop) o conservati sotto grasso in Lomellina a causa dell'umidità (salamin d la duja). A primavera, la prima frutta e le erbe; in estate cocomeri e meloni; in autunno ancora frutta: mele, pere e mele cotogne. Senza trascurare i formaggi di pianura e di montagna, che ritroviamo descritti nel 1477 da Pantaleone da Confienza, protomedico alla corte sabauda nel trattato *Pillularium et summa lacticinorum*; e per tutti lo stracchino dolce con la mostarda di Voghera, deliziosa invenzione. L'Alberici scrive di un monaco che, volendosi punire per la sua ghiottoneria, decise di far bollire la frutta con mosto e senape: il risultato non fu una sgradevole miscellanea, ma un'ottima prelibatezza.

A settembre ricordiamo la sagra dell'oca, animale un tempo diffuso in tutta la Pianura padana, e non è un caso che il salame d'oca di Mortara sia il frutto di una tradizione risalente a Ludovico il Moro, che probabilmente offrì lavoro ad una comunità di ebrei che si dedicarono, per motivi

religiosi, all'allevamento delle oche da cui ricavarono quel salame che il delicato poeta lomellino Giancarlo Costa descrive "soave al palato come mordere una rosa".
E cosa dire delle rane, della cipolla rossa De.Co di Breme, dell'asparago di Cilavegna e di Sommo, del fagiolo borlotto di Gambolò, dell'offella di Parona, dei brasadè di Staghiglione, del peperone di Voghera e dei funghi dell'Oltrepò montano?
Su e giù per valli e pianure abbiamo conosciuto una cucina che, rustica o raffinata, plebea o aristocratica, è sempre basata sugli stessi prodotti che troviamo nelle silenziose quotidiane invenzioni della regione, modello di uno stile di vita e di ospitalità.

Pavia, febbraio 1525: Francesco I re di Francia giunge, dopo la battaglia, alla cascina "Repentina" e ha fame. Sull'uscio di casa, una contadina non si perde d'animo; mette in una scodella brodo bollente, pane secco, uovo crudo, una manciata di formaggio grattugiato, poi profuma tutto con qualche foglia di crescione e serve al re, stanco e sconfitto, la zuppa che di lì prese il nome di zuppa alla pavese. Non conosciamo il nome della contadina, che certo non scrisse la ricetta, ma sicuramente il re sconfitto divulgò in tutto il mondo la moda di questo piatto.
Un sabato nelle terre della Valle Versa, non solo per i piaceri della gastronomia ma anche per una convivialità ricca di cultura e di tradizioni che sono parte di ogni buon Accademico.

See International Summary page 78

UNA PIANTA CONSACRATA AL SOLE

La cicoria è definita come "consacrata al sole" dal grande studioso Alfredo Cattabani nel suo libro "Florario" (Mondadori, 1996), il cui titolo richiama la dea Flora che, nell'antica Roma, aveva la funzione di proteggere tutte le piante utili all'uomo nel momento delicato della fioritura. Ma perché "consacrata" al sole. Ebbene, una leggenda rumena narra che un giorno il Sole chiese in sposa una bellissima donna che si chiamava Domna floridor (dama dei fiori). Ma lei rifiutò sdegnosamente la proposta e il Sole, indignato, la trasformò in un fiore di cicoria, condannato a fissare l'astro dal suo sorgere al tramonto. È per questo che il botanico tedesco Conrad Megemberg, vissuto nel XIV secolo, chiamò la cicoria "sponsa solis", sposa del sole. E che sia un'erba consacrata al sole dalla notte dei tempi, lo conferma l'usanza antica di coglierla con particolare attenzione, senza sradicarla con le mani, ma possibilmente aiutandosi con una moneta d'oro, simbolo del disco del sole, nel giorno di San Pietro e Paolo, il 29 giugno. Di questa pianta erbacea dicotiledone (famiglia delle composite) esistono molte varietà, tutte appartenenti alla stessa specie "Cichorium intybus", ma di diversa morfologia. La più comune è quella selvatica, che cresce ai bordi delle strade e dei sentieri; ha radici a fittone, foglie basali dentate e frastagliate di colore verde intenso, un fusto ramoso che può raggiungere il metro e porta capolini di fiori di un bel colore celeste. Le foglie sono ricche di sali minerali, glucidi, lipidi, protidi, aminoacidi e vitamine B,C,P e K. Altre varietà sono le cicorie a foglie colorate, delle quali fanno parte il radicchio di Treviso, il grumolo verde, il pan di zucchero, la bianca di Chioggia, le cosiddette catalogne e infine le puntarelle di Galatina che, nonostante il nome, vengono coltivate in tutta l'Italia centro-meridionale. Queste ultime, chiamate puntarelle, perché d'inverno emettono germogli a punta, arricciate finemente con un coltello e condite con pasta di acciughe, rappresentano una vera leccornia invernale.
Usate anche per fare decotti e sciroppi, fin dall'antichità le cicorie si colgono per realizzare un'ottima insalata amarognola, ritenuta benefica per il fegato; depurativa, febbrifuga, leggermente lassativa e diuretica. Ma possono essere tanti altri gli utilizzi di questa pianta erbacea. Nel Lazio è apprezzata la cicoria aglio e olio, un piatto semplice ma gustoso che si prepara facilmente e vuole un tempo di cottura in padella di soli 25 minuti. In Abruzzo, è più diffusa la cicoria alla passata di pomodoro, servita nello stesso recipiente di cottura. In Lombardia è nota la cicoria al prosciutto, che si prepara mescolando la cicoria, lessata per 15 minuti, con listarelle di prosciutto crudo e facendo soffriggere il tutto in padella. Lessate e mescolate con purea di fave, rappresentano un piatto pugliese di antica memoria: la cosiddetta favetta e cicoria.
Da ricordare infine che i fiori di questa pianta, di un colore celeste intenso, già ricordati prima, hanno ispirato, nel linguaggio romantico dell'Ottocento, i simboli della frugalità e della temperanza. (Luigi Altobella)

I tempi di cottura... senza orologio

Scartabellando tra i vecchi documenti di una pieve romanica toscana, l'autore ha ritrovato quali erano le più comuni preghiere per determinare le cotture dei cibi.

DI RUGGERO LARCO
Delegato del Valdarno Fiorentino

Quando si leggono le varie ricette, per ognuna si trovano frasi del tipo "fate cuocere per trenta minuti", oppure "lasciate rosolare per due o tre minuti". Oggi va bene così, ma quando gli orologi erano un lusso che non tutti si potevano permettere, o peggio, quando gli orologi proprio non esistevano? Si sa gli orologi, diciamo "piccoli", sono un'invenzione abbastanza recente; se dal tardo Medioevo si iniziavano a vedere i grandi orologi meccanici sui campanili di importanti città, per arrivare ad orologi con uso casalingo dovranno passare ancora diversi secoli. Dobbiamo arrivare alla metà del XVII secolo, per avere i primi orologi a pendolo, e sarà il Settecento che darà l'impulso agli orologi personali, da taschino. Prima di questa importante invenzione, si valutava il passare del tempo con il sole, quando c'era, cioè con le meridiane, oppure con le clessidre o con gli orologi ad acqua che scandivano il passare dei minuti o delle ore attraverso il passaggio della sabbia o dell'acqua da un recipiente ad un altro. E comunque erano tutti oggetti per i signori, per i più abbienti, non certo per la gente comune o per i contadini. E men che mai orologi allora molto preziosi e costosi entravano nelle fumose, calde e soffocanti cucine anche se dei palazzi. Il problema dello scandire i tempi di cottura certamente si basava sull'esperienza del cuoco, chiunque esso fosse, ma solo su di essa? Ebbene l'ingegno, aiutato dalla quotidianità, aveva architettato un sistema altrettanto sicuro per avere la cognizione dei tempi di cottura a disposizione di tutti. Come? Si sa quanto e come la Chiesa cattolica, nei secoli, abbia condizionato i fedeli nel loro modo di mangiare. Vi erano giorni nei quali era consentito cibarsi di tutto, ma venivano anche stabiliti i giorni nei quali questo non era possibile, e si dovesse mangiare solo di "magro" o addirittura digiunare. Bene, anche per i tempi di cottura delle vivande la Chiesa, sia pure indirettamente, influiva, consentendo di scadenzare i tempi. Ecco come i nostri avi si regolavano per avere cibi sempre ben cotti. Un esempio lo leggiamo proprio su uno dei più famosi ricettari, quello di Maestro Martino da Como, che nel suo *Libro de arte coquinaria* - siamo alla fine del XV secolo - scrive in una sua ricetta: "fate cocere per spatio de doi paternostri". L'uso delle preghiere scandiva il tempo e si poteva stare certi che la loro durata era pressoché costante. Vediamo allora quali erano le più comuni orazioni per determinare i vari tempi di cottura. Nel tempo di due Gloria Patri (10/12 secondi) si cuoce il fegato. Metterlo nell'olio bollente con la salvia: un Gloria da una parte, un Gloria dall'altra. Le Ave Maria (15 secondi) scandivano il tempo per cuocere i brigidini: la pasta veniva tenuta tra le "ferratelle" il tempo di recitare un'Ave Maria (i brigidini sono dolci a cialda, a base di anice, tipici di Lamporecchio, comune della provincia di Pistoia). Un Credo (un minuto e mezzo) è il tempo di cottura di un uovo al tegamino. Per le uova sode: due poste di Rosario per l'uovo cotto giusto, tre poste per l'uovo cotto molto. Il pane deve fermentare ben coperto per il tempo necessario a recitare un intero rosario (20/25 minuti). E, potenza della fede, una messa cantata fa cuocere un cappone.

Una piccola considerazione la devo però a questo punto fare. Se per un qualsivoglia motivo non si potesse leggere un orologio o non accedere ai molti timer che sono nelle nostre cucine, quanti sarebbero ancora in grado oggi di determinare il passare del tempo nel modo sopra descritto? Temo che molte vivande risulterebbero o molto cotte o molto crude.

See International Summary page 78

I dolci delle feste nella tradizione pugliese

Le ricette si caratterizzano per la semplicità degli ingredienti, che derivano dalle tipiche produzioni agricole della regione: in particolare, fichi e mandorle.

DI VITTORIO MARZI
Accademico di Bari

Nel tempo, le festività religiose cristiane, legate alla vita dei Santi, si caratterizzano con il convivio, un'occasione festiva, in cui, un tempo, l'opulenza di un giorno bilanciava la fame di tanti giorni del pranzo popolare, e, allo stesso tempo, giustificava la trasgressione alimentare. Per quanto riguarda le feste tra dicembre e gennaio, sono tanti i dolci, come quelli citati nel volume di Luigi Sada *Dolci bocconi di Puglia*. Ricchi di sapori e di profumi delle diverse spezie, si caratterizzano per la semplicità degli ingredienti, che derivano dalle tipiche produzioni agricole della regione. Pertanto, mandorle e fichi sono i principali ingredienti di base della maggior parte delle preparazioni. Ovviamente, la farina 00 di grano tenero viene impiegata per la preparazione delle differenti paste (pasta sfoglia, frolla, pan di Spagna, bignè), il cotto di fichi o di uva (u cuette), il miele, il giulebbe sono componenti per ricoprire diversi dolci.

Tipicamente natalizia è la "cartellata", con varie pronunce dialettali, "carteddate", "cartillete", "ncarteddate" e "cartillete". L'etimologia è incerta: deriverebbe da cesta o canestro per la forma dell'intreccio. Sono semplici rosette di strisce di pasta, ottenute dalla sfoglia con una rotellina a smerli e arrotolate su se stesse e fritte in olio extravergine bollente, sgocciolate e immerse nel cotto di fichi ("cuette de chiacune") o cotto di mosto d'uva o miele, talvolta ricoperti da confettini colorati.

Le mandorle sono il principale ingrediente di diversi dolci natalizi: paste di mandorle, "castagnelle", "mostaccioli", "latte di mandorla", "torrone", spesso su ricette di suore. A Lecce, le benedettine preparano speciali paste di mandorle; le suore di clausura del convento di S. Giovanni, dolci di pasta di mandorla farciti di marmellate di pere.

Le castagnelle hanno forma e colore di una castagna e si ottengono da un impasto di farina, mandorle tostate, zucchero, con l'aggiunta di aromi di cannella in polvere, chiodi di garofano, buccia di limone; dall'impasto si formano bastoncini a forma di pollice, messi in teglia per la cottura in forno e poi ricoperti di giulebbe misto a cacao. I mostaccioli, noti fin dall'epoca romana, sono a base di cotto di fichi, come da una ricetta delle suore giuseppine di Bari, amalgamato con farina, tuorli d'uovo, mandorle tostate e tritate e aromi di cannella e bucce di limone.

Il torrone, nelle varie tipologie, è il classico dolce simbolo di una regione in cui la coltura del mandorlo ha avuto nel passato una notevole diffusione. Nel volume del Sada un'ampia descrizione riguarda la "copeta", già citata in un documento del 1474 dell'archivio di San Nicola e riportato dall'abate Vincenzo Corrado: "Con arte e gusto particolare si fa con mandorle e con miele la copeta, la quale, perché gustasi eccellente, viene da tanti popoli ricercata". La copeta è a base di miele, zucchero, albume d'uova montato; dopo una prima cottura, nell'impasto si aggiungono le mandorle tostate e tritate e zucchero vanigliato, con un ulteriore passaggio sul fuoco. Una variante del Gargano sono "le ostie piene", in cui il composto di mandorle e miele è inserito tra due grandi ostie.

I "calzoncelli" o "sgonfiotti" sono panzerottini ripieni di pasta di mandorle o di marmellate, e dopo frittura, immersi nel cotto; il ripieno può essere di farina di ceci impastata con mosto. In alternativa, "le pettole", una pasta molle con farina e lievito, presa a piccole dosi col cucchiaio per essere fritta in olio bollente e successivamente passata nel mosto. I fichi secchi, infornati e riempiti di una mandorla abbrustolita o pezzetti di gheriglio di noce e pezzetti di cioccolato fondente, conservati in orcio a strati con foglie di alloro, sono tipiche specialità della tradizione contadina.

See International Summary page 78

Pan e vin

La tradizionale cena prima dell'Epifania, prevede l'immancabile "pinza", un dolce di cui ogni famiglia conserva la propria ricetta.

DI GIORGIO VIEL
Accademico di Pordenone

La notte della Befana - oggi simpatica vecchietta, un tempo strega - era considerata, nelle campagne, notte magica: si sussurrava che gli animali parlassero nelle stalle e nei boschi. Notte del fuoco dei falò nelle campagne del Pordenonese e del vicino Veneto. All'imbrunire si accendono grandi cataste di legna e sterpi, "pignarùl" o "casere" o "pan e vin", antico rito propiziatorio pagano per il futuro raccolto. Si tratta di tradizioni sacrali veneto-friulane che qualcuno attribuisce al mondo celtico, ma che hanno origini tra le popolazioni preesistenti, riconducibili a culti dedicati al sole, diffusi in un'area vastissima, dal mondo germanico all'Iran.
Accompagnano il rituale vin brulé, dato il freddo del periodo, e la pinza. "Pan e vin, la luganega in tel cadin, la pinsa sot le bore" (Pane e vino, la salsiccia nel catino e la pinza sotto le braci) s'intonava, ma si usa ancora, al bagliore del falò. La sera del 5 gennaio la cena tradizionale, era composta da: salsiccia, polenta, radicchio condito con le "frisse"(ciccioli) e per finire la pinza, dolce immancabile anche nelle famiglie più povere. Dolce tradizionale del quale è difficilissimo codificare la ricetta. Ogni famiglia conserva la sua combinazione particolare di farina di mais, fichi secchi, finocchio, grappa, zucca e uva passa, simbolo questa, di ricchezza e fortuna. Si lessava una grossa zucca tagliata a pezzi. Sbucciata, si schiacciava in un secchio, aggiungendo farina di segala e di granoturco, tanto quanto la zucca ne assorbiva, un po' di sale, semi di finocchio e fichi secchi tagliati a pezzi, l'unico dolcificante dei poveri contadini. La pietra del focolare doveva essere ben calda: quando un pizzico di farina, gettatovi sopra, bruciava, era pronta. Vi si scodellava sopra l'impasto, si rivestiva con foglie di verza e si copriva con cenere e braci. Si alimentava, attorno, un fuoco di tutoli, per avere altra brace. Restava là fino al mattino; ne risultava un dolce solido, con una crosta robusta, "dur come una pinsa".
I fuochi che ancora si accendono al calar della notte si dice non siano solo propiziatori per una buona o cattiva annata, ma che vengano accesi, molto più poeticamente, perché la Madonna possa asciugare i pannolini del Bambino o per rischiarare la via ai Magi e la pinza è diventata un vero dolce, anche se cerca di celarsi dietro il velo della tradizione; morbida, si acquista in panificio o al supermercato, perfino in pasticceria. A Fagnigola (PN) - località dove sono stati rinvenuti reperti dell'attività di popolazioni vissute circa 10.000 anni fa, quelle stesse, forse, che concepirono i fuochi - il locale panificio la produce da quarant'anni con la medesima ricetta. Impasta acqua, farina e lievito e lascia riposare per diciotto ore. Il giorno successivo aggiunge, a questa pasta madre, farina e ancora lievito, strutto, sale, vaniglia, semi di finocchio e poi la zucca già precotta in forno. Amalgamato per bene l'impasto è la volta di uvetta e fichi secchi tagliati a pezzetti, aggiunge anche dell'acqua per evitare che i chicchi d'uva si rompano. Ne risulta una massa morbida, che viene inserita manualmente nelle teglie rettangolari. Portati i contenitori nella cella di lievitazione, lascia gonfiare finché l'impasto raggiunge il bordo della teglia. Si passa al forno per circa 15 minuti, poi gli stampi vengono ribaltati per favorire una cottura uniforme ed evitare che la parte superiore, che ora diventa l'inferiore, si scurisca troppo. Un'altra mezz'oretta scarsa e la pinza è pronta: la verifica della cottura viene fatta con uno spillone, proprio come si farebbe a casa. Si estrae dagli stampi, si lascia asciugare e raffreddare e poi si confeziona per i banchi di vendita. Pronta per gli ancora numerosi cultori della tradizione che non vogliono sottrarsi all'antico rito del "Pan e Vin" e che si ritrovano attorno alla vampa a consumare il tipico dolce e ad ascoltare le previsioni degli "esperti" sull'annata futura, basate sul giro del fumo e sulla direzione delle faville.

See International Summary page 78

Storia e uso dell'aceto

"Questo vaso ripien di aceto egizio non disprezzarlo, quando esso era pieno di vino, valeva meno" (Valerio Marziale).

DI AMEDEO SANTARELLI
Accademico onorario di Termoli

L'origine dell'aceto è remotissima. Risale alla preistoria, quando già gli uomini del Neolitico europeo (6000 anni fa) praticavano la pastorizia e iniziavano la prima agricoltura stabile, abbandonando il nomadismo. Dalle radure delle boscaglie ancestrali affioravano pantani e rivoli di succhi nerastri, di sapore agrodolce, derivanti da frutti maturi caduti spontaneamente, uniti a bacche commestibili, schiacciati dalle intemperie, avviati alla fermentazione e velocemente acetificati, prima di acquisire consistenza alcolica. Nasceva dunque l'aceto e s'incamminava nel suo percorso millenario, sino ai nostri giorni. Le Sacre Carte parlano dell'aceto, vuol dire che ai tempi biblici era usato e apprezzato. Ne parlarono anche Erodoto, Aristotele, Ippocrate, Dioscoride e Galeno, oltre l'immancabile Plinio, per il quale l'aceto non poteva essere che "il prodotto della decomposizione del vino". Plinio comunica altresì che, allungato con l'acqua, l'aceto si faceva bere ai legionari romani durante le marce.

Gli antichi Romani ottennero un buon aceto dalla fermentazione delle sorbe. A magnificare l'aceto, scriveva Valerio Marziale: "Questo vaso ripien di aceto egizio non disprezzarlo, quando esso era pieno di vino, valeva meno". E ancora: "Lo stesso cibo non piace più se gli togliam il morso dell'aceto".

Per molti secoli la preparazione dell'aceto ha avuto carattere domestico. Si ponevano bacinelle di vino o altri liquidi alcolici in ambienti caldi e ben aerati, curando di aggiungervi frammenti della cosiddetta "madre dell'aceto", sorta di pellicola che è un concentrato batterico solitamente galleggiante sui liquidi in acetificazione. Quello cui porre particolare attenzione in questo tipo di acetificazione, è vigilare ininterrottamente che non prendano il sopravvento microbi dannosi, capaci di alterare malevolmente le proprietà organolettiche del prodotto.

La fabbricazione dell'aceto, come industria vera e propria, iniziò nel Medioevo quando, nel 1394, ottenne il riconoscimento la "Corporazione dei fabbricanti di aceto", che, in un certo senso, garantiva la buona qualità dell'aceto, vigilando sui vari tipi di ricette.

Gli alchimisti del XVIII secolo sapevano già distillare l'aceto per ricavarne soluzioni sempre più concentrate di acido acetico, ma ignoravano i meccanismi del processo di formazione dell'aceto, che fu svelato quando, per merito del Lavoisier, si passò dall'alchimia alla chimica. Fu Davy a dare per primo l'equazione chimica dell'acetificazione. La scoperta degli agenti chimici del processo di acetificazione, si deve invece al genio di Pasteur.

Si passò quindi alla fabbricazione scientifica dell'aceto, che ebbe grande espansione, a partire dalla seconda metà del secolo XIX, parallelamente alla sempre maggiore richiesta mondiale del prodotto, per conservare e condire gli alimenti.
In Francia, sin dai secoli lontani, sussisteva il metodo di acetificazione detto "orleanese" da cui scaturivano i rinomati aceti di Orléans.
Da ricordare che l'aceto ha una notevole proprietà battericida, che comprende anche germi insidiosissimi come quello del tifo. Al riguardo, converrebbe rivedere la storiella delle quattro persone necessarie per fare una buona insalata, una saggia per il sale, una prodiga per l'olio, una avara per l'aceto, e un pazzo per agitare. La persona avara o ponderata, che amministra l'aceto, dovrebbe irrorare meglio le erbe, onde sterilizzarle per poi magari togliere l'aceto in più, prima di impiegare olio e sale. Divenire, insomma, meno prudente e più accorto.
Tra le ricette d'autore, ricordiamo "l'acetosa di lamponi" di Pellegrino Artusi, uno sciroppo basato sull'aceto. Memorabile più ancora è la famosa "scapece" di Vasto.
A chiusura, sembra superfluo sottolineare che oggi esistono tanti tipi di aceti, con caratteristiche particolari, a volte molto diversi dal prodotto tipo, insigniti di prestigiosi riconoscimenti europei, usati spesso come condimenti atipici, dai gusti particolarissimi.
Una volta si apostrofava l'inetto: "Sei buono solo a far l'aceto!". Nulla di più falso, ora che sappiamo quanto ci vuole a fare un buon aceto.

Amedeo Santarelli

See International Summary page 78

LE RICETTE D'AUTORE

ACETOSA DI LAMPONE

Questa acetosa si forma con aceto di vino di ottima qualità, che va versato nel siroppo di lampone quando si leva dal fuoco. La dose dell'aceto regolatela coll'assaggio, ponendone cioè, poco da prima e assaggiando il siroppo, in due dita d'acqua per aumentarne la dose al bisogno. Questa bibita riescerà più rinfrescante delle altre e ugualmente piacevole.

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

DELL'ACETO

Per distinguere impertanto l'aceto buono dal cattivo, è da sapersi, che il buon aceto, in ispecie se bianco, pende al giallognolo un po' nebuloso, è fortemente acido, gradevole alle nari e al palato, e non iscotta la lingua, siccome avviene all'aceto affatturato. Ondeché, per verificarne il falsicamento in caso di dubbio, se ne metterà un cucchiaio in un tegame a bollire sino a densità di sciroppo; dal quale sciroppo, se l'aceto è sincero, risulterà un acido concentrato fortissimo, laddove, se adulterato, se ne avrà un fondaccio poco acido e di gusto ributtante.

ACETO ALLA SERPENTARIA O DRAGONCELLO

Fa bollire un litro d'aceto, vèrsalo sopra 6 oncie di ben secchi ramicelli di serpentaria, un'oncia di sale, e la scorza di due cedrangoli (sitron); chiudi il vaso ermeticamente, cioè in modo che non vi penetri l'aria, e lascia freddare; aggiungivi poi 4 litri di aceto freddo, lascialo in infusione dodici ore, poi filtralo alla tela. Mettilo nel fiasco, e suggella per servirtene al bisogno. L'aceto aromatizzato è gratissimo nelle insalate e nelle salse, stuzzicando l'appetito, e giovando pure alla salute, ove non si ecceda nell'usarne.

Francesco Chapusot
da "La vera cucina casalinga", (1851)

A FARE ACETO ROSATO

Piglierai aceto buono, n'empirai il fiasco, più che per metà, e havendo polite le rose, le metterai dentro al fiasco, finendo d'empirlo d'aceto e rose; lo porrai al sole per lo spazio di due giorni, gli muterai le rose, lo lascerai stare due, o tre giorni, e quando havrà preso l'odore, te ne potrai servire a tuo piacere.

Antonio Latini
da "Lo Scalco alla moderna", (1694)

Giornata di studio su Orio Vergani

Si è tenuto, alla Biblioteca Nazionale Braidense di Milano, un importante convegno sul Fondatore dell'Accademia, che ha unito tratti biografici all'analisi del suo particolare modo di scrivere e di vedere il mondo, la cultura, la cucina.

DI ALDO E. TAMMARO
Accademico di Milano Brera

"Nutrire il pianeta. Energia per la vita". Quello che è stato scelto come *leitmotiv* di Expo 2015 non poteva lasciare indifferenti i cultori dell'enogastronomia e della cucina, tanto più che tra gli obiettivi della manifestazione milanese si fa esplicito riferimento alla "conoscenza delle tradizioni alimentari come elementi culturali ed etnici". Uno dei risultati di questa situazione è stata la nascita, a Milano, del progetto denominato "dalla terra alla tavola, vita in cucina" promosso da: Biblioteca Nazionale Braidense, Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, Archivio di Stato di Milano, Associazione BiblioLavoro e Fondazione Isec e Accademia Italiana della Cucina.

Nell'ambito delle attività previste da questo progetto e unitamente al Comitato Scientifico del Comune di Milano ("Le Università per Expo 2015"), ha avuto luogo, presso la Biblioteca Braidense, la giornata di studio su Orio Vergani.
Questa iniziativa non va vista come una commemorazione, ha precisato in apertura Gianni Fossati, moderatore dell'incontro, perché Orio Vergani è ancora presente fra noi e ci parla attraverso il suo variegato vissuto di scrittore, autore teatrale, giornalista (in 45 anni di professione ha dato vita a circa 21000 articoli) e fotografo; per queste due ultime attività fu anche considerato il primo fotogiornalista europeo.
L'intervento della professoressa Ada Gigli Marchetti, docente di Storia contemporanea e Storia delle comunicazioni di massa presso l'Università degli Studi di Milano, è stato incentrato sulle salienze biografiche di Orio Vergani, nato a Milano il 6 febbraio 1898, ma sempre dichiaratosi del '99: un vezzo, oppure il desiderio di dichiararsi appartenente alla leggendaria schiera dei "ragazzi" di quell'anno? (ndr). Nel 1917, avvenne l'esordio come giornalista, redattore della rubrica culturale de "Il Messaggero". Nel 1926 si trasferì al "Corriere della Sera" diretto da Ugo Ojetti, dove lavorò per il resto della sua vita coprendo con i suoi articoli la terza pagina, quella sportiva e quella politica. Vergani aderì al movimento fascista e per questo fu poi allontanato per alcuni mesi dal Corriere, in nome del cosiddetto processo di epurazione. Fu

anche corrispondente di guerra al seguito della Regia Marina.
Nel commento alla relazione, il moderatore ha ricordato due episodi della vita di Orio Vergani. Inviato nel 1936 in Spagna, per seguire le vicende della guerra civile, fu arrestato a Barcellona e fu liberato solo dopo una prova di forza di Mussolini, che inviò ben due incrociatori nel mare della capitale catalana. Il secondo si riferisce agli esordi al Corriere, come stenografo: approfittava di questa sua funzione per rimpolpare gli articoli che gli venivano dettati dai corrispondenti, incassando a volte la gratitudine degli autori.
La parola passa al Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini. Vergani può essere simboleggiato da due oggetti: la giara, emblema della tradizione, e la bicicletta da corsa, emblema dell'innovazione. Per quanto riguarda la cucina, a lui spetta il merito di averne compresi per primo il significato e la dimensione di una vera e propria cultura, in aperto contrasto con le posizioni concettuali del tempo, quando, con l'unica eccezione di un personaggio come (guarda caso!) Francesco Antonio Marinetti, tutti la consideravano solo un mezzo per garantirsi la sopravvivenza o, al massimo, per soddisfare pulsioni edonistiche. Vergani fu affascinato dall'idea di dar vita ad un organismo che non solo valorizzasse l'incomparabile patrimonio della cucina italiana, ma ne promuovesse e tutelasse le uniche caratteristiche locali. Per fare un esempio, non doveva avvenire che a un viaggiatore di passaggio per il Veneto venisse offerta una cotoletta alla milanese accompagnata da un vino toscano, ottimi di per sé, ma fuori dalla cultura del luogo. Diede così vita all'Accademia Italiana della Cucina, scegliendo i fondatori fra persone significativamente coinvolte in attività coerenti con le finalità del suo disegno. Il nome di "Accademia" fu scelto perché era quello che meglio identificava le implicazioni culturali del nascente organismo; è stato anche detto che le accademie sono come le lucciole, risplendono quando intorno ad esse cala l'oscurità. Vergani sposò l'idea di uno dei fondatori, Severino Pagani, che suggerì di creare una guida dei ristoranti, che non fosse però una mera elencazione di luoghi in cui mangiare, come la Michelin, ma una fonte di suggerimenti per apprezzare le cucine rispettose delle tradizioni locali. Di Vergani scrisse Montanelli: sa tutto del Tour de France, tranne il nome del vincitore di tappa, perché al momento dell'arrivo è in una trattoria famosa per gli arrosti e il baccalà, che descrive minuziosamente nel suo articolo. Va aggiunto che Vergani fu "suiveur", come amava definirsi, di ben 25 Giri d'Italia e altrettanti Tour de France.
È seguita la terza e ultima relazione, sui modi di scrivere di Orio Vergani, a cura della professoressa Silvia Morgana, Accademica della Crusca, professore ordinario di Storia della lingua italiana all'Università degli Studi di Milano.
Il Nostro si è mosso fra diversi tipi di scrittura, letteraria, teatrale, giornalistica, esprimendosi in un italiano moderno e fruibile, senza punte di eccessiva ricercatezza. Apprezzato allievo di Pirandello, che nel 1926 ne mise in scena il *Cammino sulle acque*, risentì dell'influsso della psicanalisi freudiana, di Proust e di scenari futuristi. L'ingresso nel campo del giornalismo sportivo ha oscurato la passione per il teatro, anche se è rimasto sempre riconoscibile l'intreccio tra scrittura giornalistica e letteraria; così come la sua opera *Io povero negro*, del 1929, si può considerare la sintesi dell'intreccio fra letteratura giornalistica e quella che ai tempi veniva definita letteratura coloniale. Un esempio emblematico dell'attività giornalistica di Vergani può essere l'articolo che egli scrisse in morte di Fausto Coppi, avvenuta nel gennaio 1960, pochi mesi prima della sua, nel quale il campionissimo viene definito come "il grande airone", un'espressione destinata a passare alla storia del giornalismo sportivo. Va ricordato inoltre che Orio Vergani è stato il fondatore del Premio Bagutta che è, cronologicamente, il primo premio letterario italiano e ricevette il Premio Viareggio (1929), il Premio dell'Accademia d'Italia (1942) e il Premio Marzotto (1957).

ALDO E. TAMMARO

See International Summary page 78

La nuova sede della Biblioteca accademica

In occasione dell'inaugurazione ufficiale, si è svolto un interessante convegno che ha coinvolto numerosi relatori del mondo dell'editoria gastronomica e delle biblioteche.

La Biblioteca dell'Accademia ha una nuova sede presso la Biblioteca di Ateneo dell'Università degli Studi di Milano Bicocca e, in occasione dell'inaugurazione, si è svolto un convegno sul tema "Gastronomia e promozione culturale - Ruolo dell'editoria e delle biblioteche". Nell'aula del Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale, si sono alternati molti relatori, ad iniziare, dopo i saluti del Presidente dell'Accademia e delle autorità universitarie, dal professor Gianmarco Navarini, Presidente del Corso di Laurea in Sociologia, che affronta il tema "Buono da pensare, buono da mangiare, buono da praticare". Sottolinea che raccontare il cibo è un modo di raccontare la nostra società e come, attraverso il linguaggio del cibo, si possa tentare di descrivere delle sensazioni quale quella del gusto. Attraverso i libri è possibile raccontare la cucina, instaurare un rapporto diretto con l'individuo e il suo mondo, tramandare una tradizione orale. A questo proposito, prende la parola il Presidente Giovanni Ballarini per ribadire che la tradizione orale non ha futuro se non è ricomposta in un testo scritto. Il libro rappresenta il collegamento con il passato e riduce quanto c'è di effimero nella gastronomia che, come la danza o la musica, è un'arte che lascia solo il ricordo di un'emozione se non è legata alla materialità di un testo. Ma attenzione, fa notare il Presidente, ci sono buoni libri e libri fotocopia e c'è anche un analfabetismo strutturale della nostra società nella quale, spesso, gli individui non riescono a capire ciò che leggono, ed è per questo che molti libri, anche quelli di cucina, hanno più immagini che testo. Il mondo dell'editoria e il ruolo delle biblioteche rischiano di appannarsi, e le Accademie, conclude il Presidente, devono svolgere un lavoro di coordinamento ma anche di sperimentazione all'interno delle Università per individuare le criticità dei rapporti tra gastronomia e promozione culturale. Il convegno prosegue secondo un intenso programma diviso in tre sezioni. Tra i vari interventi sulla "Nuova editoria", la dottoressa Franca Fazzi, Vice Presidente della casa editrice Maria Pacini Fazzi e Accademica di Lucca, rileva la crescita dell'editoria e delle manifestazioni dedicate alla gastronomia a fianco, però, di una non cultura del libro. E se oggi i nuovi media consentono di scaricare dalla rete ciò che le mamme non insegnano più, vale la pena di ricordare il valore aggiunto, in termini di cultura gastronomica e di spirito di italianità, che i testi dell'Artusi o del Cougnet hanno rappresentato.
Nella sezione "Cultura gastronomica", il dottor Giancarlo Gonizzi, curatore della biblioteca gastronomica dell'Academia Barilla, illustra le iniziative volte alla condivisione della cultura gastronomica e agli strumenti messi a punto per realizzarla. La dottoressa Marta Lenzi parla poi della collezione della Fondazione B.In.G., strumento di trasmissione di conoscenze, e il professor Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca internazionale "la Vigna" ne mette in evidenza il ruolo di centro di cultura. Per i "Ricettari e guide gastronomiche", i relatori si soffermano prevalentemente sulla necessaria evoluzione degli uni e delle altre: il professor Paolo Cesaretti, per Bolis Edizioni, affronta il tema dei ricettari per il XXI secolo, mentre Paolo Massobrio, per Comunica Editions, si sofferma sul linguaggio delle guide e la sua trasformazione. Paolo Petroni, Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi" e Responsabile della Biblioteca accademica, chiude i lavori ringraziando il professor Navarini che, con entusiasmo, ha reso possibile la fruizione al grande pubblico, in un luogo prestigioso, dei volumi della Biblioteca dell'Accademia. Ha quindi rivolto un pensiero di gratitudine a Giuseppe Dell'Osso, che ha dato impulso alla Biblioteca a lui intitolata, con l'idea della donazione dei libri, rivolgendo un commosso saluto ad Annamaria Benincasa Dell'Osso presente con le figlie, che non sono volute mancare a questo importante appuntamento.

(S.D.L.)

See International Summary page 78

La birra in Friuli

In occasione della consegna del Premio "Ettore Pepe", la Delegazione di Udine, in collaborazione con l'Ateneo friulano, ha organizzato il convegno "Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli".

DI RENZO MATTIONI
Delegato di Udine

La birra ha sempre fatto parte delle abitudini del bere, come testimonia la presenza di numerose fabbriche di birra in Friuli a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Il suo maggiore sviluppo si ebbe con la nascita di numerose aziende di produzione rimaste in funzione fino agli anni Settanta/Ottanta del secolo scorso.

Nel capoluogo friulano, a metà del 1800, come ha sottolineato Stefano Buiatti del Dipartimento di Scienze dell'alimentazione dell'Università di Udine, erano presenti due fra le più importanti industrie d'Italia: la "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" di Luigi Moretti, e il "Birrificio Francesco Dormisch". A Pordenone, all'inizio del 1900, erano presenti: la "Società Anonima Birra Pordenone" e la fabbrica "Birra Momi".

Accanto a queste grosse unità erano attive molte altre piccole aziende di produzione, mentre oggi, a ricordare quel periodo di grande sviluppo, è rimasta solo la "Birra Castello".

Insieme a queste strutture industriali, ha ricordato l'Accademica Donatella Trevisan, sorsero molte birrerie nelle quali, con un boccale di birra, si poteva servire, per esempio, un piatto di affettati e sottaceti chiamato "giardinetto"; la "gulaschsuppe"; la zuppa del boscaiolo con cipolla, speck, fagioli e carne affumicata; i "bratwürste" con crauti; il piatto del contadino a base di costine e verza a striscioline, la "Wiener schnitzel" accompagnata da patatine; lo stinco di maiale al forno con patate; il pollo fritto; il piatto misto alla birra, il "Kaiserschmarrn", il dolce prediletto da Francesco Giuseppe. Oggi si sarebbe aggiunto il birramisù, curiosa elaborazione del tiramisù.

Dopo la Seconda guerra mondiale, sopraggiunse graditissima la pizza, dapprima Margherita e poi nelle sue varie fantasiose versioni, che sostituì parzialmente il "mangiar tedesco" in abbinamento con la birra. Quando sembrava che la birra fosse destinata ad un eterno ed esclusivo sposalizio con la pizza, la nascita di numerosi microbirrifici artigianali e agricoli e di *brew-pub*, la cui produzione si caratterizza sia per l'ampia varietà, sia per la qualità organolettica, ha accresciuto notevolmente la possibilità di abbinamento della birra con moltissimi piatti.

L'attivazione da parte dell'Università di Udine di un corso di "Tecnologia della birra", al seguito del quale sono sorti altri due corsi di "Tecnico gestionale per imprenditori della birra" e quello di "Degustazione per sommelier della birra", ha stimolato la nascita di numerose aziende artigianali.

L'Accademica Antonietta Stroili si è chiesta se in un territorio come il Friuli, dove si produce vino e dove il vino regna sovrano, la birra sia a questo amica o nemica.

Da un cenno storico su origine, percorso, insediamento, uso e leggende di entrambi gli alimenti, si nota come tra birra e vino ci siano molti punti in comune, nonostante la diversità tra i prodotti. Realtà diverse, per cui non si può parlare né di inimicizia, né di concorrenza, anche se talvolta si trovano in contrasto.

È evidente in Friuli l'influenza mitteleuropea: alle truppe austroungariche piace il nostro vino, noi cominciamo a conoscere di più la birra. La massiccia immigrazione italiana nel Nord Europa contribuisce ad una maggior diffusione della birra, come pure il sorgere delle birrerie e, più tardi, quello di numerose pizzerie, ma si mantiene sempre grande rispetto e predilezione per il vino, la cui nobiltà rimarrà comunque una sua prerogativa così come la sua religiosità e la sua partecipazione ad eventi importanti. Quasi amiche, allora, con qualche sospetto di rivalità che i produttori di vino temono ai fini del consumo.
Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles, del Dipartimento di Studi umanistici dell'Università di Udine, hanno proposto una riflessione sulla pubblicità come specchio della società, in grado quindi di fotografare e restituire un'immagine viva dell'Italia che cambia. Sono stati analizzati diversi messaggi pubblicitari in prospettiva storica, partendo dalla presentazione dei primi manifesti sulla birra degli anni Trenta del secolo scorso (tra cui il ben noto "chi beve birra campa cent'anni"), per giungere alle più moderne forme di pubblicità televisiva che, dalla descrizione del prodotto, arrivano alla creazione di mondi coinvolgenti e suggestive atmosfere. Attraverso un percorso immaginario tra manifesti e spot televisivi, hanno messo in evidenza l'evoluzione linguistica della comunicazione pubblicitaria (dal "Chiamami Peroni sarò la tua birra" a "La birra che birrei").
Dal prodotto e dalla descrizione delle sue qualità, si è passati quindi, nel corso degli anni, alle più moderne forme di comunicazione pubblicitaria che si focalizzano su nuovi sistemi di valori e sulla qualità della vita garantita dal consumo dei prodotti stessi.
Nel concludere i lavori, il Presidente Giovanni Ballarini ha sostenuto che, nonostante il cibo sia una tipica espressione della cultura della famiglia, nelle varie raffigurazioni di una tavola imbandita compare sempre un boccale di vino. Da questa riflessione ha tratto la conclusione che la birra abbia invece una connotazione antropologica tipicamente maschile ed extra-familiare. Non a caso, ogni monastero aveva una sua birreria. Prendendo infine lo spunto dall'accordo stipulato dalla Delegazione di Parma con l'Ateneo di quella città, ha raccomandato di mantenere stretti rapporti con il mondo accademico per sviluppare assieme studi e ricerche sul settore dell'alimentazione.
Al termine dei lavori, durante la cena in onore del Presidente, Elena Pepe ha consegnato al Delegato di Udine il premio istituito in memoria del compianto marito Ettore Pepe.
See International Summary page 78

COME MANGIAVANO I BOSCAIOLI E I CARBONAI?

Si è tenuto, nella biblioteca di Gambassi Terme, il convegno dal titolo "L'alimentazione dei boscaioli e carbonai in Valdelsa nel secolo scorso", organizzato per il decennale della Delegazione Valdelsa Fiorentina, con il patrocinio del Comune di Gambassi Terme.
A fare gli onori di casa il Sindaco, Federico Campatelli, che ha ricordato l'importanza dei boschi limitrofi al territorio, ripercorrendone la storia non solo da un punto di vista culturale, ma anche economico ed ecologico.
L'aspetto storico, geografico e gastronomico è stato poi approfondito da Zeffiro Ciuffoletti, professore dell'Università degli Studi di Firenze, mentre Francesca Allegri ha ripercorso la tradizione letteraria con riferimenti a Carlo Cassola e al suo romanzo "Il taglio del bosco".
La nutrizionista Luisa de Risi ha poi spiegato le differenze tra un regime alimentare povero ma nutriente, come quello dei carbonai, in relazione alle moderne diete. Per concludere, il regista teatrale e pittore Carlo Romiti ha raccontato alcuni aneddoti popolari sui cosiddetti "Musi Neri".
"Abbiamo scelto di festeggiare con un convegno a scopo divulgativo - spiegano Alessandro Signorini, Delegato della Valdelsa Fiorentina e l'Accademico Carlo Posarelli, che ha organizzato la serata e Simposiarca - per valorizzare la cultura gastronomica legata al territorio, alla storia locale, alle specificità da ricordare e salvare. Perché solo conoscendo da dove deriva la nostra moderna alimentazione possiamo essere consapevoli e liberi di scegliere il cibo giusto da proporre sulle nostre tavole".
Per festeggiare i dieci anni di attività della Delegazione, erano presenti anche il Coordinatore Territoriale Franco Milli e il Consultore Nazionale Franco Cocco.
Al termine del convegno è stato possibile visitare una collezione di Raffaello Razzi di attrezzi e di oggetti d'epoca appartenuti a carbonai e un'esposizione di miniature delle carbonaie, fedelmente riprodotte da Tullio, un "reduce" carbonaio. A seguire si è tenuta una riunione conviviale presso la trattoria "Pinchiorba", in Gambassi Terme, con un menu appositamente studiato per riproporre cibi tipici dell'alimentazione dei boscaioli e dei carbonai: funghi, polenta, aringhe, ceci.
(Alessandro Signorini)

Sessanta anni di Accademia a Roma

Le Delegazioni romane hanno festeggiato il sessantesimo anniversario con un interessante convegno e con tante manifestazioni collaterali.

DI SILVIA DE LORENZO

Siamo al Teatro dei Dioscuri, dietro al Quirinale, gentilmente concesso all'Accademia dal Ministero dei Beni Culturali, grazie all'interessamento dell'Accademico Francesco Sicilia. E proprio con i ringraziamenti agli ospiti e ai relatori, Gabriele Gasparro, Delegato e Coordinatore Territoriale di Roma, apre i lavori del convegno. Un saluto particolare per Giuseppina Volpicelli, figlia di Luigi, uno dei fondatori della Delegazione di Roma. Sarà proprio lei, al termine del convegno, a spiegare come l'Accademia abbia avuto una parte importante nella sua vita, senza che lei se ne accorgesse. Il padre la portava con sé alle cene accademiche e lei, pian piano, ha assorbito il gusto per la cucina, per le cose buone, per la qualità delle materie prime.

Gabriele Gasparro prosegue ricordando le attività salienti della Delegazione di Roma, che ha accompagnato la vita romana, in questi sessant'anni, editando pubblicazioni, promuovendo incontri e convegni, organizzando mostre, curando guide, tenendo alta la fiaccola dell'Accademia, anche quando questa attraversava momenti bui. E personaggi famosi della cultura, dell'arte, del cinema, della gastronomia, hanno fatto parte, come Accademici, della Delegazione. Il primo relatore del convegno è il Presidente Giovanni Ballarini che, dopo essersi congratulato per gli eventi organizzati per il sessantennale della Delegazione, inquadra il tema della fine della cucina borghese, delle sue radici e dell'eredità che ha lasciato, ripercorrendo la storia della cucina romana: dal "naufragio" della cucina rinascimentale e barocca delle grandi famiglie romane, alla cucina borghese, a quella del popolo e del territorio, a quella della trattoria. Ma c'è una parola, in particolare, che incuriosisce l'uditorio: meticciamento. Non solo i "relitti" che ogni cucina lascia, ma anche gli scambi tra le popolazioni delle varie regioni, che per diversi motivi vengono in contatto tra loro, "meticciano" la cucina. Dalla breccia di Porta Pia, nel 1870, entrano ed escono nuovi elementi di cucina, con i funzionari, i militari, i politici e Roma diventa quasi un centro di smistamento di cose nuove in cucina. Ulteriori scambi si hanno con la Prima guerra mondiale (carni crude piemontesi, cucina ebraica), e la borghesia romana, ma non solo, dimostra di essere capace di armonizzare i vari meticciamenti. Elementi di contaminazione vanno di pari passo con i grandi mutamenti sociali degli anni tra le due guerre e in quelli successivi, fino agli anni Cinquanta, quando la cucina borghese comincia il suo declino per essere sostituita dalla cucina del ceto medio: quella di Carosello (pubblicità del cibo per tutti), del supermercato, del consumismo. Con l'inurbamento si perde poi il contatto con la natura e il territorio, e con la globalizzazione di oggi assistiamo a nuovi meticciamenti, che purtroppo stanno dando vita ad una "cucina di Babele", dove ognuno parla una sua lingua. È necessario costruire un nuovo canone, una nuova identità, conclude il Presidente Ballarini, e la nostra Accademia è in grado di contribuire a questo obiettivo, custodendo la tradizione senza però cristallizzarla.

