

CIVILTÀ 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. 264, OTTOBRE 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 La bella cucina della seduzione consumistica
(Giovanni Ballarini)

FOCUS

- 5 Il ristorante d'albergo in cerca di una identità
(Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

- 6 Un vermouth, prego!
(Elisabetta Cocito)
- 8 Cucina vegetariana e vegana
(Alfredo Pelle)
- 10 Il dilemma della scarpetta
(Giuliano Relja)
- 12 Il convivio nella Roma antica
(Publio Viola)
- 14 La sfogliatella Santarosa
(Giuseppe Anastasio)
- 15 La finocchiona
(Ruggero Larco)
- 23 Bartolomeo Stefani, ultimo cuoco rinascimentale?
(Nicola Rivani Farolfi)
- 25 La fragranza dei crocchè di patate
(Claudio Novelli)



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.

- 27 Bianchi o rossi
(Sandro Bellei)
- 29 Bella e buona
(Gianni Di Giacomo)
- 31 La gastronomia nei proverbi regionali
(Elio Palombi)
- 33 Malanotte del Piave
(Roberto Robazza)



In copertina: Elaborazione grafica di un particolare di natura morta con frutta in una ciotola Wanli dell'artista Jan Davidsz. de Heem (1606-1684).

- 35 Sacro e profano ai piedi della Majella
(Pino Jubatti)
- 36 Lettera di un gatto
(Danilo Fraticelli)
- 38 Cibi integrali e verità parziali
(Roberto Dottarelli)
- 39 L'antico "chioccolato" di Novellara
(Giorgio Morini Mazzoli)

I NOSTRI CONVEGNI

- 17 Il mare unisce i paesi che separa
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 19 La cucina della Belle Époque
(Gianfranco Porrà)
- 21 Riso e risicoltura in Veneto
(Pietro Vincenzo Fracanzani)

SICUREZZA & QUALITÀ

- 41 Attenzione ai funghi
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

- 4 Calendario accademico
- 24 Le ricette d'autore
- 26 Accademici in primo piano
- 42 Notiziario
- 43 Dalle Delegazioni
- 55 Vita dell'Accademia
- 75 Carnet degli Accademici
- 77 International Summary



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

I DELEGATI IN ITALIA (NORD)

VALLE D'AOSTA

Luigi Alessandro (Aosta) ● Jean-Claude Mochet (Monterosa)

PIEMONTE

Tino Cornaglia (Alba Langhe) ● Luigi Carlo Michele Bussolino (Alessandria) ●
Piero Bava (Asti) ● Carlo Greppi (Biella) ● Franco Gerardi (Ciriè) ●
Ermanno Mauro (Cuneo-Saluzzo) ● Giampiero Garelli (Ivrea) ● Mario Tuccillo (Novara) ●
Alberto Negro (Pinerolo) ● Mauro Felice Frascisco (Torino) ●
Paoletta Picco (Torino Lingotto) ● Pier Carlo Lincio (Verbano-Cusio-Ossola) ●
Marco Ciocca (Vercelli)

LIGURIA

Roberto Pirino (Albenga e del Ponente Ligure) ●
Paola Massa Piergiovanni (Genova) ● Guglielmo Valobra (Genova Est) ●
Marinella Curre Caporuscio (La Spezia) ● Giuseppe Ghiglione (Riviera dei Fiori) ●
Aldo Saroldi (Savona) ● Giorgio Cirilli (Tigullio)

LOMBARDIA

Mario Beschi (Alto Mantovano e Garda Bresciano) ● Franco Rossi (Alto Milanese) ●
Lucio Piombi (Bergamo) ● Giuseppe Masserdotti (Brescia) ● Sergio Fiori (Crema) ●
Marco Petecchi (Cremona) ● Enzo Pomentale (Lariana) ● Claudio Bolla (Lecco) ●
Federico Maisano (Lodi) ● Omero Araldi (Mantova) ● Dino Betti van der Noot (Milano) ●
Nicola Rivani Farolfi (Milano Brera) ● Andrea Cesari de Maria (Milano Duomo) ●
Giovanni Battista Spezia (Milano Navigli) ● Doda Fontana Gulfi (Monza e Brianza) ●
Danilo Fraticelli (Pavia) ● Giovanni Bovis (Sabbioneta-Terre Destra Oglio) ●
Giancarlo Gugiatti (Sondrio) ● Giovanni Canu (Vallecamonica) ● Claudio Borroni (Varese) ●
Giovanni Canelli (Vigevano e della Lomellina) ●
Umberto Guarnaschelli (Voghera-Oltrepò Pavese)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Giancarlo Massari (Bolzano) ● Piergiorgio Baruchello (Bressanone) ●
Raoul Ragazzi (Merano) ● Francesco Pompeati (Trento)

VENETO

Renzo Rizzi (Alto Vicentino) ● Franco Maria Zambotto (Belluno-Feltre-Cadore) ●
Luigino Grasselli (Cortina d'Ampezzo) ● Pietro Fracanzani (Eugania-Basso Padovano) ●
Umberto Parodi (Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest) ● Cesare Bisantis (Padova) ●
Andrea Riello (Riviera Veronese del Garda) ● Giorgio Golfetti (Rovigo-Adria-Chioggia) ●
Teresa Perissinotto (Treviso) ● Nazzareno Acquistucci (Treviso-Alta Marca) ●
Rosa Maria Lo Torto Rossomando (Venezia) ● Ettore Bonalberti (Venezia Mestre) ●
Fabrizio Farinati (Verona) ● Giovanni Manfredini (Vicenza)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Roberto Zottar (Gorizia) ● Euro Ponte (Muggia-Capodistria) ●
Stefano Zanolin (Pordenone) ● Giuliano Relja (Trieste) ● Massimo Percotto (Udine)

EMILIA ROMAGNA

Guido Mascioli (Bologna) ● Anna Maria Bonaga (Bologna dei Bentivoglio) ●
Maurizio Campiverdi (Bologna-San Luca) ● Giovanni Spartà (Borgo Val di Taro) ●
Pier Paolo Veroni (Carpi-Correggio) ● Andrea Stanzani (Castel S. Pietro-Firenzuola) ●
Salvatore Alberghini (Cento-Città del Guercino) ●
Bruno Pollini (Cervia-Milano Marittima) ● Norberto Fantini (Cesena) ●
Riccardo Vicentini (Faenza) ● Luca Padovani (Ferrara) ● Edgardo Zagnoli (Forlì) ●
Antonio Gaddoni (Imola) ● Pier Angelo Raffini (Lugo di Romagna) ●
Roberto Olivi Mocenigo (Modena) ● Gioacchino Giovanni Iapichino (Parma) ●
Giulio Dall'Olio (Parma-Bassa Parmense) ● Giorgio Oppici (Parma Terre Alte) ●
Giovanni Marchesi (Piacenza) ● Gloria Gasperini (Ravenna) ●
Davide Rossi (Ravenna Romea) ● Fabrizio Sevardi (Reggio Emilia) ●
Massimo Mancini (Riccione-Cattolica) ● Roberto Valducci (Rimini) ●
Roberto Tanzi (Salsomaggiore Terme)

Nel prossimo numero i Delegati del Centro e del Sud-Isole.



La bella cucina della seduzione consumistica

La buona cucina non può essere campo di seduzione da parte di un'estetica finalizzata al consumismo di un mercato globalizzato.

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

Cari Accademici, la bella cucina non è un avvenimento nuovo. Nell'alta cucina ostensiva rinascimentale, la ricerca del bello a volte sopravanzava il buono, sconfiggendo anche nel rischio e nel pericolo. Come in un fagiano arrostito, magnificamente presentato sulle tavole avvolto nel suo piumaggio certamente non sano e sicuro.

Più saggia era la cucina borghese, dove il bello si coniugava al buono in magnifici timballi, ma soprattutto nella pasticceria, che il grande Marie-Antoine Carême considerava una branca dell'arte architettonica.

Da sempre, e come fenomeno di élite e di alta cucina, il bello fa parte del sentire artistico di ogni periodo storico e culturale.

Anche nella cucina del popolo, qua e là e di tanto in tanto, si individuano tracce di una ricerca di un bello fun-

zionale all'alimento o della sua trasformazione culinaria.

Nel nostro tempo di consumismo e globalizzazione tutto cambia. Il fenomeno estetico non è più riservato all'alta cucina dei cuochi. La globalizzazione dei mercati, la sfrenata spinta ad un continuo aumento dei consumi e l'industrializzazione alimentare stanno portando a termine una democratizzazione del bello dei cibi e dell'estetica culinaria, che merita una sia pur breve riflessione.

In cucina, ora, l'arte non è più bellezza, ma ricerca di sensazioni di seduzione che sviluppino una nuova percezione degli alimenti. L'estetica è uno degli strumenti per l'espansione del mercato e sta trasformando la società e la percezione stessa dell'arte e del bello. Sembra prevalere l'idea che un alimento, un cibo o un piatto brutto, e che non seduce, non si vende! Allo stesso modo non si frequenta un locale brutto e che non abbia un sia pur minimo elemento di seduzione!

Molte sono le prove di queste affermazioni, basta esaminare come sono esposti gli alimenti in un supermercato, le confezioni dei piatti pronti, la presentazione delle portate dei più o meno noti o celebrati cuochi.

I prodotti più belli, anche se inodori e insapori, sono preferiti a quelli più brutti, ma di miglior sapore e gusto. La ciliegina sulla torta è divenuta più importante della torta.

L'*Homo aestheticus* si affianca e sta sorpassando l'*Homo oeconomicus*.

Secondo Gilles Lipovetsky (Lipovetsky G. - *L'esthétisation du monde* - Galli-

mard, 2013), il capitalismo industriale diffonde una crescente attenzione allo stile e alla bellezza, facendo appello al gusto e alla sensibilità degli individui. L'industria del consumo, anche alimentare, incorpora e utilizza in modo sistematico e democratico (nel senso di popolare) il parametro una volta elitario dell'estetica, come stile e arte. La borsa firmata, o la sua imitazione, deve essere per tutti, anche per la tanto citata casalinga di Voghera, come l'elitario culatello di Zibello, oggi largamente copiato, o un piatto di un più o meno celebre cuoco che l'industria riproduce in una innumerevole serie di surgelati, per la gioia di tutti. Nel mondo dei consumi alimentari, l'estetica è entrata nell'area della globalizzazione e del profitto, perché il fenomeno artistico è proprio dell'indole umana, anche nella sua alimentazione. Non è certamente un caso che l'origine della cucina è collegata a quella delle attività artistiche, quali le pitture rupestri preistoriche e i primi strumenti musicali.

Su questa linea, oggi, si accentua un fenomeno nuovo. La ricerca estetica della bellezza è trasformata in una ricerca, in continua trasformazione, di sempre nuove sensazioni, emozioni e seduzioni, perché l'arte è diventata un'esperienza e questa deve essere di tutti, anche in alimentazione.

L'industria alimentare è tra quelle con il maggior livello d'innovazione (circa il 10% annuo) e per questo, nel suo continuo rinnovo, si giova della presentazione emozionale e seduttiva delle sue nuove proposte. Nel nostro



tempo, anche in cucina, si è quindi superata la tradizionale opposizione tra arte e mercato.

Un grande cuoco pensa il suo piatto già per una produzione quando egli sarà assente, o per una diffusione in una anche limitata catena di suoi ristoranti. L'industria, altresì, chiede al cuoco di alta reputazione la sua opera per diffondere prodotti o servizi, e indicative sono le cucine che cuochi di fama firmano per le grandi compagnie aeree.

Nei prodotti di consumo si usa l'estetica della seduzione per imporli, modificando non solo il nostro sguardo, ma anche i nostri comportamenti. Elo-

quente, in un supermercato, è il legame tra la vista di un alimento, il suo acquisto e poi il consumo.

Nell'epoca attuale, a nostra insaputa, siamo divenuti *consumatori estetici*.

La fruizione artistica che oggi coinvolge anche l'alimentazione e la cucina, si è democratizzata, dando luogo ad un edonismo diffuso, che l'attuale crisi economica non riesce a spegnere, ma solo a ridimensionare. La diffusione, anche in cucina, di un sentimento estetico e della ricerca di emozioni, con le loro seduzioni, ci ha reso più esigenti o critici, ma non ha migliorato la cucina, l'alimentazione e la nutrizione. Troppo evidente è la diffusione dei di-

sturbi alimentari nelle nostre società! La dimensione estetica non può essere dettata solo dal mercato, e di questo bisogna rendersi conto, il che non pare sempre evidente per tutti. È necessario reagire e, senza sottovalutare il valore di una buona estetica di un cibo o di una cucina, rifarsi alla tradizione della cucina perenne, nella quale la bontà di un alimento, un cibo, una ricetta, un pranzo non dipende tanto dall'aspetto, quanto da un armonioso equilibrio di sicurezza, nutrizione, sensorialità, induzione di benessere e, non da ultimo, memoria di tradizione.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 77



CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2014

OTTOBRE

18-25 ottobre - **San Paolo**
III Settimana della cucina regionale italiana: un viaggio attraverso i saperi e i sapori dell'Italia.

24-26 ottobre - **Napoli**
Consulta Accademica

NOVEMBRE

7 novembre - **Udine**
Convegno "Il tartufo bianco pregiato friulano"

8 novembre - **Pisa Valdera**
Convegno "Le spezie e gli aromi in cucina"

15 novembre - **Caltagirone**
Convegno "La salute nel piatto"

15 novembre - **Muggia-Capodistria**
Convegno "Tradizione e figura di S. Martino in Istria"

21 novembre - **Imola**
Convegno "Gli orti fra nutrimento e medicina"

22 novembre - **Milano Navigli**
Decennale della Delegazione
Convegno "Filosofia della cucina, estetica della tavola: un unico mondo, in divenire"

DICEMBRE

11-13 dicembre - **Siena**
Cinquantennale della Delegazione
e convegno "Dall'affresco del buon-governo alla riscoperta della cinta"

Il ristorante d'albergo in cerca di una identità

Puntare sulla tradizione o stupire con il nome di uno chef famoso?

DI PAOLO PETRONI

Segretario Generale dell'Accademia

Continua, e anzi si rafforza, la caccia ai grandi chef, cosiddetti stellati, da parte delle lussuose catene alberghiere sparse per il mondo. Per i nostri grandi nomi l'estero è una vera pacchia. Tuttavia anche in Italia le cose non vanno male. A parte il caso della città di Roma, che gode di una lunga e consolidata tradizione di ristorazione alberghiera, di solito il ristorante di albergo stenta ad affermarsi al di fuori degli ospiti dell'hotel. Se si è stanchi, se è tardi, se non si vuole rischiare di finire in un locale acchiappaturisti, se non si conosce la città o più semplicemente se non si è troppo interessati alla gastronomia del luogo, si resta in albergo. La cucina è passabile e talvolta pure buona. Per risolvere il problema, alcuni alberghi tentano la carta della gestione separata, affidata ad un cuoco esterno, ma i tentativi hanno per lo più breve durata. Questo è proprio uno dei maggiori problemi: le gestioni cambiano con troppa frequenza. Gli hotel blasonati, in realtà, hanno altre esigenze, devono esibire un fiore all'occhiello, non badano a spese, investono sul cuoco come fosse un investimento sull'arredamento, sull'immagine del marchio. Cosa cucina? Come cucina? Il locale è vuoto? Non importa! Il fatturato non è elemento essenziale, almeno nel breve periodo. Una notissima ca-

tena di lussuosi hotel ha di recente affidato il suo ristorante, che sinora non ha avuto molta fortuna, ad un famoso chef, come si dice, "stellato". Studia il menu, lo affida ad un cuoco residente, forse lo assiste nei primi tempi, ogni tanto si farà vivo a controllare e per giustificare il lauto compenso, che nel frattempo incassa. Tuttavia i piatti in carta sembrano un po' strampalati, tanto per stupire. Siamo proprio sicuri che i facoltosi clienti dei costosissimi hotel apprezzino quelle proposte? Siamo sicuri che gradiscano gli scampi col sorbetto? O i tortelli con le mandorle? O l'astice con le pesche? O i ricci di mare con midollo di bue e agrumi? O l'immancabile liquirizia sul filetto? O un incredibile "carpaccio di cetrioli"? O non preferirebbero trovare una grande cucina tradizionale, vera, con ingredienti locali di assoluta qualità, serviti con stoviglie adeguate e con superba professionalità? Esteriorità, apparenza, fiducia assoluta nel "brand", ma i clienti degli alberghi passano, stanno lì per poco, e per attrarre i clienti esterni ci vuol ben altro che un cuoco virtuale. Parafrasando il poeta Giovan Battista Marino si potrebbe affermare "È del cuoco il fin la meraviglia... chi non sa far stupire vada alla striglia".

See English text page 77





Un vermouth, prego!

Torna di moda quello che era stato l'aperitivo per definizione, anche grazie a una ricerca di nuovi aromi e sapori e di forme innovative di confezionamento.

DI ELISABETTA COCITO
Accademica di Torino



Prima un po' in sordina, poi con più sicurezza e infine con la consapevolezza di essere "trendy" siamo tornati, non solo a Torino e soprattutto non solo in Italia, a porgere al barista la richiesta di un vermouth da sorseggiare con rinnovato piacere. La prima citazione di questo vino è di C. Villifranchi, nella sua *Oenologia toscana* (1773). Sta di fatto, però, che la sua fama è nata in Piemonte, per merito dello speziale Antonio Benedetto Carpano, il quale, per primo, nel 1786, lo fabbricò e "lanciò" a Torino con il nome di vermut (poi divulgato nella versione francese di vermouth), scelto riadattando il termine tedesco wermut che indica l'assenzio (*artemisia absinthium*), che è la più importante tra le piante aromatiche utilizzate per la sua preparazione e dà ad esso un aroma e uno speciale sapore amaro. La novità piacque così tanto che i tori-

nesi presero ad affollare la modesta bouvette di piazza Castello, la quale divenne presto, e per quasi 140 anni, uno dei ritrovi più frequentati della città. Un cesto del prodotto fu inviato all'allora regnante Vittorio Amedeo III, che lo trovò squisito al punto da disporre la sospensione della produzione del rosolio, fabbricato a corte. La notizia arrecò ulteriore successo alla nuova bevanda, che, con il tempo, è diventata "l'aperitivo" per definizione, consacrando Torino come sua patria, legando così la sua fama alla città.

La nascita del vermouth si inserisce nello scenario storico creatosi nel 1700 a seguito della guerra di successione spagnola, in cui si assiste alla larga diffusione in Europa, da parte dei mercanti inglesi privati delle forniture francesi, di vini liquorosi, soprattutto portoghesi, che riscosero rapidamente particolare gradimento e grande successo. Questo nuovo contesto aprì le porte sia a prodotti già diffusi localmente, come il Marsala, di origine siciliana, che aveva metodi di vinificazione e invecchiamento simili a quelli portoghesi, sia a nuovi esperimenti come appunto il vermouth. Quest'ultimo ebbe il merito di permettere l'utilizzo di vini giovani, surrogando le sapidità tipiche dell'invecchiamento attraverso l'aggiunta d'una particolare miscela di erbe aromatizzanti. La miscela registrò un grande successo, sia per la gradevolezza del gusto, sia per l'inferiore costo di pro-

duzione, e venne rapidamente adottata in gran parte dell'Europa.

La preparazione del vermouth è il risultato di un sapiente lavoro di dosaggi che consentono di raggiungere un perfetto equilibrio di aromi e sapori (non deve risultare né troppo amaro né troppo profumato). Si parte da una base di vino bianco (almeno il 75%, di cui perlomeno un quarto di Moscato nei più pregiati) la quale viene arricchita e aromatizzata mediante l'aggiunta di una selezione di erbe e spezie secondo ricette specifiche e segrete,

gelosamente custodite nei laboratori dei vari produttori. La gradazione alcolica e il tenore zuccherino variano a seconda della tipologia del prodotto: non meno di 14,5 gradi (una volta 16) e del 14% di zuccheri per il vermouth normale (rosso e/o bianco), non meno di 18 gradi e non più del 12% di zuccheri per il vermouth secco (dry).



Suggerimenti per la sua produzione si trovano anche in autorevoli ricettari dell'epoca. La ricetta del cuoco di corte Vialardi, successivamente riportata nel suo *Trattato di Cucina* del 1854, venne realizzata da un artigiano delle Langhe e battezzata "Riserva Carlo Alberto" in onore del re.

La nascita del *Punt e Mes*, cioè della versione amara del vermouth, risale intorno al 1870, sempre nella bottega Carpano. La bizzarra denominazione deriva da una curiosa abitudine degli "habitué" del locale di usare un gesto



allora comune nella pratica degli agenti di Borsa (pollice alzato *punt*, seguito da una linea orizzontale della mano *mes*), per ordinare un vermouth corretto con una mezza dose di china. Questa variante al vermouth classico ottenne rapidamente un indice di gradimento tale da diventare la specialità che ha reso famosa la casa Carpano nel mondo.

Molti altri produttori piemontesi (Cora, Cinzano, Martini&Rossi, Gancia, Anselmo, Calissano ecc.) hanno legato il loro nome alla produzione di vermouth, contribuendo al suo successo internazionale e alla sua diffusione anche in Sud America, negli Stati Uniti e nell'Europa intera.

Questo vino aromatizzato visse un periodo di grazia nell'Ottocento e nel primo Novecento. Proprio in quegli anni il vermouth diventò l'aperitivo per eccellenza, utile ad attivare i succhi gastrici e a favorire la digestione, e consumato un po' ovunque nel regno sabauda: vinerie, caffè, piole e ristoranti, salotti.

Il vermouth diventa un vero fenomeno di costume, irrinunciabile rito celebrato quasi ovunque, anche a casa di Romilda nel *Il Fu Mattia Pascal* di Pirandello. De Amicis parla di Torino e della sua "ora del vermouth, l'ora in cui la sua faccia si colora e... le botteghe dei liquoristi si affollano".

Nella seconda metà del 1900, si assiste ad un lento e progressivo calo del consumo, fino quasi a vederlo scomparire dai banchi dei bar. È un momento di profondi cambiamenti sociali e di costume: la forte urbanizzazione allontana spesso la casa dal posto di lavoro, l'orario unico, introdotto praticamente in tutte le attività, riduce al minimo la pausa pranzo e anticipa l'ora di fine lavoro rispetto alla cena, concedendo

spazio per altre attività, di svago e/o di routine familiare. Nei bar si va frettolosamente per un caffè, per un panino, non c'è più tempo per un vermouth e più in generale per un aperitivo.

Oggi, come accennato, questo vino aromatico di antica tradizione piemontese, a lungo trascurato, se non dimenticato, viene riscoperto ed è tornato ad essere il protagonista nei caffè storici così come nei moderni wine bar, sulla scia del grande successo in atto dei cocktail.

Il vermouth si può gustare liscio, oppure come raffinato *long drink* ed è base indispensabile per fantasiosi cocktail; si accompagna con stuzzichini e *finger food* da aperitivo, ma anche con qualcosa di dolce (è perfetto con il cioccolato) dopo cena.

Oltre ai marchi classici, che vengono riproposti dalle grandi case ed esportati in tutto il mondo, è interessante notare l'emergere di nuovi e innovativi locali, quali gli *speakeasy* (locali cult dove si entra solo con una parola d'ordine, come nei ritrovi clandestini in America al tempo del proibizionismo), in cui ha preso vita la rinascita del vermouth artigianale o lavorato dagli stessi barman (o, meglio, *mixologist*) o prodotto da piccole distillerie artigianali. Si sta facendo un grosso lavoro per sostituire le erbe utilizzate una volta, che non si riescono più a reperire, con altre dalle stesse proprietà officinali, affrontando un lavoro paziente alla ricerca del giusto equilibrio. È in atto una ricerca di nuovi aromi e sapori e anche di forme innovative di confezionamento. Un esempio su tutti: la versione dry di un vermouth recen-

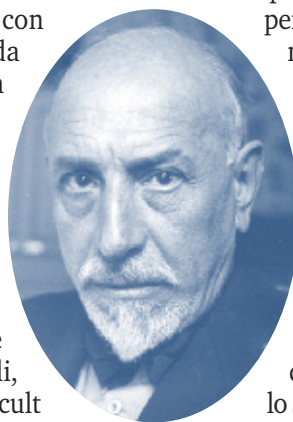
temente proposto viene offerta in un flaconcino con nebulizzatore; gli amanti dell'extra secco possono così dare una spruzzata sulla superficie del drink: l'alcol porterà in alto i profumi, ma il gusto resterà secco hard.

La tradizione del vermouth torna nella sua culla di origine con l'apertura, in un quartiere trendy di Torino, di una bottega di sperimentazione e di miscita proprio come usava nel passato. Il punto di partenza è stato il recupero di un'antica ricetta di un marchio storico di Torino a base di 30 erbe, che è stata rivisitata in una versione "modernizzata"

che potesse essere attrattiva anche per i giovani. Il risultato è promettente: ottimo il vermouth rosso da cocktail studiato con barman esperti, e interessante una variante da meditazione con erbe raccolte a mano da una comunità delle valli cuneesi.

Sempre a Torino è stato recentemente riaperto, dopo un accurato restauro, lo storico ristorante "Del Cambrìo". All'antica sala del piano terra, che ha visto Cavour consumare colazioni nel suo posto prediletto, è stato aggiunto, al piano superiore, un wine bar moderno e minimalista dove è normale veder sorseggiare, tra una chiacchiera e l'altra, un vermouth o un aperitivo a base di vermouth. Un simbolo di come passato e presente si incrociano da un piano all'altro, metafora del legame di un'epoca verso un'altra, accomunate da una bevanda del 1700, oggi nuovamente in auge, a riprova che le intuizioni felici, anche se possono temporaneamente sbiadirsi, tornano vincenti e riconquistano il loro status.

See International Summary page 77





Cucina vegetariana e vegana

Siamo diventati un popolo di tribù alimentari, ciascuno con i propri idoli, miti e riti.

DI ALFREDO PELLE

Accademico apuano
Centro Studi "Franco Marengi"



Faccio una premessa: credo che noi Accademici abbiamo il dovere di guardare quella che consideriamo "la cucina degli altri", *in primis* conoscendola e capendone le motivazioni e, poi, valutandola secondo il nostro gusto. Molti elementi hanno determinato questo nuovo modo di concepire l'alimentazione: l'industrializzazione dell'agricoltura, la globalità delle offerte, una maggiore coscienza nei riguardi del cibo.

Si compie un grande errore nell'alimentazione: si ritiene che il cibo sia solo "carburante" per vivere e si ignora quanto sia, per contro, elemento di salute per la vita. Eppure già Ippocrate affermava: "lascia che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo". Una piccola precisazione: sono allergico a giudizi definitivi nel mondo del gusto e credo che il miglior pensiero sulla libertà del godere del cibo l'abbia pro-

nunciato il filosofo Immanuel Kant: "Per ciò che riguarda il gusto ciascuno ha l'idea originaria in testa".

Così abbiamo ammesso in tavola tutti i cibi e tutte le culture, senza prevenzioni e pregiudizi. Noi mangiamo, di gusto, le "moeche" (granchi di laguna che vengono gustati fritti quando cambiano il carapace), ma ci rifiutiamo di mangiare le cavallette fritte (che mi dicono essere croccanti e saporite) e inorridiamo (a ragione) sul fatto che, ogni anno, in Cina, vengano uccisi 18 milioni di cani per l'alimentazione umana.

Duemila anni or sono, Tito Lucrezio Caro scriveva, riferendosi al cibo, "perché ciò che è rivoltante e amaro per alcuni può sembrare delizioso per altri". Allora, da questo punto di vista, le innumerevoli correnti alimentari che si stanno affacciando hanno, tutte, ragion d'essere e di diffusione.

Etici, crudisti, selvatici, vegetariani, vegani, fruttariani sono sempre più la dimostrazione che nutrirsi sta diventando un fatto sociale e politico.

Alcune di queste tribù alimentari nascono e muoiono in breve tempo, altre resistono e diventano stili di vita, comportamenti diffusi. E una certa cultura gastronomica organizza workshop, seminari, cene dimostrative, eventi che sono diventati (o cercano di esserlo) luoghi di culto.

Le diete vegetariane più diffuse sono basate su cereali, legumi, verdura e frutta (sia fresca sia secca) e, in misura ridotta, comprendono latte, latticini e uova per coloro che ne fanno uso. Molti prodotti, comunemente usati in

una dieta vegetariana, sono normalmente diffusi in tutto il mondo, come per esempio pasta, pane, riso, fagioli o piselli.

Molti altri prodotti, non indispensabili ai fini dell'equilibrio della dieta ma comunque solitamente usati nella preparazione dei pasti vegetariani, sono invece normalmente assenti in una classica dieta occidentale e appartengono ad altre tradizioni quali quelle dei paesi asiatici, arabi, centro e sud americani o dell'area mediterranea, configurando così le diete vegetariane come diete multiethniche e senza barriere nazionali. Per esempio, troviamo cereali come kamut, miglio e quinoa, preparazioni a base di cereali quali bulgur, cous cous e seitan, soia e prodotti a base di soia (tofu, tempeh e proteine vegetali ristrutturate), alghe alimentari, semi di varia natura (anche sotto forma di crema, come il tahin), condimenti come shoyu, miso e tamari, dolcificanti come il malto.

Questo tipo di alimentazione si diffonde all'inizio del XX secolo e i seguaci abbracciano diverse "religioni" che il Censis definisce "politeismo alimentare", in quanto il cibo è diventato, per molti, un pensiero dominante, con il rischio di diventare un'ossessione.

Ogni linea gastronomica assume, allora, anche un valore del tutto nuovo e il veganismo, corrente che sta superando la sua primaria posizione di fenomeno di nicchia, sta assumendo una dimensione di ben diversa natura vedendo, in Italia, oltre 600 mila adepti che applicano questa nuova filosofia e stile di vita, legata anche a considerazioni di natura etica verso il mondo animale.



La scienza medica si sta sempre più interessando a tale fenomeno e la ristorazione stessa, fin qui addirittura ostile a questo tipo di alimentazione, sta ora, sia pur lentamente, avvicinandosi ad un naturismo che non è alieno da ricercare il gusto.

D'altronde, questa dieta vegetariana, laddove ben pianificata, come sostiene l'ADA, è appropriata a tutti gli stadi del ciclo vitale.

Il veganismo (dall'inglese *veganism*, nato in Inghilterra nel 1944) è una filosofia di vita basata sul rifiuto - nei limiti del possibile e praticabile - di ogni forma di sfruttamento degli animali (per alimentazione, abbigliamento, spettacolo e ogni altro scopo). Il veganismo così inteso viene anche definito "veganismo etico" come distinzione dal "veganismo dietetico" (o vegetalismo), una pratica alimentare basata sull'esclusione di tutti i cibi di origine animale.

Insomma, siamo diventati un popolo di tribù alimentari, ciascuno con i propri idoli, i propri miti, i propri riti. Il tutto in una società, quella occidentale, dove regna l'abbondanza, che sembra essere il vero nemico. Dove regna la fame, dove il bisogno di nutrirsi passa raramente attraverso il piacere del gusto, ben poche sono le correnti alimentari e nutritive.

