

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. 258, MARZO 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



CARI ACCADEMICI...

- 3 Cucina barbara degli analfabeti funzionali (Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Aiuto! Non si sa più come chiamare il parmigiano! (Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Quando è nato il menu (Renzo Pellati)
- 8 Il pranzo del venerdì e dei giorni di magro (Lucio Fino)
- 10 Sapore e aroma di cren (Amedeo Santarelli)
- 11 La fagiolina di Arsoli (Raoul Ragazzi e Luigi De Santis)
- 13 Un ingegnere in cucina (Danila Carlucci)
- 15 Il ritorno al piacere della tavola (Donato Pasquariello)
- 17 Le vere origini del Tiramesù (Nazzareno Acquistucci)
- 20 Le nuove nature morte (Elisabetta Cocito)
- 22 Il vino come farmaco nelle antiche civiltà (Publio Viola)



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.

- 24 Zuppa inglese invenzione italiana (Giovanni Ballarini)
- 25 Educare al buon cibo (Antonella Bacchini)
- 27 La verza in Friuli (Antonietta Stroili)
- 28 Non una semplice comparsa (Barbara D'Egidio)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con pani, pasticcio e ghiacciaia" di Giuseppe Recco (1660-1670) in esposizione dall'11 febbraio all'11 maggio 2014 presso la Galleria degli Uffizi a Firenze nell'ambito della mostra "Le stanze delle Muse, dipinti barocchi dalla collezione di Francesco Molinari Pradelli".



- 30 I ravioli: 700 anni di confusione (Ruggero Larco)
- 31 La carta: dalla tecnologia alla cucina (Giorgia Fieni)
- 33 Un tesoro del Gargano (Giuseppe Trincucci)
- 34 Una guerra inutile (Lucio Piombi)
- 35 Kipfel e chifeletti (Giuliano Relja e Mara Rondi)
- 37 Calia e simenza (Guglielmo Vassallo)

I NOSTRI CONVEGNI

- 19 Divisi sulla carta, fatti della stessa pasta (Maria Cristina Carbonelli di Letino)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 39 La buccia della frutta (Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 9 Calendario accademico
- 18 Accademici in primo piano
- 40 In libreria
- 41 Dalle Delegazioni
- 49 Vita dell'Accademia
- 64 Carnet degli Accademici
- 68 Notiziario
- 69 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 **deco-dificarlo** 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.

PIÙ DI QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA

Alessandria	Vittorio Illario	Novara	Franco Ceffa Cesare Augusto Varalli
Ancona	Angelo Gallazzi	Padova	Giorgio Dal Pian
Aosta	Giovanni Bondaz Giuseppe Piaggio Franco Rio	Palermo	Antonino Saporito
Asti	Franco Bonaccorsi	Parma	Giorgio Orlandini
Bergamo	Giorgio Invernizzi Marcantonio Solari	Perugia	Angelo Meneghini
Biella	Eugenio Scola	Pescara	Gaetano Novello
Bologna	Franco Biso Ivo Galletti	Pescara Aternum	Francesco Benini Carmelo Paolucci Pepe
Bologna dei Bentivoglio	Francesco Forchielli Marco Nascè	Pinerolo	Giorgio Long Giovanni Turati
Bressanone	Ermenegildo Spagnolli	Pordenone	Luigi Malossi
Cento-Città del Guercino	Gianni Negrini	Ragusa	Isabella Modica
Chieti	Oddone Fausto Celestini	Reggio Emilia	Giovanni Marzi Angelo Ruozi
Cortina d'Ampezzo	Romano Scrocco	Roma	Giampaolo Tinghi
Cremona	Pietro Mondini	Roma Appia	Alessandro Bozza Publio Viola
Cuneo - Saluzzo	Pier Giovanni Bordiga	Rovigo-Adria-Chioggia	Lucio Rizzi
Forlì	Luciano Foglietta Fabrizio Savorani	Savona	Roberto Viotti
Genova	Carmine Wilfredo Carteny	Tigullio	David Mario Bixio Lino Tito Fontana Giancarlo Sparacio
Genova-Est	Mario Sguerso	Torino	Giuseppe Heer Lodovico Passanisi
Ivrea	Camillo Olivetti	Toronto-Ontario	Antonio W. Santamaura
Lodi	Paolo Marchetti Giovanni Molinari Paolo Premoli Trovati Felice Senna	Trento	Lamberto Cesarini Sforza Pierfranco Donati Francesco Pompeati
Milano	Franco Cammarota Olga Finzi Baldi Cesare Parmiggiani Elena Pepe Carlo Giuseppe Valli	Treviso	Beppo Zoppelli
Napoli	Vincenzo Del Genio	Venezia	Giancarlo Padoan Franco Pezzoni
		Vercelli	Francesco Ferraris
		Vicenza	Walter Giacometti

CINQUANT'ANNI DI ACCADEMIA (1964-2014)

Gorizia	Mario Del Torre
Ivrea	Giampiero Garelli
Modena	Gian Paolo Artioli



Cucina barbara degli analfabeti funzionali

Cucinieri, con conoscenze tecniche anche raffinate, sono spesso dei barbari incapaci di governare una cucina con i valori culturali delle precedenti generazioni.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, la cucina italiana, sotto i colpi di una sempre più rapida e selvaggia mondializzazione è a rischio di sparizione? O è già scomparsa? Domande forse inutili, se si considera l'ironico "principio di Keynes" secondo il quale, a lungo termine, saremo tutti morti.

Per rispondere a queste domande, bisogna riflettere su cosa fosse in Italia la cucina prima dell'unità nazionale o, ancora, nei tempi precedenti, quando dietro alla fastosa cucina delle corti e dei palazzi non c'era altro che la fame popolare. Periodi passati, quando non esistevano cucine regionali e i mangiari locali erano senza regole e con poca dignità, che in Italia sarebbe gradualmente arrivata con la cucina borghese moderna.

Quali previsioni si sarebbero potute fare quando, il 2 agosto 1847, Metter-

nich, in una nota inviata al conte Dietrichstein, scrive la famosa e controversa frase "L'Italia è un'espressione geografica", senza un'unità e identità culturale unitaria, frazionata in regioni e territori, della quale la cucina è un riflesso? Una visione forse troppo schematica e pessimista, ma che comunque deve farci pensare.

Fare profezie è il modo più facile per sbagliare, anche e soprattutto nel campo infido della cucina e dei costumi alimentari.

Come provocazione si può ricordare la previsione che, a breve termine (abbiamo già scartato il lungo termine), nel mondo rimarranno solo due cucine, quella cinese e quella dell'industria multinazionale, che, in seguito, andranno verso l'unificazione in una cucina asiatica industriale.

Più realistica è l'ipotesi della formazione di nuove cucine, espressione dei nuovi localismi che in ogni parte del mondo, anche nel nostro Paese, si vanno formando e modellando sotto l'influsso degli scambi culturali e delle contaminazioni, e anche dei meticciami tra le diverse etnie.

Esaminando l'attuale condizione della cucina in Italia, dobbiamo porci la domanda provocatoria se non stiamo vivendo un drammatico passaggio tra l'abbandono della cucina di una borghesia in decadenza o scomparsa, il rischio di un addio alle cucine regionali che si dileguano sotto i colpi dell'urbanizzazione e la perdita della cultura contadina, il diffondersi di una babele alimentare industrializzata ed esterofila.

La condizione ora schematizzata - gli schemi non sono la realtà, ma aiutano a comprenderla - non può essere affrontata, e tanto meno risolta, con movimenti populistici e partitici che, partendo dai vaghi concetti di mangiare lento o di un cibo scelto soltanto perché vicino, aprono le porte all'autolesionismo alimentare.

Da respingere sono anche le esercitazioni retoriche autoreferenziali, come quelle in voga in Francia, dove ci s'inerpica su concetti precari di un'eccezione unica ed eccezionale, creando un imperialismo (quello della gastronomia francese) contro l'imperialismo industriale americano, con il rischio di doversi a breve rivolgere contro un nuovo imperialismo gastro-industriale asiatico-cinese. Le guerre gastronomiche sono pericolose, quanto le guerre di religione.

Evitando di attribuire le colpe al fato o ad altri, e senza ricorrere all'alibi di strategie e di poteri occulti, dobbiamo renderci conto, e accettare, la triste realtà che in cucina gli italiani stanno divenendo analfabeti funzionali. Come per la lingua, anche per la cucina, gli analfabeti funzionali sono coloro che non capiscono ciò che fanno.

Questi nuovi analfabeti cucinano cibi e mangiano piatti di cui non conoscono il significato e il valore, che non può essere sostituito da qualche arido numero che si riferisce a calorie, proteine, vitamine e via dicendo, e neppure da un'immagine accattivante e tanto meno da un nome divenuto un *flatus vocis*, non di rado travisato e strumentalizzato. Un'alimentazione



senza significato è senza anima, quindi culturalmente morta.

Oggi, in Italia, un numero sempre minore di persone conosce la vera cucina della propria regione o del territorio d'origine dei loro padri o nonni, dove al massimo si ritorna per brevi periodi di vacanza. Allo stesso modo, non molti praticano una cucina completa e con una sua dimensione culturale, ben governata, che risponda al concetto di gastronomia come "regola dello stomaco".

In queste condizioni è facile cadere vittime delle illusioni di una cucina innovativa, o subire le seduzioni della pubblicità industriale di una falsa cucina nazionale o, peggio ancora, internazionale o universale, una continua, mutevole fusione di preparazioni più o meno industriali, con nomi, di frequente, strumentalizzati o ingannevoli.

Tutto questo, giova segnalare, non avviene per una preordinata strategia o un complotto occulto, come a volte alcuni vorrebbero far credere, ma anche perché l'artigianato prima e l'industria poi riempiono il vuoto, anche e forse soprattutto culturale, lasciato dai cambiamenti nella famiglia e nella sua cucina.

In questa situazione, si sviluppa una cucina rapida extrafamiliare e nasce una cucina *fusion* di matrice industriale, con cibi, preparazioni e ricette elaborate in conformità a progetti industriali e consoni alla grande distribuzione organizzata. Al più si arriva a una cucina "creolizzata", ossia ad una ibridazione di cucine espressione di culture e gruppi etnici diversi, con la formazione di un fascio di cucine composite.

In questo rapido quadro, non si può dimenticare che la diffusione di riviste specializzate e di scuole di cucina per appassionati, sulla scorta della spettacolarizzazione e del divismo gastronomico, fa nascere e diffonde i nuovi cuccinieri semicolti. Essi hanno conoscenze tecniche anche raffinate, si intendono sempre più di cotture a vapore, a bassa temperatura o sottovuoto e le preparazioni rapide; usano i nuovi mezzi di cottura e di conservazione degli alimenti; sono attenti alla presentazione dei piatti e si atteggiavano a *food designer*, e altro ancora, ma sono dei barbari perché non sono capaci di governare una cucina con valori culturali, come era la cucina materna e delle generazioni che li

hanno preceduti. Nello stesso tempo, manca anche la cultura di una vera cucina del territorio. Questa è in via di estinzione, quando non è travisata da chi si limita a usare i prodotti del luogo, ignorando la loro dimensione culturale e soprattutto quella della loro trasformazione e uso.

Nessuna cucina aliena o nuova tecnica può sostituire quella che in Italia è stata costruita in un lungo, tortuoso e difficile cammino culturale, nel quale non si era soltanto imparato a usare i prodotti del territorio, quanto a leggere quest'ultimo attraverso una cucina, tramandando tale conoscenza di generazione in generazione.

I barbari balbettanti delle nuove cucine sono la più evidente dimostrazione dell'attuale e preoccupante situazione della cucina in Italia, e dei tradimenti delle tradizioni. Da queste dobbiamo ripartire, iniziando dal loro significato culturale, per ridare alla cucina italiana un'anima che non è morta, ma si è solamente eclissata, rifugiandosi nelle profonde valli dell'inconscio collettivo.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 69



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 Marengi" 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.

Aiuto! Non si sa più come chiamare il parmigiano!

I nomi comuni sembra siano banditi dalle tavole.

Dal formaggio da grattugia, alla mozzarella, al sale, tutti oggi hanno un nome proprio.

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Mi passi il formaggio, per favore? Se abbiamo davanti un bel piatto di spaghetti al ragù, è chiaro che sto chiedendo di passarmi il formaggio parmigiano. Ma no! Il parmigiano non esiste più, non è un formaggio riconosciuto, non lo puoi comprare, oggi c'è il Parmigiano-Reggiano! Se io voglio un formaggio grana non lo posso avere? No, non esiste più. Oggi c'è il Grana Padano o il Trentingrana, che è un Grana Padano prodotto nella provincia di Trento. Ma c'è anche l'antico Granone Lodigiano o Tipico Lodigiano che è considerato il "capostipite" di tutti i formaggi grana ed è riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come prodotto agroalimentare tradizionale italiano.

Qual è la situazione? Fin dall'XI secolo, il termine "grana" ha sempre indicato un formaggio caratterizzato dalla struttura granulare della pasta, prodotto nella Pianura Padana. Tuttavia, con la legge italiana, nel 1996, il termine grana è stato assorbito dalle nuove denominazioni d'origine e tipiche Dop. Bel pasticcio: rinunciamo a chiedere un formaggio da grattugia.

E passiamo alla mozzarella. Mozzarella? La mozzarella è solo di bufala, infatti nel 1996 la Mozzarella di bufala campana ha conseguito la denominazione di origine protetta, per cui quella fatta con il latte vaccino si chiama "Fior di latte" e ha ottenuto la certificazione Specialità tradizionale garantita, che certifica solo la metodologia di

produzione e non la provenienza delle materie prime e la qualità delle stesse.

Allora condiamo una bella insalata. Mi passi l'aceto? Quale? Di vino bianco, di vino rosso, di mele, balsamico? Balsamico, grazie! Eh no! Balsamico di Modena o Balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia? Qual è la differenza? Il primo è fatto con aceto di vino senza invecchiamento e prodotto quasi ovunque a costi irrisori, i secondi sono lungamente invecchiati, prodotti in zona e molto costosi.

Mi servirebbe anche un po' d'olio, per favore! Quale olio? Ma d'oliva! Però l'olio d'oliva è fatto con oli rettificati, e non spremendo le olive, non va bene: ci vuole l'olio extravergine d'oliva (nome un po' lungo e poco chiaro). Tuttavia non basta; chiediamo che sia italiano, certo, ma 100% italiano e non meno; se poi è fatto nella tua regione o nella tua zona è meglio, sperando che sia genuino e non sia adulterato.

Per condire la nostra insalata mancherebbe il sale, ma con quale coraggio chiederlo? Mi offriranno marino, iodato, nero, rosa, affumicato, a fiocchi, grezzo, semifino...

Siamo felici di essere tutelati, felici di avere una scelta così vasta, addirittura da mal di testa.

Quasi quasi mi faccio un uovo al tegamino, però... meglio non pensare ai dieci tipi di uova che posso scegliere sullo scaffale.

See English text page 69

IL PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



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

Quando è nato il menu

Oggi riesce difficile immaginare l'inizio di un pranzo o di una cena al ristorante, senza la lettura preliminare del menu. Quando è iniziata questa abitudine?

DI RENZO PELLATI
Accademico di Torino
Centro Studi "F. Marengli"

Gli ai tempi degli Assiri si usava compilare la lista dei piatti del giorno che veniva trascritta sopra tavole di argilla. Molto tempo dopo, era il 23 gennaio 1489, si ha testimonianza di un fastoso banchetto di nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, quando un anonimo milanese scrisse e stampò un "poemetto-menu", prima "carta" dell'incunabolo. Nel secolo successivo, Cristoforo di Messisbugo, scalco e conte palatino, documenta in un libro i banchetti da lui organizzati. Tuttavia siamo ben lontani dal definire questi elenchi

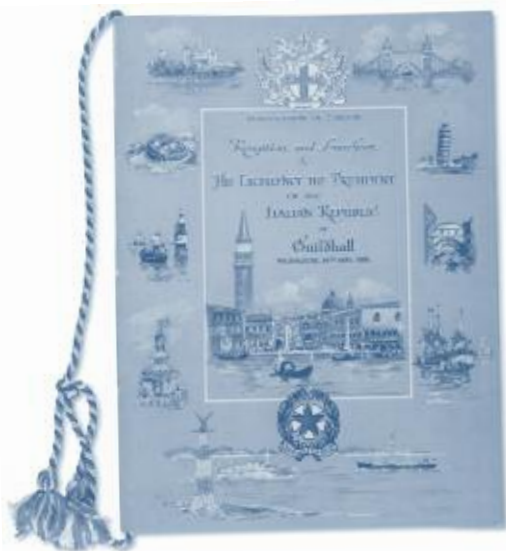
veri e propri menu. L'uso del menu scritto su cartoncino, depliant, carta più o meno elegante, dalle forme più bizzarre, si è sviluppato e diffuso in Francia, e poi in Italia, soltanto nella seconda metà dell'Ottocento. Dopo la Rivoluzione francese, le antiche hostellerie, le taverne, gli "auberge" per i nobili subiscono notevoli cambiamenti: alberghi e ristoranti si preparano ad accogliere la nuova borghesia; i servizi offerti vanno precisati, il numero dei coperti au-

menta e il menu diventa indispensabile per indicare l'elenco dei prezzi e delle portate. In realtà nessun documento è più autentico e più affidabile del menu per conoscere il servizio in tavola, la successione e la dizione delle portate corredate dal nome (a volte anche dalla data), dal luogo, e dalla specifica occasione. Nei pranzi ufficiali l'ordine delle vivande non può essere lasciato al capriccio individuale, ma è regolato da un codice che si è consolidato con l'esperienza dello chef incaricato dell'avvenimento.

Scrive il celebre Auguste Escoffier nel suo *Libro dei menu* (1912): "il sostantivo 'menu' ha due significati ben distinti. Il primo si riferisce a quando la parola serve a indicare l'insieme delle pietanze e delle bevande che entrano nella composizione di un pasto: è insomma il programma del pranzo o della cena. La stessa parola indica anche il cartoncino, di qualsiasi materia e forma, sul quale il programma è trascritto, e un esemplare del quale è posto

accanto al piatto, davanti a ciascuno dei commensali".

La diffusione del menu ha ricevuto un notevole aiuto quando, nei pranzi ufficiali dei regnanti e dei nobili, si passò dal servizio "alla francese" (in voga a Versailles), al servizio "alla russa". Nel primo tipo di servizio, tutte le vivande venivano disposte su una grande tavola riccamente imbandita. Gli ospiti





ammiravano l'effetto scenografico e poi davano ordine ai valletti di servire il piatto preferito. Ovviamente il menu era superfluo, perché le vivande erano sotto gli occhi di tutti: nascevano però problemi in cucina per garantire il tempo ideale adatto a servire piatti caldi e piatti freddi.

Nel giugno del 1810, avviene un capovolgimento della situazione. Il principe Borissovic Kurakin, ambasciatore dello zar Alessandro I presso Napoleone Bonaparte, offre un pranzo nel suo palazzo di Clichy alle porte di Parigi, dove gli ospiti furono fatti accomodare ad una tavola riccamente apparecchiata con porcellane, pizzi, calici, fiori, candelabri d'argento, però senza vivande visibili. Quando il padrone di casa diede ordine di iniziare il pranzo, le varie portate arrivarono in tavola gradatamente, una ad una, in una logica successione.

Ovviamente il principe Kurakin non avrebbe osato proporre in Francia un servizio di tavola così rivoluzionario se non fosse già stato sperimentato con successo in Russia.

Comunque, da questo momento, i pranzi ufficiali seguirono tale strategia (definita "alla russa") che era senz'altro più pratica, perché consentiva di preparare e di servire le varie prelibatezze in tempi reali, e il menu scritto diventò insostituibile perché l'ospite leggeva il programma generale e notava i cibi più o meno sfiziosi a suo gradimento. I menu formulati in Europa, nel 1800, per i pranzi ufficiali delle classi sociali medio-alte, erano scritti esclusivamente in francese, in considerazione del prestigio che godeva questa lingua in campo gastronomico. In Italia la tendenza cambiò grazie a Vittorio Emanuele III, il quale stabilì di usare la nostra terminologia in occasione del pranzo di gala offerto a Roma il 22 dicembre 1907. Per redigere questo testo, il re incaricò una commissione dell'Accademia della Crusca e di altri glottologi per trasformare i termini della gastronomia francese nei corrispondenti della lingua italiana. Il 12 gennaio 1908, l'Accademia della Crusca si pro-

nunciò sulla parola "menu", sostituendola con "lista" o "minuta"; tuttavia, questo termine prevale ancora oggi. Inizialmente, alcuni noti pittori, esperti di illustrazioni di libri e manifesti, collaborarono a disegnare bozzetti e menu. Le compagnie di navigazione, le case produttrici di vini, liquori, aperitivi, cioccolata, estratti di carne, offrivano

in omaggio a ristoranti e alberghi dei menu molto belli e artistici.

Per inciso, ricordiamo che l'Accademia ha raccolto, in un libro molto interessante, i *Menu del Quirinale*, quelli stampati nelle occasioni importanti dai nostri regnanti e dai nostri Presidenti della Repubblica.

See International Summary page 69

IL GORGONZOLA: UN PRINCIPE TRA I FORMAGGI

Parliamo di un grande formaggio, ma per gli emiliani è lui il re? No di sicuro, perché il campanilismo da "sudisti" del Po impone come re il grande e titolatissimo parmigiano-reggiano, eletto campione del mondo nel 1976 nella prima e unica edizione di quella profumata gara che fu organizzata nel Wisconsin, lo stato-latteria degli Stati Uniti. Ogni tanto, però, bisogna togliersi le fette di prosciutto dagli occhi e dare a Cesare quel che è di Cesare. Parlo di un re vero e proprio nel vastissimo campo caseario nazionale, vale a dire il gorgonzola, che a mio avviso è uno dei più grandi formaggi italiani, al quale, se non vogliamo assegnare il titolo di re, concediamo almeno quello di principe.

Bianco, con venature verdognole, morbido, dolce, cremoso, invitante, provocante se fa la goccia: tutto questo è il gorgonzola, un formaggio assai antico. Alcuni affermano che sarebbe stato prodotto per la prima volta nell'omonimo paese di Gorgonzola, in provincia di Milano, nell'anno 879. Il primo nome fu quello di "stracchino di gorgonzola". La sua produzione avveniva con le mungiture autunnali della transumanza di ritorno dalle malghe o alpeggi e quindi da vacche "stracche", stanche.

Una leggenda narra che un mandriano, arrivato una sera stanco a Gorgonzola, con le sue vacche altrettanto affaticate dal lungo percorso, lasciò un fagotto di cagliata vicino al letto e se ne andò a dormire. Il mattino seguente unì la cagliata della sera a quella del mattino. Fu così che ottenne un formaggio assai particolare, con delle screziature di color verde, piuttosto invitante e fino ad allora sconosciuto. Formaggio a latte vaccino intero, grasso, a pasta cruda, molle, di colore bianco con venature verdognole, ha lo scalzo dritto e le facce piane. Il gusto è dolce, delicato e cremoso. Si produce in Lombardia e in Piemonte ed è solitamente commercializzato a metà, tagliato in orizzontale.

Il gorgonzola più conosciuto è quello dolce, che si scioglie in bocca, cremoso, e fa venire la voglia di affondare un dito nella fetta. In realtà, ne esiste un'altra versione: gorgonzola malghese a fermentazione naturale, preparato con latte crudo intero di vacca. La pasta si presenta più compatta, di color bianco porcellana, ma sempre con venature verdognole. Il gusto è più marcato, non esageratamente piccante: una vera delizia per gli amanti di questo particolare tipo di cacio a pasta molle. È ottimo come chiusura in un desco di formaggi, accompagnato da una buona mostarda di pere o di fichi.

(Sandro Bellei)



Il pranzo del venerdì e dei giorni di magro

Una testimonianza sulle abitudini alimentari nel monastero di San Gregorio Armeno, a Napoli, dove la consuetudine dell'astinenza non era poi così rigorosa.

DI LUCIO FINO
Accademico di Napoli-Capri



Una recente pubblicazione sulla storia del grande monastero benedettino di San Gregorio Armeno, ubicato nel centro antico di Napoli, consente di riconoscere che la provenienza sociale delle circa sessanta monache che, a partire dal XVII secolo, in genere vi abitavano - appartenenti alle grandi famiglie nobili napoletane o all'alta borghesia dei dintorni della

capitale -, segnò profondamente le consuetudini di vita di quella comunità religiosa. I comportamenti nei momenti di vita in comune e in quelli d'isolamento, le relazioni con il mondo esterno e, in ultimo, le abitudini alimentari ebbero spesso la stessa fisionomia dei gusti e delle consuetudini dell'aristocrazia e delle classi più abbienti napoletane.

Una preziosa testimonianza su quanto appena osservato è fornita, in particolare, da un documento originale del XVIII secolo, ritrovato da una famiglia napoletana tra antiche carte, conservate nell'edificio collegato alla struttura conventuale e ubicato dove un tempo sorgeva un altro monastero detto "di S. Pantaleone". Trattasi di una "minuta" delle pietanze per il pranzo del venerdì, accompagnata dalla "manovra", ossia dalle relative ricette, che di seguito viene integralmente riportata.

Minuta: "minestra di piselli all'olio; allessato di ragosta; calamari in ragù; uova in gnocchi; crema al cedrato; arrosto di pesce spada". Manovra: per la minestra di piselli: "soffritta che sarà con

l'olio la cipolla trita, si metterà con essa ancora la necessaria quantità di piselli, quali soffritti per poco ancor questi, si condiranno di sale, e di petrosino [prez-zemolo], trito, e con la giusta dose d'acqua si bagneranno, e così servirli". Per l'allessato di ragosta: "la ragosta si farà bollire in acqua con sale, foglie di lauro, e corteccia di limone, e cotta, nell'acqua stessa si farà raffreddare, per maggiormente assodarla, si spaccherà dopo per metà, e si condirà con olio e sugo di limone". Per i calamari in ragù: "alli calamari grossi se li tolgono tutte le loro code, le quali si triteranno con un senso d'aglio, petrosino e poco origano; indi si uniscono con polpa di olive, con pignoli, con passarina [uvetta passita], e con poco cedro trito, e tutto condito d'olio, e di spezie se n'empiranno li calamari. Questi si cuciranno, e si faran soffriggere, con cipolle, in olio, e dopo si bagneranno con poco vino bianco, ed anche poc'acqua. Si condiranno di spezie, e di foglia di lauro, e cotti si serviranno collo stesso loro addensato brodo". Per le uova in gnocchi: "fatta con otto uova una frittata, condita di formaggio, e petrosino, questa con due once di pignoli, con oncia una di scorzette di portogallo [arancia], con una mollica di pane bagnata, e butirro, si pesta e si liga questo composto con un uovo sbattuto, e se ne formano gnocchi grossi, e lunghi come un mezzo dito, i quali s'infarinano, e si friggono. Fritti si servono con salsa agro-dolce con aceto, zucchero, e polvere di mostacciolo". Per la crema al cedrato: "giubilato mezzo rotolo di zucchero a densa cottura, e raffreddato, ci si mettano otto gialli d'uova, due once d'amido, e la corteccia



rapata di un cedrato. Si mescola ben bene tutto, e con una carafa e mezza di latte di vacca, o di pecora, si scioglia. Si passa dopo per setaccio, e si metta sul fuoco ad addensare, dimenandola sempre in un modo e ben bene, acciò venga morbida, e non granellosa". Per l'arrosto di pesce spada: "del pesce spada è da far più conto della sua panzetta. Di questa se ne prenda un rotolo e mezzo, e dopo lo stare in concia in olio, sugo di limone e sale per qualche ora, si farà cuocere sulla graticola con carta sotto oliata. Cotta si servirà con semplice salsa di olio, sale e sugo di limone".

Questo elenco di cibi preparati per i giorni di magro rende opportune due osservazioni: tra le pietanze cucinate nel monastero di S. Gregorio Armeno, in coerenza con le concezioni dietetiche del XVII e del XVIII secolo, non trovavano mai molto spazio i vegetali, perché

in genere considerati non nutrienti, e perché solitamente si riteneva che producessero "humori superflui nemici dello stomaco e di tutte le viscere"; il pesce, pur se piatto principale di quei giorni, era comunque accusato "di dar poco e cattivo nutrimento perché presto si corrompe, né ha fermezza alcuna, onde le carni di chi di esso si nutrisca divengono fievole e cascanti e di niuna forza" (cfr. D'Ambrosio A.-M. Spedicato, *Cibo e Clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII- XIX)*, Bari 1998). Sicché la consuetudine dell'astinenza non era mai accettata in termini rigoristi, e l'essenza del digiuno consisteva solitamente nel limitarsi soltanto ad un unico pasto giornaliero.

In quei tempi era considerato importante, invece, il consumo della carne, con marcate preferenze per quella di

agnello, di maiale, di polli e galline, in genere sotto forma di arrostiti, stufati e bolliti, o di "pastoni" [pasticcio di carne con pasta frolla] e "sopresse" farcite [polpette o polpettoni]. In proposito, spesso nelle "Note di quello che si dà..." o nelle "Note delle robbe che si fanno per la Festa di...", tutte conservate nell'archivio del monastero, si legge che: "la mattina del Santo principia la colazione, e la Signora Abbadessa dà l'arrosto a tutti" oppure che, per qualche particolare occasione, alle monache veniva dato durante il pranzo, come piatto principale, un "pastone" contenente "carne rotola due [un rotolo corrispondeva a 890 g circa], pollastri due, lardotti 12 [tranci di lardo cotto in acqua, aromatizzato e stagionato], fette di filetto quattro, fette di carne salata quattro, pasta rotola tre".

See *International Summary page 69*

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

MARZO

16 marzo - **Dubai**
Inaugurazione della Delegazione

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

28 marzo - **Confagricoltura Donna Emilia Romagna**
Convegno "La qualità nel piatto: quando le donne fanno agricoltura" con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina

29 marzo - **La Spezia**
Convegno "Lo zafferano di Campiglia"

29 marzo - **Venezia**
Sessantennale della Delegazione

APRILE

Dal 1° al 30 aprile - **Biblioteca Nazionale Braidense - Milano**
Mostra "Carte in Tavola" con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Cucina

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

5 aprile - **Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest; Eugania-Basso Padovano; Rovigo-Adria-Chioggia**
Giornata di studio su "Riso e risicoltura veneta" in collaborazione con Accademia dei Georgofili e Accademia dei Concordi

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

26 aprile - **Fermo**
Decennale della Delegazione

MAGGIO

16-17 maggio - **Grand Hotel - Rimini**
Forum dei Delegati e Assemblea Straordinaria

22 maggio - **Versilia Storica**
IV Concorso enogastronomico con Ipsar "G. Marconi" di Seravezza

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

24 maggio - **Bologna, Bologna dei Bentivoglio, Bologna-San Luca**
Convegno "La cucina tradizionale oggi e il falso nei suoi piatti"

31 maggio - **Merano**
Ventennale della Delegazione
Convegno "La cucina tradizionale e caratteristica in Alto Adige secondo le principali guide gastronomiche"

GIUGNO

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

13-14 giugno - **Trieste**
Sessantennale delle Delegazione
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"

21 giugno - **Treviso**
Sessantennale della Delegazione



Sapore e aroma di cren

*Per le sue doti aromatiche e piccanti,
può essere un ottimo sostituto del pepe e della senape.*

DI AMEDEO SANTARELLI

Accademico onorario di Termoli



Cesare Marchi, nel glossarietto delle ultime pagine di *Quando siamo a tavola*, alla voce Rafano, scrive: “Detto anche Barbaforte e cren (dal tedesco *kren*)”. È questa una grossa radice a fittone che trova ampio spazio in campo fitoterapico e gastronomico. Grattugiato e mescolato a pangrattato e aceto, è un’ottima salsa piccante, che ben si abbina a carni lesse, pesce affumicato, frutti di mare, ma anche a verdure (patate, sedano) e legumi. Le foglie fresche di rafano, tali solo a primavera, possono essere unite ad altre insalate per insaporirle e caratterizzarle. Il cren, infatti, per il suo aroma pungente e per il sapore piccante, può essere un ottimo sostituto del pepe e della senape.

Queste doti aromatiche e piccanti sono dovute ai glucosidi solforati che, per idrolisi enzimatica, si trasformano in isotiocianati, responsabili di tale gusto

e profumo. Il rafano contiene vitamina C, B₁, B₂, provitamina A, PP, e sali minerali di calcio, fosforo e ferro, magnesio, sodio, glucosidi, acidi organici. Le foglie contengono 125 mg di vitamina C per 100 g di sostanza fresca. Il sapore del cren è tra i più forti del regno vegetale. Ne sono estimatori particolari gli abitanti dei paesi nordici, tanto che in Francia il cren viene indicato come la “senape tedesca”, ad intendere la maggiore intensità di sapore rispetto alla senape comune.

Greci e Romani conoscevano e consumavano il cren. La pianta è originaria del Medio Oriente, e dall’antichità si consuma in Europa. Nell’Esodo dell’Antico Testamento viene menzionata tra le erbe amare della Pasqua ebraica. Va ricordato che l’olio volatile del rafano è molto tossico, per cui molta attenzione devono avere coloro che frequentemente ne vengono a contatto. Se è fresco, il rafano può conservarsi 7-8 giorni nella vaschetta delle verdure in frigorifero, avvolto in un foglio umido di carta assorbente. Si può anche congelare o grattugiare.

In commercio è reperibile anche la salsa di rafano che va conservata in frigorifero, curando di consumarla subito, una volta aperta, per gustarla col sapore pieno. Si può ancora reperire il rafano sott’aceto, che va ugualmente tenuto in frigo, dove può mantenersi per sei mesi. Mentre si appronta in cucina per grattugiarla, la radice del rafano, al contatto con l’aria, annerisce. Tale inconveniente si evita irrorandola con succo di limone o aceto.

Dal punto di vista gastronomico, va

detto che una vecchia statistica annoverava i mercati di Roma, Milano, Torino e Venezia come i più attivi nel commercio del cren.

Nel Friuli-Venezia Giulia, è usato diffusamente per realizzare salse piccanti o anche insaporire alimenti suini, come immancabilmente accade, per il prosciutto di Trieste, o anche per l’esclusiva zuppa giuliana. Si ricordano ancora il “rafano al vino terrano” (cren di terran), la salsa di rafano all’aceto o al brodo, la zuppa di cren o il cren in tecia.

In Basilicata, famosa è la rafanata, cioè una particolare frittata di uova sbattute con formaggio pecorino, prezzemolo, pepe nero e rizoma di rafano fresco grattugiato. Poi c’è “l’intoppo”, il tipico ragù di Potenza, che consiste nel grattugiare, dopo il formaggio, il rafano sul ragù pronto in tavola. Questo piatto spiega perché, in zona, si indichi il cren come il “tartufo dei poveri”.

Durante il Medioevo, il rafano veniva usato solo per le sue proprietà medicinali, ricordando che l’impiego alimentare ebbe inizio dopo il XVI secolo. Il cren può ritenersi antiscorbutico, stomachico, eupeptico, colagogo; combatte inoltre asma, bronchiti croniche e atonia digestiva. Per tali impieghi esistono sciroppi, alcuni riportati in farmacopea, di rafano macerato (da 15 a 30 g per lt di acqua) da far bollire 5 minuti e lasciare macerare 12 ore, prima di consumarne 2 tazze al dì. Analogamente a tante altre piante della stessa famiglia (cavolo, verza, senape, rapa) il consumo del rafano è prevalentemente invernale, come del resto abbiamo visto dalle ricette citate.

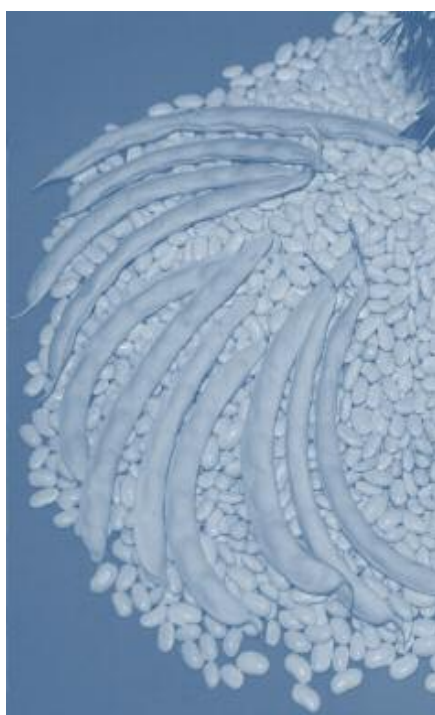
See International Summary page 69



La fagiolina di Arsoli

Con i suoi cinquecento anni di storia, e le sue qualità, questo fagiolo è considerato il migliore tra i bianchi romaneschi, e rappresenta un esempio eccellente di prodotto di nicchia.

DI RAOUL RAGAZZI
Accademico di Merano
E LUIGI DE SANTIS



Piccolo fagiolo bianco dal sapore delicato con pasta burrosa, buccia sottilissima e impercettibile alla giusta cottura, si caratterizza per la facile digeribilità e per l'elevato valore proteico tra i più alti del genere *Phaseolus vulgaris*. Cotto anche senza ammollo, in 60-90 minuti, ha un prolungato "punto di cottura" per la buccia, comunque resistente, che lo rende molto versatile nelle elaborazioni della cucina moderna. È caratterizzato dalla forma inconfondibile del seme, reniforme, leggermente schiacciato con prominenza nella regione "frontale", superficie bianco-perlacea con sub striature ramificate. Recenti studi botanici del Cnr di Bari ne certificano l'origine, rara, dalle isole del centro America, e fece parte delle primissime importazioni ad opera di Cristoforo Colombo.

Rinomato nel territorio della media e alta Valle dell'Aniene dove, sulla via Tiburtina ai confini con l'Abruzzo, è situato Arsoli, piccolo paese di quasi duemila abitanti, della provincia di Roma, rappresenta, da sempre, il fiore all'occhiello della tradizionale antica coltivazione di fagioli del territorio, sulle sorgenti dell'acquedotto romano Antico Marcio. Rimasto isolato in questa nicchia naturale della campagna di Arsoli, la Valle del Fosso Bagnatore, diramazione destra della media Valle dell'Aniene, ha rischiato l'estinzione negli ultimi decenni del secolo scorso. Solo la determinazione di pochi anziani custodi del seme l'hanno evitata, supportati anche dalle attività culturali della Pro Loco e delle amministrazioni comunali che vantano oggi la più antica "sagra" ad esso dedicata, arrivata alla

cinquantaduesima edizione. La fagiolina di Arsoli è citata in diversi testi storici, anche istituzionali, dedicati alle coltivazioni locali, tra i quali spicca l'*Inchiesta Agraria* di Stefano Iacini, dove è riportata espressamente "di qualità superiore". Tuttavia è nella classificazione del professor Gaetano Savi, pubblicata nel 1825 - che possiamo considerare la prima classificazione botanica "moderna" -, che troviamo la fagiolina di Arsoli inquadrata precisamente, con le sue antiche denominazioni. Savi catalogò tutte le specie di fagioli presenti all'epoca, in Italia e in Europa, riunendole in otto specie (dalla n. 11 alla n. 18). Ai fagioli "bianchi romaneschi" (*Faseolus romanus*) dedicò la dodicesima specie, distinguendone due sottogruppi per l'altezza della pianta: *Faseolus romanus minor*, a pianta bassa, e *maior*, a pianta rampicante. Nella precisa descrizione di seme, baccello, fiore e pianta, in lingua latina, ritroviamo i caratteri della fagiolina di Arsoli nel *Faseolus romanus maior* detto anche "Ceratonioide" o "Fagiolo Galletto", e "Fagiolo dell'Aquila". Tutte denominazioni con una loro spiegazione. Aggiunge poi espressamente: "i fagioli bianchi romaneschi sono i mi-





glieri fagioli di origine americana e il *Faseolus romanus maior* è il migliore tra i romaneschi”. Corredò il testo anche di un’interessante tavola di disegni dove si trovano il seme e il baccello della fagiolina.

Ad Arsoli, la fagiolina veniva coltivata in associazione con il granturco, arrivato sicuramente nello stesso momento storico, che gli dava supporto nello sviluppo rampicante. Era una coltivazione con duplice raccolto, pure se non così produttiva come altre piantagioni di fagioli locali, anch’esse meritevoli di attenzione. La protezione genetica si è avuta grazie alla regola fondamentale, tramandata oralmente, di escludere quei semi nati da impollinazioni incrociate con altri ecotipi, che di solito sono di colore nero o screziato.

Lessata nel coccio della “pignata”, al focolare di ogni abitazione, ha rappresentato da sempre un alimento fondamentale nella tipica cucina di Arsoli, anche per il suo valore proteico. Era sempre pronta per la minestra di “cicerchiole”, quadrucci di pasta sfoglia fatta in casa; con i “sagnozzi” di sfoglia grossolana senza uova o semplicemente in umido con olio extravergine di oliva locale, cipolla e pepe nero, dove inzuppare pane raffermo. Speciale era l’abbinamento con il baccalà.

La fagiolina di Arsoli rappresenta oggi un esempio eccellente di prodotto alimentare di nicchia, non solo per la sua storia particolare e la sua tradi-

zione, ma anche per le qualità nutrizionali intrinseche. Risalta l’elevato valore proteico delle faseoline di riserva, la sua facile digeribilità e la sua versa-

tilità nella cucina creativa moderna. La bassa produttività ha rappresentato la chiave di protezione da iniziative intensive in nome del vantaggio economico della grande distribuzione, che spesso ha rischiato di provocare danni in certi ambienti naturali peculiari. Essa merita oggi la giusta valorizzazione, quale prodotto tipico non solo di Arsoli, dove è rimasta isolata per almeno gli ultimi cinquanta anni, ma anche della capitale, dove era ben conosciuta, rinomata e molto apprezzata. L’attenzione di amministratori della Regione Lazio, dell’Arsial e dei tanti operatori della ristorazione che testimoniano la reale qualità del prodotto, fanno ben sperare per il futuro delle coltivazioni.

DI RAOUL RAGAZZI E LUIGI DE SANTIS
See International Summary page 69

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

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

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

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

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

e-mail per la Biblioteca nazionale “Giuseppe Dell’Osso”:
biblioteca@accademia1953.it

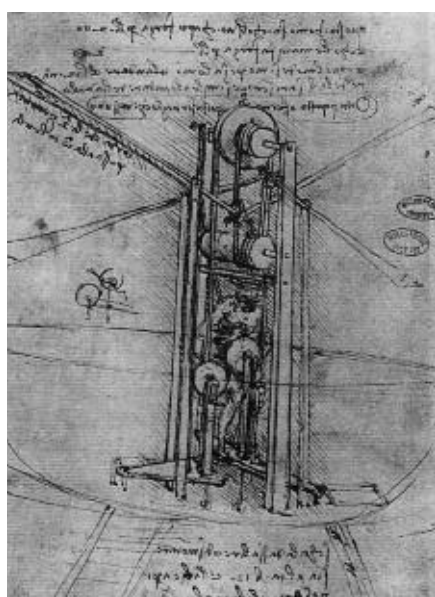
Ricordiamo che l’Accademia ha un proprio sito Internet:
www.accademia1953.it

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

Un ingegnere in cucina

Fin da piccolo, Leonardo affina il gusto per l'arte culinaria, che lo porta ad esperienze in cucina a volte entusiasmanti, a volte disastrose.