I due interventi successivi sono tenuti da due giornalisti. Marco Ravaglioli parla della trasformazione di Roma, attraverso una carrellata di foto d'epoca, mettendo in evidenza la scomparsa di alcune feste gastronomiche, di alcune bellezze artistiche e paesaggistiche, insieme al peggioramento della qualità della vita. Nel sottolineare che oggi Roma è una città confusa, in crisi, auspica che essa possa recuperare il suo ruolo di guida morale e sociale che spetta a una capitale.

Marco Mensurati mette a fuoco lo stato attuale della ristorazione romana, dove, dal modello della "mezza porzione" e dell'osteria, si è passati ad un modello "industriale", all'appiattimento della domanda che ha portato all'appiattimento dell'offerta. Molti locali, infatti, hanno adottato un "format"; lo chef si sostituisce al cuoco e il

menu non è più il prodotto della fantasia di quest'ultimo, ma è l'espressione di ciò che la gente, spesso senza cultura gastronomica, chiede: si mangia, così, sempre allo stesso modo. Il cibo, conclude Mensurati, è diventato solo uno dei componenti di una cena: ciò che conta è l'evento di cui la cena fa parte. Chiude il convegno il Segretario Generale Paolo Petroni, analizzando la cucina romana attraverso i libri. E subito fa una distinzione tra quelli che vengono "dall'alto" - e sono i più numerosi - nei quali i grandi cuochi scrivono per altri cuochi, e quelli che vengono "dal basso", dove si trovano, invece, le ricette della tradizione. Si sofferma poi brevemente sul *De re coquinaria* attribuito ad Apicio, un'opera che ha ispirato molti libri, anche recenti, che tuttavia rappresentano un tentativo fallito di riprodurne le ricette. Bisogna arrivare ad Artusi perché un "non cuoco" scriva per coloro che non sono professionisti. Il padre della moderna cucina italiana riporta, nella sua opera, otto ricette romane, tra cui i saltimbocca, gli gnocchi (non di semolino) e un non meglio identificato "dolce Roma".

Non si può parlare di cucina a Roma senza citare Ada Boni, che saccheggia il suo *Talismano* per pubblicare, nel 1930, *La cucina romana*, dove, però, fa notare Paolo Petroni, non ci sono bucatini, non si fa cenno della carbonara. E dove, spesso, le dosi indicate rendono la ricetta irrealizzabile.

Cita e commenta altri libri, Paolo Petroni, molti dei quali scritti, tra il 1950 e il 1980, da Accademici di Roma (Volpicelli con *Cucina laziale*; Freda con *Roma a tavola*), prima di concludere con i ringraziamenti alle Delegazioni romane e alla città che ha saputo esprimere, attraverso personaggi illustri, preparazioni gastronomiche, ristoratori e Accademici, il meglio della storia della cucina romana e italiana.

Un grazie, quindi, ad Alberto Sordi e ai maccheroni, a Verdone e Aldo Fabrizi, ai rigatoni alla carbonara, alla Sora Lella, ai carciofi alla giudia, alla "matriciana", a Volpicelli, agli Accademici cuochi, alle tagliatelle triplo burro di Alfredo, a Pino Dell'Osso.

See International Summary page 78

L'INTENSO PROGRAMMA DEI FESTEGGIAMENTI A ROMA

In una tipica trattoria romana nacque, sessanta anni fa, la Delegazione di Roma. Per festeggiare la ricorrenza, oltre cento Accademici provenienti dall'Italia e dall'estero si sono dati appuntamento a Roma per unirsi ai festeggiamenti organizzati da tutte le Delegazioni romane, nate nel corso degli anni, da una costola della Delegazione madre di Roma. Una cena di benvenuto, due brunch e una cena di gala, dagli elevati livelli gastronomici, hanno fatto da cornice al convegno "Sessantennio romano". La cena di benvenuto si è svolta da "Checchino dal 1887", storico ristorante del quartiere Testaccio, che fu la culla della prima Delegazione romana. A ricevere il Presidente Giovanni Ballarini e il Segretario Generale Paolo Petroni c'era il Coordinatore Territoriale e Delegato di Roma Gabriele Gasparro. Simposiarca per l'importante serata è stato Massimo Freda, figlio di quel Secondino che tanto ha dato all'Accademia e a cui tanto deve non solo la Delegazione di Roma ma la gastronomia della capitale. Alla fine dell'ottima cena, preparata secondo i canoni della vera cucina romana, la consegna da parte del Presidente Ballarini ai fratelli Mariani, quinta generazione della stessa famiglia a gestire il locale, di uno speciale attestato dell'Accademia.

L'indomani mattina c'è stata la visita alle Sale del Quirinale e alla collezione delle "vaselle" (collezioni reali di servizi pregiati, accessori dei pranzi ufficiali del Palazzo, antiche attrezzature da cucina ecc.), normalmente non aperta al pubblico e che è stato possibile visitare grazie ai responsabili dei Servizi Intendenza e Patrimonio della Presidenza della Repubblica. Dopo la visita, tutti al "brunch" preparato dal noto chef Antonello Colonna, nel suo locale "Open Colonna", aperto da pochi anni negli ampi e luminosi locali nell'attico del Palazzo delle Esposizioni. Subito dopo, i partecipanti hanno raggiunto il vicino Teatro dei Dioscuri per il convegno, in apertura del quale Gabriele Gasparro ha presentato il diciottesimo volume della collana "A tavola con l'Accademia" che da oltre un ventennio, con cadenza quasi annuale, le Delegazioni romane dedicano a un tema monografico, sullo sfondo della gastronomia della capitale. Il tema di quest'anno non poteva che essere la ricorrenza dei sessanta anni: il volume ripercorre i primi passi della presenza accademica a Roma, per poi allargare lo sguardo sulla cucina borghese degli anni Sessanta e Settanta, sulle ultime tendenze e anche sulla realtà delle cucine etniche, ormai pienamente affermatasi in città. A conclusione dell'intensa giornata, c'è stata la cena di gala allestita nei saloni dell'Hotel Parco dei Principi, Simposiarca Gabriele Gasparro. Lo chef Mario Quattrociocchi ha fornito buona prova di sé, proponendo un ottimo menu. Infine, la domenica mattina, ultimo appuntamento: la visita alla Galleria Borghese con successivo brunch nello stesso Hotel Parco dei Principi.

De re coquinaria

La disponibilità di un canone come quello di Apicio ci illumina su taluni aspetti della gastronomia dei tempi successivi.

DI GIOVANNI BALLARINI
Accademico di Parma

Non esiste una cucina italiana, ma in Italia vi sono state, vi sono e vi saranno molte cucine e gastronomie, specchio di tante società, ognuna con la sua storia, e ciascuna plasmata da una molto variegata geografia, di un territorio che cambia a ogni giornata di cammino. Tante cucine e gastronomie, tra loro a confronto e per questo, di tanto in tanto, per ognuna sorge l'auspicio, se non la necessità, di stabilire un canone gastronomico identitario.

Di solito, come per la maggioranza dei canoni, anche in quelli gastronomici, questi sono il risultato di un'opera di collazione, e al tempo stesso di esclusione, con contrasti che si acquietano e sedimentano solo con il tempo. Per questo, ogni canone è sempre accompagnato da testi considerati apocrifi, da un punto di vista culturale non meno importanti di quelli canonici. Come ogni canone, anche quelli gastronomici, che nascono e muoiono con la società che li genera, anche quando sono superati, rimangono sempre un importante specchio culturale di una società.

De re coquinaria di Apicio, che riguarda la cucina romana dei primi secoli dell'era corrente e attribuito a Marco Gavio Apicio, è il primo canone gastronomico a noi noto.

Altro canone a noi pervenuto è quello attribuito a Federico II, ma si è dovuto attendere circa mille anni. Seguiranno i canoni di Mastro Martino da Como con il *Libro de arte coquinaria*, poi quelli dei grandi cuochi rinascimentali, tra i quali spicca Bartolomeo Sacchi detto il Platina con il *De honesta voluptate et valetudine*, per continuare con i canoni della cucina borghese moderna di Auguste Escoffier, Pellegrino Artusi e, senza dimenticare quelli a noi più vicini, del *Talismano della Felicità* di Ada Boni e il *Cucchiaio d'Argento* di C. D'Onofrio.

Nell'odierna società postmoderna frammentata, multiculturale e aperta a una globalizzazione selvaggia, dove imperversano le più diverse sperimentazioni e mode innovative, siamo senza alcun canone. Una situazione simile a quella di duemila anni fa della Roma di marmo, non più di mattoni e tanto meno di capanne con la loro cucina povera. Nella Roma imperiale, divenuta centro di una mondializzazione, che per la prima volta vede la costituzione di una rete prima mai vista di vie commerciali, si costituisce una gastronomia che ha bisogno di un suo canone. Come tutti i canoni, anche questo ha bisogno di un'autorevolezza e di una giustificazione che viene riferita a Marco Gavio Apicio, divenuto semplicemente Apicio.

L'accennata similitudine tra la Roma dei primi secoli dell'era corrente e l'oggi, giustifica il presente interesse per i canoni gastronomici del passato e tra questi anche per quello della gastronomia attribuito ad Apicio.

Nonostante il cambiare delle culture, esistono sempre delle persistenze che sono oggi inserite in una metacucina, che per taluni potrebbe anche assumere i caratteri di una cucina perenne. Tra i molti esempi di persistenze già presenti nel canone apiciano, vi sono le preparazioni culinarie ora denominate polpette e una serie d'insaccati, tra i quali le salsicce lucaniche o luganiche.

Come in ogni naufragio restano dei relitti che sono riutilizzati, anche dai naufragi delle culture gastronomiche restano dei relitti che le culture successive riutilizzano. La disponibilità di un canone come quello di Apicio ci illumina su taluni aspetti della cucina medievale e della gastronomia dei tempi successivi. Se si vogliono cercare eredità della gastronomia apiciana, non dobbiamo cercarle tanto nella cucina rinascimentale o borghese, quanto nelle cucine regionali italiane, dove sono sopravvissute nella citata metacucina.

Come Giulia Carazzali ha fatto notare diversi anni fa (1990), le olive in salamoia, le lagane e i ceci della Basilicata hanno indubbie radici apiciane, come molte preparazioni di frattaglie di ovini e caprini e tra queste la pagliata ro-

mana, hanno le stesse antiche origini. Anche le misticanze del passato e il moderno pinzimonio hanno la loro radice nella gastronomia di Apicio, come le minestre di farro ora di grande moda, la panada lombarda e i diversi pancotti, le già citate polpette di carni e pesci tritati, ma anche di polpa intera (come gli odierni saltimbocca alla romana!), il maccu con le fave, l'acquacotta toscana. I tradizionali fegatelli in tegame avvolti nella "rete" dell'omento e aromatizzati con foglie d'alloro, sono l'omentata descritta tra le *Isicia* del *Liber II*. A ben vedere anche molti dolci, e tra questi i panettoni, mantengono in vita la tradizione degli antichi pani con l'uva.

Senza entrare in altri dettagli per singole ricette e preparazioni, bisogna aggiungere che il canone apiciano lascia largo spazio all'interpretazione, soprattutto per quanto riguarda il gusto e, in modo analogo, per le condizioni d'uso. In altri termini ben poco ci dice sulla struttura del pasto, in quello che oggi è indicato come lista delle vivande o menu. Queste considerazioni nulla tolgono all'importanza della documentazione apiciana, in particolare se vista quale canone di una gastronomia identitaria di una cultura alimentare di circa quattro secoli di una Roma capitale di un grande impero, origine di culture alimentari successive, ma anche importante elemento di costruzione e mantenimento di una metacucina.

See International Summary page 78

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Giovanni Ballarini - Presidente
"La Cucina Riscoperta: Ricette di frattaglie e carni dimenticate" di Giovanni Ballarini
(Parma: Gazzetta di Parma Editore, c2013)

Roberto Bonati - Accademico di Lecco
"I ribelli del bitto: Quando una tradizione casearia diventa eversiva" di Michele Corti
(Bra: Slow Food Editore, c1996)

Cesare Colnaghi - Accademico di Lecco
"La cucina della Brianza e i suoi migliori interpreti" di Marina Mio e Alfredo Morosetti
(Milano: Dutch Communications & Editing, c2012)

Delegazione di Cremona
"La Cucina delle erbe, degli aromi e dei fiori a Cremona e nel Cremonese" a cura di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2012)
"La frutta in cucina a Cremona e nel suo territorio" di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2011)
"La cucina delle festività religiose nel Cremonese" di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2010)
"Gli Animali dell'aia nel Cremonese" di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2009)
"Cremona e il maiale: una lunga storia" di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2008)
"Ricerca della Delegazione di Cremona per la pubblicazione degli Itinerari della Lombardia gastronomica relativi alla buona tavola del pesce" di Carla Bertinelli Spotti (Cremona, 2006)

Francesco Donati - Accademico di Ravenna
"Il casante di Raffanara: Storie di contadini nella Romagna del Seicento" di Francesco Donati
(Cesena: Società Editrice "Il Ponte Vecchio", c2013)

Mario Invernizzi - Accademico di Lecco
"A tavola con Renzo e Lucia: Ricette e Menu dal mondo dei Promessi Sposi" di Luisa Vassallo
(Milano: Ancora Editrice, c2009)

Delegazione di Reggio Emilia
"La cena ecumenica 2013 le carni da non dimenticare: menu e note"

Vittorio Sartorio - Delegato di Ragusa
"La via del dolce fra Malta e Sicilia: il ricettario di Michele Marceca (1748)" a cura di Marco Goracci e Luigi Lombardo (Siracusa: Lombardi Editori, c2007)

Delegazione del Verbano-Cusio-Ossola
"Tradizioni di Pastafrolla: I biscotti tipici ossolani tra folk, fake ed esperimenti antropologici" di Luca Ciurleo (Domodossola: Edizioni Ultravox, 2013)

Academia Barilla
"Pomodoro: 50 Ricette facili" a cura di Academia Barilla (Vercelli: White Star, c2012)
"Parmigiano reggiano: 50 Ricette facili" a cura di Academia Barilla (Novara: De Agostini Libri, c2013)
"Dolci tentazioni: 120 capolavori della cucina italiana" a cura di Academia Barilla (Novara: De Agostini Libri, c2013)
"Cucina italiana: I grandi classici della nostra tradizione" a cura di Academia Barilla (Vercelli: White Star, c2012)

Il compianto Stefano Bisconcini di San Cristoforo ha donato, in nome della Delegazione di Milano, il preziosissimo e raro "Trattato della coltivazione delle viti, e del frutto che se ne può cauare. Del s. Gioanvettorio Soderini gentil'huomo fiorentino. E la Coltiuazione toscana delle viti, e d'alcuni arbori del S. Bernardo Dauanzati Bostichi gentil'huomo fiorentino" pubblicato in Firenze per i Giunti nel 1610.

La nuova sede della Biblioteca Accademica presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca si è arricchita di un'importante "eredità" di Giuseppe Dell'Osso, cui è intitolata. La collezione accademica è ora incrementata da un cospicuo numero di pubblicazioni, donato dalla famiglia Dell'Osso per espresso desiderio del compianto Presidente, che viene così messo a disposizione di tutti gli utenti.

Castagni e castagne d'Abruzzo

L'importanza del castagno ha uno stretto legame con l'utilità che ha avuto per l'uomo, al quale ha da sempre offerto: legno, frutti, farina, miele, farmaci, tannino.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

L'Abruzzo, per le sue caratteristiche fisiche e climatiche, ha sicuramente svolto un ruolo di zona rifugio per molte specie vegetali durante l'ultima glaciazione e tra queste il castagno. Le condizioni climatiche favorevoli hanno contribuito, dopo il periodo glaciale, alla riespansione spontanea del castagno e i Romani ne hanno favorito la diffusione su gran parte del territorio nazionale e oltre. Scrive Plinio che proprio dal territorio abruzzese i castagni vennero reintrodotti in Italia e che, durante il periodo romano, la via Salaria, strada di collegamento tra Roma e l'Adriatico, ne era riccamente fiancheggiata e descrive diverse varietà, tra cui la "salariana", castagna dalla forma piatta.
L'espansione del castagno, e in particolare la castanicoltura, in Abruzzo come nel resto d'Italia, raggiunge il suo apice nel Medioevo, e ha un grande impulso anche grazie ad alcuni ordini monastici. Considerato che il castagno è una pianta acidofila, che rifugge dunque i terreni calcarei, prevalenti in Abruzzo, la maggior parte dei nuclei superstiti sono localizzati all'interno di vallate dove prevalgono terreni arenacei, e sono certamente residui di vecchie colture. L'esemplare più grande di castagno in Abruzzo si trova a Nardò, nei pressi di Morrice, in Valle Castellana, in provincia di Teramo, con una circonferenza di 14 metri e rappresenta anche l'albero più grande d'Abruzzo. I castagneti della Valle Roveto si estendono alla destra del fiume Liri, lungo tutta la valle. Qui troviamo "la roscetta della Valle Roveto" che è di colore bruno rossastro, liscia in superficie e di volume rilevante, caratterizzata anche dalla particolare dolcezza del sapore dovuto al più alto valore dei glucidi solubili. La sua raccolta, rimasta inalterata nel corso degli anni, a metà ottobre si effettua a mano, in maniera tradizionale, raccogliendo i frutti nei cesti. Le castagne vengono conservate seguendo un trattamento particolare tramandato di generazione in generazione: dapprima tenute in acqua per circa 18 giorni, poi messe ad asciugare al sole, infine conservate in luogo rigorosamente asciutto. Possono anche essere abbrustolite (cosiddette "infornatelle") e conservate per tutto l'inverno. Le castagne secche, in Abruzzo, sono chiamate "mosciarelle" e, nel secondo dopoguerra, insieme a un'arancia o a un mandarino e a qualche noce, facevano parte dei "doni" che i bambini dei contadini trovavano la mattina di Natale vicino al focolare.
Prodotto nel territorio del comune di Valle Castellana e appartenente al gruppo del marrone fiorentino, del quale conserva le caratteristiche tipiche, il "marrone di Valle Castellana" presenta dimensioni molto variabili, come conseguenza dell'adozione di metodi di coltivazione esclusivamente "biologici".
La gastronomia abruzzese, specie nei territori di produzione, offre numerose ricette a base di castagne. Queste possono essere consumate in molti modi: nelle zuppe con i legumi; essiccate per ricavarne farine e anche per fare confetture. Le lenticchie all'abruzzese sono un piatto tipico della regione. Lenticchie lessate, lardo dorato in padella con l'aglio e castagne sono gli ingredienti principali della preparazione che andrà servita accompagnata da fette di pane tostato. La zuppa di ceci e castagne, con l'utilizzo di castagne precedentemente arrostite, è un piatto tipicamente natalizio. Ci sono poi gnocchi di castagne; ravioli dolci di castagne; tacchino ripieno di castagne; il baccalà natalizio arricchito con castagne, noci e uvetta; lo stinco di maiale con castagne e uva; calcionetti di castagne. Nel Pescarese, birrifici artigianali, inoltre, propongono birre originali fatte con farine di castagne che, nella degustazione, presentano un aroma intenso e deciso di malto tostato, con un profumo che ricorda quello del castagnaccio e con un sapore amarognolo. Questa birra è ottima in abbinamento con formaggi stagionati e buona compagna per dolci al cacao o al caffè.

See International Summary page 78

I manai

Una minestra della cucina povera della bassa padovana, che ancora oggi può costituire un eccellente piatto unico.

DI PIERO ZANETTIN
Accademico di Eugania-Basso Padovano

Nato e sempre vissuto in città, nessuno mi ha mai impedito d'amare la campagna, fino in fondo. Per esperienza vissuta, quindi, proverò a descrivere la cucina povera della campagna padovana, che ha espresso, tuttavia, alcuni gustosi piatti. Nelle casupole perse nell'umida campagna, pavimento di terra e tegole sconnesse su travetti dall'andamento incerto, la povertà resa drammatica dalle pochissime cose messe in tavola. L'aringa era appesa al soffitto con uno spago, l'aringa che i commensali dovevano solo toccare con una fetta di polenta dura, ma solo toccare, perché quella carne puzzona e rinsecchita doveva durare a lungo. Le donne mescolavano chili di polenta nei grandi paioli di rame pendenti in fumosi camini. Tanta polenta, cui aggiungere quel poco che c'era: erbe di campo stufate con un po' di strutto, pezzettini di formaggio rinsecchito, quattro "sissole" (costine di maiale, ricavate dopo l'ottenimento dello strutto dalla bollitura e pressatura degli scarti di macellazione), mezza salsiccia nera (quelle con fegato e polmone) e simili piccolezze. Polenta, tanta polenta e poco altro, che di abbondante c'erano, forse, solo le erbe selvatiche da raccogliere in ore di schiene curvate verso terra.

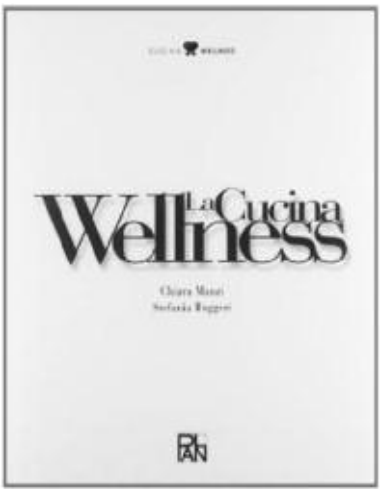
E ora, inquadrata l'ambientazione, parlerò di una povera minestra invernale della bassa padovana, ossia dei "manai". Gelide terre, dove anche i poveri potevano disporre di una piccola parte di quanto coltivato nei campi: una mezza verza, una cipolla o due porri, due manciate di fagioli seccati sull'aia e una ciotola di farina da polenta. E gli scarti del maiale, come ossa, lardo e strutto, che spesso i salami buoni erano stati venduti per avere del denaro. Cose di poco costo, anche oggi, solo pochi euro anche a comprarle in negozio, ma in grado d'offrire un pasto completo ed eccellente. Ed ecco la ricetta, con cui si possono sicuramente fare 6 - 8 belle porzioni. Mettiamo 2 - 3 chili d'ossa di maiale (costine e ossa varie, meglio quelle della colonna vertebrale, davvero le migliori) a cuocere in acqua abbondante, all'incirca un paio di litri. È preferibile aggiungere, se possibile, una codina di maiale. Andiamo a fuoco moderato, almeno un'ora, fino a che la carne cotta inizi a staccarsi dalle ossa. Schiumiamo quando serve. Togliamo dal fuoco, mettiamo le ossa in una terrina, copriamo e teniamo al caldo. Rimettiamo a bollire e, nel brodo, mettiamo una mezza verza bella grossa (o anche una intera) tagliata a listarelle, aggiungendo tre manciate di fagioli secchi (borlotti o lamon), ammollati la sera prima, e alcuni grani di pepe nero chiusi in una garzetta, per poi toglierli facilmente. Bollire per 20 minuti. Poniamo un paio d'etti di lardo a rosolare in padella con uno spicchio d'aglio e un battuto di cipolla e porri. Togliamo l'aglio e mettiamo il soffritto nella pentola (nulla, ovviamente, impedisce di essere un po' più "leggeri", ossia far raffreddare il brodo e togliere il grasso di superficie prima di aggiungere il soffritto di lardo, anche se è sicuro che in passato non sgrassavano certo il brodo d'ossa). Versiamo a pioggia due scodelle di farina per polenta. Cuociamo lentamente, a fuoco basso, mescolando con attenzione. La minestra sarà pronta dopo circa quaranta minuti, se si usa farina non precotta, ma serve comunque cuocere fino a che la farina, all'assaggio, non saprà più di crudo. Dovrà risultare un composto cremoso, morbido e non troppo denso. Regolare il sapore e servire ben calda. Sarà ottima! Dopo la minestra, per rispettare la tradizione antica, si può affrontare la terrina con le ossa, belle calde e divertirsi a spolparle dopo averle cosparse di sale grosso.

See International Summary page 78

La cucina Wellness

Un fenomeno in rapida espansione: come orientarsi nella giungla dei ristoranti che si fregiano di questa certificazione?

DI CLAUDIO NACCA
Delegato di Roma Eur



La cucina Wellness consiste in un complesso di principi e di regole, teorizzato in Italia dalle dottoresse Chiara Manzi e Stefania Ruggeri, e raccolto per la prima volta in un volume dal titolo *La cucina Wellness* (edizioni Plan, gennaio 2012), che si prefigge l'obiettivo di garantire l'utilizzo, in cucina, di materie prime e di processi di preparazione controllati attraverso ricette create da chef certificati. Dopo una breve esperienza comune, le due ricercatrici hanno inteso distinguere i propri percorsi professionali promuovendo e sviluppando due distinti progetti sia pure con un'identica finalità: diffondere la cucina Wellness presso il largo pubblico dei consumatori attraverso la certificazione di cuochi e di ristoranti appositamente formati nelle proprie scuole.
Gli ingredienti della cucina Wellness sono quelli tipici della cucina mediterranea: frutta, verdure, legumi, cereali (anche integrali), pesce, frutta secca, spezie, erbe aromatiche, olio extravergine di oliva. L'utilizzo di carni rosse, di formaggi e di burro è molto limitato e il loro consumo è gestito con attenzione, senza mai arrivare ad abolirlo del tutto. Le ricette sono arricchite anche con alimenti originari di altre culture alimentari dei quali sono stati accertati gli effetti protettivi sulla salute umana, come la soia, il tè verde e il cioccolato, ricco di molecole bioattive, ingrediente spesso utilizzato anche nella confezione di primi e secondi piatti e non relegato esclusivamente alla preparazione dei dessert. Gli unici alimenti assolutamente vietati sono quelli non naturali, ivi inclusi quelli contenenti grassi idrogenati come margarine e panne vegetali.
Siamo tutti d'accordo sul fatto che una cucina sana sia basata sull'utilizzo di ingredienti di qualità, ma pochi si soffermano a riflettere sul fatto che la maggior parte delle patologie legate all'alimentazione, più che dagli additivi sintetici o dai processi industriali utilizzati per il confezionamento e la conservazione dei cibi, sono causate da un'alimentazione troppo ricca di grassi, zuccheri semplici e sale. In altre parole, ci si illude di mangiar sano solo per il fatto di consumare alimenti senza conservanti ma, per esempio, continuando ad ingerire grandi quantità di formaggi e bibite dolci.
La cucina Wellness si dichiara attenta alle quantità dei nutrienti e delle porzioni, seguendo le indicazioni delle linee guida dell'Inran e dell'Oms; inoltre consiglia di distribuire il consumo degli alimenti secondo il modello del-

la “nuova piramide mediterranea”. Vitamine, composti bioattivi, antiossidanti e sali minerali hanno il potere di proteggere l’organismo da virus e da infezioni batteriche e sono importanti per invecchiare con meno danni. In particolare alcune vitamine, come la vitamina C, la vitamina E, e sostanze come il licopene partecipano attivamente alle prevenzione dei processi di invecchiamento. Per fare il pieno di nutrienti è però fondamentale trattare e cucinare gli alimenti in modo adeguato. Per questo motivo, i ricercatori hanno fatto riferimento a recenti lavori scientifici che hanno studiato le modificazioni dei nutrienti, dei micronutrienti e dei composti bioattivi in funzione dei metodi di cottura utilizzati. Detti studi sono stati successivamente condivisi con i cuochi per convertire i risultati della ricerca scientifica in suggerimenti pratici da utilizzare in cucina. Un esempio: l’azione molecolare del licopene, contenuto nel pomodoro, viene potenziata dalla cottura, poiché il calore lo frammenta rendendo gli elementi da esso derivati più attivi del licopene stesso. Se poi, preparando la salsa di pomodoro, la si condisce con olio extravergine di oliva, l’assorbimento del licopene e dei suoi frammenti verrà facilitato. Gli alimenti e i metodi di cottura danno pertanto origine a pietanze che possono aiutare a ridurre il rischio di malattie metaboliche, rallentare l’invecchiamento e favorire il controllo del peso.

Grazie a queste solide basi e all’esperienza acquisita nel tempo, oggi si tende a realizzare creazioni culinarie capaci di unire gusto e tradizione all’esigenza di un’attenta gestione dell’alimentazione della persona. Occorre saper usare le giuste materie prime, dosare gli ingredienti, e soprattutto conoscere come cucinarli, senza mai dimenticare che il buono non si deve mai separare dal bello. Lo scopo è quello di dire addio a diete fatte di cibi speciali e di integratori, ai sensi di colpa dopo una cena fuori casa, ai ristoranti con le calorie in carta, al mangiare sano, dietetico ma senza gusto.

Fin qui, la teoria, il riferimento alle basi scientifiche, le promesse. La realtà è che, posti di fronte a un piatto Wellness, difficilmente si riesce a percepirne la differenza di ingredienti, gusto e sapori rispetto a uno confezionato secondo la ricetta tradizionale, il che, unitamente all’eterogeneità dei ristoranti certificati Wellness e agli aspetti commerciali legati ai corsi di formazione dei cuochi, fa sorgere il dubbio che in molti casi ci si trovi davanti ad operazioni meramente pubblicitarie.

Cosa fare allora qualora ci si debba confrontare con le proposte di un ristorante o di un cuoco certificati Wellness? Niente di particolare: il consiglio resta quello di affidarsi ai soliti metodi di selezione e giudizio, coltivando la speranza che il buono non sia sempre in antitesi al salutare ma che queste qualità, a volte, possano anche convivere felicemente tra loro.

See International Summary page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico **Giandomenico Auricchio**, della Delegazione di Cremona, è stato nominato per la terza volta e per acclamazione Presidente della Camera di commercio di Cremona per il quinquennio 2013-2018.*

*L’Accademico di Cesena, **Jacopo Casanova**, è stato nominato Presidente del Lions Club di Cesena per l’anno 2013-2014.*

*L’Accademico di Cesena, **Dionigio Dionigi**, è stato riconfermato Presidente del Panathlon club di Cesena.*

*L’Accademico di Merano **Enrico Maggi** è stato nominato Presidente della Round Table 25 - sezione di Merano.*

*L’Accademico **Marcello Pittella**, della Delegazione Pollino Policastro, è stato eletto Presidente della Giunta regionale della Basilicata.*

Sardegna "Insula vini"

I vigneti, nell'isola, sono parte integrante del paesaggio e tracce antichissime sono riconducibili a vitigni autoctoni ancora oggi largamente diffusi.

DI MARIANGELA PINNA COIANA
Delegata di Cagliari

Sardegna e vino, un legame forte e antico che affonda le sue origini nel passato nuragico e forse anche più in là. Acuni studi definiscono l'importante ruolo svolto dalla Sardegna nella domesticazione della vite selvatica, cui contribuirono i popoli che, giungendo in quest'isola nel corso dei secoli, introdussero l'arte di pratiche agronomiche ancora sconosciute.
In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio. È presente quasi ovunque, dalle pianure più fertili vicino al mare sino all'alta collina e alle zone più interne. La particolare conformazione orogenetica e territoriale di questa regione consente una viticoltura moderatamente intensiva, caratterizzata da una produzione enologica di elevata qualità che in alcune aree raggiunge l'eccellenza. Il vino è diventato, nel corso dei millenni, un messaggio di cultura e di civiltà per tanti popoli e, nell'isola, l'antico legame con l'uomo perdura immutato. È quasi certo che la *vitis vinifera*, al pari dell'olivo, sia in Sardegna una pianta indigena, selvatica, tanto che i popoli sopraggiunti non portarono il ceppo o il sarmento, bensì l'arte dell'innesto della coltivazione e le tecniche di produzione e di conservazione del vino. Popolazioni semitiche, cretesi e fenicie, crearono le loro basi di appoggio in diversi punti della costa, tra queste Tharros e Karalis. Seguirono i Punici, i Romani e i Bizantini. Con la violenta estromissione dei Punici da parte dei Romani, inizia per la Sardegna un lungo periodo di dominazione di cui sono rimaste numerose testimonianze archeologiche, relative alla viniviticoltura, praticate in quell'epoca. Di particolare evidenza i ritrovamenti nel grande e importante complesso del nuraghe Arrubiu, ad Orroli, in cui sono state rinvenute delle zone adibite a veri e propri laboratori enologici, datati tra il II e IV secolo d.C., provvisti di vasche per la pigiatura, basi di torchi e contenitori vari. Ma la scoperta più sorprendente è forse quella dei numerosi vinaccioli risalenti al periodo, ritrovati negli strati sottostanti nello stesso nuraghe e riconducibili a vitigni autoctoni ancora oggi largamente diffusi.
L'Epoca romana finì verso la metà del V secolo con le invasioni vandaliche. Soltanto ad opera dei Bizantini si tornò ad una ripresa dell'attività agraria. In particolare furono i monaci brasiliani di rito greco che contribuirono al rilancio e alla diffusione della coltura della vite con nuove vigne intorno ai loro monasteri. Sotto l'invasione araba, la Sardegna fu coinvolta solo marginalmente, attraversando indenne il periodo delle imposizioni musulmane di divieto del consumo del vino. Durante il periodo Giudicale, la Sardegna consolidò e incrementò le produzioni vitivinicole. Il commercio del vino ebbe una regolamentazione esemplare. Questa fu codificata nel "Codice Rurale" di Mariano IV d'Arborea, emanato nel 1353 e confluito poi nella "Carta de Logu" promulgata da Eleonora d'Arborea: in questo testo venivano comminate pene severe, in genere pecuniarie, ma che potavano arrivare al taglio della mano destra, per chi sradicava la vigna altrui o vi appiccava fuoco. Tra il XII e il XVII secolo, con la dominazione aragonese e spagnola, vennero introdotte nell'isola nuove culture, sia a bacca bianca sia nera, ancora oggi coltivate. Alla fine del 1800 la Sardegna aveva circa 80 mila ettari di vigneto specializzato. Alla crescita viticola, programmata con gli incentivi della Regione sarda, ha fatto seguito lo sviluppo cooperativo per la trasformazione delle uve in moderni stabilimenti enologici. Con l'applicazione di nuove e avanzate tecnologie, la Sardegna si eleva finalmente nella produzione e commercializzazione di vini di alta qualità, in grado di competere con le migliori produzioni italiane ed europee. L'equilibrio e le singolari sensazioni olfattive e gustative dei vini di Sardegna richiamano l'immaginazione verso questa straordinaria terra, profumata di macchia mediterranea, sferzata dal maestrale e cullata dalle brezze marine.

See International Summary page 78

La Babele dei brodetti

Così definiva l'Artusi la confusione derivata dai diversi appellativi dati al brodetto. Qui si parla di quello alla triestina.

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste

La ragione di questo titolo la troviamo ne *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. L'autore, che non inseriva nel suo testo la voce brodetto, a proposito del cacciucco scriveva: "lasciatemi far due chiacchere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana… per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico, è sostituita dalla voce brodetto". "La confusione di questi termini fra provincia e provincia in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele".

La "Babele", evocata dall'Artusi, nel suo senso negativo di disordine e confusione, si riferiva solo ed esclusivamente ai diversi appellativi in uso, sicuramente non ai molti e variati modi di preparare questo grande piatto: la ricchezza dei brodetti, per prodotti impiegati e metodi di cottura, nelle tante realtà locali e regionali italiane, contribuisce una volta di più all'eccellenza della cucina del nostro Paese.

"Questo è naturalmente un piatto in uso più che altrove nei porti di mare, ove il pesce si trova fresco e delle specie occorrenti al bisogno" scriveva ancora l'Artusi, "e ogni pescivendolo è in grado di indicarvi le qualità che meglio si addicono".

Vale anche per Trieste, dove vengono da sempre previlegiati i pesci locali, con un occhio di riguardo per quelli azzurri, in particolare gli eccellenti sardoni e le sardelle, e per quelli cosiddetti poveri, di cui il golfo è prodigo in quantità e qualità. Un brodetto di pesci misti, con quello che c'è e che offre il mare, anche tralasciando il pescato più nobile.

Già alla fine del 1800, Katharina Prato nel suo *Manuale di Cucina*, panorama gastronomico di quell'area "mitteleuropea" di cui Trieste era parte integrante, nel capitolo "Pesci stufati", a proposito del brodetto scriveva: "questa pietanza si prepara possibilmente con diversi pesci, cioè: scarpene, guatti gialli, cefali, barboni, anguille, lamprede ecc. Pesci più grossi si tagliano a pezzi grossi tre dita, pesci piccoli in due pezzi; le teste e alcune spine si pestano per passarne il sugo sui pesci". Si deduce pertanto che già allora i pesci venivano preventivamente puliti e spinati. Anche Maria Stelvio in *La Cucina Triestina*, del 1927, affermava che "il brodetto riesce più saporito se preparato con diverse qualità di pesce" e sottolineava la principale caratteristica della preparazione locale, la preventiva frittura: "infarinare i pesci, tagliando a pezzi quelli grandi o medi, friggerli e poi levarli dal fuoco. Friggendo prima il pesce, questo rimane intero e il brodetto più saporito". Dopo aver preparato il fondo in un tegame di terracotta, con olio, cipolla affettata, aglio, prezzemolo tritato, pomodoro fresco o poca salsa concentrata e diluita, "si aggiunge il pesce fritto

e, se ce ne sono, anche i molluschi crudi e gli eventuali crostacei". A seguire vino bianco, aceto, pepe e sale. L'autrice concludeva con una chiosa: "nella cucina del Lloyd [il riferimento era a quella molto rinomata del Lloyd Triestino di Navigazione] si aggiungeva anche una puntina di zafferano".

Cesare Fonda, il maggior cultore e studioso delle origini e delle tipicità della cucina locale, nel suo *Trieste in cucina*, ribadisce le caratteristiche del "brodeto a la triestina", rispetto alle altre ottime preparazioni dell'alto Adriatico. È sempre "un brodetto di pesci misti con un occhio di riguardo a quello povero". "Siete liberi di scegliere il pesce che più vi aggrada con la limitazione della stagionalità e la disponibilità del mercato. Ma permettetemi qualche suggerimento: sardoni, sardele, scarpenete, guati gialli, spari, ragni, bobe, menole, ociade e passere, tutti svuotati e squamati. E poi ancora una seppia a pezzi, canoce, caperozzoli, e pedoci". Non solo pesci, quindi, ma anche molluschi, bivalvi e crostacei. "Un altro elemento distintivo è l'impiego di pesci di piccola taglia, per la necessità di utilizzare il pesce azzurro, particolarmente abbondante nel nostro golfo. L'infarinatura e la frittura consentono di mantenerlo integro e a non far cedere i suoi liquidi alla preparazione".

Il pomodoro si usa in conserva, si completa con vino bianco e alla fine con un'abbondante macinata di pepe nero e prezzemolo tritato.

Nell'area triestina viene preparato con frequenza anche il brodetto di sole canocchie, di sapore più dolce e delicato, nel quale si evita la cipolla e si preferisce il pomodoro fresco in passata.

Mady Fast nel suo *Mangiare Triestino-Storia e Ricette*, a riprova dell'apprezzamento che il brodetto in questo lembo del Mediterraneo incontra da sempre, scrive: "A Trieste il brodetto è preparato ancora con una certa frequenza nelle famiglie e testimonianza ci è data dai pezzi per brodetto già pronti nella loro sgargiante varietà sui banchi delle pescherie cittadine".

Concludiamo ancora con il grande Artusi, che, sempre attento ai problemi della digeribilità dei cibi e agli "stomachi deboli", ci ricordava che "buono quanto si voglia… bisogna guardarsi dal farne una scorpacciata".

GIULIANO RELJA

See International Summary page 78

DOLCE AMATO E, A VOLTE, SOGNATO.

È difficile che lo zucchero, se non per scelta o dimenticanza, manchi nelle dispense delle nostre case. Ma per millenni non è stato così. L'abitudine ad un utilizzo non troppo parsimonioso, a volte eccessivo, è cosa dei nostri tempi. Lo zucchero racconta vicende di personaggi potenti e di uomini sfruttati, di luoghi lontani avvicinati da scambi commerciali e grandi interessi economici. È la storia di un bene a lungo esclusivo, il cui utilizzo è stato per secoli legato alle pratiche mediche e appannaggio degli speziali. Solo fra Trecento e Quattrocento, ha accesso alle cucine: un ingresso dirompente tra i ceti più elevati, mentre le classi più umili avranno davanti ancora qualche secolo di attesa prima di potersi concedere un utilizzo meno occasionale. Solo dal secondo dopoguerra l'Italia riuscì a raggiungere una certa tranquillità nel consumo della dolce polvere bianca.

Senza andare troppo in là con gli anni, troviamo testimonianze di come lo zucchero sia stato, anche nel Novecento, una materia prima sfuggevole e spesso più sognata che consumata. Con lo scoppio della Grande Guerra, per esempio, la disponibilità di zucchero subì una forte contrazione che si manifestò con vere e proprie carestie nelle città italiane. In una lettera del giugno 1916, inviata dall'amministrazione del Comune di Parma al Ministero dell'Agricoltura, leggiamo: "Droghieri e grossisti mancano da stamani zucchero essendo esaurite tutte riserve. Città è allarmatissima. Urge assolutamente provvedere per evitare dannosissime conseguenze". Da queste parole trapela l'allarmismo per una situazione che appare estremamente critica. Il difficile approvvigionamento portò alla necessità di sottoporre il consumo dello zucchero nel Regno al controllo del Governo. Il razionamento non interessò unicamente questa materia prima. Nei primi mesi del 1917, il Commissariato Generale per i consumi inviò alle amministrazioni comunali delle città italiane un fascicoletto in cui erano contenute le "Istruzioni per l'applicazione del razionamento": i beni regolamentati erano quelli che riscontravano un consumo locale più ampio da parte della popolazione. La farina di granoturco in Veneto, in contrasto con il pane e il frumento in Puglia ne sono l'evidenza.

Con il razionamento dello zucchero il comparto dolciario e in particolare le piccole realtà artigianali subirono una seria battuta d'arresto. La loro attività venne messa a dura prova da un mercato in cui i dolci rientravano tra i primi prodotti ad essere banditi. Una frivolezza, un lusso di cui si poteva, anzi si doveva, fare a meno. Così, ripensando con quanta facilità e in che quantità lo zucchero entra oggi nelle nostre case, nelle sue più svariate e irresistibili forme, ci rendiamo conto effettivamente di come, anche nel gusto, non servano millenni per far rivoluzioni. (Fabio Amadei)

Pisa: cucina di bordo e sapori d'Oriente

Il vino è la luce del Sole tenuta insieme dall'acqua (Galileo Galilei).

DI ALESSANDRO PINI
Accademico di Roma

La Repubblica Pisana nacque nell'XI secolo. In questo periodo storico, Pisa intensificò i propri commerci nel mar Mediterraneo, si scontrò più volte con le navi saracene e il suo accresciuto potere le valse diversi riconoscimenti papali e imperiali.
La crescita del potere economico e politico avvenne con l'acquisizione di possedimenti e diritti commerciali verso l'Est del Mediterraneo e l'apice dello splendore venne raggiunto tra il XII e il XIII secolo, quando le navi pisane controllavano il Mediterraneo occidentale. Ma l'antica rivalità con Genova si acuì nel XIII secolo, fino a sfociare nella battaglia navale della Meloria (1284), che segnò l'inizio del declino della potenza pisana. Pisa mantenne la sua indipendenza e il dominio della costa toscana fino al 1406, quando venne annessa dalla Repubblica di Firenze.
Occorre ricordare che Pisa fu caratterizzata da un plurisecolare legame con il mare tramite Porto Pisano che la rese tanto abile nei commerci quanto recettiva alle conoscenze per i rapporti con i centri e i principali porti del Mediterraneo.
Negli Statuti Pisani si ricordano i principali alimenti "a lunga conservazione": la "panatica", cioè la provvista di pane per le navi, il biscotto (una sorta di galletta), le carni salate, ma anche il lardo, la tonnina, i formaggi, i legumi e la frutta secca. Ma la città, attraversata dall'Arno navigabile fino a Firenze, era anche circondata da numerose vie d'acqua e canali, che la mettevano in comunicazione con i mercati delle località circostanti, per lo scambio giornaliero dei generi alimentari. Quindi, da una parte il legame imprescindibile con il mare e le sue attività produttive specifiche, e, dall'altra, le vie fluviali e i canali che la mettevano in comunicazione con l'entroterra toscano, resero Pisa una città-mercato particolarmente favorita nella distribuzione dei generi alimentari e, nel contempo, privilegiata nella conoscenza di merci provenienti dalle terre mediterranee e oltremontane: un crogiolo

SALAME AL VINO

Tipico salame toscano, a grana fine, con lardelli grandi, è prodotto nel suggestivo centro medievale di San Miniato. La particolarità di questo prodotto risiede nella concia, nella quale entrano, oltre all'aglio, al pepe e al sale, anche una generosa dose di buon Chianti toscano. Questa mescolanza produce forti sensazioni olfattive di vino, che si armonizzano in maniera unica con le note della carne e delle spezie.

di conoscenze relative agli usi e costumi alimentari internazionali.
A Pisa si consumavano quotidianamente verdure e legumi, molta frutta di stagione (mele, pere, cocomeri, poponi) e frutta secca, proveniente dai mercati orientali con i dolcificanti. In occasione delle festività principali, erano previsti agnello, capretto, maiale o vitella, pepe, zafferano, oltre a pane, vino bianco e rosso e vino di Corsica. Vengono anche menzionati i formaggi di bufala (il "bufalino", che potrebbe far pensare a una sorta di formaggio a pasta molle).
È sufficiente spostarsi solo pochi chilometri da Pisa, per incontrare, nella Livorno cara a tutti gli ufficiali della Marina Militare, una ricetta che già con il suo nome evoca il ricordo del mare e della vita di bordo: il "bordatino", storica minestra livornese, nata a bordo dei velieri importatori di grano saraceno. Si tratta di una farinata densa, che all'epoca era preparata con quel tipo di grano e cucinata, per lo più, nel brodo di pesce, rare volte in quello di carne.
Con l'arrivo del mais e dei fagioli dal Continente Nuovo, dalla farina grigia del grano saraceno si passò alla farina gialla e si iniziò ad adoperare l'acqua di cottura dei preziosi legumi. A terra, per arricchimento, si aggiunse un soffritto di odori e qualche foglia di cavolo nero e, da zuppa prettamente marinara, si trasformò in zuppa campagnola. Essendo una minestra povera, ognuno la preparava con quel che aveva disponibile al momento, pur se abitualmente i livornesi cucinano il bordatino con il brodo di fagioli rossi, avanzati dal giorno precedente.