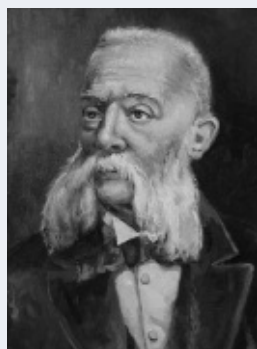
Accettiamo di buon grado che vi siano, nel mondo, milioni di persone che, scientemente, vogliono ignorare che l'uomo è onnivoro perché è stato detto "Non è importante ciò che entra in bocca all'uomo ma ciò che esce dalla sua bocca": ma non dobbiamo e non vogliamo accettare che diventi una "religione" e chi non segue questa alimentazione sia considerato un "infedele". Linee alimentari, nate pochi decenni or sono, non possono considerare errati quasi tremila anni di gastronomia, con la storia, l'antropologia, l'etica che il cibo pone.

La scelta gastronomica passa, evidentemente, per il benessere, attraverso la società e rivela ciò che il gusto nasconde.

See International Summary page 77

CUOCHI DI BALDACCHINO

È troppo chiedere ai ristoratori e ai cuochi di badare alla qualità e alla sostanza di quel che portano in tavola e non ai ghirigori e agli svolazzamenti che abbondano nei loro piatti? Francamente no. Pollice verso, allora, per la dilagante pretesa "eleganza" delle portate, alla quale, ahinoi, il più delle volte corrisponde l'incapacità - o la non volontà - di proporre materie prime ed esecuzioni meritevoli almeno della sufficienza. Sì, per essere chiari, a esplorazioni e fantasia, innovazioni e rielaborazioni, ma con la consapevolezza che l'arte del bel cucinare e la scienza del saper mangiare sono roba seria. Sono inammissibili frivolezze e carnevalate magari impiattate per mascherare truffe (pesce surgelato spacciato "di giornata" o maionese confezionata offerta come "appena fatta").



Pellegrino Artusi, a proposito dei "cuochi di baldacchino", osservava "Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen". L'apparenza spesso inganna e vale sempre il motto "L'abito non fa il monaco". Contro la tendenza dei disegnetti variamente colorati (a proposito, siamo sicuri che i prodotti usati non siano dannosi?) che adornano le frequenti mini porzioni, sembra il caso di opporsi anzitutto in nome del buonsenso e della cucina con la c maiuscola. Per i cuochi che si intestardisco-

no con le schiume policrome a mo' di opera d'arte vale il "Niuno luogo era di combattitori, eccetto l'ultima fila" (Niccolò Machiavelli). Un modo per evidenziare che in battaglia non vincono né l'apparenza né la pachianeria, ma l'abilità, la forza, la volontà. La cucina e la sala di un ristorante, per ricchi o alla portata di ognuno, sono campi di battaglia. Devono esserne consapevoli sia gli insegnanti dei tanti aspiranti chef sia questi ultimi. Gli uni e gli altri, invece, si dilungano su queste nuove tendenze, che nessuno certo vuol mettere al rogo in nome di un'Inquisizione inimmaginabile e inopportuna. Il massimo del "nulla gastronomico" è anche rappresentato dai piatti di foggia ultramoderna, secondo i dettami di designer alla moda: quadrati, rettangolari oblungi, concavi, a triangolo, a gondola, ecc. Quasi sempre bianchi, in porcellana o in ceramica. A volte in vetro o plastica, opachi, azzurri, blu, rossi e così via, tali da sembrare schizzati da tavolozze di pittori. Lo stile è di quel minimalismo senza assonanze né con la tradizione dei lussuosi ristoranti d'epoca né con quella - prevalentemente latina e mediterranea - delle trattorie o delle osterie di stampo popolare: gli uni e le altre spesso con menu di alto livello e stoviglie, posaterie, tovaglie e "servizio" in linea con il prezzo. Intendiamoci, si è tanto badato al lusso ovvero alla semplicità popolaresca che hanno reso celebri tanti locali non solo italiani, ma senza orpelli né pretese artistiche. Ai cuochi che, pur con tutto il gran da fare che hanno, si impegnano fra pennelli e ghirigori, giova rammentare che la gastronomia deve tener conto principalmente dei colori di peperoni, pomodori, frutti, peraltro offerti generosamente da madre natura e dai quali occhio e palato hanno già moltissimo da godere. (Antonio Ravidà)



Il dilemma della scarpetta

Perché astenersi da un gesto così naturale e appetitoso come raccogliere il sugo rimasto nel piatto passandovi un pezzetto di pane?

DI GIULIANO RELJA
Delegato di Trieste

La prima citazione dell'antico detto "non di solo pane vive l'uomo" risale ai Vangeli di Luca e Matteo e ha pertanto, nelle sue origini, una valenza puramente simbolica e spirituale. Il significato si è successivamente esteso, ed è sicuramente concreto e terreno quando Pellegrino Artusi, nella parte introduttiva del suo manuale *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, riprende il tema e scrive: "Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico...riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, il meglio che si può".

E a proposito di un companatico per eccellenza, Anthèlme Brillat Savarin, nella *Fisiologia del Gusto*, del 1825, scrive: "la scoperta di un nuovo intingolo è più proficua alla felicità del genere umano di quanto lo sia la scoperta di un nuovo astro". L'intingolo, termine assimilabile a sugo, salsa, fondo di cottura, condimento più o meno liquido, indica, nella sua etimologia, proprio un qualcosa in cui intingere. E con che cosa, se non con un bel pezzo di pane? Riesce difficile pensare che dopo la nascita di questo alimento, l'uomo, che per millenni ha mangiato con le sole mani, si sia astenuto da una pratica semplice, immediata e istintiva quale è quella di intingerlo o inzupparlo, in altre parole di "fare scarpetta".

Il pane, il primo cibo manipolato dall'uomo, oltre a simbolo per eccellenza di nutrimento e quindi di vita, è anche un supporto versatile e disponibile ad accogliere altri sapori, a sostenerli, accompagnarli ed esaltarli senza mai dominarli o prevaricarli. Non a caso i toscani lo fanno "sciocco", ossia senza sale, per far risaltare al meglio il companatico.

Pane, companatici, intingoli, cibi che per affinità e complementarità sono stati, sono e sempre saranno destinati a incontri e matrimoni ben riusciti e duraturi nel tempo. Dopo queste brevi ma sapide premesse, viene da pensare: perché astenersi da un gesto così naturale, piacevole e appetitoso come il "raccogliere il sugo rimasto nel piatto passandovi un pezzetto di pane"? È questa la definizione che i principali Dizionari della lingua italiana usano per descrivere la nostra "scarpetta" o il "fare scarpetta". Il Dizionario Treccani, a proposito del pane, precisa inoltre: "infilzato nella forchetta o più comunemente tenuto tra le dita".

Perché si dice "fare scarpetta"? L'origine del termine potrebbe semplicemente risalire all'analogia tra la scarpa che striscia sul terreno e il pane che striscia sul piatto. Un'altra ipotesi fa riferimento alla locuzione meridionale "scarsetta", che significa povertà e costringerebbe a raccogliere tutto ciò che c'è nel piatto per non buttare nulla. Abitudine per altro apprezzabile, in tempi di crisi come quello attuale, in cui si sta ponendo giustamente l'accento sui tanti e inutili sprechi alimentari. Altri ancora fanno riferimento ad un vecchio tipo di pasta secca, chiamata scarpetta, di





forma concava, adatta a tirare su tutto il sugo dal piatto.

Il corrispettivo di intingolo, nell'area veneta e in quella giuliana, è il "tocio", e "tociar" è sinonimo di fare scarpetta. L'origine della dizione è incerta: potrebbe derivare dall'antico celtico *tuccium*, che significava grasso alimentare, o più semplicemente essere un etimo onomatopeico.

Si è sempre molto discusso sull'opportunità e liceità di questo gesto. Mol-

ti trattati di buone maniere in tavola si rifanno ancora oggi ad un presunto giudizio negativo espresso nel *Galateo, ovvero de' costumi*, pubblicato nel 1558 da Monsignor Giovanni Della Casa. In realtà una rilettura del testo, salvo errori od omissioni, non permette di rilevare, tra i numerosi precetti esposti, qualcosa di specifico al proposito. Un cenno indiretto si trova in un trattato precedente, il *De Civilitate* di Erasmo da Rotterdam, del 1530, dove nel capitolo "De Conviviis" si legge: "tutto ciò che non potrai prendere con le dita, sarà bene che tu lo lasci nel piatto". Un riferimento alquanto preciso è sorprendentemente contenuto invece



nel poemetto di epoca medievale *De Quinquaginta Curialitatibus ad Mensam*, di Bonvesin de la Riva, che risale alla fine del 1200: "chi farà emplasto con il pane nel cibo, [traducibile proprio in zuppeta o scarpetta], potrebbe dar fastidio a coloro che gli mangiano accanto".

Si legge che recentemente alcuni illustri maestri di cucina si sono espressi favorevolmente riguardo questa abitudine, verosimilmente più per l'apprezzamento dimostrato dagli avventori e per la soddisfazione di veder consumate le loro creazioni fino in fondo, che per un giudizio sul gesto in sé. Da segnalare inoltre, per gli estimatori, che

in alcune località sono state recentemente introdotte rassegne gastronomiche intitolate "Scarpetta Party", dove le degustazioni si eseguono esclusivamente con questo metodo.

I recenti galatei sono abbastanza concordi nel non proibirla in assoluto, ma nel consigliare sia riservata alle occasioni private, tra famigliari e tra amici, non ai conviti formali e ufficiali. Relativamente al problema, ancora dibattuto, se sia preferibile

effettuarla con le mani o con la forchetta, considerato che, dopo l'introduzione e la lentissima affermazione di questo utensile sulle tavole, a partire dal 1500, mangiare con le mani non si usa proprio più, l'argomento dovrebbe essere fuori discussione, per motivi di forma e igiene.

La scarpetta esercita spesso un richiamo istintivo e irresistibile ed è in grado di regalare sensazioni, sapori e piaceri particolarmente gustosi e appaganti. Se eseguita con un minimo di garbo e discrezione, non dovrebbe infastidire o far inorridire gli altri commensali nella maggior parte dei convivi.

See International Summary page 77

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Vittorio Sartorio - Delegato di Ragusa

"Ragusano: heritage and landscape: the art of traditional cheese-making" testi a cura di Francesco Amata, Giuseppe Licitra, Diego Morimorio (Milano: Federico Motta Editore, 2000)

Paolo Scarcella - Accademico di Messina

"Messina nei piatti: le ricette della cucina tipica e le immagini delle bellezze di Messina" di Anna Giannetto (Messina: Samperi, s.a.)

Attilio Vona - Accademico del Vulture

"Le ricette di Nicoletta: Viaggio attraverso i ricordi e la cultura culi-

naria del monte Vulture e del Melfese" di Nicoletta Montemarano (Bella: Arduino Sacco Editore, 2009)

Associazione Centro Studi Antoniani

"A tavola nel convento del santo (Padova, 1829-1834): il ms. 9 dell'archivio della provincia di Sant'Antonio dei Francescani conventuali" a cura di Stefania Malavasi (Padova: Centro studi antoniani, 2014)

Bruno Montanari

"Cucinare a vista: cento ricette cento sapori" di Bruno Montanari (Lugo di Romagna: An. Walberti, 2014)



Il convivio nella Roma antica

Un momento sociale importante che associava il piacere gastronomico a quello della convivialità.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia

Le modalità con cui si svolgevano i convivi nell'antica Roma si sono andate gradualmente modificando dai tempi dell'era repubblicana a quelli della Roma imperiale, periodo nel quale, alla necessità dell'apporto alimentare si è sempre più sostituito il piacere del palato e quello del rapporto con i convitati. Un compito intrapreso con notevole impegno da parte di molti appassionati, come Lucullo, Orazio, Giovenale, Columella, Terenzio Varrone, Gavio Apicio, Plinio il vecchio, e altri ancora. Un piacere in cui un importante significato era sicuramente quello gastronomico, ma che nello stesso tempo si associava al piacere della compagnia con gli amici con i quali si conversava e si scherzava. Il periodo della giornata nel quale si svolgeva l'incontro conviviale non cor-

rispondeva, per i Romani, a quello che oggi consideriamo il pranzo, ma la sera, anche se al mattino veniva consumata una bevanda colazione (*ientaculum*) e più tardi un frugale pranzo (*prandium*), assunto quasi sempre in piedi e senza un'ora precisa, nel quale molto spesso si consumavano gli avanzi della sera precedente.

Il momento più importante era infatti la *coena*, che cominciava verso l'ora ottava o nona (corrispondenti alle quattro o alle cinque del pomeriggio) per protrarsi fino a tardi, e rappresentava, specialmente tra i patrizi, un momento di gioia e di festa, nel quale, accanto al cibo, si accompagnavano piacevoli conversazioni, giochi, musica e canto. Ciò perché la cena assumeva notevole importanza in quanto, oltre a soddisfare il piacere del palato e dell'incontro con i commensali, rappresentava un pre-



stigio sociale, quando non anche un incontro per motivi di politica o di affari.

Il piatto principale veniva chiamato *gustatio*, preceduto da un antipasto fatto abitualmente di uova: ne parla Terenzio Varrone nel suo libro *De re Rustica*, ricordando, appunto, che la cena doveva sempre iniziare con le uova sode. Lo conferma anche Orazio, che, negli incontri gastronomici, usava servire un antipasto a base di uova, associato a olive e pesci piccanti. Le uova, comunque, per i Romani non erano soltanto un piatto aperitivo, ma erano ingredienti anche di alcuni piatti speciali, come apprendiamo da Gavio Apicio, rimasto famoso per la preparazione di molteplici vivande come polpette, verdure, salse per pesci, e che utilizzò l'olio di oliva per le frittiture creando la prima omelette (chiamata *ovemele*) con uova, miele e pepe. Un secolo più tardi, Marziale, descrivendo la composizione della *coena*, affermò "*Ab ovo usque ad mala*" per designare l'importanza di tutto il banchetto, dal primo boccone all'ultimo (dall'uovo, cioè, fino alla frutta).

Come si è detto, nella prima repubblica i Romani non realizzavano banchetti sontuosi; si nutrivano in maniera frugale, preferendo i prodotti della terra, tra cui ricordiamo il *puls* (pane fatto con il farro), i legumi, i cereali e la frutta, cui si associava il formaggio. Con il progredire della sua potenza, specialmente nel periodo imperiale, a Roma aumentò anche l'importanza della cena e quindi pure il perfezionamento della gastronomia, facendo assumere alla tavola sempre maggiore prestigio. Nulla veniva risparmiato per ottenere un banchetto di alto valore con piatti sempre più complessi, a base di vegetali, come ceci, cicoria, fave, cipolle, cetrioli, ma soprattutto a base di carni di vitello, di maiale, di cinghiale, di fagiano, di pavone, di beccacce, cucinate nelle più diverse maniere e condite con le più diverse



salse, che venivano preparate con molta cura, le cui speciali caratteristiche costituivano sicuramente un pregio gastronomico, ma servivano anche a mascherare i cattivi odori e i cattivi sapori dovuti alla non sempre ottimale conservazione.

Cibo pregiatissimo era anche il pesce, rappresentato da spigole, orate, triglie e ostriche, che tendeva però facilmente a putrefarsi, ma esisteva anche il pesce fresco, allevato nelle piscine. Dal pesce, oltre ad essere consumato come tale, i Romani ricavano anche una speciale salsa, il *garum*, che, come è noto, si otteneva dalla decomposizione (o meglio, dalla putrefazione) di vari pesci messi in vasi e stratificati con erbe aromatizzate e secche, un composto che veniva lasciato a riposare per sette giorni per essere quindi mescolato e filtrato. Insieme alle salse, molto usate erano le spezie: cardamomo, cannella, zenzero, pepe, delle quali Apicio ha lasciato una lunga lista, asserendo che non potevano assolutamente mancare alla tavola di un buon gastronomo.

Grande uso veniva fatto anche della frutta, ma soprattutto dei vini che accompagnavano ogni pasto. I più pregiati erano il Falerno, il Cecubo, il Massico, il Caleno e i vini di Marsiglia, serviti quasi sempre miscelati con acqua, miele, spezie, o anche formaggio

grattugiato, e assunti di solito unitamente al *garum* e alle spezie (*oenogarum*) o al pepe (*conditum*). Il vino, infatti, nei primi tempi dell'epoca romana era di qualità scadente e spesso il suo sapore doveva essere corretto. Nel periodo repubblicano il suo consumo era comunque piuttosto scarso, forse perché poco apprezzato in quanto di cattiva produzione. Successivamente, però, il confluire a Roma di popoli di ogni dove e di ogni sorta, migliorò la produzione, incrementando una corretta coltivazione delle viti, soprattutto per merito degli schiavi greci. Il vino cominciò

quindi a godere di grande prestigio, poiché la sua assunzione avvicinava gli uomini agli dei, e per questo motivo, sia nei banchetti patrizi sia nelle feste popolari dedicate a Bacco (Baccanali), veniva bevuto abbondantemente.

Il vino era, per i Romani, principalmente un complemento del pasto. Solo raramente veniva infatti consumato fuori pasto, nel qual caso si trattava di una "meditazione" che si accompagnava a momenti di conversazione, di discussione, di lettura e di canto. Esistevano però anche le *tabernae vinariae* dove venivano serviti, con relativa abbondanza, vini di qualità mediocre. La presenza del vino ebbe comunque un grande rilievo sociale. Orazio ne parla con amore e competenza, considerandolo come simbolo principale del banchetto, e nei suoi inviti a cena incitava i commensali a godere del vino senza preoccuparsi del domani, affermando che gli dei non amano gli astemi ai quali consegnano tutti i guai della vita. Alcuni storici hanno voluto paragonare la grandezza di Roma alla grandezza dei suoi incontri conviviali. Forse questo è esagerato, tuttavia non possiamo dimenticare quanti hanno descritto con accuratezza la magnificenza di questi incontri, il cui ricordo è rimasto nella storia.

See International Summary page 77



La sfogliatella Santarosa

Dolce fragrante, gustoso e dalla forma suggestiva, nato in convento, ma famoso nel mondo.

DI GIUSEPPE ANASTASIO
Delegato di Salerno

L'originale idea della sfogliatella, che risale ai primi anni del Settecento, venne per la prima volta alle suore domenicane che soggiornavano in un maestoso e austero edificio - ex convento Santa Rosa - in Conca dei Marini, piccolo ma accogliente paese della costiera amalfitana.

Proprio qui, in questo meraviglioso angolo di mondo, nacque la celebre "sfogliatella Santarosa", frutto dell'inventiva e dell'abilità delle monache che intesero poi battezzare la loro dolce invenzione con il nome, appunto, del seicentesco monastero (tuttora esistente e adibito a struttura alberghiera).

Con operosa e alacre attività, le suore, intente a manipolare, con minuziosità da rituale liturgico, farina, zucchero e latte crearono una forma suggestiva e un colore biondo per un saporitissimo dolce che ha fragranza e gusto incomparabili e vollero dargli un aspetto par-

ticolare a guisa di "cappuccio" o di "conchiglia" quasi a ricordare gli elementi più cari e rappresentativi del luogo: il convento, il mare.

Le suore erano solite preparare il pane occorrente ai bisogni della comunità con cadenza quindicinale, e un giorno, poiché era rimasto inutilizzato un piccolo quantitativo di impasto lievitato, invece di disfarsene, provarono ad aggiungerci sugna, zucchero (ingredienti di cui abbondavano le loro dispense) e un bicchiere di vino bianco "San Nicola", di loro produzione e gelosamente conservato nelle fresche cantine del convento. Dopo aver accuratamente spianato l'impasto, lo divisero in due larghe "pettole" aventi il diametro di una normale pizza napoletana. Al centro di una di esse posero del "bianco mangiare" (una sorta di crema fatta unicamente con semola di farina, latte e zucchero), alcuni pezzetti di frutta secca (soprattutto pere e albicocche che producevano in abbondanza nei loro orti lussureggianti e che nelle calde estati provvedevano ad essiccare con amorosa cura sui luminosi terrazzi), alcuni frammenti tostati di nocciole (pure esse provenienti dal proprio nocciolo) e, come grazioso tocco finale, una o due amarene sciroppate (della cui conservazione erano inimitabili maestre). Coperto il tutto con l'altra "pettola" e modellato a mano l'impasto, per dargli la caratteristica forma di conchiglia o di cappuccio monacale, fu finalmente infilato con la stessa pala usata per infornare il pane, nel forno ancora caldo. Grande fu la sorpresa delle suore quando, dopo qualche tempo, tirato fuori il dolce ormai cotto, avvertirono un pro-



fumo inebriante che si sparse in un attimo per l'intero convento. Apprezzatane la gustosa fragranza, fecero festa grande nei cortili del chiostro, esse stesse per prime ammirate dalla bontà dell'invenzione; mai immaginando, però, quale importante e imperituro "miracolo dolciario" fossero riuscite a realizzare. Data l'unicità e la squisitezza, provvidero, con maggiore solerzia, a produrne in quantità sempre più ragguardevoli onde inviarne in assaggio ai notabili del paese e alle famiglie più cospicue di Napoli e dei centri costieri.

La fama si diffuse nell'intera regione, la madre superiora ebbe allora un'idea geniale. Stabilì che la sfogliatella fosse distribuita gratuitamente a tutti i cittadini mediante "la ruota lignea", in un giorno particolarmente caro al monastero: quello della festa della protettrice Santa Rosa da Lima che cade in agosto.

Nel corso dei secoli, la Santarosa ha subito qualche lieve ma ininfluyente ritocco nel dosaggio degli ingredienti e nella modellazione della forma, fino ad arrivare al gusto e all'aspetto attuali, rimanendone tuttavia intatte la fragranza e la squisitezza.

See International Summary page 77

La finocchiona

Un salume chiantigiano con semi di finocchio selvatico, delicato e saporito insieme. È parente stretto della sbriciolona, a grana grossa, che si sbriciola al taglio.

DI RUGGERO LARCO

Delegato del Valdarno Fiorentino

Nel territorio del Valdarno Fiorentino vi sono Comuni noti nel mondo per alcuni prodotti di alta fascia: quello di Greve, cuore pulsante del Chianti, conosciuto per il vino d'eccellenza Chianti classico; quello di Reggello, noto per un ottimo olio di oliva, ma ora anche per i suoi insaccati. Tra questi, il più tipico è la finocchiona (la cui produzione viene però realizzata in tutto il territorio circostante la zona Sud di Firenze) che quest'anno è stata insignita (nella variante sbriciolona), at-



traverso un suo produttore, del Premio Dino Villani. È un salume unico, che potrebbe avere come motto: "non lasciamoci infinocchiare!". Perché i semi di finocchio, che costituiscono l'ingrediente da cui il salume prende il nome, hanno una particolare caratteristica, ossia quella di "anestetizzare" le papille gustative, in particolare in presenza di prodotti alcolici come il vino. In effetti, i semi di finocchio sono ricchi di anetolo che altro non è che un etere insaturo aromatico e come tale ha valenza di anestetico. Di qui il proverbio, perché la storia, e non la leggenda, racconta che i vinai del territorio del Chianti e di quelli limitrofi, Valdarno compreso, per cercare di vendere partite di vino meno pregiato o scadente o addirittura ormai tendente all'aceto, offrivano ai potenziali clienti

un bell'assaggio di finocchiona, e, dopo averla ben gustata, anche il vino peggiore diventava, se non buono, più che accettabile. Un trucchetto ormai noto, per chi lo conosce, ma per gli altri rimane sempre valido. Per cui attenzione! Come nasce e quale è l'origine di questo squisito e unico salume? Molto probabilmente la sua "invenzione" è rinascimentale, se non addirittura tardo medievale, in tempi quindi abbastanza grami. Anzi, alcuni passi di lettere narrano di come Niccolò Machiavelli ne fosse particolarmente ghiotto.

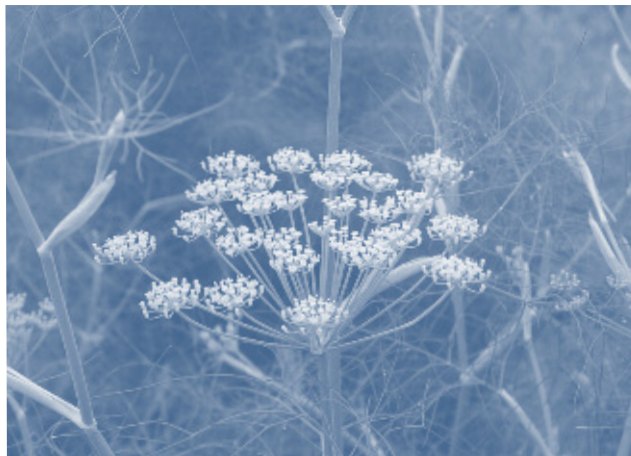
Era conoscenza antica il fatto che per conservare gli insaccati fosse necessaria una buona dose di sale e di pepe. Tuttavia se si voleva un po' risparmiare sulle spezie, soprattutto sul pepe allora carissimo, la carne perdeva freschezza e il sapore cominciava a virare. Ecco allora che gli ingegnosi norcini toscani, che conoscevano la particolare caratteristica del seme di finocchio selvatico, introdussero questa spezia, che si trovava abbondantissima nelle campagne, e quindi gratis, nell'insaccato, che era ed è, all'aspetto, una sorta di salame. Quindi semi di finocchio selvatico non tanto per conservare la carne, perché il seme di finocchio non ha questa capacità, ma per mascherarne il sapore quand'esso fosse virato verso, diciamo così, il troppo frollato.

Fatto sta che il salume ha avuto e ha un grande successo. Certamente oggi non c'è il problema di dover mascherare sapori poco gradevoli, ma quello di proporre un salume delicato e saporito insieme.

Vediamo allora come viene preparato, con le ovvie differenze tra produttore



e produttore, questo eccellente insaccato: si usa carne di maiale grassa e magra, nei tagli del guanciale (gota), pancia, spalla, il tutto tritato a grana di media grandezza e variamente aromatizzato, poi sale, pepe, vino rosso e naturalmente semi di finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare* Miller). L'amalgama viene inserito in un budello naturale, lasciato maturare, in un ambiente non freddo ma aerato, per 5 o 6 giorni e poi lasciato a stagionare in cantina, o locale equivalente, per non meno di cinque mesi. La grandezza varia molto a seconda del produttore: da finocchione di poco superiori al chilo, quindi delle dimensioni di un salame toscano di media grandezza, con un diametro di circa 5 centimetri, sino a quelle intorno o poco superiori



ai tre chili, con un diametro di 10/12 centimetri. Per chi si trovi a voler comprare la finocchiona, soprattutto se non fiorentino, può sentirsi chiedere se la vuole "sbriciolona", oppure no. Ebbene, la sbriciolona è un salume sempre a base di semi di finocchio, ma è un insaccato a grana decisamente grossa,

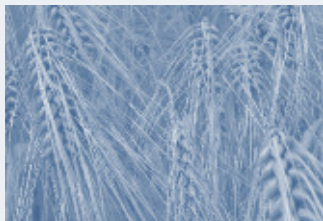
stagionato al massimo un mese, e che al taglio, appunto, si sbriciola. Quindi se della finocchiona si fanno delle fette tipo salame, ossia abbastanza sottili, della sbriciolona si fanno delle "fettoni" che tendono però a disgregarsi e si mangia un po' a "tocchi", con la forchetta e aiutandosi un po' con il coltello per raccogliere anche le briciole. Sono due prodotti simili, ma sotto il profilo organolettico leggermente diversi, e solo il gusto e il palato di ciascuno può pre-

ferire l'una o l'altra, o, come spesso capita, l'una e l'altra. Val la pena di ricordare che entrambi i salumi richiedono vino, tanto vino, ma non è affatto necessario prendere bottiglie di eccellenza per accompagnarli.

RUGGERO LARCO

See International Summary page 77

L'ORZO, ANTICHISSIMO CEREALE



La coltivazione dell'orzo risale al periodo preistorico della pietra levigata. Plutarco non esita ad affermare che l'orzo fu il primo cereale utilizzato dall'uomo. Alcune specie risalgono agli Egiziani in periodo predinastico (5000 a.C.), come risulta da resti trovati nelle piramidi.

In Cina la coltura risale a 27 secoli prima dell'era volgare, quando l'orzo era compreso tra le cinque specie coltivate dall'imperatore Chin-nong.

Rinvenimenti nelle palafitte svizzere e nelle abitazioni lacustri del Settentrione italiano, attestano che in Europa la coltivazione dell'orzo risale al Neolitico.

Mentre Columella non menziona l'orzo, Svetonio afferma che ai soldati romani, per punizione, si dava, per la razione di pane, orzo invece del grano.

Le popolazioni antiche consideravano le cariossidi di orzo alimento energetico e rinfrescante e venivano largamente usate per la preparazione di pane, di minestre e bevande. La destinazione prevalente dell'orzo, anche in passato, è stata comunque quella zootecnica.

In ogni caso, il ruolo insostituibile dell'orzo è alimentare l'industria attivissima della birra, oggi bevanda mondiale, ottenuta in tempi antichi, la prima volta dagli Egiziani, considerata in questo Paese, un tempo, bevanda nazionale. Si narra, infatti, che l'avventuroso viaggiatore Sinuhe l'egiziano, tornando in Egitto (1350 a.C.), innanzitutto riassaporò una birra.

Tra i cereali, l'orzo è quello che più si presta ad una tale utilizzazione perché le cariossidi vantano un'elevata carica enzimatica e un armonico rapporto tra proteine e carboidrati (1:7), il quale favorisce un elevato rendimento in malto (78-81%), e per avere cariossidi più sviluppate e rivestimenti glumeali sottilissimi. Inoltre le cariossidi di orzo sono accettate dalle malterie se hanno germinabilità molto elevata (95%). Gli orzi che più rispondono a questi requisiti sono quelli distici, detti appunto orzi da birra. Oltre che per la birra, il malto è usato per la produzione del Whisky.

Le cariossidi possono essere usate, per l'alimentazione umana, nelle minestre, o tostate come surrogato di caffè o quale farina mescolata a quella di frumento.



Il mare unisce i paesi che separa

Il rapporto dell'acqua con i cibi diventa frutto di ricerca e meditazione.

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO
Accademica di Isernia

Il convegno “Guizzar di pesce”, organizzato dalla Delegazione di Isernia, presso l’Aula Magna dell’Istituto Itis, accoglie Delegati, Accademici, numerosi ospiti e pubblico. Il titolo racchiude in sé il continuo movimento della vita nell’acqua, della vita dell’acqua. Un filmato a cura di Tobia Paolone introduce in questo meraviglioso mondo di fiumi e ruscelli, dove l’acqua fluisce, scorre, forma cascate, e di mare dove lo sciabordio, la risacca, le mareggiate illuminano un paesaggio che non stanca mai nell’incanto dell’affascinante voce dell’acqua. Contribuisce a creare un’atmosfera magica il sottofondo musicale della tromba del maestro Roberto Di Carlo che esegue, con sapiente discrezione, brani di blues e jazz. Una splendida introduzione al fluire dei successivi interventi, del di-

re, del raccontare degli interpreti di questo originale convegno.

Viene consegnato il Premio Allium Cepa, giunto alla sua ottava edizione, istituito dalla Delegazione in stretta collaborazione con la Camera di Commercio, il cui Presidente, dottor Pasqualino Piersimoni, e l’ex Presidente, ora Sindaco di Isernia, Luigi Brasiello, fondatore del premio, con la Delegazione, ricordano come da secoli Isernia celebri, con una famosa fiera, la cipolla, un suo prodotto di eccellenza cui si rivolgono l’interesse, l’impegno, gli incentivi, la sinergia di vari Enti per riportarla alla produzione e alla valorizzazione che merita. La Delegata Giovanna Maria Maj presenta i premiati di quest’anno illustrando i loro grandi meriti nel vasto mondo della cultura enogastronomica e sottolineando la loro squisita di-





sponibilità nell'accettare di essere protagonisti del convegno.