DI DANILA CARLUCCI
Accademica di Benevento



Leonardo da Vinci rappresenta un caso irripetibile di artista polivalente, dalla creatività dilatata oltre i limiti dell'immaginabile, nella cui vastità e profondità di interessi trova spazio anche la progettazione di congegni per attendere ai compiti di cucina e all'allestimento dei banchetti. Tali invenzioni si collocano in modo pertinente nell'attività svolta da Leonardo presso alcune corti dell'epoca che costituivano il centro dell'attività culturale del tempo, in cui era riconosciuto l'istituto del mecenatismo. Leonardo lavora alla corte di Ludovico il Moro dal 1482 e, per quanto sembra sia stato vegetariano e soprattutto parco, sicuramente conosceva bene i menu dell'epoca in quanto, sia presso il ducato di Milano sia presso la corte di Francesco I di Valois, organizzò spettacolari feste, in cui con lo scalco aveva una collaborazione sinergica.

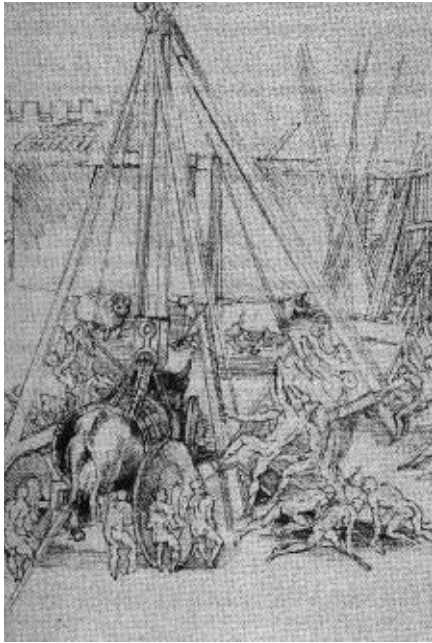
Testimonianze della conoscenza delle pietanze, della struttura del pasto e della *mise en place* possono essere rinvenute anche nel Cenacolo. Osservando il dipinto sul muro del refettorio di Santa Maria delle Grazie in Milano, si rimane colpiti perché ogni particolare è curato con minuziosa attenzione e perfino gli oggetti e le pietanze sulla tavola sembrano partecipare all'intenso *pathos* della scena: coltelli, brocche e bicchieri, piatti di peltro e pani sembrano quasi equilibrare i movimenti convulsi degli apostoli all'annuncio di Gesù. La cena sembra all'inizio: il vino riempie a metà i bicchieri e nei piatti da portata fette di arance a guarnire tranci di anguilla. Quest'ultima è presente nel servizio di credenza iniziale dei pasti ri-

nascimentali, in particolare in quelli della corte estense, dove veniva cucinata anche in agrodolce, gusto molto apprezzato, quasi indispensabile per l'epoca. Infatti, un menu rinascimentale, proveniente dalla corte estense, includeva numerose preparazioni a base di pesce d'acqua dolce, quali pastelli di trote, latte di storione, milze di luccio, piccoli pesci del Po, storione lesso, pesci fritti conditi con succo d'arancia, cannella e zucchero, pastelle di anguille, lucci fritti coperti con confetti di anice, fette di storione cotte sulla brace e quindi insaporite con prezzemolo, e potacchio di seppie alla veneziana.

Il Cenacolo viene commissionato da Ludovico il Moro che aveva sposato Beatrice d'Este, quindi la pietanza che vi è raffigurata presumibilmente era in uso presso la corte di Milano, tenuto anche conto di quanto Beatrice fosse attenta alle mondanità, comprese quelle culinarie, tanto da descrivere, in un'epistola inviata dalla Serenissima, i trionfi di zucchero che arricchivano una tavola veneziana.

Lo scalco, in occasione delle grandi festività, diventava anche coreografo dallo spiccato gusto artistico, allestiva i banchetti, a volte arricchendo le tavole con automati e congegni meccanici. Giorgio Vasari riferisce che lo stesso Leonardo ideò un automa per festeggiare l'arrivo del re francese Carlo VIII (1515): un leone che si trasformava in aquila aprendosi nel petto e facendo uscire dei gigli.

Nel *Codice Atlantico*, il cui nome deriva dalle dimensioni delle pagine simili a quelle di un atlante geografico, e nel quale sono contenuti 1750 disegni,



note e osservazioni dell'artista, Leonardo rappresenta un acciarino automatico a pietra focaia per accendere la miccia del cannone, ma utile anche in cucina. Fra le macchine progettate ci sono poi due modelli di girarrosto, varianti meccaniche dei tradizionali girarrosti azionati a mano dal personale di cucina. Un modello (C.A.,f,21r) è collegato ad un sistema di pesi e sembra sia stato applicato nella cucina del castello di Chenonceaux, attualmente ancora funzionante e visibile. Il secondo sistema (C.A.,f,5v), più elaborato, sfrutta un'elica verticale che gira, mossa dall'aria calda ascendente sopra il camino e, tramite ingranaggi, trasmette il movimento dell'asse al girarrosto. L'idea di sfruttare il movimento di aria calda prodotta dal fuoco la ritroviamo nel progetto del camino-cucina (Codice 2037, 20r), studiato in modo da indirizzare la fuoriuscita dei fumi sfruttandoli per affumicare salicce, carni e altri generi commestibili. Quindi, effettivamente, esiste un Leonardo meno conosciuto, attento alle possibilità di sviluppo della vita civile e alle piccole necessità quotidiane, un Leonardo più umano e raggiungibile.

DI DANILA CARLUCCI

See *International Summary* page 69

PIÙ FACILE E PIACEVOLE "NAVIGARE" CON L'ACCADEMIA

È tutto nuovo il sito dell'Accademia (www.accademia1953.it), dinamico, ricco di informazioni e in linea con i criteri di "navigazione" degli utenti (circa 9.000 visitatori in media al mese). La grafica, chiara e moderna,

consente di visualizzare immediatamente le novità che riguardano l'attività accademica in Italia e nel mondo e le più recenti pubblicazioni editate dall'Accademia. Ci porta, inoltre, tramite le immagini che scorrono nella home page, nei luoghi più significativi dove l'Accademia è presente (la Biblioteca, le nuove Delegazioni), ma anche in quelli dove si sono svolte le più importanti manifestazioni.

Tra le molteplici voci del menu, è possibile accedere al Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane, e consultare la sezione riservata ai Ristoranti, che riporta le recensioni di 3.000 locali in Italia e all'estero, compresi quelli inseriti nella guida cartacea delle Buone Tavole della Tradizione.

Molto spazio in più è dedicato all'attività delle Delegazioni, con immagini di eventi, con le donazioni dei libri, con le pubblicazioni realizzate. È messa a disposizione dei Delegati, inoltre, una nuova area riservata che consente anche di poter inviare direttamente la posta elettronica alla Segreteria, per una maggiore velocità e semplicità di comunicazione.

Dal sito internet sono scaricabili gli ultimi numeri della Rivista "Civiltà della Tavola" sia in italiano sia in inglese e anche i più importanti Quaderni dell'Accademia.





Il ritorno al piacere della tavola

Nelle odierne società post-moderne, è ancora possibile lasciarsi sopraffare da qualche momento di sano “abbandono” riservato al godimento della tavola, considerando l'importanza che esso può assumere nella vita di tutti i giorni.

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia



In un'epoca contrassegnata da una perdurante crisi economica, particolarmente avvertita nel nostro Paese, può tornare utile rivolgere il quotidiano interesse a quelle cose apparentemente di poco conto, per lo più di carattere domestico-familiare, che hanno scandito il tempo e accompagnato per secoli le passate generazioni. Ciò a maggior ragione qualora si soffermi l'attenzione sui tanti fattori di complessità del contesto sociale, e i tempi ristretti dedicabili alla pluralità degli adempimenti quotidiani. Si può ben constatare, allora, come le forme di vita teoricamente possibili siano divenute via via difficili e comunque inidonee ad assicurare quei livelli di soddisfazione e di serenità naturalmente desiderabili. Del resto, i consueti indicatori dello sviluppo economico-sociale mostrano oggi tutta la loro insufficienza a riflettere le effettive condizioni di benessere di una comunità; così che l'attenzione va da tempo spostandosi verso parametri in grado di cogliere aspetti maggiormente significativi, quali la qualità della vita, la salvaguardia dell'ambiente, la cura per l'istruzione e la fruizione dei beni culturali.

In un contesto siffatto, pur avendo presenti i crescenti vincoli che sottraggono cospicui gradi di libertà alla nostra azione individuale e sociale, si palesa opportuna, se non necessaria, un'adeguata reazione che valga a dare una svolta alle ordinarie condizioni di esistenza e alla relativa scala delle priorità, riservando maggiore spazio ad altri aspetti non secondari del nostro essere nel mondo. Tra le tante cose che potrebbero trasformare in meglio le nostre

effimere e banali giornate, può senz'altro annoverarsi il sano piacere della tavola. Già in qualità di semplici fruitori, sarebbe opportuno dedicare di tanto in tanto, compatibilmente con i convulsi ritmi imposti dalla quotidianità, maggiore spazio e attenzione al pasto di metà giornata o, in alternativa, a quello serale e, comunque, a quelli di fine settimana. Riservare il giusto tempo al pasto, familiare o anche di lavoro, significa anzitutto rendersi pienamente conto del momento che si sta per vivere, di ciò che è dato ingerire, delle caratteristiche delle materie prime e della qualità dei prodotti, nonché del loro grado di lavorazione, di preparazione e di presentazione. Non va trascurato inoltre, per possibili scelte alternative, il contesto dell'evento, a partire dalla piacevolezza dell'ambiente e dall'apparecchiatura della tavola, per finire all'accuratezza del servizio.

Sotto il profilo del mero piacere, adottare tempi non brevi nella fruizione del pasto quotidiano permette di superare, in un certo senso, la materiale funzione di sostentamento, così come la naturale strumentalità del senso del gusto, garantendo un corretto e consapevole esercizio di quest'ultimo anche in funzione di una sua progressiva educazione. Deve rendersi, in altre parole, possibile uno scrutinio completo degli alimenti a cura delle papille gustative, tale cioè da portare all'individuazione delle singole componenti, delle dominanti che la pietanza ha inteso esaltare e dei sapori d'insieme, compresa l'opportunità di una loro decostruzione per la ricerca e la riproposizione di quello che ci ha maggiormente soddisfatto. Il tutto in stretta interazione con la memoria delle



passate esperienze, sì da consentire un immediato raffronto con l'archivio personale dei ricordi, delle sensazioni e delle sensibilità e facilitare, per questa via, utili sconfinamenti dal reale all'immaginario in funzione di una migliore interpretazione dell'evento. L'analisi deve essere, per questo, completa e dinamica, tale cioè da ricomprendere ogni impressione legata alla totalità sensoriale e le sensazioni, successive all'assunzione del cibo, rivinenti dallo spettro altrettanto ampio e significativo del "retrogusto". In quest'ottica, il gusto - anche nella sua fondamentale dimensione psicofisiologica, cioè come molteplicità di sensazioni interessanti l'interezza dell'organismo umano - assume rilievo essenziale ai fini dell'articolazione e dell'intensità del godimento assicurabile dalla tavola; attese le difficoltà che vanno sempre più incontrando i meccanismi di funzionamento del gusto nell'odierna realtà, val bene mantenere sempre una propria individualità, come risultante della storia personale in fatto di scelte alimentari, senza lasciarsi contaminare da gusti tendenzialmente *global*, oggi purtroppo di moda sotto la spinta interessata delle multinazionali del cibo. Queste semplici modalità di ottimale dimensionamento temporale dell'evento "pasto" rappresentano, oltre tutto, una doverosa forma di rispetto verso la natura e la prodigalità della sua offerta, nonché verso tutti coloro che, con la

loro opera, hanno inteso contribuire, direttamente o indirettamente, al personale godimento. Meglio ancora se l'intervallo temporale, che si è riusciti a ritagliare per questo significativo momento quotidiano, sia accompagnato da auspicabili condizioni di convivialità, tali da favorire l'avvio di aperte conversazioni, lo scambio delle impressioni e delle sensazioni e lo sviluppo di piacevoli dialettiche che possano alla fine condurre ad una condivisa oggettivazione dell'esperienza vissuta. Sarebbe pure utile, di tanto in tanto, lasciarsi sopraffare da qualche momento di sano "abbandono" che, inducendo un temporaneo allentamento del sistema di autocontrollo, favorisca comportamenti improntati a maggiore autenticità, produttivi di ulteriori forme di benessere. Val bene ricordare come il godimento della tavola sia sempre da associare alla conoscenza quanto più possibile estesa della materia, risultandone indubbiamente accresciuto il grado di consapevolezza e di immedesimazione nell'atto stesso del mangiare. La discussione su temi enogastronomici, oggi tanto di moda anche se purtroppo inflazionata dalla crescente dimensione divulgativa assicurata alla cucina dai media e dai new media, può senz'altro contribuire, quando sussidiata dalla diretta esperienza, all'acquisizione di visioni non ristrette e, per questa via, di una più consapevole identità cultu-

rale, riflettente possibilmente le tradizioni afferenti il territorio d'origine o quello di adozione.

Avendone poi la disponibilità temporale, momenti altrettanto densi di soddisfazione, sempre legati al piacere della tavola, possono rivivere anche da altre attività riguardanti più strettamente il momento *prandiale*: la ricerca e l'individuazione, non solo sul mercato ma anche presso singoli produttori, di materie prime di nicchia e di specificità, anche quando estranee alla propria tradizione; la loro sperimentazione in ogni possibile forma di utilizzo, in modo da allargare il proprio campo esperienziale, compreso il diretto avvicinamento ai fornelli. In quest'ultimo caso, il godimento risulterà accresciuto dalla possibilità di esprimersi con fantasia e creatività nell'elaborazione di piatti, e dal desiderio di rendersi comunque utili per il beneficio dei possibili fruitori.

Il fattore tempo non può essere comunque assunto a facile giustificazione per continuare a seguire le consuete modalità di svolgimento del pasto quotidiano, spesso segnato da un'insensata fretteolosità e da una umiliante *routine*; lo stesso vale per il ricorso domestico a cibi precotti, liofilizzati, surgelati o in parte preparati, soprattutto avendo la consapevolezza che l'utilizzo di prodotti di stagione, quantunque poveri, consente di pervenire, con impegni spesso relativamente modesti, a pietanze di altissima qualità suscettibili di recare non poche soddisfazioni al palato.

Il piacere della tavola può essere quindi colto in ogni possibile articolazione del più ricorrente evento quotidiano, purché si ponga mente alla fondamentale importanza che esso può assumere nella vita di tutti i giorni anche in considerazione del suo elevato significato simbolico e culturale. Indispensabili presupposti di tale piacere restano comunque la capacità di cogliere tutti i momenti in cui l'evento stesso viene in concreto a dispiegarsi e quella ben più importante di viverne pienamente l'intensità secondo la logica del "qui e ora".

DI DONATO PASQUARIELLO

See *International Summary* page 69



Le vere origini del Tiramesù

Ancora un tassello sulla storia di questo dolce al cucchiaio, molto conosciuto in Italia e all'estero, che conta tante varianti dovute alla fantasia dei pasticciieri.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca



Il tiramesù, più conosciuto nella dizione non dialettale come tiramisù, è il dessert italiano più conosciuto nel mondo. Sembra che occupi il secondo posto tra i piatti italiani più conosciuti, dopo la pizza e prima degli spaghetti. Su questo straordinario dolce al cucchiaio e sulle sue origini se ne è parlato molto. Oggi il tiramesù non solo si trova nei posti più impensati ma, con questo nome, si servono mille altre pietanze che, col vero tiramesù, non hanno alcuna parentela.

È facile capire come attribuirsi il merito del dolce italiano attualmente più diffuso nel mondo sia un vanto non da poco. Ed è per questo che occorre far chiarezza sulla sua vera storia e far pulizia di false attribuzioni per ristabilire la verità dei fatti.

La storia ci dice che questo dolce appartiene alla più autentica gastronomia asburgica, quella dei “dolci al caffè” che sono patrimonio storico, almeno da alcuni secoli, della cucina mitteleuropea che ha avuto la sua consacrazione a Vienna, a Budapest, a Lubiana e, per quanto riguarda l'Italia, a Trieste, già importante crocevia del caffè. Anche Venezia, con la dominazione austriaca, ha fatto proprie le contaminazioni della cucina asburgica e ha a sua volta coinvolto, con le sue specialità, la corte imperiale. È il caso di ricordare la minestra di risi e piselli (risi e bisì) che ancora oggi si può trovare a Vienna.

La possibilità, inoltre, che i dolci al caffè arrivassero anche a Treviso, fin dai tempi più remoti molto legata a Venezia per cultura, storia e tradizioni, essendone sempre stata il suo entroterra

favorito, è da considerare molto probabile e naturale.

Venendo alla storia, è ormai accertato che, già nel 1956, al ristorante “Al Fogher” di Treviso, nella lista dei dolci, c'era la “coppa imperiale al Fogher”, della titolare Speranza Bon Garatti che, guarda caso, riporta con i suoi ingredienti, e per il nome, alla cucina asburgica. Molti si ricordano ancora di questa signora bravissima e estremamente raffinata, perché il suo dolce lo realizzava con quasi tutti gli stessi ingredienti del tiramesù che conosciamo (caffè amaro, mascarpone, zucchero e tuorli d'uovo), impiegando al posto dei biscotti saviardi il pan di Spagna e il cioccolato grattugiato invece del cacao amaro. Ritroviamo questo dolce al cucchiaio anche nel menu presentato, nel 1963, dal ristorante “Fogher” come “copa mascar-

La notizia

ULTIMA CENA A “LE BECCHERIE”

Chiude a Treviso, alla fine del mese, il ristorante della famiglia Campeol, dove fu inventato il tiramisù. Il locale era stato aperto nel 1939, nel centro della città, e offriva le specialità storiche della cucina trevisana, oltre, naturalmente, al dolce al cucchiaio più famoso nel mondo. Il ristorante era conosciuto anche a livello internazionale, ma evidentemente questo non è bastato per contrastare la crisi del settore. Amareggiato, il proprietario Carlo Campeol ha commentato: “Si conferma il detto che le attività vengono chiuse alla terza generazione. Purtroppo è stato così anche nel nostro caso”.



pon” al V Festival della Cucina Trevigiana.

Questo dolce in coppa, quindi, è presente a Treviso prima del vero dolce tiramesù come oggi lo intendiamo e cioè a strati di savoiardi imbevuti di caffè e separati dalla crema al mascarpone. La coppa era un dessert molto raffinato e ha anticipato i cosiddetti “tiramisù in coppa” che vengono preparati, ormai da diversi anni, in alcuni dei più noti ristoranti internazionali, sia in Italia sia all'estero. La realizzazione del dolce, con il nome tiramesù, è da collocare sicuramente dopo il 1964, poiché in quell'anno, al VI Festival della Cucina Trevigiana, nella lista dei dolci della Marca non vi era traccia.

La parola tiramesù, come termine dialettale, compare per la prima volta nel menu del ristorante “Beccherie”, situato in piazzetta Ancillotto, nel cuore di Treviso, gestito nel secondo dopoguerra da Alba e Ado Campeol. Il nome, quindi, è da attribuire sicuramente a loro. Sembra, infatti, che la signora Alba, giovane puerpera, ricevesse dalla suocera tazze di un battutino di tuorli d'uovo, zucchero, mascarpone, caffè e biscotti savoiardi per vincere la debolezza del dopo parto. Un energetico in piena regola che veniva dato spesso anche ai bambini e agli anziani e che si chiamò subito tiramesù, nel significato di tirarsi su, rimettersi, recuperare le forze.

Il cuoco pasticciere Roberto “Loli” Linguanotto che lavorava nelle cucine del ristorante, allestì per la prima volta, negli anni Sessanta, questo dolce a strati

in un contenitore rotondo, utilizzando gli stessi ingredienti, i savoiardi, il mascarpone, le uova, il caffè e il cacao. Fu anch'esso chiamato tiramesù e la sua caratteristica più evidente era l'assenza di liquore, voluta proprio perché il dolce potesse essere destinato a tutti, anche ai bambini. Poi la fantasia dei pasticciere e il nome stesso, facile da ricordare, ma soprattutto la semplicità di esecuzione, il suo gusto delicato e molto accattivante hanno fatto il resto, rendendolo noto ovunque con varianti che a volte ne hanno snaturato l'antica ricetta. Giuseppe Maffioli, che è stato un appassionato scrittore di gastronomia nonché Accademico a Treviso, ha ricordato la circostanza del dolce alle “Beccherie” in un articolo pubblicato sulla rivista “Vin Veneto” nel 1981: “È nato recentemente, poco più di due lustri orsono, un dessert nella città di Treviso, il ‘Tiramesù’ che fu proposto per la prima volta nel ristorante Beccherie da un certo cuoco pasticciere Loli Linguanotto”.

L'ingrediente base del nostro dolce al cucchiaino è il mascarpone. È un prodotto caseario di vecchia origine lombarda, che risale a qualche secolo fa, ottenuto tramite la coagulazione della crema di latte (panna) con l'aggiunta di acido tartarico o acetico o citrico. Gli altri ingredienti caratterizzanti sono il caffè, i tuorli d'uovo, i biscotti savoiardi e il cacao amaro. Poi, nel tempo, sono avvenute varianti ed elaborazioni, come l'aggiunta di liquore o l'uso di pan di Spagna o della panna o della ricotta, dovute alla fantasia dei pasticciere.

Rimane comunque il fatto accertato che il nome è comparso per la prima volta a Treviso ed è legato indissolubilmente ad un dolce al cucchiaino di facile esecuzione, originariamente fatto con i savoiardi, dove si mescolano armoniosamente il sapore del caffè e della crema al mascarpone che rende il composto morbido e molto gradevole.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI

See International Summary page 69



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

La Delegata di Caltagirone **Gaetana Bartoli Gravina** è stata designata a far parte del Direttivo della locale Pro Loco.

Gaetano Cammarata, Accademico di Caltagirone, è stato nominato Presidente, per il biennio 2014-2016, del neo costituito International Serra Club di Caltagirone.

L'Accademico di Volterra, **Sergio Costalli**, è stato nominato Presidente della Camera di commercio di Livorno.

L'Accademico di Reggio Calabria, **Roberto Cuzzocrea**, è stato designato Presidente del Consiglio di disciplina dell'Ordine dei Chimici della Calabria.

L'Accademico di Imola, **Gianluca Lelli**, è stato nominato Capo dell'area economica della Coldiretti - Confederazione Nazionale Coldiretti.

Il Delegato onorario di Firenze **Paolo Petroni** ha ricevuto il Premio per il Giornalismo Enogastronomico “Caterina de' Medici”.



Divisi sulla carta, fatti della stessa pasta

Le due regioni, con gli incontri per scoprire quanto ancora le unisce e quanto le divide, hanno percorso un lungo e intrigante viaggio di ricerca storico-gastronomica.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia



La divisione amministrativa fra Abruzzo e Molise avveniva 50 anni fa; così, per ricordare questo evento, le Delegazioni di Isernia e di Chieti con molti Accademici, il Presidente Giovanni Ballarini, e i Delegati di altre Delegazioni molisane e abruzzesi, si sono riuniti a Vasto per tirare le somme di un progetto triennale ora concluso. Al Palace Hotel di Vasto gli ospiti sono accolti dal benvenuto del Presidente del Consiglio Comunale di Vasto Giuseppe Forte che, augurando la riunificazione delle due regioni, descrive la loro cucina fatta di prodotti che abbracciano orti e mare.

Dalle parole del Delegato di Chieti Mimmo D'Alessio, emerge la valida sinergia fra le due Consulte, e il significato dei tanti incontri che vengono singolarmente ricordati. Il dottor Giuseppe Di Stasi, in rappresentanza delle istituzioni politiche molisane, e i Co-

ordinatori Territoriali di Molise e Abruzzo, Giovanna Maria Maj e Paolo Fornarola, con il loro coinvolgente intervento, parlano della divisione fra queste due regioni che aveva fatto sperare ad entrambe, in campo amministrativo e politico, un ruolo più importante, data l'autonomia raggiunta. Resta comunque ricca e variata la loro cucina, che si avvale dei prodotti più genuini del territorio; viene ricordato il piatto simbolo della riviera adriatica, il brodetto di pesce, con tutte le sue varianti, in base agli ingredienti disponibili e preferiti nelle famiglie. Questo porta a riflettere sul ruolo delle donne, creatrici e artefici di una cucina dove, con poco a disposizione ma con appassionato impegno e grande fantasia, hanno saputo realizzare e dare vita a ricette semplici, variate e saporite, rimaste valide negli anni e poi divenute identificative di quel territorio. Molti sono i prodotti di eccellenza da cui acquisire certezze anche per affermare il valore della cucina del territorio, che attualmente sente anche il bisogno di una rivalutazione del rurale, spronando soprattutto i ristoratori ad una maggiore conoscenza di quanto oggi sia più gradito e ricercato, e a migliorare l'accoglienza. È questo un breve accenno agli argomenti trattati che, piacevolmente esposti, vengono seguiti con gradito interesse.

Il Presidente Ballarini illustra il nuovo concetto del paesaggio gastronomico da tutelare come una lettura personale, consapevolezza del proprio volto in rapporto con l'ambiente esterno. L'identità regionale è coscienza di sé ma vive attraverso il confronto e la distinzione, è relativa e si modifica, cam-

biando in base alla storia, all'antropologia, alla religione, alla lingua, alla realtà abitativa. In Italia abbiamo tante diversità, una buona produzione, ma anche una terra di estensione ridotta; tutto questo è, però, supportato da una straordinaria capacità interpretativa nell'aver saputo prendere, e fare nostri, prodotti giunti da vari Paesi; essi fanno ormai parte integrante della nostra cultura gastronomica, ricchi protagonisti di tanti piatti.

I prodotti più rappresentativi, tipici delle due regioni, sono esposti in trionfo per un ricchissimo aperitivo-antipasto. Un piacevole momento di aggregazione: si assaggia, si loda, si commenta, si ripete. Una carrellata di prodotti eccellenti, dai vini, ai formaggi, alla strepitosa porchetta di Torrevecchia Teatina (CH), ai salumi, all'olio, al pane: tutto abbondante, variato, gustoso, che precede il pranzo. Uno studiato menu propone pietanze e vini tipici del Molise e dell'Abruzzo, ricette classiche e tradizionali, ben realizzate e servite in questa riunione conviviale, arricchita dalla presenza della brava attrice Franca Minnucci che ha interpretato pagine di D'Annunzio. Dopo un'assortita varietà di dolci e dolcetti tipici e leccornie di cioccolato molisano, ci si saluta con una domanda già posta all'inizio di questo incontro: c'è da augurarsi una riunificazione di queste due regioni che, come è stato dimostrato, sono divise sulla carta ma fatte della stessa pasta? Nel frattempo, continueranno incontri come questo, giocando tra le sfumature delle comuni, ricche e golose pietanze.

See International Summary page 69



Le nuove nature morte

Dalla visionaria progettualità gastronomica di Ferran Adrià in mostra a New York, ai “sampuru” artigianali in vinile, esposti al Victoria Albert Museum di Londra, la rappresentazione dei cibi si manifesta in forme nuove.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino



È morta la “natura morta”? Così Lucio Piombi titolava un suo contributo al volume accademico “La Cucina Italiana Oggi”. La mia opinione è che nel panorama dell’arte moderna la natura morta sia ben presente: rispetto al passato si è trasfigurata, o meglio, si è adattata ai tempi. Certo il ruolo della pittura come strumento principe nella ricostruzione di ambienti e nella rappresentazione di cibi, con dovizia di dettagli e sfumature e con arcani simbolismi, è diventato marginale rispetto a nuovi strumenti espressivi, in particolare la fotografia e l’utilizzo di nuovi materiali plastici nella riproduzione tridimensionale di oggetti tra cui anche i più svariati alimenti.

Oggi il connubio arte-cucina e, più in generale, arte-cibo è più che mai in auge. Come sostiene Gualtiero Marchesi “la bellezza è l’estremizzazione della qualità”, “la cucina è scienza, sta al cuoco farla diventare arte”. Il design è fondamentale non solo nella realizzazione di prodotti industriali (per esempio pasta, dolci, cioccolati), ma anche nell’ideazione e preparazione di singoli piatti. Per un grande chef l’aspetto formale nell’ideazione di una ricetta diventa estremamente importante: è il punto di partenza intorno al quale sviluppa il suo progetto. La riproducibilità è un altro fattore fondamentale e indispensabile nel successo di una proposta culinaria.

Ecco allora nascere tentativi più o meno riusciti, di nobilitare la rappresentazione delle “nature morte” in forme non desuete, che possano raggiungere le nuove generazioni o comunque

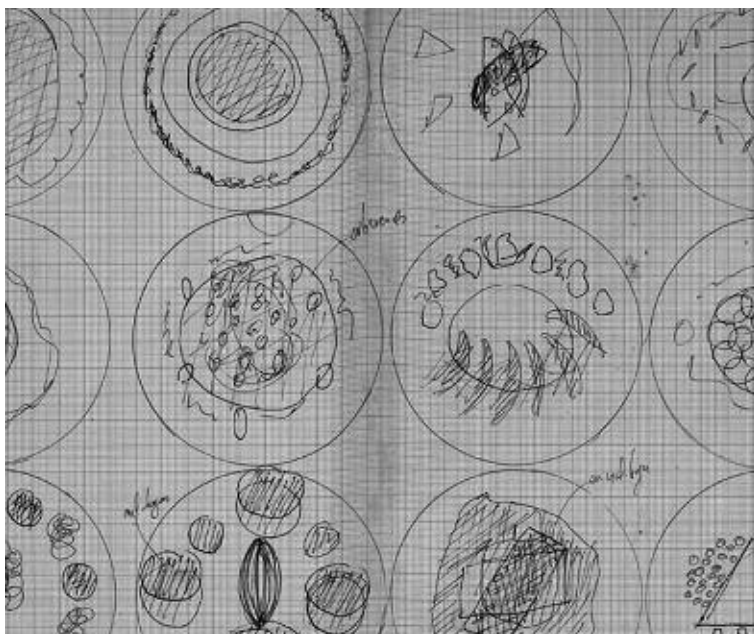
presentarsi al mondo dell’arte così come i tempi ce lo stanno proponendo. Un esempio su tutti: Ferran Adrià creatore della cucina molecolare, nata per stupire e colpire l’occhio più che il palato, espone i suoi “bozzetti” al Drawing Center di New York, che ospita, dall’inizio dell’anno, la mostra “Ferran



Adrià, *Notes on Creativity*”, una retrospettiva dei suoi lavori: centinaia di fogli riempiti negli anni dallo chef per costruire le sue ricette. Il disegno costituisce infatti la base della sua cucina. I piatti nascono da tratti di matita colorata con cui Adrià ha concretizzato, dopo l'ideazione e l'intuizione, il *corpus* dei suoi progetti culinari sperimentali. Ecco, allora, esposti diagrammi, bozze, collage dalle forme geometriche e dai colori più diversi. La sua visionaria progettualità gastronomica è ora disponibile per gli amanti del genere e sarà anche oggetto di una discussione aperta, curata proprio dal direttore del Drawing Center. Provocatorio definire le sue composizioni grafiche “nature morte”: in realtà, al contrario delle classiche nature morte celebrate dai grandi pittori nel corso dei secoli, qui si parte dal disegno per arrivare al reale, dall'immaginazione si giunge a concretizzare una personalissima idea di cibo.

A riprova della sensibilità e dell'attenzione rivolta nel tempo alla rappresentazione del cibo, ricordo che nel 1987, decisamente in anticipo sulle mode, il Museo delle Arti Decorative di Losanna realizzò una mostra intitolata “A manger des yeux”, installazioni artistiche di prodotti culinari, messe in mostra secondo codici riferibili alle diverse culture del cibo, occidentali e orientali. Queste creazioni riuscirono nel loro intento di evidenziare quanto stretto sia il legame tra arte visiva e cibo.

Un esempio che estremizza e stravolge il rapporto tra cibo “da mangiare” e cibo “da esposizione” è sicuramente il “sampuru”, fenomeno in auge nella Kitchen Town di Tokio, zona dedicata alla ristorazione nei suoi molteplici aspetti. I sampuru sono repliche perfette di piatti cucinati, esposte dai ri-



storatori nelle loro vetrine per attirare gli avventori. Oltre ai piatti tipici nipponici si possono trovare anche piatti di altre cucine, tra cui quella italiana, dove spiccano gli spaghetti e la pizza. Queste riproduzioni sono tutte rigorosamente in cloruro di vinile. Il sampuru nasce nel 1932, ad opera del maestro Iwasaki, che realizza il primo prototipo di omelette di riso in cera ottenendo immediato successo. Lo scopo era di aiutare gli avventori, in particolare i turisti, nella scelta dei piatti, altrimenti difficoltosa a causa della descrizione in sola lingua nipponica. L'aspetto accattivante del piatto riprodotto favorì un maggior afflusso di clienti al ristorante e conseguente aumento dei guadagni. Da allora è nato un fenomeno tradottosi in business di rilievo. Un sampuru artigianale di pregevole fattura può costare dai trecento ai mille euro. Un abile artigiano, che ottiene la licenza di “creatore di sampuru”, solo dopo tre anni di severo apprendistato, si reca dal ristoratore che prepara davanti ai suoi occhi il piatto da replicare in vinile e lo fotografa sotto la luce esatta cui verrà esposta la copia in vetrina (per coglierne gli effetti di luci e ombre). Il creatore di sampuru si reca, quindi, subito nel suo laboratorio con la pie-

ntanza originale dove inizia il lavoro di replica che deve essere effettuato in breve tempo (massimo 3 ore) per evitare che gli alimenti si deteriorino e perdano la freschezza originale, soprattutto nella brillantezza dei colori. Il piatto deve essere, infatti, imitato alla perfezione nel suo miglior aspetto. La riproduzione in vinile verrà poi esposta nella vetrina del ristorante per essere scelta dall'avventore che la confronterà con la pietanza “commestibile” servita al tavolo: se non risulterà assolutamente conforme al modello nei dettagli compositivi e

visivi, verrà rimandata in cucina. Lo chef si scuserà e la ripreparerà immediatamente. La perfezione dei sampuru, in alcuni casi, riesce a creare un meccanismo perverso per cui lo chef avrà “soggezione” della versione plastica del suo piatto, per tema di non essere in grado di creare, in modo perfetto, la copia della copia. Un caso in cui la trasposizione condiziona l'originale.

Per la cronaca, i sampuru sono considerati di tale qualità artigianale e artistica da aver meritato l'allestimento di una mostra ad essi dedicata al Victoria Albert Museum di Londra. Un'ulteriore dimostrazione che pone l'accento sulla forma del cibo, sottintendendo che disegno o design sono complementi delle creazioni culinarie, a volte inconsapevoli, a volte essenziali come nei sampuru. Se, in cucina, aspetto, colore e forma costituiscono un *unicum* per arrivare, infine, a soddisfare il nostro palato, nell'espressione artistica solleticano *in primis* la nostra vista e il nostro senso estetico, invitandoci appunto a mangiare con gli occhi. Cosa più del cibo può sollecitare la creatività? Molle, duro, crudo, cotto, liquido, solido... e perché no “azotato”, cosa di più versatile e disponibile degli alimenti per dare spazio alla fantasia?

See International Summary page 69



Il vino come farmaco nelle antiche civiltà

Un dono degli dei, che veniva usato nella cura di varie malattie, ma anche per rendere i guerrieri più forti e combattivi.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



Sin dall'antichità il vino ha occupato un posto di rilievo nella vita dell'uomo, non soltanto come una bevanda gradita al palato e allo spirito, ma anche quale mezzo di sostentamento particolarmente prezioso in quanto dotato di proprietà terapeutiche, al punto da essere considerato di origine divina, e, anche per questo, entrò prestissimo nella farmacopea antica.

Le prime conoscenze sono antichissime e si ricollegano alla civiltà assiro-babilonese del 3000 a. C.: nel codice di Hammurabi il vino è citato come un valido farmaco descrivendo, oltre all'attività eupeptica, la capacità di curare l'inappetenza e i disturbi dell'intestino. Proseguendo nel tempo, lo riscontriamo, intorno al 1500 a. C., nella medicina egiziana, nella quale era tenuto in gran conto. Nel papiro di Erbes, dove si riportano le conoscenze mediche, chirurgiche e farmacologiche allora conosciute, numerose sono infatti le ricette che contengono il vino tra i vari componenti, e tra queste (limitandoci a qualche esempio) ci sono pervenute alcune prescrizioni a scopo lassativo, purgante e ricostituente. Va comunque rilevato che, accanto alle conoscenze mediche, gli Egizi si cimentavano anche nell'arte della distillazione e consideravano l'acqua di vite un "sacro fuoco", dono degli dei, che veniva usato nella cura di varie malattie, ma anche per rendere i guerrieri più forti e combattivi. Oltre agli Egizi, ricordiamo anche le documentazioni lasciateci dagli Etruschi, per i quali il vino modellava lo stile di vita e costituiva un'importante componente nei momenti dedicati alla musica, alla recitazione e ai canti, migliorando

lo stato di salute di chi vi partecipava. Nella Grecia, il vino veniva ampiamente apprezzato, e nei poemi omerici troviamo molti accenni sul suo uso e sulle sue proprietà terapeutiche. In particolare nell'*Iliade* (canto XI), Macaone, figlio di Esculapio, ferito al braccio destro durante l'assedio di Troia, viene curato con del vino di Pramo, sia come tonico e corroborante, sia come medicamento locale con il quale viene aspersa la ferita. Ricordiamo inoltre, che ai guerrieri greci veniva fornito, a scopo energetico, di buon mattino, un primo pasto, detto *ariston*, composto di pane bagnato nel vino.

Le conoscenze greche sul vino sono, però, dovute principalmente ad Ippocrate, che lo prescrisse come farmaco di indubbia efficacia, trattandolo ampiamente nei suoi scritti, in particolare nel libro *De Ulceribus*, dove riferisce sulle sue preziose virtù "di fuori" (oggi diremmo "per uso esterno") utili per medicare le ferite e le piaghe. In altri trattati, poi, basandosi sulla legge delle abitudini da lui formulata (secondo la quale risulta dannosissimo, sia al sano sia al malato, cambiare bruscamente le abitudini), Ippocrate sostiene che colui che beve moderatamente il vino nella stato di salute, se ammalato, non deve assolutamente abolirlo. Precisa, inoltre, (e con molto scrupolo) quale specie di vino occorre somministrare nelle diverse malattie: il vino bianco aspro possiede effetti diuretici e si consiglia nei soggetti pletorici e nei disturbi urinari, mentre il vino dolce facilita lo svuotamento dell'intestino aumentando la produzione della bile. Inoltre, il vino rosso possiede un'azione astringente. Per mal di testa,



febbre e delirio, consiglia il vino “oligo-
foro” (etimologicamente “vino che com-
porta poca acqua”). I vini di questa spe-
cie, precisa, si possono riconoscere per
la scarsa sostanza che contengono e
per il colore e il sapore che sono vicini
a quelli dell’acqua: hanno un potere
umettante e refrigerante, utile in situa-
zioni, come la febbre, in cui si desidera
la perdita di calore.

Ippocrate consiglia, negli stati di esa-
urimento, di depressione e di ansia, di
inebriarsi (ma modicamente) una o due
volte alla settimana, aspetto questo che
anche oggi viene seguito da alcuni sog-
getti che cercano di dimenticare i pro-
blemi contingenti realizzando uno stato
di “benessere” attraverso un’assunzione
piuttosto elevata di vino. Decanta infine
gli effetti positivi del vino sulle alterate
funzioni digestive come il *flatum* (cioè
i venti del corpo), i crampi, il senso di
pienezza e il dolore, tutti effetti da cui
ci libera il vino *meracum* (schietto) be-
vuto durante il pasto.

A Roma il vino si diffuse lentamente e
infatti, nell’epoca repubblicana, il suo
consumo era piuttosto scarso, forse an-
che perché poco apprezzato in quanto
di cattiva produzione. Successivamente,
il confluire a Roma di popoli di ogni
dove e di ogni sorta, migliorò la pro-
duzione, incrementando, nell’economia
rurale, la coltivazione delle viti, soprat-
tutto per merito degli schiavi greci.
Iniziò così ad affermarsi e a godere,
anche a Roma, di notevole prestigio,
tanto che Plinio il Vecchio ne elaborò
una classificazione distinguendolo in
ben 80 tipi, cui venivano attribuite pro-
prietà diverse, mediche e preventive,
tanto che, nel XIV capitolo della *Natu-
ralis Historia*, parla di vini prodigiosi
capaci di rendere fertili le donne. Aulo
Cornelio Celso, medico e agricoltore,
afferma nel suo trattato *De Medicina*
(testo che costituisce un documento
fondamentale sulle conoscenze della
medicina antica), che il vino è giovole
nelle cefalee, ma, a differenza di altri
autori, non lo consiglia nelle diarree e
nelle medicazioni delle ferite. Anche
Catone si interessò del vino, sia come
alimento sia come medicamento, con-



sigliandolo quale lassativo e antidolo-
rifico nelle coliche e nelle sciatalgie. Il
suo potere curativo si andò così conso-
lidando a Roma, tanto da affermare
che Livia, la moglie di Augusto, poté
raggiungere l’età di 82 anni perché
aveva sempre bevuto regolarmente il
vino ricavato da vigne che sorgevano
presso il fiume Timavo.

Concludiamo con Galeno (150 d. C.),
medico greco vissuto a Roma, fondatore
della medicina classica che durerà nel
tempo per quindici secoli, il quale cita
il vino per oltre trecento indicazioni,
confermando le tesi ippocratiche, ma
allargandole nella conoscenza, prescri-
vendo ai malati di cuore vini leggeri
provenienti dalle isole, profumati e non
astringenti, sostenendo, inoltre, che
quando lo stomaco è pigro e freddo è
consigliabile l’uso del vino caldo, ri-
scaldato a bagnomaria o diluito con ac-

qua calda. Infatti, afferma Galeno, nel
processo della digestione, la prima fase
consiste nel riscaldamento del cibo, per
cui il vino caldo sollecita la digestione
di un intestino pigro.

In conclusione, il vino ha trovato nel-
l’antichità molti illustri sostenitori e
forse, ancora oggi, può essere conside-
rato medicamentoso per la presenza
dei polifenoli che esercitano azione an-
tiossidante e per le moderate quantità
di alcool che aumentano i livelli dell’HDL
(il cosiddetto colesterolo buono). Il pro-
blema resta quello di saperlo utilizzare
in modo corretto, preferibilmente in
occasione dei pasti, ottenendo così una
migliore digestione alla quale si associa
una sensazione di benessere, e in questo
senso riteniamo di poter concordare
con quanto affermava Plinio che lo de-
finiva *saluberrimum*.

See International Summary page 69

RISO CON LE FOLAGHE

Frollare molto bene le folaghe, pelarle, strinarle e metterle per un paio d’ore a bagno in acqua, aceto e poco sale. Lavarle, scolarle e porle a rosolare in abbondante olio, sfumandole con del vino rosso. Quando sono abbastanza tenere, toglierle dal fuoco. Spolparle e rimetterle nel recipiente di cottura dove si sono fatti soffriggere gli odori tritati con la lunetta. Aggiungere anche qualche foglia di alloro. Farle rosolare, bagnarle con del vino rosso e portarle a cottura aggiungendo del brodo di carne o di pollo. Far sobbollire il sugo fino a quando le polpe non sono morbidissime. Non si mette pomodoro. Condire con questo sugo, che risulta scuro e denso, il riso lessato e scolato. Prima di servire, spolverizzare con una bella macinata di pepe.