ALESSANDRO PINI

See International Summary page 78

CECÌNA

La farinata, detta anche torta di ceci o cecìna, è una torta salata molto bassa, preparata con farina di ceci, acqua, sale e olio di oliva. Si cuoce in teglia nel forno a legna, e assume, con la cottura, un vivace colore dorato. Ha radici assai antiche: diverse ricette latine e greche riportano sformati di purea di legumi, cotti in forno. Una leggenda racconta che sia nata per caso nel 1284, quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria: le galee genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono coinvolte in una tempesta e, nel trambusto, alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata. Poiché le provviste erano quelle che erano e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea informe di ceci e olio. Nel tentativo di rendere più appetibile la pietanza, alcune scodelle vennero lasciate al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella. Rientrati a terra, i genovesi pensarono di migliorare la scoperta improvvisata, cuocendo la purea in forno. Il risultato piacque e, per scherno agli sconfitti, venne chiamato "l'oro di Pisa". Naturalmente, la stessa leggenda si racconta a Pisa, con le dovute variazioni (l'episodio dei barilotti sembra fosse accaduto sulle galee pisane). Essendo i ceci parte fondamentale della cucina pisana, è presumibile pensare che la cecìna si sia sviluppata in questo territorio, per poi essere esportata dai marinai pisani durante l'epoca repubblicana. Chissà…

INZIMINO

Il termine "zimino" (pezzi, in sassarese: "ziminu") è utilizzato con riferimento ad uno dei piatti tipici delle città di Sassari e Porto Torres, mentre in altre regioni d'Italia (Toscana, Liguria) il termine "zimino" fa parte della cucina locale, ma in riferimento a un piatto di verdure a foglia unite al pesce. Con il tempo, la particella "in" è stata unita alla parola "zimino" e il nome della ricetta è diventato "inzimino", per indicare che il pesce sarebbe stato accompagnato dalle verdure. Lo "zimino" che si usava in Toscana per il pesce è una ricetta antica, probabilmente inventata perché le verdure davano economicità al piatto, servivano ad "allungare" quel poco di pesce che si riusciva a portare in tavola, saziavano e s'insaporivano con il sugo del pesce stesso. La ricetta più utilizzata ancora oggi per l'"inzimino" è quella con le seppie o seppioline, ottima anche nel panino da mangiare in strada in alternativa alla trippa o al lampredotto.

Attenzione ai frutti di bosco

Sono arrivati in Italia frutti contaminati da virus.
È necessario che i consumatori sappiano che devono cuocerli prima di utilizzarli.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Fino a qualche tempo fa, non si trovavano in vendita molto facilmente i frutti di bosco e negli stessi ristoranti mai come ora sono serviti dessert ben decorati da variopinti piccoli frutti di bosco. Ciò vuol dire che importiamo molto dall'estero, in considerazione della scarsa disponibilità interna di tale prodotto. Recentemente, il Ministero della salute ha raccomandato di non consumare tali frutti se non dopo averli cotti per almeno due o tre minuti. Sembra che il diffondersi di casi di epatite A siano imputabili a tali consumi. I frutti di bosco sotto accusa provengono da: Serbia, Bulgaria, Romania, Ucraina, Polonia e Canada e questo rende molto complicato individuare le partite pericolose. L'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna ha recentemente ipotizzato che ci potrebbe essere stata un'immissione di frutti di bosco congelati potenzialmente contaminati dal virus, che mescolati con altri frutti avrebbero esteso la contaminazione. Da ciò si potrebbe dedurre che le confezioni potenzialmente contaminate, vendute al dettaglio, potrebbero essere state decine di migliaia, ipotesi condivisa dallo stesso Ministero, che per questo motivo ha rivolto l'invito ai consumatori di cuocere i frutti prima di consumarli.
L'emergenza non sembra essere cessata, pertanto sarebbe auspicabile che da parte dei supermercati si avvisassero i consumatori con cartelli davanti ai frigoriferi, che invitino a cuocere i frutti di bosco per due o tre minuti, prima del consumo.
Poiché sembra che i casi di epatite A, imputabili a tali consumi, si aggirino sui settecento, la circostanza non va assolutamente sottovalutata e sarebbe auspicabile una più attenta ed evidente comunicazione da parte degli organismi preposti alla tutela della salute dei cittadini.

IDEE CHIARE SUL "MADE IN ITALY"

L'invito alla difesa del vero "made in Italy" è una parola d'ordine pressante. Recentemente è sempre più accesa la campagna mediatica per accentuare il controllo dell'italianità dei prodotti alimentari sul mercato, con particolare attenzione a quelli "taroccati". Siamo d'accordo, ma il discorso diventa più complicato quando parliamo delle materie prime e della loro tracciabilità. Anche i migliori prodotti della nostra eccellenza alimentare hanno necessità di materia prima proveniente dall'estero. In alcuni casi, come per il caffè, il 100% viene dall'estero. Per i prodotti della pasticceria occorre acquistare farina dal Canada e da altri paesi. Il discorso per la pasta è ancora più critico, perché, senza semola importata, i nostri più importanti marchi dovrebbero chiudere bottega o dimezzare la produzione.
Il nostro Paese non ha una produzione d'olio d'oliva sufficiente a soddisfare la domanda interna e bisogna ricorrere all'importazione. L'olio, a parte quello Dop, è ottenuto miscelando olive italiane e di altri paesi. È importante che si usi olio di qualità, perché potrebbe anche essere possibile che un olio nazionale non sia di buon pregio.
Ugualmente si può dire per le cosce di maiale destinate a diventare prosciutto cotto, la qualità non dipende da dove siano stati allevati gli animali, ma da cosa abbiano mangiato, dall'età dell'animale, dal tipo di lavorazione industriale e dalla presenza o meno di additivi, dalla garanzia del controllo sanitario nel luogo di produzione e in Italia. In definitiva, se è necessario combattere le imitazioni di prodotti italiani tipici, specialmente sui mercati esteri, con un'opportuna politica di comunicazione al consumatore, non possiamo non considerare che la materia prima importata, essenziale per le nostre produzioni, non debba essere contestata, come spesso accade.

L'Accademia fa parlare di sé

Sono molti i quotidiani che hanno dedicato articoli all'Accademia, sia in occasione della cena ecumenica, sia su altri eventi organizzati dalle Delegazioni.

"LA SICILIA"

Su "La Sicilia", un lungo articolo dell'Accademica Cettina Voza, DCST della Sicilia Orientale, sulla cena ecumenica, in cui si parla di "usi e consuetudini facenti capo a due soggetti opposti per rango e possibilità: le mense regali e, dall'altro lato, la strada, affamata di cibo a basso costo ma buonissimo. Un uso popolare del quinto quarto, non compreso nella bestia per l'appunto 'squartata', alternativamente cibo di re e di poveracci". "Tutto il 'ventre molle' della golosità traspare da questa cucina degli scarti, e non ci sorprendiamo della grandissima popolarità e ancora del largo consumo della 'regina' di essi, la trippa".

LA SICILIA MARTEDÌ 5 NOVEMBRE 2013

Cultura

La carne di risulta così in Sicilia divenne ghiottoneria

"IL TEMPO"

L'altro articolo, pubblicato su "Il Tempo", a firma di Antonello Antonelli, si riferisce a un incontro organizzato "a Vasto dalle Delegazioni di Abruzzo e Molise, per celebrare il cinquantesimo anniversario della divisione tra le due regioni, con un incontro speciale fin dal titolo: 'Divisi dalla carta, fatti della stessa pasta' a cui parteciperà il Presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini". "Un convegno, ha ricordato il Delegato di Chieti Mimmo D'Alessio, che chiude tre anni di incontri e di scambi culturali, che hanno consentito esplorazioni nelle profondità della storia e delle tradizioni laddove sono le nostre comuni radici".

IL TEMPO

Vasto Dopo cinquant'anni Abruzzo e Molise si ritrovano quasi come sorelle

Due regioni divise sulla carta ma unite dalle stesse tradizioni

Antonello Antonelli

Il 28 dicembre 1963 cessava ufficialmente di esistere la Regione Abruzzi e Molise e nascevano le due regioni autonome di Abruzzo e Molise: un passaggio storico che ha diviso amministrativamente due territori

Accademia italiana della cucina
Le delegazioni regionali hanno organizzato
un incontro per recuperare le radici comuni
nella cura dei prodotti tipici e della gastronomia

PIEMONTE

BIELLA

UNA SEDE INUSUALE

Sta ormai diventando una tradizione che gli Accademici preparino dei piatti e li degustino in compagnia. Quest'anno l'occasione l'ha fornita l'Accademico Eugenio Bigliocca che ha ospitato la Delegazione nel suo nuovo ufficio de "la Cave du roi", specializzata nella selezione, importazione e commercializzazione di vini e spumanti di qualità. Con la supervisione dell'Accademica Maria Luisa Bertotto e con la regia culinaria di Alberto Meliga, gli Accademici hanno prodotto un caleidoscopio di prelibatezze. Dai delicati sformati di piselli, alle saporite torte di verdura, alle superlative cipolle ripiene, ai paté francesi e a un piatto savoiardo con patate, cipolle e reblochon. Eccezionali e inattese le acciughe al verde, di classica tradizione piemontese. Non poteva mancare una selezione di formaggi biellesi offerti dall'azienda Botalla, prima di dedicarsi ad un'abbondante degustazione di dolci, tra i quali uno con una qualità di pere difficile da reperire: "la torta di Clemetina Sella". Tutto ciò con abbinamento favoloso di vini, uno migliore dell'altro: Champagne Brut Grand Année 1er Cru - Michel Tixier; Entre-deux-Mer Aoc 2012 - Chataeau Haut d'Arzac; Pouilly Fumé Aoc 2012 - Cedric Bardin; Côte de Nuits Villages Aoc "Les Vignottes" 2009 - Domaine Petitot; Monbazillac Aoc "Cuvée Millenaire" 2006 - Domaine Pecoula; Cognac Vsop - Fourcade. Ovviamente la scelta non è stata casuale, ma affidata all'Accademico, past-presidente dei sommelier biellesi, Claudio Aquili.
È stata una serata piacevolissima e indovinata; il tempo è trascorso senza accorgersene e gli Accademici hanno apprezzato ogni piatto e calice di vino.

LOMBARDIA

CREMONA

FRATTAGLIE A "IL BONTÀ"

In un incontro promosso dalla Camera di commercio e dalla Strada del Gusto cremonese, in occasione del salone delle eccellenze enogastronomiche, "Il Bontà", sono stati presentati, ad un folto pubblico attento e interessato, il volume degli

"Itinerari di Cultura Gastronomica", dedicato alle carni da non dimenticare, e la ricerca locale "La cucina delle carni da non dimenticare a Cremona e nel Cremonese", lavoro articolato e complesso che si è avvalso di diversi contributi, ricchi di spunti e di interessanti osservazioni, frutto della collaborazione di amici e Accademici. Ha presentato l'incontro il Presidente della Strada del Gusto Federico Lena; Giuseppe Masserdotti, Coordinatore Territoriale dell'area Est della Lombardia, ha evidenziato il contenuto propositivo del volume accademico. Carla Spotti e Valerio Ferrari hanno sintetizzato le varie parti del quaderno cremonese: l'attività di beccai e macellai e il consumo della carne in città e campagna nei secoli passati; le carni strane, desuete e non più proponibili (tasso, porcellino d'India, ghiro, gatto...) e il consumo di frattaglie, rigaglie, pietanze oggi dimenticate, ma un tempo tipiche della tradizione del territorio; il significato e i rituali delle feste che da anni si ripropongono nel Cremonese a Isola Dovarese (quinto quarto), a Torricella del Pizzo (piedini di maiale), a Pizzighettone (trippa e cotenne). Le numerose testimonianze e le diverse ricette fanno concretamente capire il mutamento nei gusti che si è verificato nel tempo. Michelangelo Gazzoni ha letto, con la verve che lo contraddistingue, alcune pagine di poesia dialettale e proverbi relativi al tema trattato. L'incontro si è concluso con la

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	*pagina* **35**
DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA	**42**
VITA DELL'ACCADEMIA	**48**
Piemonte, Liguria, Trentino - Alto Adige, Veneto	**48**
Friuli - Venezia Giulia	**49**
Emilia Romagna, Toscana	**50**
Marche	**51**
Lazio, Abruzzo	**52**
Campania, Puglia	**53**
Sicilia, Sardegna	**54**
Europa, Nel mondo	**55**
VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA	**56**
Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria	**56**
Lombardia	**57**
Trentino - Alto Adige, Veneto	**58**
Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna	**59**
Toscana	**60**
Umbria, Lazio	**62**
Abruzzo	**63**
Molise, Puglia, Basilicata, Calabria	**64**
Sicilia	**65**
Sardegna, Europa	**66**
Nel mondo	**68**
CARNET DEGLI ACCADEMICI	**70**

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

degustazione di ottimi piatti preparati dagli chef della Strada del Gusto: timballo di frattaglie di pollo (fegato, cuore, polmone) e pane di tarassaco, zenzero, uvetta e pancetta; pizza focacciosa con chianina affumicata e tempura di verdure; torta di pane e uva della vendemmia (Osteria dell'Olmo); terrina di piedini, testina e lingua con giardiniera dolce (Locanda degli Artisti); rognoncino di vitello trifolato con polenta abbrustolita (Osteria La Sosta).
L'abbinamento con i vini è stato curato dall'Enoteca Cremona; il servizio è stato gestito dai ragazzi di Cr.Forma.
(Carla Spotti)

MANTOVA

DIBATTITO SU ANTONIN CARÊME

Riunione conviviale di San Martino, nel ristorante "LaCucina" di via Oberdan, in pieno centro storico, che, da parte sua, celebrava il secondo compleanno, essendo stato aperto proprio l'11 novembre del 2011. Il Delegato Omero Araldi ha ricevuto, ospite d'onore, la scrittrice mantovana Edgarda Ferri, il nuovo Prefetto di Mantova Carla Cincarilli e il Delegato di Milano Dino Betti van der Noot, con la signora Titti Fabiani. Al centro della serata, l'ultima opera della Ferri "Il cuoco e i suoi re" edito da Skira, affascinante biografia di Antonin Carême. E sulla straordinaria figura del grande chef si è animato il dibattito, con letture di pagine del libro e interventi di Araldi e degli Accademici Italo Scaietta e Enzo Dara. I ritorni a casa di Edgarda sono sempre festosamente accolti e al gradevole clima dell'incontro ha indubbiamente contribuito il tono della tavola (e della cantina). Giorgia Cremonesi, patronne del ristorante con Luca Zamboni, è anche la signora della cucina, mentre affida la cura della sala a Gianni Faedo. Il tortino di polpo con patate e bottarga, in entrata, i ravioli di Castelmagno, il ganascino di vitello con polenta fresca hanno reso particolarmente apprezzata la novità rispetto ad una ripetitiva tradizione, peraltro osservata nel dessert con la bignolata, classico della pasticceria mantovana. Si è volato alto con i vini in abbinamento: Vadobbiadene Prosecco Superiore di Nino Franco; Pinot bianco Moriz della Cantina Tramin di Termeno e Vertigo, rosso di Livio Felluga, Brazzan di Cormons.

MILANO BRERA

GIOVANI CHEF ALL'OPERA

A coronamento di una lunga collaborazione tra la Delegazione e l'Istituto alberghiero Carlo Porta, è stata organizzata una cena preparata dagli allievi, sotto la direzione del professor Cribiù, nelle sale della scuola. È stata una graditissima sorpresa vedere alla prova questi ragazzi, apprezzarne l'entusiasmo, valutare l'eccellente qualità dei piatti, sicuramente al livello di ristoranti di buon nome. Impeccabile il servizio, sotto l'attenta regia del professor Cipolla. La preparazione di questi ragazzi ci fa ben sperare per il futuro della nostra ristorazione e per la conferma della qualità della nostra cucina.
(Nicola Rivani Farolfi)

PAVIA

AGROALIMENTARE TRA STORIA E SCIENZA

La Delegazione ha coordinato un seminario di confronto, ospitato dalla Camera di commercio di Pavia, tra specialisti di archivi e documenti storici e scienziati e tecnici nel campo dell'allevamento e delle scienze agrarie delle Università di Milano, Pavia e Piacenza. L'occasione per l'evento culturale è stata la manifestazione "Emergente", indetta da "Paviasviluppo", che univa la gara tra i migliori chef emergenti (under 30) e i migliori pizzaioli (sempre under 30) con un percorso enogastronomico aperto al pubblico. La manifestazione è giunta al IV anno e ha avuto sede nella tenuta Riccagioia, centro sperimentale connesso a diversi Enti e Istituzioni. Dopo i saluti del Delegato di Pavia, del Coordinatore Territoriale della Lombardia Ovest, del Delegato di Voghera e del Presidente della Camera di commercio di Pavia, dottor Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, si è cominciato con le relazioni. Ha iniziato il professor Daniele Vigo (Università di Milano), che ha parlato di bovini e di derrate alimentari. L'Accademico Ezio Barbieri (Università di Pavia) ha introdotto e coordinato una serie d'interventi: della dottoressa Chiara Cauzzi (Uno sguardo alle fonti storiche di cui si parla); del dottor Filippo Catanese (I prezzi dei bovini in un preciso momento, il 1388, in confronto con i prezzi di altri beni mobili e immobili); del dottor Fabio Romanoni (L'allevamento nella valle della Vernavola: scene di vita). Ezio Barbieri ha presentato la relazione della dottoressa Maria Chiara Succurro (Università di Firenze), in Inghilterra per studio, su "Le fonti del Due e Trecento. Note critiche per una corretta lettura e interpretazione; il caso del registro di Tommasino Mangano degli anni Settanta del Trecento. Confronto con l'area bresciana". Il dottor Saverio Almini (archivista), ha introdotto "Razze, fiere e mercati: spunti per ricerche sui bovini negli archivi pubblici della Lombardia (secoli XVI - XIX)".
Il professor Ermes Frazzi (Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, di Piacenza), ha tenuto la sua relazione su "Agroalimentare e biodiversità", prima che il professor Daniele Vigo traesse le conclusioni dell'incontro. Congressisti e ospiti si sono poi avviati verso gli stand per un pranzo cucinato da chef eccellenti. (Danilo Fraticelli)

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO E MERANO

LA "BISTECCA ALLA FIORENTINA" IN TRASFERTA IN ALTO ADIGE

Il Delegato del Valdarno Fiorentino Ruggero Larco e quello del Mugello Adriano Borgioli hanno portato alle due Delegazioni altoatesine la bistecca sia di razza Chianina allevata da Nicola Ciuffi, sia quella di razza Limousine allevata dallo stesso Borgioli. Oltre alle bistecche, indiscusse protagoniste della serata, sono arrivati dalla Toscana altri eccellenti prodotti: il pane "sciapo" con farina macinata a pietra di un antico forno di Borgo San Lorenzo, l'olio extravergine di oliva dei colli fiorentini, i salumi finocchiona, salame e sopressa, i tortelli di patate del Mugello con il ragù di anatra preparati dallo chef Sauro Ciani, i fagioli zolfini di Reggello, nonché il Chianti Classico e il Vinsanto.

La serata si è svolta presso il ristorante "Patauner" di Settequerce, vicino a Bolzano, che con grande disponibilità ha accettato di ospitare le Delegazioni. Nel giardino era stata sistemata la griglia dove Ciani, arrivato appositamente dal

Mugello, ha grigliato la carne. I commensali hanno potuto assistere alla grigliatura e pregustare quanto sarebbe stato loro servito: lo spettacolo era davvero invitante. Durante la cena, gli allevatori hanno spiegato le qualità delle carni e le loro differenze, la frollatura necessaria, ed è stata servita della carne di Limousine che aveva già 4 anni. Superfluo dire che erano tutte squisite. Da Scarperia è anche arrivato Andrea Berti, maestro coltellaio che ha portato particolarissimi coltelli con lama liscia per tagliare la bistecca senza lacerare le carni.
I padroni di casa, Heinrich e Florian Patauner, hanno preparato, oltre alla tartare di manzo, che è uno dei loro piatti forti, un'ottima interpretazione di una pietanza sudtirolese, il Gröstel, questa volta con scamone di vitello e castagne, accompagnata dall'insalata di cavoli cappucci con speck. Ovviamente non potevano mancare lo strudel di mele e le frittelle di mele con il gelato al latticello, e, per concludere, i cantucci. Il simposio è stato un autentico successo.
(Isabella Jone Beretta)

VENETO

VENEZIA MESTRE

L'OCA PROTAGONISTA DELLA RIUNIONE CONVIVIALE

A Mirano, "l'oca approda intorno al 1980: il territorio e una tradizione locale che la vogliono protagonista, il giorno di San Martino, la convincono a rimanere". Così scrive Caterina Vianello nel suo interessante saggio "Il viaggio dell'oca tra storia, tradizioni, giochi e ricette" edito dalle Edizioni biblioteca dell'immagine. A Mirano, infatti, si svolge da anni la "Fiera dell'oca", ricostruzione storica di una fiera di inizio Novecento, basata sulla tradizione contadina locale, che utilizzava l'oca per festeggiare l'11 novembre, giorno di chiusura dell'anno agrario e festa di San Martino.
Gli Accademici si sono riuniti al ristorante "La Ragnatela", di Mirano di proprietà di Silvano Libralesso e Marco Formenton, scelto dal siniscalco incaricato Lorenzo Michielan, per la sobrietà e l'eleganza del menu proposto ai clienti durante la fiera.
Ospite Caterina Vianello, autrice del saggio, che ha saputo guidare gli Accademici, con dovizia di riferimenti, nella lunga storia del viaggio dell'oca: dai papiri egiziani alla tradizione romana dell'ingrasso del pennuto con i fichi, tecnica antesignana del futuro celeberrimo foie gras del Périgord e dell'Alsazia. La fortuna dell'oca in Italia è legata alle terre padane della Lombardia e del Nord-Est, ricche di corsi d'acqua e di manti erbosi, e puntuale è la descrizione dei luoghi citati nel libro della Vianello in cui si è ripreso l'allevamento. Un capitolo specifico è dedicato all'origine del celebre gioco dell'oca, che a Mirano si svolge ogni due anni in piazza grande, con ampia partecipazione popolare.
Qualche cenno sulle portate: l'oca servita nell'antipasto è stata arrostita; novità, la salsa di foie gras preparata per condire i tortelli di zucca, anch'essi tipici del periodo; tradizionale il ragù d'oca per condire i bigoli di pasta fresca; apprezzatissima la coscia d'oca che, la cottura a bassa temperatura, ha reso morbida e profumata. Torta di mele, non proprio contadina, con salsa alla vaniglia e Calvados per chiudere il pranzo.
Ottimo l'abbinamento dei vini, scelti tra i migliori della cooperativa trentina Altemasi. Cavit del Trentino per l'insalata d'oca con radicchio di Treviso marinato; Altemasi brut millesimato 2009 per i tortelli di zucca; Nosiola linea bottega vinai 2012 per i bigoli; Quattro Vicariati rosso 2009 (Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot) per la coscia d'oca e un ottimo Ruperè vendemmia tardiva per il dessert. (Ettore Bonalberti)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE E PORDENONE

SPECIAL BRUNCH

Usanza sempre più diffusa anche in Italia, il "brunch" è nato negli Stati Uniti, è approdato nei paesi anglossassoni con grande successo, e, da alcuni anni a questa parte, è un'occasione modaiola, per consumare un pasto "sfizioso" anche nel nostro Paese.
Sempre nell'ottica della convivialità, dell'amicizia e del buon mangiare, la Delegazione ha ospitato gli amici della Delegazione di Pordenone, organizzando una giornata a Trieste, iniziata, appunto, con un "brunch" presso il ristorante del Savoia Star Hotel. Una location particolarmente indicata per allestire un elegante buffet. Nello spirito tipicamente accademico della conservazione e della valorizzazione delle tradizioni legate alla cucina del territorio, questo brunch ha saputo unire elementi tipici di una colazione e di un pranzo leggero d'impronta americana, a piatti e cibi tipici di Trieste.

Un mix di originalità nato dalla fantasia della Simposiarca, Mara Rondi, che ha saputo unire gli yogurt, la pancetta e le uova al prosciutto cotto di Trieste, presentato in crosta di pane e tagliato rigorosamente a mano, con i formaggi del Carso (lo jamar, stagionato nelle grotte carsiche, e il tabor). Accanto alla vellutata di zucca e alle torte salate, particolarmente gradito è stato il salmone affumicato della Val Rosandra, allevato nell'omonima località vicino a Trieste. Nella scelta delle bevande, oltre ai classici caffè, te, tisane, spremute e succhi di frutta, sono stati serviti la birra Dreher, fondata a Trieste nel 1865, e il vino Glera spumante, tipico vitigno del territorio triestino, progenitore del Prosecco veneto, come ha ricordato l'Accademico Enrico Pobega.

I dolci hanno fatto la parte dei protagonisti della tarda mattinata triestina e sono stati ideati dai maestri pasticcieri Loris Debortoli di Pordenone che ha presentato, per l'occasione, una torta di castagne, e Alessandro Giudici di Trieste, che ha proposto una rivisitazione della rigojanci. Provenienti da famiglie e tradizioni pluriennali nel settore dell'alta pasticceria, i giovani ma già blasonati pasticcieri hanno tagliato le loro torte tra gli applausi dei convenuti. Al brunch hanno partecipato i Delegati Giuliano Relja per Trieste e Stefano Zanolini per Pordenone, nonché il Direttore del Centro Studi Territoriale, Giorgio Viel, oltre a numerosi Accademici delle due città.
(Mara Rondi)

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

CONVIVIO D'AUTUNNO

La Delegazione ha organizzato la "cena d'autunno" con i sapori e i gusti dei prodotti del bosco e i profumi e gli aromi autunnali. La scelta per questa cena conviviale è caduta su uno dei più noti ristoranti di Bologna, "Il Cambio", già esistente alla fine del Settecento come locanda di posta, e che oggi è un moderno locale elegante e piacevolmente informale: il regno dello chef Massimiliano Poggi, uno dei più noti, preparati e bravi chef operanti in città. Il costante impegno e il continuo studio gli hanno consentito, rimanendo sempre fedele alla stagionalità e alla territorialità dei prodotti, di raggiungere un livello di tutto rispetto: i piatti che prepara sono ben presentati, armonici ed equilibrati nei componenti, nei sapori e nei profumi, mantenendo sempre, come base di partenza, la tradizionale cucina bolognese, reinterpretata in chiave attuale. Ogni piatto del ricco menu è stato presentato e commentato in sala dallo chef, mentre il Vice Delegato Giorgio Palmeri, tra una portata e l'altra, ha intrattenuto i commensali con una serie di aneddoti e brevi curiosità. Sempre come contributo culturale, durante la serata è stato consegnato lo studio sulle "carni da non dimenticare", elaborato dal Vice Delegato. Come primo piatto sono stati serviti dei delicatissimi tortelli di animelle con spinaci, funghi e tartufo nero. Un equilibrato sformatino di patate con mortadella, tartufo nero e salsa di parmigiano ha fatto da intermezzo; il piatto forte della serata era il superbo cervo con salsa di mirtilli e funghi. Infine, è stato proposto un eccellente budino di castagne e gelato al cioccolato. Abbinati ai piatti serviti, i sempre più apprezzati e premiati vini autoctoni dei Colli Bolognesi: il "Pignoletto frizzante", la "Barbera mossa", il Cabernet leggermente barricato, la datata "Albana passita". Un lungo applauso ha accompagnato l'ingresso in sala dello chef, a suggello di un indimenticabile momento di alta cucina, e come ricordo della serata gli è stato consegnato il "grembiule blu" della Delegazione.
(Tito Trombacco)

FERRARA

LA TELEVISIONE GIAPPONESE IN CITTÀ

Si sono svolte a Ferrara le riprese, da parte della televisione giapponese, di un programma riguardante la cucina in Emilia Romagna e Lombardia. I temi riguardavano piatti caratteristici locali come le lasagne al forno e la cotoletta alla milanese.
A Ferrara sono state realizzate riprese del Castello Estense ricordando la figura di Cristoforo da Messisbugo, duca palatino e scalco degli Estensi che, in una sua ricetta, ripropone un piatto simile alle lasagne di antica memoria.
L'Accademico di Ferrara, Marco Nonato, ha guidato la troupe per le antiche cucine del castello e attraverso i grandi saloni dove si svolgevano le famose cene del Duca d'Este, organizzate e dirette sia nella parte culinaria, sia in quella ludica e teatrale dallo scalco Messisbugo. La visita è proseguita alla tomba di quest'ultimo presso il convento di Sant'Antonio in Polesine dove, a cura della Delegazione ferrarese era stata ripristinata, qualche anno fa, l'antica lapide funeraria. Sono state effettuate, inoltre, riprese del Palazzo Schifanoia e del grande salone dei mesi affrescato dal Cossa e da Ercole de' Roberti.
Sono state riproposte e rivisitate alcune antiche ricette, in tema più moderno ma pur sempre con lo spirito dell'epoca, che vedeva l'abbinamento "dolce - salato" come il *leitmotiv* preponderante del pranzo medievale. Il documentario è stato proposto alla televisione giapponese in più riprese. Ultimamente, sulla scia del successo della prima produzione, l'emittente BS Asahi (Japan) ha mandato in onda un nuovo programma dal titolo: "Following the footstep of the other Leonardo and Messisbugo: Cucina medievale". Questa volta, oltre alle classiche riprese sui luoghi dove visse e lavorò Messisbugo, è stata riproposta una ricetta a base di anguilla di Comacchio: l'anguilla in crosta reale. La trasmissione è stata condotta da una famosa attrice giapponese, Ryoko Kuninaka, che ha gustato i piatti preparati dallo chef di un noto ristorante ferrarese. È stata messa a disposizione della troupe televisiva una cospicua documentazione letteraria dell'epoca per un giusto approccio culinario. Con la collaborazione della professoressa Laura Gessi, esperta e studiosa della cucina ferrarese, è stato fatto il punto su uno dei prodotti principe della cucina locale: il pane e la sua famosa coppietta, con numerose riprese in un antico panificio, illustrando i vari passaggi per ottenere, con le antiche tecniche, la coppietta ferrarese, la famosa "ciupeta".
(Marco Nonato)

TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

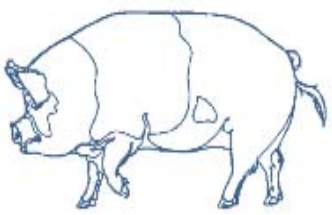
PER GLI AUGURI ALLA NUOVA DELEGATA

La cena del passaggio della campana, il primo dalla costituzione della Delegazione nel 2006, ha avuto luogo al ristorante "El Faro" di Marina di Cecina (Livorno). La nuova Delegata Maria Gloria Nannini è stata salutata dal Coordinatore Territoriale Franco Milli. I piatti proposti dallo chef, che utilizza solo pescato di qualità e a filiera corta, sono stati tutti all'altezza, confermando l'ottima cucina già altre volte apprezzata dalla Delegazione. Attento e puntuale il servizio, gentili e disponibili i gestori ai quali, al termine della serata, è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia, a dimostrazione dell'apprezzamento degli Accademici.

SIENA E MAREMMA-GROSSETO

L'AMIATA, FRA STORIA E PRODOTTI DEL TERRITORIO

Gli Accademici delle due Delegazioni si sono ritrovati per approfondire la stretta connessione tra turismo, storia e gastronomia del Monte Amiata. Sono state scoperte le bellezze dell'antico borgo di Radicofani, grazie all'Assessore alla Cultura del Comune, Fausto Cecconi, con la visita alle chiese di San Pietro Apostolo e Santa Marta, dove sono conservate varie opere in ceramica dei Della Robbia, e della famosa Rocca, costruita intorno all'an-



no 1000 e fatta fortificare dai papi Adriano IV e Innocenzo III nel corso del XII secolo. La Rocca è nota anche per essere stata la fortezza di Ghino di Tacco, ricordato da Dante. Radicofani è nella lista "World Heritage Site" dell'Unesco come parte del "Parco artistico naturale e culturale della Val d'Orcia".
Altro storico punto di attrazione amiatino è Abbadia San Salvatore, che prende il nome dall'Abbazia di San Salvatore, splendido esempio di protoromanico in Toscana, attestato dal 762, dove gli Accademici hanno potuto visitare la splendida cripta.
Le visite sono state intramezzate da una piacevolissima riunione conviviale dove gli Accademici hanno avuto modo di gustare i prodotti di stagione del territorio: funghi porcini e castagne. Queste ultime godono dell'indicazione geografica protetta "Castagna del Monte Amiata Igp".

VALDARNO FIORENTINO

GASTRONOMIA E LETTERATURA

Ormai da tre generazioni la famiglia Parenti gestisce il ristorante "da Padellina", a Strada in Chianti, che propone piatti della tradizione e alcuni anche molto particolari. La riunione conviviale è stata all'insegna della degustazione dell'olio nuovo, di un tipico salume chiantigiano, il "mezzone", preparato con carni di maiale e di manzo e, a seguire, del piatto più noto del ristorante, le "penne sul gallo", ossia un ragù arricchito con le rigaglie dell'animale da cortile. Quindi la "fornacina", cioè il "peposo dell'Impruneta" che in questo caso prende il nome dal fatto che una volta veniva cotto nei forni, a fuoco ormai spento, nei quali durante il giorno si "cuocevano" i laterizi. A seguire, un piatto dimenticato, difficilissimo da trovare ma eccellente: la "coda di maiale in umido", una vera "chicca" che il signor Alvaro attraverso il suo cuoco Rolando ha voluto, su richiesta, far provare e che ha avuto un successo strepitoso. La serata, oltre alla parte gastronomica, è stata allietata anche da un aspetto letterario. Sì, perché il signor Alvaro è un noto "dantista" (numerose e varie, nel ristorante, le edizioni della Divina Commedia, comprese traduzioni in russo, arabo, moldavo, oltre che in dialetti come il milanese, l'emiliano e il sardo) e ha recitato per gli Accademici alcune terzine del XXVI canto dell'Inferno, quello di Ulisse. Una serata doppiamente culturale, dove la gastronomia, ancora una volta, ha dimostrato la sua capacità di sapersi fondere con altre arti più note. Alla conclusione della piacevolissima serata, il Delegato ha donato ad Alvaro, al figlio Daniele e idealmente a tutto lo staff, una piccola ceramica in ricordo della Delegazione.
(Ruggero Larco)

UMBRIA

GUBBIO

UN'ANTESIGNANA TRASMISSIONE TELEVISIVA GASTRONOMICA

Si assiste sempre più a un vero e proprio boom di programmi televisivi dedicati alla cucina, a qualsiasi ora del giorno, e, spesso, anche della notte. Tanti "consigli", tanti abbinamenti con i vini. Non ci riferiamo solo ai canali esclusivamente dedicati, ma anche a tutti gli altri: gli stessi telegiornali, oggi, contengono minuti dedicati alla cucina e lotterie famose si basano sullo stesso tema. Non era di certo così in passato. La Delegazione, agli inizi degli anni Novanta, in collaborazione con l'emittente locale TeleradioGubbio, collaborò alla messa in onda di una serie di trasmissioni dal titolo "alla riscoperta dei sapori e dei valori

cucinari perduti": per quei tempi era una specie di sfida che ottenne un discreto successo, tanto che della cosa si occupò anche un'importante rivista mensile italiana dedicata ai programmi televisivi. Credevamo ormai perduti quei programmi per vari motivi: nuove tecnologie; diversi cambi di sede dell'emittente; archivio almeno inizialmente confusionario. Invece, grazie al lavoro e alla paziente ricerca degli amici Fernando Sebastiani e Carlo Manciani, sono tornate alla luce molte puntate di quella serie di trasmissioni, curate dal Delegato onorario Gian Luigi Piccinin e dagli attuali Delegato e Vice, Chiocci e Montanari. Tali puntate, ciascuna con diversi ospiti in studio, terminavano immancabilmente nella cucina di un ristorante eugubino per la "prova" o meglio per la conferma del tema trattato.
La Delegazione ha voluto "festeggiare" il ritrovamento con una riunione conviviale ai confini del suo territorio, nell'amena, caratteristica e suggestiva Villa Fiorita a Ramazzano, dove il gentile comm. Rosati, titolare del ristorante "La Loggia dei Portali", si è prodigato per la piena riuscita della cena. Il menu prevedeva: crêpes al tartufo, crespelle del salumiere e primizia con pasticcio di agrumi, bignè ai sapori salati, risotto millegusti, ravioli alla moda, medaglione su letto di vegetali con funghi porcini e lamelle di grana, e, in chiusura, dolce al limone con sorbetto d'agrumi. Il tutto gustato nello spirito di amicizia che da sempre lega gli Accademici eugubini al Delegato onorario, e fondatore della Delegazione, cui è stato donato un cofanetto contenente le registrazioni delle trasmissioni televisive degli anni Novanta che si è riusciti a recuperare.

VISITA ALLE CANTINE D'AUTORE

Continuano le "gite" della Delegazione alla scoperta di piccoli borghi medievali e di famose (anche da un punto di vista artistico) cantine dell'Italia centrale. Dopo la visita guidata alla cantina del marchio Ferrari della famiglia Lunelli, costruita su progetto di Arnoldo Pomodoro, è stata la volta di una visita nella zona del Chianti, alla grande realizzazione delle cantine dei marchesi Antinori, all'interno delle quali opera anche un ristorante, che ha proposto un menu degustazione con relativo abbinamento di vini prodotti in loco. Anche se le due cantine sono completamente diverse, la loro "filosofia" è identica, soprattutto perché si è operato in entrambi i casi senza deturpare la straordinarietà dell'ambiente, con due complessi che si confondono nel paesaggio, come ne fossero parte integrante. Il risultato: due grandi cantine d'autore, dotate di ogni accorgimento tecnico, per due grandi vini d'autore. Con l'enologia che opera all'interno di vere e proprie opere d'arte. Oltre alle cantine, la Delegazione ha visitato alcuni borghi medievali: Montefalco e Bevagna, nella zona del Sagrantino; Monteriggioni e Colle Val d'Elsa, nella zona del Chianti.

ABRUZZO

TERAMO

LA CUCINA DEL "TERZO REGNO"

La riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Vincenzo Cappelletti e Francesco Grue, è stata incentrata sui prodotti del "terzo regno", in particolare funghi e tartufi, e si è tenuta in uno scenario montano molto particolare, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. La giornata autunnale, con una coltre di nebbia, rendeva ancora più fiabesco l'intero paesaggio.
All'albergo-ristorante "Julia", attendono la Delegazione, in un ambiente tipicamente montano con una grossa stufa al centro della sala, Cesira e Piero, fratelli e propretari del ristorante. Un tavolo è approntato a bella posta, con una grande varietà di funghi, appena raccolti. Al tocco di campana, il Delegato Roberto Ripani, dopo un breve inciso sul valore nutritivo dei funghi, ha subito ceduto la parola ad uno dei Simposiarchi, Vincenzo Cappelletti, che ha illustrato il tema della giornata, mentre Grue ha sottolineato la bellezza selvaggia del luogo che ha però, ancora, scarso sviluppo turistico. Nel corso del pranzo è intervenuto l'ex Sindaco di Rocca S. Maria, l'ingegner Goffredo Rotili, che ha tracciato un'interessante presentazione del Ceppo, della sua storia, delle sue tradizioni, della sua cucina, concludendo con una carrellata sui funghi locali.
La riunione conviviale è stata allietata da un piacevolissimo "fuori programma": due ospiti, invitati per l'occasione, hanno offerto prodotti locali della pastorizia e del bosco, con l'assaggio finale di infusi di erbe e prodotti dei Monti della Laga. Tra le diverse degustazioni, va segnalato un vino Montepulciano vinificato a 1100 metri: un'esperienza da migliorare ma sicuramente da riproporre. Con il tocco della campana si è concluso un incontro molto apprezzato. (Claudio D'Archivio)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

GITA A ERCOLANO E POMPEI

Seguendo il solco tracciato dal suo fondatore, la Delegazione si è sempre sforzata, in ogni incontro, di unire cultura e gastronomia, i piaceri spirituali a quelli materiali. Gli Accademici hanno fatto un tuffo nel passato attraverso un'esperienza multisensoriale, per ricordare e riscoprire le realtà storiche di Ercolano e Pompei prima dell'eruzione vesuviana del 79 d.C., grazie alla visita al MAV, il Museo archeologico virtuale. La struttura nasce nel cuore di Ercolano e garantisce una nuova modalità di fruizione culturale trasportando il visitatore in un contesto virtuale ricostruito fedelmente, grazie all'uso delle più moderne tecnologie.
Dopo la visita, gli Accademici si sono trasferiti a Pompei, dove li attendeva Paolo Gramaglia, proprietario e chef del ristorante "President". Nelle sale, arredate con mobili antichi e tavole finemente apparecchiate, ha proposto, come stabilito con la Simposiarca della serata, l'Accademica Santa Di Salvo, una cucina di pesce fresco e di ricerca: polpo verace all'ombra del Vesuvio; mezzi paccheri con scorfano, vongole e zucchine; per arrivare al piatto clou della serata, scherzosamente battezzato "Vulcano fuoco e fiamme": filetti di dentice flambé scaloppato agli agrumi vesuviani e polvere di caffè. Per concludere, è stato servito un croccante al cioccolato su mousse di cioccolato fondente e zuppetta di babà. Eccellenti i vini, Aglianico e Falanghina, naturalmente locali. Attento e quasi affettuoso il servizio, magistralmente diretto da Eulalia Buondonno, sommelier e moglie di Paolo. (Elio Palombi)

PUGLIA

BARI

CUCINA ITALIANA OGGI: UNO STIMOLANTE SCAMBIO DI OPINIONI

Particolarmente riuscita la serata organizzata dalla Delegazione, in occasione della presentazione del volume accademico "La Cucina italiana oggi". L'incontro si è svolto nel prestigioso e antico Circolo della Vela di Bari, alla presenza di un qualificato pubblico di Accademici, amici e soci del circolo. Delle diverse tematiche presenti nell'opera hanno parlato il Delegato, Vincenzo Rizzi, l'Accademico Vittorio Marzi e l'avvocato Maria Luisa Maggiolino (futura Accademica), in forma, tuttavia, di conversazione e non di conferenza, coinvolgendo il numeroso pubblico in un vivace e interessante dibattito. E così, opinioni anche divergenti si sono confrontate ora sul rapporto tra modernità, tradizione e territorialità della cucina, ora sui mutamenti delle consuetudini alimentari, ora sull'attuale e massiccia presenza della gastronomia in tanti programmi televisivi. Degna conclusione, infine, con la sobria ma gustosa cena preparata dal ristorante del circolo, con piatti a base di prodotti tipici pugliesi e di stagione: dallo sformato di cime di rapa con fagioli, alle trofie con funghi cardoncelli e pomodorini.
(Vincenzo Rizzi)

SICILIA

SIRACUSA

DALLA FAVOLA ALLA TAVOLA

Si è tenuto a Siracusa un concorso che ha focalizzato l'interesse degli alunni degli Istituti scolastici del territorio siracusano su tematiche alimentari e aspetti della nutrizione. "Dalla favola alla tavola" è stato promosso dal Comitato provinciale Unicef, dal Ministero Istruzione Università e Ricerca, dall'Ammi e dal Comune di Siracusa. La mostra di tutti gli elaborati, artisticamente disposta in un percorso itinerante, è stata visitata in concomitanza con la manifestazione di premiazione presso il Liceo Classico "Tommaso Gargallo" di Siracusa. La commissione, composta dal Delegato di Siracusa Angelo Tamburini, dal professor Giuseppe Cappello in rappresentanza del MIUR, dalla dottoressa Caterina Galasso per il Comune di Siracusa, dalla professoressa Mariannella Valenti per l'Ammi e dalla professoressa Giuseppina Canniz-

zo per l'Unicef, ha esaminato gli elaborati (circa 400), decretando, poi, i vincitori per ogni ordine di scuola. Come Presidente della commissione, Angelo Tamburini, nel suo breve intervento introduttivo, ha ricordato che "Il cibo nelle favole può assumere diverse connotazioni, tra le quali quella di evidenziare le differenze sociali. Il cibo, nelle fiabe, è vissuto anche come scoperta, manifestazione d'affetto, avventura o inganno e riveste in molti casi una funzione magica. Ma la fiaba può aiutare anche ad affrontare i problemi alimentari e le emergenze che affliggono la nostra società in cui sempre più bambini hanno un rapporto non corretto con il cibo. Con il concorso, attraverso il racconto di una fiaba, si è potuto fare, quindi, anche educazione alimentare, e concorrere al rafforzamento dell'identità, riscoprendo la cucina della nonna e alcune tradizioni alimentari territoriali". Tutti gli alunni e le scuole partecipanti hanno ricevuto un attestato e i vincitori ceste di prodotti del territorio siracusano. "È stata, questa, anche un'importante occasione per rielaborare, già nella fase iniziale dell'anno scolastico, la valenza formativa e catartica della favola, mettendone in evidenza l'aspetto nutrizionale e l'emergenza di obesità infantile e malnutrizione, come si evince dal Rapporto Unicef-Istat 2013", ha infine dichiarato la professoressa Carmela Pace, Presidente del Comitato Unicef di Siracusa.
(Angelo Tamburini)

EUROPA

FRANCIA

PARIGI

LA RISTORAZIONE ITALIANA NELLA CAPITALE FRANCESE

La riunione conviviale d'autunno, presso il ristorante "Nero", è stata dedicata alla presentazione del volume "La Cucina italiana oggi" del quale la Delegata ha sottolineato la ricchezza dei temi trattati attraverso analisi precise e documentate.
Invitato d'onore della serata il dottor Michele Canonica, Presidente del Comitato di Parigi de "La Dante" e de "l'Italie en directe", sito che offre una vasta panoramica e un legame aggiornato sulla presenza italiana a Parigi.
La Delegata ha posto l'accento su alcuni aspetti evidenziati nel volume, e in particolare, sull'allarme per il crescente disamore degli italiani per la loro inestimabile cucina regionale a vantaggio di un'alimentazione banale e frettolosa.
Il dottor Canonica, che vanta un'attività pluridecennale di inviato ed editorialista dei maggiori quotidiani italiani ed è autore di numerosi saggi politico-sociali, si è espresso in termini estremamente elogiativi su questi "Stati Generali" della cucina italiana, specchio dello straordinario sviluppo della nostra gastronomia, ma anche lucido avvertimento sulle derive innestate dal successo e dalla diffusione delle tradizioni cucinarie italiane attraverso una diffusione mediatica spesso troppo imperniata sull'istrionismo dei grandi chef a discapito di una trasmissione rispettosa dei valori tradizionali. Canonica ha poi posto l'accento sull'acuta analisi di Monica Sforzini sui ristoranti italiani a Parigi, giusta e sensibile testimonianza sull'evoluzione della ristorazione italiana nella capitale francese nel corso del recente decennio.
La presentazione de "La Cucina italiana oggi" sarà altresì oggetto di un'intervista della Delegata per il sito "l'Italie en directe".
(Luisa Branlard Polto)

NEL MONDO

STATI UNITI

NEW YORK

IL PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Una serata bellissima, significativa, divertente, ma anche commovente, si è svolta al ristorante "Il Tesoro" per il passaggio della campana da Francesca Baldeschi Balleani, Delegato da oltre 10 anni, a Cristiana Baldeschi Balleani, Accademica attiva ed efficiente anche lei da diversi anni. La presenza di moltissimi Accademici giovani e meno giovani, di tanti amici e varie personalità ha reso l'atmosfera calda, gioiosa e piena di ricordi cari e divertenti, che hanno segnato la Delegazione dalla sua fondazione, nel 1959, ad oggi. Ha contribuito molto all'atmosfera anche il ristorante, confortevole e accogliente sia come arredamento e servizio, sia come cibo. Il titolare A.J. Black, siciliano di Messina, premuroso e bravissimo maestro di cucina, si è espresso non solo nella sua creatività, ma anche nelle sue ricette tradizionali, come l'apprezzatissimo ossobuco, specialità della casa. Francesca, nel constatare che questa sarebbe stata l'ultima volta che avrebbe suonato la campana, ha ringraziato di cuore la Delegazione e in particolare coloro che avevano collaborato con lei nel diffondere la tradizione culinaria italiana, seguendola nelle varie evoluzioni.