Il Presidente Giovanni Ballarini, l'Accademico e membro del Centro Studi "Franco Marengi", Corrado Piccinetti, Direttore del Laboratorio di Biologia Marina e Pesca a Fano, il dottor Pasquale Di Lena, saggista ed esperto gastronomo, danno vita al convegno con interventi piacevolissimi, trattati con eccellente e brillante competenza. Il numeroso pubblico ascolta con grande interesse i loro argomenti: il sapore dell'acqua, cosa resta dell'acqua, il pesce nelle ricette molisane, intervallati da brani a tema, letti dalla deliziosa attrice di prosa e regista Caterina Venturini e sottolineati dal suggestivo suono della tromba.

Si scopre così che l'acqua ha un sapore: esso non è solo gusto ma memoria da cui nasce anche ogni esperienza gastronomica. Bevendo, scendiamo nel profondo del nostro sentire, cercando di ritrovare il gusto dell'acquanatia che ci accompagna per tutta la vita, collegandola poi ai suoi paesaggi. Da fonti, ruscelli, sorgenti, sgorga l'acqua viva che suscita illusioni, paesaggi gastronomici, concetti antichi. Il suo sapore varia con la temperatura, è così... gelata, fredda, fresca e ognuno la apprezza diversamente e in modo esclusivo secondo la propria memoria, il proprio ricordo. Ben diversa l'acqua conservata in bottiglia!

Il rapporto dell'acqua con i cibi diventa frutto di ricerca e meditazione.

Ma cosa resta dell'acqua? I fiumi, nei primi del Novecento, erano importanti risorser di cibo, la pesca era ricca, con un grande assortimento di pesci. Adesso è tutto molto ridotto, per la modifica dei fondali e le diverse condizioni ambientali. Nel mare continua lo scintillante ciclo della vita dove c'è chi mangia e chi fugge, in un incessante guizzare, in un ciclo biologico da morte a vita. Emblematici i tonni che saltano dopo aver accerchiato il pesce azzurro fino alla superficie, esponendosi così alla caccia. Tanto ancora avviene nel mare, dove l'attività dei fondali è un universo di vita, di colori, di lotte... una ricchezza sconfinata.

E arriva il pesce sulle tavole molisane, trattato da sempre, in cucina, con cura e considerazione. L'acqua, anni addietro, era molto abbondante, come la pesca che si effettuava addirittura con le mani. Si istituivano le sagre per consumare l'esagerata quantità di anguille e di gamberi pescati nei fiumi e una ricca fioritura di ricette è nata dall'esigenza di portare in tavola, in modo saporito e variato, i prodotti dei torrenti e del mare. L'essiccazione veniva utilizzata per conservare soprattutto le abbondanti triglie, senza cuocerle!

L'ascolto dei relatori, di coinvolgente

comunicativa, è scorrevolmente arricchito dagli intermezzi dove l'attrice intrattiene l'attento pubblico con lettura di poesie, aforismi, brani letterari a tema, scritti per l'occasione dall'autore teatrale e radiotelevisivo RAI Francesco Ventimiglia: narrazioni di aneddoti, tra cui la festa gioiosa per la cattura dei tanti gamberi di fiume da cui è nata la ricetta del polpettone di ricotta di gamberi; la ricchezza procurata dall'esondazione dei fiumi che permetteva la pesca nelle buche degli argini; i racconti di cattura di trote e capitoni fuori misura fino ai metodi elementari di pesca... e poi, il suggestivo accompagnamento del suono della tromba e il delicato intervento con canti, anche a cappella, delle minoranze croate presenti nel Molise, magistralmente interpretati dalla stessa Venturini.

Difficile arricchire con aggettivi questo fluire di argomenti così ben esposti, così gradevoli e scorrevoli, solo essere presenti ha dato possibilità di godere appieno questo convegno che, nelle conclusioni, ricorda il legame nelle preparazioni del pesce in cucina con la civiltà contadina, nell'uso di erbe come rosmarino, menta, prezzemolo, alloro, e anche pasta e legumi e i pregevoli oli e vini molisani. Il passato ha formato il presente, anche se sono venute meno alcune tradizioni.

Un breve dibattito discorsivo fra i relatori sugli argomenti trattati conclude il convegno: si parla di biologia, dove il ricordo dell'acqua è senso di vita e, come per i salmoni, è significato di vita d'origine. Nell'acqua dolce si parla di pesca e in mare di caccia, per concludere con brevi riflessioni sulla cipolla vista nella cucina del pesce, testimone di un territorio, prodotto dalle grandi possibilità su cui investire e da non esportare ma valorizzare sul posto. Una piacevole chiacchierata che tutti seguono con interesse, fino alla fine, vivissimo.

MARIA CRISTINA

CARBONELLI DI LETINO

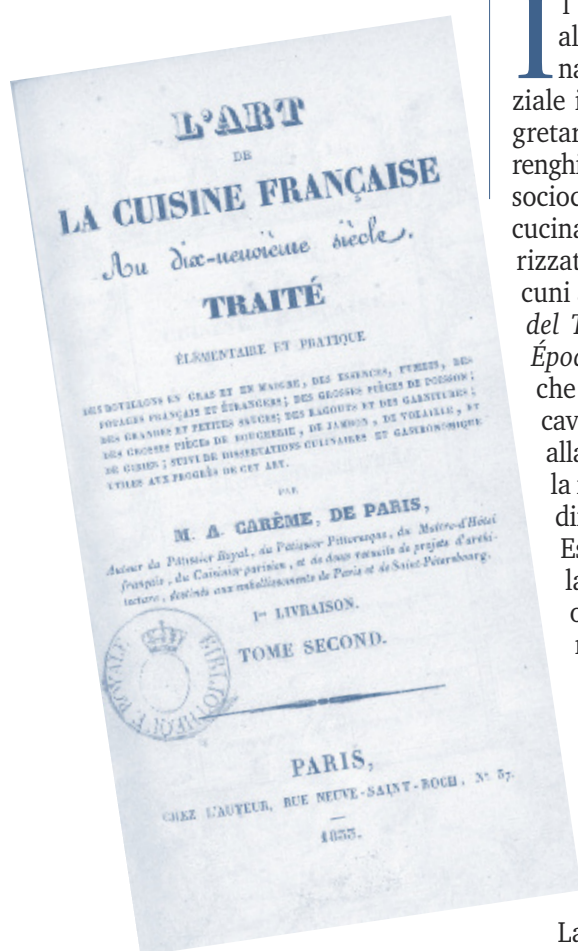
See International Summary page 77



La cucina della *Belle Époque*

L'Accademia Navale, i grandi alberghi, le acque della salute, le ricette popolari.

DI GIANFRANCO PORRÀ
Accademico di Livorno



Il convegno si è svolto a Livorno, al Porto Mediceo, e ha visto alternarsi diversi e illustri relatori. L'iniziale intervento di Alfredo Pelle, Segretario del Centro Studi "Franco Marenghi", è rivolto a sottolineare l'aspetto socioculturale nel quale si dispiega la cucina di alta qualità, che ha caratterizzato, poco prima del XX secolo, alcuni ambienti della città, detta "*rosa del Tirreno*". La cucina della *Belle Époque* - denominazione francese che classifica quel periodo storico a cavallo del Novecento, durato fino alla Prima guerra mondiale - è quella francese classica, secondo la codifica fatta dal grande chef Auguste Escoffier, dalla cui opera derivò la moderna versione della *haute o grande cuisine*. Le cucine regionali avevano trovato, in precedenza, un'importante codifica ad opera di Antonin Carême, che nel 1834 aveva pubblicato *L'Art de la Cuisine Française*, testo fondamentale, di cui le opere di Escoffier costituiscono l'ideale completamento sistematico.

La cucina della *Belle Époque* è francese, in qualsiasi Paese si voglia classificare la tipologia della cucina degli alberghi con ristoranti o delle sale da pranzo delle famiglie abbienti. E bisogna arrivare quasi alla metà del Novecento per cominciare a trovare, nei menu (parola francese che significa tuttora lista delle vivande), pietanze denominate in lingua italiana. L'ammiraglio Roberto Liberi, attraverso menu storici, stampe e fotografie tratte dalla collezione personale, ha quindi

tracciato una sintetica storia della cucina nella Reale Marina, dall'ultimo decennio dell'Ottocento alle soglie del secondo conflitto mondiale, con particolare riferimento all'Accademia Navale per quanto concerne gli usi e le raccomandazioni per i pranzi di rappresentanza, aggiungendo esempi relativi a visite di autorità, feste del Mak P.100 e campagne delle navi scuola. Il rancio di bordo è stato poi illustrato anche attraverso le normative dell'epoca, che mostrano la semplicità della cucina ma anche la sua ricchezza confrontata a quella cui era costretta, all'inizio del Novecento, la maggior parte delle famiglie italiane. Infine, il relatore, servendosi anche di un articolo del 1934 del giornalista Marco Franzetti, direttore negli anni Cinquanta del "Corriere della Sera", ha parlato dei corsi per i cuochi che la Marina organizzava a La Spezia, presso le Scuole CREM di San Bartolomeo, e del ricettario a corredo del corso stesso, recentemente ripubblicato nel libro *Menu di bordo*, edito dalla ETS di Pisa. Nel successivo intervento, Dario Matteoni, Direttore dei Musei statali di Pisa, ha tratteggiato lo scenario architettonico nel quale la cucina della *Belle Époque* veniva praticata, parlando in modo particolare dello stile neoclassico con il quale era stato progettato e costruito il Grand Hotel Palazzo, sul lungomare di Livorno, e quindi dello Stabilimento delle Terme della Salute, inaugurato nel 1904, opera dell'ingegner Angiolo Badaloni, che lo aveva dedicato all'*Art Nouveau*, appunto il *Liberty* (uno stile ispirato ai fiori, emblema di un importante movimento



artistico-filosofico emerso a cavallo del XIX e XX secolo). Badaloni aveva in precedenza partecipato alla costruzione dell'Accademia Navale e progettato e costruito il Mercato Centrale e l'antistante grande edificio delle Scuole Benci.

Come e cosa mangiava davvero la popolazione livornese? A questo interrogativo ha risposto l'Accademico Gianfranco Porrà, precisando che la cucina popolare dell'epoca risente di quella del circondario agricolo pisano e altresì, e in misura e maniera accentuata,

della gastronomia introdotta dagli Ebrei sefarditi che dovettero stabilirsi nella città medicea, perché cacciati (soprattutto) dalla Spagna, e infine della tradizione marinara, tipica di una città dedita per secoli alle attività portuali e di pesca. Era un mangiare fatto con alimenti poveri e con modalità semplici, perché neppure il dieci per cento della popolazione poteva permettersi di nutrirsi con carni e pesci pregiati. Molta curiosità hanno destato nell'uditorio gli accenni a pietanze quali il *brodo di sassi*, la *minestra su*

discorsi, la *minestra sulla palla*, la *minestra di pesce asciutta*, la *pappa alla livornese* (pappa al pomodoro), l'*insalata del branzino*, gli *gnocchetti chiamati topini o batufoli*, il *polpettone all'Angiolina*, gli *spezzatini di carne lessa avanzata chiamati inno di Garibaldi* e la *francesina*; il *polmone di manzo cucinato chiamato picchiante*, le *chioccioline della sora Elvira*, le *seppie in zimino*, la *stiacciata di Pasqua alla livornese*, senza elencare pietanze famose quali il *cacciucco* - popolare zuppa di pesce creata per primi proprio dai livornesi - e lo *stoccafisso*, il *baccalà* e le *triglie alla livornese*, che si trovavano soprattutto sulle tavole della popolazione abbiente.

Il convegno, svoltosi con buon pubblico nella suggestiva cornice dell'Auditorium allestito nel Villaggio della Vela per il 31° Trofeo Velico Internazionale Accademia Navale - Città di Livorno (TAN), presenti il Consultore nazionale Franco Cocco e il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Milli, che ha presieduto la manifestazione, è stato introdotto da Sergio Gristina, Delegato di Livorno. Presenti, oltre a molti Accademici di altre Delegazioni, il Sindaco Alessandro Cosimi, il Presidente della Provincia Giorgio Kutufà e il Presidente del Comitato Organizzatore del TAN, Comandante Fabio Ceccolini.

GIANFRANCO PORRÀ

See International Summary page 77

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).



Riso e risicoltura in Veneto

Il convegno organizzato, sul tema dell'anno, dalle Delegazioni di Eugania-Basso Padovano, Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest, e Rovigo-Adria-Chioggia.

DI PIETRO VINCENZO FRACANZANI
Delegato di Eugania-Basso Padovano

"Nel Veneto, dove sono nato, la natura è specialmente dolce; eppure so che molto di quello che ci sembra più naturale è invece fatto dall'uomo. Così quei canali che scorrono riflettendo gli alberi, i prati e il cielo...": Guido Piovene, quando scriveva queste parole, pensava anche al riso, una graminacea che proprio in Veneto è maggiormente rappresentativa sia come coltura sia come cultura.

Molto opportunamente, dunque, le tre Delegazioni venete, accomunate dalla coltivazione del riso e dal suo impiego in cucina, hanno voluto organizzare un convegno su "Risi e risicoltura veneta". L'evento, organizzato con la collaborazione dell'Accademia dei Georgofili, Sezione Nord Est, dell'Accademia dei Concordi di Rovigo, sostenuta dalla

Cassa di Risparmio del Veneto, ha avuto una suggestiva collocazione presso il Museo della Bonifica, a Cà Vendramin, in comune di Taglio di Po (Rovigo), sullo sfondo paesaggistico del più grande fiume italiano.

Dopo i saluti istituzionali da parte del Vice Presidente Vicario Severino Sani, di Federico Vecchioni, Vice Presidente dei Georgofili, di Enrico Zerbinati, dell'Accademia dei Concordi, del Sindaco di Taglio di Po Francesco Siviero e di Lino Tosini, Direttore della Fondazione Cà Vendramin, hanno preso avvio i lavori.

Molto brillanti sono state le relazioni moderate da Paolo Alghisi, Presidente della Sezione Nord Est dei Georgofili. Diverso il taglio, a seconda dell'area di competenza, degli interventi, ma unico il filo conduttore. Così Giuliano Mosca,





docente di Agronomia all'Università di Padova, ha tracciato l'evoluzione della specie riso sotto il profilo agronomico e alimentare. Sono 80 mila le varietà conservate presso la banca del germoplasma dell'International Rice Research Institute. Tutte derivano dall'*Oryza perennis*, la medesima specie ancestrale, presente in Africa, America, Sud Est Asiatico ma anche in Italia. La risaia, oltre che un campo coltivato, è un complesso ecosistema dove convivono vegetali, pesci, insetti, uccelli e piccoli animali acquatici. Tra quelli più caratteristici, Mosca ha citato i territori veneti di Grumolo delle Abbadesse, il Delta del Po, il basso Veronese.

Molte curiosità sono emerse dalla relazione di Anna Lante, Accademica di Padova e docente di Chimica Agraria all'Ateneo patavino, che ha sottolineato come di questo straordinario cereale non si butti nulla. La lolla e la pula hanno un elevato potenziale come materiale grezzo per la produzione di composti bioattivi e quali ingredienti da utilizzare nel settore agricolo, alimentare, mangimistico, cosmetico e nutraceutico.

Dalla frazione proteica della pula si ottengono componenti che riducono il colesterolo e i trigliceridi. La paglia può essere utilizzata per la cosiddetta bioedilizia.

Sebastiano Rizzoli, dell'Università di Ferrara, ha illustrato gli aspetti legali del commercio nazionale e internazionale del riso. Sostanzialmente, la disciplina dell'Unione Europea regola con severità la produzione e la commercializzazione. Tuttavia proprio in questi ultimi tempi abbiamo assistito all'offensiva di riso *low-cost*, proveniente dalla Birmania o da altri Paesi dell'Estremo Oriente, coltivato a furia di *dumping* ambientale e sociale: una produzione scadente ma a basso prezzo. La battaglia può essere vinta soltanto sul fronte della qualità.

Ad illustrare quella del Vialone nano veronese ci ha pensato Massimo Gazzani, Accademico di Legnago-Basso Veronese, Direttore dell'Ente Fiera del Riso di Isola della Scala. Nella cittadina

del Basso Veronese, al confine con il Mantovano, si svolge una "kermesse" che attira migliaia di visitatori attratti da questo prodotto speciale, cotto in pochissimo liquido, mantenuto "all'onda", morbido, cioè, come un'onda, dopo essere stato "mantecato".

Il riso nano Vialone veronese ha ottenuto nel 1996 il marchio europeo Igp (indicazione geografica protetta). La sua purezza e i metodi di coltivazione e di lavorazione sono garantiti dall'omonimo "Consorzio di Tutela". Queste le caratteristiche: colore bianco, lunghezza semilunga, forma tonda, grossezza media, testa tozza.

Il Veneto è regione di campanili dove le sfide si combattono pacificamente a tavola. E tra il Vialone nano veronese e il Carnaroli del Delta del Po non poteva mancare una "singolar tenzone".

A difendere i colori dei padroni di casa ci ha pensato Mario Stramazzo, Accademico di Rovigo-Adria-Chioggia, medico, giornalista ed enogastronomo. Stramazzo ha sottolineato come il riso del Delta del Po sia il superfino nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio. Autentico poeta del grande fiume, ha poi spaziato tra biologia, ecologia e storia, dando la stura ad una serie emozionante di ricordi legati a Ca' Bonelli e a quella terra tra mare e fiume, nei comuni di Ariano, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina, dove si produce un riso insuperabile, secondo Stramazzo, per la tenuta della cottura.

Nella dotta disputa tra Vialone e Carnaroli, si è inserito Pietro Vincenzo Fracanzani, Delegato di Eugania-Basso Padovano, e storico della civiltà della tavola. Dopo aver ripercorso le principali tappe delle vicende del riso nei territori della Serenissima Repubblica di Venezia, a partire dal XVI secolo fino alla caduta della Repubblica, individuando l'alternanza tra provvedimenti legislativi favorevoli alla diffusione della coltura della graminacea e introduzione di tassazioni restrittive, ha illustrato alcune mappe relative ai possedimenti del patriziato e della nobiltà di terraferma che ne confermano la diffusione.

Particolarmente interessante è risultata la citazione del *Trattato storico ed economico* dell'Abate Antonio de Torres, pubblicato a Padova nel 1793. Altra opera didascalica sul riso, precedente dal punto di vista cronologico ma ristampata nel 1810, è quella del veronese Spolverini.

Attingendo poi dal proprio archivio di famiglia, Fracanzani ha illustrato la coltivazione del riso nel Basso Padovano, a ridosso dell'Adige, nelle cosiddette valli di Merlara, Casale Scodosia, Megliadino, Ponso e Valli Mocenighe. In particolare a Ponso, i Fracanzani, che avevano sviluppato in località Valloni notevoli impianti per l'agricoltura irrigua e per la coltivazione del riso, si rivolgevano al Doge Mocenigo, nel 1776, con una supplica affinché venissero presi provvedimenti contro ladri e malfattori che, notte e giorno, apportavano danni alle proprietà "campi, orti, brolli, giardini, molini, peschiere, seriole, acque, fossi e canali". Ma ai Mocenigo è legato lo sviluppo dell'economia di quell'area. Fracanzani ha concluso la sua relazione presentando le copie di alcune lettere, ritrovate dall'Accademico di Rovigo Fabio Ortolan, nelle quali, nel 1840, il fattore dei Mocenigo si rivolgeva ad Alvisetto, frutto di un amore adulterino tra Lucia Memmo moglie di Alvisio Mocenigo e un ufficiale austriaco, figlio poi riconosciuto da Alvisio come ultimo maschio dei Mocenigo di San Samuele. In questi scritti si racconta la semina del riso nelle Valli Mocenighe, le difficoltà incontrate nella coltivazione e soprattutto nella vendita nei mercati di Montagnana e di Legnago. Alle 20 lire richieste ne venivano corrisposte solo 14 al sacco.

Il convegno è terminato con un breve saluto da parte del Vice Delegato di Legnago, Primo Della Morte, e con la consegna di splendide stampe d'epoca da parte del Delegato di Legnago Umberto Parodi e di uno degli ideatori e promotori dell'iniziativa, il Vice Presidente della Cassa di Risparmio del Veneto, Fabio Ortolan.

PIETRO VINCENZO FRACANZANI
See International Summary page 77



Bartolomeo Stefani, ultimo cuoco rinascimentale?

Un personaggio eclettico, anche innovatore, dopo il quale la cucina italiana entra in un lungo letargo.

DI NICOLA RIVANI FAROLFI
Delegato di Milano Brera



Una figura emblematica della nostra cucina del XVII secolo è quella di Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese al servizio del marchese Ottavio Gonzaga di Vescovato, che ha lasciato un importante scritto, *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione*, edito nel 1662.

Il libretto ha un carattere decisamente didascalico e divulgativo, scevro dalle ampollosità che contraddistinguono i libretti del 1500, come il famoso *Banchetti - Composizioni di vivande a apparecchio generale* di Cristoforo da Messisbugo.

Lo stesso autore si autodefinisce cuoco, quindi di rango inferiore allo scalco rinascimentale, ma il suo libretto è assai istruttivo, perché permette una conoscenza dello stato dell'arte della cucina in quel periodo. In una sezione del libro descrive la preparazione dei

banchetti e, in particolare, quello per la regina di Svezia di cui si parlerà in seguito. Le particolarità stanno nel fatto che, per la prima volta, si fa riferimento ad un "vitto ordinario" e quindi ad un allargamento della platea dei fruitori, e che in poche pagine, lo Stefani descrive minuziosamente la provenienza delle materie prime dalle varie parti della penisola italiana, con importanti menzioni alla stagionalità dei prodotti.

Il fatto che lo rende, a mio avviso, così importante è che esso si colloca in un contesto storico difficilissimo e proprio per questo lo

Stefani sembra essere l'ultimo protagonista della grande cucina rinascimentale. Siamo, infatti, in uno dei periodi più oscuri della storia italiana. Sono passati trent'anni da quando la peste ha flagellato il nostro Paese. L'Italia è quasi interamente sotto la dominazione spagnola, l'economia è in gravissima crisi, le corti rinascimentali si sono in gran parte dissolte; Mantova, dopo la morte del duca Vincenzo II, è passata sotto la dinastia del ramo cadetto dei Gonzaga Nevers, ma vive in uno stato di totale indigenza tanto che il duca ha dovuto vendere al re d'Inghilterra i pezzi più prestigiosi della sua ricchissima pinacoteca.

Il ramo cadetto dei marchesi Gonzaga di Vescovato, l'unico sopravvissuto, vive a Mantova e mantiene rapporti con le corti straniere, come dimostra il fatto che Cristina di Svezia, una tra le più importanti figure dell'epoca, nel suo viaggio per Roma ad incontrare il Papa, viene ospitata dal marchese Ottavio, e Bartolomeo Stefani si occupa

della preparazione dei banchetti. La descrizione che lo Stefani fa del "banchetto ordinato per la maestà della Regina Christina di Svezia dal Serenissimo di Mantova" è emblematica della sua collocazione nella cucina rinascimentale. La preparazione della tavola ricorda gli apparati scenici cinquecenteschi. Nella camera delle Virtù, nel palazzo di Mantova, si prepara una tavola con tovaglie doppie stuccate gentilmente dal credenziero. In mezzo alla tavola è posto un trionfo di zucchero che raffigura il Monte Olimpo, sulla cui sommità due puttini sostengono una corona reale con le insegne di sua Maestà. Ai lati, vasi di arance con albero, rami e frutti fatti di gelatina. Intramezzate vi sono prospettive di colonne con statue di uomini illustri, tutte modellate con lo zucchero. Non mi dilungo sulla lista delle vivande se non per precisare che erano previsti tre servizi di credenza e tre di cucina, ciascuno dei quali costituito da numerose portate. Molti dei piatti proposti risentono della moda rinascimentale di aggiungere sapori a sapori e quindi assistiamo ad abbinamenti oggi improponibili, accostamenti di dolce e salato, con uso costante delle spezie e degli agrumi: per esempio, una zuppa reale in cui trovano spazio carni di cappone, di vitello, cantucci di Pisa, latticini fritti nel burro, brodo e panna con una spremuta di limone.

Accanto a questi, vi sono piatti più equilibrati, alcuni dei quali giunti ai tempi nostri, in cui si fa largo uso dei migliori prodotti che si potevano trovare in giro per l'Italia. Nella parte finale del libretto, l'autore informa che



“chi ha valorosi destrieri e buona borsa in ogni stagione troverà tutte quelle cose di cui ne parla”. E così sulle riviere di Sicilia e di Napoli, si potranno trovare cedri, limoni, arance, carciofi, asparagi, cavolfiori, fave fresche e lattughe. Questi stessi prodotti si trovano anche a Gaeta e sulla riviera ligure. La riviera di Salò produce cedri di qualità pari a quella siciliana. Gli orti vicino a Venezia, al lido, a Palestrina e a Chioggia, sono fertili di asparagi bianchi, di carciofi e piselli nei mesi invernali; sempre in inverno si trovano i tartufi che si possono conservare sott'olio per i tempi caldi; Bologna produce finocchi e cardi di primissima scelta, e olive grandi come quelle di Spagna, e inoltre mortadelle, famose in tutta Italia. Firenze produce salami muschiati e agliati oltre ad un formaggio marzolino; Milano eccelle per i cervellati; per i formaggi competono Lodi e Piacenza; Modena produce delle squisite salsicce, ottime per far delle zuppe gustose; Ferrara eccelle per i pesci, per i cinghiali e per il caviale del Po; Mantova per i pesci d'acqua dolce.

In conclusione, siamo di fronte ad un personaggio eclettico, ultimo epigone della cucina rinascimentale, ma anche innovatore, esperto conoscitore di carni e pesci, attento organizzatore dei ranghi della cucina.

Dopo di lui la cucina italiana entra in un lungo letargo, cedendo lo scettro a quella francese, dove la ricca vita di corte e lo sviluppo di una nuova borghesia creeranno i presupposti per un predominio incontrastato per almeno due secoli.

NICOLA RIVANI FAROLFI

See *International Summary* page 77

LE RICETTE D'AUTORE

BIANCO MANGIARE PER LI GIORNI DI VIGILIA

Piglierai quattro libre di mandorle ambrosine, pelate, mollificate in acqua fredda, le pesterai nel mortaio e se avrai una macinella per fare il latte, sarà meglio; pestate, le metterai in una cazza ben pulita, e ben stagnata, stemprate con venti bicchieri d'acqua, e vi stemprerai due libre e mezza di farina di riso, & un poco di fior di sale; le porrai al fuoco, sempre mescolando, e v'aggiungerai due libre di zuccaro, e quando sarà a mezza cottura, vi metterai due grani d'ambra, macinati con quattr'once di fior di cedro; cotto che sarà, lo farai in varie forme.

POLENTA DI RISO

Piglierai due libre di farina di riso, ventiquattro bicchieri di latte, e meza libra di butiro fresco; metterai il latte & il butiro in una cazza ben netta a fuoco lento, avvertendo ch'è facil cosa pigli fumo. Quando sarà a bollire il latte, buttarai giù la farina, havendola prima stemperata con altro latte freddo, e così poi la buttarai in quella cazza, che bolle, mescolandola sempre con una cannella da pasta, così menandola sempre, fin tanto che diventi tosta. Quando vedrai che avrà del duro, la leverai dal fuoco, e con un cucchiaino d'argento bagnato prima in latte, piglierai bocconcini di polenta, accomodandola nel piatto con cacio Parmegiano, butiro fresco, spruzzandola con acqua rosa, e per ogni solaro di polenta, mettervi formaggio, e butiro, polverizzata con cannella fina; e quando sarà fatta, subito servirsene.

PER CONDIRE L'UVA SPINA

Piglia due libre di zuccaro fino, acqua di fiori di cedro una libra; acqua commune libre due & oncie sei, uva spina ben mondata da fiori, e gamboli, il tutto poni sopra il fuoco in cazzetta, levando intanto con cocchiaino d'argento la spuma; e se servir dourassene nel termine di due mesi, le darai mezza cottura, che così resta con sapor più acido, e più gustoso; ma volendola conservare più lungo tempo, dalli cottura più longa. Data cottura proportionata, levala dal zuccaro, disponendola in vasi di maiolica; indi segui la cottura del zuccaro fino al termine detto “Manus Christi”, e poi lo vuoterai ne' detti vasi sopra l'uva spina. Questo condito vale a meraviglia per estinguere la sete; è buono alle febri, & a' convescenti, risveglia l'appetito.

SUPPA DI FINOCCHIO CARDATO NEL TEMPO D'INVERNO

Piglia il finocchio ben mondato dalla sua scorza, e così intiero infondilo in acqua, havendo in pronto una pignatta con brodo grasso di cappone, avvertendo che sia proportionata alla quantità del finocchio, il quale cotto in debita forma, levato dal fuoco, lo metterai in vaso di pietra, e sopra vi polverizzerai zuccaro fino, spremendovi sugo di limone, il tutto in debita porzione a giudizio. Intanto habbi pronto un piatto con fette di pane fritte in butiro, polverizzate con cacio Parmegiano, e polvere di cannella, & aggiungi sopra dette fette una piccata di petto di cappone, e sopra a quella il finocchio compartito a giudizio; indi metti nel brodo, ove avrà bollito il finocchio, un bicchiere di panna di latte, con questo liquore bagnarai la suppa, polverizzata con formaggio, come sopra, e polvere di cannella. Ornerai il piatto con occhi di vitello fritti in butiro. Metti detta suppa, così ornata, sopra un tripìe con bragie sotto per lo spazio di mezz'ora. Servila calda.

BARTOLOMEO STEFANI

da “L'arte di ben cucinare”, 1662



La fragranza dei crocchè di patate

“Te ne mangi cento, in un soffio di vento”.

Così gli ambulanti pubblicizzavano un cibo tipico napoletano di strada.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Crocchè, supplì, gattò, sartù, bignè, babà, ragù, brioscia, grattè (*gratin*): tutti termini della nostra lingua importati dalla gastronomia francese che, sin dai tempi degli Angioini, dettava legge in Europa. Tuttavia anche se il termine *crocchè*, o *crucchè* deriva dal più raffinato *croquette*, ai francesi di oggi manca purtroppo la gioia lesta e transeunte di un “*crocchè di patate*” divorato tra un passo e l’altro quale viatico economico fino al pasto della sera.

Eppure la patata, figlia del Nuovo Mondo, guardata con sospetto e inizialmente destinata all’alimentazione animale, aveva salvato gli Irlandesi durante la carestia del 1663 e, nella persona di Antoine Augustin Parmentier, era stata non solo difesa e proposta

a Luigi XVI come cibo alternativo durante quella del 1785, ma sperava addirittura di farne pane. Con deludenti risultati.