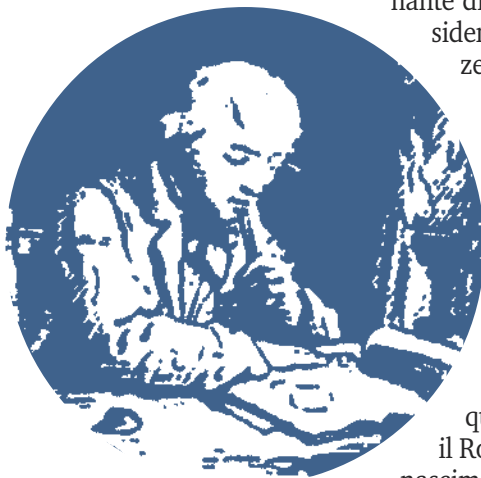
(Ricetta del 1800 della famiglia di Elisabetta Dami Lari)



Zuppa inglese invenzione italiana

La zuppa inglese è stata divulgata da Vincenzo Agnoletti all'inizio del 1800. La chiama inglese perché usa il Rum, liquore tipico della marina britannica.

DI GIOVANNI BALLARINI
Accademico di Parma



del XIX secolo, inventata dalla governante di una famiglia inglese residente a Fiesole, vicino Firenze. Altra favola senza alcuna documentazione: sempre a Firenze, sarebbe stato il pasticciere Doney a denominare zuppa inglese quella che era prima "zuppa del duca", perché il dolce piaceva molto ai turisti inglesi. La presenza dei due liquori, quali l'Alchèrmes e il Rosolio, supporta la tesi rinascimentale, poiché sono entrambi di origine medievale. Gli infusi di fiori erano già di gran moda nel basso Medioevo. L'Alchèrmes, invece, è probabilmente successivo alla riapertura delle vie commerciali con gli arabi, da cui s'importava l'ingrediente che lo rende rosso: la cocciniglia (*al quermes*). Nel Rinascimento, entrambi furono noti e molto usati, ma mantennero la loro importanza sino al 1800, soprattutto a Firenze.

Oggi invece si può affermare che la zuppa inglese, se non inventata, è stata divulgata a Parma da Vincenzo Agnoletti all'inizio del 1800, che la chiama così perché usa il Rum, liquore tipico della marina inglese. Romano di nascita (1780 ca.), Agnoletti è credenziere e liquorista alla corte di Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, già moglie di Napoleone, duchessa di Parma. A Parma egli lavora intensamente e le sue ricette divengono note presso la borghesia e le belle famiglie parmigiane. Fra il 1822 e il 1834, Agnoletti pubblica

manuali dedicati al credenziere, confetturiere, liquorista e pasticciere. Tra questi da segnalare il *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno* (Pesaro, Tipografia Nobili, 1832-1834 - riproduzione anastatica, Bologna, Forni, 1983), dove troviamo una nuova chiave di lettura dell'origine della zuppa inglese. Nel Tomo II, pagina 76, si legge quanto segue: "Zuppa Inglese - Antremé - Si fa come il marangone, ma i biscotti si bagnano con il Rum, e sopra si finisce con una marenga cruda, o al forno, o con una crema, o candito d'uovo, o marmellata, e si guarnisce con confetture, spume, brillante ecc.". La zuppa inglese è quindi un marangone al Rum. Adattare il vecchio e antico marangone al gusto inglese, usando il Rum, e soprattutto diffonderlo attraverso le sue pubblicazioni, è un merito di Agnoletti. Una conferma viene anche da un fatto certo, e cioè che la zuppa inglese si è diffusa in un'area padana dove operava proprio Agnoletti, e questo spiegherebbe la sua distribuzione tradizionale.

In tempi a noi relativamente più vicini, questo dolce non vede più la presenza di Rum ma quella dell'Alchèrmes. Inoltre compare la cioccolata.

Va rilevato infine che il Rum è un liquore d'importazione molto costoso, certamente più del nazionale Alchèrmes. Quest'ultimo ha per di più il non trascurabile pregio di un accattivante colore rosso, che ben contrasta con il colore degli altri componenti del piatto. In modo analogo, la cioccolata aggiunge un briciolo di esotismo e un nuovo colore che, con poca spesa, impreziosisce la preparazione gastronomica.

See International Summary page 69

Che la zuppa inglese sia italiana non vi è dubbio, ma quando nasce e con questo nome? Molte sono le leggende, le favole e le dicerie riguardanti questo dolce al cucchiaio, tradizionale della cucina di Bologna, Parma, Modena, Forlì, Ferrara, Ravenna e Reggio Emilia e anche se le sue origini sono dubbie, molte città italiane ne rivendicano l'invenzione e soprattutto misterioso è quell'aggettivo - inglese - che l'accompagna.

Tra le varie leggende circa la ricetta, tutte prive di solide documentazioni, ve ne sono due, una cinquecentesca e un'altra ottocentesca. Secondo la prima, la preparazione nasce nel XVI secolo presso la corte estense, e sarebbe stata portata a Ferrara da un diplomatico che operava presso la casa reale inglese. Secondo la tesi ottocentesca, la ricetta fa la sua comparsa in Italia, nell'area tosco-emiliana, verso la prima metà



Educare al buon cibo

Un percorso di ricerca e di educazione, un viaggio alla scoperta delle emozioni e delle relazioni tra alimentazione, salute e ambiente.

DI ANTONELLA BACCHINI

Docente di Storia e cultura dell'alimentazione



Le nuove generazioni rischiano di perdere, insieme ai legami con il territorio e al rapporto con le stagioni, il senso stesso dell'alimentarsi e le sue valenze culturali e salutari. Richiamare a un protagonismo attivo nei confronti del rapporto con il cibo significa promuovere atteggiamenti positivi sul piano della conoscenza del sé, della responsabilità nelle relazioni interpersonali, della conquista di una propria autonomia, nonché dello sviluppo della propria personalità e capacità critica.

Educare, non significa trasmettere o insegnare a riprodurre, ma aiutare a costruire. Educare al buon cibo, significa aiutare a costruire un corretto modello alimentare. Chi fornisce i modelli culturali? Il primo modello è la famiglia: in campo alimentare qui avviene la formazione del gusto (abitudini e avversioni). È infatti in famiglia che si apprende la modalità di nutrirsi, è qui che si comincia a dialogare e a creare rapporti con il mondo che ci circonda. Ci si accorge che a tavola possiamo scambiare emozioni e informazioni con persone diverse. Impariamo a scegliere cibi anche in base al gruppo sociale di appartenenza. Inoltre il cibo è un grande segnale del rapporto familiare. Ecco che mangiare diventa compiutamente un atto sociale.

Il secondo modello è il contesto sociale (coetanei e scuola): il cibo assume un significato simbolico che non sta tanto nel semplice consumo, ma soprattutto nella modalità e nel luogo in cui questo avviene. Crescendo, ci accorgiamo di dover fare i conti con i riti e le mode del nostro gruppo di appartenenza. Il

rapporto che ognuno di noi instaura con il cibo diventa una modalità di comunicazione. Mangiare alcuni cibi anziché altri, il luogo in cui consumarli e, soprattutto, il bisogno di avere sempre qualcosa in bocca o, viceversa, l'impossibilità di mandare giù qualsiasi cosa, rappresentano una modalità di linguaggio per esprimere se stessi e le proprie difficoltà.

Molto spesso l'educazione alimentare a livello scolastico ha escluso il fattore più importante tra quelli che legano l'uomo al suo nutrimento, il principio del piacere: quello derivato dall'uso dei sensi, quello della scoperta, di manipolare materie prime per creare alimenti, il piacere del gioco, e il piacere della compagnia a tavola che a volte diventa convivialità. È possibile riportare nei giovani il piacere del cibo, modificando l'atteggiamento rispetto all'approccio, prevalentemente nutrizionistico, che è stato praticato fino ad oggi, così da coinvolgere i giovani in maniera diretta ed emotiva, cognitiva e relazionale a migliorare le abitudini alimentari.

La preparazione, la manipolazione, la conoscenza e l'assaggio di alimenti, a partire dal patrimonio gastronomico di cui è depositario il territorio, possono aiutare le nuove generazioni a superare abitudini alimentari spesso standardizzate e mediate quasi esclusivamente dai pregiudizi della famiglia e della società di riferimento o dall'opportunismo dei mezzi di informazione. Le esperienze finora realizzate hanno dimostrato che la manipolazione diretta delle materie prime alimentari, la presenza di amici e compagni che condi-

vidono le modalità di preparazione e assaggio, aiutano a superare molti degli aspetti pregiudiziali che stanno alla base del rifiuto di alcuni cibi (frutta e verdura, pesce ecc). Promuovere e supportare iniziative di educazione al gusto, significa sensibilizzare, far conoscere, rendere consapevoli più soggetti (necessario il coinvolgimento delle famiglie) al fine di fare acquisire alla persona un ruolo responsabile e motivato nell'orientamento delle proprie abitudini alimentari; significa educare i futuri consumatori a riconoscere il cibo buono, piacevole e necessario per mantenersi in buona salute. Filo conduttore delle attività per un'efficace "educazione al gusto" è quindi la conoscenza "pratica" del cibo e la valorizzazione della diversità e della varietà (dei prodotti del proprio territorio), delle culture alimentari, delle attività umane. Attività ancora più importanti oggi, in un'epoca in cui stili di vita, globalizzazione, mutamenti socio-economici a livello mondiale rischiano di disperdere i saperi e la cultura trasmessi da generazioni e di renderci tutti consumatori acritici di cibi senza storia e senza legami con il territorio.

Fare educazione alimentare oggi è estremamente complesso, poiché implica la costruzione di progetti e percorsi volti a far comprendere non solo il nesso tra i consumi alimentari e la salvaguardia della salute e dell'ambiente, ma anche quello della produzione agricola, dello sviluppo sostenibile, della cultura del territorio, dei legami con le proprie radici, della costruzione dell'identità e della capacità critica.

"Fare" educazione alimentare oggi è estremamente stimolante, poiché richiede un approccio interdisciplinare e metodologie "attive" tese a migliorare le conoscenze e i comportamenti, attraverso esperienze che coinvolgano direttamente i bambini e i ragazzi. È fare un percorso di ricerca e di educazione, un viaggio alla scoperta delle emozioni e delle relazioni, tra alimentazione, salute e ambiente.

DI ANTONELLA BACCHINI

See *International Summary* page 69

CHE CUCINA CI ASPETTA?

Lambisce Bologna, il fiume Reno. Sino agli anni dell'ultimo dopo guerra, era caratterizzato, nel tratto cittadino, dalla presenza di piccole trattorie che si trovavano a lato degli argini, in corrispondenza di alcuni guadi usati dai carrettieri per eludere il dazio e i dazieri presenti a capo del ponte che scavalca il fiume sulla via Emilia. Nate in origine come osterie, si sono trasformate, nel tempo, in rustiche trattorie dove i bolognesi, nei mesi caldi, oltre a godere della frescura delle acque, potevano mangiare alcune specialità: il piccolo pesce fritto del Reno, il pesce gatto, il baccalà alla bolognese, le rane, le lumache. Una cucina popolare, povera, ma nello stesso tempo molto tipica. Il



progresso, le abitudini e le mutate condizioni hanno apportato molti cambiamenti: mentre non esistono più i guadi, alcune di quelle trattorie sono ancora in attività. Una, inglobata nello sviluppo urbanistico della città, è gestita dalla stessa famiglia da oltre mezzo secolo, ed è diventata un noto ristorante

con una tipica cucina tradizionale bolognese; un'altra

ha mantenuto quasi inalterata la vecchia struttura, e, tanto da richiedere certe sere la prenotazione, è frequentata dai buongustai estimatori delle specialità tradizionali semplici e ruspanti, che vogliono compiere un tuffo nel passato. Un'altra ancora, e qui entriamo nel vivo del discorso, recentemente è stata totalmente ristrutturata e di originale ha mantenuto solo l'insegna in cui campeggia una rana, che, a mio parere, rappresenta, in modo eloquente, la confusione mentale e culturale che caratterizza oggi la cucina italiana. Dal menu, passi il "risotto Vialone nano alla birra nera del Reno con coscette di rane"; qualche perplessità per le "ostriche in crema di porri", il "polpo alla crudità di cavolo", il "pesce spada all'amatriciana", piatti che possono essere una scelta discutibile ma possibile, mentre il "timballino di topinambur al sovrano invecchiato 24 mesi in zuppeta di noci e lavanda", la "piramide al fumo di legno di melo", la "pera caramellata ai pinoli con crema gelato gratinato alla norvegese", cosa rappresentano nel contesto storico e pregresso del locale, con la sua origine, tradizione e ubicazione; quale cucina vogliono rappresentare? Non per essere chiusi e tradizionalisti a oltranza, ma questa odierna tendenza a voler essere diversi a tutti i costi, voler colpire e stupire è semplicemente un elementare tentativo di seguire e interpretare le mode. O nasconde solo l'assoluto vuoto culturale e una contemporanea mancanza di preparazione e professionalità?

(Tito Trombacco)



La verza in Friuli

Simbolo di frugalità, si adatta alla preparazione di minestre, risotti, come contorno a carni di maiale alternandosi alla brovada.

DI ANTONIETTA STROILI
Accademica di Udine



La verza è bella da vedere e anche buona da mangiare: le foglie grinzose o bollose, secondo la varietà, di colore verde intenso, a volte tendente all'azzurro, sono inserite a cespo su un breve fusto erbaceo. Pianta da orto che appartiene alle crocifere, ha bisogno di terra profonda, ben lavorata e concimata, e di abbondante acqua. Ama un clima umido, è rustica, e generalmente non soffre il freddo e il gelo, ma teme il ristagno e le piogge eccessive, che rendono le sue foglie marcescenti. In Friuli viene ancora coltivata, anche se in quantità minore al passato. È meno richiesta, sia per il tipo di cottura piuttosto lungo sia per la sua digeribilità, non sempre facile e veloce. Si adatta alla preparazione di minestre (rîs e vèrzi), risotti, come contorno a carni di maiale, musetti, dove può alternarsi alla brovada.

Nelle minestre, conforto friulano da sempre, le verze sono ritenute cibo per una mensa frugale, familiare, non certo da proporre in occasioni raffinate, se non come complemento o guarnizione di qualche piatto particolare.

Il ruolo che oggi ha la verza in cucina è cambiato. La sua cottura è più breve, minori i grassi; è ancora presente in minestre e minestrone e compagna fedele di salsicce, carni, soprattutto di maiale, anche se a volte viene sostituita dai crauti ai quali è legata da stretta parentela. È diventata anche elemento decorativo di certi piatti e contenitivo per alcune preparazioni.

Un tempo si cuociano le pinze, focacce tradizionali dell'Epifania, sotto le braci, avvolte in foglie di verza; oggi lo si fa con il pesce, con il vitello, con il pollo, ottenendo degli involtini molto delicati. La varietà rappresentata dal "verzottino" - che matura prima e ha un sapore più gentile - si mangia anche cruda, tagliata sottilmente e condita come un'insalata. In inverno si trovano verze "gelate", cioè indurite dalla brina, che sono le migliori e si cuociono più rapidamente.

Per quanto riguarda la sua storia, si sa che è lontana e la sua origine incerta, forse europea. La leggenda narra, invece, che Licurgo, principe di Tracia, distruggesse le vigne del suo podere, portando offesa a Dionisio, al quale erano sacre. Il dio, irato, lo legò ad un ceppo. Disperato, il principe cominciò a piangere e dalle sue lacrime nacquero i cavoli che da quel giorno furono ostili alla vite. Dissero Teofrasto, Varrone e Plinio, che tanto odio è tra il cavolo e la vite, che: "essendo piantato il cavolo appresso ad un piede di vigna, si di-

stosta la vite meravigliosamente da quello". Questo spiega l'antica credenza popolare che il cavolo-verza, come pure l'alloro, siano una minaccia per la pianta della vite. Ed è forse per questo motivo che Greci ed Egizi lo usavano come rimedio efficacissimo contro le ubriacature, sia come preventivo, sia dopo una sbornia; l'immagine del cavolo era infatti accompagnata dalla scritta *ne gravet ebrietas* (affinché non sia troppa l'ebbrezza).

I Romani facevano grande uso di cavolo-verza, che consideravano una vera panacea. Plinio la definiva pianta miracolosa, che aveva permesso di non ricorrere ai medici per ben sei secoli.

La verza non doveva essere soltanto un simbolo di frugalità e di semplicità e usato con il significato di cosa priva di valore, dal momento che ad essa furono dedicate canzoni, leggende, favole, credenze e proverbi. Un tempo, si raccontava che i bambini nascevano sotto i cavoli: questa ingenua fiaba si aggancia ad un'antichissima credenza che voleva che i primi uomini fossero nati dal mondo vegetale, dagli alberi. In Friuli, comunque, molti proverbi penalizzano le verze: l'amore non è brodo di verze (*l'amor nol è brût di verzis*): chi non possiede salsiccia parla bene della verza (*cui che nol à luianie al dîs ben dala verze*).

See International Summary page 69





Non una semplice comparsa

Il cibo, nell'immaginario cinematografico, rafforza il valore simbolico di espressione culturale e contribuisce a dare uno spaccato di vita vissuta.

DI BARBARA D'EGIDIO
Accademica di Roma Appia



Il mondo della cucina è presente nel cinema fin dalla sua nascita. Il 28 dicembre 1895, nella prima proiezione pubblica della storia, i fratelli Lumière inseriscono il rullo "Le repas de bébé" dove, in uno spezzone di quotidianità, si vede un bambino imboccato dai genitori. Non molti anni dopo, nel 1904, la "Sorcellerie culinaire" di Georges Méliès mostra uno chef che prepara piatti prelibati. Charlie Chaplin affronta il tema della fame e della mancanza di cibo nel 1925 con la "Febbre dell'oro", nell'indimenticabile sequenza in cui Charlot, nel giorno del Ringraziamento, bolle uno scarpone per dividerlo con il compagno di sventura Big Jim, mangiando i lacci come fossero spaghetti, tagliando la suola in modo impeccabile e succhiando i chiodi come squisite costolette. Con l'aiuto di grandi attori e registi, attraverso pietanze più o meno succulente e scene indimenticabili, partiamo per un gustoso viaggio cinematografico culinario.

Primo e indiscusso attore è il piatto di spaghetti, in due film memorabili, entrambi del 1954: "Un americano a Roma" con Alberto Sordi, e "Misericordia e nobiltà", con Totò. Troppo noti per parlarne ancora.

In molti film di Totò è rappresentato il rapporto fame-cibo non solo con immagini di pietanze abbondanti ma anche nelle stesse battute. In "Totò, Peppino e la malafemmina", del 1956, diretto da Camillo Mastrocinque, il cibo è considerato dal protagonista elemento di sopravvivenza in un mondo sconosciuto e distante dalla propria cultura. Infatti, giunto a Milano, Totò

tira fuori dalla sua valigia olio, vino, pane, caciotte, prosciutto, salsicce, una gallina viva e ben quattro chili di spaghetti, domandosi se "basteranno per tre giorni".

Rimaniamo a Napoli e ricordiamo un altro grande attore, Massimo Troisi e il suo "Postino" del 1994; qui ci sono gli spaghetti "alla Mario Ruoppolo" che uniscono il postino al poeta Neruda: il cibo diventa poesia grazie all'innata capacità del protagonista di trovare metafore poetiche per ogni piatto e ingrediente, per esempio i carciofi "vestiti come guerrieri e bruniti come melograno", l'aglio "avorio prezioso", i pomodori "rosse viscere".

In "Domenica d'agosto", del 1949, di Luciano Emmer, il cibo simboleggia l'abbondanza dopo i sacrifici del periodo bellico e la voglia di stare all'aria aperta, dove si vede una prima netta differenziazione di *status* tra i ricchi che sedevano al ristorante e, al di là della rete, i poveri che mangiavano in modo casereccio. Nei pressi della cabina della popolana (Ave Ninchi), si consumano cofane di spaghetti, frittate,





pagnotte farcite di porchetta e di salame, fiaschi di vino di Frascati e le immancabili teglie di lasagne o di parmigiana di melanzane.

Nel 1961, in "Una vita difficile", Dino Risi fa percorrere ai protagonisti venti anni di storia, mettendo in luce anche un nuovo approccio al cibo, dalle privazioni della guerra fino agli sprechi del boom economico. Si evidenziano le differenze sociali, quando i due protagonisti sono salvati dalla fame con l'invito a cena presso i principi Rustichelli solo al fine di evitare il 13 a tavola. L'annuncio del passaggio dalla Monarchia alla Repubblica getta nella disperazione i monarchici padroni di

casa che si alzano dalla tavola, lasciando i due a tuffarsi sui piatti ricolmi del pasticcio di spaghetti e polpette. Il timballo di maccheroni è protagonista in "Big night" del 1996, un film che racconta la vita di due fratelli abruzzesi, che gestiscono, con non poche difficoltà, un piccolo ristorante nel New Jersey, negli anni Cinquanta. Il timballo è trattato con infinite attenzioni, palpato, auscultato e tagliato direttamente a tavola per affascinare i commensali con il ripieno di sugo, pasta fatta in casa, polpette e uova sode.

L'abbondanza di cibo è rappresentata in modo magistrale ne "La grande abbuffata" di Marco Ferreri del 1973, dove, però, è usato in antitesi alla sua funzione fisiologica originale, quella di mangiare per vivere. Qui i protagonisti mangiano per morire, perdendo così ogni forma di convivialità. Sul set ogni giorno arrivava lo staff della celebre gastronomia francese Fauchon per preparare espressamente le pietanze, perché Ferreri voleva che anche loro recitassero. Ecco alcuni dei piatti: sanguinaccio, cinghiale, capriolo, faraone, galletti, merluzzi, ostriche, tacchino (ingrassato con cioccolato, noci e Cognac), rognoni, aragosta alla Mozart, maialino al forno con ripieno di



castagne, caviale di melanzane. Aprono lo stomaco tra un pasto e l'altro con cioccolata in tazza; continuano con pizza provenzale, purè, tagliatelle, tortellini alla panna con funghi, composta di mele, purea di marroni, patè di fegato d'anatra, d'oca e di pollo, crêpes al Grand Marnier e una bavarese in forma di seno.

"Cominci con un po' di olio e ci friggi uno spicchio d'aglio. Ci butti dei pomodori, un poco di conserva, friggi e fai attenzione che non s'attacca. Quando tutto bolle ci cali dentro salsicce e polpette. Poi ci metti uno schizzo di vino e un poco di zucchero. È il mio segreto". A parlare così è Clemenza, un corpulento italoamericano di mezz'età che sta cucinando per i picciotti della famiglia di Corleone in assetto di guerra. Nel film "Il padrino" del 1972, il cibo è testimone e portatore di violenza e morte; e in "Quei bravi ragazzi" di Martin Scorsese del 1990, i protagonisti, anche in galera, trovano il modo di non farsi mancare nulla di mangereccio, dai salami alle aragoste, in una delle sequenze più memorabili. "In carcere la cena era sempre un grande evento, c'era sempre un primo di pasta e un secondo di carne o pesce", racconta Henry. "Paulie si occupava

dell'aglio. Lo affettava con una lametta, così sottile che si scioglieva nella padella con un filo d'olio. Vinnie era incaricato del sugo. Johnny faceva la carne, non avevamo la griglia e quindi cuoceva tutto in padella. Affumicava tutta la prigione e i secondini soffocavano, ma faceva una bistecca fantastica".

Permettetemi di chiudere tornando a Cinecittà, che era il fulcro del grande cinema e qui fu ricostruita per il film "Roma", di Federico Fellini, la storica trattoria di via Albalonga con il suo mangiare in strada. La cucina romana, trasteverina, era preponderante.

Come non ricordare, infine, in "Campo dei fiori" del 1943, la celebre ricetta della zuppa di

pesce illustrata ai clienti dal pescivendolo Aldo Fabrizi, o lo stesso attore che, in "Hanno rubato un tram" del 1954, a Bologna rivendica le origini romane del piatto sostenendo che "i primi a fare le tagliatelle sono stati gli antichi Romani, perché preparate da Emilia figlia di Numa Pompilio e moglie di Lucullo, imperatore Romano che fece il primo tortellino".

In conclusione, il cibo nel cinema non è sicuramente una semplice comparsa, per la molteplicità di significati che ha da sempre assunto, dando alla trama un'ulteriore forza di relazione e comunicatività con lo spettatore.

See International Summary page 69





I ravioli: 700 anni di confusione

Nel corso dei secoli, questo appellativo è stato attribuito sia al solo ripieno sia a quello di ripieno con “contenitore” di pasta.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino



Recita il Devoto-Oli: “Ravioli, rettangoli o dischi ripiegati di pasta all’uovo in sfoglia, ripieni di carne o di ricotta e verdure, da mangiare generalmente asciutti, conditi con sugo e parmigiano oppure con burro fuso e parmigiano”. E questi sono i ravioli oggi, come noi li intendiamo. Ma è sempre stato così? Vediamo un po’. Diciamo subito che non è chiara l’etimologia, anzi proprio non ne sappiamo niente, perché il tardomedioevale *raviolae* non ha riscontri attendibili. E neanche la derivazione da raveggiolo, inteso come il cacio del ripieno, ne giustifica l’origine. Certo è che nel 1300 troviamo citata la parola sia in letteratura sia nei ricettari. Giovanni Boccaccio nel suo *Decamerone*, giornata VIII, novella III, descrive i ravioli che vengono fatti dalle genti del “Paese del Bengodi” e scrive: “Et eravi tutta una montagna di formaggio parmigiano grattugiato (sic!)

sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli e cuocerli in brodo di capponi”. Ora il maccherone non c’è dubbio che sia una pasta, oggi di vario tipo e forma, sia all’uovo sia secca, quindi è lecito pensare che i raviuoli siano un’altra cosa, ossia una sorta d’impasto (generalmente di verdure), quelli che oggi chiamiamo gnudi o malfatti. Un libro di ricette, di autore anonimo, sempre del XIV secolo, indica tre modi per fare i “rafioli, ovvero fricti, rafioli per altro modo e rafioli commun de herbe vantazati” (cioè erbe di prima scelta). I primi due sono costituiti solo da impasti vari, che da cotti vengono però spolverizzati con zucchero, secondo la tradizione medievale del dolce/salato (quelli fritti, realizzati con un impasto di maiale, formaggio, uova, uva passa e prezzemolo, della grandezza e della forma di un dito; quelli “per altro modo” con impasto di formaggio, uova, lardo di maiale, poi infarinati e fatti grossi e rotondi come mele e cotti nello strutto). I terzi sono sì costituiti da un impasto di erbe, formaggio e uova, ma l’amalgama viene posto in un “contenitore” di cui ci viene data la descrizione: “poy fay la pasta sottile a modo de lasagne e toy un mizolo [cioè prendi un mestolo o meglio un misurino cilindrico largo] e fay i rafioli”. Cioè taglia la pasta in dischi, proprio come facciamo oggi con il bicchiere. Ecco dunque che qui il raviolo ha entrambe le connotazioni, di solo ripieno e di ripieno con “contenitore” di pasta.

Alla fine del 1400, Maestro Martino da Como, nel suo *Libro De Arte Coquinaria*, fornisce una ricetta per fare “Ravioli in

tempo di carne”, ossia non in Quaresima o nei giorni di “magro”, e cotti in brodo di capponi “per spatio de doi paternostri”. Questi ravioli sono fatti con una sfoglia di pasta “ben sottile” che accoglie il ripieno, un impasto di formaggio grasso e magro, lardo di maiale e una “thetta di vitella”, erbe aromatiche, pepe, chiodo di garofano e zenzero; quindi come li intendiamo oggi. Cento anni dopo, Bartolomeo Scappi, cuoco privato di papa Pio V, dà due ricette: “raiuoli con spoglia” e “raiuoli senza spoglia”, questi di carne, spolverati di “fior di farina”. La doppia interpretazione dunque permane.

Si arriva poi al 1800 e al padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi. Ne *La Scienza in Cucina e L’Arte di Mangiar Bene*, nelle ricette 96 e 97 (riferite all’ultima edizione originale), rispettivamente “Ravioli” e “Ravioli all’uso di Romagna”, fornisce la ricetta del solo “impasto” spolverizzato da un velo di farina, lessato in acqua non salata e condito con sugo o a “cacio e burro”. Ecco di nuovo i nostri “gnudi”. E per rimarcare, secondo lui, che i ravioli sono solo “l’impasto”, nella ricetta 98, “Ravioli alla genovese”, scrive: “Questi, veramente, non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si fanno di carne e non si avvolgono nella sfoglia”. Siamo dunque in piena contraddizione tra la definizione del raviolo moderno (post-Artusi), rispetto alla tradizione accettata dal padre della cucina italiana. A chi dunque dare retta? Continuare a definire il raviolo come un tortello, oppure tornare alle origini boccaccesche e artusiane e assimilarlo agli “gnudi”? Agli Accademici l’ardua sentenza.

See International Summary page 69



La carta: dalla tecnologia alla cucina

Un materiale da sempre presente in cucina, prezioso per i cuochi e versatile nei suoi svariati usi.

DI GIORGIA FIENI

*Ricercatrice in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Parma*



Così comune un tempo, così obsoleta oggi. Dal momento della sua scoperta, la carta è diventata un elemento fondamentale per tramandare nozioni da una generazione all'altra: "carta canta" si dice, perché tutto ciò che vi si trova scritto ha più valore della parola data e riesce, perciò, a dirimere le controversie meglio di qualsiasi giudice. Nei tempi attuali, invece, seppure le sia ancora riconosciuta tale funzione, è spesso sostituita dalla tecnologia: le parole scritte passano dal foglio al video, saltando da un computer ad uno smartphone alla massima velocità.

Eppure in gastronomia essa continua ad essere protagonista: dalla tavola (si chiama "carta" anche se il menu è presentato su un palmare), alla cucina (dov'è usata per cuocere - il "cartoccio" ben chiuso favorisce la produzione di una condensa che trattiene i profumi e i sapori e consente una cottura sia al forno sia a vapore - e/o confezionare il cibo). La nomenclatura relativa (da forno, assorbente, stagnola, oleata, colorata, per alimenti, pergamena, paglia ecc.) di certo non semplifica la comprensione dell'utilizzo pratico, per cui tocca a noi cercare di destreggiarci al meglio con qualche nozione.

La carta assorbente è di certo la più semplice da identificare in quanto la sua inconfondibile porosità le permette di asciugare e trattenere i liquidi: fondamentale quando si tratta di scolare i fritti dall'olio (e se stiamo parlando di tempura prende il nome di kaishiki), oppure lo yogurt fatto in casa o la mozzarella dall'acqua. La carta per alimenti, quella colorata, e il cono, hanno funzione

avvolgente: perfette dunque per tutto il cibo da asporto come pizza, dolci, frutta tostata e/o caramellata, popcorn, fish & chips e olive ripiene. In certi casi anche il contenitore diventa commestibile, come nel caso della carta di riso (confezionata usando un impasto, appunto, di farina di riso, acqua e sale, essiccato e poi ammorbidito prima dell'uso) che, per esempio in Cambogia, avvolge manzo, purea di piselli e basilico; in Cina è ingrediente base dei *summer rolls* e in Vietnam dei *goi cuan* (entrambi di gamberi, verdure e vermicelli di riso, o noodles). La più nota però è la carta da forno: impermeabile e antiaderente, caratteristiche ottenute grazie a un rivestimento in silicone (che la protegge da calore e agenti chimici); tale particolare fattura le permette di cuocere ogni tipo di alimento: dai biscotti (e in questo caso è preferibile usarne uno strato doppio, altrimenti la cottura disomogenea creerà un fondo bruciato e una superficie cruda) alle meringhe, dal polpettone al pesce, dalle verdure alle paste brisée, sfoglia, fillo e frolla, dal pane alle bucce, dai muffin all'isomalto... e di quest'ultimo aiuta anche la conservazione. Tale caratteristica la attribuiamo invece, in genere, ad altri tipi di carta, come la stagnola, l'oleata e quella trasparente. Infatti, pure se, nel 1837, Ippolito Cavalcanti consigliava di "incartare con carta verniciata di burro" l'oca ripiena di un trito di "animelle, prugnoli, filettini di cervellate e fegatini", prima di cuocerla arrosto, oggi questi tipi di carta avvolgono gli alimenti preservandoli da un prematuro deterioramento, permettendo loro di essere riscaldati in un secondo tempo (per esem-



pio, la stagnola si può avvolgere attorno alle ossa perché non brucino durante la cottura in forno, mentre la pellicola protegge il pesce durante il trattamento al vapore) o di “riciclarli” in altre preparazioni. Per un certo periodo sono state anche le modalità tradizio-

nali per trasportare carni, salumi, formaggi, caffè, cioccolata e concentrato di pomodoro dal negozio fino a casa. Simile ad essi è la carta fata, capace di resistere a temperature comprese tra -30°C e 230°C, la quale, oltre ad una cottura nel pieno rispetto dei valori nutrizionali, riesce pure a migliorare la

presentazione della pietanza. Lo chef Niko Romito, per esempio, la usa per le verdure (“Dà l’effetto di una cottura sottovuoto a vapore, senza aggiunta di grassi: basta passare il cartoccio in forno a 180°C per pochi minuti”), ma è perfetta anche per la pasta, il pesce (Simone Rugiati vi cuoce la trota salmonata, condita con vino bianco, erba cipollina, aneto e fette di limone e arancia) e la frutta.

Nessuna di quelle fin qui esaminate, però, per versatili che siano, può eguagliare la carta per eccellenza: il menu, presente in tavola già in epoca medievale ma che assume valore particolare il 3 ottobre 1845, data a cui risale il più antico d’Italia, un cartoncino per il settimo Convegno degli Scienziati italiani che riporta le seguenti petanze: “Zuppa,



pappina al magro - Rilievo di pesce - Entremets di uova grillées - Funghi alla provenzale - Fritto di pesce - Crema”. Questo tipo di carta, da allora, è lo strumento messo a disposizione del cliente per scegliere di cosa nutrirsi e capire le specialità e l’organizzazione del

cuoco: è una sorta di biglietto da visita, per cui tutto ciò che lo riguarda non va sottovalutato, dai caratteri all’impaginazione. È sempre Cavalcanti a suggerircelo: “Sopra ogni coperto ci sarà una minuta graziosamente stampata e laddove non potrebbe ciò eseguirsi, sia

intelligibilmente manoscritta”.

Nel 1912, Auguste Escoffier gli dedica addirittura un trattato intero, in cui esplica l’armonia nel susseguirsi delle portate, secondo una sapidità crescente (anche nell’offerta dei vini), e i suoi precetti sono ancora oggi validi, pure se qualcuno ha teorizzato e dimostrato che esiste armonia anche nei contrasti.

La *nouvelle cuisine*, negli anni Settanta e Ottanta, riduce il numero delle portate presenti in carta. Oggi invece esiste una carta per le pietanze, una per i vini, una per i formaggi, una per i dessert e anche una per l’acqua, il pane e il sale. In Francia, ma non solo, hanno addirittura approntato uno spazio apposito per il “plat du jour”, descritto in una lavagnetta ben visibile da ogni angolo del locale o in un foglietto volante: in



entrambi i casi (il gesso si cancella, la carta si butta), dà la sensazione di una specialità che non è destinata a rimanere nel menu per molto, per cui la curiosità nello sceglierla è già destata, senza nemmeno esserci soffermati a leggere di che portata si tratta.

Il menu, inoltre, dà un’idea precisa del “tono” del ristorante: se ci sono errori di ortografia, forse le pietanze non saranno degne di un’adeguata cura e lo stesso può dirsi se esso si presenta sporco e usurato; attenzione anche ad uno con troppi articoli, aggettivi e sostantivi: se la ricetta è buona non ha bisogno di sottolineature e nemmeno di un eccesso di ingredienti.

In futuro, però, oseremo molto di più: il menu sarà in rilievo su un materiale la cui particolarità è data dal fatto che, annusandolo, si potrà beneficiare di un assaggio olfattivo della pietanza proposta. E quando arriverà lo “smartphone in odorama” il processo sarà davvero completo. Mi chiedo solo cosa ne penserebbe Escoffier...

DI GIORGIA FIENI

See *International Summary* page 69

LINGUINE AL CARTOCCIO

Ingredienti: 400 g di linguine, 150 g di calamari tagliati, 70 g di gamberetti, 70 g di cozze pulite, 150 g di salsa di pomodoro, un ciuffo di prezzemolo, 35 g di olio extravergine d’oliva, uno spicchio d’aglio.



Preparazione: Soffriggere nell’olio d’oliva l’aglio, aggiungere i frutti di mare, poi il prezzemolo e la salsa di pomodoro; quando il sugo è pronto, unire l’olio d’oliva. Cuocere le linguine nell’acqua leggermente salata, scolarle al dente; mantecare col sugo ai frutti di mare e disporle nel cartoccio di carta stagnola da forno. Cuocere nel forno caldo (200°) per cinque minuti circa. Servire subito.



Un tesoro del Gargano

La gran parte delle mucche podoliche vive solo nelle lande garganiche. Con il latte si produce, tra gli altri formaggi, il caciocavallo podolico, dai profumi di pascolo e di macchia.

DI GIUSEPPE TRINCUCCI
Accademico del Gargano



O rmai fa parte del paesaggio del Gargano, la montagna sacra dello stivale Italia. È la mucca podolica, allevata da sempre in questa regione pugliese. Il Gargano, come noto, ha una corografia particolarissima, in cui allo splendore silenzioso delle lagune e di residuali, antichi pantani paludosi, che sono ai suoi margini, si sostituisce il vigore di monti ricoperti da alberi spesso solo selvatici, di olivi e olivastri, ma soprattutto di lecci, aceri, pini e faggi che si diradano solo in “squallide distese di pietre spolpate di ogni terriccio, o con strie di magra terra rossa sanguigna”, come ben le descrive un grande scrittore garganico Pasquale Soccio. Questo è il regno della mucca podolica garganica, libera e brucante tra pietra e pietra, sui rami scarni dei rovi, arrancando tra le rocce e rompendo quel silenzio aulico solo con il ripetitivo suono dei campanacci.

Molti hanno inteso che il nome di questa mucca venisse da *podus* per ricordare il suo lungo incessante camminare, per il suo vivere allo stato brado e per la sua restia ricerca della stalla e della mangiatoia. Ma il suo nome ha un'origine leggendaria.

L'antica razza podolica è legata alle invasioni barbariche e pare sia arrivata in Italia, a metà del V secolo d.C., al seguito delle orde degli Unni e, quindi, alla fine del tardo Impero romano.

Altri autori la ritengono importata dagli stessi Romani, qualche secolo prima, da Creta, ove vi era giunta dall'Oriente. Esiste peraltro una regione dell'Ucraina, che è detta Podolia, dove questa mucca sarebbe nata. Secondo altri studiosi sembra, altresì, che questa razza sia legata direttamente a quel *bos primigenius* o Uro, di certa origine asiatica, arrivato nell'antica Italia molti secoli prima di Roma. Di sicuro, già dal V secolo d.C., questo tipo genetico, presente in tutta la Penisola, specie nel versante adriatico dall'Istria alla punta della Calabria, si diffuse soprattutto in Puglia e, in particolare, sul Gargano, assumendo anche il nome di bovino “pugliese”.

Come questa mucca si sia adattata alle caratteristiche di un tanto diverso territorio è stato sicuramente il risultato di un lungo processo di assuefazione al clima mediterraneo, ai suoi boschi e alle sue brughiere di erbe salmastre. A differenza delle altre razze bovine italiane come la chianina, la piemontese, la romagnola, la marchigiana e la maremmana, nate attorno alla metà del XIX secolo a seguito d'incroci con ceppi autoctoni, la podolica viene alle-

vata senza mutazioni e solo per le caratteristiche di adattabilità, di frugalità e di resistenza, nonostante alcuni aspetti apparentemente negativi come la minore produzione di latte, le carni sapide più dure e fibrose.

Questa razza bovina è caratterizzata da un mantello di colore grigio, con tendenza al grigio scuro sul collo, sulla coscia, sull'orlatura dell'occhio e dell'orecchio nel maschio, mentre nella femmina è più chiaro, fino al bianco. I maschi presentano corna a mezza luna, mentre nella femmina hanno forma di lira. La razza è allevata per la produzione di carne e per il latte, utilizzato nella realizzazione di formaggi a pasta filata, molto pregiati, poiché la podolica conferisce al prodotto qualità organolettiche di particolare gradimento.

Allevata allo stato brado, essa offre non solo un latte particolarmente aromatico, ma anche carni sapide, sane e ricche di sali minerali. Carni difficili per il consumatore moderno, perché non riconducibili ai canoni estetici comuni: il grasso è giallo (perché gli animali mangiano erbe ricche di carotene, sostanza assente nei comuni mangimi e negli insilati); la consistenza è più fibrosa; il gusto è più intenso e caratterizzato, ma che si fa certamente apprezzare.

Il caciocavallo podolico è un formaggio nobile, consumato soltanto in tavola, solitamente alla fine dei pasti. Un avanzato grado di stagionatura (anche cinque, sei anni) gli conferisce tutta una serie di qualità organolettiche: profumi complessi, di pascolo e di macchia, nonché una persistenza gustativa inimitabile.

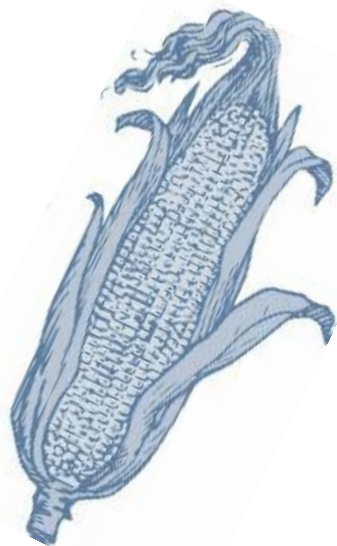
See International Summary page 69



Una guerra inutile

È quella che si è aperta tra Bergamo e Napoli, dove un ricercatore del Cnr ha sostenuto che la polenta sia cancerogena.

DI LUCIO PIOMBI
Delegato di Bergamo



Stiamo parlando di una guerra che ci interessa da vicino e che esclude tutte le armi convenzionali. Motivo del contendere è il seguente: la polenta è cancerogena?

Generale e totale alzata di scudi quella dei bergamaschi contro il professor Roberto Defez, ricercatore dell'Istituto di Genetica e Biofisica del Cnr di Napoli, che sembra abbia sostenuto questa errata diceria. L'ira si è diffusa a macchia d'olio sia fra i più noti chef di Bergamo e delle valli sia nella popolazione.

Ecco che cosa pensano i bergamaschi dell'insensata provocazione che proviene dal professor Defez: "fim mia grignà"; il che tradotto nella nostra lingua significa: cari professori "non fateci ridere!".