Cristiana ha tenuto un bel discorso introduttivo pieno di entusiasmo e speranza, guardando al futuro, contando molto sul sostegno dei validissimi Accademici del passato e degli altrettanto validi Accademici giovani e giovanissimi. L'evento più bello e significativo è certamente stato il passaggio della campana eseguito dal Nunzio Apostolico alle Nazioni Unite Monsignor Francis Chullikatt, rendendolo unico e anche un po' storico. Francesca si è veramente commossa quando è stato letto il messaggio del Presidente Giovanni Ballarini e del Segretario Generale Paolo Petroni, con l'annuncio della nomina a Delegato onorario.
Sono intervenuti, oltre a tante altre personalità, Gabriella Lorenzotti, il Console Lucia Pasqualini, il Direttore dell'Ice Pier Paolo Celeste e i Delegati di Parigi, New Jersey e New York Soho.
(Francesca Baldeschi Balleani)

PIEMONTE

ASTI

CON GLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI AGLIANO TERME

Che argomento coinvolgente e che entusiasmo nell'elaborare il menu della cena ecumenica! Quanti piatti golosi la Delegazione ha dovuto scartare, perché la cucina astigiana è molto ricca di ricette sul tema dell'anno! Il Simposiarca Enrico Alloero ha stilato un ghiotto menu, basandosi prevalentemente su ricette di Giovanni Goria, la cui esecuzione è stata affidata all'Istituto Alberghiero di Agliano Terme.
L'aperitivo, con birille di carne con "droghe" e menta, crostini con paté di fegato, verdure fritte in pastella, è stato piacevolissimo per il gustoso alternarsi delle carni con la croccantezza delle verdurine fritte.
A tavola gli Accademici hanno assaggiato quello che può definirsi un esauriente compendio della tradizione gastronomica locale, con risultati quasi sempre positivi: "batsoà" e piccole "grive"; "tajarin" con l'antico comodino di frattaglie; minestra di trippa e fagioli; finanziera; pesche ripiene. Piacevoli i vini dell'azienda agricola Montarello-Vigliano d'Asti (Chardonnay; Barbera del Monferrato-Malandrina; Barbera d'Asti; Brachetto d'Acqui). Impeccabile e veloce il servizio eseguito da timidi, ma attentissimi allievi.
Complimenti, ancora una volta, a Lucia Barbarino per l'intelligenza e l'umanità con cui gestisce l'istituto.

TORINO E TORINO LINGOTTO

AL CIRCOLO DEL WHIST - ACCADEMIA FILARMONICA

Una scelta in sintonia con il momento storico che stiamo vivendo, quella della cena ecumenica di quest'anno: la scoperta o la riscoperta delle interiora, delle frattaglie o di quello che, di sicuro più nobilmente, si definisce oggi quinto quarto. L'antica tradizione del non lasciare nulla di un animale, storicamente appannaggio delle classi meno abbienti, la si ritrova applicata a quasi tutta l'alimentazione a base di carne, dal gallo all'oca, dall'agnello al toro, e la nostra gastronomia nazionale ne è testimone. La cucina del quinto quarto non è invece povera nella sua preparazione, che necessita di tempi lunghi sia nell'approntamento della materia prima sia nella cottura. Alla sfida del tema e ai risvolti umani, dovuti ai pregiudizi, si aggiunge un altro elemento di cui tener conto nella concezione del menu e, soprattutto, nella sua realizzazione per un cospicuo numero di ospiti. Quale strada seguire? Quella del ferreo rispetto della tradizione, ripescando le antiche ricette della cucina classica, quali un antipasto di "tripa ëd Moncalé", i macaron della Val Rilate, la finanziera, il bollito misto, o quella della tenzone culinaria da proporre ad uno chef ispirato, spiegandogli a chiare lettere che qui si tratta di unire creatività e tradizione, in un percorso di scoperta o riscoperta del quinto quarto? Il Simposiarca non ha avuto dubbi e ha scelto la seconda strada, non senza pensare ad un'ambientazione degna della serata, quale quella offerta dalle sale di un palazzo del 1600, ristrutturato nel 1800, in pieno centro. Palazzo Solaro del Borgo, in piazza San Carlo, è la sede della Società del Whist - Accademia Filarmonica e nelle ricche sale della foresteria, sono state ospitate le due Delegazioni torinesi, per proporre un menu ideato assieme allo chef Nico di Tarsia, all'insegna della scoperta.
Per l'aperitivo, un crescendo di sapori del fegato, dal pollo all'anatra. A tavola: filone, creste di gallo, fegato grasso, guancia di bue, coda e midollo, tutto equilibrato, ben impiattato, frutto di un ottimo lavoro in cucina. Come dessert, uno zabajone al foie gras. Gli Accademici hanno così scoperto come, giocando con la sapidità e le spezie, si possa mitigare il gusto dolce di alcune parti del quinto quarto, e come conoscerne la consistenza, anche destrutturata, ben abbinata ad alcuni legumi e verdure; ma, soprattutto, in tanti hanno superato uno scoglio psicologico che si pensava insormontabile.
(Jean-Claude Passerin d'Entrèves)

LOMBARDIA

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

UNA SERATA SBAGLIATA

La Delegazione ha scelto di celebrare l'annuale ricorrenza presso un ristorante già ampiamente sperimentato con successo in altre occasioni: "L'Officina dei Sapori" a Varzi, ricavato in un vecchio edificio ristrutturato con gusto e ben inserito nel borgo antico. Il menu prevedeva: salumi, alici marinate, frittura di maiale con polenta, trippa, macedonia con gelato, assaggio di torta alle mandorle, accompagnati dai vini Nostranino, Augurio e Moscato delle cantine "Cabanon" di Godiasco.
Sul tema delle carni del cosiddetto quinto quarto, simpaticamente illustrato da Luisa Porrati, hanno trovato giusta collocazione i tagli meno nobili, ma non per questo meno apprezzabili, sicuramente alla base delle più antiche tradizioni popolari.
D'obbligo l'esordio con il consueto piatto di affettati, di rigore a Varzi, a ragione considerata una delle capitali del salame crudo. Purtroppo proprio il salame ha deluso (molto) le aspettative a causa dell'eccessiva salatura e dell'erronea affettatura. È poco ammissibile che un ristorante di questo tipo possa proporre un simile prodotto, proprio nella "patria del salame". Buone le alici marinate che peraltro avrebbero dovuto precedere i salumi per evitare che ne soffocassero il sapore. L'attesa frittura di maiale, piatto principale, si è praticamente ridotta al solo fegato accomodato con eccesso di cipolla. Assolutamente anonima la polenta. La trippa, secondo piatto forte, per fortuna è stata cucinata correttamente secondo i canoni più tradizionali. La tipica torta alle mandorle, in assaggio, peccava di cattiva esecuzione e scarsa qualità degli ingredienti. Da ultimo una doverosa segnalazione sulla mediocrità dei vini proposti.
Una serata sbagliata può capitare, peccato che fosse proprio la cena ecumenica.

EMILIA ROMAGNA

FERRARA

"LA PROVVIDENZA" E IL QUINTO QUARTO

Se è vero che le vie della Provvidenza sono infinite, Corso Ercole D'Este, a Ferrara, è una di quelle: è infatti su questa splendida strada che si affaccia "La Provvidenza", storico ristorante ferrarese, scelto dalla Consulta della Delegazione per l'annuale cena ecumenica, dal tema particolarmente impegnativo. Folta partecipazione di Accademici, accolti dai

Simposiarchi Marco Nonato e Riccardo Caniato, impegnati a fare gli onori di casa unitamente al titolare del ristorante, Giorgio Moretti, abile gestore, che ha dato conferma della sua professionalità e cortesia.
Ospiti della Delegazione la professoressa Roberta Monti, Preside dell'Istituto professionale alberghiero "Orio Vergani", l'ingegner Maurizio Casagrande e l'operatore del settore Lorenzo Rizzieri che ha intrattenuto sul tema della serata. Ha aperto il convivio il neo Delegato Luca Padovani che, salutati e ringraziati gli ospiti, ha espresso al suo predecessore Victor Dana, viva gratitudine per il suo doppio mandato.
I due Simposiarchi hanno illustrato il menu: Marco Nonato ha descritto, con abilità e competenza, le pietanze; Riccardo Caniato ha presentato gli abbinamenti coi vini, tutti indovinati, nonostante la difficoltà dei cibi da accompagnare. Infine, l'esperto Lorenzo Rizzieri, che sa tutto delle carni e dei loro cinque quarti, ha accompagnato gli Accademici durante il percorso culinario, spiegando la recente riabilitazione del quinto quarto, ora riscoperto anche da famosi chef, raccontandone la storia presso le corti e le tavole dei nobili d'altri tempi.
Il menu prevedeva: deliziose bruschette con paté di fegatini di pollo e di foie gras d'oca, cui ha fatto seguito il pasticcio di maccheroni tratto da un'antica ricetta, piatto forte del ristorante, che lo prepara con invidiabile uniformità nel tempo. Poi ottimi straccetti di fegato di scottona seguiti da un profumato risotto con durelli e fegatini di pollo. Il clou della serata: una guancia brasata di scottona con il puré di patate che ha riscosso il massimo dei consensi, seguita da fragranti assaggi di trippa, testina e lingua di vitello, tutti eccellenti. Una lieve scivolata sul dessert, un semifreddo al mandarino di non facile comprensione.
Per concludere, una bella serata, fra le più riuscite degli ultimi tempi: è proprio vero che, spesso, sono le cose più difficili quelle che riescono inspiegabilmente meglio!
(Gianfranco Caniato)

DELEGAZIONI DEL PARMENSE

A CENA CON IL PRESIDENTE

Le Delegazioni della provincia di Parma (Borgo Val di Taro, Parma, Parma-Bassa Parmense, Parma Terre Alte, Salsomaggiore Terme) si sono riunite nel ristorante "I Due Foscari" di Busseto per celebrare la cena ecumenica.
Organizzata dalla Delegazione di Salsomaggiore Terme, la riunione conviviale ha proposto un menu teso a valorizzare la cucina delle frattaglie e del quinto quarto, una direzione seguita fin dall'aperitivo, con un bianco frizzante servito assieme a una zuppa di cotiche e fagioli. L'antipasto ha invece proposto un'innovativa versione del fegato di vitello, servito in praline su crema di formaggi e profumo di lime. Strettamente legato a tradizioni dimenticate anche il primo, un risotto alla Malvasia con ragù di coda di bue, mentre i secondi hanno ripreso ricette note, come la trippa e la lingua di vitellone al vino rosso. Ad accompagnare i piatti, un'incursione nel Piacentino con un Gutturnio "Battaglia della Trebbia" Molinelli. Nutrita la presenza degli Accademci, con i Delegati Gioacchino Giovanni Iapichino, Giovanni Spartà, Giorgio Oppici, Giulio Dall'Olio. La serata, condotta dal Delegato di Salsomaggiore Terme Roberto Tanzi, ha visto come gradito ospite il Presidente Giovanni Ballarini, che, nel suo intervento, ha sottolineato come sia il valore antropologico, e non soltanto culinario, quello che si va perdendo con la disaffezione per la cucina delle frattaglie, ricordando, al tempo stesso, che il raffinato caviale è, ad esempio, una frattaglia.
Roberto Tanzi ha poi dato la parola all'Accademico di Parma Giorgio Orlandini che ha presentato il volume "La cucina riscoperta - ricette di frattaglie e carni dimenticate", curato dai Delegati e dagli Accademici delle Delegazioni parmigiane. Edito e distribuito dalla Gazzetta di Parma, raccoglie un'importante selezione di ricette dedicate alla cucina di queste carni, e sottolinea la ricerca delle tradizioni del territorio. Un lavoro che si salda alle scienze sociali che studiano la storia e l'evoluzione di gusti e consumi.
Il Delegato Tanzi ha poi illustrato la realizzazione grafica del menu, ponendo l'accento sugli elementi liberty che lo compongono, richiamando la componente artistica di Salsomaggiore da cui prende il nome la Delegazione.
Simposiarca della serata l'Accademico di Salsomaggiore Sergio Gatti che ha commentato i piatti, chiarendone caratteristiche e metodi di realizzazione, i cui contenuti innovativi possono rappresentare una via per il recupero di carni dai notevoli valori nutritivi e organolettici. (Roberto Tanzi)

TOSCANA

PISA

IL TEMA ECUMENICO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Come è ormai consuetudine, in concomitanza con la cena ecumenica, la Delegazione ha consegnato il "6° Premio A.I.C. - Delegazione di Pisa", istituito per premiare lo studente dell'Istituto "G. Matteotti", indirizzo Tecnico dei servizi di ristorazione, che, a completamento del corso di studi, si è maggiormente distinto nel suo percorso di formazione completo, nel risultato dell'Esame di Stato e in una prova pratica.
Il tema di quest'ultima, per ottenere una completa sinergia tra i due eventi, è stato correlato al tema ecumenico: "La cucina toscana delle carni da non dimenticare - innovazione e tradizione". Il Delegato Franco Milli ha porto il benvenuto alle numerose Autorità, al professor Salvatore Caruso, Preside dell'Istituto, e ai giornalisti, dottor Marco Barabotti del "Tirreno" ed Eleonora Mancini de "La Nazione".
Il Delegato ha quindi ricordato il significato della cena ecumenica; ha brevemente presentato e consegnato agli Accademici le due pubblicazioni edite per l'occasione; ha espresso gratitudine alle Istituzioni cittadine, agli Enti e alle Aziende che hanno contribuito e collaborato alla realizzazione della manifestazione, credendo in questa e sostenendola con il loro contributo e patrocinio.
Milli ha ricordato che il Premio, giunto alla sesta edizione, nasce sì con lo scopo istituzionale primario della tutela e della diffusione della cultura gastronomica e della Civiltà della Tavola italiana attraverso le cucine regionali e le loro

specificità, ma vuole, altresì, ribadire l'importanza di una formazione adeguata e di alto livello per ottenere una cucina di qualità. Tuttavia, se la tradizione deve essere conservata va sempre messa in discussione per non diventare stereotipo. Ecco quindi "l'innovazione e la tradizione", tema della prova pratica del Premio.
Franco Milli ha ringraziato tutto il corpo insegnante dell'Istituto; ha espresso al Preside l'augurio di poter continuare la strada intrapresa di costruttiva e cordiale collaborazione. Milli ha provveduto alla consegna del premio al vincitore Leonardo Donati. È seguita la riunione conviviale, che ha visto fortemente impegnati (soprattutto per gli antipasti incentrati su lingua e cervello) gli studenti in cucina, senza dimenticare i professori e gli studenti di sala e ricevimento.
Nell'occasione sono stati presentati ufficialmente due nuovi Accademici: Gherardo Gherarducci e Massimo Lupetti.
(Franco Milli)

UMBRIA

GUBBIO

ODIO E AMORE PER LE FRATTAGLIE

Le carni meno nobili degli animali hanno avuto, nella storia della nutrizione dell'uomo, alterne vicende: dagli altari alla polvere e viceversa. Il fatto che alcune parti venivano offerte per ingraziarsi gli dei è scritto nel bronzo di quello straordinario documento sugli antichi umbri costituito dalle "Tavole Eugubine". Porzioni o piatti venivano in altri tempi considerati sinonimo di povertà e fame. L'utilizzo del quinto quarto, negli ultimi decenni, è stato sempre più raro, e la cucina di oggi non ama questo tipo di carni perché troppo lunghe da preparare. Di qui, secondo quanto sostenuto dal Delegato Francesco Chiocci, la necessità di salvaguardare un patrimonio importante della tradizione culinaria. A soffermarsi poi sul quinto quarto ha provveduto l'Accademico Gianni Pauselli, che ha messo in evidenza come le frattaglie, per i più stretti e accurati controlli, siano da considerarsi, oggi, tra le più sicure. Dopo averne ricordato alcune caratteristiche, ha accennato ai diversi modi di cucinarle. Claudio Ramacci, chef del ristorante "Taverna del Lupo", ha preparato la cena ecumenica con proposte particolarmente prelibate, buone e saporite, grazie anche alla scelta delle materie prime, alla passione e all'indiscussa abilità professionale degli addetti alla cucina. Con l'unanime convinzione che tali alimenti debbano non solo non essere dimenticati ma rivalutati.
Il volume degli "Itinerari di Cultura Gastronomica", dedicato appunto alla cucina delle carni da non dimenticare, è stato presentato dalla Delegazione anche ai rappresentanti locali degli organi d'informazione.

LAZIO

ROMA, ROMA APPIA, ROMA CASTELLI, ROMA NOMENTANA

AL FICO VECCHIO

Gli Accademici di quattro Delegazioni romane si sono riuniti per la cena ecumenica a "Il Fico Vecchio", ristorante storico di Grottaferrata (Roma). La serata, alla quale sono intervenuti 60 Accademici e i Delegati di Roma (Gabriele Gasparro, che è anche il Coordinatore Territoriale), Roma Appia (Publio Viola), Roma Castelli (Tullio Sorrentino), Roma Nomentana (Alessandro Di Giovanni), è iniziata con una breve introduzione di Publio Viola e una presentazione del menu del Simposiarca Claudio Di Veroli.
L'argomento culinario proposto è attuale, perché da alcuni anni la cucina delle carni povere, che l'Accademia ha voluto valorizzare indicandola come "carni da non dimenticare", è oggetto di attenzione da parte delle persone, delle istituzione e di alcune associazioni. Tale considerazione è legata, in prevalenza, alla cucina chiamata del quinto quarto, che viene proposta non più per le sue umili origini, bensì nei menu di intenditori, probabilmente per la varietà e la genuinità dei sapori. Il quinto quarto, come ha ben sottolineato durante la cena l'Accademica Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, presentando il volume dedicato a queste carni, è quella porzione dell'animale che rimane dopo che sono state eliminate le parti cosiddette di pregio, storicamente riservate a nobili e benestanti. Si tratta quindi di una cucina che utilizza le interiora o le frattaglie: tra queste, il cuore e il fegato sono gli organi più diffusi e apprezzati. Il menu della serata, ovviamente, è stato centrato su queste carni; citiamo i rigatoni con la pajata, l'abbacchio alla cacciatora, la trippa alla romana e la coratella con i carciofi. Tuti i cibi sono stati espressione del territorio romano, come i crostini con le ramoracce, cacio e pepe e la cicoria di campo ripassata in padella.
Per concludere, due parole sulla scelta del locale, che, con i suoi 188 anni di vita, si caratterizza per avere un ambiente storico, tranquillo, godibile e, nel contempo, per essere attento a quella cucina della tradizione, del territorio e popolare che è stata l'obiettivo principale di questa riunione. Incontro di fratellanza, che virtualmente ha unito tanti amici Accademici del mondo, aiutando ad esaltare sensibilità e spessore culturale propri dell'Accademia.
(Claudio Di Veroli)

CAMPANIA

NAPOLI

LE CARNI DIMENTICATE

La Delegazione si è riunita nelle sale dello "Yacht Club Canottieri Savoia", accolta con cordialità dal Presidente del Circolo. Alla riuscita del convivio hanno contribuito, oltre all'Accademico Stefano Rispo, anche i relatori, con una serie di interessanti interventi. Dopo l'introduzione del Delegato Vincenzo del Genio, che ha sottolineato l'importanza della cena ecumenica e del tema prescelto, è stata la volta del professor Raffaele Sacchi, dell'Università Federico II di Napoli, che ha esposto un'interessante teoria dimostrando che il ragù fa bene. Con rigore scientifico e con altrettanta chiarezza, il relatore, in un *excursus* sulla storia dell'olio, ha messo in evidenza come la prolungata cottura, insieme al pomodoro, esalti le proprietà antiossidanti dell'olio con il risultato di incrementare i suoi benefici effetti sull'organismo umano. In seguito, l'Accademico Agostino Catuogno ha intrattenuto sul tema della serata, contestando la superficiale definizione delle ricette a base di frattaglie come "piatti poveri". Senza soffermarsi sulle preparazioni più note e ancora abbastanza diffuse, ha ricordato quelle ormai veramente dimenticate: il "cuore alla pizzaiola" e i "gentilini", cioè i testicoli di bue dorati e fritti. L'Accademico Vittorio Alongi ha ritenuto giustamente di poter

estendere il tema anche alle carni dimenticate come quelle del ghiro, definite dal Corrado "carne dal gusto delicatissimo, superiore alle carni di qualunque altro animale". Ha illustrato ancora le ricette relative ad altre carni dimenticate: il "somaro da latte", la zinna di vacca, pavone e pavoncelle. Infine, l'Accademico Vito Amendolara ha esposto alcune considerazioni sulla dieta mediterranea evidenziando come l'alimentazione rappresenti un terreno di incontro, di scambio e di sviluppo di conoscenze, e come il tema della cena ecumenica abbia riproposto un acceso dibattito sulla definizione del menu, dei prodotti e del modo di cucinarli. Molto apprezzate le pietanze esposte su un ricco buffet: su proposta del Delegato, oltre che dalla cucina del Circolo Savoia, alcuni piatti sono stati preparati da differenti ristoratori, provenienti da zone popolari della città. Si sono gustati, così, tra l'altro, "'o pere e musso", "a lengua mbuttunata", gli "stentinielli". In questa particolare prova si sono cimentati, con successo, anche il Vice Delegato Massimo Ricciardi con l'antica ricetta di famiglia del ragù, e l'Accademico Stefano Rispo, con "a zuppa e suffritto". Grande successo della serata e grande ammirazione per la veste grafica del menu, progettata da Massimo Ricciardi.

NAPOLI-CAPRI

NELLA STORIA DELLA GASTRONOMIA NAPOLETANA

Cena ecumenica, presso il ristorante "Mimì alla ferrovia", splendidamente organizzata da Santa Di Salvo, Simposiarca della serata. Il Delegato Elio Palombi ha brevemente rammentato il significato e l'importanza della cena ecumenica, per lasciare subito dopo la parola al Vice Delegato, che ha tracciato il percorso del quinto quarto nella storia della gastronomia napoletana, dai primi manoscritti del XIII secolo fino ai giorni nostri, non tralasciando, al contempo, di indicare la sua importanza in tutte le cucine d'Europa.
Dato lo scarso apprezzamento da parte di stomaci e di sensibilità contemporanee più orientati verso altri alimenti, si è pensato di offrire, al contempo, un menu alternativo per quanti avessero in orrore trippe e rigaglie. A quelli che, per motivi di ordine religioso, estetico-morale o semplicemente di gusto, hanno resistito alle seduzioni di "pere e musso" (piedini e testina di maiale tiepida conditi con olio, sale e limone), dei bucatini con il soffritto, ossia conditi con un delizioso ragù piccante preparato con tutte le interiora del maiale, ai fegatini del suddetto avvolti nell'omento e foglie di alloro, agli "stentenielli", squisito budellino di capretto serrato intorno a un cuore di interiora, aglio, salame, prezzemolo e pecorino con contorno di friarielli e patate, è stata servita una cena tutta a base di pesce azzurro, a torto fino ad oggi ritenuto il quinto quarto del Mediterraneo. Pleonastico aggiungere che tutti i piatti erano di eccezionale bontà. È stato comunque notato, nel corso della serata, animata e brillante come al solito, che parecchi di quelli che avevano timidamente optato per il menu di mare, non hanno esitato poi a infilare le loro forchette anche in quei piatti che, al principio, avevano disdegnato. Inequivocabili sorrisi sui loro volti. (Claudio Novelli)

PUGLIA

ALTAMURA

ALL'INSEGNA DELLE TRE "T"

La Delegazione si è riunita presso il ristorante "Calvi" per la consueta, tradizionale cena ecumenica. I numerosi Accademici, insieme ad alcuni ospiti, fortemente interessati alla tematica della serata, sono stati accolti cordialmente dal giovane team del locale, che, con entusiasmo e spirito di collaborazione, si è impegnato al massimo per la riuscita dell'evento.
La Delegata ha dato inizio alla manifestazione leggendo il messaggio inviato dal Presidente Giovanni Ballarini e ha poi illustrato il tema dell'anno, presentando il volume degli "Itinerari di Cultura Gastronomica". Le tradizioni dell'Alta Murgia, in tema di consumo delle frattaglie, consentivano di creare piatti sostanziosi e saporiti senza gravare sul modesto bilancio delle famiglie. Le operazioni relative alla preparazione delle interiora duravano parecchi giorni e coinvolgevano famigliari e vicini di casa. Il loro ricordo ha evocato suggestive immagini sulla realizzazione del "marro", degli "gnummeridde", della "capuzzedda" di agnello al forno con patate, lampaggioni e funghi cardoncelli; della coratella, del fegato che golosamente soffriggeva in padella o, protetto da profumate foglie di alloro, sfrigolava sulla brace. Dopo la lettura di un brano di Vittore Fiore, scrittore e giornalista pugliese, dedicato alla ritualità tradizionale relativa al consumo degli "gnummeridde" durante le sagre religiose locali, si è dato inizio alla cena, con un menu sapientemente elaborato nel rispetto delle tre "T" che caratterizzano la nostra cucina: Tradizione, Territorio e Tecniche.
(Immacolata Portoghese)

CALABRIA

CROTONE

SINFONIA DI MORZELLI

Le carni da non dimenticare, ossia le frattaglie, stanno ritornando in auge nel territorio crotonese per l'opera divulgativa dell'Accademia. La Delegata Adriana Liguori Proto ha proposto, nella giornata ecumenica, piatti dell'antica cucina del Marchesato di Crotone, che conservano ancora il sano sapore delle tradizioni familiari, come menu di un pranzo fuori porta. Il convivio ecumenico si è sviluppato lungo un coinvolgente itinerario di cultura gastronomica, nel ristorante dell'agriturismo "Terramore", a cura delle maestre cuciniere Anna, Liliana e Valeria Riolo, dirette dal gastronomo Ernesto Riolo. Ai sapori, odori e colori che identificano una civiltà, si è sommato il sapere dell'Accademico Sergio D'Ippolito in materia di "Cibo antico e popolare delle taverne e delle osterie del Marchesato di Crotone". L'oratore è riuscito ad affascinare l'uditorio con il suo *excursus* sulla Crotone di un tempo, puntellata di osterie e di cantine, luoghi di ritrovo in cui si poteva gustare la trippa di vitello, una pietanza straordinaria, chiamata impropriamente "morzello". Continuando a parlare "al cuore dei commensali", D'Ippolito ha svelato il senso dell'ossimoro "quinto quarto", dei cibi rituali, del sacrificio "in segno di riguardo" del gallo, che viene tuttora offerto a San Cataldo a Cirò Marina. Sulla tavola imbandita sono ricomparsi cibi di antica memoria. Simbolicamente ha trionfato "la voglia antica di frattaglie", che hanno un gusto forte e un buon valore nutritivo. Eppure solo il 3% degli italiani le consuma. Oggi tanti cuochi le hanno rivalutate, compreso il gastronomo Riolo e la sua brigata di cucina, gra-

tificati dagli Accademici con il massimo dei voti.
(Adriana Liguori Proto)

SICILIA

CATANIA

VALORIZZARE LE CARNI DIMENTICATE

Le suggestive "Cantine Benanti", che si trovano a Viagrande, paese alle falde dell'Etna, hanno ospitato la Delegazione per la cena ecumenica. Il Coordinatore Territoriale Mario Ursino ha esposto un'interessante relazione, trattando l'argomento della serata con grande competenza. Le frattaglie, ha precisato il relatore, mai completamente scomparse dal repertorio della cucina povera, stanno tornando di moda, vuoi per la ricerca di nuove emozioni gastronomiche vuoi per il ritorno al passato. Al termine, un lungo applauso per l'interesse suscitato e perché ognuno si è sentito invitato a riscoprire vecchie tradizioni e antiche e sane abitudini popolari.
Il menu della serata consisteva in una carrellata di piatti, di insolita e raffinata bontà. Antipasto con fritturine di verdure di stagione e fritto di cubetti di cervello; risotto al Noblesse con mattonellina di spuma di fegato; lingua in salsa verde; "zuzzu" artigianale al limone accompagnato da insalatina di finocchi e melagrana, e, per finire, tortino di ricotta al liquore di mandarino. Dalla cantina Benanti gli ottimi Noblesse, Majora e Musico. Location incantevole e servizio impeccabile. La chef Giulia Magnano di San Lio, sapientemente coadiuvata dal marito Giacomo Gravina, è riuscita con sorprendente versatilità a dare gusto e ricercatezza a piatti di una cucina tendenzialmente povera, semplice e poco amata. La magia del posto, unita alla bravura dello chef, hanno spinto gli Accademici a riconsiderare le "carni dimenticate", che spesso godono di cattiva reputazione solo per un pregiudizio. Invece, se sapientemente cucinate, sono decisamente buone. Una serata ben riuscita: stimolante, per il tema non facile e poco conosciuto, e apprezzata per la realizzazione dei vari piatti. I consensi sono stati unanimi: un ottimo inizio per il nuovo Delegato Gianclaudio Tribulato.

EUROPA

OLANDA

AMSTERDAM-LEIDEN, DEN HAAG-SCHEVENINGEN, UTRECHT

QUINTO QUARTO IN OGNI PIATTO

Per la cena ecumenica congiunta delle tre Delegazioni olandesi, è stata scelta la sala conferenze dell'Istituto Italiano di Cultura di Amsterdam. L'evento è stato reso possibile grazie alla cortese disponibilità e all'attiva partecipazione della Direttrice dell'Istituto, dottoressa Rita Venturelli.
L'Istituto dispone di una piccolissima cucina, di tipo casalingo, ragion per cui l'aspetto logistico e pratico dell'evento ha richiesto un'accurata preparazione da parte dell'équipe di cucina. Il tema della cena ecumenica era piuttosto impegnativo, in particolare per le Delegazioni estere, non essendo affatto scontata la reperibilità della materia prima. Le Delegazioni si sono affidate alla mano sapiente di Gigi Bazzani, giovane cuoco bresciano che opera da diversi anni ad Amsterdam, e che è una "garanzia", per le riunioni conviviali che ha organizzato con successo. Tenuto conto della scarsa (ormai) dimestichezza della maggior parte dei convitati con le carni al centro del tema, nella definizione del menu si è pensato di seguire la filosofia di utilizzare le "carni da non dimenticare", per quanto possibile, quali "componenti" di un determinato piatto. Le animelle glassate hanno accompagnato i funghi porcini nella composizione di un risotto, dalla straordinaria riuscita: le animelle, dapprima scottate in brodo e poi cotte in padella con caramello e aromatizzate al timo; il riso semintegrale della Pianura padana, portato a cottura con un brodo realizzato con ossa di vitello. I ciccioli di maiale si sono "mimetizzati" assieme ai datteri nelle focaccine dell'aperitivo, e il paté per i crostini ai fegatini di pollo è stato interpretato in chiave cremosa e con un gusto stemperato da una fantasiosa crema di castagne. Nessuna mimetizzazione invece per il sanguinaccio, reso superbo da una scottata in padella che ne ha addolcito il sapore arricchito di spezie. La coratella d'agnello e la lingua sono state una piacevole scoperta per molti, così come la coda di bue alla vaccinara. Sono stati proposti tre vini elaborati con metodi naturali da fattorie locali: il Lubigo, il Demuà prodotto a Novi Ligure, il rosso Lautizio prodotto dall'azienda Collecapretta dei colli spoletini.
Nel corso del convivio, la Direttrice dell'Istituto ha ricordato Orio Vergani; il Simposiarca della serata, Eros Capostagno, ha poi esposto un breve *escursus* sui vari tipi di carne del quinto quarto, soffermandosi sulla tradizione siciliana dei buffettieri, i venditori di "frattaglie" di strada. Una serata piacevole, pienamente riuscita, al termine della quale gli Accademici olandesi non hanno lesinato gli elogi a Gigi Bazzani e alla sua équipe.
(Alberto Gianolio)

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

CARNI E SAPORI DELLE DOLOMITI

Per la cena ecumenica la Delegazione ha invitato, presso il salone Bellevue del famoso "Café de Paris", il giovane chef Marco Pederiva, che ha portato a Montecarlo le carni e i sapori delle Dolomiti. Lo chef gestisce a Soraga (Trento) il ristorante "La Stua de Marco", dove si distingue per la sua creatività nel rispetto delle tradizioni del territorio e l'armonia dei sapori. Il menu prevedeva: filetto di salmerino con crema di rafano, speck e patate croccanti; ravioli ripieni di stracotto, zucca e fonduta di cuor di Fassa; carne di cervo alle bacche di montagna con spuma di topinambur e polenta concia; mela trentina e sue declinazioni.
Molto apprezzati i ravioli con lo stracotto così come la carne di cervo alle bacche di montagna e spuma di topinambur. Delicato il dessert con varie lavorazioni delle mele del Trentino. Pregiati i vini della cantina Castello della Rosa (Brut, Pinot grigio, Rosso e Moscato giallo). Presenti numerosi rappresentanti della stampa locale, che hanno messo in evidenza e valorizzato la cena monegasca. Lo scultore trentino Paolo Colombini ha offerto ai partecipanti un'opera in porfido, da lui stesso scolpita, a ricordo di una memorabile riunione conviviale.

NEL MONDO

AUSTRALIA

SYDNEY

I MIRACOLI DELLE MADRI IN CUCINA

Dato il tema particolare della cena ecumenica, la preparazione della serata è stata più complicata del solito: selezione del ristorante, discussione con i cuochi, sperando che non si fossero dimenticati di certi piatti (le madri hanno aiutato in qualche caso), reperimento dei prodotti, tutti al di fuori del normale menu. Il Delegato Renzo Franceschini e l'Accademico Les Luxford sono alla fine riusciti a coinvolgere il personale del ristorante "Cipri Italian". Malgrado il tema non fosse stato accettato con entusiasmo da tutti, alla fine la serata è stata un successo, e visto che le portate sono state veramente molte, il ristorante ha gentilmente organizzato un "doggy bag" per quasi tutti.
Chi era abbastanza anziano per ricordare il dopoguerra, e i miracoli delle madri in cucina, ha anzi manifestato nostalgia. Se la trippa tuttora si trova in qualche esercizio, cervella, animelle, creste di gallo, lingua, latitano (salvo qualche serata speciale per i lessi). Purtroppo il capocuoco (calabrese) del ristorante, frequentato dalla Delegazione da vari anni, ha insistito per aggiungere, come dessert, lo stoccafisso mantecato, che a parere di molti, non era in tema. Ottimi i vini scelti, una trasposizione del vecchio Tokay friulano, il cui nome è riservato ora alla produzione ungherese. Cosa ricordare fra l'abbondante offerta? L'insalata di nervetti, la lingua di bue, il cervello impanato, il risotto (che abbondava forse un po' troppo di frattaglie), la trippa, decisamente gradita, con discussioni sulle diverse maniere di preparazione a seconda della regione, e poi un abbondante fritto misto alla piemontese. Tolti gli schizzinosi, è stata una bella serata, molto interessante. Alla fine i cuochi Carmelo e Davide hanno ricevuto molti complimenti e la novità di certi piatti è stata gradita anche da avventori dei tavoli vicini, che hanno chiesto di provarli.
(Renzo Franceschini)

BRASILE

SAN PAOLO E SAN PAOLO SUD

OMAGGIO ALLA CUCINA ROMANESCA

Il tema di quest'anno comprende la cucina del quinto quarto, ma anche quella di altre carni presenti un tempo nella cucina del popolo e oggi sempre meno usate, anche perché espressione di un'ormai superata cucina della fame. L'obiettivo è dunque quello di recuperare le tradizioni proponendo un menu in omaggio a prodotti come frattaglie, visceri, rigaglie, trippe e non solo, che attualmente possono avere un ruolo anche in una moderna cucina italiana. Le Delegazioni di San Paolo hanno scelto il ristorante "Pettirosso" per realizzare questa importante riunione conviviale, anche per riconoscere, ancora una volta, il lavoro svolto da Marco Renzetti, un vero ambasciatore della cucina romana a San Paolo. Sin dall'inizio della sua attività, nel 2007, lo chef "non dimentica" le frattaglie e propone piatti che di solito non si trovano nei menu dei ristoranti della città. La cucina romana, appunto, è nota per l'uso d'ingredienti popolari, in passato di scarto, non adatti a comparire sulle mense di principi e cardinali. Ciò spiega il posto d'onore conquistato, nelle ricette romane, dalle interiora degli animali e da altre parti secondarie, come la tipica coda alla vaccinara. Solo fino a un secolo fa si utilizzavano ancora le budelline del pollo brodettate (ripassate con le uova e limone), il pasticcio di "zinna" di vacca (le mammelle della mucca), o la milza con i funghi, prelibatezze di estrazione plebea e di basso costo, ormai scomparse. Rimangono invece tra i classici della cucina della capitale la trippa alla romana, la pasta con la pajata e la coratella con i carciofi, che sono stati proposti nel menu della serata.

STATI UNITI

NEW YORK

AL "MAIALINO" DEL GRAMERCY HOTEL

Serata bellissima e molto particolare al "Maialino". Il maestro di cucina Nick Anderer, figlio di un architetto famoso, andò a studiare arte a Roma e, invece, si innamorò della cucina romana e soprattutto di quella del quinto quarto. Risultato: il "Maialino" è l'unico ristorante di New York con il quinto quarto giornalmente nel menu.

La serata è stata particolare anche perché è stata l'ultima prima del passaggio della campana dalla Delegata Francesca Baldeschi Balleani alla nuova Delegata Cristiana Baldeschi Balleani, che in questa occasione era la Simposiarca.
Nick Anderer ha raccontato, fin dalle lontane origini, la storia del quinto quarto, dando spunto agli Accademici, riuniti attorno ad un unico grande tavolo, per dialogare sulle loro varie esperienze sul tema. In particolare, l'Accademica Roberta Marini de Plano ha rievocato l'accurata presentazione fatta da Gianni Cammertoni, Accademico di Macerata, durante la consueta riunione conviviale di mezza estate, "Ricordi di sapori perduti".
Tornando al "Maialino", nel menu giornaliero del quinto quarto, redatto su carta da macellaio color marrone chiaro, piuttosto elegante nel suo genere e dove si propongono piatti come cuore di pollo, cuore di maialino, animelle al prosciutto e testarella di maialino, c'è anche la spiegazione del perché lo scarto di queste parti dell'animale ha scatenato nei secoli l'immaginazione e la creatività dei macellai, delle massaie e dei cuochi, per rendere sempre più appetibili e sane le ricette elaborate e servite nelle migliori trattorie di Roma. Il sogno di Nick Anderer è stato quello di trasmettere il gusto della cultura e della tradizione romana e italiana anche ai newyorkesi. E da come è pieno il ristorante ogni sera, da più di tre anni, si direbbe che ci sia riuscito! Bravo Nick!
(Francesca Baldeschi Balleani)

PIEMONTE

CUNEO-SALUZZO
8 novembre 2013

Ristorante "I Baloss di Poggio Radicati"di Germano Morina, fondato nel 1990. ●Via San Bernardino 19, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/248292, fax 0175/249767; coperti 55 ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica sera. A pranzo solo su prenotazione. ●Valutazione 7,71; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: sella di coniglio farcita di pomodori secchi su umido di lenticchie e julienne di crudo Dop Cuneo; zuppa di finocchi e animelle di vitello brasate; quaglia disossata farcita di salsiccia di Bra cotta al forno avvolta nel prosciutto Dop Cuneo; mousse di cachi su crema di marroni.

I vini in tavola: Blanc de Lissard (Le Marie-Barge); Ardy (Cascina Melognis- Revello).

Commenti: Serata dedicata al prosciutto Dop Cuneo e al passaggio delle consegne da Alberto Coggiola, che gli Accademici hanno ringraziato per l'ottimo lavoro svolto in questi anni, al nuovo Delegato Ermanno Mauro. Simposiarca della serata è stato l'Accademico Uccio Porro, coadiuvato dal signor Luigi Allasia, amministratore delegato della "Carni Dock" di Lagnasco, l'azienda che ha immesso sul mercato un prosciutto crudo di qualità che ha ottenuto la denominazione di origine protetta da parte dell'Unione Europea. Dopo che sono state illustrate le varie fasi della produzione del prosciutto, sono state servite, come aperitivo, alcune fette di questo meraviglioso crudo appena affettato. Commenti favorevoli hanno suscitato la zuppa di finocchi e animelle, per l'abbinamento originale dei prodotti, e la sella di coniglio servita con julienne di crudo.

Molto apprezzati i vini, provenienti, come tutti i prodotti serviti, da aziende della zona.

LIGURIA

RIVIERA DEI FIORI
15 novembre 2013

Ristorante "Romolo amarea" di Romolo Giordano, fondato nel 2008. ●Lungomare Argentina 1, Bordighera (Imperia); ☎0184/261105; coperti 50+100 (in estate) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 48; accogliente.

Le vivande servite: pane di segale con salmone gravlax all'aneto e pepi misti; blinis con mousse di foie gras e chutney di mango; spiedino di calamaro fritto con salsa aioli; samosa e salsa chili; stilton e mostarda di Cremona; gamberi al vapore di lemongrass con fagiolini all'anice pepato e maionese al wasabi; curry d'agnello alla maniera del Bengala con pulao di basmati; crumble di mele al garam masala; crema inglese alla vaniglia bourbon; gelato alla cannella.

I vini in tavola: Ribolla brut (Forchir); Gewürtztraminer (Colterenzio); Passito Comtess 1995 (cantina sociale Michele Appiano).

Commenti: Il ritorno dall'amico Romolo a due anni di distanza dall'ultima visita è stato preceduto da una sfida: il simposiarca Cesare Forni ha "imposto" un menu particolare, ha chiamato la cena "in cucina con le spezie". Ovviamente non si tratta di spezie "normali", come si può ben vedere dalla lista delle vivande. D'altronde, quando si torna in un ristorante conosciuto, ci si aspetta di gustare piatti sempre diversi. Descrivere l'armonia dei gusti proposti da Romolo è, naturalmente, impossibile. Il denominatore comune è stata la delicatezza, tema dominante di ogni piatto adeguatamente accompagnato da vini frutto di scelta accurata.

TIGULLIO
15 novembre 2013

Ristorante "La Brocca" di Angela Mandato, fondato nel 1995. ●Via IV Novembre 237, Cogorno (Genova); ☎0185/380569; coperti 40 ●Parcheggio sufficiente in prossimità, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie settembre; giorno di chiusura mercoledì. ● Valutazione7,6; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: mix di mare con crostacei, pesci e frittelle di rossetti; "paella" ai pesci di mare; semifreddo alla mandorla; cantucci al Vinsanto; millefoglie; panna cotta con caramello all'arancia; sorbetto.

I vini in tavola: bianco e rosso di produzione locale.

Commenti: La riunione conviviale ha avuto per tema: "mangiare di mare". Un ricco e abbondante antipasto a base di crostacei, molluschi, pesce e frittelle di "rossetti" ha introdotto una serata mediterranea. La "paella", sapientemente proposta dalla signora Mandato in un'interpretazione a base di pece fresco di giornata, ha riscosso il generale apprezzamento. Tutto è stato servito con attenzione e cura; la scelta dei vini è stata adeguata così come il rapporto qualità-prezzo.

TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO
13 novembre 2013

Ristorante "Osteria Storica Morelli" di Fiorenzo Varesco. ● Piazza Petrini 1, Pergine Valsugana (Trento); ☎0461 509504; info@osteriastoricamorelli.it; coperti 25 ●Parcheggio buono; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Valutazione 7,1; prezzo € 37; tradizionale.

Le vivande servite: piccoli stuzzichini; fagottino di tartare di carne "salada" su purea di castagne e funghetti sott'olio; gnocchi di polenta di mais "Spin" al ragù casereccio; guanciale di vitello brasato su rostì di patate e polenta con funghi freschi trifolati; piccolo tortino di castagne con gelato alla nocciola.
I vini in tavola: Angelica Bella Spumante (Civezzano); Pinot Nero e Cabernet (Scalco Barone a Prato Segonzano); Moscato Giallo Castel Beseno (Salizzoni - Volano).

Commenti: Gianni Tafner, Simposiarca della riunione conviviale, ha riunito gli Accademici in un locale caratteristico posto all'inizio della Valle dei Mocheni. Il convivio è iniziato con stuzzichini e la caratteristica carne "salada" ben accompagnata dalla purea di castagne e dai funghetti. Apprezzati gli gnocchi di polenta di mais "Spin", tipici della Valsugana, conditi da un composito ragù casereccio, piatto ben interpretato dallo chef-patron Fiorenzo Varesco, tenendo presente i valori del territorio, della stagionalità e della tradizione. Il guanciale di vitello brasato era anche ben accompagnato da polenta e funghi freschi del territorio.

VENETO

ALTO VICENTINO
9 novembre 2013

Ristorante "Trattoria Al Molino" di Mauro Scapin, fondato nel 1999. ● Via Chiumenti 27, Valli del Pasubio (Vicenza); ☎ 0445/593004, anche fax; coperti 35 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di settembre e di marzo; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,25; prezzo € 45; tradizionale, famigliare, rustico.

Le vivande servite: fantasia di salumi e formaggio d'allevo, polenta con i sossoli della Val Leogra; terrina di tordo con polentina onta; zuppa di colombaccio con tortello di pane ripieno di fegatini; fettuccine con la lepre; faraona al forno con carosello di funghi (porcini, finferli, finferle, russole e trombette da morto) e patate della Val Leogra; tortino alla nocciola con frutta di bosco e crema chantilly.

I vini in tavola: Torre dei Vescovi Lessini Durello brut Doc (Cantina sociale Colli Vicentini); Paezze Merlot 2009 Doc (azienda agricola Col Dovigo); Polveriera rosso del Veneto Igt 2012 (azienda agricola Conte Piove-

ne Porto Godi); Torcolato di Breganze 2012 Doc (azienda agricola Col Dovigo).