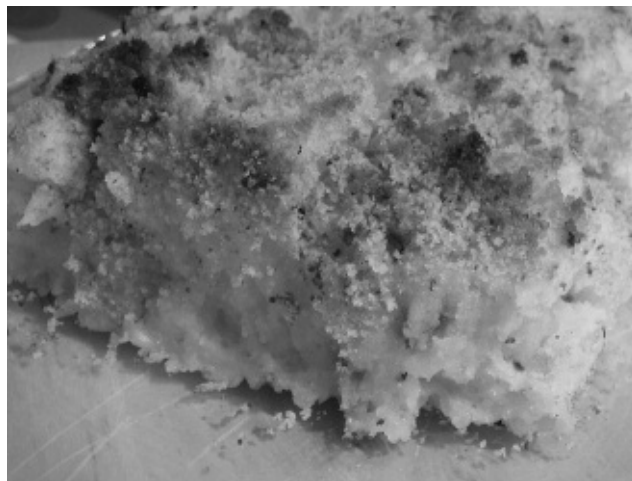
“Monsieur Parmentier asserisce esser le patate i migliori prodotti di quegli oltramontani luoghi, e particolarmente della Lorena Alemanna, e dell’America, e tanto pel nutrimento degli uomini, quanto per la pastura degli animali”. È questo il riconoscimento d’obbligo che il nostro Vincenzo Corrado, a capo dei Servizi di bocca di Don Michele Imperiali, Principe di Francavilla e di Moltena, Grande di Spagna di prima classe, Gentiluomo di camera di S.M. il re delle due Sicilie, Cavaliere dell’insigne Ordine di San Gennaro etc. etc., concede a Parmentier nel suo *Trattato delle patate ad uso di cibo*



(1798), tranne poi a bacchettarlo subito dopo, dicendogli, con il garbo che gli è consueto, che “per quanto siasi affaticato, e con esso uomini della facoltà Chimica, e nella panificazione provetti, non è stato loro possibile rimuovere la pasta delle patate dalla tenacità e farl’andare al fermento, ed alla elevezione”. Infatti, il povero Parmentier, per quanti sforzi facesse, non riuscì mai ad ottenere un pane appena accettabile. Corrado lo distrugge col buonsenso, con quella essen-

zialità e quell’empirismo tipicamente napoletano dicendogli che “pane buono, e ottimo, si può fare con la mescolanza, per metà di pasta di frumento, ed eccone la maniera qual debba farlo”. Segue naturalmente la ricetta, di assoluta semplicità. Da notare che, all’epoca, la patata era ormai di grande uso, come ricorda lo stesso Corrado: “per andare a seconda della moda, vengo a parlar delle patate, e col presente opuscolo formare un nuovo pitagorico cibo”. Inutile ricordare che tutti i manuali di cucina codificano l’esistente, e solo ciò che è stato ben sperimentato e accettato dal gusto dell’epoca. E tra le cinquantacinque ricette del *Trattato*, ne spiccano un paio che, con assoluta certezza, possiamo affermare essere le trisavole di un cibo tipico napoletano di strada, i “crocchè di patate”; anche se non conosciamo con esattezza quando partirono dalla tavola e scesero in strada. All’epoca, anche il nome era più signorile: patate in bignè. “Bollite le patate in acqua e polite, si passano con poco parmegiano grattato, e poco grasso di midolla di manzo. Pesto tutto si condisca di sale, e di pepe, e con uno o due uova sbattute si unischi, e si legghi. Questo composto ridotto a bocconi, e questi passati al fior di farina, ed alle uova sbattute, si friggono”.

Nei *Pranzi giornalieri variati et Imbanditi in 672 Vivande secondo i prodotti delle stagioni* (1809), Corrado ne arricchisce poi il gusto e dà precise indi-



cazioni sulla forma che devono assumere. Modificandone naturalmente il nome e trasformandole in: “Suppresse di patate”. “Essendo le patate di giusta grossezza se ne prendano una decina, che si faranno in acqua con sale e foglia di lauro cuocere. Indi polite, si pestano con una quarta parte di grasso di vitello, ed altra quarta parte di provature. Si condisciono di spezie, e con due uova sbattute se ne fa l’impasto. Si riduce questo composto in tante

porzioni alla figura e lunghezza di un mezzo dito, quali infarinati si friggono, e si servono con della salvia puranche fritta”. I *crocchè*, arrivati in strada, ossia nelle friggitorie che alietavano le piazze e i vicoli più affollati, venivano reclamizzati dai venditori e dagli ambulanti con i caratteristici gridi: “Fa marenna, fa marenna! Te ne magne ciento dint’ ’a nu sciuscio [soffio] ’e viento”; “T’ tengo a patanella e ’o sciore, magnateve ’o fritto misto, ’o crucchè e ’o sciore”. “O sciore”,

a onor di cronaca, era un’altra delizia, ’o *sciurillo*, il fiore della zuccina, appena passato in una pastella leggera e fritto. E come scriveva Mario Stefanile, se Brillat Savarin li avesse assaggiati caldi, leggeri e fragranti, appena usciti dall’olio bollente, con sopra un’impalpabile spolverizzata di sale, non avrebbe cessato un attimo dal cantarne le lodi appassionate.

CLAUDIO NOVELLI

See International Summary page 77



ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

Il Delegato di Salerno, **Giuseppe Anastasio**, ha ricevuto l’onorificenza di Cavaliere dell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

L’Accademica di Lucca, **Edda Bresciani**, è stata insignita del “Campano d’Oro”, assegnato ogni anno ai laureati dell’Università di Pisa che si sono distinti nel loro percorso professionale.

L’Accademico di Ragusa, **Giuseppe Greco**, è stato nominato Presidente di Circostrizione del Distretto Lions 108 YB.

L’Accademico di Roma, **Giuseppe Manica**, ha ricevuto l’onorificenza di Grande Ufficiale della Repubblica Italiana.

L’Accademico di Faenza, **Alfonso Toschi**, è stato eletto Presidente del Rotary Club per l’anno sociale 2014-2015.



Bianchi o rossi

Vini rossi con le carni, vini bianchi con il pesce: in cucina, come nella vita, ogni regola è fatta per essere trasgredita.

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena



L'equazione, probabilmente, è nota a tutti, ma ciò che non tutti conoscono sono le innumerevoli varianti (o variabili) consentite dall'incrocio dei cibi con le bevande. Anche in questo caso, fortunatamente, un pizzico di creatività e una buona dose d'intuito finiscono per non rendere tutto, come qualcuno ha squallidamente provato a fare, un'arida formuletta da affidare a un manuale tascabile o a un sofisticato computer.

Oggi, del resto, non tutti hanno le possibilità e le conoscenze enologiche di Papa Paolo III (Alessandro Farnese, vissuto fra il 1468 e il 1549), che era un tale estimatore di vini da possederne, nelle fornitissime cantine lateranensi, per la mattina, per il pranzo, per il pomeriggio, per mandare via la sete o da bere "avanti di dormire", e ancora da bere "alle gran tramontate" o "tra la nova e la vecchia stagione", e infine

vini "per i grandi caldi o li molti freddi", "per sciacquarsi la bocca", "per lavarsi gli occhi" e, persino, "per detergersi le parti virili". Non si può pretendere tanto, ma è da segnalare che Papa Paolo III morì a 81 anni, dopo aver vissuto in ottima salute.

Le carni hanno un loro gusto ben determinato: in qualsiasi modo siano preparate, la loro provenienza è immediatamente identificabile. Esiste, quindi, un ben preciso "gusto di origine" che ne definisce la tipicità. Le innumerevoli ricette per prepararle, dalle più semplici alle più sofisticate, potranno cambiare con l'apporto di una salsa, di un sugo, di un aroma, ma solo relativamente si potrà modificarne il gusto originario. Sembrerebbe un assioma per arrivare a determinare che, comunque preparata, la carne non può che essere abbinata a un vino rosso, al massimo rosato, mai bianco. Dico in modo più tollerante, rispetto a indicazioni enologiche ormai superate, che in cucina come nella vita ogni regola è fatta per essere trasgredita. Fuori dalla battuta, intendo affermare che niente può essere preso rigorosamente alla lettera e che, a volte, è piacevole, invece, scoprire le poche eccezioni che confermano la regola. Un ultimo esempio, prima di entrare nel vivo. Se la regoletta, più o meno aurea, che vuole abbinati i vini rossi o rosati soltanto con la carne e i vini bianchi unicamente con il pesce, fosse da rispettare con assoluta intransigenza, non si potrebbe mai scoprire come sia gradevole, per esempio, accostare all'anguilla, soprattutto in umido, il ferrese rossissimo vino del Bosco della Mesola; o come sia piacevolissima certa

piccola frittura di acqua dolce con almeno un paio della frizzante triade degli altrettanto rossi Lambruschi modenesi. Evidentemente, come vedremo, esistono anche le eccezioni contrarie. A conferma che la materia (se Dio vuole) non è "scientifica" come qualcuno vorrebbe, ma conserva un minimo/massimo di opinabilità che la rende più "umana".

Le numerose varietà di carni preparate in modi molto dissimili assumono gusti e sapori assai diversi. Alla stessa stregua, estremamente differenti, per profumo, sapore, strutture ed età, saranno i vini da scegliere per essere abbinati con quei piatti. Una regola generale, abbastanza intuitiva, è quella di affiancare a cibi con preparazioni semplici e delicate vini leggeri, giovani, magari rosati. Mano a mano che si procede verso preparazioni gastronomiche più complicate e consistenti, è consigliabile abbinare vini che abbiano maggior incisività nelle loro essenziali caratteristiche. Le carni bovine, per esempio, sono tra quelle di gusto più semplice, più "pulito". Sarà la ricetta, la manipolazione subita per mano del cuoco o della massaia a determinare il bisogno di un vino rosso di non grande stoffa, oppure di un vino più caratterizzato, più completo, più strutturato. Si può passare, quindi, da un Chiaretto o un Rosso dei Colli Euganei a un Caldaro o a un Carmignano.

Le carni ovine, al contrario, hanno un tipico sapore di origine, che non è ben accettato da tutti. Al caratteristico gusto della carne deve corrispondere un eccellente vino rosso asciutto, sapido e vinoso, mediamente alcolico e molto



profumato. Per esempio, il Sangiovese dei Colli Pesaresi, il San Severo, l'Aglianico del Vulture, il Cannonau e il Cerveteri.

Le carni suine, inutile sottolinearlo, sono le più saporite di tutte. Alcune ricette rappresentano il massimo dell'intensità del gusto che la carne possa esprimere. Di conseguenza, hanno assolutamente bisogno di vini rossi asciutti, sempre più ampi e robusti, di pieno carattere, dal sapore e dal profumo accentuati in crescendo, generosi e con alcuni anni d'invecchiamento. Anche in questo caso, la necessità fondamentale nella scelta dei vini di abbinamento è quella di prendere in considerazione la natura della ricetta. Si può tranquillamente passare da un Cabernet o da un Cerasuolo d'Abruzzo a un Freisa d'Asti o a quell'impareggiabile rosso frizzante che è il Lambrusco di Sorbara, l'unico in grado di proporsi come abbinamento fisso in occasione della presentazione in tavola di un fumante e coloso zampone.

Le carni equine, tipiche nel sapore ma non a tutti gradite, possono dar luogo a piatti di alta gastronomia per i quali non esistono molti vini. Comunque, debbono essere rossi asciutti, leggermente pastosi, dal profumo pieno, dal saporoso vigore, di ottima struttura e buon invecchiamento. Si tratta, quindi, di togliere dalla cantina un Cirò, un Ramandolo, un Arcugnano o, perché no?, se la ricetta fosse davvero tanto elaborata (per esempio uno stracotto con l'aggiunta di sapori persistenti e forti), un Barolo non troppo vecchio. Animelle, cervella e interiora sono carni dal gusto molto particolare, che richiedono vini dal rosato al rosso, asciutti, morbidi, possibilmente con vena rotonda, dal gusto delicato, con al massimo un paio d'anni d'invecchiamento. Si può scegliere fra il Riviera del Garda, il Rosatello, il Bardolino e il Traminer Collio Goriziano.

Per il pollame di carne chiara (polli, tacchini ecc.), dal gusto "semplice" ma anche delicato, sarebbe bene ricorrere a vini cerasuoli o rossi asciutti, giustamente



mente corposi e alcolici, armonici. Intendo dire, per portare qualche esempio, un Carema, un Lagrein rosato dell'Alto Adige, un Aglianico di Matera o un Santa Maddalena. Diverso il discorso per il pollame di carne scura, come l'anitra da cortile, la faraona, l'oca ecc. Il gusto di queste carni è più composito e marcato; si differenzia dall'altro anche per un sottile sapore amarognolo, molto caratteristico. I vini da abbinare non si scostano molto da quelli scelti per il pollame a carne chiara. È possibile sceglierli fra questi, se possiedono un retrogusto amarognolo o mandorlato e una maggiore aggressività tannica. Qualche nome: Ghemme, Rossi Colli del Trasimeno, Corvo o Valtellina Superiore.

La cacciagione meriterebbe un capitolo a parte, come, del resto, gli abbinamenti descritti sinora. Sarebbe bene, infatti, spiegare come questo o quel vino si accosti meglio a determinate ricette piuttosto che ad altre, oppure perché si sposi perfettamente con l'anitra invece che con la faraona. Le differenze sono minime, sfumate, spesso affidabili alla singola sensibilità. In questo campo, serve soprattutto una grande esperienza. Solamente dopo aver collaudato centinaia di abbinamenti, un sommelier o anche un semplice gourmet "dilettante" può essere in grado, pur senza la pretesa di non essere contraddetto, di offrire preziosi consigli. Ecco perché non vale la pena di addentrarsi troppo in dettagli tecnici, che non solo sono difficili, ma spesso peccano di noia. Ci affidiamo all'"intelligenza" enogastronomica di chi legge, alla voglia di provare gli abbinamenti proposti e, magari,

di tentarne altri sull'onda di quelle tracce.

Torniamo alla cacciagione. La carne di allodole, beccacce, pernici, quaglie, tortore, fagiani ecc. ha particolarità di gusto che si differenziano in modo notevole. Difficile, quindi, dare consigli. Si può arrivare a dire, al massimo dello snobismo enogastronomico, che ogni tipo di selvaggina richiede un vino particolare. Si tratta sempre, comunque, di vini rossi di ottima struttura, più che ar-

monici. Cito solo qualche nome: Gattinara, Nobile di Montepulciano, Gutturino Colli Piacentini, Cesanese del Piglio, Barbaresco, Buttafuoco e Teroldego Rotaliano. Per quanto riguarda la cacciagione d'acqua (alzavola, chiurlo, folaga, germano ecc.), va tenuto conto del particolare odore di selvatico che deriva dall'habitat e dall'alimentazione. I vini saranno ancora rossi, decisamente profumati e di gusto vinoso, da scegliere se possibile nelle stesse zone di caccia e provenienza dei volatili. Chiudiamo con la selvaggina che presenta carni "nere" (capriolo, cinghiale, lepre ecc.), particolarmente apprezzate per il gusto raffinato e complesso. La richiesta è per vini tra i più tipici in senso assoluto e di ottima razza, austeri, quasi aristocratici. Fatta la stessa doverosa precisazione proposta per la cacciagione, personalmente consiglieri il Nasco di Cagliari, il Tiferno, l'Inferno Valtellina e il Bonarda Oltrepò Pavese.

Dopo aver parlato tanto di vino, vien voglia di chiudere con una leggenda araba che sembra contrastare San Tommaso, il quale di cose terrene se ne intendeva e riteneva impossibile sapere quale fosse più forte tra le virtù, la donna o il vino. Il diavolo, secondo la leggenda, si presentò un giorno al sant'uomo imponendogli di scegliere fra tre cose: bastonare la moglie, uccidere il servo oppure ubriacarsi di vino. Il poveretto scelse il male minore e si ubriacò, ma fece il gioco del diavolo. In preda ai fumi dell'alcol, prima picchiò la moglie e poi uccise il servo.

SANDRO BELLEI

See International Summary page 77



Bella e buona

La mela: simbolo della bellezza, della salute e della conoscenza, dalla nascita dell'uomo fino ai moderni computer.

DI GIANNI DI GIACOMO
Accademico di Chieti

La mela è un frutto sicuramente importante nella storia dell'umanità. Ha grandi proprietà nutritive e curative (una mela al giorno leva il medico di turno), un vero e proprio farmaco naturale con proprietà antitumorali; abbassa il colesterolo e previene cardiopatie e ictus, combatte l'asma, è un rimedio contro diarrea e stipsi, contrasta glicemia e diabete, depura l'organismo ed è usata in cosmesi, ma è anche un "simbolo dell'immaginario e della bellezza". Il Boccaccio, nel *Decamerone*, nella novella di frate Puccio, scrive "La moglie, che monna Isabetta avea nome, giovane ancora di ventotto in trenta anni, fresca e bella e rotondetta che pareva una mela casolana": la mela casolana, dunque, come simbolo di bellezza. Questi versi sono stati per anni, da parte di molti storici, motivo di studio per stabilire a quale varietà di mela si riferisse il Boccaccio e da dove questa provenisse. In verità viene chiamata "mela casolana" la varietà "appia o mela

rosa" presente, in particolare, nella zona di Casole d'Elsa (Siena), Casola Valsenio (Ravenna) e Casoli (Chieti). Quasi sicuramente il Boccaccio, con la sua mela casolana, si riferiva alla vicina Casole d'Elsa, come alla fine conviene la maggior parte degli storici, anche se, avendo egli spesso soggiornato in Abruzzo, per alcuni era riferita alla mela di Casoli. Ne scriveva il poeta abruzzese Cesare De Titta nel *Primo libro delle cartoline*, in un sonetto del 1902, *Siccity e rogo*, indirizzato all'avvocato Ferdinando De Cinque di Casoli: "O Ferdinando, dalla patria altura, se ai biechi influssi dell'avverso Cane negano fin le mele casolane il dolce fresco all'anelante arsura".

Troviamo la mela casolana, come simbolo di bellezza, nella *Canzone del li phaise* di De Titta: "Ne tè Càsele, ssu còlle di ricchèzze e ggioie 'ncolle, ma le còse tiè cchiù bbielle è le dònne e le melèlle. Reparate, quande te spuose? Melapiane e melaròse". (Ne ha Casoli, questo colle, di ricchezze e gioie addosso, ma le cose che ha più belle sono le donne e le mele. Reparata, quando ti sposi? Mela piana e mela rosa). La *Canzone de le melèlle* è poi la sintesi del paragone della bellezza tra una giovane fanciulla e le mele: "Ggiuvenètte, che ccuojje le melèlle, di tè n' ci sta melèlle cchiù 'ddurose; chi vèd'a rride ssa vuccuccia bbèlle je pare di vedè na melaròse. A le mascèlle tiè ddu' melapiane, 'm pètte ci tiè ddu' melacasulane. Beat' a cchi te scopre tra le fòjje e acciucche la ramata e ti si còjje". (Giovinetta, che cogli le mele, di te non c'è mela più odorosa; chi vede ridere questa bocca bella gli sem-



bra di vedere una mela rosa. Alle mascelle hai due mele piane, nel petto due mele casolane. Beato chi ti scopre tra le foglie, abbassa il ramo e ti coglie). La mela è sicuramente il frutto che più di tutti ha colpito e stimolato l'immaginario umano: con la sua forma sferica ha suggerito all'uomo la totalità del cielo e della terra, simbolo della perfezione e della bellezza. È legata a miti e simbolismi, la cui universalità ne testimonia la diffusione e l'importanza presso i popoli antichi. Il melo e il suo frutto sono la rappresentazione dell'archetipo della Grande Madre e dei suoi triplici aspetti di Vergine, Madre e Anziana. Il suo primo consumo segna il punto di confine fra una vita eterna, paradisiaca, piena di gioie, delizie e agi, e una vita brevissima, irta di pericoli e malattie; nel mondo pre-biblico, in Asia, la mela era ritenuta simbolo di bellezza e di prosperità. Essa diventa inoltre il simbolo della differenza tra il bene e il male, tra l'obbedienza e la disobbedienza, tra l'amore e l'odio. Nella tradizione biblica, la mela è considerata immagine del paradiso, perciò simboleggia la gioia. Nel Paradiso Terrestre è il frutto proibito, simbolo della caduta dell'uomo e allo stesso tempo frutto della conoscenza, simbolo negativo per Adamo ed Eva, icona positiva se connessa alla figura della Vergine.

Per la sua forma sferica e la presenza, al suo interno, dei semi della vita, la mela simboleggiava il cosmo e il potere imperiale durante il Sacro Romano Impero; assunse in seguito significati di bellezza femminile e di seduzione sensuale. Dai miti legati alla fertilità, derivavano le usanze di dividere una mela prima di entrare per la prima volta nel talamo nuziale e di inviare una mela come dichiarazione d'amore. Il melo, in molte leggende, cresce in giardini paradisiaci, come il giardino dell'Eden, il giardino delle Esperidi, Avalon, l'isola delle Mele in cui Artù ferito fu condotto, e le Isole dei Beati. La mela è anche simbolo di saggezza, conoscenza, immortalità, desiderio, cibo degli dei (come nella mitologia scandinava) e

delle fate. Sono tre mele d'oro che tentano Atlanta a fermarsi e a perdere la scommessa con Ippomene; è una mela d'oro che scatena la guerra di Troia; è una mela il frutto che, consacrato ad Afrodite, viene gettato al giovanetto o alla fanciulla per scegliere il compagno di banchetto; sono mele i frutti dell'immortalità del giardino delle Esperidi che Ercole, nella sua undicesima immane fatica, riesce a conquistare. Questo frutto, oltre che nella mitologia, ricorre in innumerevoli fiabe (come quella di Biancaneve) e in tante tradizioni e inoltre, da decenni ormai, cam-

peggia anche nella pubblicità. E così, partendo da quella che, cadendo in testa a Newton, gli fece intuire il meccanismo della forza di gravità, oppure da quella che ha fatto di Guglielmo Tell l'eroe nazionale del popolo svizzero, arriviamo alla simbologia moderna che, fra l'altro, la vuole citata nella pubblicità di una famosa azienda costruttrice di motoscooter, come nome di un noto personal computer, una casa discografica, e a simboleggiare la potenza della città di New York.

GIANNI DI GIACOMO

See International Summary page 77





La gastronomia nei proverbi regionali

Ricordando i detti popolari legati al mondo della cucina, i consigli per godere al meglio dei piaceri della tavola.

DI ELIO PALOMBI
Delegato di Napoli-Capri

*"Lu megghiu manciari è quanno c'è pitittu"
"Optimum condimentum famer"
"O poco è dell'angulo, l'arrai è d' 'o cavaruto"*

"O *mne proverbium est probatum verbum*", vale a dire ogni proverbio è sempre provato ed è indice eloquente della saggezza di un popolo, del quale vanno decifrate abitudini e consuetudini di vita. Le vere e proprie sentenze in essi contenute sono ispirate al buon senso e dettate dalla ragione e dall'esperienza. Alla riscoperta delle tradizioni popolari legate al mondo della cucina, si può contribuire anche ravvivando i ricordi di un linguaggio che riflette il folclore locale, tramandato di generazione in generazione nei proverbi, detti, motti delle diverse regioni italiane.

L'esordio naturalmente non può che essere affidato alla massima "l'appetito vien mangiando", alla quale si riferisce il detto del dialetto romanesco "Accosta er pane ar dente che la fame s'ariente",

che rispecchia fedelmente il siciliano "Metti lu pani a li denti ca la fami si risenti". La fame, in ogni caso, è il miglior condimento: "*Optimum condimentum famer*", dicevano i latini.

Chi ha veramente fame mangia di tutto: "Co se gh'à fame tuto sa da bon", tutto sa di buono, dicono i veneti. Non c'è bisogno di andare alla ricerca di salse prelibate: "l'appetito non vuol salsa", sostengono in Toscana, che equivale al siciliano: "Lu megghiu manciari è quanno c'è pitittu". L'appetito più che la salsa rende saporita la pietanza, detto che i napoletani rendono: "O meglio cumpanatico è 'appetito". Di fronte ad un buon piatto di maccheroni, ovviamente, l'appetito aumenta in maniera esponenziale, a patto, però, che non siano molto cotti; a Napoli si dice: "E maccarune se magnano teniente teniente", cioè al dente,



"Lu megghiu manciari è quanno c'è pitittu"
 "Optimum condimentum famis"
 "O ppoco è dell'angiulo, l'assaie è d' 'o cannaruto"

quindi, "cuotte e nun cuotte". E si aggiunge: "maccarune e matremmonie càure càure"; gli affari, cioè, vanno sbrigati alla svelta, "frijenno magnanno". A Roma si dice: "la panza è fatta pe' li maccheroni, le chiacchiere pe' li minchioni", a significare che solo gli stolti si nutrono di chiacchiere.

Se vuoi vivere a lungo, sui maccheroni devi bere del buon vino, come sostengono i siciliani: "Vôî campari anni e annuni? vivi vinu supra li maccaruni", che corrisponde esattamente al napoletano: "Si vuo' campà ane e annune, vive vino ncopp' 'e maccarune". Ricordando che il vino è il latte dei vecchi, "Vinum lac senum", vanno sottolineati i benefici effetti di un buon vino che allietta il cuore degli uomini: "Bonum vinum laetificat cor homini", purché bevuto con parsimonia, senza mai eccedere. I veneti affermano: "Pan fin che 'l dura e vin a misura", equivalente al napoletano: "Pane nfi' a che abbasta e vino cu 'a misura". Senza un buon bicchiere di vino a tavola c'è tristezza e malinconia; a Napoli si dice:

"Na tavula senza vino è comm'a na jurnata 'e vierno senza sole", cioè è come una giornata d'inverno senza sole, e in Sicilia: "Lu manciari senza viviri è comu lu siminari senza chioviri". Un buon vinello serve, quindi, a creare un'atmosfera di calore e ad infondere gioia ed euforia. Bisogna, però,

stare attenti agli effetti del vino, perché quando se ne beve troppo procura una pericolosa ebrezza: "Carni fa carni, pani fa panza, vinu fa danza", cioè fa ballare, sostengono i siciliani. Con molta saggezza dicevano i latini: "Prima cratera ad sitim pertinet, secunda ad hilaritatem, tertia ad voluptatem, quarta ad insaniam".

Spiritoso, ma molto efficace nel dialetto romano, il rapporto tra "vino ballerino, pane canterino e cacio pizzichino" (il vino deve essere frizzante, il pane croccante e il formaggio leggermente piccante). Il detto può essere accostato al precetto salernitano: "Caseus orbatus, panisque recens oculatus": il pane ben lievitato deve essere pieno di buchi, mentre il formaggio deve essere a pasta compatta. In Toscana si dice: "Pane con gli occhi, cacio senz'occhi e vino che cavi gli occhi", corrispondente al napoletano: "Pane cu ll'uocchie, caso senz'uocchie e vino ca fa caccia' ll'uocchie"; il vino, cioè, deve essere così gagliardo da far schizzare gli occhi fuori dalle orbite.

Anche se nel dialetto genovese si sostiene: "Co-a pansa pinn-a se raxonna mēgio", e cioè a pancia piena si ragiona meglio, in ogni caso bisogna convenire, seguendo la saggia massima dialettale romana, che "Se magna pe' campà no pe' crepà". A Na-

poli si dice: "O ppoco è dell'angiulo, l'assaie è d' 'o cannaruto", cioè dell'ingordo. Però, non bisogna mai esagerare nel senso opposto: infatti, in Toscana si dice: "Chi va a letto senza cena tutta notte si dimena", che corrisponde al siciliano: "Cu' si curica dijuni tutti li pulici li senti". Occorre, quindi, una giusta moderazione: "De mensa sobrius esto", affermavano i latini, tanto che occorre levarsi da tavola ancora con un poco di appetito. Da qui il paradosso tutto napoletano secondo cui a tavola bisogna sedersi sazio e alzarsi digiuno: "Assettarse sazio e aizarse dijuno". E, ancora, "Ut sit nocte levis / sit tibi coena brevis", se vuoi dormire bene, mangia poco alla sera. E infatti si dice nel dialetto veneto: "Çena longa vita curta, çena curta vita longa", e ancora: "Un pasto magro e un bon mantien l'omo in ton", mentre in Toscana: "Un buon pasto e uno mezzano tengono l'uomo sano".

In ogni caso, per concludere, secondo un'espressione dialettale veneta: "Roba magnativa peccato nula", che corrisponde al napoletano: "O magnà nun è peccato". Si dice anche, sempre nel dialetto partenopeo, che "Robba 'e magnatorio nun se porta 'ncunfessorio", e che "E peccate songo chille ca esceno, no chille ca traseno". Gesù ricordava ai suoi discepoli: "Non quel che entra in bocca contamina l'uomo. È quel che esce dalla bocca che contamina l'uomo" (Matteo, 15, 11). I veri peccati sono le maldicenze, le bestemmie, le bugie, non certo quelli di gola.

ELIO PALOMBI

See International Summary page 77





Malanotte del Piave

È la Docg del Raboso, un vino rosso che Mario Soldati paragonò allo "Châteauneuf-du-Pape".

DI ROBERTO ROBAZZA
Accademico di Treviso



Sarebbe stato veramente imperdonabile dover snaturare, estendendola a dismisura, la territorialità di un vitigno presente nell'area "della Piave" (prevalentemente sinistra-Piave) ben prima dell'arrivo dei Romani e che, con l'avvento della "Serenissima", conobbe vera gloria. Quando Venezia estese la sua civiltà alla terraferma, trovò questo vino e, per secoli, il Raboso fu l'unico che la Serenissima riuscisse ad esportare finanche in Oriente. Perciò il Raboso era definito "vin da viajo" (vino da viaggio). Merito delle sue caratteristiche varietali: corpo e struttura, ricchezza di tannini ed elevata acidità. Vino che, per di più, non temeva l'invecchiamento, anzi! Infatti, sia i nobili sia i contadini, un tempo, alla nascita di un figlio, accantonavano una certa quantità di Raboso da bere nel giorno delle sue nozze (usanza che sembra ripresa, in più di qualche caso, ai nostri giorni).

A conferma della storicità territoriale, per non incorrere nelle disavventure occorse nel caso della Docg Prosecco, per il Raboso si è prima fissato il nome del territorio in maniera univoca e poi si è provveduto a richiedere e ottenere il riconoscimento della denominazione. Del Raboso numerose sono le testimonianze scritte che, sin dagli inizi del 1600, certificano la sua presenza nell'area della "sinistra-Piave". Allora l'uva era chiamata anche Friulara o Rabosa e si trova ancora oggi traccia di questo nome nella zona di Bagnoli (Padova) dove, unica area oltre a quella del Piave, viene coltivato un clone di questo vitigno e il vino è chiamato, appunto, Friularo. Va precisato, per amor di

comprensione, che al tempo era denominato Friuli il territorio che arrivava fino alla sinistra-Piave. Tra queste testimonianze, risale al 1679 quella del trevigiano Jacopo Agostinelli che, nel suo: *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di villa*, al ricordo 24, cita: "...qui nel nostro paese per lo più si fanno vini neri per Venezia di uva nera che si chiama recaldina, altri la chiamano rabosa, per essere uva di natura forte...". Coltura mai smessa dalla Serenissima tanto che, ben dopo la sua caduta, nel "Bollettino Ampelografico" del 1885, troviamo memoria del Raboso, citato con assoluta precisione, e ricordato come "...questo tipo di vino aveva una assai importanza che al presente... Trovasi memoria di simili vini inviati con gran plauso all'estero, in cantine di ricchi inglesi trovaronsi ancor non molti anni addietro bottiglie di questo vino, donato e procurato dagli ultimi ambasciatori della Serenissima...". Chiudendo questo *excursus*, necessariamente contenuto, va citato Mario Soldati, che parla abbondantemente del suo incontro, in quel di Fontanelle (TV), con il "Raboso Piave" esaltandone la vocazione all'invecchiamento e rimpiangendo il fatto che allora era utilizzato come vino da taglio e non lavorato per essere valorizzato in purezza. Soldati definisce il Raboso "misterioso" e spiega: "...forse il segreto è nel terreno: in quelle 'grave' del Piave, cioè in quei terreni ghiaiosi, in quegli antichi greti, in quelle golene tra il fiume e i suoi argini, dove si coltivano le vigne, e dove maturano le uve sotto un sole ardente, nell'aria del mare vicino". Ma Soldati diventa un cultore



del Raboso e in un altro passo lo paragona allo "Châteauneuf-du-Pape" (addirittura!).