Secondo il ricercatore napoletano, la polenta sarebbe causa di tumori all'esofago, poiché conterrebbe delle

micotossine che aggrediscono il mais. Sono stati molti sia i ricercatori scientifici sia i medici e, infine, gli storici che hanno chiaramente sconfessato il professore, poiché, si afferma, la presenza di queste micotossine nel mais è ben nota da anni, ma è tutto, da decenni, sotto controllo. Sono finiti i tempi in cui il mais veniva fatto essiccare in campo o appendendolo ai loggiati delle cascine; è vero che si possono ancora ammirare questi colorati spettacoli, ma sono una semplice attrazione turistica, poiché, oggi, l'umidità del mais è controllatissima e varia dal 25% al 14% e, in ogni caso, gli obbligatori controlli e le selezioni eliminano questo rischio nel momento in cui il mais viene macinato al mulino e non esistono certamente più le macine familiari.

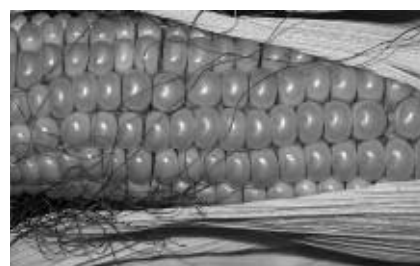
Da un punto di vista storico, già il Lussana, nel 1800, medico e pioniere delle indagini epidemiologiche, ha affermato che bisognava smentire categoricamente che la pellagra fosse causata dal fatto che i nostri contadini più poveri mangiavano solo polenta, dichiarando che questa malattia dipendeva esclusivamente dal poco equilibrio nutrizionale e cioè dalla mancanza, a tavola, di verdure e di carne.

Proprio in questo senso, in Val Gandino, si sta promuovendo, oggi, la diffusione del mais spinato che viene coltivato in bio-intensità. Ricercatori di fama, anche stranieri, e in particolare sudamericani, hanno promosso un corso nella Bergamasca proprio teso a pubblicizzare l'uso di questo tipo di mais, particolarmente apprezzato

per il suo sapore e il suo colore rosso.

Lo stesso Chicco Cerea, noto chef di uno dei pochissimi ristoranti italiani tristellati, ha affermato che la polenta è uno dei cibi che più viene richiesto e ha realizzato una semplice e diffusa ricetta della famosa polenta taragna, che viene da lui confezionata proprio con il mais spinato rosso della Val Gandino: si cuoce la polenta, per un'ora (quattro dosi di acqua e una di farina gialla), in un paiolo di rame e solo a quel punto si aggiungono i formaggi (due chili per ogni chilo di polenta). I formaggi che si usano nella Bergamasca sono: il formai de mut (uno invecchiato e l'altro più giovane) e il branzi. Entrambi sono formaggi bergamaschi Dop che vanno tagliati a quadretti e che vanno mescolati alla polenta e cotti per altri 40 minuti affinché siano filanti. Questo gustoso piatto si serve molto caldo e senza lasciarlo in attesa, poiché si formerebbe una inaccettabile pellicola. Inutile comunque diffondersi sui cento modi di cucinare la polenta poiché ogni cuoco ha il suo segreto. Evitiamo quindi guerre inutili e continuiamo a gustare la polenta.

See International Summary page 69





Kipfel e chifeletti

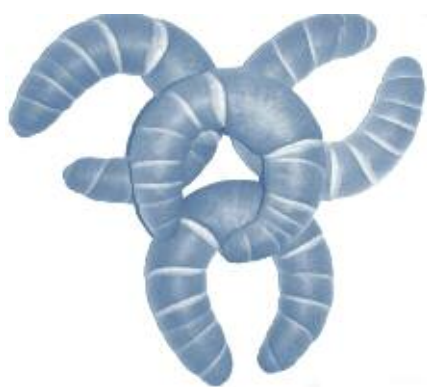
Due preparazioni, a forma di mezzaluna, che si presentano in due versioni: dolce la prima, salata la seconda.

DI GIULIANO RELJA

Delegato di Trieste

E MARA RONDI

Accademica di Trieste



Nelle regioni del Nord d'Italia troviamo le brioches, in quelle del Centro Sud i cornetti, in Francia i *croissant*. Queste dolci specialità da forno, con qualche piccola differenza nella preparazione dell'impasto, che è a base di farina, burro, uova, lievito e zucchero, hanno in comune la caratteristica conformazione "a mezzaluna". Consumate quotidianamente a milioni, protagoniste della colazione del mattino, accanto a caffè e cappuccini, derivano tutte dallo stesso progenitore, il kipferl o meglio kipfel, stando alla dizione dello storico *Dizionario Tedesco Langenscheidt* del 1856, che non è di origine italiana o francese, bensì austriaca.

La sua nascita, tra storia e leggenda, viene fatta risalire all'assedio di Vienna, capitale dell'impero asburgico, da parte dell'esercito ottomano, nel lontano 1683. Tra i diversi tentativi di penetrare nella città, i turchi provarono anche a scavare nottetempo delle gallerie sotto le mura, ma vennero scoperti dai fornai che, intenti a preparare il pane, udirono i rumori sospetti e diedero l'allarme. Dopo la vittoria finale dei viennesi, gli stessi fornai furono incaricati di ideare un dolce che celebrasse l'evento. Nacque così il kipfel, la cui forma "a mezzaluna" richiamava quella posta al centro della bandiera del nemico: mangiando il kipfel si mangiava simbolicamente anche il turco. "Per chi non lo sapesse, i chifel si cominciarono a fare, per ispregio a turchi", scriveva Ernesto Kosovitz nel suo *Dizionario del Dialetto Triestino e della Lingua Italiana* del 1889.

Secondo altre tradizioni orali, la sua

creazione, sempre in Austria, sarebbe ancora più antica, e la forma "a ferro di cavallo", sarebbe stata ideata per festeggiare la ricorrenza di Santo Stefano, considerato il protettore di questi animali.

Grazie ai rapporti commerciali tra l'impero austro-ungarico e la Serenissima Repubblica, il dolce si diffuse rapidamente nel Veneto e successivamente nel resto del nostro Paese. Alla fine del 1700, dopo il matrimonio tra Luigi XVI e Maria Antonietta d'Asburgo, venne introdotto e si affermò anche in Francia.

A Trieste, legata a quell'impero per secoli, i kipfel, chiamati chifel o chifeletti, non potevano naturalmente mancare. Ma non soltanto nelle classiche versioni dolci: per i triestini i chifeletti sono da tempo, per definizione, una preparazione salata, confezionata con un impasto diverso: quello degli gnocchi di patate. Si preparano con patate lessate, sbucciate e schiacciate, farina, burro, uova, sale e un po' di zucchero. Dal composto si ricavano poi dei bastoncini appuntiti, dello spessore di un dito e lunghi una decina di centimetri, che si incurvano a forma di mezzaluna e si immergono nell'olio fumante. Si sgocciolano quando appaiono bruno-dorati e si cospargono, ancora caldi, di sale.

Sono purtroppo scarse le documentazioni storico-bibliografiche che ci permettono di risalire alla loro nascita temporale e alla loro progressiva introduzione nelle abitudini gastronomiche locali.

Nel manuale di cucina di fine 1800 *Die Suddeutsche Küche*, dell'autrice au-

striaica Katharina Prato, che dopo la sua traduzione in italiano ebbe larga diffusione nella città di Trieste, sono presenti numerose ricette di chifel, chiamati anche alla francese “crescenti”, ma tutte in versioni dolci: la preparazione base, definita “economica”, quella “di zucchero”, con zucchero alla vaniglia; quella “di spumante”, con la pasta delle meringhe, e quella “di zibibbo e mandorle”. Per tutte si procede con una cottura “sulla lamiera burrata del forno”. Non compaiono in questo testo i chifeletti di patate, che troviamo per la prima volta nel manuale *La Cucina Triestina* di Maria Stelvio, del 1927. Si tratta però ancora di preparazioni dolci, cosparse di zucchero, descritte nei capitoli “Piatti unici dolci” e “Dolci Fritti”.

In tutti i successivi libri di cucina locale, i chifeletti di patate salati trovano ampio spazio, ma per risalire alle loro vere origini, come sottolineato anche da Mady Fast in *Mangiare Triestino*, bisogna rifarsi a testi non ufficiali: i quaderni manoscritti delle nonne, dove, accuratamente annotati, sono presenti fin dall’inizio del 1900.

Per i mutati ritmi e stili di vita, che condizionano anche i luoghi e i modi di vivere la tavola, vengono ormai preparati raramente nella cucina familiare. Dagli anni Cinquanta del secolo scorso a tutt’oggi, costituiscono però uno dei piatti più ambiti e richiesti nei posti di ristoro del circondario della città e del Carso triestino, da soli o in abbinamento agli arrostiti di carne. Soprattutto accanto ai succulenti stinchi di vitello o di maiale, anche questi molto tipici nelle tradizioni culinarie del territorio. Sinonimo di gita fuori porta, di festa, allegria e convivialità, vengono anche offerti in un vaso posto al centro della tavola, dal quale i commensali attingono e degustano a scottadito. Di colorazione dorata, croccanti fuori e morbidi all’interno, piacciono a tutti, anche ai più giovani, che nei chifeletti di patate ravvisano un ottimo e goloso sostituto delle loro amate patatine fritte.

DI GIULIANO RELJA E MARA RONDI
See International Summary page 69

CUCINARE CON IL CUORE, CUCINARE CON LA TESTA

Come tanti italo-americani di prima generazione, il sangue che corre nelle mie vene è un misto di sangue europeo. Una nonna friulana che, davanti ad una grande pentola di rame, preparava la polenta girandola con perseveranza e poi tagliandola a fettine con un lungo filo, prima di servirla con gli uccellini arrostiti, gli “osei”;



una nonna norvegese, che preparava il “lefse” tradizionale insieme all’odiato “lutefisk”. Non ho mai visto le nonne consultare un libro di ricette o preoccuparsi del tempo necessario per la preparazione di un piatto.

Pur cimentandomi con ricette scritte in inglese, americano, italiano e spagnolo, nel corso degli anni, tuttavia, ho scoperto una grande differenza tra quelle italiane e quelle americane. Le prime fanno affidamento sull’istinto e l’esperienza, mentre le seconde si basano sulla precisione e sul dettaglio delle istruzioni. Dopo tutto la “test kitchen” di Betty Crocker era un’invenzione americana.

Mentre le ricette delle nonne europee contenevano riferimenti ad un “pizzico” di un ingrediente o un altro, persino le ricette moderne italiane sono oggi piene di frasi deliziose ma imprecise come “un filo d’olio”, “una manciata di prezzemolo” e la meravigliosa e comprensiva definizione “quanto basta”. Si pensi a confrontare queste indicazioni con una ricetta americana che specifica una tazza, mezza tazza, un terzo di tazza e persino un ottavo di tazza con le corrispondenti frazioni per cucchiari e cucchiaini livellati. Anche le istruzioni per i tempi di cottura sono praticamente analoghe. La ricetta italiana può raccomandare di cucinare nel forno fino alla doratura, mentre la ricetta americana è specifica: cuocere a 350 gradi per 25 minuti nella parte superiore del forno. Attribuisco questa differenza alla predilezione americana per la precisione e per gli aspetti specifici della nutrizione. Ai giorni nostri non soltanto i cibi che compriamo in America sono etichettati con i valori nutritivi, ma persino i menu dei ristoranti hanno adottato questa tipologia. Vogliamo veramente sapere quante calorie ha un piatto quando andiamo a mangiare fuori la sera?

Gli italiani sono soliti cucinare con le ricette di famiglia, con indicazioni generali e approssimative, ma quasi sempre prodighe di meravigliosi risultati. Essi cucinano con la loro memoria e con amore illimitato. Senza semplificare eccessivamente, si può dire forse che gli italiani cucinano con il cuore e gli americani con la testa. E, avendo vissuto nei due mondi, credo che in questa definizione ci sia un “pizzico” di verità. (Nicola Lea Furlan)



Calia e simenza

Classico cibo di strada, i ceci abbrustoliti e i semi di zucca essiccati scandiscono i tempi di una passeggiata.

DI GUGLIELMO VASSALLO
Accademico di Caltanissetta



Si possono portare in tavola alla fine di una cena tra amici, per un piacevole prolungamento del convivio, o essere consumati per strada, seduti su una panchina o durante un lento passeggio, intervallando una conversazione. In ogni caso, un gustoso passatempo, “calia e simenza”, letteralmente ceci abbrustoliti e semi di zucca essiccati; concettualmente iperonimo che racchiude una varietà di legumi, semi e frutta secca onnipresenti nelle bancarelle delle strade siciliane in occasione di feste popolari e ricorrenze religiose.

Un metronomo gastronomico, che ogni siciliano sa usare naturalmente: un pensiero espresso e qualche cece abbrustolito, un annuire e un seme di zucca sapientemente aperto e mangiato. E così i concetti divengono sincroni, le chiacchiere perfettamente regolate nei tempi e nei toni.

La càlia, dall'arabo *haliah*, viene preparata per strada dai “siminzari”. La tecnica è precisa ma non scritta; il ricettario è l'esperienza. In un grosso pentolone, “u caliaturi”, vengono messi a riscaldare sabbia e sale e, alla giusta

temperatura, vi si gettano i ceci e si mescola continuamente fino a quando questi non diventano bianchi. Si setaccia il tutto e la calia è pronta.

La simenza si prepara cospargendo di sale i semi di zucca, ancora umidi, mentre si fanno essiccare. A Palermo, una volta, i semi di zucca venivano esposti al sole sui marciapiedi della “kalsa” (quartiere sorto durante la dominazione islamica) e la sera raccolti in sacchi di juta; dopo diversi giorni di essiccazione, la simenza era pronta. Mangiando i ceci ci si diverte anche e al nostro palato si offre un sapore intenso e persistente, caldo e sapido, e, se a questo si aggiunge che l'assetto nutrizionale dei ceci è di tutto rispetto, non abbiamo alcun argomento per non arrenderci a braccia alzate alla loro bontà. Ricordo, per esempio, i risultati di una ricerca apparsa sulla rivista *Annals of Nutrition and Metabolism* che decanta le proprietà dei ceci sulla riduzione dei livelli di “colesterolo cattivo” e di conseguenza il ruolo protettivo che hanno nei confronti del cuore. La presenza significativa, in questi legumi, del magnesio

e dei folati, fa sì che il loro consumo apporti benefici alla circolazione sanguigna e riduca i livelli di omocisteina.

Per mangiare i semi di zucca mantenendoli integri, serve una certa perizia, ma essi regalano ai nostri sensi un sapore che ripaga dell'impegno e, non in secondo piano, proprietà salutistiche di rilievo: i semi contengono



infatti cucurbitina, aminoacido cui sono ascritte proprietà antielmintiche e azione preventiva nei confronti di disturbi prostatici benigni, e poi fitosteroli, tocoferoli, altre vitamine e minerali, soprattutto selenio e zinco, antiossidanti e *anti-age* naturali.

Una stretta relazione di causalità lega calia e simenza: non c'è l'una senza l'altra ma, con questo binomio gastronomico, si vuol comprendere anche altre varietà di frutti e semi. Nocciole tostate (*nucciddi atturrati*), pistacchi secchi e salati, castagne secche (*cruz-ziteddi*), carrube secche (*carrubbi sicchi*), fave tostate (*favi atturrati*) e i lupini tenuti a bagno nell'acqua salata

in un recipiente di rame (*quarara*).

Il "siminzaru" e i suoi prodotti sono certamente da annoverare tra le figure e i cibi della cucina di strada, in Sicilia rappresentata sin dall'antichità dalle *thermopolium* delle città greche, che resiste da oltre duemila anni anche alla globalizzazione dei sistemi di alimentazione umana. Una cucina che ha attraversato indenne quella patrizia dei monaci, blasonata e originale, e quella povera del popolo, rimediata, divertente e di imitazione.

Cucina aristocratica, popolare e di strada, le tre anime della gastronomia siciliana.

Calia e simenza, insomma, sono un

condensato di sapori antichi, semplici e genuini. Funzionali all'avventore di turno in quanto si trovano con facilità dietro l'angolo quando servono, saziano a basso costo e riavvicinano alla propria cultura chi è del luogo; a chi invece non lo è, narrano, tramite i sensi, le tradizioni, la storia e l'identità gastronomica del territorio.

Scrisse Claude Lévi-Strauss che le abitudini alimentari sono il tratto più resistente di una cultura: si perdono più facilmente i codici linguistici che quelli alimentari.

È ancora vero.

DI GUGLIELMO VASSALLO

See *International Summary* page 69

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 4.000 e i 6.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

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

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto

importante che nella compilazione delle schede, per le "Note e commenti", venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1000) spazi inclusi, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate.

● Si prega inoltre di non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si siano svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

● Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione. La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

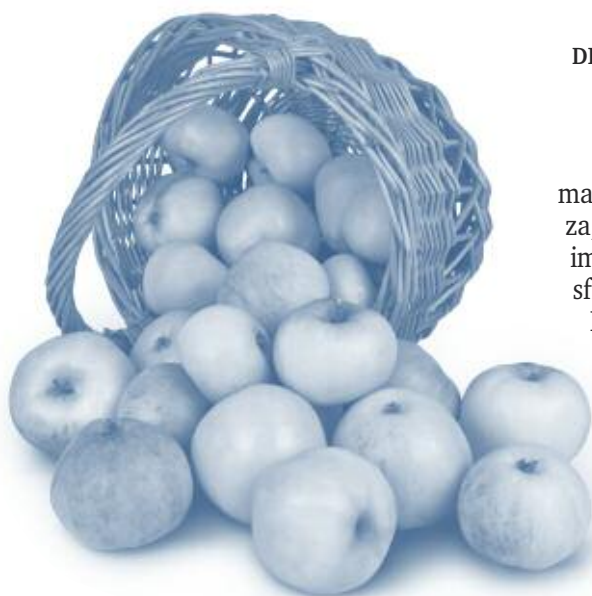
Ogni numero della rivista viene impaginato il mese precedente a quello riportato in copertina, in modo che arrivi agli Accademici nella data prevista. Ne tengano conto coloro che desiderano inviare un articolo con un preciso riferimento temporale.

CULTURA & RICERCA	
6	La rivincita del lupino di mare (Vincenzo del Genio)
7	Cucina tra natura e cultura (Donato Pasquariello)
25	Una spezia umile e poco utilizzata (Claudio Di Veroli)
26	Il risotto di Verdi (Angelo Tamburini)
28	La Persicata (Marco Nonato)



La buccia della frutta

È una delle parti più ricche di vitamine, ma va consumata dopo averla lavata accuratamente.



DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

mangiare con qualche accortezza, lavandola accuratamente, immergendola in acqua fredda, sfregandola bene con le mani.

Il lavaggio deve essere fatto subito prima del consumo. Ricordiamo anche che è meglio acquistare pochi prodotti per volta e consumarli freschi. Al consumo scegliere solo la frutta integra, scartando quella danneggiata che favorisce la carica batterica e quindi il rischio di contaminazione.

LA PILLOLA BLU APPARTIENE AL PASSATO

La pillolina che sembrava aver risolto i problemi del poco vigore maschile, secondo un famoso clinico americano, appartiene ormai al passato. “Alla libido del maschio moderno ci pensa la dieta. Meglio se vegetariana”. Così sentenzia il professor Steven Lamm, internista e sessuologo newyorkese che ha scritto un libro di ricette (*Il fattore solidità, ovvero come raggiungere la forma migliore e il benessere sessuale in ogni età*), a quattro mani con un celebre chef, Waldy Malouf, del ristorante “Beacon”. Il segreto di Casanova, Don

Giovanni e James Bond, rivela Lamm, era la dieta ricca di verdura, frutta e grani integrali.

“Banane, piene di potassio, vitamine B₆ e C, e acido folico - spiega Lamm -, ma anche asparagi, contenenti acido folico, vitamina C e antiossidanti; cocomeri, ricchi in ferro e carote, che favoriscono il sistema immunitario”. Altri cibi infallibili sono pere, rucola, avocado, peperoncini, cioccolato, zenzero, uva, aglio, miele, noci, salmone, spinaci, olio extravergine d’oliva, pomodori, tè e tutte le farine e i grani integrali. Infine, lo chef Malouf consiglia la cosiddetta cena esplosiva, a base di caviale, ostriche e, come dessert, torta al cioccolato fondente. Se non sarà esplosiva per gli effetti sperati, certamente lo sarà per il conto.

Niente di nuovo sotto il sole. Nella civiltà greca e romana, tutti i più grandi poeti cantarono le lodi di numerosi alimenti ritenuti capaci di esaltare le virtù amorose.

I Greci consigliavano a tale scopo cipolle, tartufi, miele, uova, storione, pesci, crostacei: questi ultimi, perché provenivano dal mare che aveva dato i natali ad Afrodite. I Romani aggiunsero gli organi genitali di alcuni animali come l’asino, il lupo, il cervo. Nel Medioevo si confidava sull’effetto del cervello di piccione. Per gli orientali il massimo erano il corno di rinoceronte, le pinne di pescecane, i testicoli di tigre. Anche un Accademico di Parma, scomparso da molti anni, fu un antesignano del professor Lamm; si cimentò in un volume di *Cucina erotica*, molto curioso e dilettevole a leggersi ma poco convincente sulle proprietà afrodisiache delle ricette che proponeva.

Addentare una bella mela, con tutta la buccia, è un gran bel piacere, con buona pace della strega di Biancaneve. Ma è proprio pensando al personaggio della favola che, dietro quel bel lucido del pomo, può annidarsi un veleno. In effetti, molta frutta dalla buccia edibile, come le pere, e soprattutto le mele, è trattata con cere lucidanti e altri prodotti conservanti, senza contare gli eventuali residui di pesticidi o contaminazioni microbiologiche. Altro pericolo potrebbe derivare da agenti patogeni acquisiti da residui di terreno, come coli e salmonella. Spesso, però, la buccia è una delle parti più ricche in composti nutrizionali, come la vitamina C, che secondo gli esperti rappresenta circa la metà dell’intero frutto. In effetti, la buccia, se non si presenta lucida e se piace, la possiamo anche



**TUTTI A TAVOLA!**
*di Carla Siena*Morrone Editore - Siracusa
www.editoremorrone.it
€ 15,00

Prendendo lo spunto da incontri, convegni, avvenimenti storici ed esperienze personali, l'autrice, Accademica della Val di Noto, traccia un excursus del cibo attraverso i tempi. Non un libro di ricette, dunque, ma una ricca serie di notizie e di saperi. Come quando affronta l'argomento delle erbe aromatiche, con storie, leggende, significati simbolici, e utilizzo in cucina; oppure quando approfondisce i molti punti in comune tra cucina araba e spagnola con quella siciliana. Seguendo poi una serie di conversazioni storiche, organizzate dalla Delegazione, ma anche rifacendosi ad alcune mostre allestite nel territorio, Carla Siena ripercorre la storia della civiltà della tavola, da Omero ad Apicio, da Federico II a Dante, per concludere con i piatti tipici della cucina tradizionale del territorio, scanditi dai vari momenti dell'anno.

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

**DELEGAZIONI DELLA PROVINCIA DI PARMA****LA CUCINA RISCOPERTA**

L'autore è illustre: il Presidente Giovanni Ballarini; il contenuto riguarda la cucina popolare delle carni dimenticate, anima di una città - quella di Parma - e del suo territorio. Sì, anima, perché rappresenta l'identità stessa, personale e collettiva, che si trova nei costumi, nelle abitudini e quindi anche nella scelta degli alimenti e dei modi di prepararli, secondo rituali identitari. E oggi, afferma il Presidente, quest'anima è sempre più nascosta, fugge ed è in pericolo. È per questo che nell'interessante pub-

blicazione, edita e distribuita dalla "Gazzetta di Parma", attraverso i cibi più poveri, come le frattaglie, attraverso storia e miti, sapori e colori perduti, e la fantasia della gastronomia si ricostruiscono i significati di cibi, ricette e usi alimentari. E questa ricerca, completata da molte ricette, rappresenta anche un modo di "salvare" un'anima, spesso in pericolo, riportando all'attenzione consuetudini che hanno alle spalle millenni di cultura alimentare e soprattutto "i valori che hanno dato identità a una città, sempre diversa ma sempre se stessa".

**PRODENONE****DALLA TESTA ALLA CODA**

"Troppa abbondanza e l'enfasi sul consumo di cibi pregiati, ci hanno portato a dimenticare la semplicità dei profumi e dei sapori di una cucina composta da cibi poveri ma genuini": così il Delegato Stefano Zanolin nella presentazione di questo bel volume scritto dagli Accademici Giorgio Viel e Giampiero Gregoris. Qui si parla infatti delle carni del "quinto quarto". I due autori affrontano l'argomento partendo da una ricerca storica dall'antica Grecia ai tempi moderni, in cui si descrivono animali e frattaglie spaziando tra le opere non solo di autori gastronomici ma comprendendo studi e studiosi di altre discipline, in Italia e all'estero. E così si procede anche per le ricette, raccolte nella seconda parte, dove si alternano quelle definite "del tavolo di Accademico" e quelle "foreste".

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"**Delegazione dell'Alto Vicentino**

"Abbecedario di Cucina Veneta: Racconti e Ricette di Economia Domestica" di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi
(Schio: Ed. Edelweiss, 2012)

Delegazione di Arezzo

"Alle origini del gusto. Vicende della cucina aretina" di Luigi Armandi
(Arezzo: Grafiche Badiali, 2013)

Giovanni Ballarini - Presidente

"Terni... la dolce: nel panorama della grande pasticceria ternana l'inedito scritto di Oreste Del Vitto" a cura di Agnese Morano, Giorgio Angeletti, Guido Schiaroli et al.
(Arrone: Edizioni Thyrus, 2008)
"Cucinare ungherese" di György Hargitai
(Gyula: Média Nova, c2001)

Giovanni Canelli - Delegato di Vigevano e della Lomellina

"Riva africana" di Orio Vergani
(Milano: Editore Ulrico Hoepli, 1937)

Delegazione di Castel S. Pietro-Firenzuola

"Armonia vegetale in cucina: Piacere e benessere con alghe, spezie e aromi"
di Antonio Scaccio
(Milano: Tecniche Nuove, c2013)

Delegazione di Pordenone

"Dalla testa alla coda: I tagli minori della carne ed il loro utilizzo in Cucina" di Giorgio Viel e Giampiero Gregoris
(AIC Delegazione di Pordenone)
"La Pitina, prodotto culturale: Origini e gusto di un prodotto tradizionale antico reinterpretato dai ristoratori del territorio"
(Lis Aganis Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane, 2013)

Carla Siena - Accademica della Val di Noto

"Tutti a tavola!: La cucina tra storia e tradizione" di Carla Siena
(Siracusa: Morrone Editore, 2013)

Bernardo Zanghi - Delegato di Monaco di Baviera

"A cena con Sissi" di Silvano Faggioni
(Trento: Reverdito Edizioni, 1992)
"Stoccafisso baccalà: Le ricette della tradizione e del Festival del baccalà"
a cura di Franco Favaretto
(Crocetta del Montello: Terra Ferma, 2010)
"I misteri del ragno: Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà" di Otello Fabris
(Vicenza: Biblioteca Internazionale La Vigna, 2011)



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA

AI PIEDI DEL MONTE BIANCO

In accordo con il Delegato di Aosta Luigi Alessandro, la Delegazione ha festeggiato la serata degli auguri facendo visita al ristorante "Petit Royal" del Grand Hotel Royal di Courmayeur che, grazie allo chef Maura Gosio, ha recentemente ottenuto, per la terza volta, il riconoscimento della stella Michelin. Particolarmente apprezzato è stato il menu predisposto dallo chef e tenuto segreto, per l'occasione, dal Delegato Jean-Claude Mochet, fino all'inizio del convivio. Ogni piatto è stato preparato con la massima attenzione e all'altezza del rinomato ristorante, dalla piccola tartare di salmone selvaggio affumicato, con cubetti di mela verde e maionese allo yogurt, servita in abbinamento con il Petit Arvine del produttore valdostano Elio Ottin, agli gnocchetti alle cime di rapa al vapore, battute al coltello e legate con la maizena, mantecate al burro e clorofilla di cime di rapa su specchi di salsa all'aglio e cialda di alici essiccate. Apprezzato il filetto di cervo arrostito al timo e rosmarino, con cipolla ripiena di fontina e parmigiano, gratinata al forno, servito con il Nerello Mascalese dell'azienda vinicola Calabretta. Per terminare con il "virtuosismo di pera" abbinato con il ricercato Moscato Rosa di Franz Hass.

L'applauso finale a Maura Gosio apprezzata per la grande professionalità e per il carattere riservato, ha chiuso il convivio. (Jean-Claude Mochet)



PIEMONTE

ASTI

IL "BAGNA CAUDA DAY"

Un'idea nuova per un rito antico, che vuol mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un po' happening, un po' evento a sorpresa. "L'Asti Bagna Cauda Day" (che si pronuncia come "d'aj", cioè d'aglio, giocando tra il piemontese e l'inglese) è aperto a tutti i fans della bagna cauda nel mondo. La stagione ideale è l'inizio dell'inverno. Un piatto della tradizio-

ne composto da tre soli ingredienti: aglio, acciughe e olio, che però si presta a decine di variazioni sul tema, denso nell'aspetto e pieno di significati. Era il piatto cucinato per i lavoratori impegnati nella vendemmia; coincideva con un momento di festa conviviale rigorosamente consumato a tavola, con molto calma, e rappresenta l'identità di un territorio che esprime una varietà di vini rossi freschi e giovani, ideali in abbinamento al piatto. La Delegazione ha scelto come location "Palazzo Gazzelli", già storica dimora di una famiglia nobile imparentata con i reali del Belgio e oggi proprietà

dell'Accademico Giovanni Currado, per la cena preparata dal ristorante "Cannon d'Oro" di Cocconato. Dopo l'aperitivo, è stata gustata la bagna cauda, completa e in grande quantità, nelle due principali versioni: tradizionale e "eretica", cioè con poco e senz'aglio. Con la bagna cauda, il pane e le verdure fresche di stagione e di tradizione; poi la zuppa di ceci, amaretti, una mela biologica e un dolce tipico, non mancando un "cicchetto di grappa" a coronare la fine del simposio.

L'attrice Lorenza Zambon ha letto, prima di pranzo, dei brani tratti da un quaderno edito dalla rivista "Astigiani" con storia, citazioni, ricette e il "galeato" del mangiatore di bagna cauda. In omaggio, anche il tovagliolone in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere come ricordo dell'evento. (Donatella Clinanti)

VERBANO-CUSIO-OSSOLA E VARESE

INSIEME SUL LAGO MAGGIORE

La Delegazione di Varese ha ricercato i prodotti più autentici delle proprie campagne rivierasche e li ha traghettati (letteralmente, con staffetta lacustre) per farli divenire ingredienti del menu proposto dalla famosa "Scuola di Stresa", alla quale la Delegazione del Verbano-Cusio-Ossola, competente per territorio, ha chiesto di fare la migliore accoglienza. In un'atmosfera tipica delle grandi riunioni familiari della seconda parte del secolo scorso, la "Scuola" ha risposto con una proposta di sostanza, entusiasmando gli ospiti anche nell'efficiente e scenografica orchestrazione dei migliori allievi addetti al servizio in sala. Il salone era addobbato - come si conveniva nelle eleganti sale banchetti di un tempo - con albero di

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI	<i>pagina</i> 41
VITA DELL'ACCADEMIA	49
Valle d'Aosta, Piemonte	49
Liguria, Lombardia, Trentino - Alto Adige	50
Veneto, Friuli - Venezia Giulia	51
Emilia Romagna	52
Toscana	53
Marche	54
Umbria	55
Lazio, Abruzzo	56
Molise, Campania	57
Puglia, Basilicata	58
Calabria, Sicilia	59
Sardegna	60
Europa	61
Nel mondo	62
CARNET DEGLI ACCADEMICI	64

***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.*



Natale centrale, dal quale i convenuti attingevano frutti e leccornie a fine pranzo.

Ai saluti di benvenuto, nella sala convegni dell'Istituto, è stato servito l'aperitivo con un'abbondante e assortita frittura piemontese in cartoccio e magnifici vassoi di grandi trote in bellavista con insalata russa, accompagnate dal gradevolissimo Igt Ronchi Varesini "Verboso" bianco di Angera. Trasferitisi al terzo piano, si è proseguito con curiosità nella degustazione del risotto con pesce persico e degli agnolotti al sugo di stufato, abbinati al Ronchi Varesini Igt rosso. La gallina ripiena con bagnetto verde e mostarda è stata accompagnata dal Cà d'Maté Doc Valli Ossolane. Gli assaggi di formaggi del Luinese, quali il caprino alle vinacce e il vaccino erborinato, hanno condiviso il prezioso Mott Caré Passito di uve bianche di Angera, ad anticipare quel finale di serata che è spettato al trionfo di frutta secca, mandarini e arance al croccante di noci, e per la chiusura ai bruttimabuoni di Gavirate. Nelle pause "di riflessione" fra le portate, sono stati attribuiti i rispettivi meriti ai produttori, che hanno ampiamente illustrato le specificità delle proprie aziende e delle varietà presentate. Riconoscimenti sono andati alle giovani promesse di cucina e di sala dell'Istituto e alla cortesia e partecipazione della Direzione didattica che ha favorito e armonizzato l'incontro. (Pier Carlo Lincio)



LOMBARDIA

CREMONA

UN ABBINAMENTO INCONSUETO

Riunione conviviale dedicata a pizza e gelato, da gustare rigorosamente insieme, cui hanno partecipato il Presidente Giovanni Ballarini e diversi ospiti. La serata, diversa dalle solite, decisamente sperimentale, è stata voluta per approfondire abbinamenti, tecniche, materie prime di due prodotti che rappresentano l'Italia nel mondo. È stata organizzata dalla Delegazione con la collaborazione di Roberto Ghisolfi, pizzaiolo esperto e innovatore, e di Davide d'Arpino Fusar Poli, che produce gelati con ingredienti naturali di alta qualità, entrambi spinti dalla passione per il proprio lavoro e dal desiderio di far sempre meglio per i propri clienti.

Il Delegato Marco Petecchi ha salutato il Presidente dell'Accademia; ha poi ringraziato il Vice Delegato Andrea Carotti, che ha messo a disposizione il salone delle feste di palazzo Pallavicino, e i Consulitori che si sono impegnati per la realizzazione della serata.

In sequenza, sono state portate in tavola, dai ragazzi di CRforma, pizze e focacce abbinata a diverse qualità di gelato gastronomico, cioè salato (alla culaccia, all'olio d'oliva, al provolone) e sorbetti al limone e basilico, all'ananas e rosmarino.

Al dessert è stato servito un gelato dal sapore delicato, alla camomilla con miele.

Si sono alternati stupore, sconcerto, curiosità, meraviglia, ammirazione, ma il giudizio finale è stato altamente positivo e il Presidente Ballarini ha apprezzato la progettazione alimentare che ha dato vita alla serata, la sperimentazione che ha unito innovazio-

ne e tradizione e l'eccellente qualità delle materie prime. A questo proposito, Piero Gabrieli, produttore della farina utilizzata per le pizze, ha spiegato che al mulino Quaglia di Vighizzolo d'Este (Pd) si produce ancora, come un tempo, farina di grano italiano macinato a pietra. L'innovazione, introdotta dalla quarta generazione di mugnai, è la farina di grano germinato che consente una maggiore digeribilità. Dopo aver chiamato Roberto e Davide a ricevere i meriti applausi, il Presidente, interpretando l'apprezzamento di tutti, ha espresso la sua soddisfazione per aver incontrato due veri maestri: uno di alta cucina e uno di alta pasticceria, non spericolata ma meditata, con forte attaccamento al territorio, fatta di innovazione ma anche di tradizione. I singolari abbinamenti prodotti dall'intelletto hanno generato vera poesia. Il Presidente ha così concluso: "dopo la poesia rimane la memoria di un'emozione. Non ci avete dato cibo, ma emozioni e di questo vi ringraziamo".

(Carla Spotti)

MONZA E BRIANZA

MENU EQUILIBRATO E RAFFINATO

Essere ospiti del ristorante "Pierino Penati" equivale ad addentrarsi non solo nella storia della cucina tradizionale brianzola degli ultimi settanta anni, ma anche a sorprendersi ad ascoltare i racconti di due generazioni, quella di Pierino e quella del figlio Theo. A partire dall'esperienza del papà di Pierino che aveva aperto l'osteria "Ginetta" nel centro del paese. L'attuale sede è immersa nel verde delle colline brianzole, a Viganò Brianza, in un incantevole giardino. Le sale si affacciano sulla collina verso Montevecchia.



Pierino racconta della sua cucina, che è una sintesi di tradizione, profumi e colori del territorio rapportati alla modernità, e di fantasia e creatività. Questa è la cornice dove si è riunita la Delegazione e dove, da decenni, nell'immaginario dei due patron, ogni giorno si svolgono due rappresentazioni: quella del mezzogiorno, più informale, e il galà del ristoratore con lo spettacolo della cena.

In apertura, bocconcini al salame Brianza, burro e acciuga, che dà ricchezza e gusto all'insieme. Paté di fegatini di carni bianche miste con la polenta di mais da agricoltura biologica, macinato a pietra, serviti in tazza. Flan di zucca barucca, dove è utilizzata anche la parte sotto la buccia per il suo sapore fresco ed erbaceo, con mandorle tostate al sale. Il tortino morbido di parmigiano, insalatina di pere e noci, mosto cotto, "fa sorpresa", come dice Pierino. Il risotto è stato preparato con il riso Acquerello Carnaroli: il brodo viene messo dal principio mentre burro e parmigiano freddissimi sono aggiunti alla fine per dare cremosità. È stato accompagnato, a scelta, da puccin di Natale, ossia ragù di fegatini, salsiccia, funghi secchi, concentrato di pomodoro, oppure da sugo di arrosto. Entrambi molto ricchi, capaci di dare un ulteriore tocco a un risotto già speciale. Di grande impatto il cappone lessato ripieno di vitello e castagne, con senape in grani, cren e salsa verde. Squisito il tortino di coste. Un panettone tiepido (preparato con il lievito madre e la-



vorato per 48 ore prima della cottura) con la crema gianduia ha concluso la piacevolissima serata. Vini semplici ma d'effetto: bollicine selezione Penati, Merlot Borgo Magredo, Moscato d'Asti Villa Giada hanno accompagnato un menu equilibrato ed elegante. (Elena Colombo)

VENETO

ALTO VICENTINO

CENA TIPICA INTORNO ALLO SPIEDO

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha effettuato la cena dedicata al solstizio d'inverno in Gambellara, presso un'osteria ormai chiusa, ora abitazione della signora Lucia, ex titolare della trattoria "Al Moraro". I Simposiarchi Giuseppe Zonin e Piero Rasia hanno predisposto un buon menu, basato sul tema della serata, "la cena tipica vicentina a base di spiedo di uccelli". Si inizia con l'aperitivo con un bicchiere di bollicine del territorio: Bellaguardia extra brut metodo classico dell'azienda agricola Bellaguardia di Montecchio Maggiore. Una volta a tavola, è stata servita, secondo la tradizione vicentina, una mine-

stra: un intingolo a base di gallina, al quale è stato abbinato un ottimo vino rosso del territorio, un Cabernet Franc Doc 2011 dell'azienda agricola Dalle Ore di Trissino. Prima del piatto forte della serata, il Simposiarca Piero Rasia, appassionato cacciatore, ha illustrato l'arte dello spiedo nel Vicentino, composto da 4-8 stecche o spiedi, che vede come protagonisti gli uccelli, cotti per circa 5 ore. Sotto lo spiedo che gira, è posizionata la "leccarda", nella quale spesso viene adagiata la polenta (polenta "onta") ad insaporirsi con l'olio cotto che gocciola dagli uccelli. Il segreto di un buono spiedo sta nel mantenere la carne bagnata d'olio, raccolto nella "leccarda" e spalmato sulle carni, con una penna di gallina per tutta la durata della cottura, mentre il fuoco deve essere mantenuto uniforme. Viene consigliato il colpo di fuoco allo spiedo perché contribuisce, alla fine della cottura, ad insaporire gli uccelli e a lasciarli morbidi e ben cotti. Nello spiedo vicentino, al posto del burro, usato nel Bresciano, viene utilizzato l'olio, cui si aggiungono salvia, lardo, fegato di vitello e guancia di maiale. Prima del dolce, un assaggio di formaggi del territorio. Subito dopo, il Simposiarca Giuseppe Zo-

nin ha raccontato degli aneddoti sul tipico dolce di Gambellara, il "brasadelo", a forma di ciambella, cui vengono abbinati i due vini dolci tipici di Gambellara, il Recioto e il Vinsanto. (Renzo Rizzi)

EUGANIA-BASSO PADOVANO

PREMIATI DUE GIOVANI ALLIEVI DEL MANFREDINI DI ESTE

Gli Accademici e le loro famiglie si sono ritrovati nelle sale di Villa Pesaro, uno splendido edificio seicentesco che la famiglia patrizia veneziana dei Pesaro fece costruire nella campagna appena fuori Este. Alla fine dell'Ottocento, quella villa, ormai abbandonata, ospitò don Giovanni Bosco che qui volle, con alcuni dei primi Salesiani, dare vita ad un collegio, centro di educazione per i giovani. Da alcuni anni i Salesiani hanno aggiornato l'offerta scolastica anche con un corso triennale di cucina, ristorazione, ricevimento e sala, molto frequentato dai giovani del territorio.

Per il secondo anno, la Delegazione attribuisce due borse di studio, intitolate al compianto Presidente Gianni Capnist, a studenti meritevoli. Particolare solennità è stata conferita alla cerimonia di premiazione, con l'intervento del Segretario Generale Paolo Petroni, che ha ribadito, nel suo saluto, l'importanza che l'Accademia attribuisce alle scuole alberghiere, specialmente in un momento in cui la cucina e la ristorazione italiane sono apprezzate in tutto il mondo. Elegantissima la *mise en place* curata da Giambattista e Francine Fadigati.

Al momento di raccogliersi a tavola, fanno il loro ingresso gli antipasti: patè di fegatini al Fior d'Arancio; insalata di gallina padovana in agrodolce e sarde in saor. E poi passatelli in brodo di cappone, omaggio a Pellegrino Artusi; risotto di zucca e Morlacco; guancia di manzo brasato, con polenta morbida e funghi; sfoglia alla crema e ricotta e un gigantesco panettone natalizio.

I vini abbinati al menu erano tutti provenienti dalla Cantina dei Colli Euganei di Vò: Serprino Doc 2012, Chardonnay e Cabernet Sauvignon entrambi Palazzo del Principe 2012 e Moscato Fior d'Arancio.

L'atmosfera gioiosa è stata allietata dalle note di una chitarra che ha riprodotto le antiche chiorbe, strumenti musicali che accompagnavano i convivi barocchi, magistralmente suonata dal Maestro Guidetti.

I commenti finali, dopo un breve discorso del direttore del Centro salesiano Manfredini, don Pietro, sono stati tutti ampiamente positivi. Durante la premiazione, Paolo Petroni ha consegnato ai due giovani cuochi, Davide Callegaro ed Enrico Gallo, la medaglia commemorativa di Orio Vergani, mentre il Delegato Pietro Fracanzani ha dato loro un assegno, per l'acquisto di libri e materiale didattico.