Commenti: La Delegazione si è riunita per una cena con un menu autunnale della tradizione dell'alta valle del Leogra, studiato dal Simposiarca Franco Busato. Tema della serata "l'autunno nella cucina della Val del Leogra". Aperitivo con assaggi di salumi locali, sopressa, lardo e ossocollo e formaggio d'alpeggio dei monti della zona. Il Simposiarca ha presentato i piatti e loro storia. Si è aperto con una terrina di tordo, gustosa ed equilibrata, per poi passare alla zuppa di colombaccio, che è risultata molto gustosa con il tortello di fegatini sempre di colombaccio. La coreografica faraona ha pienamente soddisfatto gli Accademici. Perfettamente adeguati gli abbinamenti cibo-vino. La trattoria ha brillato per qualità e prezzo. La serata è stata intramezzata da una serie di diapositive della flora e fauna delle montagne circostanti e si è conclusa con la consegna ai titolari del guidoncino e della vetrofania.

TREVISO
22 novembre 2013

Ristorante "Al Mercato" di Gianfranco e Carlo Mazzariol, fondato nel 2001. ● *Via Mercato Ortofrutticolo, Treviso;* ☎*0422/210233, fax 0422/230507; coperti 70* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 25 dicembre al 7 gennaio, settimana di Ferragosto e successiva.* ●*Valutazione 6,8; prezzo € 30; famigliare.*

Le vivande servite: radicchio pastellato; scaglie di grana; radicchio di Treviso brasato; radicchio con pancetta al forno; radicchio in "saor"; "sopa coada" di colombini novelli; spalla di vitello con carciofi; crostatine della casa.

I vini in tavola: Prosecco Superiore Docg (Il Morgante, Valdobbiadene); Rosso di San Rocco (Terre di San Rocco, Roncade); Ventus Moscato Igt (Val de Brun, Sicilia).

Commenti: Di buona qualità la "sopa coada" e la spalla di vitello, piatti preparati e serviti con correttezza, così dicasi per i contorni e i dolci. Corretta la proposta dei vini per una trattoria dove il rapporto prezzo qualità è stato decisamente buono e va tenuto conto che la preparazione della "sopa coada" con i piccioni non è propriamente un piatto economico. Il taglio scelto per la spalla di vitello era di ottimo livello. Curati e apprezzati i dolci fatti in casa. La trattoria è modesta nell'architettura e nel servizio, comunque adeguato e puntuale. La cucina è casalinga e curata.

TREVISO-ALTA MARCA
21 novembre 2013

Ristorante "Antica Pieve" di Flavio Tonon, fondato nel 1986. ● *Borgo Gradisca 46, Castello Roganzuolo (San Fior - Treviso);* ☎*0438/768284, fax 0438/768468; coperti 70+30 (esterni)*●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a gennaio e 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,3; prezzo € 35; tradizionale, elegante.*

Le vivande servite: radicchio tardivo fritto; crostini con crema di carciofi; sfogliatine con funghi e tartufo; grana a scaglie; pasticcio di radicchio; gnocchi di zucca con burro e salvia; spiedo con carni assortite; patate al forno e insalata mista; mousse di castagne con salsa di kaki.

I vini in tavola: Prosecco Brut Docg (azienda Zardetto); Friulano 2012 Doc (azienda Zamò); Merlot 2008 Doc (azienda Ornella Molon); Moscato d'Asti Docg (azienda Saracco).

Commenti: Riunione conviviale autunnale in un locale visitato per la prima volta. La Delegazione ne ha tratto un'esperienza molto positiva. Il solo aspetto negativo, l'elevata rumorosità dell'ambiente. Si è parlato della zucca, che nel Trevigiano trova molti impieghi in cucina soprattutto per gli gnocchi e le minestre con il riso. Una nota particolare è stata riservata al radicchio tardivo di Treviso, che rappresenta un prodotto d'eccellenza. Il menu, curato dal Simposiarca Consultore Albertin, è stato molto apprezzato: dagli gnocchi delicati con un leggero sapore di cannella, al pasticcio di radicchio che ha avuto il generale plauso per la presentazione e per il sapore ricco e ben composto. Lo spiedo, piatto cult del territorio, è stato all'altezza delle attese, morbido, gustoso e con carni varie. Il dessert, poi, delicato e leggero. Una cena di ottima fattura, dove lo chef Flavio Tonon si è espresso al meglio. Giusti e meritati gli applausi finali seguiti dalla consegna del guidoncino accademico.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
20 novembre 2013

Trattoria "Al Piave" di Patrizio e Claudia Fermanelli, ●*Via Cormons 6, Mariano del Friuli, frazione Corona (Gorizia);* ☎*0481/69003, 380/5418102; coperti 40 + 20 (all'aperto)* ●*Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra febbraio e marzo; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,4; prezzo € 35; famigliare.*

Le vivande servite: bastoncino di frico croccante; filetto di maiale con Montasio, pere, rucola e pepe rosa; strudel di radicchio rosso di Treviso; claps (gnocchi verdi ripieni) al ragù leggero; guancia di maialino con funghi porcini e purè di castagne; gelato casalingo alla crema con mirtilli caldi o alla nocciola con fichi; tiramisù con caffè caldo in tazzina; torta di castagne.

I vini in tavola: Brut Bortoluzzi (società agricola Borgo Tintor, Gradisca), Bianco (azienda agricola Luisa, Corona di Mariano del Friuli), Cabernet franc (azienda agricola Nadali, Corona di Mariano del Friuli).

Commenti: La serata ha visto la partecipazione della quasi totalità dei soci. La trattoria si è dimostrata pienamente all'altezza dell'occasione, dando prova di saper offrire una cucina curata, complessivamente di buon livello, attenta alla stagionalità dei prodotti: ottimi gli ultimi porcini della stagione che hanno accompagnato la guancia di maialino con purè di castagne, piatto assai apprezzato per l'equilibrio dei sapori. Ambiente caldo e familiare, il tutto con prezzi contenuti e dunque tali da favorire la frequentazione. L'antipasto è risultato la portata meno entusiasmante, ma i primi – in particolare lo strudel di radicchio trevisano – sono stati decisamente graditi, così come tutti i vari dessert, rigorosamente preparati in casa.

UDINE
15 novembre 2013

Ristorante "Il Fogolar lá di Moret" della famiglia Marini, fondato nel 1911. ●*Viale Tricesimo 276, Udine;* ☎*0432/545096, fax 0432/546052; coperti 80* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie luglio, variabili; giorno di chiusura lunedì a mezzogiorno e anche la domenica nel periodo estivo.* ●*Valutazione 7; prezzo € 50; tradizionale.*

Le vivande servite: buffet di benvenuto con fritti di terra e mare accompagnati da birre Menabrea, Red Fox e Villa Chazil; reale di maiale leggermente affumicato su insalatina d'orzo e gelato alla birra di farro; riso San Massimo con salsiccia della Carnia mantecato alle erbe e birra Moretti Gran Cru; stinco di vitello alla birra Menabrea con crema di sedano rapa e cipolla brasata; tiramisù alla birra Red Fox; biscottini al malto e birra.

I vini in tavola: Ribolla gialla brut (Fantinel); Chardonnay (Ronco dei Pini); Cabernet franc (Rodaro); Verduzzo (Alturis).

Commenti: A margine del convegno accademico "Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli", la Delegazione ha organizzato una cena in onore del Presidente. Il tema, sviluppato dallo chef Stefano Basello, riguardava la cucina con l'utilizzo della birra. Il piatto più apprezzato è stato il risotto con riso Carnaroli, insaporito con un'ottima salsiccia, aromatizzato al timo e sfumato con la Moretti Gran Cru, dall'intenso bouquet. Abbastanza gradito anche il reale di maiale; meno apprezzato lo stinco che, pur morbido e ben presentato, è risultato un po' asciutto e non saporito. Unanime consenso per i biscottini alla birra, mentre l'elaborato tiramisù ha lasciato gli Accademici perplessi. Ottimo l'abbinamento delle bevande. Oltre ai vini si è fatta apprezzare la birra artigianale Villa Chazil, prodotta da un agri-birrificio

FRIULI-VENEZIA GIULIA segue

locale. Curato e attento il servizio. Al termine della serata, nel corso della quale è stato conferito alla Delegazione il premio Ettore Pepe 2013, il Presidente ha rivolto agli intervenuti e allo staff parole di apprezzamento.

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
13 novembre 2013

Ristorante "Rodrigo" di Enzo Venturi, fondato nel 1949. ● Via della Zecca 2h, Bologna; ☎051/235536-220445, anche fax; coperti 70 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,75; prezzo € 45; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: crostini ai carciofi, crostini con i fegatelli, parmigiano, olive verdi, coppa di testa e ciccioli bolognesi, grissini al prosciutto di Parma, torta salata; garganelli ragù bianco e funghi galletti; tagliata di vitellone con verdure ai ferri e funghi porcini; Montebianco, caldarroste e ravioline.

I vini in tavola: Prosecco Docg (Dal Din); Sangiovese 2012 (La Berta).

Commenti: In questo storico locale la Delegazione (Simposiarca il Delegato Guido Mascioli) ha festeggiato l'autunno con un menu tipico dei prodotti di stagione: funghi e castagne. Folta la presenza di Accademici e ospiti provenienti anche dalle altre Delegazioni bolognesi. Nella saletta riservata si è potuto apprezzare l'ottimo

e accurato servizio del ristorante, così come la valida prestazione della cucina. Nella cordialità e accoglienza dello storico locale bolognese ha avuto luogo un sereno e gradevole convivio apprezzato da tutti.

BOLOGNA-SAN LUCA
9 novembre 2013

Ristorante "Le Conchiglie", fondato nel 1980. ●Via Lagune 76/1, Sasso Marconi (Bologna); ☎051/6750755, info@leconchiglie.it; coperti 100 ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45; suggestivo, romantico.

Le vivande servite: antipasti rustici; tortellini in brodo; bolliti di ogni tipo con 5 salse diverse e mostarda di Cremona; stinco di maiale con i fagioli; zampone e cotechino; contorni; ricco assortimento di formaggi; dolci della casa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Pignoletto dei Colli Bolognesi; Lambrusco di Sorbara; Sangiovese di Romagna.

Commenti: L'ultima riunione conviviale dell'anno si è svolta con grande successo nella bellissima sala superiore di questo splendido agriturismo. Il tema forte del pranzo, il "trionfo dei bolliti", ha conquistato gli Accademici che avevano tuttavia anche altre prelibatezze da gustare. Particolarmente gradito lo stinco con i fagioli. Tutte le carni e i salumi erano di produzione propria, decisamente impeccabili e cucinati a regola d'arte. Di grande impatto la selezione dei formaggi dal celebre castelmagno al rarissimo strachitund del Bergamasco. Gli chef Fabio e Sandra sono stati vivamente applauditi unitamente alla giovane pasticciera che ha preparato svariate delizie, al direttore di sala Raffaele e al Simposiarca Romano Foschi che è stato affiancato dal figlio Emanuele.

LUGO DI ROMAGNA
14 ottobre 2013

Ristorante "L'O" di Marco Catapano, Mirko Balestri (chef) e Paolo Venuta, fondato nel 2011. ● Via Provinciale Maiano 3, Belricetto Lugo (Ravenna); ☎0545/70026 anche fax; coperti 39●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura a mezzogiorno dal lunedì al sabato. ●Valutazione 8; prezzo € 38; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: crema di asparagi con arselle sgusciate e olio di oliva extravergine "Case bianche"; spinaci croccanti con capasanta padellata; passatelli asciutti con scampi, pomodorini Pachino e basilico; fish&chips de "L'O": filetto di spigola in crosta di patate; mascarpone con piccola pasticceria.

I vini in tavola: Blanc de Blanc s.a. (Villa Sandi); Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Le oche" 2011 (Fattoria San Lorenzo); Curtefranca Bianco 2011 (Cà del Bosco).

Commenti: Dopo una breve presentazione della serata, arriva un antipasto che si farà ricordare: arselle freschissime su una profumatissima crema di asparagi. Un antipasto favoloso servito con un Blanc de Blanc fresco al punto giusto! Si prosegue con un altro piatto decisamente interessante, una capasanta appena spadellata su un letto di spinaci croccanti, un piatto tanto bello quanto delizioso. Un piacere degustarlo con il Curtefranca. Ottimo il passatello asciutto con scampi freschissimi al profumo fresco di basilico. La serata è divertente, gli Accademici tutti insieme in un grande tavolo e il tempo corre velocemente. Il filetto di spigola in crosta di patate è servito con patate fritte eccellenti (chips) ben accompagnato da un insolito e ottimo Verdicchio. La serata finisce con un mascarpone favoloso e delicata piccola pasticceria. Un'ottima cena!

RICCIONE-CATTOLICA
13 novembre 2013

Ristorante "Locanda del Pettirosso" di Franca e Paolo Grossi, fondato nel 2006. ●Via Bragaglia 183, Meleto di Saludecio (Rimini); ☎0541/855152, cel. 328/0918751; coperti 30 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 70; famigliare.

Le vivande servite: scrigno di pasta sfoglia su passata di patate e porcini con uova di quaglia tartufate; guazzetto di trombette con rotolini di petto di germano al tartufo; uova strapazzate tartufate con crostini all'olio; cocottina con crema di castagne e spiedino di carpaccio farcito; tagliolini in brodo di cappone con petali di tartufo bianco; gnocchetti di patate rosse alla fonduta di parmigiano e tartufo bianco; filetto di manzo cotto a bassa temperatura con ristretto di vino rosso; "sinfonia d'autunno".

I vini in tavola: "Methius" Trento Brut Riserva (Cantina Dorigati, Mezzocorona); "Salmariano" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Doc (Mariotti Campi – Morro d'Alba); "Capraia" Chianti Classico Riserva Docg (Tenuta di Capraia – Castellina in Chianti); "Becugiano" Rosso Passito (azienda agricola Il Pratello - Modigliana).

Commenti: Dopo l'indimenticabile serata dedicata alla cucina delle carni da non dimenticare, la Delegazione è tornata alla "Locanda del Pettirosso" per una riunione conviviale all'insegna del tartufo. Il ricco e interessante menu è stato impostato attorno a questo pregiato tubero e ai "frutti" di stagione. Franca in cucina, Christian ai vini e Paolo ai tavoli, hanno condotto con la consueta maestria una piacevole serata che non ha tradito le attese. Eccellenti le uova strapazzate con tartufo, gli gnocchetti con fonduta e tartufo, il brodo di cappone e la "sinfonia d'autunno", dessert composito, ma armonioso. Comunque buoni tutti gli altri piatti e i vini abbinati, fra i quali meritano una citazione particolare il "Methius" e il "Salmariano".

TOSCANA

AREZZO
7 novembre 2013

Ristorante "La Lancia d'Oro" di Maurizio e Marzia Fazzuoli, fondato nel 1994. ● Piazza Grande 18/19, Arezzo; ☎0575/21033, fax 0575/299164; coperti 50+100 (esterno) ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie due settimane a novembre e 2 settimane a febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì in inverno. ● Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: vellutata di zucca con pancetta croccante e crostino dorato; tortino di polenta con finferli e abbucciato aretino; farfalle fatte in casa con broccoletti e germogli di cime di rapa; petto di faraona all'uva e melagrana con patate duchesse; torta di pere e cioccolato.

I vini in tavola: Piere Sauvignon 2010, Sauvignon blanc (Vie di Romans - Marano del Friuli); Crognolo 2012 (Tenuta Setteponti, Castiglion Fibocchi-Arezzo); Moscato Sultana (Feudo Maccari, Noto).

Commenti: Colori e sapori sono il motivo portante della riunione conviviale d'autunno ben interpretata dallo chef Leonardo De Candia. Colori autunnali a cominciare da zucche, bacche, frutta e foglie novembrine che addobbavano le tavole. Una sinfonia di giallo, arancio e marrone nel tortino di polenta con finferli (gallinacci ad Arezzo) dal sapore deciso ma allo stesso tempo delicato. La pasta, insolita per l'effetto cromatico e l'equilibrio dei sapori. Ottima la faraona all'uva e melagrana cui faceva da appendice dell'uva caramellata che ha suscitato la gioia di molti Accademici. Buono e di grande effetto il dolce di pere e cioccolato. Più che meritato l'alto voto assegnato dagli Accademici.

FIRENZE
14 novembre 2013

Ristorante "Perseus" di Giovanni Verrecchia ●Viale Don Minzoni 10/r, Firenze; ☎055/588226; coperti 160+25 (esterno) ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,4; prezzo da € 36 a 45.

Le vivande servite: affettati toscani con crostini misti e pecorino; pennette al ragù; ribollita; bistecca alla fiorentina servita intera al tavolo; patate arrosto, verdure fritte e fagioli; dolci della casa al carrello.

I vini in tavola: Chianti "della casa" al fiasco.

Commenti: Un menu dedicato alla tradizione quello predisposto in questa serata invernale, che ha visto il tutto esaurito in uno dei ristoranti tradizionali di Firenze. Un ristorante frequentato da turisti, ma anche e soprattutto da clienti abituali fiorentini che sono soliti andarvi un po' come se fossero a casa loro. Il menu ha avuto il suo punto di forza nella bistecca alla fiorentina, servita intera in sala e qui tagliata ancora calda e fumante. Apprezzati anche gli abbondanti antipasti, alcuni dei quali, non previsti dal menu, avrebbero da soli meritato la serata (fagioli con le cotiche). I primi, più "normali" per il gusto dei fiorentini, hanno trovato comunque un ampio consenso. In conclusione una serata piacevole che ha preparato gli Accademici per le prossime festività natalizie.

SIENA
MAREMMA-GROSSETO
1° novembre 2013

Ristorante "da Anna" di Giuseppe Sbrolli. ● Viale Gramsci 486, Piancastagnaio (Siena); ☎0577/786061, fax 0577/4224179; coperti 100 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana dopo l'Epifania e la seconda quindicina di settembre; giorno di chiusura lunedì (tranne ad agosto). ●Valutazione 7,9; prezzo € 30; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: porcini e verdure fritte; zuppa di funghi e castagne; pici in bianco ai porcini; tortelli maremmani al ragù; maialino in forno con pera picciola e contorno di patate arrosto; castagnaccio e caldarroste.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Camigliano Rosso di Montalcino.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta a pranzo ed è stata dedicata ad alcuni prodotti tradizionali della terra senese e dell'Amiata in particolare: i funghi e le castagne. Si è tenuta presso una località "di confine", Piancastagnaio, per permettere la partecipazione anche degli Accademici della Delegazione della Maremma-Grosseto. Il menu è stato molto apprezzato e l'ambiente familiare del locale ha consentito un'atmosfera di vera convivialità. La tradizione della cucina è stata interpretata perfettamente dallo chef, che ha raggiunto un punto di eccellenza con la squisita zuppa di funghi e castagne. La riunione conviviale è stata preceduta da una interessante visita al borgo di Radicofani e seguita da un'altra visita all'Abbazia di San Salvatore, con la perfetta organizzazione del Simposiarca, Alessandro Mandarini.

VALDARNO FIORENTINO
15 novembre 2013

Ristorante "da Padellina" di Daniele Parenti, fondato nel 1990. ● Corso del Popolo 54, Strada in Chianti (Firenze); ☎055/858388, anche fax; coperti 50+20 (esterno) ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni a gennaio, 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,86; prezzo € 35; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: fettunta con l'olio "novo"; assaggio di "mezzone", "penne sul gallo"; peposo alla Fornacina; coda di maiale in umido; fagioli all'uccelletto; zuccotto.

I vini in tavola: Prosecco; Chianti Classico 2011 (La Presura).

Commenti: Il piatto più famoso del ristorante, le "penne sul gallo", un ragù insaporito con le rigaglie dell'animale da cortile, ha raggiunto il voto di massima eccellenza. L'altro piatto di assoluta eccellenza si è dimostrato la coda di maiale in umido, oggetto di numerosi bis, piatto tanto squisito quanto raro a trovarsi. Come dolce il tipico semifreddo fiorentino, il sempre apprezzato zuccotto. Il Chianti Classico La Presura, ha ben accompagnato i saporiti piatti. La serata è stata anche allietata dalla declamazione delle famose terzine del XXVI canto dell'Inferno, essendo il signor Alvaro (padre del titolare) un noto ed esperto dantista dilettante. Al termine della bella serata, il Delegato Ruggero Larco ha donato al ristoratore un piccolo omaggio in ceramica della Delegazione.

MARCHE

ASCOLI PICENO
17 novembre 2013

Ristorante "DonnaRosa" di Liviana e Antonio Scipioni, fondato nel 1971. ● Via Gramsci 3, Roccafluvione (Ascoli Piceno); ☎ 0736/365114, anche fax; coperti 400 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 10 al 25 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 45; caratteristico.

Le vivande servite: fritturina mista (olive all'ascolana; olive al formaggio; zucchine e altri ortaggi); scamorze, miele e tartufo nero estivo; uova strapazzate al tartufo bianco; tagliatelline al tartufo bianco; tagliata di vitellone al tartufo nero; dolce della casa "casareccia ascolana" (zuppa inglese rielaborata).

I vini in tavola: Spumante; Cerasuolo; Montepulciano (entrambi Cantine Lepore, Colonnella); Moscato Sicilia (Cantine Florio).

Commenti: Il tema della serata è stato il tartufo: quello bianco *tuber magnatum* e quello nero estivo, *tuber aestivum*, conosciuto come "scorzone". La riunione conviviale, la prima organizzata dal nuovo Delegato Andrea Gentili, con Simposiarca Tommaso Ursini, ha avuto l'ammirazione e l'apprezzamento dei tantissimi Accademici intervenuti, compresi alcuni, graditissimi, appartenenti alla Delegazione di Macerata, per l'ottima e ricercata cucina proposta dallo chef Antonio. Particolarmente gradite le uova strapazzate al tartufo bianco e le tagliatelline al tartufo bianco. Buono anche il dessert, consistente in una rielaborazione della classica zuppa inglese. Tra i vini ha avuto maggior gradimento il Montepulciano.

LAZIO

ROMA EUR
12 novembre 2013

Ristorante "Loste Ria" di Armando Minotti, fondato nel 2011. ● Via Silvio d'Amico 41, Roma; ☎06/64003606; coperti 40 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo € 38; familiare.

Le vivande servite: assaggi di bucce di patate e zucchine fritte, pane carasau caldo con cipolla di Tropea, carota, pomodoro datterino, affettati misti, mozzarella di bufala e polpettine di melanzane; bucatini all'amatriciana in cesto croccante di pecorino; stracotto di involtini con lardo di Colonnata su letto di tomino; cicoria ripassata in padella su cuore di pan brisé ripieno di taleggio; pera prigioniera o tortino dolce salato.

I vini in tavola: "Satrico" Bianco del Lazio Igt (azienda agricola Casale del Giglio, Le Ferriere); "Tellus" Syrah del Lazio Igt (azienda vinicola Falesco, Montecchio).

Commenti: Alto il gradimento per tutte le proposte, a cominciare dalle gustosissime e quasi introvabili bucce di patate fritte, retaggio di una cucina poverissima e ormai dimenticata. Apprezzati i bucatini all'amatriciana, soprattutto per la buona cottura della pasta. Il vero trionfo è stato tributato allo stracotto di involtini adagiati su un letto di tomino caldo (magistrale fusione di sapori forti e contrastanti), accompagnato da una cicoria ripassata che, da sola, potrebbe costituire una pietanza. Tra i dolci, la pera prigioniera, un'indovinata riproposizione di un più classico strudel monoporzione, si è fatta preferire al tortino dolce salato (la cui particolare sapidità è dovuta all'utilizzo di burro d'arachide). Cortese ed efficiente il servizio; appropriata la scelta dei vini della regione; encomiabili la passione e la spontaneità con la quale Armando e Katerina hanno accolto e intrattenuto gli Accademici. Il Delegato Simposiarca ha esternato il proprio compiacimento e quello di tutti donando ai gestori il piatto e la vetrofania dell'Accademia.

ROMA NOMENTANA
3 ottobre 2013

Ristorante "Eleonora d'Arborea" di Francesco Turnu, fondato nel 1997. ●Corso Trieste 23, Roma; ☎06/44250943, fax 06/44241396; ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie dall'11 agosto al primo martedì di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; raffinato, tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di spigola; salmone all'arancia; salmone al tartufo; bottarga con ruchetta e pecorino; sauté di cozze al pomodoro; moscardini fritti; tortino di pane carasau; pesce spada e pecorino; paccheri ricciola e pachino; branzino in crosta di patate; grigliata mista di scampi e mazzancolle; pinzimonio; sorbetto al limone; dolcetti sardi.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna 2012; (Cantina della Vernaccia, Oristano).

Commenti: Locale di cucina sarda con personale premuroso e professionale. Ottima l'accoglienza che ha fatto sentire gli Accademici a proprio agio. Dopo il benvenuto del Delegato, la Simposiarca Antonella Bevilacqua ha presentato il locale e parlato delle origini del nome: un personaggio della storia e cultura sarda al quale la gestione si ispira. La Simposiarca ha concluso il suo intervento con una breve e interessante relazione sul pane carasau, detto anche "carta musica" per il caratteristico scricchiolio prodotto durante il suo consumo. Le pietanze scelte dalla Simposiarca sono state tutte a base di pesce fresco, accompagnato dal Vermentino di Sardegna. Ottimi gli antipasti, che sono stati seguiti da generose porzioni di un saporito piatto di paccheri ricciola e pachino, di branzino in crosta di patate e di una grigliata di scampi e mazzancolle. Deliziosi i dolcetti sardi.

VITERBO
13 novembre 2013

Ristorante "Biscetti" di Gastone Biscetti, fondato nel 1910. ● Via Generale A. Gandin 11/a, Viterbo Bagnaia (Viterbo); ☎0761/288252, fax 0761/289254; coperti 160 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura giovedì, domenica sera. ●Valutazione 7,20; prezzo € 38; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: fritti assortiti e zuppetta di funghi porcini; fettuccine al ragù di anatra in bianco; abbacchio al forno; patate arrosto e insalatina mista; marroncini dei monti Cimini su panna montata e cioccolato.

I vini in tavola: Bianco Satrico 2012 Igt (Casale del Giglio); Rosso Poggio Ferrone 2012 Doc (Sergio Buzzi); Oro di Villa Puri maturazione tardiva (Vittorio Puri).

Commenti: Ritorno in una delle più antiche strutture della zona, certezza di tradizione e qualità, oggi anche con un certo grado di innovazione apportato dalla figlia del gestore. È stato però scelto un menu di stretta tradizione, senza discostarsi dai canoni del ristorante. Sempre buoni i fritti (le verdure potevano essere più calde) e la gradita e tradizionale zuppetta di funghi porcini. Corale apprezzamento per le fettuccine, davvero buone, con un ragù sapido e giustamente aromatizzato. L'agnello arrosto (romanamente abbacchio) era d'altri tempi, servito appena uscito dal forno, con adeguato contorno di patate. Sempre di tradizione, quanto meno per gli ingredienti, il dolce che valorizza la pregiata produzione delle castagne dei monti Cimini. Graditi i vini, attento il

ABRUZZO

PESCARA, PESCARA ATERNUM, ATRI
14 novembre 2013

Ristorante "Le Terrazze" dell'Hotel Esplanade di Zest srl, fondato nel 2013. ● Piazza I maggio 46, Pescara; ☎085/9431337, anche fax; coperti 250 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6; prezzo € 40.

Le vivande servite: composizione di salumi e formaggi con tortino di zucca; farrotto con guanciale e cicorietta; strettine al pomodoro fresco e funghi di bosco; arrosto di maialino con farcia di castagne; patate rosolate e cime di rapa; cestino di frutta fresca; tortino di cioccolato e mandorle.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo "Dama" Doc 2010 (azienda agricola Marramiero).

Commenti: La cena per il sessantennale dell'Accademia, con la presentazione dell'ultimo volume della collana gastronomica, si è svolta insieme alle Delegazioni di Pescara-Aternum e di Atri. Dopo il saluto dei tre Delegati, il volume è stato ampiamente illustrato dalla professoressa Alfredina Trivelli, Preside dell'Istituto Alberghiero di Pescara, con una interessante e coinvolgente relazione. È seguita una cena mediocre, con un piatto di antipasti di una normalità deprimente. Dei due primi, il farrotto ha avuto una discreta valutazione, mentre assolutamente insignificanti sono state le strettine con i funghi. Il secondo piatto assomigliava più a una porchetta che a un piatto particolare, come era stato presentato. Solo il vino si è salvato in questo menu me-

diocre. Il ristorante, un tempo tra i migliori della città, è scaduto ad un livello medio-basso.

TERAMO
17 novembre 2013

Ristorante "Julia" di Cesira e Piero Romualdi, fondato nel 1966. ●*Contrada Ceppo 1, Rocca Santa Maria (Teramo);* ☎*0861/63100, anche fax; coperti 280* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai.* ●*Valutazione 8,5; prezzo € 35; rustico.*

Le vivande servite: prosciutto, insalata di funghi freschi, pecorino, frittatina con funghi e tartufo, scrippelle al tartufo in brodo; tagliatelle ai porcini; cannelloni ai funghi misti; spezzatino di agnello ai funghi; funghi arrosto e fritti; macedonia di frutti di bosco.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc (azienda agricola La Quercia).

Commenti: La riunione conviviale è stata incentrata sui prodotti del regno dei miceti, funghi e tartufi, con l'abile regia di due Simposiarchi: Vincenzo Cappelletti e Francesco Grue. I padroni di casa, Cesira e Piero, hanno proposto la specialità del ristorante: funghi e tartufi in tutte le salse. Per cominciare è stata servita una finissima insalata di funghi porcini freschi accompagnata ad un ottimo pecorino, deliziosa la frittatina con funghi e tartufo; suggestiva la variante del piatto tipico teramano delle "scrippelle 'mbusse" col tartufo. I cannelloni ai funghi misti, ottimi nella loro elaborazione con il ripieno ben amalgamato, segnano il passo ad una meravigliosa tagliatella ai funghi porcini, rigorosamente tirata e tagliata a mano con una fantastica salsa di porcini: una vera leccornia! Ottimo lo spezzatino di agnello "contornato" da funghi porcini fritti ed arrosto. E' stata una riunione conviviale trascorsa piacevolmente pur in un pomeriggio nebbioso di autunno.

CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA
16 novembre 2013

Ristorante "Torre del Saracino" di Vittoria Aiello, fondato nel 1992. ● *Via Torretta 9, Vico Equense (Napoli);* ☎*081/8028555, info@torredelsaracino.it; coperti 35+25 (esterno)* ●*Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie dal 15 febbraio al 15 marzo; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 8,5; prezzo € 70; raffinato, elegante, accogliente.*

Le vivande servite: calamaro imbottito, mozzarella in carrozza, fritturina di alici, bignè salsiccia e broccoli amari, crema di zucca, tocchetti di sauro scottato, treccione di mozzarella fresca, gelato di peperone; anguilla laccata alla melassa di fichi del Cilento con grano soffiato, arancia candita e salsa piccante di agrumi; zuppetta di olive "nocellara" e mandorle, purea di finocchi e pesce bandiera "anni 80"; minestra di pasta mista con pesci di scoglio e crostacei; risotto con cipolla ramata di Montoro, sauro bianco affumicato, alga croccante al profumo di limone e peperoncino; cipolla caramellata con fonduta di provolone del Monaco e tartufo bianco; passeggiata vicana (fantasia dolce/salata di limoni, olio d'oliva e noci); pasticceria mignon.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra (azienda agricola Fontana Vecia Colesel); Riesling Terre di Chieti 2012 (azienda agricola Di Sipio); Greco di Tufo Carmelina 2010 (azienda agricola Petilia); Moscadello di Montalcino Florus 2012 (azienda agricola Villa Banfi).

Commenti: Il ristorante fu realizzato nel 1992, ai piedi di una torre di avvistamento del VII secolo d.C. per avvertire le popolazioni rivierasche dell'arrivo delle temute navi pirata saracene. Il giovane apprendista cuoco Gennarino Esposito, incoraggiato dal fortunato incontro con Vittoria Aiello, dopo una serie di esperienze acquisite con stage presso importanti ristoranti, comprese che la cucina doveva essere legata alle ricchezze del territorio e realizzò alcuni piatti che gli dettero una visibilità nazionale. Tutte le pietanze sono state un connubio di sapori, aromi e colori che solo la fervida immaginazione di Gennarino ha sapientemente realizzato, coniugando la tradizione all'innovazione. Servizio lento. Un'ottima cantina.

PUGLIA

FOGGIA
29 novembre 2013

Braceria "El Matador" di Simone Palladino, fondato nel 2011. ●*Via Gioberti 132, Foggia;* ☎ ● *Cel.348 7279445, 320 2686836; coperti 40* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7,5; prezzo € 30; rustico, familiare.*

Le vivande servite: antipasto di arrosticini e torcinelli (involtini di interiora d'agnello); tagliata di black angus australiano; insalata e patate al forno; torta al cioccolato.

I vini in tavola: Montepulciano della casa.

Commenti: Sull'eco non ancora sopita del tema ecumenico, complici i suggerimenti del tesoriere Gianni Pompa e la volontà di diversi Accademici di testare il proliferante fenomeno delle bracerie, ormai, qui a Foggia, concorrenziali alle pizzerie, la Delegazione, ampiamente rappresentata, ha visitato questo locale, che ha fama, in città, di offrire la migliore cucina del genere. La cena ha confermato le aspettative: carni tenere e gustose, accompagnate da un ottimo Montepulciano; rapporto qualità-prezzo più che corretto. Peccano, però, il servizio non sollecito, il locale troppo affollato e non adeguatamente riscaldato.

FOGGIA-LUCERA
21 novembre 2013

Ristorante "Da Mimmo" di Domenico Di Latte, fondato nel 2011. ● *Via Molfetta angolo viale Ofanto, Foggia;* ☎*0881/685601; coperti 40* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 14 al 30 agosto; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: salumi di Martina Franca e provoline di bufala campana; cavatelli fatti in casa con fagioli dei monti Dauni; brasato al vino rosso di

Curiosità

IN CUCINA CON ANDY WARHOL

Il maestro della Pop Art, Andy Warhol,prima di diventare famoso, è stato uno stimato disegnatore, che fino ai primi anni Sessanta ha collaborato con i più prestigiosi magazine di moda. E non solo, perché nel 1959 era l'art director della casa editrice Double day, per la quale realizzava illustrazioni di libri per bambini: soprattutto acquerelli,che, in mostra a Manhattan, colpirono molto una famosa arredatrice e decoratrice di interni, Suzie Frankfurt.Un incontro che sfociò in una collaborazione per realizzare un libro di ricette sullo stile dei sofisticati libri di cucina francese degli anni Cinquanta, il "Wild Raspberries", un volumetto illustrato, appunto, da Andy Warhol.

PUGLIA segue

Puglia; tocchetti di patate al rosmarino; tranci di panettone con Rhum e scaglie di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Rosso Serre 2010 (Cantine Due Palme - Cellino San Marco); Moscato d'Asti.

Commenti: Una riunione conviviale riuscitissima grazie all'impegno del Simposiarca Pietro De Martinis che, prima della cena, ha illustrato il menu con dovizia di particolari. L'incontro è stato dedicato dalla Delegazione ad un breve bilancio dell'attività del 2013 e all'organizzazione della cena degli auguri natalizi. A tutti i convenuti è stato chiesto un contributo di idee per il programma di massima del prossimo anno. La serata si è conclusa con i complimenti al gestore e alla cuoca (sua moglie) e con la consegna del guidoncino della Delegazione.

SICILIA

MARSALA
10 novembre 2013

Ristorante "Il Melograno" della famiglia Pecorella, fondato nel 2004. ●Contrada Gorgazzo 751/b, Salemi (Trapani); ☎0924/1855130, anche fax, cel. 339/4109956 - 320/3934612; ristoranteilmelograno2011@gmail.com; coperti 250 ●Parcheggio interno; prenotazione consigliabile; ferie seconda decade di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: antipasto rustico con prodotti tipici del luogo; busiata con ciliegino, melenzane, salsiccia, scamorza affumicata; pasta con mollica (pietanza antica di S. Giuseppe); arista di maiale e involtini di pancetta al forno con patate; frutta di stagione; cassatelle di ricotta; siringate di ricotta; "ovu ncannulato"; "sbroglia pitittu".

I vini in tavola: Vino rosso in caraffa (azienda Gandolfo).

Commenti: Il ristorante, a carattere familiare, presenta una cucina basata su piatti tipici del luogo e della tradizione siciliana facendo uso, a volte, di qualche lieve rivisitazione che non è mai sconvolgente. Dopo l'apertura della riunione conviviale da parte della Delegata, ha preso la parola il Simposiarca Nino Ciulla soffermandosi sul menu e tracciando la storia di quelle pietanze antiche legate alla festività di S. Giuseppe. I piatti preparati con maestria dallo chef Luigi rappresentavano la storia e il folclore di Salemi. L'ambiente accogliente, la disponibilità della famiglia Pecorella che è l'anima del locale e il servizio attento e cortese hanno messo a proprio agio i commensali. La riunione conviviale si è svolta in un clima allegro e sereno. La cucina, semplice e genuina, ha riscosso unanimi consensi. Molto graditi: l'ovo ncannulato e lo sbroglia pitittu (dolci tipici di S. Giuseppe). Anche il vino è stato apprezzato. Adeguato il rapporto qualità-prezzo.

SIRACUSA
8 novembre 2013

Ristorante "Lo Scorfano Rosso" dei fratelli Giuseppe e Franscesco Commendatore, fondato nel 2009. ●Via San Giuseppe-Ronco Veterinario, Augusta (Siracusa); ☎0931/977628; coperti 60 ●Parcheggio nei pressi; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a gennaio e due settimane a luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,65; prezzo € 35; elegante, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: carpaccetto di ricciola, fasolari al gratin, insalata di polpo; cavati pistacchio e gamberi o al nero di seppia; ombrina agli aromi iblei; pera farcita con colata di torrone liquido al pistacchio.

I vini in tavola: "Costadune" Grillo e Nero d'Avola Igt Sicilia 2012 (Cantine Mandrarossa); "Don Nuzzo" Moscato di Siracusa Doc 2012 (Antiche Cantine Gulino).

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha chiarito subito la curiosità per l'immagine di copertina del menu: uno scatto inviato dallo spazio dall'astronauta siciliano Luca Parmitano (che ritaglia la costa siracusana). A seguire, Tamburini ha dato la parola alla Simposiarca, l'Accademica Danila Saraceno che ha presentato "Regina d'autunno: la castagna", sviluppando un interessante viaggio culturale, letterario, storico, nutrizionale, gastronomico, che ha conferito alla castagna un vero palmares da regina. Le pietanze in tavola hanno riscosso grande successo, con notevole coinvolgimento sensoriale. Tamburini ha consegnato il guidoncino e la vetrofania accademica ai proprietari di questo ristorante che si trova tra i vicoli stretti di Augusta, e propone una cucina siciliana di terra e di mare, per tradizione aperta a contaminazioni lontane nel tempo e in tavola.

SARDEGNA

CAGLIARI
15 novembre 2013

Ristorante "La Galaia" di Tonio Buzzo, fondato nel 2012. ●Viale Diaz 37, Cagliari; ☎070/7566090; coperti 40/50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35.

Le vivande servite: prosciutto di tonno e di pesce spada; bresaola di tonno fainé; spiedini di cozze e pecorino; cappunadda carlofortina; pasta fresca carlofortina con ragù di tonno, pesto e pomodori; fregola allo scoglio con astice e sugo rosso; gamberoni al Brandy; dessert della casa.

I vini in tavola: Cantine Pala.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ristorante dall'ambiente rustico e accogliente. Il menu ricco e vario, basato esclusivamente sul pesce locale, ha stuzzicato il palato degli Accademici soprattutto con antipasti e primi piatti degni di nota. Le pietanze realizzate secondo la tradizione carlofortina hanno evidenziato la fragranza della materia prima, fatta eccezione per i gamberoni che non hanno soddisfatto il palato degli Accademici. Il Simposiarca Sebastiano Granara ha illustrato il menu e si è complimentato con il gestore che ha esposto i suoi punti fermi: la freschezza del pesce e la genuinità dei prodotti usati in cucina. Servizio attento e sollecito. Discreto l'accostamento fra cibo e bevande.

CAGLIARI CASTELLO
20 novembre 2013

Ristorante "Antico Caffè" di Richard Mura, fondato nel 1855. ● Piazza Costituzione 10/11, Cagliari; ☎070/658206; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 40; elegante caffè che svolge anche ristorazione.

Le vivande servite: fegatini alla veneziana; trippa con fagioli e bietole; lingua salmistrata; cappellini in brodo; bollito alle sette salse; verdure lesse; pere al cioccolato e Rhum.

I vini in tavola: Torbato brut; Dimonios; Anghelo Rujo (tutti Sella e Mosca).

Commenti: La Delegazione si è riunita nonostante la profonda commozione per la tragica alluvione che ha messo in ginocchio la Sardegna, con lutti e gravi danni. Dopo un minuto di raccoglimento, la serata è iniziata. Prima della cena, il Consultore Aldo Vanini ha richiamato l'attenzione sulle valutazioni dei locali visitati; ha quindi, brevemente, spiegato quali criteri utilizzare. La cena si è svolta con soddisfazione degli Accademici. Infine, prima del termine, è stata effettuata una colletta il cui ricavato è stato consegnato alla Croce Rossa, da devolvere in favore delle famiglie alluvionate.

GALLURA
17 novembre 2013

Ristorante "Il melograno" di Claudio Tilocca, fondato nel 2008. ● Via Vittorio Emanuele snc, Località Nochis, Tempio Pausania (Olbia Tempio); ☎079/674043, fax 079/671050; coperti 140 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 8 gennaio-24 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: funghi fritti e verdure in pastella; panzerotti fritti con ripieno di porcini e mozzarelline fior di latte; insalatina di porcini con pata negra jamon iberico de bellota admiracion; involtino di manzo con crema di ricotta e porcini; ravioli di ricotta e porcini con burro e salvia e una spolverata di trombette nere; medaglioni di filetto scaloppati con porcini, rucola e grana con contorno di patate al forno; misto di formaggi; mix di crostate con marmellate di arancia e confetture di castagna, fico e mirto, melacotogna e mandorle.

I vini in tavola: Brut metodo classico (Cantina Coppo, Canelli); Campos rosato Igt Colli del Limbara (Cantina Gallura, Tempio Pausania); Brut riserva 2006 metodo classico (Cantina Coppo, Canelli); Tiu Paolo Nebbiolo Igt Colli del Limbara (Cantina Paolo Depperu, Luras); Zivula vino da uve stramature (Cantina Gallura, Tempio Pausania).

Commenti: La Delegazione si è riunita a pranzo, in un clima di convivialità. Il menu è stato scelto e descritto con competenza dal Simposiarca Fabrizio Ruggero. Il Delegato Luigi Collu ha presentato agli Accademici e ai numerosi ospiti della Delegazione di Sassari, il dottor Gavino Canopoli, autore di un libro sulla storia di Nuchis. La riunione conviviale, dedicata ai funghi, è perfettamente riuscita grazie all'impegno del ristoratore e dello staff di cucina che hanno garantito funghi freschi e di prima scelta, raccolti nelle campagne dei dintorni. Grande successo per l'insalatina di porcini con jamon iberico pata negra e per i medaglioni di filetto, mentre maggiore croccantezza avrebbe giovato ai panzerotti fritti. Ottimo l'assortimento di formaggi con confetture e marmellate artigianali delicate e saporite, utilizzate anche per l'eccellente dessert. Di buon livello la scelta dei vini, accortamente abbinati. Servizio di sala attento e cortese, ottimo il rapporto qualità-prezzo.

NUORO
23 novembre 2013

Ristorante "L'oasi dei funghi" di Anna Maria Mele, fondato nel 1988. ●Via Trento 10, Teti (Nuoro); ☎0784/68211 anche fax; coperti 60 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 35; tradizionale.

Le vivande servite: crespelle ai funghi e pecorino; insalata di porcini; ritagli di polenta con funghi e sugo di selvaggina; polpettine di carne miste con i funghi; maiale e cinghiale con olive; coniglio in agrodolce con bacche di ginepro e noci; focaccia ai funghi; culurgiones della casa al sugo; lasagna in bianco con funghi; arrosto di maialetto con contorno di patate al forno; bocconcini con carne di vitello ai funghi; macedonia; crep-adas dell'oasi.

I vini in tavola: Fradiles Antiogu rosso superiore del Mandrolisai Doc (Cantina Fradiles snc, Atzara).

Commenti: Qui la natura è prodiga e il fungo è il re della tavola. L'incontro conviviale ha annoverato ben otto pietanze impreziosite dallo stregato sapore dei porcini, dall'antunna, dal tartufo sardo, dal superbo gusto della mentuccia, dalle bacche di mirto, di ginepro e del crescione. I piatti in tavola erano tutti insaporiti da sughi deliziosi, e l'intero menu ha sciorinato il meglio di una cucina impostata sulla genuinità e generosità della terra sarda. Ottimo il vino del vicino Mandrolisai, dalle vigne feraci. Locale accogliente, servizio puntuale e gradevolmente familiare.

EUROPA

FRANCIA

PARIGI
14 novembre 2013

Ristorante "Nero" di Salvatore Sansica, fondato nel 2013. ●3, rue Bachaumont, Parigi; ☎0033/0142210263; coperti 40 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,68; prezzo € 60; elegante.

Le vivande servite: assortimento di antipasti; garganelli in salsa dello chef; filetto di spigola al limone verde; torta di ricotta e pere.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Brentino 2011 (Maculan).

Commenti: Salvo Sansica, gestore del locale, ha ripreso nel maggio 2013 il bar à vin Nero Enoteca per trasformarlo in un ristorante di schietta tradizione italiana, conservando una ricca cantina di vini italiani, vanto del locale. Gli Accademici hanno molto apprezzato la generosità e la qualità degli antipasti, i delicati e saporiti garganelli in salsa di prosciutto, rucola e parmigiano. Menzione speciale per la spigola al limone verde, profumata al pepe di Sichuan, di perfetta cottura. Molto appropriato il Brentino, assemblaggio di Merlot e Cabernet, che è stato per molti una scoperta. Servizio rapido e premuroso.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
12 novembre 2013

Ristorante "Hostaria Fratelli" di Rocco e Luigi Gruosso, fondato nel 2012. ●Steinstrasse 9, Monaco di Baviera; ☎089/20354767, fax 089/20354768; coperti 60 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 70.

Le vivande servite: zuppetta di legumi con formaggio caprino; parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala; cotechino con lenticchie e purea di patate; risotto alla zucca con castagne; brasato di manzo su purea di sedano e verdure; mousse di cachi e castagne.

I vini in tavola: Falanghina Doc (Feudi di San Gregorio); Balconara Doc (Donato D'Angelo); Moscato d'Asti Doc (Giacomo Bologna).