Venendo ai nostri giorni, il Raboso, dopo aver ottenuto, nel 1971, la Doc (Piave o Vini del Piave), nel 2010 ottiene anche la più nobile Docg (Piave Malanotte o Malanotte del Piave), dal borgo "Malanotte", nel comune di Vazzola (TV), che rappresenta il cuore della produzione. A sua volta il borgo deve l'appellativo alla famiglia dei Malanotte, nobili e facoltosi mercanti di lane della Val di Sole che, dal 1600 al 1800, stabilitesi in questo nucleo abitativo di origine medievale, diedero un forte impulso alla vitivinicoltura locale. Merita questa puntigliosa rivendicazione di territorialità (prima che

qualcuno si inventi un Raboso della Marmolada) perché, per dirla con Mazzotti, "...i vini, più ancora dei cibi, riflettono e quasi si può dire riassumono gli aspetti del paesaggio, la natura dei luoghi, il carattere stesso degli abitanti, ruvidi, dolci, amabili" (da *Civiltà della Mensa*, ed. ENIT, 1967). E il Raboso rappresenta al meglio le genti e il territorio "della Piave", entrambi ruvidi, scomodi, ma anche generosi, forti di carattere, che non temono le difficoltà e le avversità. Per garantire un futuro a questa ritrovata produzione, si sono dovuti però anche creare i presupposti per garantire al consumatore un'elevata qualità del prodotto e quindi imporre un disciplinare di produzione molto selettivo. Esso è, pertanto, estrema-

mente rigoroso per quanto riguarda le uve ammesse (Raboso Piave per il 70% e Raboso veronese per il 30%, di cui il 5% sostituibile con altre uve a bacca rossa del territorio); la zonazione (50 comuni della provincia di Treviso e 13 della provincia di Venezia e, non per tutti, l'intera area comunale); il tipo di coltivazione, di produzione per ettaro, di resa delle uve, di vinificazione e di affinamento. E il risultato è un vino di color rosso rubino intenso con riflessi granato, con profumi di marasca, mora selvatica e viola, cuoio e tabacco, e in bocca secco e di elevata tannicità e acidità. Vino che a buon diritto si colloca tra i grandi vini rossi italiani.

ROBERTO ROBAZZA

See International Summary page 77

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 sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.

● Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione. 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)
25	Una spezia umile e poco utilizzata (Claudio Di Veroli)
26	Il risotto di Verdi (Angelo Tamburini)



Sacro e profano ai piedi della Majella

Due caratterizzanti forme di dolce-salato, tra sacralità e tentazioni sensoriali.

DI PINO JUBATTI
Accademico di Chieti



Si sa che il capitolo relativo ai cibi rituali - quasi una branca specifica nell'ampio mare del sapere antropologico -, ha sempre stuzzicato appetiti che con il sacro hanno condiviso prevalenti appartenenze di mera struttura materiale; e non poteva che essere così, stante la ineludibile binarietà d'intenti: l'emergenza religiosa e il consumo alimentare. Stabilito che il primo aspetto si produce ed esalta con la liturgia del caso - come dire che si esaurisce nella sua intensa funzione celebrativa -, il secondo ne diviene corollario, quasi blasfemo, a causa della sua immediata destinazione di commestibile finalita', secondo susseguente e conclamato fine pratico: non soltanto, cioè, vizzo popolare d'inconscia pulsione cibaria ma, altresì, dato fortemente connotativo della tradizione di contesto. D'altro canto, i tempi sempre ristretti tra rituale, distribuzione e consumo, operano in

favore di quella specie di frenesia edule che è così diffusa in simili casi.

Vediamo come quei concetti primari si riflettono, in un angolo del territorio chietino, grazie alla presenza di un singolare elaborato, ingannevolmente sacrale, chiamato "sise de le moneche" (mammelle delle suore), che costituisce - peraltro soltanto occasionalmente -, "coppia popolare" con un altro elaborato decisamente secolare, definito "stroz-zacavalle" (strangola cavalli), nel vernacolo locale. Diciamo subito che il territorio è quello di Guardiagrele, ridente cittadina alle falde della Majella, e che si tratta di due singolari preparati da forno: il primo è per definizione il classico dolce, mentre il secondo è prodotto artigianale d'impasto salato.

Quanto abbiamo voluto far precedere, quasi in forma di premessa circa quel dolce, si sposa amabilmente con l'intreccio socio-gastronomico di merito e le relative connessioni sacrali che asurgono a dibattuti fondamenti storici. Sicché, come accade in tutti i piccoli centri di provincia - in cui ogni cosa è simbolo di gelosa appartenenza, perché si tratta di meraviglia irripetibile, mentre tutto ciò che proviene dall'esterno è quasi sempre detestabile -, la diatriba attorno ad anagrafe e genesi di specie produce effetti talvolta esilaranti. In particolare, perdura, da tempo immemore, quella attorno al primo dei due prodotti, il più coinvolgente: le "sise de le moneche". Naturalmente ignorando, volutamente, possibili connessioni con tradizioni lontane, quantunque solide, le quali, in modo non proprio inconscio, hanno fatto da tramite per il furbo inventore locale. Sembra rispondere ap-

pieno a tale mentalità del luogo, infatti, che è bene ignorare le pur molto celebri "minni di virgini" di agrigentina tradizione antica e di tante altre connessioni, antropologiche e culturali, decisamente complici: per esempio, la presenza a Guardiagrele di un convento pressoché "coevo" di Clarisse. Ma non basta, perché l'apice della disputa tocca l'anno di nascita, che nessuno, in loco, è riuscito a determinare. Mentre, per la realtà storica, risulta strettamente d'uopo aggiungere che il più noto poeta vernacolare della landa, Modesto della Porta (1885-1938), non ne ha mai fatto cenno nei suoi pur rinomati versi. La caratteristica prima delle "sise de le moneche" è che si presentano come tre bigné (a punta) farciti di crema pasticciera, con due immediate ed esaustive glosse: il numero di tre sta a simboleggiare i tre picchi della Montagna Madre, la Majella, secondo alcuni disincantati aedi; il medesimo numero, secondo altri, raffigura i misteriosi e icastici piccoli seni delle suore... *ad libitum*.

Dello "stroz-zacavalle", tarallo povero da bottega del pane - e povero pure di forbiti biografi -, la descrizione è ancor meno complicata: impasto a base di uova, farina e sale; esso, lavorato in forma di grosso anello, va lessato ed essiccato: la pennellata di chiara d'uovo sulla superficie di quella allettante forma, esaurisce le operazioni. Va precisato, infine, che la secchezza delle indicazioni, in fatto di modalità di esecuzione e di ingredienti, rispecchia - non lo nascondiamo, pur se con qualche assenza di sussiego - il geloso segreto di ricetta dello schivo artigiano protagonista.

See International Summary page 77



Lettera di un gatto

L'autore immagina (o è vero?) che il suo gatto, colto e un po' saccente, passeggi fra i classici latini e greci argomentando di triglie.

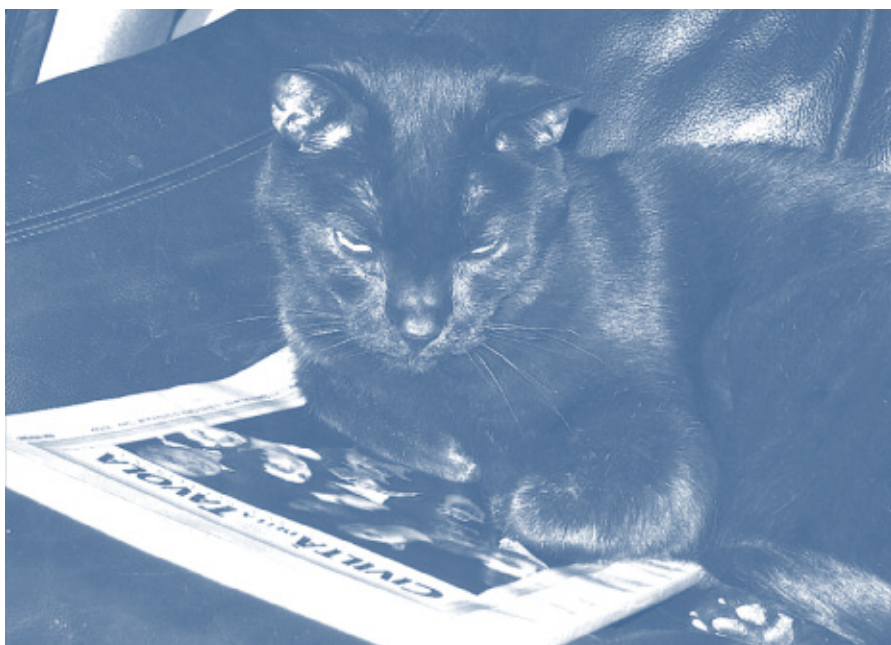
DI **DANILO FRATICELLI**
Delegato di Pavia

Mi presento: sono Menippo, un gatto nero con gli occhi gialli e le pupille indaco. Mi diletto nel sonnacchiare su opere di pensatori, letterati, storici e spesso mi riposo su *Civiltà della Tavola*, così mi scappa l'occhio sugli scritti pubblicati. Un articolo attira la mia attenzione, vi si parla di triglie, ossia di pesci, argomento nel quale sono molto ferrato. Trovo, nello scritto, molti spunti interessanti, a cominciare dall'etimo del nome. Ricordo che Ateneo, nella sua immane opera sui saggi a banchetto, nel libro VII, 324 o giù di lì, parla proprio della triglia, *trigle* in greco, la quale si chiama forse così perché si riproduce tre volte l'anno, anche se l'ultima deposizione sarebbe sterile. Con la fissa di questo numero, le triglie

erano consacrate a Ecate Triglanthina, la triplice dea che tre volte appare nei trivi. Ateneo, citando molti autori, disquisisce sulla qualità della carne e scrive anche dove si pescavano le migliori, che si trovavano a Taso e a Stagira, nella Calcidica, nonché nel territorio di Mileto, in Asia Minore.

Non solo la triglia era il pesce di Ecate, ma a Leptis era venerata anche dagli iniziati ai misteri eleusini come creatura benevola che uccide e mangia la lepre di mare, un mollusco creduto velenoso: così narrano Plutarco, nel *De Sollertia Animalium* (983), ed Egesandro di Delfi, citato dal solito Ateneo.

Triglia, pesce dai mille pregi: ancora Ateneo riporta che Terpsiche, autore del trattato erotico *Perì Aphrodision*, consiglia di affogare la triglia nel vino





se si vuole rendere impotenti gli uomini e sterili le donne; Rabano Mauro, 600 anni dopo, riecheggia tale tradizione, affermando che questo pesce morbido e tenerissimo frena la libidine, abbassa la vista e, ucciso nel vino, provoca repulsione per tale bevanda in chi assume l'intruglio (*De Rerum Naturis*, VIII).

Aristotele scrive sulla *trigle*, in rapporto con i saraghi: una fa disordine sul fondo e l'altro mangia (*Storia degli Animali*, 591b19). Plinio si ricorda male il suo predecessore e inverte l'ordine, prima i saraghi razzolano, poi le triglie s'ingozzano (*Naturalis Historia*, IX, 65). Cicerone cita il *mullus* all'amico Attico (*Epistulae*, II, 1.7) per esemplificare quei Romani che alla politica preferiscono nutrire dalle proprie mani le triglie allevate nelle peschiere. Anche Ortensio, altro principe del foro e avversario di Cicerone, nutriva generosamente le sue triglie, molto più di quanto Varrone, testimone oculare, facesse con i suoi poveri muli (*De re rustica*, III, 5). I Romani andavano pazzi per le triglie e cercavano, appunto, d'allevarle, ma con scarsi risultati: Columella ci informa che soltanto uno o due pesci su qualche migliaio riuscivano a sopravvivere in cattività (*De re rustica*, VIII, 17, 70).

La passione per le triglie faceva sì che esse toccassero prezzi esorbitanti, so-

prattutto se di un certo peso, e i poeti satirici si scandalizzavano. Marziale, in un suo epigramma (*Epigrammi*, X, 31), critica un certo Calliodoro, che vendette uno schiavo per comprare una triglia da quattro libbre, valore pari a 1.200 sesterzi. Orazio, famoso per essere un godereccio moderato, cerca di razionalizzare e scrive che è inutile esaltarsi per una triglia di tre libbre, se poi, per mangiarla, devi comunque spezzettarla (*Satire*, II.2.33 e seg.).

Nei volumi della *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio scrive di un tale Asinio Celere che, sotto il regno di Caligola, spese 8.000 sesterzi per un *mullus*, un prezzo col quale avrebbe comprato una terna di cuochi. Secondo Licinio Muciano, nel Mar Rosso sarebbe stata pescata una triglia di 80 libbre (circa 25 chili): quanto l'avrebbero pagata i ghiottoni romani, si domanda Plinio, se fosse stata catturata nelle nostre acque? La storiella colpì l'immaginario e anche autori più tardi, come Macrobio (*Saturnalia*, III.16.9) e Tertulliano (*De Pallio*, V.6), la ripor-

tano. Tiberio (Svetonio, *De Vita Caesarum*, Tib., XXXIV) cercò di calmierare i prezzi quando venne a sapere che tre triglie avevano spuntato 30.000 sesterzi. Più oltre si racconta (Ib., LX) che l'imperatore, desideroso di privacy, facesse prendere letteralmente a pesci in faccia un pescatore che era riuscito a scalare le scogliere di Capri per regalargli proprio una grande triglia; quando il poveretto ringraziò la sorte, perché avrebbe voluto recare in dono anche un grosso granchio, Tiberio ordinò, in aggiunta, di sfregiarlo col crostaceo: un imperatore da prendere davvero con le pinze.

Perché la triglia piaceva così tanto? Secondo Plinio, perché profumava di ostrica (Ib., IX, 30), soprattutto gli esemplari pescati al largo. Galeno (*De Alimentorum Facultatibus*, III.26) non capiva perché fossero ricercate quelle grandi, meno saporite e meno tenere delle piccole, e scriveva (Ib., III, 40) che questo pesce era particolarmente apprezzato per il fegato e la testa, mentre esso non era adatto per il *garum*, salsa di pesce che era un'altra grande passione dei Romani.

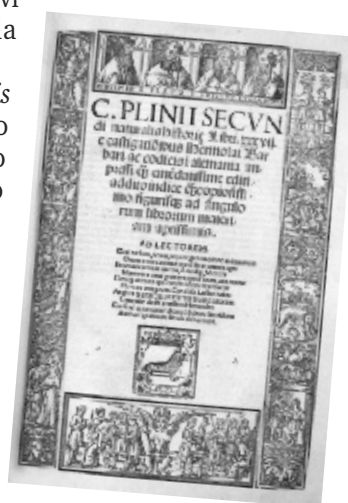
Un altro motivo d'apprezzamento per la triglia è riferito da Plinio (Ib., IX, 66) e da Seneca, cioè il cambiamento

di colore del pesce nel momento della morte. Proprio Seneca descrive con riprovazione (*Quaestionum Naturalium* B. III, 18, 1, 4) il diletto dei Romani nel sopprimere in un recipiente di vetro questi pesci, ammirandone i mutamenti cromatici nell'agonia.

La triglia era non solo il pesce dei ghiottoni, ma anche dei dissoluti e proprio un campione della categoria, l'imperatore Elagabalo, arrivò al punto di

servire barbe di triglia di straordinaria grandezza, almeno secondo la *Historia Augusta* (XX, 7), fonte, però, un po' troppo gossip.

See International Summary page 77





Cibi integrali e verità parziali

I pregiudizi, gli interessi, i miti, le paure e alcune verità su ciò che mangiamo.

DI ROBERTO DOTTARELLI
Accademico di Roma Castelli



Ho letto con attenzione e piacere *Pane e bugie* di Dario Bressanini (Chiarelettere editore, 2010), il quale ha scritto questo libro per spingerci a non accettare le informazioni, così come vengono proposte dai media, ma a ricercare sempre l'origine delle notizie e ad adottare un atteggiamento non ideologico verso di esse.

Uno dei tanti argomenti tabù, su cui si sofferma, è quello degli OGM, che, specialmente in Italia, sono sottoposti ad un tenace ostracismo. Quali sono gli argomenti che vengono di solito utilizzati contro gli OGM? Si tratta quasi sempre di giustificazioni economiche o salutistiche. Nel primo caso, ad essere messa sotto attacco non è la ricerca scientifica o la tecnologia applicata, bensì il fatto che le multinazionali, avendo iniziato a brevettare il codice genetico delle nuove specie prodotte, possano deci-

derne il prezzo. Chi contesta questa situazione di fatto, però, non ha mai protestato, per esempio, contro l'eccessivo costo di molti vini, il cui pregio principale è quello di avere un prezzo al di sopra della media. Può esserci un profitto giusto e uno iniquo? Credo che non si possa rispondere di sì, a meno di non adottare un approccio ideologico e di parte. Nel secondo caso, cui Bressanini dedica maggiore attenzione, non è facile trovare un'accusa ben precisa nei confronti dei prodotti OGM. Non è detto che facciano male (infatti lo si può scoprire solo dopo averli sperimentati, ma se ne proibiamo la produzione come si fa?). Tuttavia per essi si fa ricorso al "principio di precauzione", affermato nella Dichiarazione di Rio de Janeiro nel 1992, secondo il quale "non possiamo permettere l'utilizzo degli OGM sino a quando non avremo la certezza che questi siano sicuri al 100%".

Credo che nessuno abbia da ridire. Ma perché questo principio non si applica in tutti i casi? Bressanini cita il caso degli alimenti, ottenuti dagli anni Sessanta in poi, sottoponendo le varietà esistenti alle radiazioni nucleari.

Qualche esempio? Chi non ha assaggiato almeno una volta un pompelmo rosa? Magari non tutti, ma pochi possono affermare di non aver consumato grano duro, visto che è l'ingrediente principale della pastasciutta. Vi è un'elevata possibilità che il grano utilizzato per produrre la pasta appartenga alla qualità "Creso" (nel 1984 costituiva il 53,3% del grano duro prodotto in Italia). La storia di questo grano è illuminante. Scrive Bressanini: "Forse a qualcuno di voi sarà capitato di trovare, in un cesto

gastronomico natalizio da gourmet, pacchi di pasta prodotta col grano duro dal nome curioso: *Senatore Cappelli*". L'origine di questa varietà è dovuta all'opera del grande genetista Nazareno Strampelli, grazie al quale, durante "la battaglia del grano", la produzione italiana di frumento aumentò dai 44 milioni di q.li del 1922 agli 80 milioni di q.li del 1933, senza quasi accrescere la superficie coltivata. La selezione ottenuta da Strampelli fu messa in commercio nel 1923 col nome del Senatore Cappelli, dato che lui aveva messo a disposizione i terreni per sperimentarla. Va detto che Strampelli ottenne questa varietà, attraverso incroci e impollinazioni, tra semi provenienti da ogni parte del mondo. Fu invece alla fine degli anni Sessanta, che il professor Gian Tommaso Scarascia Mugnozza del CNEN (ora ENEA) fece irraggiare semi del "Senatore Cappelli" con fasci di neutroni e, dopo diversi tentativi, ottenne una varietà con rese ancora maggiori di quelle originarie e la registrò nel 1974 col nome di "Creso". In quegli anni nessuno si oppose alla sperimentazione di una varietà ottenuta attraverso una mutazione "casuale", indotta dalle radiazioni, senza nessuna possibilità di sapere, aprioristicamente, quanto quella mutazione potesse rivelarsi dannosa. Tornando al libro di Bressanini, è apprezzabile che la narrazione riporti in luce la figura di Strampelli, e che non tralasci di ricordare come il "Senatore Cappelli" sia frutto dell'incrocio tra una varietà nostrana, il Rieti e una varietà tunisina, la Jean Rhetifah, a dispetto della sua rivendicata italianità.

See International Summary page 77



L'antico "chiocolato" di Novellara

La riscoperta di una leccornia dopo alcuni secoli di oblio.

DI GIORGIO MORINI MAZZOLI
Accademico di Reggio Emilia



Dire che Novellara è un Comune della Bassa Reggiana corrisponde a realtà, ma è sicuramente riduttivo perché, in effetti, è molto di più. Novellara è uno di quei gioielli del territorio italiano che sono stati "capitali" di piccoli principati che punteggiano il territorio. Novellara, infatti, fu il feudo di un ramo cadetto dei Gonzaga, signori di Mantova.

Quando Camillo I Gonzaga e la sua sposa Barbara Borromeo invitarono i Gesuiti ad insediarsi nel loro feudo a Novellara, non pensavano certamente che i sapienti frati avrebbero nutrito non solo l'anima dei loro concittadini ma anche il corpo. Correva l'anno 1572 quando iniziò la loro attività. Il convento raggiunse presto notorietà, diventando l'istituzione religiosa più importante della regione. Era collegio per novizi e per figli di nobili, vi si tenevano scuole pubbliche e, perfino, una biblioteca aperta al pubblico.

Contribuirono al successo del collegio uomini di grande levatura: Francesco Borgia, Filippo Neri, Carlo Borromeo,

tutti saliti alla gloria degli altari. Fra gli alunni, Luigi Gonzaga del ramo dei marchesi di Castiglione delle Stiviere, gesuita anch'egli santificato, aveva chiesto di studiare nel collegio dei parenti novellaresi.

I frati erano "curiosi" e quelli di Novellara, un decennio più tardi, spinti dalla consueta solerzia nello sperimentare e ricercare cose nuove, aprirono una spezieria. Forse il termine "spezieria" non era il più appropriato per definire la lavorazione che si sarebbe fatta qualche anno dopo in quel laboratorio di novità, ma l'inizio fu quello. Con il termine spezie, fino ad allora, si erano indicati quegli aromi che provenivano dall'estremo e dal medio Oriente.

Fin dai tempi dell'impero assiro ed egiziano, si usavano in cucina anice, pepe, noce moscata, zenzero, cannella, capperi, timo, zafferano e, nel vino, il timo, il finocchio, la mirra, la cassia, senza parlare dell'uso nella cosmetica, nella medicina e nel culto dei morti. Insomma, le spezie erano, oltre che

una fucina di idee, anche una fucina di guadagni, e il loro commercio si era intensificato enormemente con le Crociate e con la fondazione delle Colonie Latine. Ne approfittarono, naturalmente, i veneziani, ma anche i portoghesi e gli olandesi. Novellara vanta

INGREDIENTI PER LA CIOCCOLATA (1670) (DALL'ARCHIVIO STORICO DI NOVELLARA)

<i>Cacao lordo libri</i>	40
<i>Zucchero prima sort. lib.</i>	24
<i>Vainiglia grossa, liquiritia</i>	65
<i>Canella Fina once</i>	8
<i>Muschio grani</i>	80



un'antica pratica nella "spezieria". Il più antico speziale, del quale si ha notizia in Novellara, nel 1491, è "Nicola da Mantua, apotecario". La "spezieria", nella cittadina, precede dunque di circa 90 anni quella dei padri Gesuiti, ma quando nacque quest'ultima la concorrenza si fece ardua. La spezieria conventuale dava più affidamento con il prestigio dell'Ordine e il fascino del sacro. Non erano certo gli occhi di granchio nell'aceto che curavano le coliche renali o il corno di cervo la peste, ma funzionavano l'acqua di cicoria come rinfrescante e diuretico, la zucca come vermifugo o la china come febbrifugo.

Fino a che, nel XVII secolo, le spezie iniziarono a perdere la loro posizione di predominio nel commercio mondiale. La scoperta dell'America e di alcuni prodotti sconosciuti in Europa, l'ascesa rapidissima del consumo dello zucchero, e poi del cacao e del caffè e di molte altri prodotti ancora, tolsero alle spezie la loro posizione di predominio nel commercio coloniale.

I Maya e gli Aztechi sembra siano stati gli scopritori e i primi coltivatori della pianta del cacao tant'è che il nome "chioccolato" deriva dal termine azteco *xocoatl*. I Maya ritenevano che l'albero del cacao fosse un dono del loro dio, il quale alleviava gli esseri umani dalla fatica, utilizzando, come bevanda, i frutti macinati della pianta del cacao. Era comunque considerato un bene di lusso, il cui consumo era prerogativa dei ceti nobili.

I semi di cacao arrivarono in Europa solo con Hernán Cortés e risulta che anche l'imperatore Carlo V d'Asburgo abbia assaggiato la bevanda prodotta in anteprima nel 1527, ma non si sa bene se l'avesse apprezzata visto che, allora, si presentava amara e piccante. Essa, infatti, ottenne successo solo con l'aggiunta di zucchero, anice, cannella e vaniglia.

Nel 1606 il cioccolato si produce anche in Italia, a Firenze e Venezia, ed è qui che si inserisce la nostra storia che, dai documenti dell'archivio dei Gesuiti di Novellara, sembrerebbe precedere



di una quindicina d'anni quella delle due grandi città.

Nel 1773, ormai alle soglie della Rivoluzione francese, viene soppresso l'Ordine dei Gesuiti, ma, dopo 200 anni dalla creazione della "spezieria", la cioccolata era dilagata nel mondo. Se ne producevano ormai moltissimi tipi seguendo le ricette che i frati, importando il cacao dalle Americhe, del quale, sembra, avessero il monopolio, avevano elaborato e la Corte dei Gonzaga ne faceva un largo uso.

Un interessante aneddoto riguarda il Concilio di Trento, il quale si interessò a questo nuovo prodotto commestibile portatore di tante calorie, ammettendone un uso moderato durante i periodi di digiuno, senza trasgredire le regole alimentari allora molto rigide.

Nell'Archivio storico di Novellara sono state trovate antiche ricette per la preparazione del "chioccolato", risalenti al 1600, quando la bella cittadina emiliana poteva gareggiare con Venezia e Firenze nella preparazione di quella

succulenta bevanda. Ed ecco che nasce l'idea di tornare a produrre l'antico pregiato cioccolato, grazie anche all'incontro con i maestri cioccolatai Gardini di Forlì. Trovato un produttore che garantisse un'elevata qualità al prodotto, l'idea poteva diventare operativa partendo dalle antiche ricette del convento dalle quali sono state eliminate alcune spezie ed essenze usate allora, oggi considerate tossiche o stupefacenti. Da questa elaborazione sono nati tre prodotti con il marchio "Novellara" e che portano sulle confezioni la riproduzione dei ritratti dei principi Gonzaga "responsabili" della introduzione del "chioccolato" nella loro capitale.

Da parte nostra segnaliamo questo altro inaspettato primato del territorio, che, sommato agli altri famosi prodotti, e ad una gastronomia di tutto rispetto, rende la terra reggiana un luogo da visitare per i cultori di questa arte.

GIORGIO MORINI MAZZOLI

See International Summary page 77



Attenzione ai funghi

Sono molti coloro che si improvvisano “raccoltori” e che credono di saper riconoscere le specie commestibili. Diffidare anche di quelli che sono venduti in strada senza le necessarie certificazioni.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma



Con l'autunno inizia la stagione dei funghi. Da settembre fino a novembre è il periodo d'oro per la raccolta e il consumo delle varie specie commestibili. In questi mesi, ogni anno, si contano casi d'intossicazione. Il più delle volte si tratta di funghi raccolti da presunti esperti, che nelle loro passeggiate ne fanno ampia scorta. In Italia si contano più di mille specie di funghi: molte sono mangerecce, ma le altre possono essere letali. Le false convinzioni, che da secoli hanno indicato come scoprire la velenosità dei funghi, sono un fantasioso repertorio di amenità: l'annerimento al contatto con una moneta d'argento o di un anello d'oro; il fungo cattivo, al contrario del buono, coagula il latte; l'assaggio al povero gatto ecc. In questo periodo, spesso, all'angolo delle strade si vedono venditori di

funghi, che appaiono belli e allettanti. Attenzione: è rischioso comprarli da “raccoltori” occasionali. Per venderli occorre un'autorizzazione rilasciata dal Comune e un attestato d'idoneità alla vendita rilasciato dall'Asl.

Inoltre, in ogni cassetta di funghi sfusi, deve esserci il certificato di avvenuta visita da parte del micologo dell'Asl, che escluda la presenza di funghi velenosi mortali o di funghi estranei. La legge non consente che siano mischiati funghi di specie diverse. Vanno presentati nella stessa cassetta con un proprio certificato, e non, per esempio, trasferiti in un cestino.

Se proprio si vogliono raccogliere personalmente, facendo una salutare passeggiata nei boschi, prima di consumare i funghi, è necessario farli esaminare dal micologo dell'Asl. Ma anche per il consumo di funghi non velenosi ci possono essere dei problemi. Per esempio, la cattiva conservazione può provocare disturbi gastroenterici simili all'ingestione di carne guasta. Infine, attenti a non farne delle “scorpacciate” che si pagano care con ingestione e sue conseguenze.

IL CAFFÈ CON LA MOKA

L'evoluzione dei gusti e dei consumi ha travolto tanti oggetti di uso quotidiano, familiari compagni della vita di tutti i giorni. Nel giro di qualche decennio, sono scomparsi la macchina per scrivere, il telefono con i numeri sul disco, l'orologio a carica meccanica ecc. Nonostante l'assalto

delle macchine elettriche che, con cialde o capsule, sfornano in pochi secondi fumanti “espressi”, nella preparazione del caffè resiste la vecchia “moka”. Questa caffettiera, che a sua volta soppiantò la romantica “napoletana”, l'ottocentesca “cuccumella”, fu inventata da un ingegnere, Alfonso Bialetti che negli anni Trenta creò nella sua fonderia questo capolavoro dell'ingegno e del disegno industriale italiano. Gli intenditori apprezzano molto il caffè della “moka” che, però, va preparato con cura e attenzione affinché se ne abbia una buona, fragrante ed equilibrata tazza. Troppo spesso si prepara affrettatamente. Bisogna osservare alcune semplici raccomandazioni. Prima di tutto scegliere una buona miscela adatta alla “moka” e non usare acqua troppo calcarea o con sentore di cloro. Al limite, usare acqua minerale naturale. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino al centro della valvola, non oltre. Lasciar scendere il caffè leggermente nel contenitore, senza pressarlo, né forarlo, livellandolo accuratamente. La fiamma, non molto alta, deve essere sempre costante. Non appena termina la fuoriuscita del caffè, spegnere il fuoco e, prima di servire, mescolare bene con un cucchiaino per rendere omogenea la densità della bevanda. Infine, una raccomandazione per il lavaggio della caffettiera che non deve essere fatto nella lavastoviglie ma con acqua bollente o detersivi non profumati. La tazzina ha anche la sua importanza, ottima se dal bordo fine e dalla forma “tubolare”, perché conserva il calore e l'aroma.



VENDEMMIA DIFFICILE

L'unione Italiana Vini e Ismea hanno presentato, a Montalcino (SI), i dati 2014 relativi alla produzione vinicola, frutto di una ricognizione operata, tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, sul territorio nazionale. La vendemmia si presenta difficile e complicata, visti i numerosi attacchi di patogeni, soprattutto peronospora e botrite, favoriti da un meteo instabile. Anche se la maggior parte dei viticoltori ha mostrato preparazione e tempestività negli interventi, la produzione è stata scarsa a livello quantitativo e con un minor grado zuccherino. Una produzione di vino a livello nazionale stimata attorno a 41 milioni di ettolitri, -15% rispetto ai 48,2 milioni (dati Istat) del 2013. Il Sud è l'area più penalizzata, con Sicilia (-27%) e Puglia (-25%) che riducono drasticamente i volumi dello scorso anno. Male anche il Nord: una riduzione consistente, compresa tra il -8% del Piemonte e il -17% del Veneto. La situazione è migliore per il Centro, che rappresenta l'isola felice sul fronte quantitativo: Toscana (+3%), Umbria (+10%) e Marche (+7%) sono le uniche regioni con segno positivo.