TREVISO-ALTA MARCA

CONVERSAZIONE SUL PANE

Nella prima serata accademica del nuovo anno, l'imprenditore Giuseppe Da Re, titolare dell'azienda che produce i bibanesi, chiamati anche panetti dal loro produttore, ha parlato della sua esperienza nel settore della panificazione. Questa attività di panificazione ha impegnato Da Re per





venti anni, fino a quando ha deciso di dedicarsi alla produzione di un panetto secco che mantiene la fragranza del pane appena sfornato, ingaggiando anche artisti famosi per vivacizzare i suoi panetti, tutti diversi per forma e dimensione proprio perché stirati a mano.

Gli Accademici hanno voluto fare domande specifiche sulle farine, i vari tipi di pane, la sua cottura e il lievito madre che rappresenta un ingrediente fondamentale per la sicura riuscita del prodotto. Non è mancata, infine, una considerazione sulla qualità del pane a tavola, che dovrebbe rappresentare il biglietto da visita di ogni locale. Sarebbe, infatti, necessario dare maggiore rilevanza al pane che permette di gustare, in modo più completo e gradevole, i vari piatti che vengono serviti a tavola.

(Nazzareno Acquistucci).

FRIULI-VENEZIA GIULIA

TRIESTE

IL GULASCH: DALLA PUSZTA A TRIESTE

Il gulasch, antico piatto di origini magiare, è stato il tema della riunione conviviale di febbraio della Delegazione. La sua storia, la sua diffusione e le sue diverse preparazioni sono state brillantemente presentate dall'Accademico Ar-

mando Rinaldi, Simposiarca e relatore della serata. Il termine deriva da *gulyas*, il nome dei mandriani che allevano nella *puszta*, la grande e stepposa pianura ungherese, i maestosi buoi grigi dalle lunghe corna falcate. Nei secoli passati, per trasportare e commerciare questi animali, i bovini intraprendevano lunghi trasferimenti in tutta l'area centro europea. Durante il viaggio qualche capo veniva abbattuto. Si cucinavano così le sue carni succulente in un caratteristico paiolo di ferro o di rame con il manico, il *bogracs*, appeso sul fuoco con una catena pendente da un treppiede. Si aggiungevano cipolle e, dopo la loro introduzione in cucina, anche le patate. Ma l'ingrediente che caratterizzava e caratterizza tuttora la preparazione è soprattutto la paprica, dolce e piccante, in proporzioni variabili secondo i gusti. Quella dolce si ottiene dall'essiccazione della sola polpa, quella piccante da tutte le parti dei peperoni. Tra il 1700 e il 1800 il gulasch si diffuse in tutto l'Impero austro-ungarico e raggiunse con successo anche Trieste, che di quell'impero faceva parte da secoli. Lo si consuma ancora oggi molto spesso, sia nella cucina familiare sia nelle trattorie e nei buffet cittadini. Nel menu della serata, il Simposiarca ha presentato tre diverse ricette tipiche: la "gulasch suppe", di consistenza brodosa, in cui la carne e le patate sono tagliate

a piccoli pezzi, in uso soprattutto in Austria e Ungheria; il gulasch alla triestina, con l'aggiunta di conserva di pomodoro, in cui la carne, in forma di spezzatino, viene accompagnata da patate bollite o gnocchi di pane; lo "szegediner gulyas", che prevede l'impiego di carne di maiale, crauti e panna acida. In tutte le versioni, la paprica è sempre la protagonista. Convivio piacevole e istruttivo che, oltre agli approfondimenti culturali, ha permesso di degustare, confrontare e discutere le principali preparazioni di questo famoso e antico piatto della tradizione ungherese. (Mara Rondi)

TOSCANA

PISA

CENA DEDICATA AI VALORI DELLA CONVIVIALITÀ

La Delegazione si è riunita per la cena degli auguri presso il ristorante "Osteria Vecchia Noce" di Vico Pisano. Il Delegato Franco Milli ha dato il benvenuto al dottor Francesco Tagliente, Prefetto di Pisa, agli Assessori del Comune Ylenia Zambito e Dario Danti in rappresentanza del Sindaco, al Questore, dottor Gianfranco Bernabei, alla dottoressa Cristina Martelli, Segretario Generale CCIAA di Pisa, al professor Salvatore Caruso, Preside dell'Ippisar G. Matteotti di Pisa. Milli ha inoltre voluto ricordare Natalrigo Guidi, recentemente scomparso, Simposiarca abituale della riunione conviviale degli auguri: la Delegazione ha perso un amico carissimo, un Accademico estremamente preparato, con grande cultura e umanità.

Dando quindi inizio alla serata, il Delegato ha sottolineato come la cena degli auguri sia specificamente dedicata ai valori della convivialità, il cui significato rimanda al banchetto, al *convivium*, ritrovo intor-

no alla mensa non solo per condividere il cibo ma per favorire il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità. Questo è forse l'aspetto più alto e più nobile che la cultura del cibo abbia saputo consolidare nel tempo. La serata è stata l'occasione per la presentazione ufficiale del nuovo Accademico Giovanni Giani, con la consegna delle insegne istituzionali. Le portate proposte per l'occasione non solo hanno dimostrato l'alta qualità della cucina della "Vecchia Noce", peraltro già nota per le ripetute visite fatte nel passato, ma ne hanno nuovamente confermato il continuo miglioramento e affinamento, riscontrabili anche nella presentazione dei piatti e nel servizio in tavola.

Con la consegna di un ricordo alle gentili signore e un brindisi di buon augurio, si è conclusa la piacevolissima serata. (Franco Milli)

PISA E COSTA
DEGLI ETRUSCHI

ANCHE LA SOLIDARIETÀ È UN VALORE CULTURALE

L'attività accademica dell'anno si è aperta con un'iniziativa organizzata congiuntamente dalle due Delegazioni, presso l'osteria "Il Viandante" di Riparbella, per rispondere all'appello del Prefetto di Pisa a sostegno del locale, segnato drammaticamente dalla crisi attuale. Il successo del convivio è stato testimoniato dall'alta adesione di Accademici e dalla partecipazione dei rappresentanti di altre otto Delegazioni del territorio. La cucina proposta ha rispettato pienamente i dettami accademici, presentando un menu tipico dei luoghi e delle tradizioni di questa parte della regione. L'antipasto toscano è stato il preludio alle penne al coniglio selvatico e carciofi, ai tortelli maremmani al ragu di chiani-



na e funghi, al maialino con patate e al cinghiale in salmi con olive, per finire con la torta di mele e gelato di vaniglia. Anche la scelta di servire il vino locale in caraffa ha esaltato la sensazione di familiarità e accoglienza propria di quelle colline. La giornata ha, pertanto, raggiunto sia l'obiettivo conviviale sia quello culturale, intendendo non solo cultura gastronomica, ma cultura in senso lato, perché tra cultura e solidarietà c'è un rapporto molto stretto. È stata, infatti, un'occasione per compiere, tutti insieme, un gesto concreto di vicinanza verso coloro che trovano il coraggio per andare avanti, malgrado gravi difficoltà.

SIENA

**RISCOVERIRE SAPORI
TALVOLTA TRASCURATI**

In occasione della riunione conviviale ecumenica, un nutrito gruppo di Accademici ed ospiti si è riunito presso la nuova sede dell'osteria "Il Vinaio" di Roberto e Davi Porciatti, storico locale tradizionale senese, per degustare le pietanze preparate dalla cuoca Sandra Giubbi, nel rispetto dell'impegnativo tema della serata. Il menu: rosetta con lampredotto e salsa verde; fettine di rognone con fagioli; animelle con patate; insalata di trippa con pomodori secchi; carpaccio di lingua con salse; coda lessa con maionese fatta a mano; risotto con il buristo; tagliata di guancia di manzo con purea di patate; fegatelli; pan co' santi per dessert. Il tutto accompa-

gnato da Chianti Colli Senesi 2009 (Villa Il Poggiolo) e Vinsanto Occhio di Pernice. La fantasia dello chef, nonché la sua approfondita conoscenza della tradizione culinaria senese e toscana, le hanno permesso di offrire una considerevole varietà di portate, preparate con cura e maestria, facendoci apprezzare e riscoprire sapori talvolta trascurati da tempo. Nonostante la particolarità delle pietanze, gli Accademici hanno mostrato di gradire la varietà e la qualità del menu, con eccellenze nelle animelle con patate, nell'insalata di trippa e nel carpaccio di lingua.

LAZIO

LATINA

**MERAVIGLIOSE LA CENA
E LA VILLA**

Serata conviviale natalizia caratterizzata da una cordiale atmosfera e allietata da un piacevole sottofondo musicale. L'avvenimento ha avuto luogo presso "Villa Meravigliosa", effettivamente villa (più che ristorante), che desta una particolare suggestione soprattutto di notte, per gli effetti di luce nel giardino e intorno alla piscina con la sua cascata. Il locale dispone di varie sale tutte sobriamente arredate; peccato però che la sala riservata alla Delegazione, per quanto molto bene allestita, sia risultata piccola in rapporto al numero dei commensali.

Particolarmente creativa la disposizione degli "angoli degli antipasti" (del norcino; del pane; dei formaggi), tra i quali hanno ottenuto un ottimo apprezzamento i fritti, caldi al punto giusto, leggeri e saporiti. Nel menu: cappelletti in brodo; filetto alla Wellington; bollito misto con mostarde; insalatina con pera e melagrana; tagliata di frutta; panettone con crema allo zabaione; tavolozze di tor-

roni. I vini: Prosecco superiore brut Valdobbiadene Docg; rosso Montepulciano Agriverde Piane di maggio Doc 2012.

La serata si è conclusa con il tradizionale e beneaugurante brindisi da parte del prefetto, S.E. dottor D'Acunto.

ABRUZZO

TERAMO

**TRADIZIONI
DEL TEMPO CHE FU**

La festa degli auguri, svoltasi presso il ristorante "I Tigli" dell'Hotel Abruzzi a Teramo, in un ambiente accogliente e riccamente addobbato, è stata l'occasione per parlare delle tradizioni natalizie. Con una scelta di vari brani, il Vice Delegato Claudio D'Archivio ha intrattenuto gli Accademici su "il passato che fu" del Natale teramano. I primi ricordi del Natale sono tratti da un libretto scritto dal Delegato Roberto Ripani; seguono i ricordi delle tradizioni culinarie del territorio, con i fritti di baccalà, di cavolfiore, sedano, carciofi, l'immane zuppa di ceci e castagne, le linguine al sugo di tonno, piatti immancabili della cena della Vigilia, in genere povera ma preludio al più ricco pranzo di Natale. Infine, il ricordo della vita di un tempo, attraverso le parole di Fedele Romani, scrittore e poeta nato a Colledara,



tratte da alcune pagine del libro *Colledara*: gli spaghetti "tagliati" dal matterello su di un apposito strumento chiamato "chitarra", la solerzia delle donne nella gestione della vita familiare, l'allegria nel preparare gli "uccelletti", dolci tipici della festa di Sant'Antonio; ma sicuramente il ricordo più suggestivo, ormai desueto, è quello della "castratura" del gallo per ottenerne il cappone. Il discorso si è concluso con la lettura degli auguri del Presidente Giovanni Ballarini, anch'essi incentrati sulle tradizioni le quali rappresentano le nostre radici, che non vanno tagliate, ma custodite: l'albero senza le sue radici, muore! (Claudio D'Archivio)

CAMPANIA

NAPOLI

**LE DELIZIE
DEI CAMPI FLEGREI**

Il Delegato ha organizzato una mattinata all'insegna dell'arte, dell'apprendimento di una tecnica per la stabulazione dei molluschi, e infine per la *gustatio* in un ristorante, nella zona straordinaria dei Campi Flegrei. Molti Accademici si sono recati nella terra dei "Campi Ardenti" nella zona di Baia, per visitare il Museo Archeologico, ricco di preziosi e innumerevoli reperti provenienti dalle zone circostanti, fra i quali quelli riguardanti le rappresentazioni del cibo.

L'alta e accurata tecnologia dell'Irsvem, il complesso più importante del Sud Italia per la stabulazione dei molluschi, ha consentito, poi, agli Accademici di entrare in una nuova dimensione, dove sono state illustrate le fasi di depurazione lungo tutta la filiera. A conclusione della visita, l'azienda ha offerto una degustazione di ostriche, accompagnate da Prosecco. Il pesce è stato anco-



ra il protagonista assoluto dei piatti gustati al ristorante “La Bifora”, di Michele Grande, un eccellente chef emergente della zona, che tra l’altro propone cibi rari e gustosissimi, e dove si è arricchita la conoscenza di prodotti e parole nuove, come sommacchie (vongole nostrane), gamberi bianchi di fondale e pesce leccia. A tavola, poi, è stato apprezzato il menu concepito dal Vice Delegato Massimo Ricciardi, sui cui erano riportati sia i luoghi (una volta magici dei Campi Flegrei), sia le pietanze. (Myriam Fonti Cimino)

BASILICATA

VULTURE

SERATA DI BENEFICENZA

La Delegazione ha deciso, come ogni anno, di aderire all’iniziativa di una cena di beneficenza, indetta dall’Associazione “Gigi Ghirotti”, che ha lo scopo, altamente umanitario, di assistere i malati terminali. Il menu della cena, che si è tenuta presso il Grand Hotel Garden di Barile, è stato molto apprezzato. Si è iniziato con un antipasto di flan di zucchine e mousse di ricotta, seguito da un primo di cavatelli e funghi su crema di fa-

gioli e da un secondo di involtini di maiale con pomodori secchi e speck. Il dessert di tortino di mele ha chiuso la cena, durante la quale è stato servito Aglianico del Vulture Doc “Vultur” 2007 della Cantina “Terre dei Re”. La serata è stata allietata dall’esecuzione del repertorio di canzoni napoletane dell’orchestrina di Raffaele Rigìlo, cantate dalle brave Alessandra Penilo e Ilenia Fortunato.

SICILIA

CALTANISSETTA

IN UNA VILLA DEL SETTECENTO

La Delegazione ha scelto il centro culturale sito all’interno di una dimora storica del Settecento, “Villa Barile”, per la riunione conviviale degli auguri, dove gli Accademici e i loro ospiti si sono ritrovati presso il ristorante “Alchimia”. L’importante ricorrenza era allietata sia dalla presenza del Consigliere di Presidenza Mario Ursino, sia di alcuni Delegati siciliani: per Alcamo, Liborio Cruciatu; per Canicattì, Rosetta Cartella Corbo; per Cefalù, Nicola Nocilla. La cena è stata servita negli eleganti saloni al piano nobile, con una *mise en table* molto originale, raffinata e sapientemente selezionata con cura dalla padrona di casa, la signora Rossana Tornatore Giunta, titolare di Alice eventi. Il menu prevedeva, dopo gli antipasti (bocconcino di mozzarella con acciughe, schiacciatine con porchetta e provolone, mini cappuccino di porcini con spuma di parmigiano, sfogliatine pere e speck), risotto con carciofi, taleggio e gherigli di noci e cannelloni di pasta fresca con broccolo, uva passa, olive infornate e mousse di ricotta. Per secondo: filetto di maialino al Moscato

con croccante di mandorle e tartara di ortaggi; per dessert: parfait di pistacchio, mousse di ricotta, vellutata di loti e nocciole. I vini: Müller Thurgau, Igt (Cavit); Gibelè (Duca di Castelmonte) Igp 2012 Sicilia; Picòl Ross (Rinaldini) Lambrusco; Grillo Tagos Vendemmia Tardiva, Igt 2009 (Caruso & Minini). Una serata perfettamente riuscita e gradita in un ambiente raffinato ed elegante. (Cinzia Militello)

LE “MUFFULETTE” DI SAN MARTINO

La Delegazione ha organizzato una gita fuori porta presso la trattoria “Le Delizie”, a Santa Caterina Villarmosa, un locale particolarmente apprezzato per le sue proposte rispettose della tradizione locale e per la qualità delle pietanze. Ospiti il Sindaco di Santa Caterina, Arcangelo Saporito, e il Delegato di Modica Carlo Ottaviano. Prima della riunione conviviale, gli Accademici hanno visitato una mostra di alcuni manufatti locali di ricamo, un’antica arte, qui ancora viva. In questa località, in occasione della festa di San Martino, si preparano in ogni casa le “muffulette”, un antico piatto della tradizione locale, che, questo delizioso locale, ha degnamente rappresentato. Riuscitissima la riunione convi-

viale per la genuinità delle pietanze. Ottima la scelta del menu, proposta dalla sapiente maestria e professionalità del titolare Angelo Amico: cotolette di bucce di ficodindia; ricotta al forno; frittate alle erbe; muffulette al ragù bianco e rosso; cavati al ragù; carne di maiale al ragù, salsiccia alla palermitana; patate al forno con la buccia; mustaccioli; ficodindia con pistacchi, miele e cannella. (C.M.)

CATANIA

PASSAGGIO DELLA CAMPANA SUGGERITO DAL PRESIDENTE

Il ristorante “L’Abbazia”, antica rettoria benedettina di Santa Maria di Licodia, con la sua incantevole posizione e con il fascino delle sue austere mura, ha accolto la Delegazione per una riunione conviviale alla quale ha partecipato il Presidente Giovanni Ballarini. Con la sua autorevole presenza, ha suggerito il cambio della guardia della Delegazione tra Mario Ursino e Gianclaudio Tribulato. La serata, rallegrata da tanti Accademici e numerosi e autorevoli ospiti, è stata un grande successo sia per gli organizzatori sia per Moreno Emmi, lo chef, che, con sapiente maestria e con perfetta





padronanza degli alimenti “a chilometro 0”, ha dato onore, rivisitandoli, ai piatti della tradizione locale. Il menu è stato straordinario: una carrellata di antichi e deliziosi sapori che hanno avuto anche il pregio di fare apprezzare al Presidente una cucina di “filiera corta”, in grado di valorizzare la realtà gastronomica del territorio e che sta diventando una tendenza sempre più diffusa in Italia. A Moreno Emmi il Presidente Ballarini, dopo averne elogiato la grande professionalità e il perfetto equilibrio “tra cucina e sala”, frutto di affiatamento, sensibilità e competenza, ha consegnato la medaglia d’argento intitolata a Orio Vergani. Brindisi, strette di mano e auguri calorosi per il nuovo Delegato e per Mario Ursino che lascia per incarichi più prestigiosi, e tanta soddisfazione da parte di tutti per una bella e riuscita serata.

RAGUSA

NEL RISTORANTE STELLATO

Una nutrita rappresentanza della Delegazione ha fatto visita alla “Locanda Don Serafino” a Ragusa Ibla, per festeggiare, insieme ai titolari, i fratelli La Rosa, la prestigiosa seconda stella Michelin. Il Delegato Vittorio Sartorio ha presentato Pinuccio La Rosa, patron del locale, il quale ha ripercorso il cammino iniziato dal padre, nel 1953, e del primo ristorante “Don Serafino” riconosciuto maestro della zuppa di pesce. L’attuale loca-

le, in breve tempo, ha raggiunto un posto di tutto rispetto della ristorazione di qualità. A nome della Delegazione ragusana è stato consegnato il piatto accademico a ricordo della magnifica giornata trascorsa con la degustazione delle prelibatezze confezionate dallo chef Carmelo Candiano.

Erano presenti anche i Delegati di Catania, Caltagirone, Modica e Siracusa, che, insieme agli Accademici, hanno gradito le pietanze magistralmente realizzate e abbinare a vini rigorosamente siciliani. Il Simposiarca Vittorio Battaglia, ideatore del menu, ne ha realizzato anche la veste grafica, molto apprezzata dai convenuti.

Splendido il locale e ricercato ogni dettaglio delle tavole imbandite. (Vittorio Sartorio)

SIRACUSA

LA CUCINA DEI CAVALIERI

Nella splendida e fastosa cornice di palazzo Beneventano del Bosco, ancora una volta, l’inizio dell’edizione 2014 della manifestazione “La cucina dei Cavalieri” è stato dato dal padrone di casa Pietro Beneventano, Gran Priorale dell’Ordine di Malta. La sequenza gastronomica ha avuto l’avvio con uno sfizioso aperitivo (fritture di ortaggi misti pastellati e di panelle) preparato, nei suggestivi sotterranei del palazzo, da speciali cuochi: i Cavalieri e le Dame dell’Ordine di Malta. Il menu al buffet ha previsto: corona di capellini d’angelo; tortano imbottito; lo sfoglio; fragranze d’arrosto e d’agrumi; filetti glassati all’antica; porceddu; strudel; delizie sarde; mousse al cioccolato.

Il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini è stato presidente della giuria dell’evento gastronomico, formata anche dalla Delegata di Val di Noto

Agatina Trigona Frigintini di Canicarao e dal Direttore del Centro Studi Territoriale della Sicilia Orientale Cettina Pipitone Voza. Le pietanze sono state esaminate e valutate in base agli aromi, all’aspetto e per l’armonia nel gusto: tutte sono risultate degne di grande apprezzamento e, in congeniale abbinamento, anche gli ottimi nettari della “Cantina Beneventano del Bosco” cui è stata consegnata una targa speciale “per la disponibilità e la qualità dei pregiati vini”. Infine sono stati conferiti, dal presidente della speciale giuria, attestati a tutti i cuochi e targhe ai primi tre classificati. Grande partecipazione e successo, in un evento volto alla ricerca, alla riscoperta e alla valorizzazione delle ricette e dei sapori del territorio nazionale e dei gusti antichi che hanno contribuito a rinnovare emozioni e lontani ricordi legati all’identità familiare e territoriale delle regioni italiane. (Angelo Tamburini)



Accademici e dei loro ospiti, con piatti e prodotti tipici della gastronomia toscana, anche se non sono stati rispettati per una volta, ma era Natale, i canoni accademici relativi al numero delle portate di una riunione conviviale. All’aperitivo, in una magnifica terrazza dirimpetto alle spiagge monegasche, sono stati serviti, fra l’altro, crostoni di pane toscano con paté di fegato, bruschette con olio di frantoio, salumi, pecorini, ricotta e salse (confettura di cipolle, di susine, di fichi). A tavola, come antipasto: battuto di chianina al coltello, e olio extravergine di oliva e un assaggio della ribollita in crosta di pane Verna. I primi piatti, molto apprezzati, sono stati le tagliatelle di grano Verna fatte a mano con ragù in bianco di cinta senese e bacche di ginepro, seguite dai picci della tradizione toscana con ragù di chianina in punta di coltello, sfumato al vino Nobile di Montepulciano. Come secondo è stato servito il filetto di vitella di chianina con funghi porcini del Casentino e riduzione di vino. Per concludere la maratona gastronomica dei piccoli assaggi, come dessert, sono stati presentati: ricciarelli, panforte, cavallucci, cantuccini e torroni. Tutte le portate sono state accompagnate dalla degustazione di vini provenienti dal Consorzio del vino Nobile di Montepulciano. I numerosi ospiti, tra i quali l’Ambasciatore d’Italia nel Principato S.E. Antonio Morabito, il Segretario di Stato Jac-



EUROPA

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

TOSCANA IN TAVOLA

La Delegazione, riunita al ristorante “Zelo’s”, un locale molto alla moda a Montecarlo, ha potuto degustare le eccellenze gastronomiche dai mille sapori della Toscana. Gli chef Olimpio e Massimiliano Cappelli, infatti, venuti espressamente da Arezzo, hanno deliziato il palato e l’olfatto degli



ques Boisson, il Delegato di Albenga e del Ponente Ligure Roberto Pirino, e vari rappresentanti della stampa locale, hanno particolarmente apprezzato la qualità dei prodotti, preparati con tanta cura ed esperienza dai due cuochi toscani. La riunione conviviale è stata organizzata in collaborazione con l'Associazione Rondine, una Onlus nata per diffondere la pace con la convivenza quotidiana.

ROMANIA

BUCAREST

SERATA ALL'AMBASCIATA

La residenza dell'Ambasciatore d'Italia a Bucarest, Diego Brasoli, ha ospitato, nella sua elegante e prestigiosa cornice, la cena ecumenica della Delegazione. Il ricevimento si è svolto nel "salone rosa", alla presenza di circa 100 partecipanti, e ha permesso di valorizzare alcuni piatti della tradizione gastronomica italiana, quali la trippa, i fegatini e i bolliti.

Le prelibatezze, molto apprezzate dai commensali, sono state realizzate dalla cuoca dell'Ambasciata, Maria (Mariana) Rosu che, grazie alla sua trentennale esperienza, è stata insignita, recentemente, del cavalierato della Repubblica per meriti culinari. Nel menu: frittata del giorno dopo; rigatoni con le frattaglie; farfalle al sugo vegetariano; trippa alla fiorentina con contorno di patate; bollito misto con salsa ver-

de e peará; torta alla frutta e crema al cucchiaino.

Ospite d'onore è stato il Vice Ministro degli Affari Esteri italiano Marta Dassù, in visita istituzionale a Bucarest.

Sono intervenute, inoltre, altre importanti personalità del mondo politico, diplomatico e del panorama culturale e gastronomico della città.

Il ricavato della serata è andato in beneficenza al Comitato delle Associazioni e Ong italiane in Romania. L'atmosfera è stata allietata dalla bravura del Maestro Alfredo Tisocco che ha proposto un raffinato repertorio pianistico.

SVIZZERA

SUISSE ROMANDE E RODANO

GIOVANI CHEF ALL'OPERA

I Simposiarchi Lauren Bagnasco Covre (Suisse Romande) e Stefano Arcidiacono (Rodano) hanno scelto il ristorante della scuola alberghiera di Ginevra, cucina di molti nuovi chef talentuosi. Ospite della Delegazione della Suisse Romande il nuovo Ambasciatore all'ONU Maurizio Serracon. Il menu italiano, realizzato con molta attenzione ai dettagli, comprendeva: rotolino di bresaola; tartelette di ricotta, limone candito e fichi freschi; millefoglie di salmone affumicato; carpaccio di pesce spada agli agrumi; risotto al midollo di vitello; tournedos di faraona al profumo di tartufo bianco; polenta cremosa ai frutti secchi; verdure

stufate; torta San Marco; panettone. Il tournedos di faraona ha particolarmente soddisfatto i commensali. La sola nota veramente stonata è stata il risotto, che avrebbe necessitato di qualche lezione in più ai giovani chef. Il brindisi, al momento del panettone, ha siglato la nuova armonia tra le due Delegazioni.

Al pranzo è seguito un piacevole incontro con la brigata di cucina, di giovanissima età. Il commento al menu è stato curato dall'Ambasciatore Cosimo Risi e quello ai vini da Giggino D'Antonio esperto di vini svizzeri.



NEL MONDO

CINA

HONG KONG

UN MENU RICCO DI SIGNIFICATI

Il ristorante "Domani" ha un'atmosfera particolarmente calda; la lunga tavola è preparata con eleganza e semplicità, rispettando la tradizione natalizia italiana. Dopo un piacevole aperitivo a base di Ferrari Brut, consumato nel piccolo giardino del ristorante, il menu propone: carbonade con insalata di rinforzo; brodo di pesce aromatizzato allo zafferano con fregola e capesante; tredici elementi di magro; pietrafennula e frutta secca.

Inizialmente, viene portato ad ogni commensale un largo piatto bianco, vuoto. Lo chef Andrea, assieme al Delegato Savio Pesavento, spiega che il menu creato per l'occasione vuole essere uno spunto di ri-

flessione, per comprendere meglio il Natale cristiano. E quindi i piatti veicoleranno un messaggio, che Andrea ha voluto scrivere utilizzando ingredienti tipici delle varie regioni d'Italia e mescolandoli in modo creativo e originale. Ecco dunque che il piatto vuoto richiama il digiuno, momento di riflessione e di astinenza, che caratterizza il pranzo della Vigilia; l'antipasto, chiamato "estremi", è dato dall'unione di un piatto tipico della Val d'Aosta, la carbonade, con un'insalata originaria della Campania: Nord e Sud si uniscono, per creare un cibo nuovo, piacevolissimo, ricco ed equilibrato.

"Universale" è una zuppa che ha destato stupore per la sua presentazione e poi ha ottenuto un riscontro altissimo per l'eccezionale connubio di sapori. Lo chef ha scelto come primo piatto una zuppa, perché è un cibo che si può trovare in tutti i paesi del mondo (universale). Inoltre, ha usato come principale ingrediente lo zafferano, perché il suo colore richiama l'oro, uno dei doni portati dai re Magi. Il brodo, dunque, si presenta color giallo ocra e viene versato in ciascun piatto, in modo da inondarlo di luce e bagnare la fregola, posta nel mezzo. I tredici elementi di magro, un tipico piatto abruzzese della vigilia di Natale, fanno riferimento agli apostoli guidati da Gesù. Lo chef ha scomposto i vari ingredienti, pesce e verdure, e ha creato un singolo, minuscolo, squisito capolavoro: un piatto presentato come fosse un quadro, dove alle diverse gradazioni cromatiche corrispondono sapori più intensi o più sfumati. Infine, il dessert è preparato con frutta secca, un ingrediente che si può trovare in tutte le regioni d'Italia durante il periodo natalizio: "comunione". E mentre le papille gustative si inebriano della dolcezza della pietrafennula, il profumo d'incenso si diffonde forte e aromatico per tutta la sala. (Savio Pesavento)





VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
14 dicembre 2013

Ristorante "Foyer des Guides" di Walter Belotti e Sabrina Carrel. ●Località Laviel-Pessey, Valtournenche (Aosta); ☎0166/932780, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie giugno, ottobre; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì (tranne da dicembre ad aprile). ●Valutazione 7,74; prezzo € 43; carte accettate; familiare, accogliente.

Le vivande servite: il caldo e il freddo della tometta nostrana con purea di patate alla vaniglia e chips di cipolle croccanti; gnocchi soffiati alle ortiche con fonduta Dop e salsa alle noci; pappardella con farina di castagne con ragù di cervo e mirtili; variazione di maialino: pancia croccante con olio aromatizzato all'arancia, capocollo con il suo fondo di cottura e filetto lardellato; degustazione di cioccolato Valrhona in quattro emozioni.

I vini in tavola: Pinot Gris 2011 (Lo Triolet); Comalin 2011 (La Vrille); Donatium (Caves de Donnas).

Commenti: Riunione conviviale in un'interessante costruzione a chalet, recentemente aperto per accogliere una selezionata clientela che, sci ai piedi, proviene dalla vicina cittadina svizzera di Zermatt, per degustare l'eno-gastronomia valdostana. Curiosità e apprezzamento per il contrasto tra la fonduta e il gelato servito con le cipolle croccanti sapientemente pastellate con tre farine: maizena, riso e frumento doppio zero e la purea di patate (bio della Valle d'Aosta). Apprezzati gli gnocchi, ottenuti da un impasto di tre farine, latte e burro con la tecnica del "sac à poche" su spago separatore, accuratamente gratinati, molto leggeri e appetitosi. Particolarmente complessa la variazione di maialino per la speciale marinatura e la differente cottura della carne, grazie alla maturata esperienza dello chef. Delizioso l'accostamento con la polentina grigliata e la composta di mele valdostane. Gran finale da applausi per il dessert.



PIEMONTE

 **ALESSANDRIA**
15 dicembre 2013

Ristorante "La Fermata" di Riccardo Aiachini & C. ●Via Bolla 2, Spinetta Marengo, Alessandria; ☎0131/617508, anche fax; lafermata@alice.it, www.lafermata-al.it; coperti 60. ●Parcheggio interno, ampio; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,75; prezzo € 55.

Le vivande servite: spumante di benvenuto con antipastini, terrina di anatra con misticanza e mostarda d'anguria bianca mantovana, piccolo cotechino con lenticchie e spuma di patate; agnolotti alessandrini al burro; guancia di vitello cotta al naturale e contorni di stagione; gelato ai marroni con salsa di cachi e meringhe; panettone con crema; popcorn caramellato.

I vini in tavola: Barbera d'Asti (Franco Mondo); Moscato di Strevi La Scrapona (Marengo).

Commenti: Nell'antica cascina Bolla che lo chef Aiachini e la moglie hanno pazientemente restaurato, con dovizia di mezzi, facendone un relais a quattro stelle con una dozzina di stanze, si è svolta un'ottima riunione conviviale. La giornata splendida ha permesso agli Accademici, convenuti in gran numero con molti ospiti, di godere appieno di questa riunione conviviale. Il Consultore Adriano Benzi, con la collaborazione della signora Rosalba, per l'occasione ha elaborato un menu originale che rimane un bel ricordo della giornata. Il pranzo è stato molto interessante e ben bilanciato e lo chef, insieme ai suoi collaboratori, ha ricevuto i ringraziamenti del Delegato.

 **ASTI**
11 dicembre 2013

Ristorante "Da Geppè" di Andrea Roasio. ●Via Umberto I, 10, Castagnole Monferrato (Asti); ☎0141/292313, fax 0141/63225; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura lunedì.

●Valutazione 7; prezzo € 50; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: calici di Altalanga con assaggi di carne cruda battuta a coltello, robiola di Roccaverano con "cognà", peperoni di Capriglio in agrodolce, pâté di cacciagione nostrana con crostini, bocconcini di merluzzo impanati in farina di mais "otfofile"; tortino di cardo gobbo di Nizza; cotechino con lenticchie e "sancrao"; lasagnette al ragù di gallina bionda; agnolottini casalinghi in brodo di cappone; cappone farcito al forno con purea di patate e zucca; semifreddo al torrone; panettone artigianale; salame di cioccolato; fin occhini.

I vini in tavola: Bianc 'd Bianc, metodo classico "Altalanga" 2007 (Giulio Cocchi); Gavi di Tassarolo 2012 (Cinzia Bergaglio); Grignolino d'Asti, Montaldo 2012; Barbera d'Asti, Vigna Serra 2010; Ruchè, Caresana 2012; Malvasia di Casorzo "Il Brigantino" (tutti azienda agricola Accornero).

Commenti: La Delegazione ha scelto questa antica trattoria, il cui proprietario basa la sua attitudine gastronomica sulla ricerca della materia prima. Dopo un ricco aperitivo (ottima la carne cruda!), una chiacchierata dei Simposiarchi e i saluti e gli auguri di rito, fra cui particolarmente toccante è stato quello di Giovanni Goria, ahimè, solo telefonicamente! La cena è stata un susseguirsi di piatti elaborati con una certa cura, pur con qualche veniale ingenuità. Migliorabile il servizio. Molto piacevoli i vini. A fine serata sono stati donati agli Accademici i menu dell'Accademico Antonio Guarene. Era presente la quasi totalità degli Accademici con consorti e, graditi ospiti, Giorgio e Luisella Zo da Pinerolo.

 **CUNEO-SALUZZO**
14 dicembre 2013

Ristorante "Locanda da Peiu" di Alberto Silvestro. ●Via Valle Po 10, Cuneo; ☎0171/412174, fax 0171/413663; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo € 35; famigliare.

Le vivande servite: trota al vapore con verdure e salsa aioli; insalata di cappone lesso con patate; ravioli di patate e porri al burro nocciola; agnello sambucano al forno con patate al rosmarino; mela in gabbia di pasta sfoglia.

I vini in tavola: Roero Arneis 2012 (San Michele Deltetto); Verduno Pe-

laverga 2012 (Fratelli Alessandria); Moscato d'Asti 2013 (Cà d'Gal).

Commenti: Serata degli auguri all'insegna della leggerezza. Il Simposiarca Guido Bonino ha scelto, consigliato dal titolare Alberto Silvestro, un menu leggero ma saporito, cucinato utilizzando prodotti della zona e della stagione. Ecco allora la trota salmonata della Valle Grana cotta al vapore, insaporita da un filo d'olio che ne esaltava il delicato sapore. A seguire il cappone di Morozzo, oggetto proprio in quei giorni di una famosa fiera. Grande successo hanno avuto i ravioli di patate e porri: tutti i commensali hanno fatto il bis! Buono anche l'agnello sambucano, anche se un pochino legnoso. La mela al forno è piaciuta sia per il gusto sia per la presentazione. Gli Accademici hanno apprezzato molto anche i vini, soprattutto la Pelaverga dal colore chiaro e dalla gradazione alcolica contenuta, anche questo all'insegna della leggerezza.

 **NOVARA**
18 dicembre 2013

Ristorante "Pinocchio" di Piero, Luisa, Paola e Laura Bertinotti. ●Via Giacomo Matteotti 147, Borgomanero (Novara); ☎0322/82273, fax 0322/835075; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie 15-30 agosto, 10 giorni a dicembre; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 95; elegante.

Le vivande servite: calice di benvenuto con piccole golosità stuzzicanti; terrina d'anatra nostrana con composta di cipolle; ravioli di cappone in brodo con ripasso al parmigiano reggiano; gran carré di vitello piemontese, qualità fassone, con patate di vigna e altri contorni; monte bianco monumentale con marroni e violette; panettone della tradizione e zabaglione "storico".

I vini in tavola: Champagne Carte Noir Brut Nature (J. Chopin); Yarden Vigneto





PIEMONTE segue



gner 2011 Upper Galilee (Golan - Israele); "Kapnios" Aglianico del Taburno (Masseria Frattasi); Champagne Grand Eloge Grand Cru (C. Bourmault).

Commenti: Serata allietata da uno spirito sereno e festoso, trascorsa dagli Accademici in un vero e proprio tempio della gastronomia piemontese. Piero Bertinotti, celeberrimo chef, ha confermato la sua ben meritata fama trasformando piatti, volutamente scelti tra quelli della più consueta tradizione, in capolavori di rara e raffinata squisitezza. Si fa presto a dire "ravioli di cappone in brodo", ci vuole però una capacità speciale per trasformarli, uno per uno, in piccoli scrigni di sapori ineguagliabili. Altrettanto per le carni e per ogni altra vivanda apparsa in tavola, per la gioia dei commensali che, grazie a un maestro della cucina, hanno vissuto una grande occasione nel clima delle più semplici ma liete agapi familiari. Vini nobili e raffinati. Un evento memorabile e che, per non lasciare inesaudite abitudini e golosità, è stato anche occasione per godere di una ricca mostra delle più eccellenti varietà di formaggi della tradizione novarese.

pesce e crostacei; calamaretto grigliato e baccalà mantecato; ravioli di verdura al sughetto di triglie di scoglio; scaloppa di ricciola nostrana al forno con patate e carciofi di Albenga; semifreddo al torroncino, panettone.

I vini in tavola: Berlucchi Cellarius magnum pas dosè 2007 metodo classico (Berlucchi); Vermentino di Sardegna Doc 2012 (Cantina Mesa); Moscato d'Asti senza nome 2012 (Giacomo Bologna Braida).

Commenti: Il bravo cuoco e proprietario Roberto De Palo ha preparato un ricco aperitivo con le specialità di Albenga, che hanno predisposto i commensali alle successive portate di pesce, verdure ed erbe aromatiche, secondo la migliore tradizione del Ponente albanese. Molto apprezzati i ravioli; ottima la cottura della freschissima ricciola. Sono piaciuti molto il pecorino fiore sardo e il Vermentino di Sardegna, piccolo omaggio alla regione che ha subito da poco il dramma dell'alluvione. Una fetta di panettone e un bicchiere di Moscato, per un brindisi di buon augurio, hanno concluso una bella serata di amicizia e di buona convivialità.

to d'oca al mandarino verde; cassata piemontese con arancia candita al cioccolato.

I vini in tavola: Scaia 2012 (Tenute S. Antonio), Cariddi rosso 2012 (Colosi).

Commenti: La riunione conviviale natalizia è stata caratterizzata da un filo conduttore stagionale: gli agrumi, meraviglioso dono della natura e raggio di sole nelle invernali brume lombarde. Grazie all'appassionato contributo del Vice Delegato Saba Dell'Oca - produttore in Sicilia di canditi, succhi ed estratti di agrumi - la serata si è svolta sull'onda dei profumi mediterranei. Tutti i piatti proposti dallo chef Bernasconi, dall'antipasto al dessert, sono stati caratterizzati da un sempre diverso aroma di agrumi. Particolare menzione per lo zabaione al mandarino e per il risotto all'arancia, curiosamente e piacevolmente accompagnato da un battuto di salsiccia cruda. Un ringraziamento alla natura e al Simposiarcia che, con i suoi prodotti, ha permesso di apprezzare e scoprire i veri canditi.

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
20 dicembre 2013

Ristorante "Stazione di Salice" di Paolo Gerolo. ●Via Diviani 7, Salice Terme (Pavia); ☎0383/944501; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo € 48; elegante.

Le vivande servite: zucca imbottita al forno; flan di cardi con topinambur gratinati con bagna cauda e fonduta di parmigiano; risotto mantecato alla parmigiana con lenticchie ros-



LOMBARDIA

LARIANA
16 dicembre 2013

Ristorante "Sant'Anna 1907" di Enrico Bernasconi. ●Via Filippo Turati 3, Como; ☎031/505266; info@santanna1907.com; www.santanna1907.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricotta di bufala al profumo di limone con insalata di carciofi; crostatina di topinambur con zabaione al mandarino; risotto all'arancia e battuto di salsiccia; pet-

se e quaglie; cappone ripieno alle prugne con patate al rosmarino; semifreddo al panettone con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Müller Thurgau "La Giostra" (Montelio); Bonarda (Marchese Adorno); Barbera (Sentieri di Massa); Moscato (Brega).

Commenti: Scelta felice il ritorno alla "Stazione di Salice", un ritorno "ufficiale" come Delegazione in quanto tutti gli Accademici vogheresi sono soliti frequentarlo assiduamente. Il cuoco Manuel Gandini ha organizzato un menu superlativo adatto alla serata e apprezzato dalla totalità degli intervenuti. Una cena equilibrata, senza eccessi e non banale, iniziata con la zucca imbottita (di formaggi), molto bella anche come presentazione, seguita dall'elegante flan di cardi, delicato e saporito al tempo stesso. Perfetti il risotto e il cappone ripieno. Il semifreddo al panettone è stato il giusto coronamento della serata. Un unico neo: il notevole ricarico sui vini, dei quali è ben noto il prezzo, trattandosi di prodotti locali.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
14 dicembre 2013

Ristorante "Aquila Nera" della famiglia Mathà. ●Piazza St. Urbano 4, Andriano (Bolzano); ☎0471/510288, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie due settimane a gennaio, due settimane a luglio e mese di novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì fino alle 17. ●Valutazione 7,4; prezzo € 42; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: tartare di manzo con brioche alle erbe; crema di patate e zenzero con gamberetto grigliato; schlutzkräpfen (mezzelune) ripiene di spinaci e ricotta; guancia di vitello brasata con patate e strudel di verdure; semifreddo alle arance e tortina di cioccolato, panettone.

I vini in tavola: Pinot Nero 2010 (Brunnenhof); Merlot Staves 2010 (Tenuta Kornell di Florian Brigl);



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
5 dicembre 2013

Ristorante "Osteria dei Leoni" di Roberto De Palo. ●Vico Avarenna 1, Albenga (Savona); ☎0182/51937, anche fax; coperti 50+20 (in giardino). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo € 45; elegante, tradizionale. Storica osteria in un antico palazzo.

Le vivande servite: aperitivo con panissa, farinata, verdure ripiene, acciughe impanate e fritte, torta di carciofi, pecorino fiore sardo; piccolo gratin di



passito Gewürztraminer Cresta 2011 (Rottensteiner).

Commenti: Il locale è situato a pochi chilometri da Bolzano, nella piana che porta a Merano tra vigneti e alberi di mele. La cucina è quella della tradizione, con particolare riguardo ai prodotti del territorio e stagionali. Molto buona la tartare di manzo accompagnata da una soffice brioche alle erbe; gradevole la crema di patate; buoni sia la pasta che il ripieno delle mezzelune di spinaci e ricotta; morbida e saporita la guancia di vitello ben abbinata allo strudel di verdure; ottimo il semifreddo di arance. Gradevoli i vini. La riunione conviviale si è conclusa con l'assaggio dei panettoni. Alla serata era presente il giornalista Silvano Faggioni che ha intrattenuto con i racconti del suo libro *Theodor Christmannos. Geniale pioniere del turismo nelle Dolomiti*.