Commenti: La grande passione dello chef Luigi Gruosso per la tradizione culinaria abruzzese, sua terra natale e luogo di formazione, non gli impedisce di interpretare fedelmente e sapientemente piatti appartenenti alla cultura territoriale di altre regioni, specie quella emiliana e romagnola, baricentro questa volta della riunione conviviale della Delegazione. L'ambiente, accogliente e confortevole, permette di "vigilare" sull'operato dello chef e della sua squadra attraverso una grande apertura sulla cucina, a testimonianza della purezza e genuinità dell'Hostaria. Il fratello Rocco dirige e coordina la sala con un ottimo staff, garantendo la soddisfazione di ogni ospite. Da sottolineare l'interessante relazione sul "cotechino" tenuta dall'Accademico Marcus Benussi alla sua prima esperienza in qualità di Simposiarca.

NEL MONDO

STATI UNITI

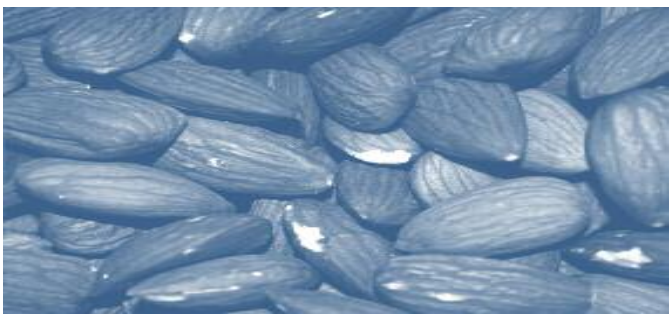
NEW YORK
20 novembre 2013

Ristorante "Il Tesoro" di AJ Black, fondato nel 2011. ●1578 First Avenue, New York; ☎212/8619620; coperti 150 ●Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 6,9; prezzo € 88; accogliente.

Le vivande servite: salumi; tortino di carciofi; polpo alla pizzaiola; ossobuco con risotto; halibut alla livornese; spinaci saltati; tortino al cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco (Clara C); Chianti Classico Riserva (La Mirandola); Pinot Grigio (Monte Maria).

Commenti: Una serata trascorsa in allegria per un importante evento della Delegazione, il passaggio della campana. Tra gli stuzzichini, particolarmente apprezzato il tortino di carciofi. Il polpo alla pizzaiola ha avuto un discreto successo: era tenero e gustoso, ma la salsa al pomodoro che lo accompagnava era un po' troppo forte. La specialità della casa, l'ossobuco con risotto alla milanese era abbondante e la carne saporita, ma il riso troppo cotto. Chi non gradiva l'ossobuco poteva scegliere l'halibut alla livornese, un piatto che ha ricevuto pareri positivi anche se è stata criticata la salsa perché sembrava la stessa servita con il polpo. I vini erano discreti e bene abbinati alle pietanze. La cena si è conclusa con un tortino di cioccolato caldo servito con un gelato al caffè e chicchi di melagrana, una combinazione inaspettata e felice. Nel complesso, è stata una serata piacevole anche grazie all'ambiente accogliente e al servizio attento di AJ Black e del suo personale.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

Ristorante "Antica trattoria Champagne" della famiglia Colombo, fondato nel 2002. ●*Loc. Champagne 24, Verrayes (Aosta);* ☎*0166/546288, anche fax; coperti 60* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana a giugno e a settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera.* ●*prezzo € 35; famigliare, rustico.*

Le vivande servite: paté di fegato in carrozza accompagnato da crostini di pane e gelatina di mele cotogne; fritto di cervella e fiori di zucca con ratatouille di verdure dell'orto; gnocchi di patate al sugo di trippa e fagioli cannellini; pressato di coda di bue al Nebbiolo con bastoncini di polenta e castagne; dolce fritto.

I vini in tavola: Bonarda Oltrepò Pavese Docg 2012; Moscato d'Asti Docg Bel Piano 2012 (Cascina Fonda).

Commenti: Il convinto applauso rivolto alle tre cuoche Fiorella, Rodica e Ketty, al termine della cena ecumenica, ha decretato per il ristorante il superamento della sfida accettata al momento della scelta dell'ambizioso menu sulle "carni da non dimenticare". Di ottima qualità gli antipasti: paté di fegato adagiato su una mela cotta al forno croccante al punto giusto, seguito da un delicato fritto di cervella e fiori di zucca. Primo piatto realizzato con cura e qualità: piccoli gnocchi di patate fatti a mano, conditi con sugo di trippa e fagioli cannellini. Il secondo piatto è stato per molti una primizia: la coda, cotta brasata nel vino Nebbiolo, spolpata, pressata e impiattata con bastoncini di polenta e castagne valdostane, saltate nel burro e miele. Un vino Bonarda Oltrepò Pavese ha accompagnato, piacevolmente, tutte le portate, e un ottimo Moscato d'Asti ha reso ancora più speciale il dolce fritto, piatto tipico della casa, che ha chiuso la cena organizzata dal neo Vice Delegato Pier Giorgio Bondaz.

PIEMONTE

NOVARA

Ristorante "Maccallè" di Sergio e Silvana Zuin, fondato nel 1951. ●*Via Boniperti 2, Momo (Novara);* ☎*0321/926064, fax 0321/926828; coperti 70* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura mercoledì.* ●*prezzo € 45; elegante, tradizionale.*

Le vivande servite: mousse di fegato di vitello e bocconcini di cervella impanati; animella con funghi porcini freschi; testina di vitello con salsa cren; lingua salmistrata con "bagnet"; riso con fegatini; fogliolo con pomodorini pachino, prezzemolo e verdurine di stagione; rognone di vitello con senape e Calvados con purea di patate; bavarese di castagne e salsa al Brachetto.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Rosè Trentino (Rotari); Grignolino Doc; Barbera d'Asti Doc (entrambi azienda agricola La Tenaglia); Brachetto di Castelnuovo (Terre da Vino).

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è tenuta in uno dei più celebri ristoranti dell'eccellenza gastronomica novarese. L'attento Sergio Zuin, patron e chef, ha fatto rivivere, in molti, i ricordi di sapori ormai persi. Questa volta, in nome della liturgia ecumenica, il tempo ha dovuto cedere il passo all'esigenza di cotture lente, di temperature moderate, per arrivare, così, alla sublimazione dei risultati attraverso la gelificazione dei connettivi, lo scioglimento dei grassi, la miscelazione degli aromi. Tutto ciò grazie all'esperienza e alla professionalità di un vero maestro della cucina e, soprattutto, di un vero cultore di una ristorazione alla cui base ci sono il rispetto del commensale e la soddisfazione di gratificare le sue aspettative. Risultato raggiunto, alla grande, anche in questa occasione, come ha sottolineato il grande e affettuoso applauso di tutti i numerosi convitati.

PINEROLO

Ristorante "La Nicchia" di Franco Turaglio e Giulio Porta, fondato nel 2002. ●*Via Roma 9, Cavour (Torino);* ☎*0121/600821, anche fax; coperti 45* ●*Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie 10 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura giovedì a mezzogiorno e mercoledì.* ●*prezzo € 50; tradizionale, accogliente.*

Le vivande servite: salame di turgia; trippa di Moncalieri; testina marinata e fritta; paté di fegato di vitello, pan brioche, cipolle caramellate; insalatina tiepida di orecchie di maiale in salsa verde; ravioli di mustardela e porri croccanti; petto di faraona in pasta fillo e semi di papavero; millefoglie di caffè al Varnelli; frittelle di mele; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Gewürztraminer 2012 (Hofstatter); Ramìe 2010 (Giuliano Coutandin); Passito 2012 (Scuola Malva Arnaldi).

Commenti: In occasione della cena ecumenica è stato scelto questo locale in quanto la sua filosofia è improntata a mantenere le materie prime e la tradizione del proprio territorio. E' stata premura del Simposiarca Marco Brighenti comporre un menu individuando delle portate che si attenessero al tema ma elaborate in modo attuale. Fra gli aperitivi, notevole la testina marinata e fritta presentata in versione finger food e fra i piatti che hanno riscosso maggiore successo, dato l'alto connubio fra tradizione e reinterpretazione, i ravioli di mustardela e porri croccanti. Ospiti della serata il dottor Mario Busso, curatore nazionale della guida "Vini buoni d'Italia" del Touring Club e il dottor Flavio Boraso, giornalista enogastronomico. Quest'ultimo, attraverso una dotta e interessante relazione di stampo sociofilosofico, ha offerto spunti di riflessione sul tema del convivio.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

Trattoria "Vigezzina" di Andrea Ianni, fondato nel 1889. ●*Via Statale 337, n. 56, Trontano (Verbania);* ☎*0324/232874* ●*Parcheggio pubblico nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì.* ●*prezzo € 35; locale gradevole e abbastanza accogliente.*

Le vivande servite: medaglione di cervella e midollo panati con insalata croccante; risotto con creste di gallo e fegatini; lingua di vitello brasata al Prunent con purea di patate di Coimo; gelato alla vaniglia con castagne glassate.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna "Villa Solais" (Cantina di Santidi); Lagrein (produttori di San Michele Appiano).

Commenti: Il gestore ha dimostrato professionalità e volontà, capacità di realizzare menu fuori dal quotidiano, complessi ed evoluti, pur negli spazi relativamente angusti riservati per l'occasione che, unitamente alle caratteristiche delle antiche salette, hanno impegnato non poco il servizio. Ha superato brillantemente anche le ritrosie di alcuni Accademici verso materie prime non più usuali, apprezzate con bis ripetuti. Nel corso della serata si è dato atto della ricerca delle carni effettuata in collaborazione con Vincenzo Simonetta, uno dei più apprezzati macellai per l'individuazione dei migliori "tagli" reperibili. Il cuoco Andrea Ianni ha riscosso un successo meritato e - ciò che fa più piacere - riconosciuto proprio dagli Accademici più scettici.

LIGURIA

GENOVA-EST

Ristorante " La Pineta" delle famiglie Gardella e Isola, fondato nel 1977. ●*Via Gualco 82, Genova;* ☎*010/802772 an-*

che fax; coperti 100 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie ultima settimana di febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●prezzo € 45; caratteristico.

Le vivande servite: trippa con fagiolane della Val Borbera; insalata di gallina su lattughino e salsa all'aceto balsamico; ravioli con "tuccu" alla genovese; tomaselle di carne con purè di patate quarantine; tortino di mele con pinoli, uvetta e salsa fondente.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba (Marchesi di Barolo); Moscato d'Asti.

Commenti: La scelta non poteva essere migliore: un ristorante che da oltre trentacinque anni è specializzato nei piatti di carne, e che non ha dimenticato le carni del quinto quarto. Perfetto l'antipasto con la trippa che merita uno dei primi posti per bontà e per reputazione nelle carni da ricordare; originale e saporita l'insalata di gallina composta da un filetto di gallina affettato molto sottile e scottato rapidamente in forno. Anche il "tuccu", che è un popolare sugo genovese completamente liquido, ottenuto da carne di manzo rosolata e cotta per oltre due ore con pomodoro, è stato interpretato magistralmente con una delicata aggiunta di ragù di carne che ha insaporito ancor più gli ottimi ravioli. Il ripieno delle tomaselle, avvolto nella vitella, si è avvalso, come da tradizione, anche di laccetti o animelle di bovino uniti alla tettina e alla mollica di pane oltre ai sapori. Anche il dessert è stato all'altezza di tutto il menu che è stato accompagnato da una sapiente scelta dei vini.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

Ristorante "Novecento" di Giuliano e Fausta Rivera, ●Via Solferino 118, Guidizzolo (Mantova); ☎037/6847221; coperti 36 ●Parcheggio nelle vicinanze; ferie ultima settimana di agosto; giorno di chiusura martedì. ●; prezzo € 45; famigliare.

Le vivande servite: nervetti in gelatina; terrina di fegatelli d'anatra con pan brioche e mostarda di pere mantovana; lingua di manzo con salsa verde; testina di vitello; trippa; risotto con animelle e carciofi fritti; rognone di vitello con purea di patate; torta mantovana con zabaione al Marsala; torta di tagliatelle; salame dolce di cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco secco (Stefano Spezia); Rosso del Nando-Merlot (azienda agricola Bertagna); Falcone-Cabernet Sauvignon (La Prendina); Le cime Passito (azienda agricola Ricchi).

Commenti: L'ambiente e il tono familiare erano in sintonia con il tema della serata, quello del quinto quarto, espressione di una tradizione da salvaguardare che era molto radicata nelle case di campagna, dove, per una cultura risalente a tempi immemorabili, l'animale macellato doveva essere completamente utilizzato. I piatti proposti, dai nervetti alla lingua di manzo, alle trippe, per finire col rognone di vitello, sono stati molto apprezzati per la cura rivolta alla ricerca della materia prima (oggi sempre più difficile da reperire) e per la professionalità dimostrata nel condurre le preparazioni, aggiornando il gusto delle vecchie ricette e semplificandone l'esecuzione. I vini delle colline moreniche e un Lambrusco mantovano hanno completato la cena. È stata per alcuni una scoperta, per altri invece un ritorno al passato, proprio da non dimenticare.

CREMONA

Ristorante "Locanda degli artisti" di Sergio Carboni, fondato nel 2003. ●Via XXV aprile 13, Cappella Picenardi (Cremona); ☎ 0372/835576; coperti 70 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì e domenica sera. ●prezzo € 45; elegante, rustico.

Le vivande servite: terrina di piedini; testina e lingua con verdure agrodolci; risottino mantecato al parmigiano stravecchio con ciccioli croccanti e gocce di balsamico; cocotte di foiolo e fagioli cannellini; guancialino stufato alle verze con polentina rustica; biscotti e sbrisolona allo strutto con crema di mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Doc (S. Eurosia); Lambrusco Vecchio Moro (azienda Rinaldini).

Commenti: Per la cena ecumenica è stato scelto un locale nella campagna cremonese, ricavato da un vecchio cascinale, gestito dallo chef Sergio Carboni. La cena è iniziata con una terrina di piedini, testina e lingua lessati, tagliati a pezzetti, pressati in uno stampo e porzionati a fette, piatto particolare molto apprezzato. Come primo piatto un risottino veramente ottimo con cottura e mantecatura perfette; buona la trippa anche se è un piatto non amato da tutti. Gustoso il guancialino anche se la carne non era tenerissima; ottima la sbrisolona con crema di mascarpone. La serata si è conclusa con una relazione, tenuta dall'Accademica Carla Bertinelli Spotti, sulle carni povere utilizzate nella campagna cremonese.

LARIANA

Ristorante "Il Cantuccio di Albavilla" di Mauro Elli, fondato nel 2003. ●Via Dante 32, Albavilla (Como); ☎031/628736, fax 031/2280234; coperti 32 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e a mezzogiorno da martedì a giovedì. ●prezzo € 50; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: fritto misto all'italiana; paté di capretto; esofago in insalata di sedano bianco e prezzemolo; fegato di vitello con cipolla fondente; lampredotto in piccolo mignon; risotto con quinto quarto di coniglio al profumo di "vecchio Samperi ventennale"; finanziera; stinco di vitello glassato ai fichi con salsa al foie gras e piccole verdure; cuore al cioccolato con salsa allo zafferano e biscotto sabbioso; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Brut Bredasole; Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo (Marotti Campi); Elba Aleatico Passito (azienda Mola).

Commenti: Il tema della cena ecumenica ha permesso di liberare i ricordi, la fantasia, la ricerca. Un appassionato e stimolante confronto di idee ha reso possibile l'elaborazione di un menu ricco ed equilibrato, realizzato con maestria da Mauro Elli, gestore e cuore stellato del ristorante, cuoco curioso e sempre attratto dalle sfide. Sontuoso il fritto misto all'italiana; curioso l'esofago, ricca di antichi sapori la finanziera. Imprevisto, dai più, l'accostamento col delicato sentore di rose caratterizzante il "Lacrima di Morro d'Alba". Tutto impeccabile, gradito anche da parte dei più scettici. Da segnalare una piccola scoperta: un fegato con cipolle reinventato, con una croccantezza esterna che si contrappone alla morbida consistenza del boccone. La perfetta riuscita della serata ha evidenziato che le carni del quinto quarto, ora neglette, possono e debbono essere rivalutate anche dalla schizzinosa cucina dei nostri giorni.

MONZA E BRIANZA

Ristorante "Osteria della Buona Condotta" di Nicoletta Rossi e Matteo Scibilia, fondato nel 1994. ●Via Cavenago 2, Ornago (Monza e Brianza); ☎039/6919056, fax 039/6919677; coperti 40●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera. ●prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: pan brioche tostato con la luganega di Monza; testina di vitello lessata su letto di patate lesse e salsa verde; tagliatelle all'uovo con ragù di coda di bue brasata al Nebbiolo di Valtellina; guancia di manzo cotta nelle verdure con polenta macinata a pietra; gelato di panettone e coriandoli di canditi.

I vini in tavola: Bonarda vivace 2012 (azienda agricola Cà del Santo - Montalto Pavese); Inferno 2007 (Sertoli Salis -Tirano); Pinot Nero 2006 Liutaio del Re (La Versa - Santa Maria della Versa); Sangue di Giuda 2009 "tre Poderi" (azienda agricola Cà del Santo - Montalto Pavese).

Commenti: Per la cena ecumenica, il ristorante, nato come macelleria e salumeria agli inizi del 1900, poi diventato trattoria, si è dimostrato una buona scelta per l'ambiente familiare, accogliente, e per la competenza del proprietario chef, Matteo Scibilia, affiancato dalla moglie Nicoletta, sommelier attenta e affabilmente presente. Eccellente il pan brioche tostato, ai semi di sesamo e papavero, con la luganega di Monza cruda, preparata secondo la tradizione. Di forte impatto visivo e gustativo la testina di vitello con una squisita salsa verde secondo l'antica ricetta di Gualtiero Marchesi. Complessa e laboriosa la preparazione del ragù di coda di bue, brasato al Nebbiolo di Valtellina, servito con tagliatelle all'uovo. La guancia di manzo, piatto forte dell'osteria, ha confermato le aspettative. Per finire: gelato di panettone, frutto di un'avanzata tecnologia Svizzera. Lo chef propone da tempo, con riscontro anche all'estero, il panettone in preparazione sia dolce sia salata, per tutto l'anno.

LOMBARDIA segue

SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Trattoria da Barnard" di Eva Bernardi, fondato nel 1930. ●Via Fossola 61, San Matteo delle Chiaviche di Viadana (Mantova); ☎0375/80257; coperti 60 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e 22/31 dicembre; giorno di chiusura martedì. ●prezzo € 29; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: tagliatelline in brodo con fegatini; trippa mantovana; lingua di manzo in umido con polenta fresca; magoncini di pollo ai funghi; fegatelli di pollo impanati; crostata di frutta.

I vini in tavola: Gutturnio Doc Caesar Augustus (Cantina Valtidone); Valpolicella Doc I Fiori (Lamberti).

Commenti: Il tema della cena ecumenica ha permesso alla signora Eva, cuoca e titolare della trattoria, di portare in tavola, in un solo menu, tanti piatti della tradizione del suo locale e del territorio. Le tagliatelline e la trippa sono state servite fumanti, equilibrate nei sapori e molto gustose. Tenera la lingua di manzo in umido. A sorpresa sono stati serviti dei fegatelli di pollo, un piatto della tradizione famigliare dal gusto morbido e intenso. Un'ottima cena che è stata accompagnata da vini ben abbinati e con un rapporto qualità-prezzo molto buono.

TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO

Ristorante "Maso Grottner" del Romantik Hotel Turm di Stefan Pramstrahler, fondato nel 2012. ●Piazza della Chiesa 9, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014, fax 0471/725474; coperti 60●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie metà novembre - metà dicembre. ●prezzo € 50; raffinato, accogliente, rustico.

Le vivande servite: gröstl di sanguinaccio con mele al rosmarino; kaiserpofesen (cervella fritte in mezzo a due fette di pane); canederlo di fegato su insalata di rapa; lingua di vitello all'agro su radici; saure suppe (zuppa di trippa); testa di maiale su crauti ed erdäpfelblattl; frutta autunnale in pastella con gelato alla grappa e uvetta.

I vini in tavola: Gewürztraminer Tetrix 2012; Sauvignon Bubo 2012; Pinot bianco Pica 2012; Pinot nero Corax 2011 (tutti della Tenuta Maso Grottner) .

Commenti: Tra le mura del 1300, è stato mantenuto ciò che già esisteva da 800 anni. In questo maso, lo chef Stefan Pramstrahler cucina i piatti della tradizione della valle d'Isarco, approvvigionandosi, a seconda delle stagioni, dalle risorse del territorio. Per questa magnifica cena lo chef ha proposto piatti poveri confezionati in un modo sublime. Il solo pensiero del gröstl di sanguinaccio con mele al rosmarino evoca la voglia di assaggiarne ancora; ottime le cervella messe tra due fette di pane e fritte, accostate ai funghi gallinacci sotto aceto; morbidissimo il canederlo di fegato appoggiato su lunghe julienne di rapa bianca; gustosa e profumata la zuppa di trippa, piatto storico dell'Alto Adige che purtroppo non compare più nei menu dei ristoranti; interessante la testa di maiale arrosto servita con i crauti e una frittella di pasta di patate. Con il dolce, è arrivata anche la lode: mele, pere e fichi fritti in croccante pastella e accostati ad un eccezionale gelato di grappa e uvetta.

BRESSANONE

Ristorante "Regenbogen" di Markus Mair am Tinkhof. ●Zona artigianale 2, Campo Tures (Bolzano); ☎0474/687350; coperti 85 ●Parcheggio comodo, incustodito; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●prezzo € 67; moderno, informale.

Le vivande servite: testina di vitello fritta con tartufo estivo, sedano e insalata di patate; carpaccio di manzo alla Cipriani con cervella di vitello impanate; zuppa di crauti con ravioli al sanguinaccio; filetto di vitello in crosta di midollo ed erbe con trippe alla paprika gratinate con formaggio di alpeggio; "teigtasche" (raviolo di pasta lievitata) di ricotta con coulis di cachi.

I vini in tavola: Pinot Bianco Alto Adige 2010 Doc "Sirmian" (Kellerei Nals Magreid); Lagrein Rosé 2012 Doc (Alois Lageder); Pinot Nero Alto Adige 2010 Doc "Riserva Mazzon" (K.&J. Rottensteiner).

Commenti: Il difficile tema della cena ecumenica è stato ottimamente interpretato dal giovane chef e la serata, magistralmente diretta dal Simposiarca Goetsch, è risultata di grande interesse. Nuove combinazioni (testina e tartufo), classici sublimi (carpaccio) e indovinati abbinamenti (l'incredibile zuppa di crauti, miracoloso punto di equilibrio tra l'acido e il dolce) hanno fatto da contraltare a qualche concessione al gusto comune (filetto) e a qualche errore di concezione (la trippa mal si sposa con la dolce paprika). Nel complesso la cena è stata valutata a livelli eccellenti anche per le insolite e ricercate materie prime e per le sicure qualità del cuoco, destinato senz'altro a raccogliere ulteriori successi, oltre che per il servizio attento, per il giusto prezzo e per l'ambiente favoloso.

MERANO

Ristorante "Agriturismo Schnalshuber" della famiglia Pinggera, fondato nel 1996. ●Oberplars 2, Lagundo (Bolzano); ☎0473/447324; coperti 50●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dal 16 dicembre al 20 febbraio; giorno di chiusura a mezzogiorno e dal lunedì al mercoledì. ●prezzo € 38.

Le vivande servite: knoedel di fegato in brodo di manzo; vari tagli del maiale (pancia salmistrata, orecchie, piedini, codino, musetto, salsiccia, sanguinaccio), con crauti, patate e knoedel; krapfen ripieni. Vari distillati prodotti in casa.

I vini in tavola: Fraueler e Vernatsch della casa.

Commenti: È sicuramente uno dei migliori agriturismi della zona. Infatti bisogna prenotare con largo anticipo. Per il tema dell'anno la Delegazione ha chiesto alla signora Rosa di cucinare il maiale come si usava una volta, utilizzandone tutti i tagli. Per alcuni è stata una novità e non si sono fidati di assaggiare pezzi strani mai visti in tavola. Per altri, invece, erano ricordi lontani che venivano ravvivati. Ottimo tutto quanto è arrivato dalla cucina. E a Christian Pinggera sono andati i complimenti del Delegato Tessadri per i vini, molto beverini, e dell'organizzatore della serata Ugo Agostini per i vari distillati assaggiati.

VENETO

CORTINA D'AMPEZZO

Ristorante "Il Campanile" del Golf Cortina, dei fratelli Matteo e Margot Siorpaes. ●Loc. Fraina14/15, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎333/1020638; coperti 80+80 ●Parcheggio comodo, incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre, marzo e metà aprile; giorno di chiusura martedì. ●prezzo € 45; raffinato, moderno, accogliente.

Le vivande servite: lingua salmistrata; testina di vitello impanata e fritta; testina di vitello bollita con salsa verde; crostini con paté di fegato, di pollo e di maialino; assaggio di gnocchi di milza in brodo di coda; lasagnetes con ragù di gola; assaggio di baischl; tocio di guancia di manzo, patate lesse prezzemolate e cappucci con ciariè; zabaglione con biscotti.

I vini in tavola: Chardonnay 2012; Cabernet Sauvignon 2012 (entrambi Altùris).

Commenti: Compito arduo quello delle Simposiarche Blandina Menardi e Paola Majoni Costantini di organizzare la cena ecumenica sul tema "le carni da non dimenticare".
Il convivio si è aperto con una lezione storica del giornalista e studioso di enogastronomia Giampiero Rorato sul ruolo delle frattaglie nel corso dei secoli. Elogio sia per qualità sia per cottura l'ha ottenuto, fra gli antipasti, la testina di vitello nelle due versioni.
Un'edizione del 1896 del "Manuale di cucina" di Caterina Prato, è stata di riferimento per il gustoso ragù di gola che accompagnava le lasagnetes. Il giovane chef Matteo ha poi illustrato il "baischl", piatto di origine tedesca ottenuto da cuore e polmone di vitello.
Meno fuori dagli schemi il tocio di guancia di manzo. Semplice ma ben eseguito lo zabaglione. La serata è stata anche occasione per brindare ai nuovi giovani Accademici Katia Tafner Ghedina e Fabio Taddei e per dare un caloroso saluto e ringraziamento ad Anna Ghiglione Menardi, storica Accademica che lascia l'associazione.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

Trattoria "Da Nadae" di Gabriella e Mariuccia Borsetto, fondata nel 1940. ●Via Garibaldi 371, Canale di Villadose (Rovigo); ☎ 0425/476082; coperti 80 ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 15-31 gennaio e agosto; giorno di chiusura martedì. ●prezzo € 35; famigliare.

Le vivande servite: fritturina di verdure; insalata di cappone; lingua salmistrata con salsa verde; nervetti coi fagioli; zuppa di trippe; risotto con fegatini e durelli; fegato alla veneziana con polenta; erbe cotte; zuppa inglese; torta di patate americane.

I vini in tavola: Posecco Extra Dry (Col Vetoraz); Chardonnay e Malbec della casa; Moscato Fior d'Arancio.

Commenti: Dopo qualche anno di assenza la Delegazione è tornata in questa tipica trattoria, più volte visitata e insignita di numerosi premi accademici, e il risultato è stato in linea con le aspettative, dato che il menu ha riscosso un apprezzamento pressoché unanime. Il piatto principe della serata è stato il sontuoso risotto, vera e propria bandiera della tradizione del territorio, preparato come forse meglio non si potrebbe, ma anche i tipici dolci dell'autunno polesano sono stati ben apprezzati così come la zuppa e gli antipasti. Solo il fegato ha destato alcune perplessità e provocato qualche discussione. I vini, volutamente scelti tra quelli abitualmente serviti nel locale, sono risultati adeguati al menu e ottimo gradimento hanno ricevuto il servizio, l'ambiente e il prezzo pagato così che, alla fine, la consegna del piatto dell'Accademia alle bravissime Gabriella e Mariuccia è apparsa più che meritata e salutata da sentiti applausi.

VICENZA

Ristorante "Damini macelleria e affini" di Giampietro e Giorgio Damini, fondato negli anni Venti. ●Via Cadorna 31, Arzignano (Vicenza); ☎0444/452914, www.daminieaffini.com; coperti 45 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie due settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●prezzo € 55; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: assaggio di trippa e piedino; battuta a coltello naturale, con burrata e trippa di fegatini alla toscana; ravioli con ricotta, erbette e ragù di rognoni; bollito ritrovato con tagli di cotechino, muscolo, coda, cappello del prete, guancia, testina, accompagnati da pearà, salsa verde, cren e mostarda vicentina; milza, cuore e polmoni in saor; tiramisù in doppia versione.

I vini in tavola: Bellaguardia metodo classico extra brut (società agricola Bellaguardia, Montecchio Maggiore); Agnobianco Igt Veneto 2012 (azienda agricola Masari, Valdagno) Polveriera Igt Veneto 2011 (azienda agricola Piovene Porto Godi, Toara di Villaga); Moscato d'Asti Docg 2012 (azienda agricola Bera, Neviglie).

Commenti: Ristorante gestito dai fratelli Damini, discendenti da una famiglia con lunga tradizione nella macellazione. Il menu è stato deciso solo ventiquattro ore prima, in base allo stato di frollatura delle carni. La cena, avente a tema in particolare la cucina del quinto quarto, si è basata sui concetti di tradizione, innovazione, territorialità e convivialità. Da segnalare sono il piedino in umido, la carne battuta a coltello, razza Limousine, con frollatura 30-35 giorni, il bollito ritrovato, oltre alla preparazione in saor (conservazione veneta tipica per il pesce) di milza, cuore e polmoni. In finale, tiramisù a doppia versione, la tradizionale e quella a "gelato". Incontro di successo, con sentite lodi al Siniscalco Antonio Di Lorenzo, a seguito di vivace dibattito accademico.

FRIULI - VENEZIA GIULIA

MUGGIA-CAPODISTRIA

Ristorante "Cigui" di Paolo Cigui e C. ●Via Colarich 92, Muggia (Trieste); ☎040/273363; pcigui@tiscali.it, www.tavernacigui.it; coperti 65+20 (esterno) ●Parcheggio incustodito, scarso; ferie fine dicembre e metà febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 45.

Le vivande servite: verdure di stagione in pastella; nervetti e fagioli; trippa in umido; lingua salmistrata; riso in brodo con fegatini; gnocchetti con il fegato in brodo; mlinci (pasta casareccia istriana) con sugo di gallina; guance di vitello in umido; contorni di stagione; dessert.

I vini in tavola: Malvasia istriano, Refosco (Tenute Cigui).

Commenti: Per poter eseguire le ricette con le carni del quinto quarto, si è dovuto ritornare ad una cucina antica, dimenticata nella maggioranza dei casi. Il ristorante "Cigui" ha fedelmente eseguito questo principio, componendo un menu gustoso e ricco di portate dai vecchi sapori, in base anche ai ricordi delle ricette della nonna della signora Cigui, ora in cucina. Il menu è stato molto apprezzato dagli Accademici anche se, inizialmente, più di qualcuno era dubbioso sull'esito del convivio.

PORDENONE

Ristorante "Villa Luppis" di Stefania Ricci Luppis, fondato nel 1990. ●Via San Martino 34, Rivarotta - Pasiano (Pordenone); ☎0434/626969; coperti 330 (3 sale)●Parcheggio interno; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: collo d'oca ripieno su frico scottato e finferli cotti in aceto di mele; crema densa di fagioli di Lamon con olio al timo e cubi di pane tostato al lardo; stracotto di lingua di vitello con salsa delicata all'aglio, su cavolo nero saltato e polenta di mais sponcio; guancetta di manzo brasata nel Refosco su purè di patate e broccoli; spuma di yogurt su crema di riso Vialone nano alla vaniglia e biscotto croccante ai lamponi.

I vini in tavola: Friulano 2012 (Tenuta Teracrea di Bigai Giuseppe, Lison di Portogruaro); Merlot 2012 Vigna Petrussa (Selezione di Villa Luppis) Albana (Prepotto Cividale); Cabernet Sauvignon Doc Friuli Isonzo 2012 Villa Locatelli (Tenuta di Angoris- Cormons).

Commenti: Ristorante di raffinata eleganza, ricavato nell'antica dimora dei conti Luppis, dagli attuali discendenti, immerso nell'immenso e spettacolare parco secolare. Conserva arredi originali e atmosfere del passato. Del menu sono stati molto apprezzati l'abbinamento del collo d'oca ripieno, radicato nel Basso Friuli, con il frico dell'Alto Friuli, la crema di fagioli di Lamon proposta nella variante profumata al timo e la morbidezza della guancetta di manzo brasata nel Refosco. Meno convincente l'abbinamento di questa col Cabernet e giudizio più variegato sullo stracotto di lingua di vitello, anche se con punte di alto gradimento nell'affermazione che "alla lingua mancava solo la parola". Chiusura con il delicatissimo dessert e applausi di consenso al giovanissimo quanto esperto chef, Moreno Contin, alla sua brigata e al servizio di sala diretto dal maître Fabrizio Vidmar.

EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO

Ristorante "Trattoria La Badessa" di Giuseppe e Lina Tassi. ●Via Verga 4, Rovereto sulla Secchia (Modena); ☎059/671261, cel. 331/9155076; ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliata; ferie da stabilire; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●prezzo € 32.

Le vivande servite: canapè con paté di fegatini; risotto con rognoncini; tagliatelle al sugo di regalie; fegatelli con la rete e polenta abbrustolita; bollito di lingua e testina con le sue salse; trippa in umido; zuppa inglese.

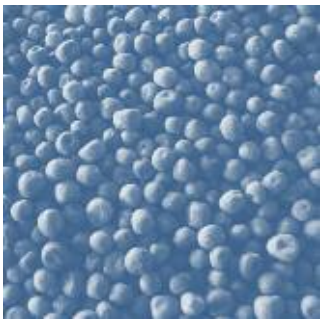
I vini in tavola: Lambrusco Salamino di Santa Croce; Prosecco di Valdobbiadene.

Commenti: Serata eccezionale per la prolusione del Vice Delegato Luigi Carnevali il quale ha deliziato gli Accademici con dovizia di particolari. L'Accademico della Delegazione della Manduria Antonio Carissimo ha concluso la serata definendo il legame che esiste tra l'Emilia e le Puglie dal punto di vista storico e culinario, avendo radici comuni nella dominazione Longobarda.

CESENA

Ristorante "Locanda al Gambero Rosso" di Giuliana Saragoni, fondato nel 1951. ●Via Verdi 5, San Piero in Bagno (Forlì-Cesena); ☎0543/903405; coperti 60 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì; la sera: il mercoledì, il giovedì e la domenica; a mezzogiorno il venerdì e il sabato. ●prezzo € 40; tradizionale, caratteristico.

EMILIA ROMAGNA segue



Le vivande servite: polpettine della nonna Diva; tortelli alla lastra; crostini con i fegatini; zuppa di roveja con spoja lorda; lasagnetta con porcini e tartufo nero; galletto ruspante al tegame; trippa in bianco; zuppa inglese; caffè in forchetta.

I vini in tavola: Franciacorta rosé (Contadi Castaldi); Prugneto 2011, Sangiovese di Romagna Doc superiore; Bradamante, Passito bianco (entrambi Poderi dal Nespoli).

Commenti: I Simposiarchi Liliana Babbi Cappelletti e Claudio Cavani hanno proposto un menu che coniugava le carni da non dimenticare con la cucina tradizionale romagnola. La serata è cominciata con polpettine e tortelli, due piatti dell'antica tradizione montanara, preparati, come gli altri piatti, con cura e professionalità. Particolarmente apprezzati la lasagnetta con porcini e tartufo nero, e il galletto ruspante al tegame, con carne soda, ben strutturata, di animali ruspanti allevati naturalmente. Al termine della cena, dopo il saluto del Delegato Norberto Fantini, i Simposiarchi hanno tenuto due brevi relazioni sull'importanza che "le carni da non dimenticare" hanno avuto nella cucina regionale e l'esigenza di conservare questi piatti per evitare una perdita di valori culturali e di antiche saggezze. Un caloroso applauso ha accolto Giuliana Saragoni, Moreno, Michela, Paolo e Alina, ai quali il Delegato ha consegnato il guidoncino della Delegazione, a ricordo di una serata ben riuscita.

LUGO DI ROMAGNA

Ristorante "Giardino dei Semplici" di Renzo Depellegrin, fondato nel 2002. ●Via Alessandro Manzoni 28, Bagnacavallo (Ravenna); ☎ 0545/61156; coperti 70 ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10 giorni ad agosto e qualche giorno a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: insalatina di lingua di vitello con sedano di Verona; sfogliata con animelle e pleurotus (sfiandrine); riso Venere con bocconcini di cervella dorate e salsa olandese; tagliolini al ragù di cuoricini di pollo; coda di bue alla moda romana con purè di patate; dolce di castagne.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara 2011 "Radice" (azienda agricola Paltrinieri); Colli Bolognesi Doc 2009 "Rosso Bologna" (Vigneto San Vito); Zibibbo "Pellegrino 1880" (Cantine Pellegrino).

Commenti: Lo chef De Pellegrin si è superato. La Delegazione si riunisce, da anni, per le riunioni conviviali ecumeniche in questo ristorante particolarmente creativo in tali occasioni. Un plauso corale per la qualità espressa nelle singole portate. Nonostante il tema difficile da affrontare il risultato è stato eccelso.

PIACENZA

Osteria "Santo Stefano" di Davide Fanelli, fondata nel 1908. ●Via Santo Stefano 22, Piacenza; ☎0523/327802; coperti 50+30 (esterno) ●prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●prezzo € 45; famigliare.

Le vivande servite: tortino di melanzane e peperoni, caprino caramellato, riduzione di aceto balsamico; bomba di riso alla piacentina con piccione; testa di maiale al forno con contorno di verdure; strudel di mele con chantilly alla cannella.

I vini in tavola: Prosecco sur lie (Casa Coste Piane, Veneto); Dolcetto (Roagna, Piemonte); Moscato (Bera, Piemonte)

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha scelto di fare visita a questa osteria, fresca di un cambio gestione. Simposiarca della serata l'Accademico Nicola Ronchini. Il tema è stato perfettamente rispettato con le due portate principali. La "bomba di riso con il piccione", un piatto ormai quasi dimenticato, è stato presentato con la classica forma a "bomba" con un'ottima crosta, perfettamente dorata. È un peccato che sia quasi impossibile ritrovarla nel menu delle varie locande locali. La testa di maiale, di origine londinese, ha spiegato il titolare Davide Fanelli, è stata presentata intera su un vassoio, con contorno di catalogna e aromatizzata con un leggero tocco di senape. La serata ha ottenuto un buon apprezzamento, nonostante la tipologia dei piatti, sicuramente buoni ma impegnativi. Ben equilibrato l'abbinamento dei vini. Davide Fanelli, nonostante il recente ingresso nel mondo della ristorazione, si trova già a suo agio in questa nuova attività, anche perché è perfettamente aiutato dalla moglie Amelia e da un team di giovani promesse locali.

REGGIO EMILIA

Ristorante "Don Papi" di Corrado Catellani & C, fondato nel 1997. ●Viale Piave 4/f, Reggio Emilia; ☎0522/442189, anche fax; coperti 250 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●prezzo € 35; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: erbazzoncini e cipolla fritti, grana con aceto balsamico tradizionale e grasòj (ciccioli); risotto con ragù di magoni di gallina; una fettina di polenta fritta con paté di fegato, una con la coppa di testa e un assaggio di trippa con i fagioli; terrine di funghi, rigaglie, cuore, paté e, spadellati al momento, rognone, fegato al burro con le mele, animelle e cervello; bucilàn o brazzadèla da "pocciare" nel vino bianco dolce.

I vini in tavola: Berbarosè (Pinot nero vinificato in bianco e Marani); Lamante (Salamino, Malbo gentile e Marani); Berbagrisa (Pinot nero e Chardonnay); Berbabianca (Pinot nero vinificato in bianco e Malvasia); Vini della fattoria Colle Quercia.

Commenti: Anche in occasione della cena ecumenica, Corrado Catellani ha dato prova della sua enorme duttilità e di grande classe, dimostrando tutta la sua passione di sperimentatore e ha presentato un menu che ha fatto la gioia dei più appassionati del genere "quinto quarto". L'eleganza con cui sono stati presentati i piatti ha incuriosito i più esitanti spingendoli ad arditi assaggi di cibi che non facevano parte ormai delle loro abitudini, poiché a Reggio Emilia la ristorazione ha pressoché dimenticato tali tagli di carne con spiacevole danno per la tradizione. Molti di questi elaborati hanno stupito per la loro delicatezza, come per esempio il risotto con ragù di magoni di gallina, vero bocconcino prelibato. Interessante serata fra sapori inconsueti, magistralmente proposti da un ottimo e generoso chef, esecutore scrupoloso dell'ottimo Simposiarca Eugenio Menozzi, con un servizio all'altezza della situazione e un favorevole rapporto qualità-prezzo.

TOSCANA

AREZZO

Ristorante "Hotel Minerva" dei Fratelli Fabbrini, fondato nel 1968. ●Via Fiorentina 4, Arezzo; ☎0575/370390, fax 0575/302415; coperti 100 + sale convegni ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie in agosto; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 45; tradizionale.

Le vivande servite: fritto di animelle, cervella, filoni e verdure di stagione; zampetti di vitello con sedano e porro; corona di riso con cibreo; sguanciatura brasata con purea di patate e "pulezze" (rape); gelato di crema, cioccolato e nocciola.

I vini in tavola: Greco di Tufo (Cantina Vesevo, Avellino); Chianti il Palazzo 2011 (Tenuta il Palazzo, San Quirico, Arezzo).

Commenti: La scelta del ristorante per la cena ecumenica è andata all'Hotel Minerva per la consolidata professionalità del locale, e infatti lo chef Pietro Menchetti ha ben interpretato lo spirito e il significato del convivio. Relatore Simposiarca il Vice Delegato Osvaldo Miliani, che ha tracciato l'utilizzo e le alterne fortune del quinto quarto nella società italiana degli ultimi 100 anni. Particolarmente apprezzati gli zampetti di vitello, ben equilibrati da sedano e porro. Superba la corona di riso con cibreo. Ottimo come sempre il gelato della gelateria "la Luna 4". Il noto macellaio Simone Fracassi, nei giorni precedenti la cena, ha presentato sul mercato nazionale, un quinto quarto preparato in vetro, che ha chiamato "nero di chianina", dato in omaggio agli Accademici e agli ospiti a ricordo della serata.

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

Ristorante "Bonini" di Pier Giorgio Bonini, fondato nel 1950. ●Via Montepertoli 147, Montepertoli, Castelnuovo di Garfagnana (Lucca); ☎0583/62210, fax 0583/644193; coperti 60 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 30 giugno e altri 15 giorni fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura martedì e lunedì sera. ●prezzo € 30; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: guancia di manzo brasata; crostone toscano ai fegatini; frittelle di cervello; tortellini in brodo di gallina; bollito misto (pancetta ripiena, gallina, guancia, muscolo, coda, reale di manzo, lingua); purè di patate; salsine e mostarde; mantovana di farina di neccio e cacao farcita di ricotta e yogurt.

I vini in tavola: Nebbiolo Langhe Doc 2011 (Barbaresco); Barbera d'Asti Docg 2011 (Luigi Spertino); Banyuls Abbé Rous 5 ans (Baillaury).

Commenti: Per una riunione conviviale importante come quella ecumenica è stato scelto un ristorante già positivamente valutato in altre occasioni. Il menu, proposto dal patron Pier Giorgio, ha rispettato pienamente il tema. La guancia di manzo brasata, cotta a lungo sottovuoto, è risultata eccellente, tenerissima e molto saporita. Ottimo il crostone toscano, buone anche le frittelle di cervello. Il brodo di gallina nostrana, sgrassato e con tortellini fatti in casa, era ben equilibrato nel sapore e nel profumo. Il bollito misto non ha riscosso unanimi consensi per qualche errore di cottura e perché servito all'italiana e non nell'apposito contenitore che avrebbe mantenuto il tutto ben caldo. Gradite le salse e la composta di cipolle nostrane, uvetta e pinoli. Prodotti tipici del territorio (farina e ricotta) per il dolce. Ottima la scelta e l'abbinamento dei vini, soprattutto la Barbera che accompagnava, in modo perfetto, il bollito. Il Delegato ha presentato e consegnato il volume "La cucina delle carni da non dimenticare".

LIVORNO

Ristorante "Camporeggi" di Giovanna Camporeggi, fondato nel 1964. ●Via della Valle Benedetta 274, Livorno; ☎0586/560244, cel. 347/7439021; coperti 80+80 (esterno) ●Parcheggio riservato(40 posti); prenotazione consigliata; ferie una settimana in settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 25; funzionale, in edificio di vecchia costruzione, panoramico.

Le vivande servite: crostini con salsa di fegatini di pollo; bruschetta; pappa al pomodoro; affettati (sopressata, mallegato, salame); tagliatelle e rigatoni al ragù di manzo e frattaglie; zuppa alla toscana; Inno di Garibaldi; trippa di vitellone; ciambellone e crostata di marmellata.

I vini in tavola: Rosso toscano Igt 2012 (azienda vinicola S. Michele di Montecarlo); Spumanti Martini dolce e secco.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati numerosi nell'antica e rinomata trattoria, gestita dalla signora Giovanna con le figlie Monica e Cristina, addette alla cucina, situata quasi al culmine della collina che dà sulla Valle Benedetta. Il Simposiarca Gianfranco Porrà aveva in precedenza selezionato, con il concorso delle cuoche, le pietanze tipiche della tradizione culinaria livornese congruenti con il tema della serata. Lo spezzatino di carne di manzo (in origine bocconcini avanzati di lesso di manzo) viene chiamato Inno di Garibaldi per il colore del pomodoro concentrato con cui è cotto. All'inizio della riuscita serata, il Delegato Sergio Gristina aveva riferito sulle ragioni della scelta e di seguito lo stesso Simposiarca aveva illustrato le caratteristiche delle pietanze, consegnando un opuscolo sulla nascita della cucina di terra nel Livornese.

LUCCA
VERSILIA STORICA

Ristorante "Buca di S. Antonio" di M. Severini, G. Pacini, F. Barbieri, fondato nel 1942. ●Via della Cervia 1/3, Lucca; ☎0583/55881-312199; coperti 100 ●Parcheggio insufficiente; prenotazione necessaria; ferie seconda settimana di luglio, seconda settimana di gennaio; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: animelle di vitello fritte; polpettine di rigaglie; crostini borlenghi; tortellini in brodo; risotto al colombaccio; trippa alla lucchese; picchiante in umido con polenta; castagnaccio garfagnino con ricotta; bomboloncini lucchesi alla crema.

I vini in tavola: Bianco di Montecarlo (Fattoria Buonamico); Rosso delle colline lucchesi (Fattoria Fubbiano).