CHEF ITALIANI IN CERCA DI CONSACRAZIONE ALL'ESTERO

Non è nuova la tendenza che vede il successo di un grande chef fuori dal suo Paese d'origine, ma il 2014, a questo proposito, è un anno da ricordare anche per l'Italia. Se è vero, infatti, che di casi di ristoranti italiani nati all'estero, e che qui hanno avuto successo, ce ne sono, non sono poi numerosi i

cuochi italiani già molto famosi che si sono trasferiti oltreconfine ottenendo un successo importante. Quest'anno, contemporaneamente, sono ben tre chef superstellati italiani a sbarcare all'estero, sia perché fuori d'Italia la nostra cucina ha molta considerazione, sia per reinventarsi professionalmente, sia per motivi di immagine ed economici: il tristellato Massimo Bottura ha già aperto ad Eataly Istanbul il suo "Ristorante Italia", e, in autunno, Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin, apre un bistrot a Parigi, e Davide Scabin, due stelle, firmerà il menu del "Mulino a Vino" di New York, dopo il restyling del locale. Da settembre, inoltre, l'eccellenza gastronomica made in Italy è sbarcata a Londra, da Harrods, il grande magazzino del lusso, con "Stelle di Stelle", che promuove l'arte culinaria del Belpaese con sei top chef italiani. Ad accendere i fornelli è stato Cracco; ad ottobre è la volta di Enrico e Roberto Cerea, in novembre toccherà a Gennaro Esposito; Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde seguiranno il menu di dicembre, e Crippa concluderà in gennaio.

MIELE ITALIANO DELL'ANNO

Giunto alla quarta edizione, il premio annuale "Il Miele del Sindaco" segnala quel miele che più di altri porta con sé i valori del proprio territorio d'origine, per evidenziare l'indissolubile legame tra il prodotto, le fioriture e la terra che le ospita. Il riconoscimento è stato assegnato da una giuria tecnica, che ha proclamato il miele di rovo, prodotto a Lapio, in provincia di Avellino, "miele italiano dell'anno". Il

2014, per l'apicoltura italiana, è un'annata critica, specie al Nord dove le frequenti piogge estive hanno messo a dura prova molte produzioni tra le quali i mieli di montagna, con cifre in calo molto importanti: il rododendro addirittura il -60%. In questo contesto, il miele di rovo, premiato a Montalcino nell'ambito della Settimana del Miele, rientra tra quelli italiani rari e con una produzione limitata. Le piante si trovano in zone abbandonate, poco frequentate dall'uomo. Quello prodotto a Lapio, in particolare, nasce da una postazione sperimentale dove alcuni apicoltori del territorio hanno collocato le loro arnie, in una zona naturale quest'anno particolarmente ricca di rovi. La buona fioritura estiva non ha deluso le api, consentendo un'interessante produzione monoflora. Pur essendo una pianta estremamente ispida, in estate origina una fioritura molto delicata, spesso poco notata dall'uomo ma che le api non ignorano. Il miele di rovo si caratterizza per il colore ambrato, scuro. L'odore è di confettura, di frutti maturi. Caratteristiche, queste, che il consumatore ritrova anche nel gusto.

UN GELATO DAL GUSTO NUOVO

Si è chiuso, con la finale di Firenze, il "Gelato Festival", da quest'anno a livello europeo, che ha incoronato Giovanna Bonazzi, come miglior maestro gelatiere 2014. La manifestazione ha l'obiettivo di promuovere storia, cultura e innovazione del gelato italiano di alta qualità e le giurie, tecnica e popolare, hanno incoronato il gusto dedicato al famoso dolce veneto sbrisolona. La vincitrice

di quest'anno, infatti è veneta e ha abbinato una sbrisolona sapientemente realizzata, con il Recioto bianco di Ca' Rugate, creando un gusto originale, nato da una ricerca tra prodotti e ingredienti del territorio, capaci di far da base ad un gelato innovativo.

L'AGRICOLTURA ASSUME DI PIÙ

Da un'analisi della Coldiretti sui dati Istat, sul secondo trimestre del 2014, risulta una crescita record delle assunzioni in agricoltura, che è il settore che fa registrare il più elevato aumento nel numero di lavoratori dipendenti, con un incremento del 5,6% sul 2013. Un segnale incoraggiante per battere la disoccupazione viene anche dall'aumento del numero di imprese agricole condotte da giovani under 35 che, nel secondo trimestre, sono salite a 48.620 unità con un aumento del 2,6% sui tre mesi precedenti. D'altra parte, proprio con la riapertura delle scuole in tutta Italia, sembra che i giovani riscoprano le opportunità che arrivano dal mondo dell'agricoltura, del made in Italy e dell'accoglienza. Gli iscritti al primo anno delle superiori, che hanno optato per un indirizzo alberghiero o enogastronomico, raggiungono il 9,3% delle iscrizioni totali. E anche il Ministro delle Politiche Agricole, Martina, ha sottolineato il ruolo dell'istruzione per la crescita del settore: "dobbiamo ripartire dalla scuola, investendo nella formazione in campo agricolo e agroalimentare".

a cura di
SILVIA DE LORENZO



PIEMONTE

ASTI

CENA DI PESCE DA "LAURA'S"

Il pesce è stato il protagonista indiscusso di una riunione conviviale organizzata approfittando di una cena a tema proposta dal locale. Dopo un simpatico aperitivo (ottimi gli stuzzichini), consumato sotto i portici del centro di Asti, gli Accademici sono saliti a mensa per gustare una ricca insalata di mare, seguita da un sontuoso fritto misto alla ligure accompagnato da alcune verdure pastellate. A seguire, un tortino croccante alla crema e la piccola pasticceria.

L'abbinamento vini-cibi, scelto dal titolare Luca Mogliotti, è stato inconsueto, in quanto, insieme all'Erbaluce di Caluso, sul fritto è stato proposto un Dolcetto di Diano d'Alba. Potrà piacere o no, ma è interessante vedere come molte scuole di pensiero ritengano positivo l'abbinamento pesce e vino rosso, purché non particolarmente strutturato. Poi di nuovo sotto i portici a gustare dolcini col Moscato. Una serata riuscita, a parte qualche veniale errore nella frittura dei calamari, ed è interessante vedere come, attraverso queste serate a tema, un ristorante si cimenti in piatti lontani dal suo target, permettendo ai clienti di gustare ricette non usuali. (Donatella Clinanti)



LIGURIA

ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE

IL TEATRO E LA TAVOLA

Perla della Riviera ligure di Ponente, Borgio Verezzi si caratterizza per il suo festival teatrale, che si svolge da quasi cinquant'anni, e per i suoi ottimi ristoranti. Primo tra tutti il "Doc", che da oltre trent'anni, grazie alla fantasia in cucina di Paolo Alberelli e alla cortesia in sala di Cinzia Mattioli, onora la cucina italiana. Gli Accademici si sono dunque dati appuntamento per consegnare, attraverso il Delegato Roberto

Pirino, il Diploma di Buona Cucina, come segno di riconoscimento per la bravura e per la ricerca che ancora vede Alberelli ai vertici della ristorazione ligure. Ospite della serata, una ristoratrice di valore, nonché sommelier AIS, la signora Cinzia Mattioli, che ha raccontato della sua passione per la cucina e i vini italiani, dagli esordi ad oggi. Il Sindaco di Borgio Verezzi, Renato D'Acquino, ha poi approvato con entusiasmo un progetto del Delegato, che prevede uno studio sull'argomento teatro e tavola. Proprio su questo tema, si è svolta anche la riunione conviviale a "La Dolce Vita" di Albenga, uno dei locali più belli



del Ponente albanese. Arredo contemporaneo confortevole, ambiente felliniano e cucina di livello hanno permesso di vivere una nuova esperienza gastronomica, con piatti che si sono rivelati, uno dopo l'altro, tutti molto buoni. Una relazione del Delegato ha aperto la serata, la quale ha visto la presenza dell'attrice Milli Conte, che ha raccontato i rapporti che legano il cinema e il teatro all'arte gastronomica italiana. Una conversazione amichevole, che ha portato gli Accademici a sentirsi un po' attori, perché, in fondo, ognuno, a tavola come in cucina, ha un ruolo che inconsapevolmente mette in scena. (Roberto Pirino)

ANTICHE CANTINE
AD ALBENGA

Il centro storico di Albenga è considerato uno dei più belli della Liguria e d'Italia. Passeggiando tra le bellezze artistiche, alla ricerca delle bontà gastronomiche, ci si può imbatte nella "Cantina Vino Libero", situata tra il Comune, la Piazza San Michele della splendida cattedrale romanica, e il meraviglioso battistero paleocristiano. In un antico palazzo, questa osteria rinnova la tradizione di ospitalità albanese e, nella riunione conviviale, gli Accademici hanno potuto assaggiare le tipiche specialità locali: cima, lasagne al pesto e coniglio in casseruola, abbinate al vino principe dell'enologia ligure: il Pigato. Una rela-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 43

VITA DELL'ACCADEMIA 55

Valle d'Aosta, Piemonte 55

Liguria 56

Lombardia 58

Trentino - Alto Adige, Veneto 59

Friuli - Venezia Giulia 60

Emilia Romagna 61

Toscana 62

Marche, Umbria 65

Lazio, Abruzzo 66

Molise 68

Campania, Puglia 69

Basilicata 70

Sicilia, Sardegna 71

Europa 72

Nel mondo 74

CARNET DEGLI ACCADEMICI 75

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.



zione, sull'argomento, del Delegato Roberto Pirino ha aperto la serata, alla presenza del Sindaco di Albenga, avvocato Giorgio Cangiano, e del Vice Sindaco, dottor Riccardo Tomatis, Consultore della Delegazione. Tra gli ospiti, le sorelle Caterina e Camilla Vio, che hanno portato agli Accademici un poco di profumo delle erbe aromatiche, dell'olio e del vino della terra albanese, e tutto l'entusiasmo della loro passione per la buona tavola italiana, ricordando le ricette della loro famiglia, che custodisce e rinnova antiche tradizioni. (R. P.)

LOMBARDIA

LODI E PAVIA

RISO E CHIANTINA PROTAGONISTI DEL MENU

Le due Delegazioni si sono incontrate per la riunione conviviale dedicata ai prodotti tipici di un territorio di confine fra il Lodigiano e il Pavese. Il ristorante scelto è stato "Il Pilota", aperto da una decina d'anni e ricavato da una ex casa colonica dell'antica cascina "Spezia-na", nel comune di Spessa Po. "Il Pilota" è un simpatico e accogliente locale a conduzione familiare: padre pasticciere, madre cuoca e figlio sommelier, e deve il suo nome al fatto di trovarsi a fianco di un campo d'aviazione per aerei superleggeri e da turismo, in una verde striscia fra i campi coltivati prevalentemente a riso e mais. Il riso, nella varietà del pregiato Carnaroli, è la produzione principe di questa campagna, ma da alcuni anni, i proprietari, signori Corbellini, hanno introdotto l'allevamento di bovine di razza chianina, per la produzione di una carne di eccezionale qualità. Le trentine chianine sono alimentate esclusivamente con fieno e farina di mais e soia coltivati in loco, e la purezza della razza è

costantemente controllata da certificatori ufficiali. Il riso e la carne sono stati, quindi, protagonisti del menu, che ha offerto in apertura una superba selezione di salumi e le fresche verdure dell'orto, complemento di uno squisito risotto. La semplicità del menu era la cornice adatta per dare il giusto risalto alle costate alla griglia, morbide e saporite, accompagnate da un'insalatina croccante. A conclusione, la crostata alla frutta fresca, perfetto coronamento di una cena all'insegna della natura e della tradizione lombarda, con l'importante presenza della carne di razza toscana.

Il proprietario della "Spezia-na", Nino Corbellini, un ospitale e autentico patriarca, erede di una stirpe di agricoltori-gentiluomini di stampo antico, ha brevemente raccontato la storia dell'azienda, dove tuttora esiste una vecchia pileria del riso, e il figlio Paolo ha spiegato

come, dopo una visita ad allevamenti toscani, abbia introdotto nell'azienda l'allevamento di razza chianina, un felice e innovativo esperimento, in terra padana, che sta dando ottime soddisfazioni.

Dal punto di vista accademico, un felice incontro tra due Delegazioni vicine e simili dal punto di vista delle tradizioni gastronomiche, che ancora una volta ha avuto protagonista il riso, tema accademico dell'anno e grande patrimonio delle pianure del territorio. (Mariaemilia Moro)

MONZA E BRIANZA

NEL VERDE DEL PARCO PIÙ GRANDE D'EUROPA

Essere ospiti all'interno del ristorante del Golf Club Milano è stata un'esperienza speciale per il meraviglioso contesto in cui si trova: il parco di Monza,

il parco cintato più vasto d'Europa, istituito nel 1805 per volontà di Napoleone, con lo scopo di farne una tenuta agricola modello e una riserva di caccia. La nascita del Golf Club di Milano risale invece al 1928.

La vista dalla terrazza è splendida, sul putting green e sui meravigliosi grandi alberi che gli fanno da cornice. Lo chef Francesco Tardio propone abitualmente una cucina semplice e con materie prime del territorio. In apertura, diverse proposte come aperitivi, sfiziosi e accurati nella preparazione e nella presentazione. Crostini di pane ai cereali con emulsione al caprino, salmone e wasabi, con un tocco di cren; gamberi marinati e avocado conditi con una profumata citronette; spiedini di pesce spada crudo e pompelmo rosa ed erba cipollina; mini toast con acciughe cantabriche e scamorza affumicata; piccola tartare di verdure - carote, finocchi, sedano bianco, cipollotto bianco - con crema di avocado e zenzero; bocconcini di merluzzo in pastella (preparata con albume e birra ghiacciata); fritturine di melanzane, salvia e zucchine (passate nel pangrattato e fritte in una maniera leggerissima, servite con lunghi bastoncini in legno).

Il risottino mantecato, in un cestino di parmigiano, è stato preparato con riso Carnaroli alla maniera tradizionale, ma reso fresco ed estivo grazie al profumo di basilico e buccia di limone grattugiata. Alcuni spaghetti fritti lo decoravano e gli conferivano note di croccantezza. Speciale anche la catalana di gamberoni con pinzimonio di verdure. I crostacei sono stati scottati in court bouillon di acqua, aceto, vino bianco, succo di limone, pepe nero in grani, salvia. Le verdure, freschissime e condite con una citronette con pepe nero, hanno accompagnato il piatto: carote, peperoni, rapanelli, trevisana, sedano bianco hanno reso il





piatto particolare e per nulla scontato. Per concludere, una mousse ai tre cioccolati - bianco, nocciola, fondente - con croccantini, e una salsa al cioccolato fondente, insieme a mini gelati cremosi, hanno chiuso un menu equilibrato e ricco. Vini semplici, quali una Ribolla Gialla Vigna Runc dell'azienda agricola Il Carpino, e un Pinot nero dell'azienda agricola Weger, hanno accompagnato i cibi. (Elena Colombo)

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

PICCOLI PASTICCI DI PICCOLI PASTICCIERI

Il cibo è cultura. Il cibo racconta di noi, della nostra ricchezza e della nostra povertà; il cibo è la nostra storia più bella, la prima che ci aiuta a comunicare con gli altri, dalla mamma allo straniero. Un mezzo per condividere e stare bene insieme: lo strumento della convivialità. "Raccontiamolo ai nostri figli, facciamoglielo amare come una favola....educiamoli al gusto". Questa è la filosofia che ha guidato il percorso di educazione alimentare della Scuola materna Umberto I di Garlasco (PV), realizzato in collaborazione con la Delegazione. I piccoli cuochi, un po' chef e un po' pasticcioni, sono stati premiati dal Delegato Giovanni Canelli, che si è complimentato per la curiosità e l'attenzione con cui hanno mosso i primi passi nel gustoso mondo dell'alimentazione. (Elena Martelli)

VENETO

ALTO VICENTINO

MERENDA SULL'AIA

Il Delegato Renzo Rizzi, per ricordare Luciano Rizzi, Accademico onorario, fondatore e pri-



mo Delegato della Delegazione, ha organizzato presso la propria abitazione, a Trissino (VI), una serata dal tema "merenda sull'aia in una serata di mezza estate". Nel cortile, il Delegato, nelle vesti anche di Simposiarca, ha predisposto un ricco buffet di prodotti tipici locali dell'Alto Vicentino: dalla nota sopressa vicentina Dop, e dal salame nostrano, provenienti da una casa contadina, abbinati al pan biscotto cotto nel forno a legna della contrada, ad una selezione di formaggi del territorio, dai 40 giorni ai 36 mesi, prodotti dalla latteria locale, fra cui anche quello con latte di vacca burlina. E ancora, una sorprendente "mattonella ai formaggi", per poi spaziare sul baccalà mantecato e una mousse di tonno con crostini, bruschette al pomodoro ingentilito da foglie di basilico appena raccolto, pasta fredda di farro condita con erbe dell'orto di casa e pasta condita con pomodoro, scaglie di parmigiano e pinoli, profumata con uno spicchio d'aglio. A seguire, una ciambella fatta in casa, con salame, noci, olive e formaggio; un plumcake casareccio con formaggio e pomodori, molto appetitoso; una bella frittata con l'erba marsina, e dei piatti con verdure, pomodori in salsa di casa Vittacchio, verdure acetate e una fantasia di peperoni all'etnea di casa Rasia. Per finire, i dolci

classici vicentini: torta moja e zalletti di casa Rizzi, la prima fatta con pane raffermo bagnato nel latte, uva passa, canditi, fichi secchi e una buona dose di Grappa; i secondi, classici biscotti veneti, con la variante del Prosecco al posto di latte e lievito. *Dulcis in fundo*, i "finfoloti", biscotti valdagnessi alle nocciole. Vini a chilometro zero: Lessini Durello brut della Cantina Colli Vicentini, ottenuto da uve Durella, vitigno autoctono e antichissimo; Gran cuvée Blanc de Blanc della Casa vinicola Zonin e Riesling e Cabernet Franc delle colline di Trissino della Tenuta Dalle Ore; Recioto spumante Gambellara. La serata si è conclusa con un assaggio di grappe vicentine, come vuole la tradizione, nelle serate sull'aia della case di campagna del territorio. Erano presenti, oltre al Vice Presidente Vicario, Severino Sani, visto il legame di grande amicizia che aveva con Luciano Rizzi, anche il Delegato di Vicenza, Giovanni Manfredini, poiché Rizzi è stato per molti anni Accademico di Vicenza; il Delegato di Ferrara Luca Padovani; l'amico Franco Giacosa, noto enologo. (Renzo Rizzi)



EUGANIA-BASSO PADOVANO

A CENA CON PETRARCA

"Alla maniera dei pittori antichi, questo paesaggio di Arquà, che sono venuto a disegnare a penna da una finestra della casa di Petrarca, vorrei essere un pittore all'antica e nell'albo degli appunti prender nota di tutte le figurette con le quali dar vita a questo quadretto dei Colli Euganei. Una bambina si affaccia al davanzale, tra un vaso di basilico e un ciuffo di cipolle. Sua madre passa trascinando una fascina; passan lì sotto contadine con il gran cappello di paglia in capo: tornano dall'aver tagliato il fieno e portano il falchetto appeso alla cintura... passa il postino e scende da una strada del colle un cacciatore: oggi si mangerà polenta e uccelli..."

Così Orio Vergani descriveva il paesello di Arquà, una delle tappe delle scorribande giornalistiche, più letterarie che cronistiche, dell'inviato Vergani alla ricerca anche di trattorie e osterie dove la tradizione della cucina regionale italiana fosse rimasta intatta. Vergani conclude il suo articolo su Arquà con un interrogativo tra il serio e il faceto: "Vi sarebbe piaciuto trovare quassù la 'Locanda del Canzoniere' o la 'Trattoria di Laura'?" La Delegazione ha voluto celebrare il solstizio d'estate con una riunione conviviale presso il ristorante "La cucina del Petrarca", un bel locale affacciato sul borgo medievale. I due titolari, Paolo Cecchetto e Mauro Polonio, non si sono posti il problema accennato da Vergani e hanno, senza alcuna esitazione, intitolato la loro cucina al poeta del Canzoniere. Specialità della casa sono le carni allo spiedo, che troneggia in mezzo alla sa-



la da pranzo e che rimanda all'arte della tavola medievale. Gli Accademici, d'intesa con Paolo e Mauro, hanno scelto un menu che, come ingredienti, certamente non sarebbe dispiaciuto al pur parco Petrarca, con un pizzico di rivisitazione. Prosciutto crudo di Montagnana con ricotta fumé e burattina, per iniziare, seguiti dal piatto veneto ed euganeo per antonomasia: risi e bisi, provenienti dagli orti di Arquà. E poi lo spiedo, un misto di carni bianche e rosse: faraona, stinco e costicine di maiale, e sora-na (la vacca che non ha partorito), per concludere con biscottini di credenza e zabaione. Dalla cantina i vini di Cà Solara, Cabernet, Merlot, Serpino e Moscato Fiord'arancio passito. Al levar delle mense il Delegato Pietro Fracanzani si è congratulato con i proprietari e con le brigate di sala e di cucina. (Pivieffe)

IL PREMIO DI CUCINA VENETA "VERGANI BALLOTTA"

Nato nel 2007, dal felice incontro tra il Delegato di Eugania e Fabio Legnaro, proprietario della "Trattoria Ballotta", cara al Fondatore dell'Accademia, il premio di cucina veneta "Vergani Ballotta", nel corso degli anni, ha mantenuto intatto lo spirito degli ideatori. La competizione vede impegnati i cuochi delle sette province del Veneto, in una sfida che coniuga tradizione e innovazione. Due sono le giurie: una tecnica, formata dal Delegato di Eugania, affiancato da altri Accademici, da giornalisti ed esperti di enogastronomia, e una giuria popolare composta dai duecento e più commensali che affollano piazza Orio Vergani. Già perché Fabio Legnaro ha voluto dedicare a Vergani l'ampio spazio, una sorta di campiello veneziano, che sta tra i vari edifici in cui si trova la trattoria. Affianca, ormai da qualche anno, il Delega-

to di Eugania quello di Melbourne, Miro Gjergja.

Per l'ottava edizione, la maestria dei cuochi veneti ha realizzato piatti straordinari tutti incentrati sul tema scelto per la cena ecumenica: il riso.

Non è stato facile per i giurati "tecnici" decretare il vincitore, data l'alta qualità delle proposte. Alla fine l'ha spuntata la provincia di Venezia, con un delizioso "risotto al baccalà" realizzato da Franco Favaretto, da tutti conosciuto come "il re del baccalà". Validissimi, comunque, sono risultati gli altri piatti: il risotto con funghi porcini e mirtilli di Belluno, la crostatina di risi e latte con crema di piselli dei Colli Euganei di Padova, il risotto di Asolo, aromatizzato dalla nipitella di Treviso, il millechicchi di riso del Delta del Po mantecato al branzino con perle di storione di Rovigo, il tradizionalissimo risotto all'isolana di Verona, e il maki berico di Vicenza. La giuria popolare ha invece premiato Rovigo, con la sua polenta, fagioli e cozze. Un'ampia selezione dei vini delle sette province venete ha accompagnato le degustazioni, il tutto servito a buffet e distribuito in sette banchetti, uno per provincia.

La targa, con una pregevole incisione del premio "Vergani

Ballotta" è stata consegnata al vincitore dal Sindaco di Torreglia, mentre il Delegato di Eugania Pietro Fracanzani ha premiato la squadra di Rovigo. (Pivieffe)

PADOVA

UN INSOLITO ACCOSTAMENTO DI CARNI

Il ristorante scelto per la riunione conviviale, nuovo alla Delegazione, è "Il Vecchio Falconiere", nel centro storico della città. È gestito da un egiziano che vive a Padova da oltre vent'anni, Shalaby Mohamed, che è anche uno chef "insolito", poiché si dedica esclusivamente alla preparazione della carne "a modo suo". La caratteristica del ristorante, peraltro, è proprio quella di offrire piatti gustosi e leggeri, utilizzando carne di prima qualità cotta al momento ai tavoli, su piatti caldissimi. Da non perdere "la tagliata di carni miste", un piatto composto da filetto di chianina, filetto di bisonte proveniente dall'Alberta (Canada) e costata alla fiorentina.

Pietanza impegnativa questa, anche per la sua abbondanza, ma di una tale squisitezza da tentare anche i vegani più con-

vinti (per questi ultimi, comunque, il ristorante offre ravioli ai mirtilli o risotto servito in un'enorme forma di grana).

Gli Accademici e gli ospiti hanno premiato il locale con un alto punteggio, giustificato dalla bontà del piatto da non perdere e dal buon rapporto qualità-prezzo. Un ulteriore elemento positivo, considerando che il locale è in zona pedonale, è la possibilità, offerta ai clienti, di utilizzare gratuitamente un parcheggio coperto a pochi passi dal locale.

La serata si è conclusa alla gelateria "Bianco Latte", di recente apertura e in prossimità del ristorante, dove si può gustare un gelato "artigianale espresso e self service" utilizzando numerosi distributori automatici di gusti diversi, combinabili con sciroppi vari, cioccolato fondente, graniglie e frutta di ogni tipo. (Cesare Bisantis)

TREVISO-ALTA MARCA

PREMIO VILLANI ALLA LATTERIA "PONTE VECCHIO" DI VIDOR

La ricerca dei prodotti di eccellenza vuole essere una prerogativa costante dell'Accademia e l'assegnazione del premio





Villani costituisce sempre un momento importante da far conoscere e rimarcare. Questa volta è stato premiato un vero formaggio di malga, chiamato Monte Cesen e prodotto, presso la malga Mariech, solo nel periodo estivo, quando gli animali sono in alpeggio. Per l'occasione è stato scelto l'agriturismo "Le Mesine" dove, nella serata dedicata a questo formaggio, si sono succeduti vari interventi. Il professor Ulderico Bernardi, sociologo trevigiano e studioso delle abitudini alimentari delle popolazioni venete, ha ricordato che, oltre un secolo fa, si produceva formaggio di pecora, che, in tutte le sue varietà, ha costituito un alimento fondamentale per molte generazioni. Numerosi detti contadini fanno riferimento a questo alimento, per evidenziarne l'importanza e l'uso costante sulla tavola. Il secondo intervento è stato quello del titolare dell'azienda che produce il formaggio premiato, il dottore veterinario Fabio Curto che, al momento della degustazione, ha illustrato il sistema di lavorazione, che si differenzia da quello degli altri formaggi essenzialmente per due caratteristiche: l'utilizzo del latte vaccino intero sia del mattino sia della sera, e l'impiego esclusivo dell'erba dei pascoli. Ecco perché il sapore ogni anno può offrire sentori diversi, in funzione di quanto la stagione è ricca di piogge. Il relatore ha anche evidenziato che l'attività casearia della famiglia ha radici antiche e si avvale di una squadra ben affiatata dove ciascuno è importante e competente nel proprio lavoro. La degustazione, ottimale con l'abbinamento alla polenta, ha decretato l'eccellenza del prodotto. La pasta morbida o semidura, di colore giallo paglierino intenso, con occhiature piccole o medie in funzione della stagionatura. Il profumo, gradevole e intenso, ha sentori di fiori ed erbe d'alpeggio. Il

sapore, sapido e dolce nel prodotto fresco di tre mesi, diventa sempre più intenso e deciso, con toni anche amarognoli, in quello più stagionato fino a 10 mesi. Nella serata, poi, l'enologo Floriano Curto ha parlato del Prosecco e della nuova legislazione, che ha cambiato profondamente il settore. Un intervento interessante e necessario per capire come ci si deve orientare nella scelta di questo vino che ha conquistato i vertici del mercato. La consegna del premio, da parte del Delegato, alla presenza di tanti ospiti e Accademici, ha concluso una serata importante e densa di significato. (Nazzareno Acquistucci)

FRIULI - VENEZIA GIULIA

UDINE

PER NON DIMENTICARE I VALORI IDENTITARI

Alla conclusione del corso "Valori identitari e imprenditorialità", organizzato dall'Università di Udine nell'ambito del progetto FIRB Italiano nel Mondo, la Delegazione ha ricevuto, nella storica dimora dell'Accademia Antonietta Stroili, un gruppo di dodici studenti argentini e brasiliani, discendenti di seconda, terza e quarta generazione da famiglie friulane emigrate in America Latina nei tempi passati.

L'incontro conviviale è stato organizzato per far rivivere ai ragazzi le atmosfere, i profumi, i sapori e l'accoglienza della tradizione rurale nelle terre dei loro avi.

Il fascino dello storico borgo di Camino al Tagliamento, unito alla bellezza della villa e allo splendore della campagna circostante hanno costituito lo sfondo ideale per ritrovarsi attorno ad un tavolo a colloquiare e ad assaporare le pietanze sapientemente preparate dall'impareggiabile padrona di ca-

sa all'insegna della tradizione friulana.

Vini tutti rigorosamente prodotti dalle vigne di famiglia, apprezzati dai giovani soprattutto nelle varianti "con bollicine", hanno accompagnato uno splendido prosciutto crudo artigianale, una zuppa di fagioli dai profumi ineguagliabili, un pasticcio di melanzane leggero e gustoso, un tenero vitello tonnato e, per finire, dolci fatti in casa che sono stati oggetto di vari "ripescaggi" da parte dei ragazzi.

Si è parlato di gastronomia rurale, soffermandosi sui prodotti poveri della tradizione contadina e sulle loro tecniche di elaborazione, frutto di un'esperienza di vita difficile, di periodi di estrema povertà e di duro lavoro, nei quali la sopravvivenza era strettamente dipendente dalla maestria con la quale le famiglie sapevano sfruttare quei pochi frutti che la terra e l'allevamento concedevano loro. Al convivio erano presenti il Coordinatore Territoriale Renzo Mattioni, il Delegato e la Vice Delegata di Udine, il Delegato di Gorizia, il Sindaco e l'Assessore alla cultura del Comune di Camino.

I ragazzi erano accompagnati dai professori Bombi e Orioles, i quali hanno rivolto all'Accademia tutta, e in particolare ad Antonietta Stroili, parole di affetto e di sincera gratitudine. Il commiato si è svolto con l'augurio che questi giovani possano recare dentro di sé, nei loro mondi lontani e così diversi, un forte ricordo della nostra lingua, delle nostre valenze e

delle nostre tradizioni gastronomiche, per non dover mai troncare i legami affettivi e culturali con la loro terra di origine. (Massimo Percotto)

EMILIA ROMAGNA

CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

UNA GIORNATA IN RISERIA

Accademici e ospiti si sono ritrovati presso la "Riseria Grandi" di Pontelagorino (FE), nel cuore del Delta, raggiunta attraverso un territorio dalle grandi distese perfettamente pianeggianti, che già alla vista dà la sensazione di trovarsi in un'immensa risaia naturale.