VENETO

BELLUNO - FELTRE - CADORE

18 gennaio 2014

Ristorante "Alle Codole" della famiglia Tibolla. ●Viale 20 Agosto, 27, Canale d'Agordo (Belluno); ☎0437/590396, fax 0437/503112; info@allecodole.eu; coperti 60. ●Parcheggio non custodito; giorno di chiusura lunedì esclusi luglio e agosto e periodo natalizio. ●Valutazione 8; prezzo € 45; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: carciofo fritto in farcia di gamberi con pomodori, nocchie e insalata ghiacciata; ravioli di zucca e mostarda con ragù di cervo e fonduta al formaggio agordino di malga; zuppetta di frutta e verdura con gelato al formaggio di capra; guanciotto di vitello brasato al radicchio di Treviso e prosecco; tortino rustico di mele con gelato al lampone.



I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Dirupo extra dry, (Andreola); Rosso Superiore 2008 Colli Amerini (Fattoria Le Poggette); Ad No man passito 2010 (Mosole).

Commenti: Riunione conviviale organizzata in questo ristorante a cui è stato consegnato il Premio Giovanni Nuvoletti, per la capacità di sposare i piatti della tradizione a spunti innovativi, sempre nel rispetto di un gusto raffinato, come quello dell'antipasto, in cui il carciofo fritto, non pastellato, ha deliziato le sensazioni gustative. I ravioli di zucca, con note di mostarda, sono stati una scommessa personale dello chef, vinta molto bene, in cui gli elementi, tutti riconoscibili al gusto, erano sapientemente amalgamati in bocca. La caratteristica vena di grasso del guanciotto di vitello brasato, che tende a legare in bocca, ha permesso di godere fino in fondo la morbidezza. Il vino, ben scelto, ha accompagnato lo svolgersi della serata, arricchita dalle note socio culturali del Delegato e alla quale hanno partecipato il Questore di Belluno e il Sindaco di Canale d'Agordo.

CORTINA D'AMPEZZO

19 dicembre 2013

Ristorante "Tivoli" di Graziano Prest. ●Località Lacedel 34, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/866400; coperti 50+25 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie da fine settembre a fine novembre e da metà aprile a metà giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 80; raffinata, elegante, intimo.

Le vivande servite: spuma di pan brioche con foie gras; dadolata di stinco di maiale su letto di patate affumicate e zucca in agrodolce; cappelletti di Natale in brodo di gallina; arrosto di cappone disossato e farcito con rosti di patate e verdure miste in casseruola; meringa di Natale con mousse di panettone.

I vini in tavola: Altemasi 2009 (Cavit); Verdicchio 2013 (Santa Barbara); Valpolicella-Ripasso 2011 (Monte Zovo); Moscato d'Asti 2012 (Castel del Poggio).

Commenti: Innovativa la presentazione dello stinco di maiale a dadolata, e del letto di patate affumicate su cui era servito, assieme alla zucca in agrodolce. Lo chef Graziano Prest ha illustrato il funzionamento dell'affumicatore di vivande di cui si era servito per eseguire il piatto, spiegando

le caratteristiche di questa antica tecnica. Applausi per i cappelletti di Natale tuffati in bollente brodo di gallina, immancabili sulla tavola delle feste. Ben eseguito l'arrosto di cappone disossato e farcito, tenerissimo per la sua succulenta "pelle d'oca" e accompagnato dallo svizzero rosti di patate e verdure miste in casseruola. Ottimi la mousse al mango e il pralinato alle nocchie in tazzina serviti come pre-dessert. Un vero trionfo la meringa di Natale al profumo di anice, tagliata e ricomposta a forma di vette innevate, con una delicata mousse al panettone e un bosco ricreato con rametti di ginepro, lamponi disidratati, polvere di cacao e uno stravagante gelato alle fave di tonka.

VERONA

18 dicembre 2013

Ristorante "Borsari 36" di Victoria Palazzo. ●C.so Porta Borsari 36, Verona; ☎045/590566, fax 045/590155; info@palazzovictoria.com; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 65; ristorante in albergo.

Le vivande servite: burrata con pomodoro candito; focaccia ai cereali con zucca gialla e senape; salsiccia di mora romagnola grigliata e maionese al finocchietto; pappa al pomodoro e uova di aringa; uovo Paolo Parisi con patate e tartufo nero; risotto al tastasal, funghi e riduzione di Amara; carrè di agnello in crosta di frutta secca con purea di cavolfiore e spinaci gratinati; mousse alle castagne e meringa.

I vini in tavola: Franciacorta (Contadi Castaldi); Valpolicella Classico (Allegrini); Palazzo della Torre (Allegrini); Moscato d'Asti naturale (La Spinetta).

Commenti: Il tradizionale convivio degli auguri ha regalato agli Accademici e ospiti un momento elegante e di grande spessore accademico. Grandissima la relazione del dottor Silvano Pomari che ha trattato il tema della medicina e della cucina ayurvedica. Un grande apprezzamento e consegna del piatto d'argento allo chef Carmine Calò, che ha deliziato gli Accademici con un menu di grande profilo, raggiungendo l'apice dei consensi con il delizioso carrè d'agnello in crosta di frutta secca. Davvero una serata da ricordare, il giusto modo per festeggiare il Natale e brindare al primo anno di lavoro del Delegato Fabrizio Farinati.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE

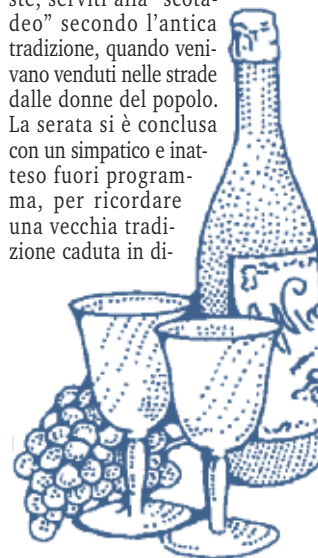
18 dicembre 2013

Ristorante "Gran Osteria Tre Noci" di Emiliano Porcile e Gaspare Patrone. ●Località Sistiana 33, Duino Aurisina (Trieste); ☎040/299222; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo € 50; elegante, accogliente, rustico.

Le vivande servite: mussoli, fritto di piccoli pesci del golfo; granzievola; canestrelli; risotto con caperozzoli (vongole del golfo); polpi con polenta bianca; passere fritte con le uova; verze al tegame; caramelle di Natale.

I vini in tavola: Chardonnay 2012 (Dino Turco, Dolegna); Pinot Bianco 2012 (Anzelin, Cormons); Asti Spumante.

Commenti: Il Simposiarca Giancarlo Savini ha riunito gli Accademici e ospiti in un locale dallo stile rustico ed elegante. Il tema della riunione conviviale è stato dedicato alla cucina delle feste della tradizione cattolica triestina, e in particolare della vigilia di Natale. Molto apprezzati gli antipasti, e soprattutto i mussoli, mitili raccolti e gustati quasi esclusivamente nella città di Trieste, serviti alla "scotadeo" secondo l'antica tradizione, quando venivano venduti nelle strade dalle donne del popolo. La serata si è conclusa con un simpatico e inatteso fuori programma, per ricordare una vecchia tradizione caduta in di-





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

suso, per la quale dopo mezzanotte, esaurita l'imposizione del "mangiar di magro", venivano servite trippe fumanti e ben "informaiade". Da elogiare l'impegno dei gestori e del loro staff che, pur avendo rilevato la gestione da pochi mesi, hanno saputo gestire in modo impeccabile l'organizzazione.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
22 gennaio 2014

Ristorante "Antica Trattoria del Pontelungo" di Ermanno Cassanelli. ●Via Emilia Ponente 307, Bologna; ☎051/382996, fax 051/382602; coperti 130. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 agosto - 10/15 giorni in inverno; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo € 35; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto bolognese (mortadella, coppa di testa e parmigiano); tortellini in brodo; tortelloni burro e salvia; passatelli asciutti con formaggio di fossa e speck; polpettine in umido con piselli; maialino al forno; carrello dei bolliti; purè; salsa verde; friggione; assaggi di zuppa inglese, panna cotta, torta di riso, fior di latte, tiramisù, crema cotta al forno con amaretti.

I vini in tavola: Bonzarino (Tenuta Bonzara); Sauvignon (Botti); Sangiovese Aulente (San Patrignano); Lambrusco (Otello Ceci).

Commenti: Da oltre 40 anni Ermanno guida il locale che, nato come osteria ai primi del secolo, si pone oggi come una delle più gradevoli realtà della cucina tradizionale bolognese. Locale accogliente, servizio particolarmente attento ed efficace completano una cucina semplice ma valida e decisamente molto gradevole. Con la formula della mini (anche se non troppo, in verità) porzione, si è potuto assaggiare una selezione delle migliori proposte della cucina, guidata dal giovane chef Silvio Librenti. Sono stati particolarmente graditi i tortelloni burro e salvia e il maialino al forno, ma anche le altre

pietanze hanno riscosso ampio apprezzamento. Molto buoni anche i vini che hanno accompagnato il convivio.

BORGO VAL DITARO
19 dicembre 2013

Ristorante "A La Maison" gestione familiare. ●Piazza Matteotti 18, Forno di Taro (Parma); ☎0525/2691; andreapiazza@hotmail.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie dal 10 al 25 agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,25; prezzo 36-45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polenta stesa con sugo di salamino e funghi; polenta frita con lardo pesto e salume; risotto con tartufo; anolini in brodo; tagliata con patate al forno; gelato alla crema con frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco; Vermentino di Lunae; Gutturino.

Commenti: Il ristorante, con tre sale e coi soffitti a volta, è raccolto e curato: un ambiente suggestivo in cui assaporare la cucina di un tempo. Il menu presentato dal Simposiarca Angelo Ablondi ha trovato nei numerosi Accademici piena soddisfazione. Un menu semplice ma di qualità, che rispetta l'attenzione della cuoca alla cottura, al sapore e alla leggerezza nei condimenti. I commensali hanno manifestato vive congratulazioni alla cuoca Sandra e al gestore Gianni Cantoni per l'impegno a curare e conservare i sapori di un tempo pur non disdicendo spunti innovativi. Buoni i vini e corretto il rapporto qualità-prezzo.

CARPI-CORREGGIO
11 dicembre 2013

Ristorante "Le Franchine" di Massimiliano e Tiziana Martinelli. ●Via Moglia 37, Reggiolo (Reggio Emilia); ☎0522/972870, cell. 320/3777461; www.ristorantefranchine.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Ferie due settimane a gennaio e tre settimane ad agosto; giorno di chiusura martedì e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 30 €.

Le vivande servite: parmigiano reggiano 33 mesi (azienda agricola Benatti); sfornato di zucca con salsa di parmigiano; lasagne verdi al forno con zucca e salsiccia; fegatelli con la

rete e polenta abbrustolita; guanciale di chianina stufato con la purè di patate; zampone con zabaione dolce e mostarda di pere; gelato alla malaga; torta sbrisolona; panettone e uva.

I vini in tavola: Lambrusco Vecchia Modena Doc (Cleto Chiarli); Lambrusco Concerto Doc (Ermete Medici); Prosecco di Valdobbiadene Doc (Bortolin); Moscato d'Asti (Pelissero).

Commenti: Il menu della riunione conviviale è stato quello della tradizione emiliana classica. Serata densa di avvenimenti anche per la consegna agli Accademici di alcune stampe di pregio, ottenute da acquarelli, che rappresentano la storia delle riunioni conviviali della Delegazione nei suoi dieci anni di attività. Come regalo di Natale sono stati offerti prodotti caratteristici della terra, come il riso Dop di Carpi e il cotechino Dop di Modena. La serata si è conclusa, in modo molto piacevole, grazie all'intervento della famiglia Pavironica rappresentata da Sandrone, la Pulonia e Sgorghiguelo, personaggi mitici della tradizione popolare e del Carnevale di Modena, molto popolari anche a Correggio. Ospiti d'onore i Delegati Olivi Mocenigo di Modena e Fabrizio Sevardi di Reggio Emilia

CERVIA-MILANO MARITTIMA
13 dicembre 2013

Ristorante "I Venini" di Antonio Batani. ●Viale 2 giugno 60, Milano Marittima (Ravenna); ☎0544/993618, fax 0544/995301; coperti 400. ●Parcheggio custodito, sufficiente, riservato; ferie novembre e gennaio. ●Valutazione 8,5; prezzo € 80; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; carpaccio di tonno obesus con pesto di piccoli ortaggi; pesce dell'Adriatico (scampone, ali di razza, canocchie e code di gamberi) cotto al vapore e servito con olio extravergine delle colline romagnole e aceto bianco; passatina di ceci biologici con quenelle di baccalà mantecato e cialda di polenta; riso Acquerello al Franciacorta con caviale di pesce spada al profumo di scorzetta d'arancia; mazzancolle scottadito con lenticchie di Castelluccio di Norcia al balsamico; branzino al sale ser-

vito con petali di pomodorini e olive taggiasche; spiedo di polpo arrostito al rosmarino; bavarese alla vaniglia "bourbon" in sfoglia croccante e salsa al torrone di Cremona; spuma soffice "Montebianco".

I vini in tavola: Ribolla Gialla 2012 (Cantine Cormons); Gessetto 2012 (Cantine Altavita); Moscato d'Asti (Cà di Baio).

Commenti: Il Delegato Pollini ha intrattenuto con curiosità inerenti la cucina tradizionale romagnola prima di dare inizio alla riunione conviviale con il tocco della campana. Da segnalare: il carpaccio di tonno, il pesce dell'Adriatico, il riso Acquerello al Franciacorta, lo spiedo di polpo e le mazzancolle con lenticchie; ben abbinati i vini. Le pietanze sono state preparate con maestria dallo chef Roberto Scarpelli, ottimo regista di cucina, che si è sempre rivelato all'altezza delle situazioni; in sala, la brigata ha mostrato attenzione e velocità nel servizio, caratteristiche che dimostrano affiatamento con la brigata di cucina. Antonio Batani, patron del Palace, coadiuvato dal direttore Orzes, ha da sempre cercato e sostenuto l'importanza della qualità dei prodotti all'interno delle proprie strutture.

CESENA
20 dicembre 2013

Ristorante "Terre Alte" di Michele Casalbani. ●Via Olmadella 11, Balignano di Longiano (Forlì-Cesena); ☎0547/666138; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie una settimana a gennaio, 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 60; elegante, accogliente.

Le vivande servite: ostriche Fines de Claire, crescioncini fritti ripieni di tonno, pomodoro e mozzarella; canocchie tiepide al vapore; razza alla marinara; mazzancolle arrostiti con carciofi e vellutata di patate; fregole ripiene di baccalà con vongole veraci e stridoli; costolette di rombo con spinaci saltati; mousse di cioccolato bianco e cremoso alla nocciola.

I vini in tavola: Franciacorta Brut (Bersi Serlini); Müller Thurgau 2012 (Alois Lageder); Ribolla Gialla 2012 (Primosic).

Commenti: Lo chef Thomas Rivalta ha proposto, per l'occasione, uno stuzzicante menu di pesce fresco, ispirato alla consolidata tradizione del locale. Dopo un aperitivo a base





di ostriche Fines de claire e crescioncini fritti ripieni di tonno, pomodoro e mozzarella, è stata servita una serie di portate presentate con cura e buon gusto che hanno riscosso il generale consenso. Una punta di eccellenza è stata riconosciuta alle mazzancolle arrostiti con carciofi e vellutata di patate e alle frecce ripiene di baccalà con vongole e stridoli. Ottimi i vini, inappuntabile il servizio. Al termine della serata, un caloroso applauso ha accolto lo chef, i gestori Michele Casalboni e Francesca Pirini e l'intera brigata di cucina, ai quali il Delegato Norberto Fantini ha consegnato il guidoncino della Delegation.

FAENZA

17 dicembre 2013

Ristorante "5 Cucchiari" di Roberto Bucci. ●Via Emilia Ponente 23, Faenza (Ravenna); ☎0546/621527; www.villa-abbondanzi.com; coperti 60. ●Parcheggio custodito; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,24; prezzo € 50; elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto, pane carasau con pomodoro e acciughe del Cantabrico; tagliatelle caserecce con funghi porcini e code di gamberi; trancio di spigola selvaggia con pomodorini confit, olive taggiasche e basilico; assaggio di fritto misto dell'Adriatico; mascarpone al sifone, meringhette e amarene.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Val d'Oca); Verdicchio dei Castelli di Jesi (Santa Barbara); Moscato dolce (Lini 910).

Commenti: La riunione conviviale degli auguri, organizzata dagli Scalchi Alessandro Cantagalli e Fortunato Ligresti, si è svolta in un ambiente molto elegante, adatto all'occasione. Il buon aperitivo è stato seguito da un piatto di tagliatelle insolitamente "alte", con un condimento che non si amalgamava perfettamente anche a causa della diversa consistenza dei suoi componenti. Buono il trancio di spigola cotto a 55 gradi, proposto dai cuochi Marco Laghi e Romano Landi e ben cucinato il fritto misto di pe-

sce. Nella norma il dessert. Tra i vini, ha convinto il Verdicchio. Attento e rapido il servizio e prezzo proporzionato a quanto proposto. Nel corso della serata, sono risultati preziosi i brillanti interventi di Alfredo Pelle, segretario del Centro Studi Franco Marengi, il quale ha, tra l'altro, guidato gli Accademici in un'attenta disamina dei piatti proposti.

LUGO DI ROMAGNA

19 dicembre 2013

Ristorante "La Voglia Matta" di Alfredo Carlini. ●Via Vittorio Veneto 63, Fusignano (Ravenna); ☎0545/954034; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie prima settimana di gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 49; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con piccole golosità; cappuccino di crema di piselli con seppia al nero; gamberi lardellati con crema di cannellini e cenere di porro; penne di Gragnano con alici, finocchietto selvatico e pane brunito; fritto di calamari nostrani, seppia, gamberi e totani; sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli; panettone artigianale con salse al cioccolato, mascarpone e zabaione.

I vini in tavola: Dirupo Valdobbadiene (azienda Andreola); Verdicchio dei Castelli di Jesi 2012 Doc (azienda Santa Barbara) Sangiovese Superiore Assiolo 2010 Doc (azienda Costa Archi, Serra di Castel Bolognese).

Commenti: Una serata conviviale di auguri in una bella cornice, con una cucina, a base di pesce, particolarmente curata e accostamenti interessanti tra piatti di diversa provenienza italiana. Merita un elogio particolare lo chef Khlid Sansac che ha dimostrato un grande estro e ha ricevuto l'applauso unanime di tutti i partecipanti.

PARMA TERRE ALTE

12 dicembre 2013

Ristorante "Trattoria Milla" di Catia Affanni. ●Via F. Maestri 40, Sala Baganza (Parma); ☎0521/833267; trattoriamilia@libero.it, www.trattoriamilia.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; giorno di chiusura giovedì, da lunedì a venerdì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 55; carte accettate tutte; cucina famigliare, tradizionale.

Le vivande servite: salmone affumicato di Claudio Cerati; anolini in brodo di cappone; cappello del prete di manzo; stracotto al Barbera "I Gelsi"; zabaione con sbrisolona di mandorle siciliane.

I vini in tavola: Brut Rosè Pinot grigio Igt 2012; Brut Millesimato Doc 2008; Barbera "I Gelsi" Doc 2009; Dolcecarrò Igt; Cuvée brut "Cà del Tava" Doc (tutti Cantina Monsupello, Torricella Verzate).

Commenti: Il Delegato Giorgio Oppici ha proposto un menu all'insegna della tradizione. Brindisi e antipasto sono stati improntati dalla degustazione, in varie declinazioni, di un pregevole salmone affumicato, frutto della passione dell'Accademico Claudio Cerati. Quindi, anolini in brodo di cappone, dal ripieno delicato e non invadente, e uno stracotto di manzo al Barbera, morbido e cremoso; per finire, uno zabaione con sbrisolona di mandorle siciliane, particolarmente accattivante. Rimarchevole la scelta dei vini, curata dagli Accademici Enrico Delendati e Luciano Affanni, in collaborazione con la Cantina Monsupello, presente con il proprio enologo Marco Bertelenghi: una serie di bicchieri notevoli, che hanno accompagnato i vari piatti in maniera impeccabile. Prima del brindisi augurale, la Delegation ha voluto offrire un particolare omaggio a Luigi Prati, che da pochi mesi ne ha lasciato la guida.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

15 dicembre 2013

Ristorante "Locanda il Canovaccio" di Davide D'Onofrio. ●Via Vecchio Asilo 1, Campiglia Marittima (Livorno); ☎0565/838449, cell. 333/1646020; coperti 30+20 (all'aperto). ●Ferie novembre - marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: petit croissant farciti di branzino e julienne di verdure; millefoglie con mousse di baccalà profumato con olio al tartufo;

lasagnette al ragù di mare; risotto alle erbe di campo con gambero lardellato gratinato; calamari ripieni di provola piccante con flan di patate; charlotte al torrione con fonduta di cioccolato.

I vini in tavola: Prosecco; Allodio Bianco Igt (San Michele); Moscato.

Commenti: Dal primo impatto si capisce lo spirito con cui il ristoratore ha voluto caratterizzare il locale: un incontro tra l'antico e il nuovo, in sintonia con quella che vuol essere la sua cucina raffinata, che privilegia i gusti semplici della tradizione mediterranea e dei prodotti locali, con elaborazioni dettate dalla ricerca di associazioni nuove, mai ardate, e dalla presentazione dei piatti ricercata, non artefatta. Il convivio ha avuto il plauso di tutti gli Accademici, grazie all'accoglienza di Davide e della sua cucina e di una cornice ricca di atmosfera e di piacevolezza. Da segnalare la possibilità di pernottare in 6 camere di charme, annesse al ristorante.

LIVORNO

15 dicembre 2013

Ristorante "Quelli di Collinaia" di Sonria Cacciò e Massimo Attanasio. ●Via della Venezia 19/21, Livorno; ☎0586/501147, cell.328/7636316; osteriaincollinaia@hotmail.it; coperti 70. ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze; ferie non programmate; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 6,8; prezzo € 30.

Le vivande servite: varietà di antipasti di mare freddi e caldi (polpo con patate, insalata di farro di mare, filetto di baccalà marinato, sformatino di pesce, ceci con aringhe, cozze e vongole in guazzetto); pennette al pesce spada insaporito con melanzane e pomodori; risotto di mare; assaggio di risotto al nero di seppia; filetto di branzino con crostacei e mitili al cartoccio; semifreddo al Limocello di Capri e fette di pandoro.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano 2012 Docg (azienda Sensi di Lamporecchio); "Glera" 2012 (azienda Bottega).

Commenti: Cena degli auguri, organizzata dal Simposiarca Gianfranco Porrà, nel nuovo ristorante sorto nel suggestivo quartiere della Venezia. In cucina Sonia Cacciò e in sala il marito Massimo Attanasio. Buona la configurazione della cena e soddisfacente la realizzazione, cui ha legger-



TOSCANA segue



mente nuociuto un'abbondanza di peperoncino nel condimento di alcune pietanze. Molto apprezzati, fra gli antipasti, il polpo di scoglio servito con patate lessate; l'insalata di farro con molluschi e crostacei e i ceci con aringhe. Buoni il risotto al nero di seppia e il filetto di branzino con crostacei e mitili cotti al cartoccio. Graditi la Vernaccia e lo spumante, servito per il lieto brindisi augurale finale. Apprezzato l'accompagnamento musicale e canoro assicurato dal bravo musicista Giuliano.

LUNIGIANA 19 dicembre 2013

Ristorante "Da Giovanni" di Fosco Uberti. ●Via Cravilla 50, Mulazzo (Massa Carrara); ☎0187/850220; info@lapinetacravilla.com, www.lapinetacravilla.com; coperti 400. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 30 €; carte accettate tutte; ristorante in albergo.

Le vivande servite: torta d'erbi, torta di patate e porri, frittelle di baccalà, sedani, finocchi e cardi fritti, frittelle di farina dolce con ricotta nostrana; brodo di Natale con tortellini fatti in casa; gallina nostrana lessa ripiena con le salse; spongata.

I vini in tavola: Durella, Igt Val di Magra, (Podere Benelli, Oppilo di Pontremoli); Cà Igt Val di Magra, (azienda agricola Cà del Bosco, Mulazzo); Vinsanto (La Pineta).

Commenti: Festosa cena degli auguri nella bella sala del camino. Felice la scelta del menu, ispirato alla tradizione natalizia, con ingredienti e cucina del territorio, preparato con cura e servito con garbo dall'attento e veloce personale di sala. L'eleganza del locale e l'atmosfera natalizia hanno reso la serata molto piacevole. Tra gli ospiti, il Coordinatore Territoriale Franco Milli. Molto apprezzate le delicate torte di verdura e le ottime frittelle con la freschissima ricotta. I tortellini fatti in casa con il loro brodo di gallina, serviti a tavola in grandi zuppere, hanno entusiasmato. Gradevole la scelta dei

vini, in particolare per il Vinsanto "La Pineta". Angelina Magnotta, autrice di numerose pubblicazioni di storia locale e candidata Accademica, ha svolto una brillante relazione sulla spongata. La serata si è felicemente conclusa con la consegna del dono natalizio agli Accademici e con il brindisi finale.

MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 13 dicembre 2013

Ristorante "Pecora Nera" di Lucina Armento Cenni, in cucina Giuseppe Calvano. ●Via San Martino 18, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70331; coperti 65+25 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura il martedì in inverno, tutti i giorni a mezzogiorno tranne i festivi. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivi con frittini e piccole golosità calde e fredde; tortino di carciofi e caprino su vellutata di taleggio; risotto Champagne e spuma di parmigiano; maltagliati con scampi, zucchine e pomodorini di Pachino; orata di mare in crosta di patate; finocchi alla parmigiana; insalatina mista di stagione con olio e aspreto di lamponi; millefoglie croccante con fiordilatte e yogurt greco alle fragole.

I vini in tavola: Il Bianco 2012 (Braçaia); Moscato d'Asti (Villa Jolanda).

Commenti: La riunione conviviale ha avuto esito assai buono, anche per l'afflusso di Accademici e ospiti, che hanno riempito il locale (ben noto a molti) messo interamente a disposizione degli Accademici, favorendo così l'atmosfera festiva. L'ottima accoglienza, l'ambiente elegante e raccolto, la raffinata mise en place, il servizio attento e puntuale (anche per i vini), il buon prezzo non sono stati una novità. L'apprezzamento per i diversi piatti è stato piuttosto vario, specie per i primi: ben accolti il risotto, il pesce e il vino. Nell'occasione è stato distribuito il volumetto *Le Ricette da non dimenticare*, edito in occasione del trentennale della Delegazione, redatto dal Delegato onorario Roberto Doretto, raccogliendo alcune proposte tratte dalle tradizioni familiari degli Accademici. Un altro modo per celebrare la tradizione e accrescere l'intimità della festa.

PISA 17 dicembre 2013

Ristorante "Osteria Vecchia Noce" della famiglia Catarzi. ●Via di Noce 39, Noce di Vico Pisano (Pisa); ☎050/788229, fax 050/789714; coperti 55. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì e martedì sera. ●Valutazione 8,5; prezzo € 55; raffinato, elegante.

Le vivande servite: calice di benvenuto con stuzzichini e antipastini a degustazione; briciole di pane tostate con fonduta di parmigiano, lardo di Colonnata, uova di quaglia al tegamino e tartufo bianco di S. Miniato; gnocchetti di patate fatti in casa con cacio e pepe, guanciaie e carciofi fritti; vitello sanato al giusto rosa in leggera crosta di pane con sformatino di zucchini; perfetto al croccantino con fili di mou; dolci natalizi.

I vini in tavola: Alice Extra Dry Prosecco Superiore Docg; Conegliano Valdobbiadene (Le Vigne di Alice, Vittorio Veneto); Sator 2011 Montescudaio rosso (Sator società agricola, Pomaia); Campo Lavei Valpolicella Superiore Doc 2011 Ca'Rugate, Montecchia di Crosara); Armida Riserva 2008 Vinsanto del Chianti (azienda agricola Castelvocchio, Terricciola).

Commenti: Dopo l'aperitivo con ottimi e piacevoli stuzzichini, serviti in maniera inappuntabile, gli Accademici e gli ospiti hanno molto apprezzato tutti i piatti, per i quali è stata espressa un'ottima e uniforme valutazione. L'eccellenza è stata raggiunta con le briciole di pane tostate con fonduta di parmigiano, lardo di Colonnata, uova di quaglia al tegamino e tartufo bianco di S. Miniato, la cui ricetta è una creazione della signora Daniela. Analogo giudizio per i vini e il loro abbinamento. Con la consegna di un ricordo alle signore e un brindisi di buon augurio, si è conclusa la piacevolissima serata.

SIENA VALDELSA VALDELSA FIORENTINA 11 dicembre 2013

Ristorante "da Nisio" di Renzo Cucini. ●Località Sovestro 32, San Gimignano (Siena); ☎0577/941029, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì e sempre a mezzogiorno. ●Valutazione 7,33; prezzo € 40; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: assaggi di stagione con crostatine, piccole torte salate,

affettati misti, crostini di milza; vellutata di zucca gialla con pane tostato; maltagliati al ragù di carne; gran pezzo di manzo stecato con lardo di Colonnata; patate arrosto; insalata verde; pandoro tradizionale con crema alla vaniglia; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Prosecco Docg Privee 2012 (Conegliano-Valdobbiadene); Chinati Colli Senesi Docg 2012 (Valle Donata, San Gimignano); Moscato d'Asti Docg 2013 (Podere Luigi Einaudi, Dogliani).

Commenti: Anche quest'anno la riunione conviviale degli auguri è stata organizzata congiuntamente dalle due Delegazioni, seguendo una piacevole consuetudine. In un clima di festosa convivialità, i numerosi Accademici e i loro ospiti hanno gustato un ottimo menu che comprendeva piatti ben fatti. Nella valutazione, hanno ottenuto buoni giudizi gli sfiziosi antipasti, con prodotti tipici locali e di stagione, e i maltagliati con ragù di carne aromatizzato al rosmarino, leggermente piccante. Buono anche il servizio, curato dal titolare Renzo Cucini che aveva provveduto ad allestire un ambiente caldo e accogliente con graziosi addobbi natalizi. Al termine, i due Delegati hanno sottolineato l'amichevole familiarità e simpatia creatasi tra gli Accademici e, nel consegnare dei piccoli doni a ricordo della serata, hanno formulato a tutti i migliori auguri.



MARCHE

ANCONA 14 dicembre 2013

Ristorante "Viniciomaria" dell'Hotel Terrazza Marconi di Vinicio Mentuccia, Maria Leonfanti, Ilaria Mentuccia e Nicola Pucci. ●Piazzale della Libertà 1, Senigallia (Ancona); ☎071/7931087, anche fax; ristoranteviniciomaria@terrazzamarconi.it, www.viniciomaria.it; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1°-15 gennaio; giorno di chiusura mercoledì a mezzogiorno e domenica sera. ●Valutazione 7,67; prezzo 50 €; elegante.

Le vivande servite: calamaro farcito con purea di broccoli, baccalà man-



tecato con pâté di olive e pomodoro confit, mazzancolla arrostita con schiacciata di patate, alici in tempura con marmellata di cipolle di tropea; orecchiette con sugo bianco di pesce; passatelli con vongole e pomodorini; spigola al forno con patate e olive; crema chantilly con sfogliatine croccanti e caramello; assortimento di torroni e panettone.

I vini in tavola: spumante Tango (azienda Colognola); Verdicchio dei Castelli di Jesi "Pignocco"; Moscato "Muscatel" (entrambi azienda Santa Barbara).

Commenti: L'ottima serata si è svolta in un ambiente raffinato; il servizio, molto apprezzato, ha evidenziato ancora di più i piatti dello chef Maria Leonfanti, tutti all'insegna della semplicità e del buongusto. Gli antipasti, di concezione tradizionale, sono stati interpretati in modo innovativo, perfettamente inseriti nel contesto del menu. La personale versione di orecchiette, con condimento di pesce realizzato in bianco, è stata molto apprezzata per qualità e cottura; i passatelli al sugo ristretto di vongole sono stati all'altezza della migliore tradizione. Il trancio di spigola al forno è stato eseguito con l'aggiunta del liquido di cottura un po' allentato, e si è difeso molto bene per qualità e fragranza. La serata, bagnata da ottimi vini, scelti con grande attenzione, nel riuscito abbinamento, dal maître Vinicio Mentuccia, guida di un servizio eccellente, è stata allietata dall'ingresso di un nuovo Accademico e resa interessante dai commenti ai piatti del personale di sala e cucina.

FERMO

15 dicembre 2013

Ristorante "Da Zenà" dell'Hotel San Marco, di Cristian Cordari. ●Via Gairbaldi 6, Servigliano (Fermo); ☎0734/750761; coperti 120. ●Parcheggio sufficiente; ferie una settimana a gennaio e una a luglio; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 8,45; prezzo € 50; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: ovetto con crostone e fonduta al tartufo; cappellet-

ti in brodo di cappone "imbiancati" dal tartufo con assaggio di cappone lessato e cicoria; tagliata con porcini; panettone con crema chantilly e dolcetti di Natale.

I vini in tavola: Carte Noir Brut (La Gatta); Rosé Nero d'Avola (Morgante, Terre Siciliane); Collefrisio (Collefrisio); Moscatel (Santa Barbara).

Commenti: Pranzo degli auguri in un ristorante di grande tradizione, che pone massima attenzione ai prodotti del territorio. Il menu è stato costruito con grande equilibrio dai due Simposiarchi Fabio Torresi e Rocco Pistonesi che, in particolare, ha curato la scelta dei vini offrendo ai commensali un viaggio in Italia, molto apprezzato, in buon accordo con le proposte culinarie. Non poteva mancare il piatto simbolo del Natale: i cappelletti fatti a mano in un ottimo brodo di cappone, seguiti da un assaggio di cappone lessato con cicoria locale. È stata questa l'occasione per degustare anche dell'ottimo tartufo bianco, ingrediente preminente nell'antipasto con l'abbinamento classico all'uovo e gradito anche sui cappelletti. Da sottolineare il perfetto servizio di 29 uova "all'occhio di bue" arrivate in tavola a temperatura e cottura ottimali. Carne di pregio per la tagliata di provenienza locale. Nell'occasione è stato consegnato il distintivo dei 25 anni di appartenenza all'Accademico Stefano Jacovacci.

MACERATA

22 dicembre 2013

Ristorante "Case" di Francesca Giosuè. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, cell. 335/7257578; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante. comodo; ferie ultimi 20 giorni di gennaio e 10 giorni in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crescita di polenta con erbe e ortaggi, caciotta e zuppetta di porri; pasticcio in brodo; tortelli con sugo di roast beef; gallina lessa e cicoria; maialino arrosto con insalata; panna cotta con amaretto, arancia grattugiata, cioccolato e fichi secchi.

I vini in tavola: Esino Bianco (Belisario); Rosso Piceno (Mastio del Borgo); Moscato d'Asti "Bricco Riella" (Cascina Pian d'Or); amari e distillati Varnelli.

Commenti: I Simposiarchi Fabio Mariani e Sergio Branciarri hanno curato con molto impegno il tradizionale appuntamento dello scambio degli auguri. Molto interessante il menu che, pur ispirato alla tradizione, lo chef Michele Biagiola ha voluto innovare con il suo estro. Così all'ottimo antipasto ha fatto seguito un "pasticcio in brodo" che in verità riassumeva alcuni degli ingredienti tipici della minestra natalizia come i passatelli, la pasta reale ecc. Mancavano i cappelletti e per questo il secondo primo era costituito dai tortelli con sugo di roast beef "in omaggio agli stracotti delle nostre nonne". L'idea era giusta ma alcuni commensali hanno notato che il piatto era un po' troppo saporito. Secondo tradizione, la gallina lessa seguita da un maialino arrosto che è stato molto apprezzato. Ottimo il dolce e indovinati gli abbinamenti con i vini. Al termine c'è stato l'incontro-conversazione con lo chef per conoscere alcuni segreti dei suoi piatti più riusciti.



UMBRIA

PERUGIA

11 dicembre 2013

Ristorante "Enoteca Giò Arte e Vini" della Famiglia Guarducci. ●Via R. D'Andreotto 19, Perugia; ☎075/5731100, anche fax; foodbeverage@apicelhotels.it, www.hotelgio.it. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 6,9; prezzo € 40; tradizionale.

Le vivande servite: fritto di baccalà e carciofi; bruschettine al pâté umbro; scaglie di parmigiano; olivette ascolane; suprema di pollo in galantina con gelatina e insalata russa; cappelletti fatti a mano in brodo di gallina; parmigiana di gobbie alla perugina; cappone arrosto con patate e insalata; panettone artigianale con crema di arancia calda.

I vini in tavola: Montefalco Bianco Doc 2012 (Adanti); Montefalco Rosso Doc 2010 (Briziarelli); Scindor Moscato d'Asti Docg (Banfi).

Commenti: Il Delegato Massimo Alberti, dopo il saluto agli ospiti, ha

tracciato un breve riassunto dell'attività della Delegazione nel 2013. Menu rigorosamente "classico", selezionato per la tradizionale riunione conviviale degli auguri. Per l'apparecchiatura è stato scelto un tavolo imperiale per sottolineare il carattere familiare della serata, unendo gli Accademici in un'unica mensa. Molto graditi i cappelletti, confezionati a mano, cotti, come regola vuole, in un delicato brodo di gallina; pregevole il ripieno e da menzionare la pasta all'uovo di ottima consistenza. Apprezzato anche il cappone arrosto, proveniente da allevamenti del territorio, come pure la crema di arancia, servita calda con un panettone artigianale.

TERNI

15 dicembre 2013

Ristorante "Piermarini" di Primo Piermarini. ●Via Ancaiano 23, Ferentillo (Terni); ☎0744/780714, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio comodo e privato; ferie 1°-15 settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 55; ristorante in villa.

Le vivande servite: zuppetta di fagioli e verdure, crostini di colombaccio in salmi, coralline (animelle di agnello); fritti di verdure (cipolla, peperoni, zucchine, cristalli di rosmarino); pizza cotta sotto il fuoco con rape e salsicce, focaccia ciauscolo e peperoncino, focaccia patate e pomodorini; mousse con formaggi, rosso d'uovo e trifola; tagliolini con ragù bianco al profumo di limone; agnello di Piermarini; insalatina dai campi della Valnerina all'olio di moraiolo e frantoio; tortino alla mela al gusto di vaniglia; buffet "Rhum e cioccolato": variazioni di cioccolato con Ron Zacapa 23 anni Gran riserva Guatemala; Ron Matusalem 15 anni Gran riserva Repubblica Dominicana; piccole delizie di caffè al profumo di menta; panepatini accademici.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene superiore Grand Cuvée Corner; Pinot grigio 2012 (Di Lenardo, Gonars); Bordeaux reserve 2012 (Jean Degaves); Moscato d'Asti "La Caudrina" (Dogliotti).

Commenti: Il locale, totalmente riservato, accoglie la Delegazione con la cortesia e l'affetto di sempre. Dopo il discorso del Delegato che fa il punto sull'anno trascorso, il Vice Mario Guerra recita un pot-pourri di rime sull'"amore". Il Prosecco superiore accompagna l'aperitivo in piedi: variegata proposte tra le quali spiccano le animelle di agnello, la zuppetta di



UMBRIA segue

fagioli e i crostini di colombaccio. A tavola il piatto top: mousse con formaggi, rosso d'uovo e trifola. Ottimo il gradimento degli Accademici ad una preparazione tecnicamente complicata. Seguono i tagliolini fatti a mano, con ragù bianco al profumo di limone, e il classico agnello al forno, protagonista (fuori stagione ma "troppo buono") del pranzo. Finale tradizionale, dopo le delizie di caffè al profumo di menta preparate da Carol Piermarini e il "panpepatino accademico" in mono porzione.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
22 dicembre 2013

Ristorante "Le Terrazze-Sunbay Park Hotel" di Angela Nanni Fioravanti. ●Via Aurelia Km 68,750, Civitavecchia (Roma); ☎0766/32159; coperti 300. ●Parcheggio sufficiente, comodo, privato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo € 35; familiare, accogliente.

Le vivande servite: insalata di carciofi, champignon e scaglie di grana, fritto vegetale; riso alle noci e castelmagno; mezze maniche del pastore; fesa di tacchino alle castagne; carciofo alla romana; torta charlotte ai frutti di bosco; biscotteria natalizia.

I vini in tavola: Prosecco Doc Valdobbiadene; Nero D'Avola Igt Terre Siciliane (imbottigliato dalle Cantine di Barberino Val d'Elsa); Spumante Ferrari; Vino liquoroso Dulcius (Cantina Soc. Lungarotti).

Commenti: La riunione conviviale dedicata alla festa della famiglia, è stata,



come tutti gli anni, organizzata dal Delegato. La serata, iniziata con un aperitivo di benvenuto accompagnato da affettati e rustici, è stata apprezzata anche per il menu. Molto gradito il riso alle noci con formaggio castelmagno; valutate positivamente anche le mezze maniche del pastore, ma il piatto per eccellenza è risultato la fesa di tacchino alle castagne che lo chef ha saputo preparare nel giusto equilibrio di cottura e di sapori, il tutto accompagnato da un buon vino. Alla fine della serata, il Delegato ha rivolto agli Accademici e agli ospiti un discorso augurale invitando tutti ad un brindisi.

ROMA
 ROMA NOMENTANA
19 dicembre 2013

Ristorante "Camponeschi" di Alessandro Camponeschi. ●Piazza Fanese 50/52, Roma; ☎06/6874927, fax 06/6865244; coperti 170. ●Parcheggio scomodo; ferie una settimana in inverno e una a Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 58.

Le vivande servite: aperitivo con frittini e rustici; piccole frivolezze romane; crema di porri con punte di asparagi e crostini; gnocchetti di spinaci al tartufo nero; ravioli farciti di uova con guanciale croccante e julienne di Pachino; suprema di faraona con mandorle tostate; contorno dello chef; tortino di pere con gelato di ricotta e fichi.

I vini in tavola: Vini dell'azienda agricola Componeschi.

Commenti: La serata si è svolta in una sala elegante, dotata di pianoforte, con il quale alcuni musicisti hanno accompagnato in sottofondo tutta la riunione conviviale. Dopo l'apertura del Simposiarca, il Delegato Alessandro Di Giovanni, e il saluto del Coordinatore delle Delegazioni Romane Gabriele Gasparro, ha preso la parola il Segretario Generale Paolo Petroni, sottolineando l'importanza e il valore dell'essere Accademici nella quotidianità, così come nei particolari momenti di vita sociale. Durante la serata, sono state presentate le opere pittoriche di un famoso artista, Mark Kostabi. Ottima la cucina, particolarmente graditi gli gnocchetti di spinaci al tartufo nero. Veloce e professionale il servizio. Atmosfera particolarmente raffinata. La riunione conviviale si è chiusa con il brindisi finale e gli auguri.