Commenti: Per la prima volta la Delegazione di Lucca si è raccolta a convivio con la Delegazione della Versilia Storica per la cena ecumenica. La serata si è svolta in un clima di calorosa amicizia ed è stata gratificata dalla presenza di tantissimi Accademici. Prima del convivio, il Delegato di Lucca Alessandro Caturegli ha tenuto un'interessante conversazione ribadendo le finalità dell'Accademia e la sua importanza nel mondo culturale nazionale. La Delegata della Versilia Storica Anna Ricci Pinucci ha ringraziato per la squisita accoglienza e ha invitato la Delegazione di Lucca, in primavera, presso la Capannina di Franceschi. Particolarmente apprezzati dagli Accademici la trippa e il picchiante. Alto gradimento della cucina. Buoni i vini, puntale come sempre il servizio e giusto il rapporto qualità-prezzo.

LUNIGIANA

Ristorante Agriturismo "Picchio Verde" di Andrea Verdoni, fondato nel 2000. ●Via Molesana 6, Amola di Licciana Nardi (Massa Carrara); ☎339/6563530; coperti 55+20 (esterno) ●Parcheggio sufficiente davanti al casale; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 28; accogliente, rustico.

Le vivande servite: insalata di farro; sgabei con testa in cassetta; frittellini di castagna con lardo di Colonnata; crostini con fegatelli; torta di verdura; tortelli di castagna con ricotta ed erbette conditi con salsa di noci; pappardelle con ragù toscano; salsicce con rapini; fegatelli nella rete; semifreddo di castagne.

I vini in tavola: vino bianco e rosso (azienda agricola "Picchio Verde", Licciana Nardi).

Commenti: L'attività, gestita da una coppia di giovani pionieri dell'ippoturismo in Lunigiana, si distingue per l'impegno e la professionalità. La cucina, basata sul largo uso dei freschissimi prodotti della propria azienda agricola, è curata personalmente da Lara Farina, moglie del proprietario. Il professor Rolando Paganini, noto chef e docente all'Istituto Alberghiero "A. Pacinotto" di Bagnone, con la sua brillante relazione, ha messo in evidenza come siano fortemente cambiate le abitudini alimentari dal primo dopoguerra ai giorni d'oggi. Non è stato facile per i commensali apprezzare tutte le vivande servite ma, alla fine della cena, hanno espresso il loro gradimento. Bella serata con numerosi ospiti, in presenza del Sindaco di Licciana, Enzo Manenti. A fine cena, meritati applausi alla signora Farina per la cucina e alla Vice Delegata Ragna Engelbergs per l'organizzazione della cena.

MAREMMA-GROSSETO

Ristorante "Tre Lampioni" di Pier Nello Cicaloni, fondato nel 1956. ●Via Adamello 87/89, Grosseto; ☎0564/455586, anche fax; coperti 50 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura venerdì. ●prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: crostini alla maremmana; crostini ai funghi porcini; acetella; scottiglia di carni miste; budelline di agnello fritte; coratella in umido; trippa alla maremmana; spezzatino di carne maremmana in umido; sformatini di verdura; fagiolini in umido; mousse di ricotta ai frutti di bosco.

TOSCANA segue

I vini in tavola: Montecucco (Cantina Assolati); Vermentino (Cantina Vini di Maremma).

Commenti: Piacevole serata dedicata alla cucina delle carni da non dimenticare. Simposiarca l'Accademico Aldo Focacci il quale, forte della sua lunga esperienza in questo settore, ha preparato del materiale utile alla presentazione del tema ecumenico, che ha illustrato con l'aiuto dell'Accademico Domenico Saraceno. Le riflessioni sono state integrate dal cuoco Piernello Cicaloni, che ha fornito spunti e ricette sul tema. Con la scelta del menu si è cercato di proporre il più possibile pietanze a base di carne povera, con un'ampia possibilità di scelta, senza trascurare le frattaglie delle piccole specie (ovi-caprini) e dei volatili. I piatti sono stati preparati da un cuoco che ha imparato in famiglia il mestiere e le vecchie tradizioni della lavorazione delle frattaglie. Il tutto accompagnato da un corposo vino Montecucco, a base di robusto Sangiovese.

MAREMMA-PRESIDI

Ristorante "Osteria dei nobili Santi" di Moreno Santi. ●c/o club house Argentario Polo club, Località Le Piane; Monte Argentario (Grosseto); ☎0564/833015, cel. 380/6925459, osterianobilisanti@alice.it; coperti 50/60 ●Parcheggio custodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●prezzo € 40; accogliente, con le caratteristiche di una Club House.

Le vivande servite: cotenna e fagioli, sopressata, fegatelli di maiale, polpettine di fegato con ceci, sanguinaccio con uva; risotto con funghi e cuore; polenta con frattaglie; lingua in salsa; trippa al pomodoro; coda alla vaccinara; purea con pancetta e sformato di cavolo; ricotta montata con fichi caramellati.

I vini in tavola: Morellino di Scansano; Vermentino di Scotto.

Commenti: Serata piacevole, con cibi ottimamente cucinati e ambiente molto accogliente e ben arredato. Il cuoco, Moreno Santi, si è cimentato

in una vera e propria kermesse di cucina di carni povere, attingendo dalla tradizione locale e toscana in genere. La serata si è conclusa con la lettura, da parte della Delegata, della relazione sul tema della cena ecumenica e alla fine un esperto artigiano della macellazione della zona ha spiegato tante curiosità fugando le perplessità che spesso provocano le cosiddette carni povere.

UMBRIA

GUBBIO

Ristorante "Taverna del Lupo" di Rodolfo Mencarelli, fondato nel 1966. ●Via Ansidei 21, Gubbio (Perugia); ☎0759/274368, fax 0759/271269; coperti 200●Parcheggio in zona a traffico limitato; prenotazione non necessaria; ferie ultima decade di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 30; caratteristico, in locale storico.

Le vivande servite: coratella d'agnello e crescia; fegato alla veneziana; nervetti in insalata; brustengo, patè di fegato; mazzafegati; fegatello, coppa, animelle e cervella; lingua in salsa verde; risotto rigaglie e nervetti; maltagliati con fagioli e cotiche; trippa al cialdelletto; coda alla vaccinara; verdure di campo ripassate; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; bianco e rosso Doc selezione Mencarelli; Moscato.

Commenti: Piena riuscita per la cena ecumenica, non solo per l'alto numero di partecipanti, ma anche per la qualità dei piatti proposti dalla brigata di cucina diretta da Claudio Ramacci che, anche in questa occasione, ha dato prova di professionalità, rispetto delle tradizioni, cura nella scelta dei prodotti e dei particolari. Nell'interpretazione del tema, il bravissimo chef ha mandato in tavola piatti legati alla stagione e al territorio, riscuotendo unanimi consensi. Alla quantità che ha sposato la qualità nei tanti "assaggini" che hanno costituito il buffet iniziale e che già da soli potevano esaurire la cena, si sono uniti due primi piatti molto delicati. La sorpresa della riproposizione di un piatto in disuso (la trippa al cialdelletto) ha preceduto una "classica" coda alla vaccinara, cucinata nel migliore dei modi. Lo chef ha dato prova di indiscussa abilità, riuscendo anche a rendere delicati piatti che altrimenti sarebbero stati "pesanti". Buono il servizio e soprattutto il rapporto qualità-prezzo.

ORVIETO

Ristorante "Trattoria del Conte" di Serena Broccatelli, fondato nel 1980. ●Località Buon Respiro 18, Orvieto (Terni); ☎0763/217046; coperti 60+80 (esterno) ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 32; tradizionale.

Le vivande servite: paté di fegatini con pane tostato; coratella; rigatoni con pajata; coda alla vaccinara; cavolfiori saltati; crème caramel.

I vini in tavola: Sangiovese Umbria Igt 2012 (La Carraia); Foresco Umbria Igt 2010 (Barberani).

Commenti: In una sala riservata, con tavola apparecchiata all'imperiale, i commensali hanno celebrato la cena ecumenica dedicata alla "cucina delle carni da non dimenticare". Data la tradizione locale, si è fatto riferimento al cosiddetto quinto quarto, le cui carni un tempo erano destinate ai poveri, che ne hanno ricavato piatti entrati a pieno titolo nella storia della cucina italiana. Tutti erano di ottimo livello. La coratella, nella versione con la cipolla (nella cucina orvietana esiste anche una versione coi carciofi), era caratterizzata da uno sminuzzamento delle carni che le conferiva un eccesso di raffinatezza. Perfetto tutto il resto, anche se la salsa dei rigatoni debordava (a dire il vero con buon effetto) dalla tradizione. Adeguati i vini locali, tenendo conto delle regole vigenti. Potrebbe essere utile, una volta tanto, abbinare a piatti poveri anche vini poveri, cioè più leggeri e meno caratterizzati. Servizio ottimo, ambiente gradevole, adeguato rapporto qualità-prezzo.

LAZIO

CIOCIARIA

Ristorante "La Taverna di Cupido" di Italia di Murro, fondato nel 1992. ●Via Casilina Nord km 130,70, Piedimonte San Germano (Frosinone); ☎0776/403376; coperti 150 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie alternate; giorno di chiusura sempre aperto. ●prezzo € 40; accogliente.

Le vivande servite: frittini di animelle; dadini di abbuoto; fiocchi di broccoli pastellati; scaglie di pecorino di Picinisco; involtini di lingua con verdurine in salsa verde; fettuccine ciociare con rigaglie di pollo; coda alla vaccinara con fiocchi di cicoria ripassata e piccola millefoglie di patate; babà con crema pasticciera.

I vini in tavola: Spumante brut (Carpineti); Maturano (Cominium); Cesanese del Piglio (Casale della Ioria).

Commenti: Cena ecumenica dedicata al quinto quarto, tema affrontato con impegno e risolto con professionalità e amore dalla padrona di casa signora Italia. Valutazione ottima e omogenea per tutte le portate: per i dadini di "abbuoto" di interiora, per i frittini di animelle, per i particolari involtini di lingua in salsa verde, per le fettuccine ciociare con rigaglie e per la coda alla vaccinara, buona ma priva di sedano e salsa. Nel complesso, un richiamo alle tradizioni gastronomiche popolari locali, fondate sui cibi semplici e poveri, purtroppo sempre meno proposti nelle case e, nei ristoranti, quasi dimenticati. In un clima di piacevole cordialità, il Delegato, Carlo Marsella, ha consegnato al titolare dell'azienda caseaaria Loreto Pacitti il premio Dino Villani, assegnato ad un prodotto ciociaro di ottimo livello: il pecorino di Picinisco "Conciato di San Vittore".

CIVITAVECCHIA

Ristorante "Archicuoco" di Giorgio Chiricozzi, fondato nel 2012. ●Piazza Aurelio Saffi 26, Civitavecchia (Roma); ☎0766/34347; coperti 40 ●Par-

cheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 40; familiare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: insalatina tiepida di fagioli e zampetto di maiale; tegamino di trippa alla romana; crostino toscano; duetto di fegato alla veneziana e fegatini di maiale; maltagliati al cacao con sugo di coda; vincisgrassi marchigiani; pajata di agnello infornata con patate; baklava.

I vini in tavola: Merlot Doc 2010 (azienda vitivinicola Mulin di Mezzo, Annone Veneto); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2010 (società agricola Semplice Contesa, Collecorvino).

Commenti: La riunione conviviale per la cena ecumenica è stata organizzata dal Vice Delegato Carlo De Paolis. Lo chef Giorgio cucina con passione e si è immediatamente reso disponibile nel preparare un menu che ormai fa parte dei piatti di una volta. Gli Accademici hanno espresso unanimemente un giudizio positivo nel valutare ogni piatto, salvo per i maltagliati poiché l'aroma del cacao non ha valorizzato il tradizionale sugo della coda alla vaccinara. Unica stonatura i tovaglioli di carta. La serata si è conclusa con un breve intervento del Delegato che ha poi presentato l'oratore della serata, il dottore Marcello Chiavoni.

FORMIA-GAETA

Ristorante "Lo Stuzzichino" di Francesco e Roberto Capirchio, fondato nel 2003. ●Strada Comunale 14, Campodimele - Contrada Taverna (Latina); ☎0771/598099, francescocapirchio@libero.it; coperti 55+40 (esterno)●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 30-35; trattoria.

Le vivande servite: pastrami di lingua con giardiniera casalinga; coda alla vaccinara dello chef; rigatoncini all'uovo con animelle, carciofi e pecorino; fegatello alla brace, pane, burro e alici con marmellata di rape rosse; guanciola brasata con schiacciata di patate, limone candito e sedano chips; sfera di mango, cioccolato e frutta fresca.

I vini in tavola: Bellone brut (Cantina Cincinnato di Cori); Verdicchio di Matelica 2011 (Fattoria La Monacesca); Aglianico di Sant'Agata dei Goti Cesco di Nece 2008 (Cantina Mustilli); Spumante Gio Rosè (Cantina Cascina Fonda).

Commenti: Tema dell'anno assai complicato da realizzare, per la difficoltà nel reperire le frattaglie. Come sempre, Francesco ha dato più di se stesso nell'interpretare in maniera moderna, ma soprattutto gradevole per i palati di oggi, antiche pietanze della tradizione contadina. Sublime il "pastrami" di lingua con la stuzzicante giardiniera fatta in casa. Assai gradevole l'interpretazione della romana coda alla vaccinara. Delicate le animelle ben sposate ai carciofi e al pecorino locale assieme ai rigatoncini all'uovo. Unico il fegato di maiale, avvolto dalla canonica rete, unito al pane, burro e alici con marmellata di rape: un accostamento difficile da dimenticare. Eccezionale la brasatura del guanciale assieme al limone candito e al sedano. Pietanze complesse trattate con grande genialità. Unanime soddisfazione, e un prolungato applauso allo chef. Come tutti gli anni, la Simposiarca Michela Palma ha tenuto una brillante relazione, sull'uso delle frattaglie dall'antica Roma al XIX secolo. Molto ammirato da tutti, l'artistico menu realizzato dal mastro cartaio Antonio Franzini.

VITERBO

Ristorante "Da Oliviera" di Marcello, fondato nel 1963. ●S.S Cassia Sud, 113 E, km 76, Ponte de' Cetti (Viterbo); ☎0761/263001, anche fax; coperti 160+60●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 35; familiare, accogliente.

Le vivande servite: insalata di nervetti (cartilagini del ginocchio suino e bovino) e trippa alla romana; gnocchi di patate al sugo di castrato; pentolaccia; fagioli con le cotiche; zuppa inglese.

I vini in tavola: bianco Est Est Est Ser Martin (Cantina Sociale di Montefiascone); rosso Torre della Chiesa (Cantina Casciani).

Commenti: Per la cena ecumenica la Delegazione ha scelto una trattoria-ristorante di tipo tradizionale, nella sicurezza della realizzazione di un menu predisposto per l'idoneità del tema. Ottimo l'antipasto, i nervetti e la trippa non potevano essere se non come auspicati. Eccellente il primo piatto, mentre il secondo non è stato all'altezza delle aspettative, diverso dalla tradizione che impone una sovrapposizione di carni (minori) miste, intervallate da verdure e patate, lungamente cotte ermeticamente in coccio in forno, una volta a legna. Buono il dolce, deludenti i vini. A parte la criticità della realizzazione della pentolaccia, la cena, preceduta da una breve introduzione del Delegato sui tipi e sulla rilevanza delle carni di recupero, vero vanto peraltro della cucina laziale, ha riscosso plauso e soddisfazione.

ABRUZZO

CHIETI

Ristorante Hotel "Il Tiglio" dei fratelli Mascioli snc, fondato nel 1986. ●Parco della Rimembranza 2, Rapino (Chieti); ☎0871/84433, fax 0871/800878; coperti 130 ●Parcheggio incustodito, insufficiente, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 30; rustico.

Le vivande servite: crostino con lumaca nuda; barchetta con fegatini "cace e ove"; trippa di pescatrice; cannucce 'mbriache; aneme e core; la lingua batte dove il dente duole; rigatoni al ragù di rigaglie; trippa alla rapinese con profumo di tiglio; braciole d'asino con schiacciata di patate e crema di fave; pizza doce; pasticcio di rapino; cillucce de marmellate; sfuiatelle.

I vini in tavola: Cuvée Cococciola (Cantina Farnese-Fantini, Ortona); Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2012 (Fattoria Buccicatino, Vacri); Corfinio (Barattucci, Chieti).

Commenti: Ritorni e sorprese hanno caratterizzato la cena ecumenica della Delegazione, guidata da Mimmo D'Alessio. I piatti scelti dalla Consulta della Delegazione hanno presentato ritorni alquanto inattesi, come i rigatoni alle rigaglie di pollo, o riservato vere e proprie sorprese come la trippa di pescatrice presentata con pizza scime (focaccina non lievitata) fino ad arrivare alla rivisitazione delle braciole di asino, piatto tipico della zona pedemontana di Guardiagrele sotto la Majella, servite come polpettone. Questo percorso, tra l'antica povertà del quinto quarto e la cucina tipica delle altre carni dimenticate, ha suscitato, dopo l'inziale sorpresa, l'entusiasmo degli Accademici. Ospiti della serata il Prefetto di Chieti, Vilado Rocco De Marinis, il Presidente del Consiglio Regionale d'Abruzzo, avvocato Nazario Pagano, oltre i direttori della redazione RAI Abruzzo, Silvano Barone, di "Rete8", Pasquale Pacilio, di "Telemax" Leda D'Alonzo e di "Antenna 10", Gioia Salvatore e altri giornalisti locali.

L'AQUILA

Ristorante "L'Arcobaleno" di Vittorio Nuvolone, fondato nel 2003. ●Via Mausonia 60, L'Aquila; ☎0862/62111; coperti 80 ●Parcheggio incustodito, ampio; prenotazione non necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 40; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: antipasto con coppa di testa in salsa verde, lingua in salsa, tartine con sanguinaccio e focaccine; trippa in umido; taccozzelle, fagioli e cotiche; mezze maniche con animelle; frattaglie di capretto con porcini e tartufo nero; cicoria saltata; sfogliata di mele e castagne.

I vini in tavola: Prosecco Esordio (Fontanafredda); Montepulciano d'Abruzzo (Pasetti); Passito di Pantelleria (Carlo Pellegrino).

Commenti: Certamente non era facile districarsi nel tema della cena ecumenica, ma gli Accademici aquilani Fabrizio Lazzaro ed Enrico Storelli, componenti del Centro Studi Territoriale, nel ruolo di Simposiarchi e di relatori, sono riusciti ad "orchestrare" una serata gradevole, concertando un buon menu con Vittorio Nuvolone e con la madre Anna, che conducono il ristorante. Gli Accademici, i postulanti e gli ospiti hanno potuto così assaggiare le ricette contenute nel volume edito dall'Accademia e distribuito nella serata su "La cucina delle carni da non di-

ABRUZZO segue

menticare". Alla fine il gradimento è stato soddisfacente, con qualche perplessità sul secondo piatto.

MOLISE

CAMPOBASSO

Ristorante "Vecchia Trattoria da Tonino" di Aldo Casilli, fondato nel 1992. ●Corso Vittorio Emanuele 8, Campobasso; ☎ 0874/415200; coperti 30●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di gennaio e di luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì da settembre a giugno, sabato e domenica in luglio e agosto. ●prezzo € 40; raffinato.

Le vivande servite: millefoglie di lingua all'agro; paccheri con zucca e porcini; lombo di maiale al "Nero" con uva fragola; torta al cioccolato e pere con salsa di mascarpone al Rhum; grappa morbida di Bepi Tosolini.

I vini in tavola: Molise rosso "Nero" Doc 2011; Montepulciano (Cantina Cieri di Termoli).

Commenti: La Consulta della Delegazione insieme al patron Aldo Casilli in sala e Maria Lombardi in cucina, hanno creato con molta cura il menu della serata, rispettando e valorizzando il tema dell'anno, ma dando la possibilità di gustare prelibatezze anche a coloro che non gradiscono questo tipo di carne. Le fettine sottilissime di lingua all'agro, inframezzate da crostini e insalatina novella, molto raffinata, hanno conservato il sapore della tradizione. I paccheri, trafila di pasta abbastanza diffusa in Molise, erano molto interessanti perché accompagnati da zucca e porcini freschi, di gusto e aspetto autunnale. Il lombo di maiale, con la salsa al "Nero", morbido e sapido, ha entusiasmato tutti. La torta al cioccolato e pere era gradevole, fresca e decorata con molto gusto; i tavoli ornati allegramente con composizioni di erbe e ortaggi. Dotti e brillanti interventi di Giampaolo Colavita e di Bruna Benevento.

TERMOLI

Ristorante "Casina del Porto" di Stefania Toschi, fondato nel 2002. ●Via Kennedy 77, Campomarino Lido (Campobasso); ☎0875/539145, cel.3392956757; coperti 40+50 (esterno) ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 40; famigliare, rustico.

Le vivande servite: taglieri di sopressata, salsiccia e guanciale di maiale nostrani; pecorino e caciocavallo con cotognata; gelatina di maiale; frittatine di frattaglie di pollo; trippa del tratturo; cime di rapa saltate con guanciale fresco; verdure e ortaggi di stagione in pastella fritti; pizza con i cicoli; maltagliati con fagioli e cotiche; stinco di maiale con patate al forno; cestini di frutta di stagione; crostata con mostarda d'uva.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo Doc 2010; Rosato "Colline Teatine" (Cantina Masciarelli); Moscato del Molise "Apianae" (Cantina Di Majo Norante).

Commenti: I Simposiarchi della cena ecumenica hanno nuovamente coinvolto, nella realizzazione di questo importantissimo evento accademico, la signora Laura, provetta cuoca di questo piccolo ristorante a conduzione familiare, perché certi di trovare un menu nel quale si tenesse debito conto della locale tradizione cucinaria riferita al tema dell'anno. Applausi generali per tutti gli antipasti fra i quali risultavano inaspettatamente delicati e sapidi la gelatina di maiale e le frittatine di frattaglie di pollo; ben cotto e sufficientemente tenero lo stinco anche se accompagnato da patate poco croccanti; giusto l'abbinamento con i vini. Molto valido l'intervento dell'Accademica Fernanda Pugliese che ha coinvolto tutti con il suo racconto sulla bravura delle mamme e delle nonne, capaci di realizzare dei veri manicaretti pur avendo a disposizione solo ingredienti poveri.

PUGLIA

GARGANO

Enoteca "Opus Wine" di Pietro Placentino e Matteo Melchionda, fondato nel 1999. ●Traversa Castellana 12, San Giovanni Rotondo (Foggia); ☎0882/456413, anche fax; coperti 30+55 (esterno) ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura domenica. ●prezzo € 25; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: vellutata di ceci con pane croccante; zuppa di fagioli con crostoni; orecchiette al sugo leggero di interiora di agnello; torcinello alla griglia con contorno di patate; fegato di vitello garganico alla griglia con alloro; crema di ricotta al cioccolato con biscotti.

I vini in tavola: Girofle Salento Igp Rosato (Azienda Monaci, Copertino), Primitivo Puglia Igp Rosso (Feudi di San Marzano, San Marzano di San Giuseppe).

Commenti: Appuntamento annuale con la cena ecumenica in un piccolo ristorante, già visitato dagli Accademici. Serata piacevole, arricchita dalla brillante relazione dell'Accademica Nunzia Valentino che è stata seguita con molto interesse, perché ha evocato ricordi di riti e tradizioni caduti in disuso per la trasformazione che ha subito la società. Ne è seguita una cena squisitamente garganica a base di "carni da non dimenticare", cucinate secondo l'antica tradizione locale. Buonissime le orecchiette, ottimo il torcinello, sublime la crema di ricotta. Eccellente l'abbinamento dei vini, provenienti da cantine pugliesi. Sempre buono e attento il servizio e ottimo il rapporto qualità-prezzo.

BASILICATA

VULTURE
POLLINO POLICASTRO

Ristorante "Delle Colline" della famiglia Ciaglia, fondato nel 1950. ●Via Belvedere snc, Muro Lucano (Potenza); ☎0976/2284, fax 0976/2160, cel. 333/9244495; info@hoteldellecolline.com; coperti 200 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 42; elegante, accogliente.

Le vivande servite: focaccia con zucca; fegato con crema di tartufo; frittella di animelle e funghi; milza e lingua al peperoncino; testina di vitellino con salsa vinaigrette; trippa e fagioli; trigliazzi (pasta corta fatta in casa e incavata con le dita) al ragù con coda vaccina; rollè di pancia di vitello al rosmarino; spezzatino di vitello con patate; crostata; frutta di stagione; castagne arrostite.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture Doc 2010 (Cantine D'Angelo di Rionero in Vulture).

Commenti: Le due Delegazioni si sono riunite per la cena ecumenica di cui è stato ospite il Sindaco di Muro Lucano dottor Gennaro Mariani, che ha porto ai partecipanti il suo benvenuto. Il Delegato del Vulture ha portato il suo saluto ai commensali e ha illustrato le vivande che sarebbero state servite. Lo chef Pietro Ciaglia che, forse per la sua non più giovane età, ricorda i tempi nei quali il quinto quarto non era trascurato, ha saputo presentare delle pietanze saporite e gustose che non hanno fatto pensare a un cibo povero. I commensali hanno molto gustato la focaccia con la zucca, la milza, e la lingua al peperoncino, la trippa con i fagioli. Particolare apprezzamento ha avuto la testina di vitello con salsa vinaigrette, formata dalle parti carnose della testina di vitello composte a forma di medaglioni.

CALABRIA

CROTONE

Ristorante "Terramore" di Valeria Riolo, fondato nel 2008. ●Via degli Ulivi 12, Brasimato (Crotone); ☎329/4614050; coperti 60●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 35; famigliare, accogliente.

Le vivande servite: "vrasciole" (polpette di carne); "pitta maniata"(focaccia rustica con i ciccioli del maiale); pasta al ferretto con ragù di gallo ruspante; sinfonia di "morzelli"(frattaglie di vitello e di capretto); "stigghiolata" (budelline di capretto); "arrollati" (involtini di carne ripieni di erbette aromatiche); cicorietta selvatica in padella; insalata dell'orto al sapore di melagrana; frutta autunnale; crostate con marmellata di more di gelso; cotognata; tortine di cioccolato.

I vini in tavola: Vino rosso di produzione propria (anno 2012)

Commenti: La riunione conviviale ecumenica si è svolta in un ristorante tra i più tipici del territorio per la sua cucina dai sani sapori contadini ottenuta con i prodotti provenienti dall'azienda agricola di proprietà. Il menu proposto dalle maestre cuciniere Anna, Liliana e Valeria Riolo, ha avuto, come protagoniste, le frattaglie di vitello, capretto e gallo ruspante della fattoria. Le classiche "vrasciole" servite calde e fragranti con la "pitta maniata" sono state una vera festa per gli occhi e per la gola dei commensali. Ottima la pasta al ferretto con il ragù di gallo sacrificato dai padroni di casa per gli Accademici. Soavi, in chiusura del pranzo, i dolci (un tris di crostate alle more di gelso, al cioccolato e alle mele cotogne). Il riuscitissimo convivio ecumenico si è avvalso anche della conversazione dell'Accademico Sergio D'Ippolito sul cibo antico e popolare delle osterie e delle taverne del marchesato di Crotone e pertanto in perfetta sintonia per forma e contenuti con il tema della giornata ecumenica.

SICILIA

CATANIA EST
ETNEA

Ristorante "I Tre Santi" di Soc. Cooperativa. ●Via Catania 29, Trecastagni (Catania); ☎095/7800743 ●Parcheggio pubblico; prenotazione consigliata; ferie dal 5 al 21 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì, a mezzogiorno dal mercoledì al sabato, la sera della domenica (in estate a pranzo dal martedì al sabato). ●prezzo € 30.

Le vivande servite: uova sode con alici piccanti, lardo, salsiccia essiccata, salame, caponatina, ricotta, pecorino con cipollina fresca, olive consate, cavolfiore affogato in bianco, cipollate, gelatina; macco di fave al finocchietto a minestra con la pasta; trippa lessa in bianco; carne bollita con patate lesse; dolcetti di pasta frolla ripieni di marmellata di mandarino, crema di limone, mandorle; liquore al cedro fatto in casa.

I vini in tavola: Vino della casa "I tre santi", Nerello Mascalese.

Commenti: L'avvocato Perni, patron del locale, non si smentisce mai. La sua è una cucina siciliana popolare, sana e genuina, curata nella scelta degli ingredienti tutti di ottima qualità. Squisiti lo "zuzzo" ossia la gelatina di maiale profumatissima di limone; il macco, piatto povero della tradizione contadina siciliana, nonché la trippa semplicemente lessata. Anche il vino della casa si è rivelato piacevole. L'unica pecca è stato l'aver tolto, all'ultimo momento, dal menu proposto dal Perni, lingua e stigghiole (sostituite con del lardo arrotolato su cipollina lunga e fresca) promesse e tanto agognate dai commensali. Quest'amara sorpresa è però passata subito in giudicato grazie all'ottima cena che ha lasciato soddisfatti tutti quelli che non conoscevano questo ristorante, all'interessante relazione esposta dal Simposiarca e Delegato Antonio Cancelliere e al piacevole accompagnamento musicale al pianoforte. Una buona occasione per le due Delegazioni per ritrovarsi a tavola insieme.

CEFALÙ

Ristorante "Al Gabbiano" di Natale Biondo, fondato nel 1995. ●Lungomare Giuseppe Giardina 17, Cefalù (Palermo); ☎092/1421495; coperti 160 +80 (esterno) ●Parcheggio custodito nelle vicinanze; prenotazione consigliabile; ferie dicembre-gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 35.

Le vivande servite: pani ca meusa schettu e maritato; stigghiole; quarumi; mussu; risotto alla milanese e scaloppine di vitello (per garantire comunque una cena a tutti); risotto con fegatini, cuori e gisieri di pollo; sfoglio polizzano; macedonia di pesche con gelato di limone.

I vini in tavola: Principe Paruta.

Commenti: La difficoltà del ristoratore, fin dall'inizio dichiarata, di fornire una prestazione all'altezza delle tradizioni della cucina del quinto quarto delle Madonie e di Palermo, è stata colmata dalla buona volontà, dall'umiltà nell'accettare consigli e suggerimenti, nonché dalla curiosità di affrontare preparazioni diverse dal pesce. Il gradimento delle preparazioni è stato favorito dall'eccezionale relazione dell'Accademico Simposiarca Antonio Spallina, che ha coinvolto gli Accademici e gli ospiti in un intrigante percorso della memoria nel quale il quadro di Guttuso "La Vuccuria" ha fatto da sfondo al ricordo di tempi in cui era normale trovare sulle mense il sanguinaccio (anche come dolce), la trippa, le cervella e le interiora di ovini e bovini variamente preparati. Riuscendo sempre a mantenere desta l'attenzione dei commensali, ha fornito informazioni preziose sulle caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti, suggerendone al contempo la possibile utilizzazione dal punto di vista medico e auspicandone una rivalutazione.

MODICA

Ristorante "Osteria delle 5 vie" di Maria Barone, fondato nel 2007. ●Contrada Cinquevie, Modica (Ragusa); ☎0932/754756, cel. 333/4849772; coperti 120+70 (esterno) ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 15; accogliente.

Le vivande servite: pastiere di interiora di agnello; pastiere di macinato; scaccia di pomodoro e cipolla; scaccia di ricotta e salsiccia; ricotta, melanzane, zucchine, peperoni; zuppa di lenticchie con pane di casa; trippa rossa; spezzatino di interiora di vitello con patate; spezzatino di duroni di pollo con patate; parfait di ricotta.

I vini in tavola: Vino locale.

Commenti: Prima della cena il Delegato Carlo Ottaviano ha svolto una relazione sulla pubblicazione "La cucina delle carni da non dimenticare" ed è seguito un interessante dibattito. Sono state inserite nel menu anche due ricette riportate nella pubblicazione, le pastiere con interiora di agnello e la trippa. I due spezzatini, uno con interiora di vitello e l'altro con frattaglie di pollo, sono stati molto graditi. Buono il servizio, particolarmente apprezzate la cordialità e l'affabilità della ristoratrice Maria Barone. Insuperabile il rapporto qualità-prezzo.

PALERMO

Trattoria "Osteria Lo Bianco" di Michele Biondo, fondata nel 1931. ●Via Emerico Amari 104, Palermo; ☎091/2514906; coperti 50 ●Parcheggio scomodo; prenotazione non necessaria; ferie 12 agosto -3 settembre; giorno di chiusura domenica sera. ●prezzo € 20; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: insalata di musso con olive e cipolle; caldume; focaccine con la milza; bollito in insalata; stigliole di pancetta; sorbetto di limone; trippa al sugo; polpettine in agrodolce; fegato panato arrosto; stufatino di manzo; insalata di stagione; patate al forno; melone bianco; cassata di ricotta al forno.

I vini in tavola: Vino bianco e rosso della casa.

Commenti: In occasione della cena ecumenica la Delegazione ha scelto una storica trattoria palermitana, che ha cambiato recentemente gestione, ma che ha mantenuto le caratteristiche di una cucina tradizionale, familiare e legata alle ricette del territorio, e che ha permesso di comporre il menu in sintonia con il tema proposto. Sono stati inseriti alcuni piatti tradizionali della cucina di strada palermitana a base d'interiora, quali caldume, stigliole, trippa, insalata di musso, ma anche fegato panato e pietanze preparate con

SICILIA segue

tagli meno pregiati del bovino e del suino. Il Delegato, dopo i saluti e l'illustrazione della cena ecumenica, ha presentato il dottor Paolo Boni, medico veterinario esperto in sicurezza alimentare, che ha tenuto un'interessante relazione, accompagnata da immagini, sulle modalità di utilizzo dei prodotti del "quinto quarto" nelle varie regioni italiane.

SARDEGNA

CAGLIARI

Ristorante "Hibiscus" di Nino Figus. ●Via Dante 81, Quartu S. Elena (Cagliari); ☎070/881373; coperti 40 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 40; tradizionale e confortevole.

Le vivande servite: trippa al pomodoro e menta con spuma di parmigiano; rollatina di gallina ruspante e salsa ai tartufini di Isili; maccarronis de ferrittu e bagna (sugo) di caboniscu (frattaglie di pollo); tortello di pasta fresca con guancia di maiale e funghi; stinco di bue rosso con stufato di cavolo rosso e castagne; soufflé caldo di anicini di Iglesias e gelato di panna.

I vini in tavola: Freschello di Montorso Vicentino; Monteluna Vermentino; Cannonau (entrambi Cantina del Trexenta).

Commenti: Nell'ampia sala, ben allestita con ottima apparecchiatura dei tavoli, si è svolta la cena, aperta dal saluto della Delegata che ha illustrato il significato della cena ecumenica e ha presentato il volume "La cucina delle carni da non dimenticare". Questa riunione conviviale è stata il frutto dell'impegno organizzativo della Delegata e dell'Accademico Luciano Cocco che hanno curato al meglio sia l'aspetto gastronomico sia quello culturale, con la collaborazione dello chef Nino Figus che ha portato l'attenzione sulla difficoltà, nei tempi attuali, di reperire sul mercato frattaglie, animelle, cervello ecc. Tutte prelibatezze che ancora oggi, in Sardegna, fanno parte dell'alimentazione casalinga quotidiana e festiva della popolazione. Rivalutando la tradizione degli alimenti considerati poveri, Figus ha dimostrato che si possono preparare piatti tipici e di particolare gusto.

GALLURA

Ristorante "Barbagia" di G Pulloni. e G. Loddo snc, fondato nel 1987. ●Via Galvani 94, Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/51640, anche fax; coperti 90 ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●prezzo € 40; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: misto di salumi e formaggi sardi; piedini di maialino; testa in cassetta e coratella in umido; maccarrones de busa al sugo di cinghiale (grosso bucatino che prende il nome dal ferretto con il quale lo si prepara: la busa, o ferrittu); trippa in rosso alla sarda; cordula d'agnellino con olive; agnello in umido con patate e pinzimonio di verdure; gugliglioni di Oliena (ravioli fritti ripieni di mandorle macinate, miele e buccia di limone grattugiata, ricoperti di miele).

I vini in tavola: Pinot Chardonnay spumante brut (Cantina delle vigne Piero Mancini, Olbia); Rosso di Berchidda (Cantina Mario Diana, Berchidda); Moscato di Sardegna Doc Gallura Spumante (Cantina delle vigne Piero Mancini, Olbia).

Commenti: Piacevole serata conviviale ecumenica, in un ristorante dall'ambiente accogliente e tradizionale dove si respirano i profumi della cucina casalinga, che ha proprio il suo punto di forza nella semplicità e nella gestione familiare, con porzioni sempre abbondanti, secondo tradizione contadina. Il Delegato Luigi Collu ha presentato l'illustre ospite dottore Antonio Piras, direttore del servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria di Olbia, che ha intrattenuto i commensali sulle antiche ricette familiari della tradizione sarda. Il Simposiarca Giovanni Carlo Manzoni ha guidato la sequenza del menu. In particolare hanno riscosso un buon successo i maccarrones de busa, la cordula d'agnellino (chiamata anche treccia per la forma caratteristica che assume dopo la lavorazione degli intestini e delle budella d'agnello) e i gugliglioni di Oliena. Complessivamente una buona valutazione, sinonimo delle elevate potenzialità del locale non espresse al massimo. Giusto il rapporto qualità-prezzo. Discreto e cortese il servizio.

EUROPA

AUSTRIA

VIENNA

Ristorante "Sole" di Aki Nuredini, fondato nel 1983. ●Annagasse 8, Vienna; ☎011/5134077; coperti 70 +30 (esterno) ●Parcheggio zona pedonale; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: carpaccio di trippa su letto di zucca agli agrumi; zuppa di cuoricini, lingue e fegato d'oca; lavagnetta "Cuore Sole" con cuoricini di gallina e stomaco di capretta con salsa di rucola; "polentia": trito di carne ripieno di spinaci e fegato di gallina in crosta di polenta con ridotto di balsamico; panna cotta di stomaco di pecora con cannella al profumo di caffè.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura di Sella e Mosca (2011); Nero d'Avola di Planeta (2010).

Commenti: La Delegazione ha partecipato con entusiasmo alla riunione conviviale ecumenica indirizzandosi alla professionalità del ristorante di Aki Nuredini per interpretare con fantasia e creatività lo spirito della serata. Gli ingredienti, di impiego non comune, sono risultati di grande interesse e hanno sicuramente testimoniato quanto siano più che una curiosità nella nostra tradizione gastronomica. Anche i palati viennesi hanno avuto la medesima piacevole impressione e pertanto la serata si è conclusa con un bilancio assolutamente positivo e di grande stimolo anche per lo chef Giuseppe Maccarone che, benché inizialmente molto prudente sulla riuscita dei piatti, ha concordato che queste carni ormai dimenticate meritino di essere rivalutate. Ottimo il servizio di sala, molto buoni i vini, in particolare il Nero d'Avola.

BELGIO

BRUXELLES

Trattoria "Toscana 21" di Lorenzo Barontini, fondata nel 2006. ●Rue de Rollebeek 21, Bruxelles; ☎322/502362; coperti 26●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo €65; rustico.

Le vivande servite: aperitivo e crostini toscani; trippa alla fiorentina; galantina di cappone; ribollita; pappardelle al sugo di faraona; tagliatelle al sugo di pecora; arrosto di piccione e agnello con pisellini alla fiorentina e patate arrosto; zabaione con nocciole croccanti "Toscana 21".

I vini in tavola: Prosecco Brut di Treviso Doc (Cantina Pronol); Chianti Igt 2010; Chianti Classico Doc 2010 (entrambi Cantina Terre di Conio); Vin Santo del Chianti Doc 2007 (Cantina Tanga).

Commenti: Il locale, piccolo ma accogliente, è un'icona per gli amanti dalle vera cucina toscana a Bruxelles. Il giovane Lorenzo Barontini, fiorentino Doc, non ha mai ceduto alla tentazione di compiacere il gusto locale e ha mantenuto ingredienti, sapori, profumi ed esecuzione dei piatti secondo la più genuina tradizione della sua terra, coadiuvato da papà Paolo che fa la spola con la Toscana (e questo fa la differenza) e mamma Jeanine. Quest'ultima è belga d'origine ma toscanissima di adozione e ha elaborato in cucina i migliori ingredienti, riuscendo a trasformare piatti apparentemente semplici, in vere e proprie prelibatezze. Leggendaria la ribollita che è difficile trovare così buona anche a Firenze. Per questa cena, oltre alla pasta e al dolce fatti in casa, Jeanine si è cimentata nel non facile compito di cucinare carni meno note in modo semplice e genuino esaltandone appieno le caratteristiche. Una menzione anche per i vini di piccole cantine, ma di elevatissima qualità. Insomma tutto genuino e fatto come una volta con grande passione.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA

Ristorante "Osteria Italiana" di Prisco De Stefano ed Egidio Sommavilla, fondato nel 1890. ●Schellingstrasse 62, Monaco di Baviera; ☎089/2720717, fax 089/2731032; coperti 60 ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione necessaria; ferie 24/25 dicembre;

giorno di chiusura domenica. ●prezzo € 71; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: lingua di vitello con salsa verde e insalata di nervetti; mousse di fegatini di volatile con crostone di ciabatta; gnocchetti sardi "della nonna" con involtini di cotenna di maiale; risotto allo zafferano con midollo; trippa di vitello alla parmigiana; coda di bue farcita con porcini; meringata al limone di Amalfi.

I vini in tavola: Dolcetto d'Alba 2011(azienda vitivinicola Burlotto); Morellino di Scansano 2008 (Fattoria Le Pupille).

Commenti: Raffinata e piacevole serata dedicata alla cucina delle carni da non dimenticare. Il menu, realizzato dallo chef e patron Prisco De Stefano, ha pienamente rispettato il tema. Il Simposiarca e Delegato, Bernardo Zanghi, ha sapientemente ed esaurientemente illustrato il tema della serata e la composizione delle diverse pietanze tutte indistintamente apprezzate per la loro raffinatezza. Come sempre straordinario il servizio e il rapporto qualità-prezzo. La serata è risultata molto gradevole e ha costituito un'ulteriore occasione di incontro fra gli Accademici intervenuti in gran numero, ai quali, alla fine della riunione conviviale è stato distribuito il volume "La cucina delle carni da non dimenticare".

REGNO UNITO

LONDRA

Ristorante "Brunello" dell'Hotel Baglioni. ●60 Hyde Park, Londra SW7 5BB; ☎0044/2073685700; coperti 60●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 72; raffinato.

Le vivande servite: cucchiaio di trippa alla parmigiana; involtino di fegato di vitello con rosmarino e pancetta; crostino di fegatini di pollo e pistacchio; prosciutto al taglio; risotto alla milanese con midollino; tortello ripieno di ossobuco; costoletta, animelle e rognone di agnello con carciofi alla menta; purè di patate all'olio d'oliva e salvia; crema al limone con sorbetto al lampone.
I vini in tavola: Prosecco Superiore brut Millesimato Docg (Villa Sandi); Centopassi Bianco 2012 Doc (Libera Terra Mediterranea); Barbera d'Alba Doc 2011 (Anna Maria Abbona); Moscato d'Asti Docg 2012 (Paolo Saracco).

Commenti: Cena ecumenica organizzata dai Simposiarchi Marco Zanoni e Simona Petronitti. Il Delegato Maurizio Fazzari, oltre a fare gli onori di casa, ha introdotto il tema con una relazione storico gastronomica facendo riferimento al libro pubblicato dall'Accademia, per l'occasione. Nel corso della serata è stato inoltre consegnato il Diploma di Buona Cucina al gestore del ristorante. Stuzzichini davvero deliziosi; un risotto all'altezza della migliore tradizione milanese e pregevole, per delicatezza e accostamenti, il secondo piatto a base di agnello. Vini assolutamente in linea con il livello complessivo della cena. L'executive chef di Brunello, Claudio Milani, si è dimostrato un interprete di rara raffinatezza e sensibilità, in un compito sicuramente non facile: rendere delicata la "cucina delle carni da non dimenticare".

REPUBBLICA CECA

PRAGA

Ristorante "Casa De Carli" di Matteo De Carli, fondato nel 2012. ●Vězenska 3, Praga; ☎ 00420/224816688; coperti 80 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 75; elegante.

Le vivande servite: palle di toro croccanti, crema al rafano, sfilacci di coda di vitello in agro; cuoricini di pollo in umido con polenta; risotto al parmigiano e salvia con rognone alla grappa; trio di testina e salsa verde, polmone stufato, durelli di fricassea; tortino alla vaniglia, crema al sanguinaccio.

I vini in tavola: Pradalupo, Roero Arneis Doc (Fontanafredda); Weinweg, Pinot Nero Docg (Kellerei Kaltern); Terre di Ricalco, Sangiovese (Falesco); Morellino di Scansano Doc (Mantellasi); Moscato Rosa Alto Doc (Colterenzio).

Commenti: Lo chef e proprietario Matteo, si è entusiasmato per il tema della serata e il risultato ottenuto lo ha certamente premiato. Il Simposiarca Paolo Ferrari ha evidenziato quali sono i principi fondanti dell'Accademia e successivamente ha presentato, in modo eloquente, il tema della cena ecumenica. Molto apprezzati gli antipasti, eccezionale il risotto, buono il trio di secondi, particolare il sanguinaccio che ha suscitato opinioni contrastanti. La riunione conviviale si è chiusa con un applauso allo chef per essere riuscito ad affrontare il tema in modo eccezionale e molto simpatico, in quanto il menu cartaceo, presentato a tavola, non specificava quali ingredienti base avessero le varie portate.

SPAGNA

MADRID

Ristorante "Don Giovanni" di Andrea Tamburello, fondato nel 1985. ●Paseo Reina Cristina 23, Madrid; ☎0091/4348338; coperti 90 ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 35; rustico.

Le vivande servite: crostino con lardo di Colonnata e lamina di tartufo nero; bresaola di bue; lingua salmistrata; risotto a sorpresa; sorbetto di pera e grappa; coda alla vaccinara; millefoglie; panna cotta con tartufo nero.

I vini in tavola: Frascati superiore Doc 2012 Santa Teresa (Fontana Candida); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012 Podere (Umani Ronchi).

Commenti: Il proprietario Andrea Tumbarello è anche un abile cuoco. Il Delegato Maurizio di Ubaldo ha distribuito un interessante opuscolo sul tema della cena ecumenica. Il Simposiarca Riccardo Herrman (Delegato onorario) ha voluto rilevare la vicinanza tra la musica e la civiltà della tavola, scegliendo la lingua salmistrata, molto apprezzata, cara a Giuseppe Verdi e la coda, su cui esiste un'annotazione nella cucina di Giacomo Puccini. Il risotto al tartufo bianco d'Alba, è stato una sorpresa dello chef: un piatto prelibato per l'ottima cottura e mantecatura. La coda alla vaccinara, pur nella reinterpretazione dello chef, ha mantenuto il sapore tradizionale. Consenso unanime sul millefoglie mentre per la panna l'accostamento con il tartufo nero ad alcuni è apparso un po' spinto. Ottimo il servizio. Una serata di grande successo, anche allietata dalla presenza dell'Ambasciatore d'Italia in Spagna, Pietro Sebastiani. Il Delegato ha consegnato allo chef il piatto d'argento dell'Accademia.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE

Ristorante "Auberge du soleil" di Jean Michel Colin. ●Place du Soleil 1, Bursins; ☎ 021/8241344 ●Parcheggio in-

Cambio di indirizzo

La Redazione di Roma ha cambiato indirizzo: Via Troilo il Grande, 55 - 00131 Roma

Rimangono invariati:
l'indirizzo e-mail
redazione@accademia1953.it
e il numero di telefono
06 3336102

SVIZZERA segue

custodito sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dal 22 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●prezzo € 97; raffinato, elegante.