Accolti dal dottor Alessandro Grandi, i partecipanti sono stati condotti lungo il percorso che il riso compie, dall'ingresso in riseria fino alle confezioni pronte per la distribuzione. Si è visto il riso grezzo (risone), scaricato nella "fossa" di ricevimento, passare ad una prima pulitura per essere convogliato nelle celle di stoccaggio dove rimane in attesa della lavorazione. Sono poi stati illustrati i vari passaggi della lavorazione, dalla sbramatura con mole girevoli (sbramini), alla sbiancatura, alla levigazione e brillatura fino ad ottenere un prodotto bianco lucente. Il successivo confezionamento sotto vuoto consente di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto oltre a garantirne perfetta igienicità per il tempo che lo separa dal consumo. Grandi ha poi illu-





strato, con competenza e passione, vari aspetti tecnici e commerciali, connessi alla risicoltura in Italia e nel mondo, rispondendo anche a diverse domande. Ha infine parlato delle diverse varietà di riso coltivate nei vari areali italiani e nel Delta in particolare, illustrando quelle lavorate in azienda, il cui fiore all'occhiello è la varietà Carnaroli. Il gruppo ha poi raggiunto il vicino ristorante "La Cueva", situato nei pressi dell'abbazia di Pomposa, per l'incontro conviviale. Il giovane cuoco Luca Agnelli, coadiuvato da Simona Marchini, ha mostrato ottime capacità, passione e maestria nella preparazione e presentazione dei piatti. Il riso Carnaroli della "Grandi Riso" è stato proposto con ragù di seppie, bottarga di muggine e limone candito, e anche con asparagi e guanciale croccante, raccogliendo pieni consensi. Molto apprezzato anche l'assaggio di fritto misto di paranza, dai più ritenuto perfetto. L'applauso finale, tributato a tutto lo staff, è stato sicuramente meritato per questo ristorante che ha costituito una piacevole sorpresa per molti. Faceva parte della comitiva anche un gruppo di figli e nipoti di Accademici, che ha mostrato interesse sia alle fasi della lavorazione del riso, sia al momento conviviale: belle speranze per il futuro dell'Accademia. (Salvatore Alberghini)

FAENZA

MENU DEDICATO AL PESCE DELL'ADRIATICO

Presso lo splendido parco secolare della Villa Emaldi, dell'Accademico faentino Tomaso Emaldi, la Delegazione si è ritrovata, praticamente al gran completo, per una piacevolissima riunione conviviale dedicata al pesce dell'Adriatico. Gli Accademici e i loro ospiti (in tutto più di 80 commensali) hanno quindi potuto apprezzare quanto preparato dai soci del "Circolo Campagnolo" di Pieve Cesato, i quali hanno allestito le tavolate sotto gli alberi secolari, hanno cucinato e infine servito in tavola i piatti proposti. Il menu, assai apprezzato nel suo complesso, prevedeva un buon antipasto quale l'insalata di pesce (seppie, gamberi e calamari) con verdure fresche, sarde e sgombrini di ottima qualità e perfettamente cucinati ai ferri, seguiti da spiedini di gamberi ai ferri, il tutto accompagnato da verdure grigliate. Particolarmente apprezzati gli ottimi sgombrini, giustamente saporiti e veramente ben eseguiti. Per concludere, un goloso tiramisù e frutta fresca. I piatti sono stati accompagnati dai vini della Cantina Carta Bianca e presentati da Gian Luigi Bacchini, che, assieme all'Ac-

cademico Massimo Gargiulo, produce e vinifica il proprio prodotto a Tebano, sulle prime colline di Faenza. Molto apprezzato è risultato il Brut rosé di uve Montepulciano; buoni lo Chardonnay e il Sangiovese. L'usuale spirito informale che caratterizza da sempre questa serata è stato ben interpretato dall'ospite Maurizio Ferrini che ha allietato i commensali con divertenti aneddoti.

TOSCANA

LUCCA

IL PREMIO NUVOLETTI A GIULIANO PACINI DELLA "BUCA DI SANT'ANTONIO"

Si è svolta nei locali del noto ristorante lucchese "Buca di Sant'Antonio" l'assegnazione del prestigioso riconoscimento accademico intitolato a Giovanni Nuvoletti, riservato a chi "abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio". Il premio, che consiste in una pregevole opera grafica, è stato consegnato a Giuliano Pacini dalle autorità accademiche riunite a Lucca per l'occasione: accanto al Delegato Alessandro Caturegli, il Segretario Generale Paolo Petroni, il Coordinatore Territoriale Toscana Ovest Franco Milli, e Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi Territoriale per la Toscana. L'importante riconoscimento che, come ha sottolineato Paolo Petroni, "va meritatamente a Pacini per aver saputo interpretare la tradizione lucchese con intelligenza, capacità e rispetto, sempre puntando alla qualità", è stato accolto dal caloroso applauso dei numerosi Accademici e ospiti, al termine di una cena tutta dedicata alla tradizione locale. Pa-



cini, nel ringraziare per l'importante riconoscimento, ha voluto dividerlo con il socio Franco Barbieri, con la moglie Adriana, il figlio e tutto il personale di cucina e di sala, sottolineando che solo una squadra compatta e competente può raggiungere buoni risultati.

LUNIGIANA

PRESENTATO IL LIBRO DI GIOVANNI BALLARINI

La Delegazione, fedele alla grande tradizione del libro in Lunigiana, ha voluto dedicare la riunione conviviale alla presentazione dell'ultima pubblicazione del Presidente Giovanni Ballarini *La cucina dei numeri primi*, che ha onorato la Delegazione presenziando alla serata. Tutta la Delegazione, le Autorità, un folto gruppo di Accademici delle Delegazioni limitrofe e numerosi ospiti hanno accolto il Presidente a Villa Brignole, magnifica dimora storica a Gavedo di Mulazzo. Dopo un gradevole aperitivo nell'ampio parco della villa, il Delegato ha aperto la serata con il suo benvenuto, lasciando poi la parola all'Accademico Riccardo Boggi, che ha illustrato la storia della villa appartenuta per secoli all'importante casato dei Brignole-Sale di Genova, lasciando fino ai nostri tempi una forte impronta del loro dominio. Hanno portato un saluto istituzionale il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, e il Presidente del Consiglio comunale di Mulazzo, Bruno Curadini. La presentazione del libro è stata introdotta, in modo piacevole e brillante, dal Segretario del Centro Studi "Franco Marengi", Alfredo Pelle, che ha poi passato la parola all'autore stesso. Il Presidente Ballarini ha entusiasmato con il suo intervento di grande brio e arguzia, parlando del suo agile volume. Quale pro-



fondo gastronomo ha illustrato i molti perché della cucina, prendendo come spunto piatti, abitudini alimentari, usi e costumi, tutti temi che forniscono "le briciole di sapere" (sottotitolo del libro) "sui mille segreti della cultura del cibo", come ha espresso felicemente Massimo Montanari nella prefazione del libro. Con il finale intervento dell'editore Franco Muzzio di Mulazzo, da molti anni promotore di libri di cucina regionale e gastronomia, con la sua ricca collana dedicata alla cultura gastronomica, si è concluso questo interessante approfondimento della cultura della civiltà della tavola. Si è svolta, quindi, la cena di gala in onore del Presidente, in un'atmosfera ricca di storia e suggestione, in un clima di allegra convivialità. Nel corso della serata, si è festeggiata l'ammissione in Accademia di Monica Garruzzo, che ha ricevuto le insegne accademiche dal Coordinatore Territoriale Toscana Ovest, Franco Milli. Una serata unica, che si è conclusa, dopo un'ottima cena, con i saluti del Presidente ai partecipanti, i ringraziamenti al signor Mino e al suo staff di cucina e di sala, e la consegna della medaglia di Orio Vergani allo chef Michele Bruzzi. (Ragna Engelbergs)

PISA

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Delegazione si è riunita presso l'"Osteria Taviani", in Bientina (PI), fuori dei propri confini territoriali. La Simposiarca, Maria Patrizia Fantozzi Pancani, ha curato la riunione conviviale presentando anche i vini, gentilmente offerti, prodotti nella sua tenuta di San Beda, sita lungo la "Strada del Vino delle Colline Lucchesi e di Montecarlo", in zona di ottimi e rinomati insediamenti vi-

gnaioli. Il locale è situato nel palazzo Pancani, una delle dimore storiche delle famiglie patrizie di Bientina che contornano la piazza centrale, e gode anche di un ampio giardino che ha fatto da cornice alla serata. Franco Milli, Coordinatore Territoriale della Toscana Ovest e Delegato di Pisa, ha salutato gli ospiti: il Delegato di Pisa Valdera, territorialmente competente, Giampaolo Ladu, e Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi della Toscana. Il ristorante, di recente apertura, è gestito da Alessandro Taviani, giovane chef con una formazione acquisita all'estero e in Italia (tra cui "Arnolfo" a Colle Val d'Elsa), apprezzato per la buona mano nell'esecuzione e presentazione dei piatti. Le proposte del menu, infatti, hanno messo in evidenza un solido richiamo alla tradizione (l'elaborato tonno del Chianti) e la ricerca di spunti innovativi (la delicata crema d'aglio degli spaghetti serviti a ricciolo) i cui pregi hanno alleviato la lentezza del servizio. Pur senza una valutazione formale, nel complesso la cucina è stata molto apprezzata, concorrendo così alla piacevolezza della serata. Dopo un aperitivo con stuzzichini caldi, sono stati serviti: carpaccio di chianina marinato agli agrumi con "cecina" croccante e maionese cotta; tonno del Chianti (maiale tipicamente cucinato) in insalatina con verdure; gnocchetti di patate rosse con piop-

pini, guanciale e ricotta salata; spaghetti aglio, olio e peperoncino con crema dolce all'aglio e carbone vegetale; maialino nostrale al forno con patata al sale e mele caramellate; torrone ghiacciato con salsa al limone e menta. I vini in tavola: spumante "Venerabile"; rossi "Igt Maire" e "Camarlingo", tutti prodotti della Tenuta di San Beda a Montecarlo (LU). (Franco Milli)

VOLTERRA

UN LUOGO MISTICO, DAL QUALE DANTE TRASSE ISPIRAZIONE

Dopo la riunione conviviale tenuta a Donoratico, all'hotel "I Ginepri", sul tema "A convivio con Dante", la Delegazione si è ritrovata nell'antico Borgo di Tignano, che dista pochi chilometri dalla città etrusca, nel ristorante che si chiama, per rimanere in argomento, "La terrazza di Dante". Il panorama è stupendo: un angolo di natura incontaminata. Qui soggiornò Dante e, osservando il panorama, avrebbe tratto ispirazione dal bosco di Berignone, per la "selva oscura" del suo poema. La signora che gestisce la proprietà ha narrato la storia del luogo: qui è nata la Santa protettrice di Volterra, Attinia e, nel casolare a meno di un chilometro dal Borgo, è nata l'altra protettrice della città, Santa Greciniana. Un luogo misti-



co, dove si ritrovano tutto l'anno piccole comitive per fare meditazione e ritiri spirituali. Il cibo servito è di origine vegetale e la cucina anche vegana. Il Delegato, tenendo conto di possibili gusti diversi, visto il menu un po' fuori dagli schemi, ha consigliato il Simposiarca Giacomo Gazzarri di inserire almeno nel secondo piatto un po' di carne. Mai dubbio si rivelò più infondato: tutte le preparazioni sono state graditissime, compreso il dolce. L'abbinamento con i vini è stato ottimo. La serata, piacevole e originale, è stata inoltre allietata dalla musica che alcuni ospiti della struttura hanno gentilmente suonato per gli Accademici. (Maurizio Luperi)

MARCHE

FERMO

AD AURELIO DAMIANI IL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

La Delegazione ha assegnato il Diploma di Buona Cucina a "Damiani e Rossi Trattoria Mare" di Porto San Giorgio; la consegna è avvenuta in occasione di un convivio dedicato a: "Il meglio di Aurelio". Alla serata erano presenti, tra gli al-





tri, il Coordinatore Territoriale, Mauro Magagnini, il Direttore del Centro Studi Territoriale, Piergiorgio Angelini, e l'Assessore alla Cultura della Provincia di Fermo, Giuseppe Buondonno. Magagnini ha rivolto apprezzamenti al menu proposto, per l'equilibrio e l'esecuzione, consegnando personalmente il Diploma a Damiani. "Sono felice - ha commentato la Delegata Carla Chiaramoni - di questo riconoscimento, che sottolinea la grande competenza, la tecnica e l'attenzione al territorio di Damiani, apripista, negli anni Settanta, nelle Marche, di una cucina nuova che riscopriva i piatti della tradizione alleggerendoli e riproponendoli in una personale interpretazione. Aurelio è certamente un punto di riferimento nella provincia sul piano gastronomico". Aurelio ha inaugurato l'attuale ristorante nel 2006, trasformando un vecchio stabilimento balneare in un luogo accogliente ed elegante, con cucina a vista e vetrate sul mare. Dal 1995 gestiva la sua trattoria in collina, in una vecchia casa colonica dall'ambiente rustico elegante. L'offerta è passata da una proposta di terra a una prevalentemente (ma non esclusivamente) di mare. Con la stessa filosofia: assoluta aderenza alla stagionalità e il rispetto della materia prima. Simposiarca della serata, Mario Spinucci. Per l'occasione anche un menu d'autore, firmato da Sandro Pazzi, noto e apprezzato artista fermano, dal titolo: "Il cuoco e il mare". Pittore, incisore, autore di volumi sulla tecnica incisoria e

docente in corsi internazionali, Pazzi ha utilizzato una tecnica mista sul tema del cuoco, protagonista tra pentole e coltelli, e alle prese con un pesce enorme, simbolo della cucina di mare. (Carla Chiaramoni)

VOLUMI DELL'ACCADEMIA DONATI ALLA BIBLIOTECA "SPEZIOLI"

Le due collane dedicate alla civiltà della tavola ed editate in questi anni dall'Accademia - Itinerari di Cultura Gastronomica e la Collana di Cultura Gastronomica - hanno trovato spazio negli scaffali della Biblioteca Comunale di Fermo "Romolo Spezioli", grazie alla donazione che la Delegazione ha fatto nell'anno del suo decennale. Fanno parte della donazione anche il volume prestigioso dei *Menu del Quirinale*, e *L'antica tradizione del quinto quarto*, riflessioni gastronomiche e ricette marchigiane (con dvd), volume a carattere regionale con storia e ricette locali. I volumi sono stati presentati nel corso di una conferenza stampa cui hanno partecipato il Sindaco di Fermo, Nella Brambatti, la Direttrice della Biblioteca, Maria Chiara Leonori, oltre alla Delegata Carla Chiaramoni. La donazione costituisce un piccolo "fondo" della Delegazione fermana che sarà implementato ogni anno con le nuove pubblicazioni. Inoltre, da gennaio, nell'emoteca della Biblioteca sarà possibile trovare anche la rivista dell'Accademia. La Biblioteca vanta volumi di

grande prestigio nel filone della medicina e della cultura gastronomica, con volumi antichi ed erbari del Cinquecento. La Direttrice, durante la conferenza stampa, ha ricordato che lo stesso Spezioli, fermano, medico personale della regina Cristina di Svezia e di Papa Alessandro VIII, si era dedicato al rapporto tra salute e cibo. Riferendosi alla donazione, la Direttrice ha detto: "Con questi volumi accresceremo le possibilità di ricerca. Penso al volume sui menu dei Presidenti della Repubblica che permette di studiare anche l'evoluzione sociale del Paese". Per il Sindaco di Fermo si tratta di un "fondo di grande rilevanza che va ad integrare un percorso di studi già presente nella biblioteca, dedicato all'arte della cucina". Alla donazione si è interessata anche Rai3 Marche, dedicando un servizio nello spazio del Tg regionale all'attività di studio dell'Accademia. (C. C.)

UMBRIA

PERUGIA

CONFERENZA SUL RECUPERO DELLE AREE LACUSTRI

La Delegazione è stata invitata, dal Presidente del Comitato organizzatore professor Lucio Ubertini, a partecipare al "15th World Lake Conference". L'obiettivo della conferenza, un forum multidisciplinare di rilevanza internazionale, è creare un'occasione di confronto e scambio di conoscenze ed esperienze riguardanti

la gestione, la conservazione e il recupero delle aree lacustri. Nell'ambito di questo evento, la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale che si è tenuta in Perugia, presso il ristorante "100dieci - caffè, web e food". Scopo dell'iniziativa, come ha sottolineato la stampa locale, consentire ai partecipanti al convegno di prendere contatto con la cucina italiana e in particolare con quella umbra. Il Simposiarca Massimo Alberti ha illustrato la preparazione dei vari piatti. Come antipasto, il coregone in carpione con cipolle rosse di Cannara: i filetti del pesce tipico del lago di Bolsena vengono preparati con leggera bollitura e quindi marinati per circa 12/15 ore con aceto bianco, spezie, timo e cipolla. A seguire, una zuppa con fagiolina del Trasimeno, un tradizionale legume coltivato nei terreni sabbiosi e limitrofi al lago. La fagiolina viene tenuta a bagno in acqua per 10 ore e quindi lessata; è presentata intera su una purea di cannellino bianco che ben si amalgama con il suo sapore. Sono seguiti, quindi, gli umbricelli al ragù bianco di fagiano e sedano nero di Trevi. La tipica pasta fresca umbra, lavorata a mano, si armonizza perfettamente con il ragù bianco. Per secondo, il turbante di filetto di trota al nero di Norcia. I filetti di trota salmonata del fiume Nera vengono profumati con erbe aromatiche, poi arrotondati e legati con spago e cotti al forno, quindi guarniti con tartufo nero di Norcia. Al termine, il Segretario Gene-





rale Paolo Petroni ha consegnato allo chef Francesco Abbatepaolo, attualmente impegnato al ristorante "Al San Francesco" di Orvieto, la medaglia d'argento dell'Accademia, quale riconoscimento delle sue capacità professionali. (Massimo Alberti)

TERNI

OMAGGIO ALLE DONNE

Anche quest'anno il Delegato ha voluto abbinare agli auguri delle buone vacanze l'omaggio a due Accademiche ternane: Ada Urbani e Simonetta Volponi, Simposiarche della riunione conviviale, da estendere poi a tutte le "donne dell'Accademia". La cena si è svolta al ristorante "Canottieri", con un giovane chef in cucina. Nel corso della serata, il Delegato ha ricordato i temi proposti negli anni passati, dalle splendide fatine della Valnerina alle "forti donne di Scheggino" che salvarono, in assenza dei loro uomini, il paese, il 23 luglio 1522, dall'assedio delle truppe di Piccozzo Brancaleoni. Ogni anno una donna importante sulla copertina del menu, da "Rosie the riveter", icona della trasformazione della società americana, alla Flora del Tiziano. Quest'anno, è stato selezionato, fra le ottanta opere esposte alla Fondazione Magnani Rocca, a Traversetolo di Parma, un ritratto di donna di Massimo



Campigli, del 1960: non importa chi sia il soggetto ma solo un invito alla meditazione sull'archetipo femminile. E per rendere più chiaro il concetto, ha citato lo scritto di Serena Manzoli, nella presentazione del catalogo della mostra: "la donna, da sempre tra i soggetti preferiti dagli artisti, assume nell'opera di Campigli una valenza assoluta che la investe di una sacralità senza tempo". (Guido Schiaroli)

VALLI DELL'ALTO TEVERE

IL PAESE DELLE "MUCCHE FELICI"

È Sestino, in provincia di Arezzo, un paese di alta collina, dal grande patrimonio zootecnico. La selezione degli allevamenti bovini ha dato il massimo del risultato con l'affermazione di una razza regina, la chianina, che si è adattata al pascolo in montagna, e viene allevata allo stato semibrado, in aree di grande qualità ambientale. Ad essa è dedicata un'annuale mostra nazionale, che si svolge a Ponte Presale (AR), frazione di Sestino, e una "Sagra della bistecca" a Sestino. Qui nasce la famosa "fiorentina", in oltre trenta aziende, dove, a volte, si può acquistare direttamente dall'allevatore. La riserva naturale del Sasso di Simone, i prati di altura e di collina sono rilucenti di chiazze bianche estese, formate dalle mandrie al pascolo: la qualità dell'ambiente si riproduce nella qualità di un prodotto di eccellenza. Per toccare con mano la "bontà" di questa realtà, la Delegazione è stata ospite della Pro Loco sestinese, Presidente Sandra Fabbretti, che, dopo le notizie su pascoli e allevamenti, ha illustrato i diversi utilizzi della carne chianina in cucina. Così si è parlato del "carpaccio" di chianina: carne cruda, morbida, dolce al palato, condita con un filo di olio d'oliva; della "chianina in umi-

do", bianca, tenera e profumata nel suo intingolo; della "bistecca alla fiorentina", sulla brace, ma non bruciata, ricca di succhi "con il T rovesciato sull'osso" di appoggio per la "cottura in piedi", frollata almeno 15 giorni per dare il massimo ai palati più raffinati. Carni a basso contenuto di colesterolo e ancora i sughi in "bianco" e "rossi" con pomodoro, adatti a gnocchetti e tagliatelle fatte sul posto. Su questa bella storia della chianina a Sestino non ci sono solo luci, perché non vanno dimenticati i problemi che l'allevamento e la vendita della chianina si portano dietro per la resa minore di carne e i costi elevati rispetto ad altre produzioni. Gli allevatori e gli amministratori si adoperano perché la qualità, l'attenzione degli operatori di alta ristorazione, la vendita sul territorio possano produrre buoni frutti per il futuro. Per chiudere questo racconto sul "Paese delle mucche felici", non dimentichiamo che Sestino ha anche una ricca storia di "municipio romano": qui c'è un "Antiquarium" (mostra museo) con numerose e preziose sculture di epoca romana, il tutto in un contesto di grande suggestione scenica e di grande bellezza: cultura e cucina in splendida simbiosi. (Vittorio Landi)

ABRUZZO

CHIETI

UNA GIORNATA PIENA DI EMOZIONI

Una riunione conviviale accademica genera sempre emozioni; ci sono però occasioni che danno emozioni particolari, come la consueta riunione "conviviale degli sfigati di Ferragosto", organizzata anche quest'anno dalla Delegazione guidata da Mimmo D'Alessio. Accademici e ospiti si sono ritrovati a Miglianico (Comune

che ha dedicato un imponente belvedere all'Accademia), nel santuario di San Pantalone, dove è stata celebrata la Messa, officiata da monsignor Angelo Di Falco, in memoria di Donna Rosa Valignani D'Amelio, indimenticabile Accademica della Delegazione, scomparsa pochi mesi fa. Al termine della cerimonia, il Delegato D'Alessio ha consegnato alla signora Emanuela D'Amelio, figlia di Donna Rosa, la pergamena e il distintivo dei venticinque anni di vita accademica della mamma. Dopo la visita al santuario, è iniziata la parte gastronomica. Sul belvedere, c'è stato "lu sdi-june", ossia l'interruzione del digiuno. Ha troneggiato "l'ove 'n prihadorie" (l'uovo in purgatorio), con crostoni di pane, circondato da pane e pomodoro "a pera", pane e olive, noccioline e lupini. La folta comitiva si è ritrovata poco dopo attorno al bellissimo tavolo imperiale allestito all'esterno del ristorante "Il Casolare", nella contrada comunale di Montupoli. Il saluto del Delegato e l'esposizione del menu in versi dialettali, da parte del Simposiarca Maurizio Adezio, hanno dato l'avvio alla seconda parte della riunione conviviale. Anche qui il ricordo di Donna Rosa ha dominato le prime emozioni. A lei è stato riservato uno speciale brindisi tutto in rosa, come il vino scelto, l'"Albarosa", appunto, dell'azienda "I Fauri" di Chieti. La cucina, diretta dallo chef Antonina di Giacomo, ha dato egregia prova di sé. L'emozione di piatti semplici come "sagne e fagioli", con pasta tirata e tagliata a mano, fagioli appena raccolti e sugo di pomodori freschi, o come la "ciaudella", pane raffermo ammorbidente e mischiato con ortaggi, ha conquistato i comensali, così come il profumo della mentuccia che ha arricchito l'arista di maiale. Infine, c'è stato l'altro momento speciale: la "bolla", il dolce creato appositamente dal Presidente



dei pasticci d'Italia Federico Anzellotti, miglianichese. L'abbinamento scelto per questa edizione è stato il Corfinio, di Barattucci, storico liquore di Chieti che ha aggiunto i colori e i profumi dello zafferano a quelli dell'amarena e del Luxardo. La discussione accademica ha riguardato le tradizioni locali del pranzo di Ferragosto, con la partecipazione appassionata di tutti i commensali. (Maurizio Adezio)

TERAMO

IL BRODETTO ALLA GIULIESE

La Delegazione si è spostata lungo la costa, per l'esattezza a Giulianova Lido, per una riunione conviviale "intrigante". Silvana Di Giovanni Lamberti, Simposiarca grintosa e lungimirante, ha evitato la solita cena a base di pesce, come ormai si è soliti fare, ma ha rispolverato un piatto oggi un po' trascurato: il brodetto! Piatto tipico del mare Adriatico, il brodetto conta diverse versioni a seconda delle località e, non a caso, in Abruzzo, c'è una versione giuliese diversa da quella vastese. Nasce come piatto povero, dai pescatori che riciclavano pesce difficile da vendere o perché di piccole dimensioni o perché di bassa qualità. Per lungo tempo, prima che il benessere e l'estro degli chef portassero in tavola piatti di pesce più semplici e più nuovi, il brodetto è stato il modo più classico di mangiarlo, almeno nel Teramano. Sandro Galantini ha presentato la serata con un *excursus* sulla storia di Giulianova, classica cittadina di mare, dove la pesca su larga scala si è sviluppata solo di recente (si parla di fine Ottocento-inizio Novecento) e sulle origini del brodetto. La riunione conviviale si è tenuta in uno stabilimento balneare, ma anche ristorante aperto tutto l'anno, gestito da un giuliese "puro-sangue", ex pescatore e figlio



d'arte (mamma cuoca): e chi meglio di lui poteva cucinare un piatto della tradizione più inveterata? Dopo un sobrio antipastino a base di classica frittura di paranza e gustosissime alici a scottadito, si è subito assaporato il classico brodetto bianco, a base di pesci dal gusto più delicato: sogliola, palombo, razza, pannocchia, scampetti, merluzzo, con pane casereccio (rigorosamente confezionato con lievito madre). A seguire, è stata servita, sempre in monoporzione, la versione al pomodoro, dal gusto più robusto, sia per la tipologia del pesce (più rappresentato quello azzurro), sia per la presenza di un gustoso intingolo al pomodoro. A conclusione della serata, Roger, chef del ristorante, ha spiegato la differenza rispetto alla versione vastese, caratterizzata, quest'ultima dall'aggiunta del peperone. Un classico sorbetto al limone e frutta di stagione hanno aiutato a "pulire la bocca" dopo una cena ricca e gustosa, dove il pesce, più che abbondante, è stato il protagonista assoluto. (Roberto Ripani)

LARGO AI GIOVANI

Passa quasi inosservato il ristorante, o meglio l'"Osteria Espri", come preferiscono chiamarla i due giovani, entusiasti titolari, Fabio ed Emanuela, quando si sale lungo la scalinata che conduce al Duomo e al Belvedere di Colonnella. L'interno è piccolo, elegante ma non stucchevole, curato in ogni dettaglio; l'accoglienza è cortese. Aperta da

pochi anni, questa "osteria" si sta finalmente imponendo, dimostrando che la professionalità e il rispetto di certe regole, alla fine pagano. La riunione conviviale, organizzata dal Delegato, si è svolta in questo locale perché si distingue dalla media per una serie di particolari: cura del servizio, attenzione al dettaglio, amore verso la cucina, scrupolosa selezione della qualità degli ingredienti. Fabio è il sommelier, Emanuela è lo chef. Per la serata, hanno preparato un menu degustazione che subito ha connotato la tipologia del locale e delle scelte in cucina. L'esordio è sorprendente: un profumato sorbetto al pomodoro e basilico, che rinfresca e apre lo stomaco a prelibatezze ancor più sorprendenti, una fra tutte, il classico fiore di zucca, ripieno non già, come d'uso, di mozzarella e acciuga, ma di farina di ceci al profumo di cumino. Dopo una rivisitazione del tacchino, ripieno alle olive taggiasche, è stato servito un solo primo, un raffinato timbalino monoporzione, ove le tradizionali crespelle teramane nascondevano un tocco di scamorza passita, acciughe e zucchine. Come secondo piatto, per far fronte ad un numero congruo di ospiti e non avere problemi nel servizio (lodevole), si è deciso di preparare, in una versione più snella e decisamente più digeribile, la "pecora all'arsitana": la carne, priva di ogni traccia di grasso e servita su un letto di purea di patate, è stata apprezzata e degustata da tutti. Un sublime dessert ha chiuso la cena: l'amaro del cacao, il dolce dello sciroppo, la morbidezza delle ciliegie, stemperati dal fresco gelato di vaniglia, hanno solleticato ogni papilla gustativa. La serata si è conclusa con il giusto apprezzamento verso i due giovani titolari, ai quali va il merito di essersi ricavati un posto di tutto rilievo in una realtà gastronomica che forse avrebbe bisogno di non crogiolarsi troppo sugli allori. (R. R.)

CAMPANIA

NAPOLI-CAPRI

A CAPRI, PERLA DEL MEDITERRANEO

Anche quest'anno, nel solco di una tradizione più che ventennale, la Delegazione ha tenuto la sua riunione estiva sulla perla del Mediterraneo, quell'isola di Capri così ricca di storia e bellezze naturali. E come al solito, evitando accuratamente locali già famosi e stellati, ha appuntato la sua attenzione sul ristorante "Ziqù" e sul suo chef, astro emergente della cucina mediterranea, Manuele Cattaruzza, veneto di nascita ma ormai cittadino caprese. Accolti dalla direttrice Claudia Papa, i numerosi convenuti hanno gustato il rituale aperitivo di benvenuto nello splendido giardino antistante l'annesso Villa Marina Capri Hotel & Spa. Al tavolo, dopo un'insalatina tiepida di polpo su vellutata di patate allo zafferano, olive taggiasche e pomodorini, hanno trionfato i paccheri di Gragnano ai fiori di zucca con calamari e scorza di limone in salsetta carbonara. E difficilmente si può gustare un trancio di ricciola come quello che è stato proposto, grigliato con patate schiacciate al rafano e maionese leggera di pomodorini del Vesuvio. Chiusura dolcissima, con semifreddo al pistacchio, tortino caprese e spiedino di ananas caramellato. Naturalmente Falanghina e Aglianico. Come di consuetudine, si è nutrito anche lo spirito, chiamando un musicologo illustre, monsignor Vincenzo De Gregorio, che ha intrattenuto con una piacevolissima conferenza sulla spiritualità nella musica. Chiacchierata che inizialmente non avrebbe dovuto superare il quarto d'ora ma che a furor di popolo ha, tra il piacere di tutti, triplicato il suo tempo. (Claudio Novelli).



BASILICATA

VULTURE

QUANDO LA CUCINA SEGUIVA LE STAGIONI

Gli Accademici della Delegazione si sono riuniti per una cena conviviale presso l'agriturismo "Valle Ofanto" per ufficializzare l'ingresso del nuovo Accademico Attilio Vona. Il Delegato Giustino Donofrio gli ha consegnato le insegne accademiche e ha illustrato gli scopi istituzionali dell'Accademia stessa e i principi comportamentali ai quali deve ispirarsi l'Accademico. Ha preso poi la parola Attilio Vona per illustrare il volume *Le ricette di Nicoletta* di Nicoletta Montemarano. L'autrice, nata a Melfi e trasferitasi poi a Besozzo in provincia di Varese, ritorna con la memoria al periodo della sua infanzia trascorsa nel Melfese. A quei tempi le verdure crescevano stagionalmente nella terra, la frutta maturava sulle piante al sole, i polli crescevano ruspando nell'aia e la merenda consisteva spesso in un crostaceo di pane e un peperone condito con un po' di sale e alcune gocce d'olio. Una cucina povera, costituita da quello che la natura stagionalmente offriva, ma ricca di sapori e di genuinità e, nel ricordarla, l'autrice ritorna ai luoghi della sua natia Lucania sempre cara al suo cuore.