VITERBO
18 dicembre 2013

Ristorante "Cavaliere" del Resort Alla Corte delle Terme. ●Via Procolo 6, Viterbo; ☎0761/390073, fax 0761/354382; info@allacortedelleterme.it, www.allacortedelleterme.it; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: antipasto a buffet, angolo del casaro e specchio del norcino; paccheri di Gragnano al ragù di carne della tradizione campana; gran fritto di paranza del golfo di Napoli; insalata di rinforzo; babà napoletano; degustazione di torroni dell'Irpinia, Limoncello di Sorrento.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Bianco Greco di Tufo (Mastrobernardino).

Commenti: Riunione conviviale degli auguri con menu di cucina natalizia campana, utilizzando disponibilità e doti dello chef Eugenio Moschiano, noto agli Accademici, campano ma a Viterbo da molto tempo. Lo chef ha dato il meglio di sé, reoperando personalmente prodotti della sua terra ed elaborandoli ottimamente. Sono stati particolarmente apprezzati l'antipasto, il fritto di paranza e i dolci; non l'insalata di rinforzo, forse non capita. La serata è stata allietata da canzoni napoletane pregevolmente eseguite e accompagnate al pianoforte. Conclusione in allegria.



ABRUZZO

AVEZZANO
18 dicembre 2013

Ristorante "La Villetta" di Tonino Lustrì. ●Strada Statale Palentina 45, Capistrello (L'Aquila); ☎0863/530305, anche fax; coperti 30+70+180. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie 10 giorni in autunno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,2; prezzo € 35; tradizionale, famigliare.

Le vivande servite: cestino di pasta con ceci e mousse di baccalà; polentina al profumo di ragù di maiale;

cartoccio di patate, broccoli e speck; stracciatella in brodo di carne; ravioli di polenta e montasio; maiale imporchettato con varietà di contorni; panettone farcito con zabaione e cioccolato caldo.

I vini in tavola: vini della casa.

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata dal Delegato Franco Santellocco che per l'occasione ha svolto anche la funzione di Simposiarca. In modo simpatico, culturalmente apprezzato e in linea con il clima natalizio, il Simposiarca ha raccontato la "storia" di Marie Antoinette Carême, inventore della "haute cuisine" che, allontanato di casa dai genitori estremamente poveri, riuscì, da lavapiatti, a diventare il cuoco di riferimento più famoso al mondo (re dei cuochi e cuoco dei re). Gli Accademici hanno apprezzato molto questa parentesi raccontata con briosa teatralità. In un ambiente particolarmente curato l'eccellente e discreto intrattenimento musicale del duo di flauto e fisarmonica ha deliziato la serata con brani classici e natalizi. Lo chef ha fatto di tutto per soddisfare gli ospiti che hanno trovato nel "cestino di pasta con ceci e mousse di baccalà" il piatto più gustoso. Discreto il rapporto qualità-prezzo.

PESCARA
18 dicembre 2013

Ristorante "Da Michele al Sea River" di Michele Cicchini. ●Via Valle Roveto 37, Pescara; ☎085/28056, fax 085/4223850; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 1°-20 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 65; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con canapé e spumante Cococciola; seppioline grigliate, con melanzane e patate; scampi su polenta; risotto al sapore di mare; maltagliati integrali con pachino, vongole nostrane e scampi; mazzolina al forno con carciofi e verdure di stagione; assaggio di capitone alla "scapecce"; croccantino di cioccolato; fritti natalizi; panettone.

I vini in tavola: Cococciola Doc 2012 (Cantina Tollo).

Commenti: Numerosa partecipazione di Accademici e ospiti in un clima di serena e festosa convivialità. Dopo il breve saluto del Delegato, il neo-Accademico Sandro Bruno ha esposto un'interessante relazione sulle origini del Natale. Il menu è stato



sviluppato con perfetta maestria, iniziando dagli ottimi antipasti, che hanno visto una sublime portata negli "scampi su polenta", con un abbinamento inedito di polenta e crostacei dell'Adriatico. Se sulla gustosità del risotto di mare non si potevano avere dubbi, sorpresa ha destato il piatto di maltagliati che ha riscontrato l'"en plein" dei consensi, per la rivisitazione indovinata di un piatto (quello dei maltagliati con i frutti di mare) che fa parte della tradizione casalinga abruzzese. Gustosa la mazzolina al forno, ma non a tutti è piaciuto l'assaggio di capitone, cotto "allo scapeco" e non alla griglia, come avrebbero voluto i tradizionalisti. Il bianco "Cococciola", sia spumante sia fermo, ha dominato l'intera cena accompagnandola superbamente.

TERAMO

12 dicembre 2013

Ristorante "I Tigli" di Michele Eligio Filipponi. ●Via Mazzini, 18, Teramo; ☎0861/241374, fax 0861/242704; coperti 180. ●Parcheggio insufficiente; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante.

Le vivande servite: fritti all'italiana (olive ascolane, bocconcini di baccalà, cavolfiore, zucchine, cardo e sedano); polentina grigliata con sbriciolata di salsicce e porcini; brodo con cardo alla teramana; ravioli di ricotta al pomodoro; rollè di vitello farcito; rape; pizza dolce della casa; dolci natalizi (sfogliatelle, calcionetti), frutta.

I vini in tavola: Trebbiano "Adrio"; "Regia Specula" Montepulciano d'Abruzzo Doc 2009 (entrambi Cantina Contucci Ponna), Passito Florio.

Commenti: Dopo l'aperitivo, accompagnato dai tradizionali fritti misti all'italiana di baccalà e verdure, c'è stato prima un breve saluto del Delegato Roberto Ripani, il quale ha poi ceduto la parola al neo Vice Delegato Claudio D'Archivio che ha intrattenuto ospiti e Accademici sull'importanza delle tradizioni e della loro memoria. A tavola l'apertura è stata riservata ad una delicata polentina con salsa di salsicce e porcini. Quindi, il protagonista del Natale teramano, il brodo di gallina con stracciatella e cardo, cui sono seguiti ravioli di ricotta al pomodoro. Fantastici i calcionetti, ravioli dolci con ripieno di castagne e Rhum. Il tutto è stato accompagnato da ottimi vini.



MOLISE

CAMPOBASSO

17 dicembre 2013

Ristorante "Il Potestà" di Antonio Mofa. ●Vico Persichillo 1, Campobasso; ☎0874/311101; coperti 50. ●Parcheggio scomodo; ferie 1°-15 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,18; prezzo € 35/45; elegante.

Le vivande servite: insalata di "rinforzo" con polpo; polpettine "cacio", uova e merluzzo in brodetto di pesce; "pantacce" al sugo di pannocchie; fettuccine con la pescatrice; ombrina al sale; insalata natalizia; zuppa inglese; dolcetti natalizi: ostie, pepatelli, mostaccioli, cicerchiata.

I vini in tavola: Rami Molise Falanghina Doc 2012; R A Mitello Doc 2010; Apianae Moscato 2008 (tutti della Cantina Di Majo Norante, Campomarino).

Commenti: Ristorante raffinato e atmosfera familiare, per la cena degli auguri. I Simposiarchi Laura Marone e Massimo Vitale, con il titolare Antonio Mofa, hanno scelto un menu sapido e raffinato, a base di pesce freschissimo e piatti della tradizione rivisitati. All'insalata di rinforzo, con ortaggi e polpo, hanno fatto seguito delle polpettine molto delicate, in un sughetto di merluzzo. Le "pantacce" condite con saporite pannocchie e le fettuccine di pasta fresca avvolte nel sugo e polpa di pescatrice sono stati i due primi molto graditi. I filetti delle grosse ombrine al sale sono stati irrorati con un olio extravergine di prima spremitura che ha consentito di assa-

porare in pieno il pesce. La magnifica zuppa inglese preparata dalla signora Antonietta Di Criscio, i dolci natalizi degustati con l'ottimo Moscato Apianae hanno concluso la cena. Massimo Vitale ha parlato, con molta competenza di un Natale di guerra e Laura Marone ha illustrato le abitudini gastronomiche del Natale nel mondo.

TERMOLI

20 dicembre 2013

Ristorante "Il Poggio" di Nicola Sparvieri. ●Contrada San Biase, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/959012, fax 0875/959023; coperti 300. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo € 50; elegante, in albergo.

Le vivande servite: ventaglio di vitello molisano alle spezie; tortino di bresaola e costine di sedano alla mousse di gorgonzola; involtini di verza e fegatini d'anatra; terrina di faraona al pistacchio di Bronte; cappella di fungo prataiolo gratinato con pane mollicato; ravioli di zucca e ricotta di pecora con crema di carciofi e pancetta croccante; petto d'anatra glassata all'arancia; costoletta d'agnello alla panatura di sesamo con sformatino di patate e castagne; carpaccio d'anasas su salsa vaniglia con semifreddo al limone e fragoline di bosco; dolcetti della tradizione natalizia montenerese (mostaccioli, cacionetti, cicerchiata).

I vini in tavola: Prosecco Doc; Oravera Falanghina Doc; Neravite Molise rosso Doc; Tintilia Molise Doc (tutti delle Cantine Terresacre); spumante Calantha.

Commenti: Con i saluti e il brindisi augurale del Delegato, si è dato inizio all'ultima riunione conviviale dell'anno, tradizionale gioioso banchetto dell'amicizia. Il Delegato ha dedicato alcune commosse parole in ricordo del caro Accademico Sandro Tribò, venuto a mancare recente-

mente; poi un breve momento di silenzioso raccoglimento interrotto dal rintocco della campana accademica e da un caloroso applauso in suo onore. Molto buone tutte le portate di un menu che il Vice Delegato Di Pietro, attento organizzatore dell'incontro, ha voluto diverso dalla tradizione natalizia del territorio. Ben abbinati gli ottimi vini, tutti della cantina di famiglia "Terresacre". Qualificati e professionali sia la brigata di cucina sia lo staff di sala ai quali è stato tributato un applauso e consegnato il guidoncino. Durante la serata è stato ammesso al sodalizio Roberto Marinucci.



CAMPANIA

BENEVENTO

27 dicembre 2013

Ristorante "Masseria Roseto" Relais et Chateaux della famiglia Cotroneo. ●Contrada Roseto, Benevento; ☎0824/776590; coperti 350. ●Parcheggio comodo, non custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo € 40; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: filettino di maialino con marmellata di arancia e ricottina; raviolone ripieno con tartufo; cappone ripieno con prugne e mele; ananas con meringhette e chicchi di melagrana; struffoli e cassata.

I vini in tavola: Aglianico e Falanghina delle vigne della casa.

Commenti: La Delegata Milly Chica ha introdotto la festa degli auguri e ha presentato Padre Andrea Davide Cardin, direttore della biblioteca di Montevergine Abbazia di Loreto, che ha trattato dell'origine e del significato dell'augurio, a partire dalla voce "augure", sacerdote etrusco dedicato alla divinazione, fino ai tempi moderni. Successivamente, la dottoressa Paola Caruso ha parlato del rapporto tra solstizio d'inverno e rituali pagani, del simbolismo natalizio di oggetti e, soprattutto, di alimenti come pesce, anguilla, frutta secca, dolci a base di miele. Il convivio si è svolto in un clima di cordialità e ha ricevuto il gradimento degli ospiti





CAMPANIA segue

soprattutto per le vivande ispirate al Natale e preparate con raffinatezza. Particolarmente apprezzati il capone ripieno e il dessert con melagrana, struffoli e cassata.

PENISOLA SORRENTINA
15 dicembre 2013

Ristorante "Don Geppi" di C. Ega srl. ●Via Marion Crawford, Sant'Agnello di Sorrento (Napoli); ☎081/8072051, fax 081/8782506; info@majesticpalace.it; coperti 200. ●Parcheggio incustodito; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 70; elegante, accogliente.

Le vivande servite: tartine e piccole pizzette fritte al pomodoro e alla salsa "genovese"; minestra maritata; baccalà mantecato con polenta soffiata; manicotti con crema di cipollotto e sgombro affumicato; risotto mantecato alla rapa rossa e fonduta di provolone del Monaco; guancetta di vitello con crema di patate al burro di alpeggio e giardiniera glassata; panettone con zabaione al limoncello e struffoli; morbido alla nocciola con cioccolato caldo soufflé.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Greco di Tufo (Vigna Breccia); Aglianico Sairus; Passito di Aglianico Igt (tutti delle Cantine Montesole).

Commenti: Gli Accademici sono tornati anche quest'anno nello stesso ristorante, interamente riservato, dove, come di consueto, sono stati accolti con grande simpatia dalla padrona di casa Giulia Rossano. Nel corso della serata, hanno potuto apprezzare le tante portate realizzate dalla brigata di cucina guidata dallo chef Mario Affinità, dopo un aperitivo copioso e vario. L'elevata qualità delle pietanze, servite con grande maestria dalla brigata di sala, diretta dal maître Lucio D'Orsi, ha consentito di trascorrere una lieta giornata, nel corso della quale il Delegato, dopo lo scambio dei doni, ha brevemente illustrato l'interessante nuovo volume della Collana di Cultura Gastronomica *La Cucina italiana oggi*. Consegnato al termine, il piatto in silver dell'Accademia alle due applauditissime brigate.



SALERNO
18 dicembre 2013

Ristorante "San Pietro" di Francesco Tammaro e Bruno Milano. ●Piazzetta San Francesco 2, Cetara (Salerno); ☎089/261091, anche fax; coperti 40+35 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie prima metà di gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 45; raffinato, tradizionale, famigliare, accogliente.

Le vivande servite: antipasto caldo di vongole, gamberi e cozze; totani e patate; cuoppo con alici e moscardini; risottino alla pescatrice; spaghetti con colatura di alici; pesce in guazzetto al limone con schiacciata di patate; tortino al cuore morbido di mele; dolci natalizi.

I vini in tavola: Costa d'Amalfi Doc (Cantine Ettore Sammarco).

Commenti: La riunione conviviale, ben organizzata, ha messo in risalto, ancora una volta, le qualità culinarie dello staff di Franco Tammaro, che ha saputo coordinare un menu a base di genuini prodotti locali nel rispetto della tradizione natalizia. In una festosa atmosfera, dopo il saluto ai numerosi Accademici e ospiti da parte del Delegato Giuseppe Anastasio, è intervenuto l'Accademico onorario Gaetano Troisi, che ha intrattenuto sull'interessante tema "I frutti della terra e la difesa della natura". Tutti pienamente favorevoli i giudizi dei commensali, che hanno apprezzato l'ottima cena ben servita. La serata è trascorsa in modo piacevole e si è conclusa con l'abituale omaggio natalizio agli Accademici e la consegna, al proprietario del locale, della pubblicazione dell'Accademia "I menu del Quirinale".



PUGLIA

GARGANO
16 dicembre 2013

Ristorante "Tio Pepe" di Biagio Quitadamo. ●Via del Mare 1, Mattinata (Foggia); ☎0884/550319, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì.

●Valutazione 8; prezzo € 40; elegante, famigliare.

Le vivande servite: cozze ripiene, polpo grigliato, parmigiana di melanzane, sfogliatine di zucchine e gamberi, fritturina mista; risotto con crostacei; calamarata con cozze e vongole al pesto di rucola; involtino di spigola su crema di patate; crostata di arance, torta di pere, tortino al cioccolato con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (casa vinicola Merotto, Col San Martino); Falanghina Doc (Fattoria la Rivolta, Torrecuso); Aglianico Doc (azienda agricola D'Angelo, Rionero in Vulture); Moscato d'Asti Docg (azienda vitivinicola D'Ogla, Castagnole delle Lanze).

Commenti: Il Simposiarca, il Vice Delegato Antonio De Bonis, ha organizzato una piacevole serata per condividere l'affascinante calore dell'atmosfera natalizia. La sala interna del locale, rinnovata di recente, è arricchita da un angolo con caminetto per creare un ambiente accogliente e famigliare. Il servizio è stato molto attento e puntuale; ottima la cucina, creativa ma nel rispetto della tradizione del territorio, di alta qualità grazie alla grande cura nel trattamento della materia prima, proveniente giornalmente dal pescato di Manfredonia. Particolarmente apprezzati le sfogliatine di zucchine e gamberi, il polpo grigliato, la calamarata e gli involtini di spigola. Ottimo l'abbinamento dei vini. A conclusione della serata, complimenti allo chef e al gestore da parte di tutti gli Accademici.



BASILICATA

POLLINO POLICASTRO
22 dicembre 2013

Ristorante "Locanda Severino" di Vito Antonio Lombardi. ●Largo Re Galantuomo 11, Caggiano (Salerno); ☎0975/393905, anche fax, cell. 347/6283979; info@locandaseverino.it, www.locandaseverino.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie 20 giorni a gennaio e 10 giorni a luglio;



giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì; aperto solo a cena tranne domenica e festivi. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: pralina di ricotta su salsa di cime di rapa e chips di salame; pizza in "black"; pasta mista di Gragnano in zuppa di fagioli di Sarconi con cotica e polvere di caffè; strascinati in salsa di "cutturiedd" su caramello di liquirizia e caciocavallo podolico; tagliata non tagliata di vitello degli Alburni affumicato alle erbe su riduzione di Aglianico e patata cotta sotto la cenere; sformatino di panettone su crema al Rhum e gelato al cioccolato bianco e arancia; piccola pasticceria, frutta essiccata.



I vini in tavola: Spumante brut Vignali (Cantine di Venosa); L'Atto 2011 Aglianico Igt (Cantine del Notaio, Rionero in Vulture); Moscato spumante Vignali (Cantine di Venosa).

Commenti: Cucina eccellente, un solo dissenso dal coro dei si per Vito Antonio Lombardo, cuoco ancor giovane ma già insignito di una stella Michelin, che operando su un territorio difficile merita ancor più l'applauso per l'impegno e la maestria impiegata nella preparazione dei piatti. La pizza in black, nera per carbone vegetale, su un letto di salsa di tartufi, coperta da una spuma di ricotta con fettine di tartufo fenico e guarnita con caviale di tartufo, ha stupito, ha interessato, ma soprattutto è piaciuta molto agli Accademici. Sapori forti negli strascinati conditi con ragù di agnello: Vito Antonio ha ridotto la cottura dell'agnello ma con il caramello di liquirizia e caciocavallo podolico ha smorzato e addolcito il gusto forte della carne. Gran piatto anche il cubo di vitello affumicato nel pentolino con rametti odorosi ed



erbe appropriate da stemperare sulla salsa di Aglianico. Ottimi i dolci. Consigliata una sosta, alla locanda, a tutti gli Accademici di passaggio e non solo.



CALABRIA

COSENZA
4 dicembre 2013

Ristorante "L'Osteria degli Amici" di Manuela Perrotta. ●Via Trento 29, Cosenza; ☎0984/795893; coperti 35. ●Parcheggio no; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 8; prezzo € 35; caratteristico.

Le vivande servite: polpette di carne; polpette di melanzane; peperoni arrostiti; melanzane trifolate; zucca saltata al peperoncino; frittelle di cavolfiore; alici "arriganate"; spaghetti del Mediterraneo; capretto con patate al forno; torta di cioccolato; crostata di ciliegie e noci.

I vini in tavola: Sette Chiese (Serracavallo).

Commenti: Atmosfera calda e familiare attorno alla grande tavola imbandita. Tradizionale il menu, che, dalla prima all'ultima portata, ha spaziato nel repertorio gastronomico del territorio. Molto ricco l'antipasto, con le immancabili polpette, frittelle, verdure spadellate e pesce povero presenti in ogni mensa natalizia. Più audace il primo piatto, spaghetti conditi con una salsa a base di olive e capperi dal sapore forte e deciso, ma i cui ingredienti appartengono, pur sempre, alla cucina povera della zona. Delizioso il capretto con le patate



al forno, cotto al punto giusto, in cui l'abilità del cuoco consiste nel far sì che l'esterno ben rosolato custodisca una carne tenera e saporita. Per i dolci, ricette casalinghe ben collaudate, specialmente la crostata con marmellata e noci, un classico dei momenti di festa. Il vino strutturato e corposo ha accompagnato egregiamente le pietanze, mentre il servizio, molto attento, ha contribuito, per la sua parte, all'ottima riuscita della serata.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO
19 dicembre 2013

Ristorante "La Campana" di Leonardo Bono. ●Via del Macello 12, Castellammare del Golfo (Trapani); ☎0924/306006; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie dal 15 gennaio al 15 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 35; accogliente.

Le vivande servite: tartare di tonno rosso locale su crema di yogurt magro alla cipollina e cetrioli; sfogliatina di "cavuliceddi" e cozze; bignè ai 4 formaggi e bottarga; branzino e frutta; zuppa di pesce di scoglio con crostoni artigianali; tagliata di tonno rosso locale su letto di rucola e riduzione di aceto balsamico; frutta fresca; cassata siciliana; "cuddureddi".

I vini in tavola: Berlinghieri Charonnay e Grillo (Cantine Di Legami).

Commenti: La riunione conviviale, in un clima di sincera amicizia, si è svolta in quella che si può definire una perla incastonata in uno dei più begli angoli del golfo di Castellammare, dove si mescolano i profumi delle portate con quelli del mare. Ha porto il saluto di benvenuto il Delegato Liborio Cruciatà e, subito dopo, il Simposiarca Domenico Nuzzo ha illustrato la bontà e la qualità del pesce del golfo di Castellammare. Unanimi apprezzamenti e plauso al giovane chef Leonardo Bono, per i vari piatti ben presentati, dove sono state esaltate le tipicità della cucina e del-

la gastronomia siciliana. Ospiti i Delegati di varie zone della Sicilia tra cui Mario Ursino, il quale ha premiato lo chef con una medaglia consegnando anche il guidoncino dell'Accademia.

CANICATTI
13 dicembre 2013

Ristorante "Zaliclò il ristorante..." di Vincenzo Di Franco. ●Viale della Vittoria, 210, Canicattì (Agrigento); ☎0922/853546, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 25; elegante, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini; sfilacci di vitello con arance e finocchi; arancino di risotto con salsiccia e carciofi su crema tartufata; cosciotto di maialino al forno; patate al forno; verdure grigliate; cuccia di Santa Lucia con crema di ricotta; panettone; composta di frutta.

I vini in tavola: Prosecco Tor dell'Elmo (Grottarossa); Aquilae Nero d'Avola (viticoltori associati Canicattì CVA); Spumante.

Commenti: Il convivio, organizzato dal Simposiarca Archimede Corbo, è stato l'occasione per ritornare in un elegante e rinomato ristorante della città. Il menu tipico della tradizione natalizia del territorio, tuttavia, non ha avuto un giudizio molto lusinghiero. Elegante e accurata l'apparecchiatura della tavola e molto cortesi i camerieri. La serata è trascorsa in modo piacevole e si è conclusa con lo scambio degli auguri.

CATANIA EST
10 dicembre 2013

Ristorante "Ost ier". ●Via Vittorio Emanuele 81, Catania; ☎095/7159247. ●Parcheggio pubblico; ferie dal 1° agosto al 30 settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo € 38; locale in centro storico a due passi dal Teatro Bellini.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane con provola affumicata, pomodoro e basilico; paccheri con broccolo e pepe nero su fonduta di ragusano; maltagliati con zucca, provola e finocchietto; tagliata di manzo ai carciofi; patate in camicia; ananas affettato con gelato alla menta.

I vini in tavola: Sirah e Perricone (Castellucci Miano).

Commenti: Il menu proposto dal ristoratore è stato semplificato e nel suo insieme è risultato equilibrato e leggero. I vini sono stati una novità che ha piacevolmente sorpreso con il Sirah, lasciando invece un po' perplessi con il Perricone. Tra i piatti hanno riscosso il massimo entusiasmo i paccheri e il coreografico carciofo fritto a stella, su cui era servita l'ottima tagliata di manzo. Le foglie dorate e croccanti del carciofo erano praticamente delle golosissime chips che sono andate a ruba. Fresco l'abbinamento dell'insolito gelato alla menta con l'ananas affettato a fine pasto. Meno convincenti l'antipasto, un po' carente nei profumi, e i maltagliati alla zucca in cui il finocchietto era protagonista nella decorazione del piatto ma non lasciava traccia al sapore della vellutata. Questo piccolo ristorante è molto piaciuto agli Accademici, per la proposta, il servizio e l'atmosfera raccolta, nonché l'ottima qualità delle materie prime impiegate.

MARSALA
20 dicembre 2013

Ristorante "Palazzina Liberty" di Villa Favorita di Enzo e Nino e C. srl. ●Via Favorita 27, Marsala; ☎0923/989100, fax 0923/980264; info@villafavorita.com, www.favorita.com; coperti 100. ●Parcheggio ampio, custodito; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo € 50, carte accettate tutte; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini; tortino di carciofi con speck e noci; tasca di tacchino ripiena con busiate in ragù di salsiccia; nodino di vitellina cremolata al Marsala e pistacchi; "qualeddru" al pomodorino secco; cipolline al caramello di miele; gelatine al mandarino; tartufini con ricotta in fonduta di cioccolato nero.

I vini in tavola: Syrah (Fondo Antico); Spumante Brut (Duca di Salaparuta).

Commenti: La Delegata, che si è interessata personalmente dell'organizzazione, ha scelto questo locale per creare un clima natalizio colmo di quel calore familiare che solo la sala di una casa raffinata può dare. La presenza di Mario Ursino, oltre ad avere impreziosito la serata, ha portato molta allegria. La Delegata ha aperto la riunione conviviale, ringraziando gli ospiti e gli Accademici e soffermandosi sul significato del Natale. Le pietanze, tipicamente natalizie, legate alla tradizione locale e la



SICILIA segue

creatività nella presentazione estetica sono state, nel complesso, ben accette. L'abbinamento con i vini è stato ottimale. Il brindisi finale ha concluso festosamente la cena.

MODICA

22 dicembre 2013

Ristorante "Gazza Ladra" di Paolo Faila. ●Via Blandini 11, Modica (Ragusa); ☎0932/755655, fax 0932/941059; coperti 45+55 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie dal 10 gennaio al 10 marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 40; raffinato, elegante.

Le vivande servite: buccia di patata frita ripiena della sua spuma con prosciutto di maiale nero e cardoncelli; spaghetti di mollica tostata con sarde ed estratto di finocchietto; risotto di Vialone nano alla zucca gialla con mandorla e mandarino; ricciola al salmoriglio di sanapo con lenticchie nere e zuccina spinosa; merinza al vapore con mousse di cioccolato amaro e salsa di ficodindia.

I vini in tavola: Nero d'Avola e Chardonnay (azienda agricola Mandrarossa).

Commenti: Il Simposiarca Francesco Occhipinti, dopo aver elogiato i coniugi Paolo e Concetta Faila, titolari del ristorante e dell'albergo, per essere riusciti, con entusiasmo e tenacia, a mantenere a Modica un ristorante di altissimo livello, ha parlato del nuovo maestro di cucina David Tamburini. Ha messo in evidenza il suo estro culinario e le sue pietanze, preparate sempre con prodotti di eccellenza, rigorosamente del territorio e di stagione. La cucina di Tamburini, che lo stesso ama definire "giovane", ha conquistato i palati degli Accademici, fra i quali vi erano, oltre a Mario Ursino, Coordinatore Territoriale per la Sicilia Orientale, i Delegati di Caltagirone, Caltanissetta, Canicattì e Val di Noto. Nell'occasione si è svolta la cerimonia d'ingresso della nuova Accademica Enrica Pelicane Sgarlata di Chiosì. Impeccabile il servizio.

PALERMO

18 dicembre 2013

Ristorante "Kemonia" del Grand Hotel Piazza Borsa dei fratelli Giovanni e Salvatore Di Giovanni. ●Via dei Cartari 18, Palermo; ☎091/320075, fax 091/6116700; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 50; raffinato.

Le vivande servite: tempura di verdure di stagione; piccole quiche variopinte; tartine nelle varietà dell'hotellerie; mandorle e pistacchi tostati; gran timballo di maccheroni in scigno di pasta frolla; rollato di tacchino farcito con frutta secca e verdure di stagione; cupolette di purea di patate in bianco ragusano; alzata di bigonè in croquembouche; dolcetti di riposto; praline al cioccolato e ai pistacchi; paste di mandorla; frollini con canditi; panettone e pandoro.

I vini in tavola: Bianco d'Alcamo Doc (Rapitalà); Corvo rosso Classico (Sapaparuta); Spumante brut (Murgo).

Commenti: Prendendo spunto dalla ricorrenza dei 50 anni dall'uscita del film di Luchino Visconti "Il Gattopardo", la Simposiarca Daniela Nifosi ha illustrato il menu della cena leggendo, tra l'altro, alcuni passi tratti dal celebre libro. Le ricette del monsi ai tempi del Gattopardo sono state, infatti, il filo conduttore del menu sapientemente realizzato dallo chef Gioacchino Guddo. Il timballo di maccheroni, preparato con pasta frolla fragrante di zuccero e di cannella, che al taglio sprigionava un fumo carico di aromi, ha fatto rivivere agli Accademici i fasti del sontuoso pranzo offerto dal Principe di Salina a palazzo Donnafugata. Ben equilibrato nei sapori il tacchino farcito con frutta secca e verdure, mirabile nella composizione, quasi un albero di Natale, il croquembouche avvolto da una spirale dorata di fili di caramello. A fine cena, brindisi, scambio degli auguri e distribuzione di simpatici regali.

RAGUSA

15 dicembre 2013

Ristorante "Locanda Don Serafino" dei fratelli La Rosa. ●Via Giovanni Ottaviano 13, Ragusa Ibla (Ragusa); ☎0932/248778, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 15 giorni a febbraio e 15 giorni a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo € 50; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: insalata tiepida di baccalà con arance; ragù di olive e crema di patate alla citronella; carciofi; pasta mista risottata al sugo di triglia, con pâté di pesto trapanese leggero e foglia d'ostria; pesce capone con panatura croccante al timo e zenzero; purè soffice di patacche alla vaniglia e salsa di borragine alla senape; mela dell'Etna cotta al Calvados e canditi con coulis di frutti

rossi; Streusel alla frutta secca e gelato alla lavanda.

I vini in tavola: Grecanico 2012; Blend di Frappato e Nerello Mascalese (tutti Terre di Giunara).

Commenti: Splendida location per il consueto pranzo di Natale. Oltre settanta Accademici si sono scambiati gli auguri in uno dei locali che più ha dato lustro all'enogastronomia iblea. I fratelli La Rosa hanno accolto gli Accademici ragusani forti delle due stelle Michelin conquistate meritatamente sul territorio. Il Simposiarca Vittorio Battaglia e lo chef Carmelo Candiano hanno proposto un menu molto ben congegnato e ancor meglio realizzato. Ottimo il punteggio conseguito e unanimi i consensi per quello che viene considerato un tempio della cucina siciliana.

SIRACUSA

22 dicembre 2013

Ristorante "Hibiscus" di Valerio Aprea. ●Via Impellizzeri, Isola Fanusa, Siracusa; ☎0931/721217; hotel-caiammari@gmail.com, www.hibiscus.sr.it; coperti 100. ●Parcheggio all'interno del parco; ferie dal 10 gennaio al 10 febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo € 40; elegante, accogliente, situato all'interno dell'Hotel Caiammari.

Le vivande servite: crostino Rigoletto; torta frita; risotto alla Verdi; anolini in brodo; faroona mortificata; insalata di cicorie; budino di castagne.

I vini in tavola: Spumante "Antesa" 2012 (Astoria, Treviso); Lamùri 2012 Nero d'Avola Igt Sicilia (Tasca d'Almerita, Palermo); "Don Nuzzo" Moscato di Siracusa Doc 2011 (Antiche Cantine Gulino, Siracusa).

Commenti: Sono state le arie delle opere di Giuseppe Verdi e le ricette verdiane la base dell'esperimento che ha previsto l'abbinamento fra vini siciliani e pietanze bussetane. Avvio festoso con un brindisi, la prolusione del Delegato Angelo Tamburini che ha inteso solennizzare il 200° anniversario di nascita del Cigno di Busseto, riscoperto apprezzato e competente gastronomo, seguito dal pranzo servito con le pietanze predilette dal Maestro. L'esperimento è pienamente riuscito premiando la disponibilità di mettersi alla prova del giovane e applaudito chef Angelo Mennillo. Curato il servizio diretto da Lorella Scammacca che, somme-

lier, ha presentato i vini. Graditi ospiti i Delegati di Ragusa Vittorio Sartorio e di Enna Ugo Serra. Copia delle ricette proposte è stata consegnata ai convenuti, unitamente ad un timer augurale, importante per "scandire i tempi in cucina". Infine, la consegna della vetrofania e del guidoncino accademico da parte del Delegato Tamburini al gestore Valerio Aprea.



SARDEGNA

CAGLIARI

13 dicembre 2013

Ristorante "Sardegna Hotel". ●Via Lunigiana 50, Cagliari; ☎070/286245; coperti 70/80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8-8,5; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: prosciutto di Talana al coltello; salsiccia di Irgoli al finocchietto; pecorino erborinato "giglio sardo" Argiolas con composta di frutta; cartoccio di verdure fresche in pastella; crostini di polenta al ragù di salsiccia; torte salate; cagliata all'olio di tartufo; lorighittas al ragù di cinghiale; agnello in umido con carciofi; pera caramellata al Rhum con crema di zabaione.

I vini in tavola: "Nieddera" rosato; "Tyrso" fermentino; "Fiori" Cannonau.

Commenti: La riunione conviviale di Natale è stata organizzata dall'Accademico Ruggero Ruggieri che ha curato in maniera ottimale sia l'accoglienza sia l'apparecchiatura perfetta, con personale efficiente e garba-





to. La Delegata ha tenuto una breve conversazione sul significato del Natale e con un riferimento alla Sardegna e ai gravi problemi che l'isola e i suoi abitanti stanno sopportando. Le vivande servite hanno pienamente soddisfatto i commensali per la buona qualità delle materie prime e per la leggerezza dell'esecuzione, con proposte mirate a rileggere in chiave moderna i classici della cucina sarda. A fine serata, la Delegata Mariangela Pinna ha donato agli Accademici e agli ospiti "Il ricettario della cucina regionale italiana" gradito da tutti e apprezzato anche dallo chef.

CAGLIARI CASTELLO

18 dicembre 2013

Ristorante "Flora" di Giuseppe Deplano. ●Via Sassari 48, Cagliari; ☎070/664735; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 30; raffinato, elegante.

Le vivande servite: polpettine alla Beppe; melanzane e zucchine in agrodolce; zuppetta di cozze e arselle; carciofi fritti; gianchetti; insalata di polpo; fregola con arselle; pesce del golfo al forno con patate; croccantino alla fragola.

I vini in tavola: Torbato Brut (Sella Mosca); Theria (Alberto Loi Cardedu).

Commenti: Serata natalizia svolta in uno dei più eleganti locali cittadini. La posizione in pieno centro ha penalizzato leggermente il parcheggio ma ha consentito lo svolgimento della serata con gusto, armonia e piena soddisfazione degli Accademici.



EUROPA

FINLANDIA

HELSINKI

16 dicembre 2013

Ristorante "Sasso" di Royal Ravintolat. ●Pohjoisesplanadi 17, Helsinki; ☎09/61285150; coperti 90. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di

chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo €110; raffinato.

Le vivande servite: calamaro fritto con carote e maionese nera; tajarin alla salsa di spinaci e aglio con mozzarella; tagliata di pancia di manzo con melanzane e salsa al timo; torta alla mousse di cioccolato e gelato al timo.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi (Santa Barbara); Lugana (Otello Molce); Cesanese di Olevano (Ermes); Angelorum Recioto (Masi).

Commenti: La Delegazione ha voluto provare la nuova gestione del ristorante, ormai un posto classico, con una cucina del Nord Italia. Il locale è spazioso e luminoso, con un'atmosfera elegante e internazionale. Gli antipasti erano gustosi, con qualche critica sull'uso audace dell'inchiostro. La pasta era buona, ma l'abbinamento con la mozzarella poco riuscito. Apprezzato il secondo, e unanimemente lodato il dessert. Buoni i vini consigliati dal sommelier, apprezzato il Cesanese, raramente reperibile. Il servizio era attento e gentile. La selezione delle grappe (oltre 90) imponente.

FRANCIA

PARIGI

16 gennaio 2014

Ristorante "La Lucania". ●4, rue Pierre Leroux, Parigi; ☎0153/690603; coperti 25. ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6; prezzo € 60; rustico.

Le vivande servite: carciofi alla lucana; ravioli freschi di ricotta e spinaci al burro e salvia; agnello alla lucana con indivia e patate; sorbetto al limone, fragola e mango.

I vini in tavola: Mandra Rossa Sicilia 2013 (Bonara); Aglianico del Vulture 2009 (D'Angelo).

Commenti:

Riunione conviviale degli uguri con la partecipazione della Delegata onoraria Leda Vigiardi Paravia, della dottoressa Clara Celati, Vice Direttrice dell'IIC di Parigi e del nuovo Accademico Antonio Foresi, trasferitosi dalla Delegazione di Bruxelles.



La numerosa presenza di Accademici e amici ha piacevolmente vivacizzato la serata. La Delegata ha rievocato l'attività della Delegazione durante il 2013 e presentato brevemente i progetti 2014. Molto deludente la prestazione di "La Lucania". Si è cominciato con un carciofo sguazzante in un brodino di cubetti di carote e scaglie di parmigiano, senza profumi e senza gusto, cui hanno fatto seguito dei ravioli di magro al burro e salvia fatti in casa e per la verità eccellenti. Nuova delusione l'agnello, troppo cotto, stopposo, insipido. Irrilevante il contorno. Per finire, un sorbetto anonimo. Vini rudi e asprigni; prezzo non in rapporto con il cibo servito. La Lucania, regione affascinante, non ha presentato un buon ambasciatore.

GERMANIA

COLONIA

11 dicembre 2013

Ristorante "Marcellino Pane e Vino" di Marcello e Daria Maldotti. ●Krefelderstrasse 39, Colonia; ☎0221/99878320, fax 0221/99878319; coperti 44. ●Parcheggio insufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo € 68; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini; minestra sarda di pesce; duetto di pasta alla crema di parmigiano e tartufo e crespelle gratinate; ossobuco con legumi; dolce variazione di frutta.

I vini in tavola: Spumante 2005; Roero Arnei 2012; Nebbiolo Valmaggiore 2011; Barbera Faleto 2010 (tutti Bruno Giacosa).

Commenti: La serata degli auguri è stata festeggiata in un locale sardo, che ha aperto nel 2009 a Colonia. La giovane coppia Marcello e Daria Maldotti, con mamma Antonietta in cucina, gestisce con molta simpatia e passione questo locale piccolo ma accogliente, che in poco tempo è diventato famoso in città. La cucina rispecchia le tradizioni sarde, con sapori ricchi e autentici. Da non perdere: la minestra di pesce. Ottimi anche i vini di Bruno Giacosa. Una serata piacevole sia per la cura e la maestria nella preparazione dei piatti, sia per l'atmosfera amichevole e festosa.

OLANDA

AMSTERDAM-LEIDEN

13 dicembre 2013

Ristorante "District 5" di David Cecchi, in cucina Emiliano Covelli. ●Van der Helstplein 17, Amsterdam; ☎020/7700884; www.district5.nl; coperti 60. ●Parcheggio a pagamento nelle vicinanze. ●Valutazione 6,5; prezzo € 65.

Le vivande servite: spritz e una gustosa focaccia appena sfornata; burrata casertana; verdure grigliate miste; delicatezze vegetariane; vitello tonato; salumi di selvaggina; ravioli fatti in casa ripieni con tartufo nero, porcini umbri e ricotta di bufala, al ragù bianco di vitello; filetto al Barbaresco e funghi porcini; panettone artigianale ripieno di gelato e ciliegie candite.

I vini in tavola: Podere di Montelupa di Bra 2008 (Cantina Ascheri); Barbaresco 2008 (Cantina De Forville); Moscato d'Asti Docg 2012 (Bera).

Commenti: La calorosa accoglienza che caratterizza i veri locali italiani ha reso l'esperienza conviviale molto piacevole. L'antipasto ha proposto una prelibata selezione di prodotti tipici della tradizione gastronomica italiana. I ravioli, buoni di per sé, hanno suscitato pareri discordi per l'abbondanza del ragù bianco di vitello che copre il sapore del ripieno. Buono l'abbinamento con il vino bianco della Cantina Ascheri. Nel secondo piatto è stata apprezzata la qualità della carne, un gustoso filetto, ma il piatto è risultato un po' slegato per via della salsa al Barbaresco troppo liquida e non ben amalgamata in cottura con la carne. Buono l'accostamento con il Barbaresco. Speciale menzione merita il pane cotto in casa. Veloce ed efficiente il servizio. La cucina ha buone potenzialità che possono essere ulteriormente sviluppate. Una divertente carellata di alcune delle tante credenze popolari e superstizioni a tavola, tenuta dall'Accademico Vincenzo Toscani, ha coronato la bella serata.

UTRECHT

14 dicembre 2013

Ristorante "Cantina Italia" di Bart Broshuis. ●Dolderseweg 77/79, Den Dolder (Utrecht); ☎31302292920; info@cantinaitalia.nl, www.cantinaitalia.nl; coperti 110. ●Parcheggio sufficiente; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo €60; accogliente.

Le vivande servite: amuse della casa; burrata con prosciutto di San Da-



OLANDA segue

niele e bruschetta; risotto al cavolo nero con lardo di Colonnata; filetto di cervo con tartufo e patate candite; babà al Rhum con panna acida.

I vini in tavola: Prosecco Doc 2012 (Fili); Pinot grigio Doc 2012 (Sachetto); Pecorino Doc 2011 (Reve); Chianti Classico Docg 2011 (Brolio Ricasoli); Florus Doc Moscadello di Montalcino 2011 (Banfi).

Commenti: Il Simposiarca della serata, Rene Fransman, ha scelto questo nuovo ristorante italiano gestito da Bart Broshuis, olandese con una grande esperienza nel campo ristorativo. Anche lo chef Tom Weide è olandese. Gli ingredienti usati erano freschissimi, la burrata era eccezionale. Il risotto al cavolo nero e lardo è stato molto apprezzato anche per il suo ottimo punto di cottura che, tante volte per uno chef non italiano, può essere un problema. Il filetto di cervo ha ottenuto grandi consensi per morbidezza, punto di cottura e gusto saporito, questo vale anche per i contorni. Il babà ha fatto chiudere la serata in bellezza. Grazie all'Accademico Maurizio Sterle, gli Accademici hanno potuto apprezzare il tradizionale panettone della Borsari di ben 5 chili. Buoni e ben abbinati i vini. La Delegazione si ripromette di seguire attentamente gli sviluppi di questo locale.

SPAGNA

BARCELONA
18 dicembre 2013

Ristorante "I Buoni Amici" di Daviano Neri. ●Carrer Casanova 193, Barcellona; ☎ 043/96816; coperti 100. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 6; prezzo € 45; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: crostini tonno e acciughe; affettati misti e parmigiano; brodo natalizio; crema di funghi porcini; cotechino con lenticchie e purea di patate; panettone e pandoro con gelato di zabaione.

I vini in tavola: Sharis 2011; Vertigo 2011, (entrambi Livio Felluga).

Commenti: L'incontro si è svolto in uno dei ristoranti italiani più frequentati di Barcellona, fondato e ge-

stato dal 2000 dallo chef Daviano Neri e da sua moglie. La serata si è svolta in un ambiente simpatico e con un'atmosfera allegra e festiva, contando anche sulla piacevole presenza del nuovo Console Generale di Barcellona dottore Nicoletti. Un tradizionale appuntamento che accompagna, allo scambio di auguri, l'auspicio di rincontrarsi presto per altre piacevoli scoperte gastronomiche.