Le vivande servite: piccoli malakoff (bignè di formaggio fritti), pinzimonio alla crema di gorgonzola; uovo bazzotto al tartufo bianco; animelle al dragoncello, crostini di fegatini di pollo: rognoncini di coniglio; ciccioli al pesto; purea di pastinaca; noce di sella di capriolo al pepe con purea di cavoletti di Bruxelles pere e ribes; babà al Rhum e crema di limone.

I vini in tavola: Chasselas, (Domaine de Corbiere, Bursins); Langhe Arneis 2011 (Cascina Bongiovanni); Nebbiolo delle Langhe 2009 (Vajra).

Commenti: Il tema della cena ecumenica, un po' difficile, è stato brillantemente studiato e realizzato dalla Simposiarca Zeina Marchettini e dallo chef Jean Michel Colin, che ancora una volta, ha dimostrato di meritare la sua ottima fama. Eccellente l'uovo al tartufo bianco; un piatto di assaggi di ottime animelle e uno spiedino di rognoncini di coniglio; un crostino di fegatelli di pollo che avrebbe voluto essere alla toscana ma con troppa cipolla; i ciccioli al pesto: un abbinamento un po' azzardato che non ha riscosso la soddisfazione degli Accademici; la purea di pastinaca (radice ormai in disuso) ha sorpreso con piacere i commensali: il suo gusto dolciastro e delicato si sposa molto bene con il gusto marcato delle frattaglie. Lo chef ha dato il meglio di sé con la sella di capriolo, morbidissima, abbinata alle pere e ai ribes, come si usa nelle vallate alpine.

Due nuovi Accademici sono entrati ufficialmente in Delegazione: Savina Barbini Malsot e PierPaolo Griffa. Un brindisi in loro onore ha concluso la piacevole serata.

SVIZZERA ITALIANA

Ristorante "Hotel Unione" di Marco Berini, fondato nel 1986. ●Via G. Guisan 1, Bellinzona; ☎0041 91 8255577, fax 091 8259460; coperti 300●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●prezzo € 61; accogliente.

Le vivande servite: bollito misto reale di vitello, lingua di vitello, lingua salmistrata di manzo, zampone, codegotto, mortadella, gallina, biancostato, testina di vitello, pancetta piatta; carote e cipollotti glassati, patate al vapore, salsa verde, senape, mostarda di frutta Vanini di Rivera (Canton Ticino); sorbetto all'uva americana; biscotti della casa.

I vini in tavola: Chardonnay Terre di Bianco (Cantina Cagi, Giubiasco, Svizzera); Merlot del Ticino Scintilla 2011 (azienda Mondò, Svizzera).

Commenti: Una serata da non dimenticare grazie a Marco Berini, anima del simpatico locale e cuoco diplomato, e a Renato Fullin, macellaio espertissimo a Giubiasco (Bellinzona). Una scelta di carni e salumi di altissima qualità e una cottura diversificata nei tempi, con acqua bollente per le carni e acqua fredda per i salumi, sempre con l'aggiunta di un bouquet di carote, porro, sedano stanga, cipolla tostata, alloro, ginepro, chiodi di garofano, sale e pepe. A completare il successo della cena, il servizio svolto a buffet che ha permesso a ogni Accademico di servirsi secondo il proprio gusto. È stata sottolineata l'importanza di valorizzare, anche nella Svizzera italiana, i prodotti del territorio di origine certa, premiando lo chef Berini con un libro del 1845 di Luigi Franconi, cuoco di Brissago (Svizzera), che nel suo ricettario già scrive: "regole a tenersi sopra le migliori parti del bue per fare allesso". Sincero l'applauso finale di ringraziamento degli Accademici.

NEL MONDO

ARGENTINA

BUENOS AIRES

Ristorante "Doppio Zero" di Mariano Akman, fondato nel 2008. ●Soldado de la Indipendencia 1238, Capital Federal-Buenos Aires; ☎0054/1147759293; coperti 42 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: olive all'ascolana; crocchette di coniglio; bresaola, finocchio e cipolla caramellata; ravioli di arrosto di manzo in brodo; ossobuco alla milanese; semifreddo di fichi, nocciole e miele; semifreddo di pistacchio; caffè DO Costarica; cantucci e Vecchio Amaro del Capo.

I vini in tavola: Animal Chardonnay; Malbec Animal; Spumante Extra Brut Animal (tutti Ernesto Catena).

Commenti: Con il suo ambiente informale ma accogliente, il ristorante si è prestato quale luogo ideale per una piacevole serata. L'attenzione al cliente da parte del proprietario e dei suoi dipendenti, e il servizio sono punti forti del locale. Qualche appunto sulle portate, come la carne non del tutto tritata nei ravioli e l'ossobuco inusualmente preparato con salsa di pomodoro. Dopo il saluto d'apertura del Delegato Alberto V. Lisdero, l'oratore e Accademico Duccio Marchetti, astrofisico, ha tenuto un discorso sul tema "L'Accademia Italiana della Cucina nello spazio?". La sua interessante narrazione di una brevissima storia dell'Universo, cibo degli astronauti incluso, ha contribuito al tono piacevole della serata, accompagnando una qualità complessivamente molto buona dei piatti.

BRASILE

SAN PAOLO
SAN PAOLO SUD

Ristorante "Pettirosso" di Marco ed Erika Renzetti, fondato nel 2007. ●Alameda Lorena 2.155, San Paolo; ☎0055/1130625338, contato@pettirosso.com.br; coperti 50 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie tra Natale e la prima settimana di gennaio; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 58; famigliare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: trippa alla romana; gnocchi ciociari con la pajata; coratella con carciofi; delizia al limone.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2011 (Garofali); Rosso Piceno Doc 2008 (Rio Maggio); Montepulciano d'Abruzzo Doc Inferi 2008 (Marramiero).

Commenti: Le due Delegazioni di San Paolo hanno scelto questo ristorante per riconoscere, ancora un volta, il lavoro svolto da Marco Renzetti, vero ambasciatore della cucina romana a San Paolo. Sin dall'inizio della sua attività nel 2007, lo chef "non dimentica" le frattaglie e propone piatti che non si trovano nei menu della città. La cucina della capitale, appunto, è nota per l'uso di ingredienti popolari che diventano nobili nelle ricette proposte da Renzetti. Con la pajata, invece dei soliti rigatoni, sono stati serviti dei buonissimi gnocchi alla ciociara, abbinamento molto apprezzato. Non meno gradite la trippa alla romana (con la classica mentuccia) e la coratella con carciofi, piatto che ha sorpreso positivamente chi non lo conosceva. Tra gli ospiti, il noto giornalista Dias Lopes, direttore della rivista "Gosto", che dedicherà nella sua prossima edizione un servizio all' Accademia.

CINA

GUANGDONG

Ristorante "Blue Restaurant" di Mauricio Romeo, fondato nel 2002. ●9026 Shennan Rd, Nanshan District, Shenzhen (Guangdong); ☎86/75526936888; coperti 60 ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 70; raffinato.

Le vivande servite: paté di fegatini con crostini e composta di cipolla, arancia e timo; trippa al pomodoro;

lasagna con ragù di milza; fegato alla veneziana; millefoglie alle fragole.

I vini in tavola: Spumante extra dry; Primitivo Igt Salento Donna Marzia 2009 (Conti Zecca); Castello Ginori Igt Toscana 2005 (Ginori Lisci); Moscato Spumante "Lux" Doc Oltrepò Pavese (La Versa).

Commenti: Tema non facile quello delle carni da non dimenticare, anche se particolarmente interessante. Il cuoco Fabrizio Vermiglio ha concentrato nel fegato la sua interpretazione del tema. Il paté di fegatini è stato un piatto ben bilanciato nel sapore, con la composta di cipolle, e anche nell'antipasto di trippa ha saputo dare un piacevole equilibrio. Sicuramente meno gradevoli sono state le lasagne che, malgrado fossero molto ben presentate, rimanevano secche al palato; anche la salsa di ragù presente nella lasagna non aveva la sufficiente morbidezza che la deve caratterizzare. Buono il fegato alla veneziana, presentato in forma di spezzatino. La millefoglie alle fragole era di buon sapore ma la pasta risultava dura, non friabile, rendendo ovviamente molto meno gradevole il dolce nel suo complesso. L`ottima accoglienza, il buon servizio di sala organizzato da Mauricio Romeo, la cucina di Fabrizio Vermiglio e l'ambiente molto confortevole hanno reso la serata gradevole.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Burlamacco" di Paolo Colzani e Gabriele Piegaia, fondato nel 2012. ●77 Amoy Street, Singapore; ☎0065/62201763, info@burlamacco.com.sg; coperti 65+4 all'aperto ●Parcheggio pubblico; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●prezzo € 54; familiare, d'affari.

Le vivande servite: crostini toscani ai fegatini di pollo; trippa alla fiorentina; garganelli al ragù di papero e melagrana; budino di riso.

I vini in tavola: Rosso di Montalcino 2010 (Caparzo).

Commenti: La Simposiarca Stefania Scapicchio ha presentato una breve relazione sul tema "La cucina delle carni da non dimenticare", in cui si evidenzia il ruolo fondamentale che le carni del quinto quarto hanno svolto nella storia della cucina e in particolare nella cucina regionale italiana. L'Asia ha familiarità con "le carni da non dimenticare" e la cena ecumenica ha fatto scoprire come nei "wet market" locali questi prodotti siano presenti e familiari. Il ristorante, con le sue sale sobrie e moderne, ha fatto da cornice a un pranzo ecumenico curato ed equilibrato. Grazie alla sapiente maestria dello chef Gabriele Piegaia, i convitati hanno potuto apprezzare e talvolta riscoprire sapori dimenticati. I crostini toscani ai fegatini di pollo e la trippa alla fiorentina hanno riscosso un particolare successo. Una nota di merito va dedicata al budino di riso che con il suo gusto delicato ha chiuso un menu in cui tutti i sapori erano in perfetta sintonia. I vini sono stati molto apprezzati. Attento e veloce il servizio.

STATI UNITI

NEW YORK

Ristorante "Maialino" di Daniel Meyer (Union Square Hospitality Group), fondato nel 2010. ●2 Lexington Avenue, New York; ☎212/ 7772410; coperti 110 ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 88; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: insalata con cotenna croccante di maiale; trippa alla trasteverina; lingua con olive di Castelvetrano e parmigiano; bombolotti all'amatriciana; tortelli con patè di fegato di pollo e maiale; coda alla vaccinara; pollo alla diavola; spiedini di cuori di pollo; torta della nonna.

I vini in tavola: Pinot Grigio 2012; Montepulciano d'Abruzzo 2011 (entrambi Sciarpa).

Commenti: Serata piacevolissima, interessante e divertente, resa più intima del solito da un'unica grande tavolata. Il maestro di cucina, Nick Anderer, appassionato di queste carni, ne ha spiegato il significato, la tradizione e la storia per ogni portata. Tutti entusiasti del cibo e della sua presentazione. Apprezzati negli antipasti la trippa alla trasteverina, per il gusto ma anche per la consistenza, e ancor di più la lingua di manzo che si scioglieva quasi in bocca. L'unico piatto poco apprezzato è stato quello dei bombolotti all'amatriciana, dal sapore scialbo. I tortelli ripieni di fegatelli di maiale e pollo con sughetto di mandorle e aceto balsamico sono stati sublimi. Molto apprezzati anche i secondi dalla coda alla vaccinara, allo spiedino di cuore di pollo piacevole alla vista e dal gusto delicato, al pollo alla diavola. Gran successo per la torta della nonna. Buoni i vini, ben abbinai con il cibo. Servizio eccezionale: bravi Nick Anderer e Amanda Kehr.

NEW YORK SOHO

Ristorante "Gattopardo" di Gianfranco Sorrentino, fondato nel 2001. ●33 W 54th Street, New York; ☎212 2460412; coperti 170 ●Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●prezzo € 95; elegante.

Le vivande servite: bruschette di frattaglie di pollo al profumo di salvia; crostino di midollo; spiedino di lingua di vitello con salsa verde; trippa alla napoletana con scagliuzzo; paccheri con sugo di coda alla vaccinara; filetto di manzo alla finocchiella con melanzane e friarielli; babà con crema.

I vini in tavola: Frizzante Doc Colli d'Imola 2011(Merlotta Pignoletto); Salluvii Docg 2012 (Castellari Bergoglio, Gavi); Valdarno Chianti Docg 2011.

Commenti: Grande successo la cena ecumenica, dove circa novanta persone, tra cui illustri ospiti, hanno apprezzato l'ottimo menu proposto dal ristorante con la collaborazione del Delegato Berardo Paradiso. Dopo un'interessante presentazione della professoressa Laura Sanguinetti White sul tema della cena ecumenica, ricordando i vari autori che si sono ispirati ai piatti poveri, con particolare accento su Italo Calvino e dopo la recita di poesie da parte del poeta Robert Pinsky, l'eccezionale bravura dello chef Vito Gnazzo ha saputo trasformare le frattaglie in squisitezze che molti dei commensali ricorderanno per anni. Ad ogni piatto è stato attribuito unanimemente il massimo dei voti. Il servizio, ottimo, sotto l'attento occhio di Gianfranco Sorrentino. Un particolare grazie a Federico Tozzi per aver offerto ottimi vini per questa occasione. Tra gli applausi si è conclusa una cena che resterà nella memoria di molti Accademici per la qualità dei piatti e l'eccezionale presenza di alcuni ospiti.

SUDAFRICA

JOHANNESBURG

Ristorante "La cucina di Ciro" di Ciro A. Molinaro, fondato nel 1997. ●43, 7th avenue Parktown North, Johannesburg; ☎ 0027/114425187, fax 0027114425347/0867204962; coperti 110 ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie 22 dicembre/14 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●prezzo € 40; tradizionale, accogliente, elegante.

Le vivande servite: assaggi di rognoncini di agnello saltati con mostarda di Digione, rosmarino e funghi selvatici serviti su ciabatta tostata; carciofi alla griglia con erbe aromatiche; animelle saltate con burro, limone e mandorle; fegato di vitello fritto in padella con cipolle, timo, mostarda di frutta e Marsala; coda alla vaccinara con polenta o trippa con pomodoro e salsa di capperi con polenta; carciofi e fave con prezzemolo; torta di ricotta con uva sultanina al profumo di arancia condita con amarene macerate nella grappa o bomba di mousse al cioccolato al liquore di arancia o gorgonzola con fichi canditi caldi e biscotti.

I vini in tavola: Brut 61 Berlucchi; Passerina Igt 2010 bianco secco (Stefano Antonucci); Sangiovese Docg 2008 (Poggio Teo); Vin Santo Chianti Classico Doc 2003 (La Lizza).

Commenti: La riunione conviviale della cena ecumenica è stata organizzata dal Simposiarca Gian Marus. Il titolare del ristorante Ciro Molinaro ha riservato per la speciale occasione una sala privata dell'accogliente locale. Dopo gli aperitivi di rito, l'Accademico Andrew Adrian ha brevemente illustrato il tema della serata. Data la loro straordinaria varietà, i cibi sono stati sapientemente presentati unendo gli antipasti in una serie di assaggi. Le animelle saltate al burro con limone e mandorle hanno meritato l'approvazione di tutti per la loro bontà; la coda alla vaccinara era eccellente nella sua semplicità, la bomba di mousse al cioccolato al liquore di arancia è stata degna di nota e molto apprezzata. Ottima la presentazione delle portate, attento e tempestivo il servizio, buono il rapporto qualità-prezzo. La serata si è conclusa con i complimenti allo chef Ciro per aver mirabilmente assolto il suo compito.

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Pinerolo
Ermelinda Bongiovanni
Alessia Ciancio

LOMBARDIA

Bergamo
Pier Enzo Baruffi
Marco Sabbatini
Vincenza Serra

Crema
Maria Carlo Ballini
Martino Parolari

Milano Duomo
Hans Benno Mayer

VENETO

Legnago - Basso Veronese e Polesine Ovest
Luigi Chiamenti
Ermanno Murari
Francesco Poggi

Treviso - Alta Marca
Vittorio Zanini

EMILIA ROMAGNA

Cervia - Milano Marittima
Roberto Budassi
Nicolò Poggiali

Imola
Franco Tampieri

Rimini
Giacomo Pelliccioni

MARCHE

Ancona
Andrea Branella

LAZIO

Rieti
Giuseppina Arcifa
Alfredina Cesaretti

ABRUZZO

Atri
Adriano Pieroni

L'Aquila
Annamaria Coletti

Pescara
Alessandro Bruno

CAMPANIA

Napoli - Capri
Fiammetta Curcio
Pietro Giannattasio

Nola
Andrea Nocerino

PUGLIA

Gargano
Pio Ercolino-Germano

Lecce
Michele De Palma
Lucia Lazari Congedo

CALABRIA

Catanzaro
Francesco Martuccelli
Alessandro Paparo
Giuseppe Perri
Ave Stancanelli Muscolo

SICILIA

Palermo
Maria Fortunia Bellina

Trapani
Giuseppe Barbera

SARDEGNA

Nuoro
Maria Eugenia Demela

AUSTRALIA

Adelaide
Maria Illuminata Calandro Cowie

CANADA

Toronto-Ontario
Gian Lorenzo Cornado
(Accademico onorario)

CILE

Santiago del Cile
Marina Angela Grazioli
Alfredo Scanavini

CINA

Pechino
Giorgio Calveri
Renzo Isler
Sergio Scanu
Stefania Stafutti
Livio Taccani

Shangai
Claudio Pasqualucci

LIBANO

Beirut
Anthony Rahayel

MALTA

Malta
Tanya Costa
Regina Egle Liotta
Joseph Mizzi

OLANDA

Den Haag - Scheveningen
Stefano Votini

Utrecht
Edward Giesen
Marina Van der Avort

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco
Carla Aggero Miani

REGNO UNITO

Londra
Pasquale Terracciano
(Accademico onorario)

SPAGNA

Madrid
Claudia Longari

STATI UNITI

Los Angeles
Alberto Di Mauro
Giuseppe Perrone
(Accademici onorari)

Joseph Cangelosi
Nicholas Cuneo
Angela Petillo

New York
Pier Paolo Celeste
(Accademico onorario)

Francesco Breganze
Francesco Tomasini

TURCHIA

Istanbul
Carlo Vivaldi

UNGHERIA

Budapest
Michele Fasciano

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Torino Lingotto
Vice Delegato
Valter Cantino
Consultore - Segretario
Daniele Munari
Consultore - Tesoriere
Marco Scanavino
Consultori
Sergio Bonziglia
Mario Fezia
Filippo Scevola
Malvina Sella

Vercelli
Vice Delegato
Francesco Pretti
Consultore - Segretario
Paola Bernascone
Consultore - Tesoriere
Tino Candeli
Consultori
Francesco Ferraris
Roberto Scheda

LIGURIA

Genova
Delegato
Paola Massa Piergiovanni
Vice Delegato
Mario Lombardi
Consultore - Segretario
Laura Gambardella
Consultori
Valentino Bottari
Stefano Cazzulo
Giovanni Gramatica Di Bellagio

LOMBARDIA

Cremona
Delegato
Marco Petecchi
Vice Delegato
Andrea Carotti
Consultore - Segretario
Marco Silvio Bianchi
Consultore - Tesoriere
Marco Leggeri
Consultori
Carla Bertinelli Spotti
Carlo Gamba
Marco Gamba
Paolo Mauri

Lodi
Delegato
Federico Maisano
Vice Delegato
Paolo Marchetti
Consultore - Segretario - Tesoriere
Gianfranco Del Monte
Consultori
Bruno Balti
Claudio Del Tedesco
Maria Emilia Moro Maisano

Vallecamonica
Delegato
Giovanni Canu

VENETO

Vicenza
Delegato
Giovanni Manfredini
Vice Delegati
Mauro Bolla
Antonio Di Lorenzo
Consultore - Segretario
Franco Zuffellato
Consultore - Tesoriere
Giovanni Marchesini
Consultori
Raffaele Cavalli
Giandomenico Cortese
Luigi Costa
Paolo Portinari
Giorgio Tassotti

EMILIA ROMAGNA

Parma
Vice Delegato
Giorgio Orlandini
Consultore - Segretario - Tesoriere
Pietro Bertani
Consultori
Luigi Ampollini
Mauro Barbacini
Giada Furlan

Salsomaggiore Terme
Delegato
Roberto Tanzi
Vice Delegati
Angelo Campanini
Angelo Gnudi
Consultore - Segretario - Tesoriere
Francesco Petrelli
Consultori
Alberto Basi
Demetrio Bergamaschi
Andrea D'Achille
Pier Luigi Dodi
Sergio Gatti
Vittorio Negri

TOSCANA

Lunigiana
Delegato
Ezio Tomellini
Vice Delegato
Ragna Engelbergs
Consultore - Segretario - Tesoriere
Marco Giovanni Noviello
Consultori
Alcide Baldassini
Giuseppe Benelli

ABRUZZO

Atri
Delegato
Antonio Moscianese Santori
Vice Delegati
Noè D'Orazio
Candida Sulpizi
Consultore - Segretario
Tiziana Santini
Consultore - Tesoriere
Gaetano Rascente
Consultori
Paola De Gabrielis
Claudia Di Caro
Camilla Di Febo
Stefania Martin

Pescara Aternum
Delegato
Paolo Fornarola
Vice Delegati
Vincenzo Olivieri
Lanfranco Sabatini
Consultore - Segretario
Luciana D'Aprile Romano
Consultore - Tesoriere
Claudio Ciamarone
Consultori
Franco Falcone
Paola Ippoliti
Gerardo Rasetti
Leonardo Seghetti

CAMPANIA

Nola
Delegato
Giuseppe de Martino
Vice Delegato
Fabio Albertini Dei Principi Di Cimitile
Consultore - Segretario
Mauro Livia
Consultori
Maria Argentina Carelli Nitti - Valentini
Carmine Cimmino
Tommaso Esposito

Penisola Sorrentina
Delegato
Sergio Corbino
Vice Delegati
Giuseppe De Simone
Virginia Ruggiero
Consultore - Segretario
Ivo De Simone
Consultori
Raffaele Gargiulo
Salvatore Iovieno
Gaetano La Gioia
Carlo Marzo
Domenico Salierno
Raffaele Zito

PUGLIA

Altamura
Delegato
Immacolata Portoghese Stigliano
Vice Delegato
Rita Lucia Indrio
Consultore - Segretario - Tesoriere
Giovanni Denora
Consultori
Angela Marvulli
Pietro Scalera
Maria Severina Vicino

Castel del Monte
Delegato
Antonio Giorgino
Vice Delegati
Giovanni Campanile
Michele Daconto
Consultore - Segretario
Alfonso Savino
Consultore - Tesoriere
Giacomo Vania

Consultori
Umberto Busseti
Mariangela Chieppa
Maria Antonietta D'Urso
Mariagrazia Jannuzzi Sernia
Roberto Claudio Mazzocca

Foggia
Delegato
Renzo Scarabello
Vice Delegato
Carmen D'Intino
Consultore - Segretario
Alfredo Campanile
Consultore - Tesoriere
Giovanni Carmelo Pompa
Consultore
Adolfo Affatato

Foggia-Lucera
Delegato
Luigi Altobella
Vice Delegato
Giuseppe Agnusdei
Consultore - Segretario
Pierluigi Pinto
Consultore - Tesoriere
Pietro De Martinis
Consultori
Francesco Paolo Nardelli
Angelo Palmieri
Antonio Tedeschi

Lecce
Delegato
Susanna Mariani Sangiovanni
Vice Delegati
Serenella Grassi Giorgino
Marco Giuseppe Torsello
Consultore - Segretario
Vittoria Codacci Pisanelli
Consultore - Tesoriere
Gaetano Mariano
Consultori
Adolfo Colosso
Angelo Sticchi Damiani

BASILICATA

Pollino Policastro
Delegato
Antonio Masella
Vice Delegato
Luca Iannelli
Consultore - Segretario
Giuseppe Alberti
Consultori
Biagio Calderano
Enzo Crivella
Rocco De Filippo
Cesare Pifano

CALABRIA

Reggio Calabria
Delegato
Concetta Maria Princi Lupini
Vice Delegato
Francesco Crispo
Consultore - Segretario
Roberto Cuzzocrea
Consultore - Tesoriere
Diego Ricciardi
Consultori
Michele Salazar
Roberto Spinelli
Maria Antonia Tigani

SICILIA

Catania
Delegato
Gianclaudio Tribulato
Vice Delegati
Vincenzo Avolio
Marina Fichera
Consultore - Segretario
Michela Ursino Magnano di S. Lio
Consultore - Tesoriere
Alfio Cavallaro
Consultori
Paolo Di Loreto
Flavia Gafá
Maria Clorinda Mazzarino
Francesco Micale
Carmela Vagliasindi

Enna
Delegato
Ugo Serra
Vice Delegato
Rosario Pellegrino
Consultore - Segretario - Tesoriere
Bruno Maddalena
Consultori
Alida Francesca Di Martino Cassarà
Dante Ferrari
Antonino Gagliano
Maria Rosanna Grillo
Rocco Francesco Lombardo
Michelangelo Fabio M. Montesano
Marina Taglialavore

Palermo
Consultore
Beniamino Macaluso

Palermo Mondello
Delegato
Antonio Ravidà
Vice Delegato
Baldassare Vasile
Consultore - Segretario
Salvatore Bordonali
Consultore - Tesoriere
Marcello Orlando
Consultori
Giuseppe Barresi
Adele Campagna Sorrentino

SARDEGNA

Gallura
Delegato
Luigi Collu
Vice Delegato
Marisa Paulis Mancini
Consultore - Segretario
Gianfranco Pes
Consultore - Tesoriere
Maria Wanda Fancello
Consultori
Renato Inzaina
Eugenio Lecca
Tomaso Pirina

AUSTRALIA

Adelaide
Delegato
Francesca Portelli
Vice Delegato
Carmine De Pasquale
Consultore-Segretario
Cathy Di Giacomi-Papandrea
Consultore
Mary Aida Bosco

AUSTRIA

Vienna
Delegato
Franco Benussi
Vice Delegato
Enrico Verdoscia
Consultore - Segretario
Pietro Campagna
Consultore - Tesoriere
Alfredo Iuzzolini
Consultori
Andrea Gioia
Elisabeth Grassl

BRASILE

Rio de Janeiro
Delegato
Fernanda Maranesi
Vice Delegato
Sonia Maria Secchin
Consultore - Segretario
Enrico Birocchi
Consultore - Tesoriere
Neri Infante
Consultore
Roberto Paravagna

San Paolo
Delegato
Gerardo Landulfo
Vice Delegato
Giuseppe Marcheggiano
Consultore - Segretario
Amelia De Giacomo
Consultore - Tesoriere
Renzo Reggini
Consultori
Maurizio Arcari
Edoardo Pollastri

San Paolo Sud
Delegato
Giancarlo Affricano
Vice Delegato
Paschoal Carmine Grieco
Consultore - Segretario - Tesoriere
Romano Ghisalberti
Consultore
Dario Ceragioli

CANADA

Montreal-Quebec
Delegato
Giorgio Lombardi
Vice Delegato
Giuseppe Maiolo
Consultore - Segretario
Giovanni Chieffallo
Consultore
Donato Taddeo

CINA

Guangdong
Delegato
Vinicio Eminenti
Vice Delegato
Daniele Brunori
Consultore - Segretario - Tesoriere
Matteo Mazzoni
Consultore
Raffaele Rizzarelli

Pechino
Delegato
Antonino Laspina
Vice Delegato
Fabrizio Finocchiaro
Consultore - Segretario
Edoardo Chiamenti
Consultore - Tesoriere
Sergio Bertasi

FINLANDIA

Helsinki
Delegato
Andreo Larsen
Vice Delegato
Tuomo Heikkinen
Consultore - Segretario
Lauri Lindhom
Consultore
Vesa Kauppinen

GERMANIA

Berlino
Delegato
Claudio Ciacci
Vice Delegato
Dieter Klapproth
Consultore - Segretario
Elmar Meister
Consultore
Jenny May

Colonia
Consultore - Segretario - Tesoriere
Giancarlo Apicella

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

Lussemburgo
Delegato
Maria Cristina Cogliati Sansone
Vice Delegato
Elisabetta Belardi Mercusa
Consultore - Segretario - Tesoriere
Maria Cristina Cacciari
Consultori
Stéphane Giannino Bosi
Fabio Morvilli

IRLANDA

Dublino
Delegato
Paolo Zanni
Vice Delegato
Davide Sosio
Consultore - Segretario - Tesoriere
Roberto Cicognati
Consultore
Suzanne Flood

ISRAELE

Tel Aviv
Delegato
Ever Cohen
Vice Delegato
Leone Guido Sonnino
Consultore - Segretario - Tesoriere
Alda Chen-Maggiorelli
Consultori
Rina Attar
Ghigo Capasso
Dov Klain

LIBANO

Beirut
Delegato
Mario Haddad
Vice Delegati
Joseph Chemali
Denise Safa
Consultore - Segretario
Pierre Chidiac

NORVEGIA

Oslo
Delegato
Mauro Brecciaroli
Vice Delegato
Gino Scarpa
Consultore - Segretario
Antonio Mancini
Consultore
Morten Kvam

OLANDA

Den Haag - Scheveningen
Delegato
Ciro Pernice
Vice Delegato - Tesoriere
Luigi Petrucci
Consultore - Segretario
Stefano Angelucci
Consultori
Marco Vigilante
Federico Zattoni

Utrecht
Consultore
Danny Cohen

PORTOGALLO

Lisbona
Delegato
Josè Manuel De Sousa Buccellato
Vice Delegato
Luis Fernando Vilaça Ferreira
Consultore - Segretario
Luca Spiniello
Consultore - Tesoriere
Carlos Grilo

REPUBBLICA CECA

Praga
Delegato
Giancarlo Bertacchini
Vice Delegato
Petr Dostal
Consultore - Segretario
Flavio Serughetti
Consultore
Paolo Ferrari

SLOVENIA

Lubiana
Delegato
Maria Luisa Pegge
Vice Delegato
Iris Bursic
Consultore - Segretario
Marko Persic
Consultore - Tesoriere
Fabio Anselmi
Consultore
Ugo Enea

SPAGNA

Madrid
Delegato
Maurizio Di Ubaldo
Vice Delegato
Nicoletta Negrini
Consultore - Segretario
Giorgio Guidastri
Consultore
Oreste Loiacono

STATI UNITI

Boston
Delegato
Gianfranco Zaccai
Vice Delegato
Carmencita Bua
Consultore - Segretario
Guglielmo D'Annibale
Consultore - Tesoriere
Gerald Paolilli

Chicago
Delegato
Nicola Fiordalisi
Vice Delegato
Chiara Toffanin
Consultore - Segretario
Mariella Meiarini Salvatori
Consultore
Michele Gambera

Miami
Delegato
Alessandra Piras de Torrens
Vice Delegato
Guido Balocco
Consultore - Segretario
Roberto Degl'Innocenti
Consultore - Tesoriere
Roberto Ferrarotti

New Jersey
Delegato
Carlo Porcaro
Vice Delegati
Roderick Clemente
Raphael C. Giobbe
Consultore-Segretario-Tesoriere
Vincenzo Rossi
Consultori
Ernesto De Fazio
John Kelly
Marina Perna
Luigi Sessa

New York
Francesca Baldeschi Balleani
(Delegato onorario)

Delegato
Cristiana Baldeschi Balleani
Vice Delegato
Peter Anthony Lombardi
Consultore - Segretario
Maria Cristina Pouwer Giorgi
Consultore - Tesoriere
Jonathan Perle
Consultori
Roberto Baldeschi Balleani
Samuel Bowman
Andrea di Giovanni
Judith Missoni
A. Wright Palmer
Francesca Costanzo Verga

New York Soho
Delegato
Berardo Paradiso
Vice Delegato
Andrea Fiano
Consultore - Segretario
Federico Tozzi
Consultori
Renato Bassi
Giuseppe Brusa
Giorgio Mandelli
Luciano Moresco

San Francisco
Delegato
Claudio Tarchi
Vice Delegato
Romana Bracco
Consultore - Segretario
Michele Borsetti
Consultore - Tesoriere
Antonio Valla

Silicon Valley
Delegato
Paolo Barettoni
Vice Delegato
Marco Romanini
Consultore - Segretario - Tesoriere
Alberto Zaffuto
Consultore
Carla Anisman

SUDAFRICA

Johannesburg
Delegato
Aurelio Armando Grech-Cumbo
Vice Delegato
Elia Pedersoli
Consultore - Segretario
Fortunato Mercurio Di Siro
Consultore - Tesoriere
Torquato Porelli
Consultori
Andrew Adrian
Aldo Gallino

SVIZZERA

Losanna-Vennes
Delegato
Dominique Bellomo
Vice Delegato
Renato Galletti
Consultore - Segretario
Renzo Baldino
Consultore
Ioanna Coveris

Rodano
Delegato
Stefano Arcidiacono
Vice Delegato
Franco Antamoro de Céspedes
Consultore - Segretario
Marie Julie Beauverd
Consultore - Tesoriere
Michel Rethoret
Consultori
John Burke
Martine Tome

Zurigo
Delegato
Maria Elisabetta Odermatt Capei
Vice Delegato
Silvio Conforti
Consultore - Segretario
Ruggero Tropeano
Consultore - Tesoriere
Pietro Simmen

TURCHIA

Istanbul
Delegato
Gianluca Alberini
Vice Delegato
Enrico Boari
Consultore - Segretario
Nicola Longo-Dente
Consultore
Francesco Pavoni

TRASFERIMENTI

TOSCANA

Firenze
Gianfranco Giuliani
(dalla Gallura)

LAZIO

Roma
Stefano La Camera
(da Eugania - Basso Padovano)

Roma Nomentana
Riccardo Sessa
(da Bruxelles)

AUSTRIA

Vienna
Clara Bencivenga Trillmich
(da Copenaghen)

FRANCIA

Parigi
Antonio Foresi
(da Bruxelles)

GERMANIA

Düsseldorf
Jose Manuel Lopez Martinez
(da Londra)

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Novara
Luigi Portigliotti

LIGURIA

Savona
Giovanni Battista Venturino

EMILIA ROMAGNA

Parma
Oreste Figna

TOSCANA

Pisa
Natalrigo Guidi

Pisa Valdera
Enrico Braghieri

MOLISE

Termoli
Alessandro Tribò

STATI UNITI

Atlanta
Antonio Allegranzi

Virginia
Alan G. Toxopeus

TURCHIA

Istanbul
Barbaros Çağa

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena

DEAR ACADEMICIANS...

see page 3

STREET CUISINE UNVEILED OF ITS MYSTERY

Dear Academicians, when famous chefs are interviewed, too often they are asked to reveal their secrets. The fact is they have no secrets any more than is the case for many skills and professions. In cuisine as elsewhere the secret of quality and success lies in one's knowledge of techniques gained through study and practice, and most of all through a particular sensorial and mental sensibility that, even when it is innate, must be developed through experience over time. It also requires the intellectual humility to recognize one's inevitable errors, to accept and appreciate criticism, and always to remain open to ideas and innovations that may come from other cuisines. And of course one must be able to interpret the needs of society and individuals even in their apparently minor details. Such may be the case with "street cuisine". Street cuisine is simultaneously very old but always new. Therefore it makes perfect sense to state that among all the food stalls or trucks that one finds along the street that offer low quality food, occasionally one can find one or two that have that certain magic quality that insures success. It is a type of cuisine that has recently returned to the limelight and that is expanding in part because of the current economic situation, with consequences that our Academy cannot ignore. By definition it is a cuisine where many styles overlap and converge and that finds in the sandwich an important point of reference in nutritional anthropology.

The sandwich is probably the oldest form of street food, but at the same time it is difficult to establish a formula for it. It was invented when man created agriculture and thus discovered bread. It is a food that does not require a table and therefore it has always been prevalent in street food. It consists of a chunk of bread cut in half, stuffed with an endless variety of fillings and condiments associated with different things. It can be prepared immediately, and it can rise from a banal preparation to a gastronomic sensation. It only seems mysterious if we do not take into account the balance among the diverse taste and tactile sensations that is reached between the bread and the filling. This is the only explanation for the fame of certain, albeit rare, sandwich artisans (!) or the fact that some kinds of sandwiches can become identifying icons that within certain limits and social conditions have a major influence on a large portion of society. The influence of sandwiches and street food creates an opening through which we can view cuisine as an unconscious expression of a population, a collective, a family or an individual.

It may be an unconscious expression, but it is no mystery. Its measurement can and should be analyzed, investigated, studied, and interpreted by an Academy such as ours. It is not so much a case of examining how we used to eat or how we eat now - however important those aspects may be - but rather of studying and reporting on the vast and complex world of human nutrition in terms of patterns and paradigms, but especially in terms of ways of thinking and mental architecture. Two dimensions that, even in the context of a brief editorial such as this, deserve clarification.

In order to understand a society in its totality (the work of Johan Huizinga is particularly enlightening) one must study its fundamental way of thinking, as well as how it manifests itself in the wisdom of daily life and in common practices such as nutrition. By "mental architecture" I mean a coordinated and socially stable group of convictions shared by a population that in turn is translated into rules, behaviors and judgments. In terms of nutrition, for example, this includes the prohibitions and/or permissibility of individual foods or categories of food, the seasons of their use and their relationship with the territory. Regarding the latter, the landscape may be seen as an individual and collective interpretation of a territory, and it is one of the most important expressions of one's mental architecture.

Street food, in the broadest definition of the term that means no table is needed (from the traditional bàcari to modern day "Happy Hours") is an area of interest to culinary anthropology, because in this context new tastes are formed and new structures are created that in differing degrees influence and manage to determine the taste of an ever evolving Civilization of the Table.

In this regard we must not forget that bourgeois cuisine, whose decline and possible disappearance we lament, was born from something not unlike street food, with establishments that in misty 18th century Paris offered a cup of hot broth. Indeed, broth purveyors were the forerunners of the contemporary restaurant, as Emmanuelle Jary recently pointed out ("Tout est bon dans la bouillon", Le Figaro, 2012) with reference to the historian Jean-Pierre Poulain ("Histoire de la cuisine et des cuisiniers", 2004). In Paris, by the middle of the 18th century establishments known as "bouillons restaurants" had opened. Broth, aimed at "restoring" the customer's strength, was served. Just as today the cocktails served by the bàcari or at "Happy Hour" stimulate one's spirit.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

THE YEAR OF RICE: AN OPPORTUNITY THAT CANNOT BE LOST

see page 5

2014 is the year that the Academy has dedicated to rice. All our Regional Study Centers are working out a schedule to publish the new volume of the Itineraries of Gastronomic Culture for the ecumenical dinner of October 16. Exactly ten years ago, the United Nations proclaimed 2004 as the International Year of Rice. The decision to dedicate an International Year to a single crop, that of rice, was an

unprecedented event in the history of the United Nations. Rice is the basic staple for over half of the world's population; in other words, entire populations eat rice for breakfast, lunch and dinner. Rice is intimately tied to the culture and traditions of many countries and is the protagonist of festivals, songs, proverbs and legends. Rice - the symbol of fertility, abundance, good health and genuineness - is a common element in diverse cultures. As the slogan of the International Year states: "Rice is life."
For these reasons, and for the first time, the Study Center of the Academy turns also to its foreign Delegations for the purpose of obtaining contributions about the use of our recipes in various countries but most of all to learn about new culinary trends concerning rice. This research is valid in Italy as well, where the study will focus on the historical aspects of the evolution of the rice culture and on the most appropriate use of the associated varieties of rice. The use of more modern or more fashionable varieties will also be studied in Italy, from black rice to the Thai perfumed rice, from wild rice to the whole grain rice. Even possible outside ethnic influences will be looked at.
Our studies must yield the indispensible support for the knowledge and evaluation of the present situation.
It is certainly easier to read and interpret an old book than to identiry the true and false values of our time, but a good Academician cannot but study the enormous upheavals in our kitchens as a result of globalization and more to the point, of new technologies in the industry and the kitchen. In sum, this must be the time when the Academy turns its attention not just to the past, but observes and analyzes today's cuisine. With many contradictions, for sure, but also with many positive developments.

PAOLO PETRONI

ALL ABOUT BREAD

see page 6

From time to time bread takes on the role of an offering, a gift, an ex voto, or a talisman. As Apuano Academician Alfredo Pelle demonstrates, bread is not only a daily domestic product but it can also be a symbol. By whatever name it is called and wherever it is made, one undeniable fact remains: bread has an irresistible and welcoming aroma that calls to mind reassuring memories.

THE GASTRONOMIC DELICACIES OF THE PROVINCE OF PAVIA

see page 8

Working together the various Delegations of the province dedicated an entire day to the reevaluation of some of the area's oeno-gastronomic products. Among the most important: wine, rice, Varzi salami and mustard from Voghera.

COOKING TIMES... WITHOUT A CLOCK

see page 10

Over the centuries the Catholic Church has influenced the eating habits of the faithful and also indirectly the cooking times of food. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco explains how in the days when kitchens had no clocks cooking times were marked by the length of prayers.

TRADITIONAL HOLIDAY SWEETS FROM APULIA

see page 11

Bari Academician Vittorio Marzi offers up a cornucopia of typical holiday sweets from Apulia. The recipes are all characterized by the simplicity of their ingredients, which derive from the typical agriculture products of the region: in particular, figs and almonds, often combined with honey and julep.

BREAD AND WINE

see page 12

Pordenone Academician Giorgio Viel describes how in the countryside around Pordenone, the night of Epiphany was considered magical and great bonfires were lighted. The traditional dinner consisted of: sausage, polenta, radicchio seasoned with "frisse" (pork cracklings) and finally "pinza", the sweets that appeared on every table, including those of the very poor. Each family held onto their own recipe that included corn meal, dried figs, fennel, grappa, pumpkin and raisins - the latter symbolizing wealth and good fortune.

THE HISTORY AND USES OF VINEGAR

see page 13

The origins of vinegar are ancient, going back to prehistoric times, even though its industrial production only dates back to the Middle Ages. Honorary Academician from Termoli Amedeo Santarelli traces the history of this precious product, and describes its varieties and methods of production.

A DAY DEVOTED TO ORIO VERGANI

see page 15

A day devoted to studying Orio Vergani was included in the project "From the Earth to the Table: Life in the Kitchen" promoted by the Braidense National Library, the Scientific Committee of the City of Milan ("The Universities for Expo 2015") and the Italian Academy of Cuisine. The event took place at the Braidense Library.

THE NEW HOME OF THE ACADEMY LIBRARY

see page 17

The Academy Library has a new home at the Ateneo Library of the Bicocca University in Milan. On the occasion of its official inauguration an important conference on the theme "Gastronomy and the Promotion of Culture: the Role of Publishing and Libraries" was held. It included many speakers from the worlds of gastronomic publishing and professional librarians.

BEER IN FRIULI

see page 18

On the occasion of the conferral of the "Ettore Pepe" Prize, the Udine Delegation in collaboration with the Ateneo of the Friuli, organized a conference entitled "From the Fields to the Tankard: Beer returns to Friuli". Beer has always played in important role in local drinking habits, as evidenced by the presence of breweries in Friuli since the second half of the 19th century.

SIXTY YEARS OF THE ACADEMY IN ROME

see page 20

The Roman Delegations celebrated the 60th Anniversary with an interesting

conference and other related displays held at the Theater of the Dioscuri. The conference opened with a speech by President Giovanni Ballarini and was followed by questions from several journalists. The session was closed by Secretary General Paolo Petroni.

APICIUS ON THE SUBJECT OF COOKING

see page 22

There are, always have been and always will be many different cuisines and types of gastronomy in Italy, with many comparisons among them.
From time to time the desire, if not the necessity, arises to establish a set of identifying gastronomic principles. Parma Academician Giovanni Ballarini explains how helpful a canon such as that of Apicius is in enlightening us on several aspects of ancient gastronomy.

CHESTNUTS AND CHESTNUT TREES IN ABRUZZO

see page 24

Pliny wrote that the Abruzzo region was responsible for reintroducing chestnuts to Italy. Abruzzan cuisine is rich in recipes based on chestnuts. Chieti Academician Gianni Di Giacomo lists some of these dishes: soups, ravioli, and sweets - and also a very unusual beer.

MANAI SOUP FROM THE PO VALLEY

see page 25

Eugania - Padua Lowlands Academician Piero Zanettin describes the cuisine of the poor in the lowlands around Padua, and in particular a soup known as “i manai”. This dish is made with simple and economical ingredients that combine to create a rich and tasty one-dish meal even today.

WELLNESS CUISINE

see page 26

Wellness cuisine consists of a set of rules and principles developed in Italy by Dr. Chiara Manzi and Dr. Stefania Ruggeri. They have been gathered together for the first time in a book entitled “Wellness Cuisine” (Plan, January 2012) with the objective of ensuring the use of appropriate raw materials and processes through recipes established by certified chefs.

SARDINIA AND ITS INSULAR WINES

see page 28

The strong link between Sardinia and its wines has deep roots in the past. Cagliari Delegate Mariangela Pinna Coiana describes the history of Sardinian viticulture. With the application of new and advanced technologies Sardinia has finally managed to develop the production and marketing of high quality wines that are able to compete with the best Italian and European products.

THE BABEL OF BRODETTO

see page 29

Thus did Artusi define the confusion arising from the many different names used for this fish soup. But brodetto’s richness in terms of the products used and methods of cooking across the many localities and regions of Italy has contributed to the excellence of our native cuisine. Trieste Delegate Giuliano Relja helps us discover the brodetto of Trieste.

PISA: SHIPBOARD CUISINE AND FLAVORS OF THE ORIENT

see page 31

The rivers, canals and seas that connect Tuscan hinterland made Pisa a market town that was particularly well suited to the distribution of food products. It was also favored for contributing to the local knowledge of wares from other Mediterranean and European lands.

Translator
NICOLA LEA FURLAN
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

GENNAIO 2014 / N. 256

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Luigi Altobella, Fabio Amadei, Giovanni Ballarini, Giovanni Canelli, Silvia De Lorenzo, Gianni Di Giacomo, Gabriele Gasparro, Ruggero Larco, Vittorio Marzi, Renzo Mattioni, Claudio Nacca, Alfredo Pelle, Paolo Petroni, Alessandro Pini, Mariangela Pinna Coiana, Pierangelo Raffini, Giuliano Relja, Amedeo Santarelli, Alessandro Signorini, Aldo E. Tammaro, Giorgio Viel, Piero Zanettin.

❖ ❖ ❖

EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidente@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
redazione@accademia1953.it
www.accademia1953.it

❖ ❖ ❖

PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L’INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC

SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

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