UNGHERIA

BUDAPEST
16 gennaio 2014

Ristorante "La Coppola" di Salvo Sgroi. ●Karoly u. 19, Budapest; ☎36/12350425; coperti 120 + 30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo in zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo € 45; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: caponatina tiepida e rustici delle Madonie; pappardelle ai funghi porcini baby con sfilacci; filet-mignon grigliato in salsa al Marsala e patate al rosmarino; cannolo siciliano scomposto.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc Coste all'ombra (Cantina Maurigi); Nero d'Avola riserva 2010 (Cantina Alessandro di Camporeale); Passito di Pantelleria.

Commenti: In occasione della riunione conviviale dedicata al consuntivo dell'anno appena trascorso e ai programmi del primo semestre 2014, la Delegazione ha rivisitato questo ristorante-pizzeria, perché, nel mezzanino, ha offerto la possibilità di parlare dei programmi della Delegazione con una certa riservatezza. Purtroppo questa soluzione è risultata abbastanza penalizzante per il servizio che è stato forte-

mente rallentato. Questa volta il Delegato-Simposiarca ha scelto, di concerto col titolare, un menu invernale incentrato sulla carne, ma sempre con valenze di riferimento alle caratteristiche della cucina regionale siciliana. Il risultato, purtroppo, non è stato decisamente in linea col successo ottenuto nella visita precedente, il cui menu era incentrato sul pesce spada. I vini serviti, rigoro-



samente siciliani, erano eccellenti. Sarà necessaria un'ulteriore visita per una riconferma o meno del giudizio già espresso.



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE
18 dicembre 2013

Ristorante "Carmine's Restaurant" at Port Pizza House di Carmela e Carmine Misale. ●307 Commercial Road, Port Adelaide; ☎8447/2918, fax 8341/2017; carminespph@internode.on.net, www.carminesrestaurant.com.au; coperti 110+40/50 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie 25 e 26 dicembre, 1° gennaio e venerdì Santo; giorno di chiusura dal sabato al mercoledì a mezzogiorno. ●Valutazione 7,5; prezzo € 55; familiare, accogliente.

Le vivande servite: antipasto misto; selezione di salumi e verdure marinate miste; polpettine tradizionali e bruschetta; salsiccia italiana piccante; olive kalamata marinate; bruschetta; gamberi all'aglio con risotto; polpettine tradizionali con spaghetti; bistecca alla marinara con gamberi, calamari e cozze e con salsetta di aglio e cipollotto; patate affettate al forno; controfiletto alla griglia con salsetta a piacere; scaloppine saltimbocca con vino bianco e salvia; pollo al pistacchio con pancetta affumicata, vino bianco e crema; barramundi

avvolto con prosciutto crudo, cucinato in forno e servito con spinaci e puree di patate; praline semifreddo; panna cotta; chocolate Rhum mousse.

I vini in tavola: Stage Left Merlot 2010 (Pertaringa Wines McLaren Vale); Shiraz Cabernet 2012; Sauvignon Blac 2012 (entrambi Signature Wines Eden Valley).

Commenti: La Delegazione è stata accolta con un caloroso benvenuto dai proprietari. La serata comincia con un antipasto abbondante. I dolci, squisiti ma di porzioni piuttosto abbondanti. "Carmine's" offre un'ampia scelta di ottimi vini locali, pizza e pasta senza glutine. Nel corso della serata, è stato discusso, con un rinnovato entusiasmo, il programma delle attività della Delegazione per il 2014.

CINA

HONG KONG
10 dicembre 2013

Ristorante "Domani", in cucina Andrea Spagoni ●Level 4, One Pacific Place 88 Queensway, Hong Kong; ☎852/2111197. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo € 62; raffinato.

Le vivande servite: carbonade con insalata di rinforzo; brodo di pesce aromatizzato allo zafferano con fregola e capesante; tredici elementi di magro; pietrafennula e frutta secca.

I vini in tavola: Ferrari Brut.

Commenti: Lo chef Andrea, assieme al Delegato Savio Pesavento, spiega che il menu creato per l'occasione vuole essere uno spunto di riflessione, per comprendere meglio il Natale cristiano. I piatti veicolano un mes-

Curiosità

L'UVA CHE RESISTE A TUTTO

Arriva dalla Svizzera una varietà di uva che resiste alla peronospora e ad altre malattie fungine. L'ha creata il laboratorio svizzero Agroscope, specializzato nella ricerca agronomica, ed è un vitigno rosso che necessita di un numero inferiore di trattamenti l'anno (da 1 a 3), invece di quelli "canonici" (da 6 a 10). Allevato per resistere a peronospora, oidio e muffa grigia, è un incrocio fra la varietà svizzera Gamaret e la tedesca Bronner, note per la loro resistenza alle principali malattie della vite, e porta il nome del capo della tribù elvetica dei Tigurini, che sconfissero i Romani in Provenza: "Divico".



saggio che lo chef ha voluto "scrivere" utilizzando ingredienti tipici delle varie regioni d'Italia, mescolandoli in modo creativo e originale.

ISRAELE

TEL AVIV
20 dicembre 2013

Ristorante "La Tavola" di Dafna Berger. ●Hannassi St/Keren Hayesod, Herzelia Pituah (Tel Aviv); ☎972/099573818; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7; prezzo € 45; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: mini crocchette di mozzarella fritte su pomodoro; carpaccio di manzo; verdure grigliate; risotto ai funghi; filetto di salmone, spinaci e lenticchie; filetto di orata con pure; patate al forno; cheese-cake; grappa.

I vini in tavola: Lambrusco Rosé; Aglianico.

Commenti: Ambiente accogliente. Servizio mediocre. Possibilità di migliorare portandosi a buoni livelli.

TEL AVIV
30 dicembre 2013

Ristorante "Pappa's" di Oren. ●Hillel Hazaken Street 2, Tel Aviv; ☎03/5107373. ●Parcheggio scomodo. ●Valutazione 8; prezzo € 45; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: millefoglie di melanzane; fiori di zuccine ripieni; carpaccio di tonno; antipasti di verdure; focaccia con pomodori; campanelle con carciofi e pomodori al forno; rigatoni al cavolo nero e finocchi; filetto di ombrina; tagliata di manzo; patate al forno e letto di polenta; dolce al cioccolato; tiramisù; pannocotta all'amarena.



I vini in tavola: Prosecco Alvisè Lancieri; Trentangeli 2010 (Tormaresca); Grillo 2012 (Rapitalà).

Commenti: Accoglienza eccellente, servizio ottimo e ambiente colorato.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
17 dicembre 2013

Ristorante "Il Cappuccino" di Claudio Paccagnella. ●Av. Maximo Gomez 60, Santo Domingo; ☎809/6828102, fax 809/6872876, coperti 120. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo € 45; caratteristico.

Le vivande servite: burrata con pomodorini ciliegia; cestino di pasta filo con caponatina; vellutata ai funghi porcini; tortellini casalinghi con brodo di gallina; arista di maiale con pancetta e spezie con pure di patate; panettone artigianale del Cappuccino; tronchetto al torrone.

I vini in tavola: Ribolla Gialla dei Colli del Friuli 2012 (La Tunella); Rosso Piceno 2012 (Podere dei Colli); Spumante dolce (Mionetto).

Commenti: La cena è stata realizzata nel ristorante che ha visto la nascita della Delegazione e ha offerto un ottimo spunto per festeggiare il 60° anniversario della fondazione dell'Accademia. Il Simposiarca Aldo Burzatta ha realizzato una bellissima video-presentazione ricordando gli anni dalla nascita dell'Accademia fino ai giorni nostri, con molto materiale fotografico e interviste. Il proprietario, Claudio Paccagnella, ha illustrato i vari piatti al momento di essere serviti. Ottimi i tre antipasti che hanno riscosso il punteggio più alto; buoni i tortellini in brodo di gallina; apprezzato il secondo piatto; buono il panettone casalingo. Il bell'ambiente, il servizio attento e il clima natalizio hanno contribuito al successo di questo convivio che si è trasformato in un foro di discussioni, con i numerosi invitati che hanno chiesto ulteriori informazioni sull'Accademia.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA
20 dicembre 2013

Ristorante "Sopra" di Asia Pacific pte Ltd, in cucina Simone Depalmas. ●10 Claymore Road 01-02, Pan Pacific Orchard, Singapore; ☎0065/67373253; coperti 180+40 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,07; prezzo € 60; tradizionale, familiare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: biscotto di pecorino; culurgiones ogliastrini; agnello alla sassarese; porceddu sardo; seadas.

I vini in tavola: Canayli, Vermentino Superiore Docg 2011 (Cantina Gallura); Cagnulari di Sardegna Igt 2006 (Feudi della Medusa).

Commenti: Il Simposiarca Roberto Perlini ha organizzato la cena dedicando il tema alla cucina regionale sarda. Lo chef Simone Depalmas ha creato un menu insolito per il panorama culinario singaporiano e ha voluto omaggiare la Delegazione offrendo una quinta portata a sorpresa, il porceddu sardo, davvero apprezzato da molti. Gli ospiti hanno gradito l'originalità del menu e tutti hanno goduto del clima festoso e amichevole della serata, resa ancora più speciale dall'esibizione del soprano Satzuki Nagatome che ha deliziato gli Accademici cantando alcune opere del suo repertorio. Ambiente accogliente, curato e ben progettato.

STATI UNITI

NEW JERSEY
3 dicembre 2013

Ristorante "Nanni" di Mr Nanny. ●53 West Passaic Street, Rochelle Park (New Jersey); ☎201/8431250; coperti 165. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo € 85; raffinato, tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: insalata di frutti di mare; risotto alla milanese; mezzi rigatoni all'amatriciana; insalata "tre colore"; salmone alla mostarda con asparagi; cappone; patate arrosto; broccoli; aragostine dolci; panettone.

I vini in tavola: Prosecco (Valdo); Vermentino 2012 (Costamolino); Nero d'Avola 2010 (Lamuri); Moscato d'Asti Talo (Saracco).

Commenti: Il Simposiarca Ernesto De Fazio ha scelto di ritornare nel ristorante "Nanni", già apprezzato dalla Delegazione. Egli ha intrattenuto gli ospiti con una dettagliata analisi delle usanze e dei piatti rappresentativi delle feste nelle varie zone d'Italia. Ambiente accogliente, con sala riservata per la Delegazione; servizio accurato. Molto graditi gli stuzzichini di benvenuto e, come antipasto, l'insalata di frutti di mare, accompagnata dal Vermentino. Tra i primi, buona la pasta all'amatriciana, anche se un po' troppo al dente, decisamente non all'altezza del ristorante il risotto alla milanese. Buoni i secondi, soprattutto il capone, serviti con un Nero d'Avola altrettanto buono. Molto graditi i dolci della casa abbinati ad un gradevole Moscato d'Asti. La piacevole serata si è conclusa con lo scambio degli auguri.

SACRAMENTO
12 dicembre 2013

"The Pazzi Ristorante" di Gary Capps. ●928 Lincoln Way, Auburn (Sacramento). ☎530/8232994; coperti 50+16 (nel patio). ●Parcheggio limitato e custodito; ferie mai; giorno di chiusura Natale, Capodanno, il giorno del Ringraziamento, sabato e domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 8,5; prezzo € 37; tradizionale.

Le vivande servite: involtini di melanzane ripieni di peperoni arrostiti, spinaci e Asiago; cavatelli al pesto; costolette di agnello con polenta e cannellini al sugo; tre velluti con cioccolato bianco, nero e alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco (Mionetto); Pinot Grigio 2012 (Santa Cristina); Montepulciano 2012 (Quattro Mani); Passito di Pantelleria 2011 (Ipsus).

Commenti: La cena conviviale è stata una vera e propria sorpresa. Chi avrebbe mai immaginato di trovare nella piccola cittadina di Auburn dell'ottimo cibo italiano! Il punto di forza sono stati i delicati involtini di melanzane. A seguire, i cavatelli freschi con un pesto leggerissimo, le costolette di agnello perfettamente cotte e poggiate su deliziosi fagioli cannellini e una gustosissima polenta bianca. Lo squisito dessert ha concluso una cena dai sapori armonici, con una buona presentazione dei piatti, un idoneo abbinamento dei vini e un premuroso servizio, reso anche migliore dall'attenzione riservata a tutti i clienti dal proprietario Gary Capps, che, nonostante il cognome anglosassone, è di origine calabrese.



NUOVI ACCADEMICI

LOMBARDIA

Milano Brera
Achille Viola

VENETO

Padova
Francesco Bisantis
Michele Dalla Costa
Roberto Moschini
Ida Salvagnini Rossi

Rovigo-Adria-Chioggia
Tommaso Stoppa

EMILIA ROMAGNA

Ravenna
Giovanni Ballestrazzi
Venerando Randi

TOSCANA

Firenze
Mario Boccaletti

Lunigiana
Marco Poi

Prato
Giancarlo Calamai
Mauro Fausto Moscardi

Siena
Vittoria Adami Nepi
Annamaria Loffredo

Siena Valdelsa
Roberto Bandinelli

MARCHE

Ascoli Piceno
Luciano Vesperini

LAZIO

Roma
Marcello Limina
(Accademico onorario)

Roma Aurelia
Flavio Di Gregorio
Raffaella Pichini
Giuseppe Rallo

ABRUZZO

Avezzano
Tina Sucapane

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai
Mimmo Agua
Fabio Cannavaro

REGNO UNITO

Londra
Alessandro Belluzzo
Juan Botín
Roberto Castiglioni

REPUBBLICA CECA

Praga
Danilo Manghi
Alessandro Pasquale
Giovanni Sciola

UNGHERIA

Budapest
Vincenzo Lionetti



VARIAZIONI INCARICHI

VALLE D'AOSTA

Aosta
Vice Delegato
Emiliano Gianotti
Consultore - Segretario
Federica Chouquer
Consultore - Tesoriere
Luigi D'Aquino
Consultori
Daniele Andrea Capitoni
André Lanièce
Emiro Marcoz
Andrea Nicola
Maurizio Norat

PIEMONTE

Asti
Vice Delegato
Donatella Clinanti
Consultore - Segretario
Patrizia Bergese Bogliolo

Ciriè
Vice Delegato
Carlo Leprotti
Consultore - Segretario
Bianca Osello Faletti
Consultore - Tesoriere
Ettore Brunero
Consultori
Paolo Galizia
Bruno Maria Guglielmotto-Ravet
Maurilia Villosio Viano



Cuneo - Saluzzo

Vice Delegato
Francesco Bonamico
Consulatore - Segretario
Evelina Ribero
Consultori
Armando Albanese
Chiara Astesana
Guido Bonino
Ferruccio Franza
Alessandro Pessione
Carlo Maria Porro

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Consultori
Marco Ballabio
Marco Servetto

Tigullio

Vice Delegato
Giuliana Algeri
Consulatore - Segretario
Giacinto Saverino

LOMBARDIA

Crema

Vice Delegato
Federico De Grazia
Consulatore - Segretario
Ambrogio Spinelli

Milano

Consulatore
Lorenzo Cassitto

Milano Navigli

Consulatore
Giovanna Riva Resta Pallavicino

Varese

Vice Delegati
Enrico Colombo
Carlo Zanantoni
Consulatore - Segretario - Tesoriere
Giuseppe Boscarino
Consultori
Fausto Bianchi
Vittorio Castellini
Erik Ernst

TRENTINO - ALTO ADIGE

Bressanone

Vice Delegato
Carmelo Franzone
Consulatore - Segretario
Matteo Valdemarin

Merano

Delegato
Raoul Ragazzi

VENETO

Riviera Veronese del Garda

Vice Delegato
Enzo Bolcato
Consulatore - Segretario
Carlo Bauli
Consultori
Marco Ardielli
Uccio Bissaro
Andrea Bonetti
Stefano Cesari
Tiziano Fraccaroli
Mario Francescotti

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Gorizia

Vice Delegato
Carlo Del Torre
Consulatore - Segretario - Tesoriere
Stefano Piccoli
Consultori
Carlo Cresta
Alessandro Culot
Giorgio Rizzatto
Anna Laura Russian
Rodolfo Vittori

Udine

Vice Delegato
Donatella Trevisan Ramelli
Consulatore - Segretario-Tesoriere
Andrea Cudini
Consultori
Massimiliano Basevi
Giovanni Maggio
Silvia Marcolini
Piero Susmel
Giampaolo Tosolini
Piero Vidoni

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Vice Delegato
Gianluigi Mazzoni
Consulatore - Segretario
Piergiulio Giordani

Piacenza

Vice Delegato
Marco Sgroi
Consulatore - Segretario
Giovanni Barbieri
Consulatore - Tesoriere
Stefano Pavesi
Consultori
Giacomo Biasucci
Fabio Buizza
Paolo Melani
Nicola Ronchini
Roberto Ugolotti

Ravenna

Vice Delegato
Aldo Soloni
Consulatore - Segretario
Claudia Zama
Consulatore - Tesoriere
Maurizio Berti
Consultori
Marisa Fontana
Simone Lolli
Emma Montesi
Ermanno Spina
Silvano Tassinari
Colomba Nadia Tassini





TOSCANA

Pisa Valdera

Vice Delegato

Ermanno Cotza

Consultore - Segretario

Leonardo Mattolini

Consultore - Tesoriere

Mario Maurizio Ferrucci

Consultori

Giuseppe Martinelli

Anna Solini

Prato

Consultore - Segretario

Giancarlo Calamai

Consultore

Luciano Tanteri

Volterra

Vice Delegato

Maria Rita Landini

Consultore - Segretario

Giuseppe Lomonaco

Consultore - Tesoriere

Stefano Turini

Consultori

Giuseppe Carlotti

Giacomo Gazzarri

Giorgio Ghionzoli

MARCHE

Ancona

Vice Delegati

Angelo Gallazzi

Giuseppe Luciano Landi

Consultore - Tesoriere

Ugo Petrucci

Consultori

Glauco Braconi

Paolo Capogrossi

Clelia Castellana

Gabrio Filonzi

Giuseppe Giacalone

UMBRIA

Foligno

Vice Delegato

Sara Vannini Vagaggini

Consultore - Segretario

Luisa Vincenti Mattonelli

Consultore - Tesoriere

Carlo Bertuzzi

Consultori

Walter Crucianelli

Graziella Pascucci

Giuseppe Silvestrini

Spoletto

Vice Delegato

Giuseppe Morichelli

Consultore - Segretario

Alessandro Pellicciotta

Consultore

Giuseppe Talegalli

Valli dell'Alto Tevere

Vice Delegato

Libero Picchi

Consultore - Segretario

Angelo Monaldi

Consultori

Giorgio Berretti

Luigi Boncompagni

Walter Bonotto

Gianfranco Ciabocchi

Antonio Coacri

LAZIO

Civitavecchia

Vice Delegato

Carlo De Paolis

Consultore - Segretario

Mauro Pasqualino Urbano

Consultori

Antonio Maria Carlevaro

Felice Carrazza

Vincenzo Di Sarno

Giuseppe Paterno

Latina

Vice Delegato

Gianluigi Chizzoni

Consultore - Segretario

Pietro Bianchi

Consultori

Anna De Donato

Carlo Alberto Melegari

Annunziata Raponi Perrone



TRASFERIMENTI

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure
Carlo Sarra *(da Asti)*

LOMBARDIA

Pavia
Mauro Catellani *(da Milano Duomo)*
Anna Marmioli *(da Milano Duomo)*

EMILIA ROMAGNA

Cervia - Milano Marittima
Antonio Patuelli *(da Lugo di Romagna)*

REGNO UNITO

Londra
Ignazio Aversa *(da Trapani)*

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Vercelli
Amedeo Corio

EMILIA ROMAGNA

Riccione - Cattolica
Walter Semprini

TOSCANA

Firenze
Giorgio Cappelli

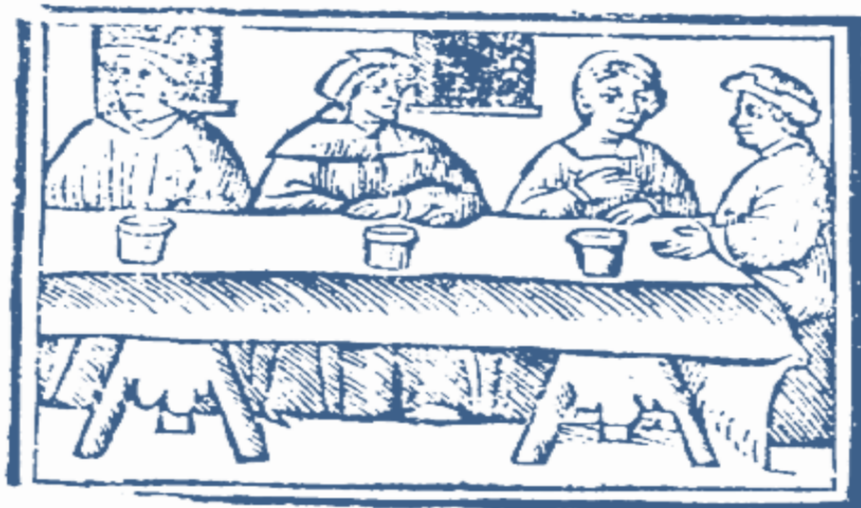
LAZIO

Roma
È improvvisamente scomparso l'Accademico Massimo Freda, che ha proseguito con onore la tradizione ereditata dal padre Secondino.

CANADA

Montreal-Quebec
Mary Ann Eycken

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga
Ilenia Callegaro
Marina Palena





"PETIT TOUR" LUNGO I SENTIERI D'ITALIA

Si è svolto, al teatro Keiros di Roma, il primo di una serie di appuntamenti mensili, dedicati alla "piccola grande provincia italiana" tra letteratura, musica ed enogastronomia. A cura di Francesco Ventimiglia, l'evento ha esplorato il territorio della Calabria Citeriore, e sul palcoscenico si sono alternate parole e musica che hanno espresso identità e forza, cultura e arte di un'Italia che sa ancora sognare, costruire e generare ricchezza materiale e immateriale. Dopo l'esibizione del gruppo musicale Taranta Nova - che ha riproposto in forma moderna canti e musiche d'un tempo, utilizzando strumenti originali della tradizione pastorale e contadina -, l'attrice Caterina Venturini ha citato brani letterari, aforismi e versi legati a questo angolo del Sud, accompagnata al pianoforte da Valentina Ventimiglia. La parola, quindi, all'enogastronomia, attraverso i prodotti - limoni, vino, pasta, liquirizia - di aziende che hanno saputo valorizzare eccellenze gastronomiche del territorio. Ad iniziare dal Borgo federiciano di Rocca Imperiale, rappresentato dal Sindaco Ferdinando Di Leo, un paese dove si coltivano profumatisimi limoni Igp, per proseguire con le aziende i cui prodotti sono ambasciatori del made in Italy anche all'estero. Tra questi, gli Amarelli di Rossano, che dal 1500 si dedicano alla lavorazione della liquirizia; i Greco di Cariati, ambasciatori di un nuovo modo di produrre olio e vino, coniugando scrupolo artigianale e tecnologie avanzate. E poi i fratelli Pisani (Pisani&Pasta) i cui diversi formati di semola hanno affascinato famosi chef nazionali e stranieri; Luigi Adinolfi che ha portato l'antica ricetta familiare dell'amaro alle olive sulla tavola italiana,

con un'attenta opera di ricerca e promozione; per finire con i Vignaioli del Pollino, di Frascineto, dove la cantina di Natale Braile propone rossi, rosati e bianchi corposi e profumati. I prodotti sono stati offerti in degustazione e in omaggio al folto pubblico.

A BOLOGNA LA FABBRICA ITALIANA CONTADINA

"Una casa stabile per custodire, raccontare e tramandare una delle risorse più vitali dell'economia italiana: il cibo", l'ha definita l'ideatore e Presidente del Centro Agroalimentare di Bologna, Andrea Segrè. "Un luogo immenso e gioioso dove la bellezza del settore agroalimentare italiano verrà presentata e narrata dalla terra fino al suo arrivo nel piatto e nel bicchiere" ha affermato Oscar Farinetti, che ne sarà il "regista". Ecco la Fabbrica Italiana Contadina, presentata ufficialmente a Milano, e che aprirà ai visitatori italiani e stranieri nel 2015, anno dell'Expo. Gli oltre 80.000 metri quadrati a disposizione saranno articolati in aree specifiche fra coltivazione, produzione, ristorazione, studio, ricerca, didattica e commercializzazione. Con stalle, acquari, campi, orti, officine di produzione, laboratori, banchi serviti, *grocery*, ristoranti: un vero "itinerario della produzione e del gusto".



GRAZIE ALL'EXPORT

Come ha sottolineato Coldiretti su dati Istat, nel 2013, il comparto alimentare ha contribuito sempre di più al sostegno dell'economia italiana, grazie all'export. Le esportazioni del wine & food hanno toccato il record di 33 miliardi di euro rappresentando l'8,6% di quelle totali del Belpaese, contro un export complessivo dell'Italia che, invece, nell'anno, per il Centro Studi Confagricoltura, è diminuito dello 0,1%. Certo, c'è ancora l'enorme problema dell'"Italian Sounding" e della contraffazione, che sottrae ai produttori di vero made in Italy oltre 60 miliardi di euro all'anno, di cui 24 in Europa, 26 in nord America e 10 nel resto del mondo. Se si riuscisse a contrastarlo, almeno un po', i prodotti agroalimentari italiani potrebbero essere una leva competitiva determinante per far uscire l'Italia dalla crisi.

IL MANIFESTO DELLA SAGRA AUTENTICA

Alcuni ricercatori universitari hanno pubblicato uno studio sulle feste di piazza a partire dal lavoro svolto 3 anni fa per la stesura del Manifesto della sagra autentica. In sintesi, i sette punti del Manifesto dichiarano che: la sagra è parte integrante dell'identità storica di una comunità e di un paese; il cibo, il consumo collettivo e rituale di determinati prodotti carichi di

valori simbolici è il motore propulsore della sagra; la sagra non ha finalità speculativa, ma è un veicolo di valorizzazione del territorio e della comunità; la sagra promuove forme di socializzazione e sviluppo collegate alla cultura del cibo locale; la sagra deve svolgersi in un periodo limitato di tempo, deve essere legata a cicli di produzione e consumo e non può avere durata superiore ai sette giorni; la sagra è organizzata e gestita da associazioni senza scopo di lucro, che, in concorso con altri soggetti portatori di interesse a livello territoriale, operano con continuità allo sviluppo e alla promozione della stessa attraverso un comitato; la sagra deve rispettare il proprio territorio, facendo attenzione all'impatto ambientale e curando in particolare strutture, uso di detersivi biologici e smaltimento dei rifiuti. Per fare il punto sugli ultimi sviluppi e per capire quali siano le dinamiche in corso riguardanti le sagre, la loro organizzazione e il loro impatto sul territorio, l'Università di Macerata sta organizzando, per maggio, un convegno, nell'ambito di Unifestival, la manifestazione annuale universitaria dedicata all'approfondimento degli argomenti trattati a lezione e organizzata congiuntamente da docenti e studenti. Sempre sul tema delle sagre e feste di piazza, sta per essere pubblicato dalla casa editrice Routledge il libro, scritto a quattro mani dai ricercatori universitari Alesio Cavicchi e Cristina Santini, dal titolo "Food and Wine Events in Europe. A Stakeholder Approach". L'idea del volume è nata proprio dal lavoro di elaborazione del Manifesto della sagra autentica. Per la stesura sono stati coinvolti i migliori ricercatori a livello mondiale sul tema dei "food and wine events" per capire come siano gestite le relazioni tra i vari soggetti in Italia e all'estero.

a cura di
SILVIA DE LORENZO



DEAR ACADEMICIANS ...

*see page 3***THE BARBARIC CUISINE
OF FUNCTIONAL ILLITERATES**

Dear Academicians, under attack by an increasingly rapid and untamed globalization, is Italian cuisine at risk of dying out? Or has it already disappeared? Perhaps these are pointless questions if we consider them in terms of the ironical “Keynes principle” according to which “in the long term, we are all dead”. But to answer these questions we must reflect upon Italian cuisine before the country’s unification, or even during preceding times when behind the lavish cuisine of the court and the palaces of the nobility there was widespread hunger among the popular classes. Past periods when there was no such thing as regional cuisine and local eating habits were haphazard and lacking in dignity. Their codification and elevation would only come gradually with the rise of modern bourgeois cuisine.

What predictions could have been made on August 2, 1847 when Metternich wrote his famous and controversial phrase in a letter to Count Dietrichstein that “Italy is a geographical expression” without a unifying cultural identity, fragmented into regions and territories, of which cuisine is a reflection? Metternich’s phrase may have been an overly schematic and pessimistic impression, but it should give us pause. Making predictions is the easiest way to make mistakes, especially on the slippery slope of cuisine and eating habits. As an additional challenge we should recall the short term prediction (as we have already dispensed with the long term) that there will soon only be two cuisines left in the world: Chinese cuisine and that of the multinational food industry, which will ultimately be joined in a single industrial pan-Asian cuisine. A more realistic hypothesis is that new cuisines that are expressions of new local customs are springing up and evolving

everywhere including Italy as a result of cross-cultural mobility and subsequent cultural exchanges, culinary corruption, and ethnic hybridization.

When looking at the current state of cuisine in Italy, we should ask ourselves the provocative question: Are we experiencing a dramatic abandonment of the cuisine of a diminishing or vanishing middle class, that risks the disappearance of regional cuisines that are dissipating in the face of rampant urbanization, loss of a rural/peasant identity, and the spread of xenophilic industrial food mayhem? While diagrams are not reality, they do help to explain it, and the condition outlined above cannot be confronted, much less resolved, with populist or partisan movements that embrace vague concepts like slow eating or buying a food based solely because it is locally produced. They only lead to the nutritional equivalent of cutting off your nose to spite your face.

Self-serving rhetoric and practices like those currently in vogue in France that are based on the precarious concepts of a single and exceptional level of excellence that pit one brand of imperialism (that of French gastronomy) against American industrial food imperialism run the risk of soon having to confront a new common foe: Asian/Chinese gastro-industrial imperialism. The gastronomy wars can be as dangerous as religious wars.

Without attributing fault to fate or other specific factors, and without recourse to explanations based on conspiracies or hidden plots, we must realize and accept the sad reality that in terms of cuisine, Italians are becoming functionally illiterate. What is true for language is also true for cuisine, and functional illiterates are those who do not have an understanding of what they are doing. These new culinary illiterates cook food and eat dishes whose meaning they

neither understand nor appreciate. This information cannot be substituted by some dry data referring to calories, vitamins, protein content etc., nor by an enticing photo much less a name that has become a flatus vocis, or empty utterance, that is not infrequently misinterpreted. Food without meaning is food without soul, and therefore is culturally dead.

In Italy today fewer and fewer people know the true cuisine of their region or their parents’ or grandparents’ territory of origin, which at the most they might visit briefly on vacations. Similarly, relatively few people enjoy a cuisine that is complete and that has its own well regulated cultural dimension that corresponds to the concept of gastronomy as “a rule of stomach”. Under these conditions it is easy to fall victim to the illusions of an innovative cuisine or the seduction of food industry advertisements falsely touting a “national cuisine” or worse still, “international” or “universal”, which are a continually changing fusion of more or less industrially prepared dishes with names that are often misleading or contrived. It is important to note that all this is not taking place as part of a preordained plan or hidden conspiracy as some would have us believe, but because the cultural void created by changes in the family and its cuisine is filled first by the artisanal producer and then by large industry. In this situation an extra-familial rapid style cuisine develops and an industrially inspired fusion cuisine is born with foods, dishes and recipes created to conform with industrial standards and organized mass production and distribution. At the most we arrive at a “creole” cuisine, i.e., a hybridization of the cuisines of diverse ethnic and cultural groups, with the corresponding formation of a bundle of composite cuisines.

As part of this brief portrait we must note that the explosion of specialized magazines and cooking schools for culinary amateurs and gastronomic theatricality and fan worship creates and popularizes culturally illiterate new cooks. Why culturally illiterate? They have refined technically skills, and



understand everything about cooking with steam, low temperatures and pressure, rapid preparation; they use new food preparation and preservation techniques; they pay close attention to the appearance of dishes and pose as “food designers” etc. But they are barbarians in terms of a managing a cuisine with cultural values like that of our mothers and the generations that preceded them.

At the same time we are also losing the culture of real regional or local cuisine. It is on the way to extinction, often misinterpreted by those cooks who limit themselves to using local products but ignore their cultural dimension, and above all their transformation and uses. No foreign cuisine or new technique can substitute what was created in Italy over the course of a long, tortuous and difficult cultural journey in which we not only learned to use the products of our territory but also to express this experience through a cuisine that was handed down from generation to generation.

The babbling barbarians of the new cuisines are the latest example of the current and worrisome culinary situation in Italy and the betrayal of tradition. We should revive these traditions, starting with their cultural significance, in order to give Italian cuisine back its soul that never died but has been in eclipse, hiding in the deep valleys of our collective subconscious.

GIOVANNI BALLARINI

FOCUS

HELP! GOD KNOWS WHAT WE SHOULD CALL PARMESAN!

see page 5

Please pass the cheese! If we are about to attack a nice plate of spaghetti with a good sauce, it should be clear that I am asking for parmesan cheese. Alas, not any more. Parmesan does not exist these days; it is not a recognized cheese and you cannot buy it. Today there is Parmigiano-Reggiano. If I want a “grana” cheese, can

I get it? No, it does not exist any longer. Today we find Grana Padano or Trentingrana, that is, a Grana Padano produced in the province of Trento. There is also an old Granone Lodigiano or Lodigiano Tipico that is considered to be the “patriarch” of all grana cheeses and is recognized by the Ministry for Agricultural, Alimentary and Forestry policies as a traditional Italian agro-alimentary product. What is going on? Starting in the 11th century, the word “grana” has always referred to a cheese characterized by its granular structure, produced in the Po Valley. However, after the Italian law of 1996, the term “grana” has been absorbed by the new denominations of origin and by the typical Dop. It is truly a mess. We give up, and just ask for a grated cheese. Now we turn to “mozzarella”. Mozzarella? It is only the cheese produced with buffalo milk, since in 1996 the buffalo mozzarella from Campania obtained the denomination of protected origin. As a consequence, the mozzarella made with cows’ milk called “Fior di latte” (milk flower) has obtained the certification of guaranteed traditional specialty. This guarantees only the methodology of production and not the origin of the basic product or its quality. Let us now dress a nice salad and ask for some vinegar for the dressing. Pass the vinegar! Which one? Vinegar made with white wine, red wine, apples, or balsamic vinegar? Balsamic, thank you. Wait a minute! Balsamic from Modena or traditional balsamic vinegar from Modena or Reggio Emilia? What’s the difference? The first is made with wine vinegar that is not aged and is produced almost everywhere at low cost; the other ones are aged for a long time, produced in a specific area and are therefore costly.

May I have some oil, please? What kind of oil? Olive oil, of course. However, olive oil can also be produced with rectified oils and not by squeezing the olives. This can’t be right. We are asking for extra virgin olive oil (a long and not so clear name). But it is not enough. We are asking that it be Italian, of course; that is 100 percent Italian and nothing less. If it is produced in your region or in your area, so much

the better, and you hope that the oil is genuine and not adulterated. Finally to dress our salad we need salt, but how do we go about asking for it? They will offer us sea salt, black or smoked salt, coarse, raw or semi-fine... We are happy to be protected and to be presented with such a vast variety, but it almost gives us a headache. I am tempted to fry myself an egg, but... it is better not to think about the ten kinds of eggs that I can choose from the shelf.

PAOLO PETRONI

THE BIRTH OF THE MENU

see page 6

It’s hard to imagine eating lunch or dinner at a restaurant without first having consulted the menu. Turin Academician and member of the Franco Marengi Study Center explains that even the ancient Assyrians listed the dish of the day on clay tablets. The use of menus in many formats on cardboard, folders, and plain or fancy stationary began in France in the second half of the 19th century and subsequently spread to Italy.

CONVENT MEALS ON FRIDAYS AND FASTING DAYS

see page 8

Naples-Capri Academician Lucio Fino describes a report on the eating habits of the sisters of the San Gregorio Armeno convent in Naples, where the custom of meatless Fridays and fast days was not always respected. The nuns all came from noble and upper middle class Neapolitan families and this fact even influenced the eating habits in the convent.

THE TASTE AND AROMA OF HORSERADISH

see page 10

Honorary Academician from Termoli Amedeo Santarelli describes the origins and uses of horseradish, or kren. It is a root that has broad use both therapeutically and gastronomically.



Thanks to its pungent aroma and piquant flavor it can be used as an excellent substitute for pepper or mustard.

THE BEANS OF ARSOLI

see page 11

A small white bean with a delicate flavor and buttery texture, with an exceptionally delicate, almost imperceptible skin. It has a high protein content and is easily digestible. Luigi De Santis and Merano Accademician Raul Ragazzi explain that with its 500 year history and nutritional properties it is considered one of the finest of white beans and is an excellent example of a niche product.

AN ENGINEER IN THE KITCHEN

see page 13

Leonardo da Vinci represents a singular example of a versatile artist of boundless creativity. Benevento Accademician Danila Carlucci recounts how even as a child in the kitchen, sometimes with successful and occasionally with disastrous results.

A RETURN TO THE PLEASURES OF THE TABLE

see page 15

Rome-Appia Accademician Donato Pasquariello reminds us that in a period characterized by a “perpetual economic crisis” it can be useful to reflect on the small daily pleasures, especially those surrounding the home and family that have marked our lives and those of past generations, such as the pleasures of the table.



THE TRUE ORIGINS OF TIRAMISÙ

see page 17

Treviso-Alta Marca Delegate Nazzareno Acquistucci adds another piece of the puzzle to the history of this sublime dessert that is well known across Italy and throughout the world. It has many variations depending on the imagination of the chef, but it appears that the “Imperial Cup” of the famous Fogher restaurant in Treviso was its earliest ancestor.

DIVIDED ON THE MAP BUT CUT OF THE SAME CLOTH

see page 19

The administrative division between Abruzzo and Molise took place 50 years ago. And to commemorate this event, many Academicians from the Isernia and Chieti Delegations, President Giovanni Ballarini and Delegates of other Molisan and Abruzzese Delegations met in Vasto to put the finishing touches on a three-year project of gastronomical research that has now concluded.

THE NEW STILL LIFE

see page 20

The still life genre is well represented in modern art, but it has changed and adapted over time. Elisabetta Cocito uses the examples of two exhibitions to help explain this concept: the visionary artistic gastronomic projects of Fernan Adrià in New York; and “sampuru”, those perfect plastic replicas of the food served on display in the restaurants of Tokyo on exhibit at the Victoria and Albert Museum in London.

THE MEDICINAL QUALITIES OF WINE IN ANCIENT TIMES

see page 22

Wine has always been considered to be a beverage that is pleasing to both the palate and the spirit. It was considered a precious commodity endowed with therapeutic

properties; a gift from the gods that made an early appearance in ancient pharmacopeia. Rome-Appia Delegate Publio Viola describes the use of wine in ancient civilizations.

ENGLISH TRIFLE: AN ITALIAN INVENTION

see page 24

There are many legends, stories, and sayings about this traditional ladled dessert from Emilia-Romagna. Parma Accademician Giovanni Ballarini asserts that the dish was popularized in Parma by Vincenzo Agnoletti at the beginning of the 19th century. It was called “zuppa inglese” (English soup) because the recipe called for rum, the classic liquor of the British Navy.

TEACHING GOOD NUTRITION

see page 25

The new generation is at risk of losing a sense of how to eat healthily with good nutritional and cultural values. Antonella Bacchini, professor of history and nutritional culture, emphasizes the importance of teaching good nutrition in order to help young people establish a correct nutritional model. The journey should be one of research and education; a voyage of discovery of emotions and the relationship between nutrition, health and the environment.

SAVOY CABBAGE IN FRIULI

see page 27

Udine Accademician Antonietta Stroili recounts the history of and gastronomic use of Savoy cabbage in Friuli, where it is still cultivated, but to a lesser degree than in the past.

NOT JUST A CAMEO APPEARANCE

see page 28

In cinematographic imagery, food can reinforce a society’s symbolic and cultural



values and provide a cross section of daily life. Rome-Appia Academician Barbara D'Egidio takes the reader on a tasty tour of cuisine in cinema.

RAVIOLI: 700 YEARS OF CONFUSION

see page 30

Over the centuries the word "ravioli" has been used to refer to both the filled pasta and the filling itself. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco tries to shed some light on this ambiguity through examples found in old recipes and modern dictionaries.

PAPER: FROM TECHNOLOGY TO CUISINE

see page 31

Since its discovery, paper has become a fundamental element in the transmission of ideas from one generation to another, even though it has recently been replaced by technology. As Giorgia Fieni, Nutritional Science and Technology Researcher at the University of Parma demonstrates, paper is still a major player that is both versatile and essential for cooks.

A TREASURE FROM THE GARGANO

see page 33

The Podolica breed of cow has always been reared in the Gargano area in Apulia, Gargano Academician Giuseppe Trincucci explains. Raised free ranging, it provides not only a particularly aromatic milk but also a full-bodied meat that is very healthy and rich in minerals. Its milk is primarily used in the production of braided cheeses including the famous Podolica caciocavallo.

POLENTA: A SENSELESS WAR

see page 34

Fortunately, the war in question does not use conventional weapons: it is the war over polenta. A researcher at the CNR in

Naples, a certain Professor Defez, maintains that polenta is carcinogenic. The people of Bergamo, where polenta is the queen of the table, have risen to the defense of their classic dish.

FROM KIPFEL TO CHIFELETTI

see page 35

These crescent shaped pastries resembling croissants originated in Austria and their name derives from the German term "Kipfel". Their birth dates back to the Ottoman siege of Vienna, capital of the Hapsburg Empire, in 1683. As Trieste Delegate Giuliano Relja and Academician Mara Rondi explain, the commercial relationship between the Austro-Hungarian Empire and "La Serenissima" Republic led to the rapid diffusion of the pastry throughout the Veneto.

CALIA AND SIMENZA

see page 37

Literally, it means toasted chickpeas and dried pumpkin seeds. But the term refers to the a dish made with both legumes, one a seed and the other a dried fruit that are sold in stalls all over the streets of Sicily during festivals and feast days. Caltanissetta Academician Guglielmo Vassallo describes the origins and recipes for this classic street food that is eaten while strolling or can be offered to guests at the end of dinner.



Translator
NICOLA LEA FURLAN
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI

MARZO 2014 / N. 258

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nazzareno Acquistucci, Antonella Bacchini,
Giovanni Ballarini, Sandro Bellei,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Danila Carlucci, Elisabetta Cocito,
Barbara D'Egidio, Silvia De Lorenzo,
Luigi De Santis, Giorgia Fieni, Lucio Fino,
Gabriele Gasparro, Ruggero Larco,
Nicola Lea Furlan, Donato Pasquariello,
Renzo Pellati, Paolo Petroni, Lucio Piombi,
Raoul Ragazzi, Giuliano Relja, Mara Rondi,
Amedeo Santarelli, Antonietta Stroili,
Giuseppe Trincucci, Tito Trombacco,
Guglielmo Vassallo, Publio Viola.



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