SICILIA

CALTAGIRONE

MANNA, MA NON DAL CIELO

C'è ancora qualcosa di misterioso, antico e sacro nel territorio e, con la Delegata Tanina Bartoli Gravina, gli Accademici sono andati a scoprirlo nel Parco delle Madonie. A Castelbuono, dopo aver ammirato la cappella Palatina con gli stucchi dei Serpotta, all'interno del quattrocentesco Castello dei Ventimiglia, e dopo avere degustato le rinomate "dolcezze" dei fratelli Fiasconaro, la Delegazione è stata ospite dell'agriturismo "Bergi", dove Daniela, la figlia del titolare, ha affascinato gli Accademici, parlando dell'apicoltura e della perfetta organizzazione delle api.

A colazione, miele di agrumi, di eucalipto, di millefiori, di cardo, di rovo, di sulla e tanti altri genuini dolci prodotti nella stessa azienda. Alla presenza del DCST per la Sicilia Occidentale, Beniamino Macaluso, e del Delegato di Cefalù, Nicola Nocilla, un'emozionante presentazione della madonita Anna Baldanza sulla manna, cibo provvidenziale dato da Dio agli Israeliti durante l'attraversamento del deserto (Esodo cap. 16), e sulla manna come simbolo profetico dell'Eucarestia (preghiera eucaristica *ecce panis*), seguita dall'affascinante racconto di

Giulio Gelardi da Pollina, esperto conoscitore e produttore di manna. Partendo dal "contadinese", egli ha sperimentato, negli anni e con la pratica, i proverbi e i modi di dire dei contadini locali sulle modalità di coltivazione e sul tempo opportuno per iniziare l'"intaccatura", imparando ad osservare, operare e rispettare i tempi di maturità degli alberi, per guadagnarsi la giusta manna: "cibo degli angeli" per gli Israeliti, "sudore delle stelle" per i Greci, "miele di rugiada" per gli Arabi. Dopo aver conosciuto l'albero della manna e gli strumenti che servono per produrla, imparando anche la tecnica della "intaccatura", gli Accademici hanno degustato piccole perle di linfa da cui si ottiene il prodotto puro, e perciò più pregiato: "la manna in cannoli". Successivamente, a pranzo, è stata degustata la stessa manna nella panatura del filetto del maialino nero dei Nebrodi. La manna, con i suoi effetti dolcificanti, digestivi, lassativi, depurativi, emollienti, fluidificanti; la manna, usata in preparazioni mediche e cosmetiche; la manna, prodotto senza tempo, data agli uomini da Madre Natura. (Filippo Ferrara)

CIBO & DESIGN

Oggi si parla molto di *food design*, spesso riducendo l'argomento ad una originale presentazione del piatto. Il legame cibo-design è invece molto più profondo, risolvendosi nella sintesi arte-funzione. In occasione della XII edizione della manifestazione "Arte e Cucina", Luigi Belvedere, apprezzato architetto caltagirone, ha esaminato le valenze, artistiche e sociali, di questo interessante connubio, con la conferenza dal titolo "Cibo & Design, il cibo disegnato per la tavola, la tavola disegnata per il cibo". Lo sviluppo del processo industriale e la

possibilità di riprodurre all'infinito il prodotto progettato a monte rendono possibile la larga diffusione di oggetti belli e funzionali a costi contenuti, ha spiegato Belvedere. La sintesi bellezza/funzione, tesa a conferire valore estetico anche agli oggetti di uso comune, trova, nella cucina e nella tavola, un ambito particolarmente congeniale: vere icone del XX secolo diventano il samovar di Groppius, le teiere e le posate di Van der Velde, i bicchieri di Alvar Aalto. Per non dimenticare, in Italia, gli utensili pop di Guzzini, di Alessi, la mitica caffettiera moka progettata nel 1933 da Alfonso Bialetti. Il design si occupa anche del modo di presentare e consumare il cibo; emblematica la cialda del cono gelato, ideata da Italo Marchioni e brevettata nel 1903 negli Stati Uniti: una forma commestibile che crea uno stile informale e socializzante di gustare il gelato. La conferenza del Belvedere, dal panorama internazionale approda alla realtà locale, ricordando come, nel 1918, viene istituita a Caltagirone, da Luigi Sturzo, la Scuola d'Arte per la Ceramica, con l'intento di continuare la tradizione locale, rinnovandola con la formazione di giovani. Un capitolo a parte è stato dedicato alla pasta, argomento legato anche alla vicenda familiare del relatore. Alla fine degli anni Cinquanta, Caltagirone annovera, tra le sue industrie, il pastificio Belvedere. Gaetano Belvedere, nel continuare l'antica impresa di famiglia, vi apporta il valore aggiunto della sua vena artistica, disegnando personalmente la forma da dare alla sua pasta: tagliatelle ricce, conchiglie, forme pensate per trattenere il condimento, ma anche belle da vedere per suggerire la bontà del prodotto. Una storia che ha coinvolto il pubblico nel ricordo collettivo di un momento felice di Caltagirone, dove persone operose e intelligenti seppero cogliere, nello sviluppo indu-





striale, l'occasione per diffondere su larga scala il cibo e la creatività italiana.

(Colomba Cicirata)

RAGUSA

PREMIATI I "MUCATOLI" E LA DELEGAZIONE PER I SUOI MENU

Doppia premiazione nel corso della riunione conviviale al "Donnafugata Resort" di Ragusa. Il Coordinatore Territoriale della Sicilia Orientale, Mario Ursino, ha infatti consegnato il premio Dino Villani a Vincenzo Di Pasquale, titolare della "Pasticceria Giovanni Di Pasquale" di Ragusa, per i biscotti "mucatoli", e il premio Volpicelli, per la realizzazione di menu artistici, alla Delegazione di Ragusa nella persona del Consultore Vittorio Battaglia. Ospiti della serata, il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini e la dottoressa Gaetana Jacono Gola, imprenditrice della Cantina siciliana Valle dell'Acate, già ambasciatrice del Cerasuolo di Vittoria Docg e ora impegnata, con donne di tutto il mondo, nel prestigioso progetto di Expo Milano 2015 "Women for Expo", in collaborazione con il ministero degli Affari Esteri e la Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori.

(Vittorio Sartorio)



EUROPA

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA

IN RIVA AL LAGO CERESIO

Cena lacustre, veramente memorabile. Tutto ha concorso per rendere piacevole, anzi, perfetta, la serata che si è svolta allo "Chalet San Giorgio", nel villaggio di Brusino Arsizio, un ristorante situato in riva al lago, con una splendida terrazza e un ottimo servizio. Il locale è condotto da una coppia valtellinese (Stefano e Ausi Trinca) che si è molto adoperata per ridare a Brusino Arsizio la fama di un luogo dove si può mangiare ottimo pesce di lago. Il paese è in posizione tale da permettere non solo una buona viticoltura, con produzione di un ottimo vino locale, ma anche quella di olio d'oliva, cosa abbastanza rara in tali climi. Con questi e altri ingredienti lo chef Stefano e la sua brigata hanno preparato un'ottima cena a base di pesce di lago pescato in loco. Delle molte varietà di pesci che il Ceresio offre, ha parlato, tra una portata e l'altra, il simpatico Titta Bernasconi, appassionato pescatore, rievocando i tempi passati ma anche le speranze per il futuro, con pesci a volte diversi da quelli originari, senza però dimenticare i pesci tradizionali (a parte le famose alborelle, purtroppo scomparse da diversi anni dal lago). Molti ricordano che, al momento della "frega", quando questi pesciolini venivano a riva per l'accoppiamento, il lago ribolliva d'argento. La cena è iniziata con delle

squisite polpettine di pesce, una vera delizia, cui ha fatto seguito la tagliata di luccioperca con ottimi carciofi brasati. A seguire, ancora pesce, e buono: pesce persico con una saporita salsa, su un letto di risotto. Non meno brillante il dessert, non banale: un semifreddo allo yogurt con salsa di fragole. Il ricco menu è stato accompagnato da Solarco Friulano e Ribolla Gialla per l'aperitivo e poi da due vini locali: un perfetto Brusino bianco (Fumagalli, Balerna), che sembrava fatto su misura per il pesce di lago, e un Brusino rosso (Chiesa, Rovio). Tra una portata e l'altra, l'amico Bernasconi non solo ha piacevolmente accompagnato ogni piatto con storie e ricordi, ma ha anche organizzato la proiezione di un documentario, che ha ricordato il lago com'era un tempo: meno turisti e più tradizione. Insomma, ce n'era di che soddisfare tutti i gusti, e di questo gli Accademici sono grati a Paolo Grandi e ai Simposiarchi Marta Lenzi Repetto e Franco Eufemi, ideatori della splendida serata, che si è conclusa felicemente con una tranquilla navigazione sotto uno splendido chiaro di luna.

(Sussy Errera)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

SACRAMENTO

CONSEGNATO IL PREMIO GIOVANNI NUVOLETTI

Una splendida serata è stata organizzata per consegnare il premio Nuvoletti al ristorante

"Biba". Sicuramente un onore meritato dalla signora Biba Caggiano, che per decenni ha preservato in modo eccellente la tradizione culinaria italiana. Oltre al suo ristorante, aperto ben ventotto anni fa e considerato il migliore ristorante italiano a Sacramento e in tutta l'area circostante, Biba ha anche pubblicato otto best sellers e ha condotto con straordinario successo una trasmissione televisiva nazionale. Il ristorante è il punto d'incontro di molte famiglie, italiane e non, che vi si ritrovano per festeggiare i momenti importanti della loro vita, ma anche solo per degustare un piatto autentico della cucina italiana in un giorno qualunque. Un piccolo e accattivante piano bar, situato all'ingresso, dà il benvenuto ai clienti che al loro arrivo si sentono immediatamente a proprio agio. Al suono di una musica discreta, si può degustare tranquillamente un bicchiere di vino, o meglio un calice di Prosecco di Valdobbiadene. La Delegazione, accompagnata per l'importante serata dal Delegato di San Francisco Claudio Tarchi, è stata onorata dalla presenza di diversi ospiti. Il caro Davide Bolognesi e il famoso esperto di enogastronomia Darrell Corti, amico di Biba fin dagli inizi della sua carriera. Dopo la presentazione del premio (che in assenza della Delegata Orietta Gianjorio, è stato consegnato dall'Accademico Bruce Pierini), e un ringraziamento all'emozionata Biba, il suono della campana ha dato inizio all'intima, ma deliziosa cena. La Delegazione è stata onorata di poter consegnare questo premio ad un locale che rappresenta il fiore all'occhiello della cucina italiana a Sacramento.





VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**
17 giugno 2014

Ristorante "Locanda ai Ponti Romani", in cucina Manuela dell'Oca. ●Frazione Vervaz 10, Challand-Saint-Victor (Aosta); ☎012/5967608, cell. 333/3956275; coperti 70. ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiore di lonza con asparagi e sfoglia di fiore di zucca con scamorza e mozzarella; maltagliati al ragù di selvaggina; cosciotto di maiale con pesche caramellate; tarte tatin.

I vini in tavola: Rosé du Coteau (Institut Agricole Régional); Torrette supérieur 2012 (Cave des Onzes Communes).

Commenti: Ritorno gradito della delegazione alla locanda. Locale apprezzato per la sua accoglienza, dall'arredamento rustico con una piccola saletta per cene intime in un ambiente caldo di montagna. Gradito a tutti il menu, preparato ottimamente, con la supervisione del consulitore Andrea Balducci, dalla cuoca Manuela dell'Oca, che ha usato solo materie prime nostrane e di

stagione, con prodotti ed erbe del suo orto e del frutteto quali mele, asparagi, fiori di zucca, zucchine e pesche. Aperitivo a base di ottimo prosciutto locale e frittelle di mele, insaporite alla menta. Squisito il ragù di cervo sui maltagliati. Ottima la cottura del cosciotto di maiale accompagnato con pesche noci caramellate. Superlativo il pane preparato dallo chef. Originale la tarte tatin servita con panna alla grappa.

 **MONTEROSA**
15 luglio 2014

Ristorante "Ad Gallias" di Colliard srl, in cucina Enrico Facco. ●Via Vittorio Emanuele II, 5/7, Bard (Aosta); ☎0125/5809878, fax 0125/834835; info@hoteladgallias.com, www.hoteladgallias.com; coperti 36+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: risotto Carnaroli allo zafferano, mantecato alla toma di Gressoney e profumato alla liquirizia; merluzzo "carbonaro" cotto confit servito con spuma leggera di patate; la torta 978: biscotto sacher alle albicocche, salsa namelaka al cioccolato biondo e pera caramellata.

I vini in tavola: Petit Arvine 2012 (Les Crêtes).

Commenti: Serata di gradevoli conferme al ristorante ormai punto di riferimento del territorio della Delegazione. Aperitivo frizzante nel vinearius dell'hotel, per scoprire lo spazio-vineria di recente apertura, e poi, a tavola, con menu preparato dal Consulatore Piercarlo Carnelli con lo chef En-

rico Facco. Buono il risotto alla toma di Gressoney sorprendentemente profumato alla liquirizia, che ha convinto tutti. A seguire un merluzzo "confit", cottura che ha fatto ben gustare carni morbidissime ma in piena consistenza, su una nuvola di patate, leggerissima. Desert da applauso, bello da vedersi e ricco al palato, non stucchevole, misurato il giusto per ben concludere. Petite Arvine di Les Crêtes ad accompagnare. Gli Accademici, messi alla prova nelle loro competenze sulla salsa namelaka e debitamente ragguagliati sul merluzzo e la sua versatilità in cucina, ancora una volta, hanno apprezzato numerosi.



PIEMONTE

 **ASTI**
4 agosto 2014

Ristorante "Il Vecchio Castagno" di Paolo Tortia. ●Frazione Maroero Via Cocconito 1, Cocconato (Asti); ☎0141/907791, anche fax; coperti 300. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da definire; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7; prezzo 40 €.

Le vivande servite: aperitivo con salame cotto tiepido di Sant'Anna e salumi vari, acciughe e burro, carpione estivo, peperone farcito al tonno, tradizionale insalata russa, carne cruda alla monferrina, robiola di Cocconato al verde, con i piccoli semolini e altre sorprese; insalata di carni bianche in cialda di pane croccante; tortino di verdure e fiori di zuccino farciti; gnocchetti di patate al pesto di rucola; tagliata di manzo con melanzane e zucchine fritte; millefoglie con crema di frutti di bosco.

I vini in tavola: AltaLanga Toto corde (Giulio Cocchi Spumanti); Roero Arneis 2013 (Olivero); Barbera Viva; Barbera d'Asti Libera; Moscato d'Asti (tutti Bava).

Commenti: Classica riunione conviviale di agosto in una location da sogno, a partire dall'aperitivo servito su una terrazza da cui si ammirava-



no le colline in contesto solar-tio, raro in questa estate anomala.

Apprezzabile la grande varietà degli stuzzichini serviti con garbo e abbondanza. A mensa, una serie di piatti nella norma, in cui la tradizione si mescolava a qualche tentativo di innovazione. Al tortino avrebbe giovato qualche minuto in più di cottura, mentre agli ottimi gnocchi occorreva più zing nel condimento. Tenerissima la carne, senza storia la torta. Ottimi i vini serviti con generosità e così pure il servizio. Si sono notate buona volontà e attenzione per l'importante compito da svolgere.

 **CIRIÈ**
16 luglio 2014

Ristorante "Mulin Turcin" di Massimo Scaiola. ●Strada da Castiglione a San Pietro, Coassolo (Torino); ☎346/8482858; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: aperitivo con frittate assortite, fiori di zucca, semolini, melanzane, zucchine, pan-nellet con salumi; giardinetto di polpo con gamberi e fragole; vitello tonnato all'astigiana; fujot di ratatouille; tagliatelle verdi al Castelmagno; agnolotti alla rivetta con sugo d'arrosto; stracotto di vitello oppure petto di faraona ai mirtili; sorbetto; scelta di dolci della casa.

I vini in tavola: Favorita (Cascine Chicco 2012); Freisa d'Asti 2010 (La Gambina, Tenuta Velara); Moscato d'Asti (Riveto di Dante Rivetti).

Commenti: In un fiabesco paesaggio montano, tra boschi, prati e torrenti, si trova la locanda, un incantevole ristorante con 4 deliziose camere che i coniugi Scaiola, titolari di una nota gastronomia torinese, con grande passione hanno da poco aperto dopo l'accurato restauro di un mulino del 1600. Tutto è perfetto e funzionante: la ruota mossa dall'acqua che aziona le macine, il vecchio buratto, il forno del pane. A questa meraviglia si aggiunge, e non è poco, una piacevole cucina che, pur rispettosa della tradizione, sa coniugare l'antico del vitello tonnato all'astigiana e dei casarecci agnolotti al sugo d'arrosto, con l'innovativo giardinetto di polpo e gamberi con salsa di fragole. Più che onesto il prezzo. Purtroppo il locale è aperto solo il fine settimana, salvo prenota-





PIEMONTE segue

zioni per gruppi ma, si sa, le cose belle e buone sono rare e preziose.

IVREA 4 luglio 2014

Ristorante "La Rava e la Fava" di Francesco Mauro, in cucina Francesco Mauro. ●Via San Pietro Martire 21, Ivrea (Torino); ☎0125/48412, cell. 347/2419443; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre-inizio ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con spumante e tempura in cartoccio; tartare di tonno fresco con sale nero di Cipro e pistacchi di Bronte; gamberone scottato al rosmarino; pasta fresca dello chef con pachino e rana pescatrice profumata al basilico; grigliata mista di pesce e insalatina mista di stagione; sorbetto al limone; piccola pasticceria dello chef.

I vini in tavola: Franciacorta brut "Novalia" (Villa Crespia); Gewürztraminer Doc 2013 (H. LUN Bozen).

Commenti: Avrebbe dovuto essere una bella serata in un ristorante immerso nel verde, al riparo dalla calura estiva, per godere una cucina a base di pesce semplice ma di buona qualità, forti dell'esperienza positiva di quattro anni fa. La delusione però è stata tanta: vuoi che il maltempo abbia giocato contro e gli Accademici si sono dovuti stipare all'interno di un locale insufficiente; vuoi che ci sia stata, forse, una incomprensione sul prezzo, per cui le porzioni sono state abbastanza ridotte; sta di fatto che è stata una cena molto al di sotto delle aspettative. Il problema è stato generale: l'aperitivo servito in modo di stratto e sporadico, la sala affollata

da altri avventori (un po' rumorosi), la quantità scarsa dei cibi e infine anche la qualità insufficiente, in particolare modo della grigliata mista. Si sono salvate la pasta alla pescatrice e la tartare di tonno, quest'ultimo un piatto nuovo e interessante.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 26 luglio 2014

Ristorante "Piccolo Lago" della famiglia Sacco, in cucina Marco Sacco. ●Via Turati 87, Verbania Fondotoce (Verbania); ☎0323/586792, fax 0323/586791; info@piccololago.it, www.piccololago.it; coperti 100. ●Parcheggio provato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo al buffet: degustazione di prodotti tipici e selezione di finger food; "scambio di battute": tonno, agretto di lamponi, verdure; fassona, salsa wasabi, yogurt e alghe; "riso-pizza": Carnaroli, bisque di gambero, pomodoro, acciuga, olive, capperi; scamoncinio al giusto rosa; quenelle tonnata, tarassaco, ribes rosso; zuppetta di fragole, yogurt ghiacciato, meringa e fragole all'aceto balsamico.

I vini in tavola: Spumante Alte Vigne; Gavi di Gavi (Roberto Gemme); Dolcetto d'Alba; Moscato d'Asti Lo Stornello (entrambi Bric delle Ginestre).

Commenti: Il giardino dell'aperitivo ha dato un avvio rilassato alla serata piena di luce. A tavola poi una prima sorpresa: gli aromi di accompagnamento del pesce sono stati spostati sulla carne, e quelli della carne sono stati abbinati al pesce, in dose limitata e di ridotta percezione. Fragranza e completezza hanno convinto tutti

nel "riso pizza" che bene entrerebbe in competizione con una paella di qualità per rappresentare i diversi colori del Mediterraneo. La nota amara è stata trovata dal cuoco nel tarassaco unito allo scamone, e quella dolce nel finale di serata con la zuppetta di fragole, yogurt ghiacciato, meringa. Marco Sacco si è intrattenuto per un reciproco scambio di vedute, dall'onda al controcorrente, dalla tendenza al riflusso, dal trend al contrarian, insomma da ciò che è in voga a quel che non lo è più; dal nuovo per forza al tradizionale per caso. Al sodo: il sì e il no alla destrutturazione, il sì e il no alla unitarietà di ricetta e gusto netto.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA 17 luglio 2014

Ristorante "Cà del Vino" di Valerio Alberto, in cucina Valerio Alberto. ●Via Domodossola 2, Varzo (Verbania); ☎0324/7007 anche fax, cell. 347/2652238; valerioalberto@libero.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie giugno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare ai frutti di bosco; orzo, salmone e gamberi; la barca nel bosco (scampi-gamberi-branzino-orata); dolce dell'asino.

I vini in tavola: Gatto bianco Inzolia/Zibibbo/Catarratto 2013 (Funaro); Lugana Trebbiano di Lugana 2013; Valpolicella 2012 (entrambi Aldegheri).



Commenti: Controcorrente, rispetto al "chilometro zero". Coerente, rispetto a se stesso, alla propria passione innata. Un pedalatore di montagna che, sceso dalla bici da corsa, cambia percorsi per realizzarsi - da oltre trent'anni - come cuoco di pesce di mare. Più sostanza che apparenza, più pensiero che parole. Esempio da seguire per i cuochi di immagine e da frequentare per i clienti attenti. Con risultati apprezzati, nell'occasione accademica, in modo unanime per freschezza, qualità, creatività negli abbinamenti e nella presentazione. Il tutto confermato dalla perfetta digeribilità. Al vertice del gradimento la "barca nel bosco", ma non meno l'in-

salata di mare, anch'essa con una nota extramarina. Il dolce, reinvenzione in chiave contemporanea di un'antica ricetta (in rogito del 1375), a sua volta è stato realizzato in variante leggera, estiva, rispetto alla concentrazione calorica propria della frutta secca autunnale della Valle Divedro, nell'alta Ossola ai piedi del Sempione.



LIGURIA

ALBENGA **E DEL PONENTE LIGURE** 12 giugno 2014

Ristorante "Cantina Vino Libero" di Giovanna Casanova, in cucina Giovanna Casanova. ●Via Cavour 2, Albenga (Savona); ☎0182/559253; coperti 30+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cima con le verdure di Albenga; lasagne al pesto, patate e fagiolini; coniglio in casseruola con olive, pinoli, erbe aromatiche.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2013 (La Vecchia Cantina); Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc Saleasco 2013 (Calleri); Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2013 Marené (Azienda Bio Vio).

Commenti: Una serata dedicata al vino principe di Albenga, il Pigato, di tre famose cantine della zona, abbinato ad alcuni tra i più tipici piatti della tradizione. Gli Accademici sono stati accolti in una bella cantina di recente apertura, in un antico palazzo nel centro storico di Albenga, per approfondire la conoscenza del più importante





vino bianco ligure, che si è dimostrato all'altezza del compito. Non solo vino da abbinare al pesce ma ottimo sulle carni bianche e soprattutto con il pesto, la salsa bandiera della Liguria. Buoni i piatti proposti, buono il servizio, bello e caratteristico l'ambiente. Il Delegato ha descritto il territorio in cui il Pigato nasce.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 30 giugno 2014

Ristorante "La Dolce Vita" di Marco Borello e Patrizia d'Amico, in cucina Marco Borello. ●Piazza Marconi, Albenga (Savona); ☎0182/50243; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: seppia fresca scottata con insalata millefiori, chips di pane croccante e vinaigrette al miele di tarassaco, polpo di scoglio cotto a vapore e scottato alla piastra su crema fresca di sedano, chela di king crab cotta a vapore con salsa aioli; tagliolini al nero di seppia con asparagi di mare, vongole e pomodori datterini; tonno rosso in crosta di pistacchi con salsa al Porto; tiramisù.

I vini in tavola: Franciacorta Docg metodo classico (Antica Fratta); Baitinin bianco vino da tavola 2013 (Berry e Berry, Balestrino Savona).

Commenti: Bellissima serata in uno dei locali più originali della riviera, con arredo moderno e immagini dei film di Federico Fellini che decorano le pareti. I piatti sono stati uno meglio dell'altro e hanno riscosso l'apprezzamento incondizionato degli Accademici. Belle le presentazioni e ottimo il risultato. Molto buoni i vini serviti, specie il Baitinin, uva di Pigato e Vermentino di Balestrino,



prodotto da una giovane cantina locale. Molto buono il servizio. L'attrice Milli Conte, ospite della serata, ha raccontato le sue esperienze teatrali e l'importanza che una corretta alimentazione ha anche per la gente dello spettacolo.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 9 luglio 2014

Ristorante "Doc" di Paolo Alberelli e Cinzia Mattioli, in cucina Paolo Alberelli. ●Via Vittorio Veneto 1, Borgo Verezzi (Savona); ☎019/611477 anche fax; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in autunno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fagottino di sogliola e zucchine con salsa agli agrumi; lasagne con ragù di pesci di scoglio e gamberi al basilico; pavé di dentice con patate e capperi al posto del sale; piccoli dolci; parfait al caffè e amaretti di Sassello.

I vini in tavola: Almerita brut Doc Metodo classico (Tasca d'Almerita, Palermo); Corte Franca 2012 (Fratelli Berlucchi, Borgonovo di Cortefranca); Pinot grigio Doc 2010 (Lis Neris, San Lorenzo Isontino); Verduzzo Friulano (Livon Casale Godia Dolegnano).

Commenti: Le serate al Doc sono sempre memorabili e anche questa ha rispettato la tradizione. Dopo un ricco aperitivo in giardino, con le proposte del cuoco Paolo, gli Accademici sono stati accolti nella bella sala interna e hanno potuto apprezzare i piatti che si sono rivelati ottimi in quanto a freschezza, creatività, delicatezza ed equilibrio di sapori. Tutti molto buoni, specie le lasagne e il dentice. Servizio perfetto. Ottimi i vini, ben scelti dalla signora Cinzia Mattioli, sommelier e direttrice di sala. Durante la riunione conviviale è stato consegnato a Paolo e a Cinzia il Diploma di Buona Cucina 2014, che riconosce i loro meriti gastronomici di oltre trent'anni di attività.

GENOVA EST 28 giugno 2014

Ristorante "Antica Trattoria del Bado" di M. Grazzo e M. C. Minniti. ●Via Cà Nova 1, Casella (Genova); ☎010/9677726 anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie 7 giorni dopo Natale e 7 giorni a fine agosto;



giorno di chiusura giovedì e a mezzogiorno da lunedì a mercoledì e venerdì. ●Valutazione 7,45; prezzo 30 €.

Le vivande servite: affettati vari, sott'oli, carpaccio di manzo, insalata russa; ravioli al sugo di funghi; lasagne al pesto; arrosto con funghi porcini; pollo alla cacciatora; fragole con gelato o scelta di dessert dal menu.

I vini in tavola: Grignolino d'Asti (Duchessa Lia).

Commenti: Questa trattoria è stata fondata nel 1765, quando il proprietario delle terre di Casella, conte Girolamo Fieschi, diede in affitto a Giuseppe Grasso, detto Gio Batta, il terreno, le suppellettili e le "tavole per mangiare" per la bottega e per la trattoria che ora è condotta dai discendenti dell'allora affittuario. Tanto passato si percepisce, tangibilmente, dalla perfetta interpretazione della vera tradizione della cucina dell'entroterra ligure che questo locale offre. Ottimi e gustosi i due primi, così come sono stati molto apprezzati sia l'arrosto con i funghi porcini sia l'eccezionale pollo alla cacciatora, un piatto che, a torto, non viene più proposto con la frequenza di una volta e che invece meriterebbe, veramente, di essere rivalutato. Infine l'eccellente Grignolino d'Asti, di giusta gradazione alcolica, è risultato un perfetto abbinamento per il menu servito. Da rimarcare l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

GENOVA EST 15 luglio 2014

Ristorante "Manuelina" di Gianni Carbone. ●Via Roma 296, Recco (Genova); ☎0185/74128, fax 0185/721095; coperti 120. ●Parcheggio custodito; ferie dal 6 al 31 gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 48.

Le vivande servite: olive ascolane ripiene al baccalà, fiori di zucchini fritti, stecchi di melanzane fritti nell'ostia, cucchiari con cubo di alici marinate, cucchiari con tartare di

rondanina, bicchierini con muscoli su crema di patate al lime, con Prosecco e Bellini; focaccia col formaggio; risotto alla scogliera; pesce del golfo al forno; mojito ghiacciato; sfogliatina alla crema chantilly e lampone o mousse al limone candito e spuma di basilico o frutti di bosco con spuma al cioccolato.

I vini in tavola: Sauvignon Friulano.

Commenti: Storico ristorante che da oltre centoventicinque anni rappresenta al meglio la tradizione della cucina di Recco. Molto apprezzato il variegato aperitivo, che poteva già rappresentare un abbondante antipasto con alcune variazioni innovative; perfetta la focaccia col formaggio e ottimo il risotto alla scogliera accompagnato riccamente da pescato freschissimo e frutti di mare. Di gusto ligure il dentice al forno con patate e un filo di olio extravergine d'oliva e per concludere un sorbetto esotico, seguito dalla scelta tra tre squisiti dessert. In definitiva le aspettative degli Accademici, che da sempre conoscono la qualità e la bontà dei piatti offerti da questo ristorante, sono state ampiamente soddisfatte. Buona la scelta del vino con un grado alcolico correttamente contenuto nei canoni storici, che oggi tendono ad essere superati seguendo una moda in parte non condivisibile.

RIVIERA DEI FIORI 25 luglio 2014

Ristorante "La Conchiglia" di Giacomo Ruffoni. ●Via Lungomare 33, Arma di Taggia (Imperia); ☎0184/43169; coperti 28. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo 65 €.

Le vivande servite: brandata in cannolo di patate con salsina al Bitter; crudo di tonno pinna gialla battuto a coltello, guarnito con scorzette di limone candite e mostarda di melone; scaloppa di fegato d'oca, gambero di Sanremo, confettura di pesca e salsa di ciliegie; tagliolini al tuorlo d'uovo



LIGURIA segue

conditi con granseola, zucchine trombette, pomodoro e peperoncino; dentice di cattura sfilettato e spinato su guazzetto di cicala di mare, con crostino all'aglio di Vessalico; savarin profumato al Rum, crema vaniglia e piccoli frutti rossi su letto di crema inglese.

I vini in tavola: Pigato Marina (Bio Vio).

Commenti: Il "branda", baccalà mantecato avvolto in un mini cannoletto di patata impastata e passata in padella, annuncia con la sua delicatezza il leit motiv della serata, confermato da una tartare di tonno sublime. Stupefacente l'abbinamento tra il foie gras e il gambero di Sanremo. Con i tagliolini, fatti in casa con abbondanza d'uovo, si incontra il sugo alla granseola "rinforzato" con il king crab e completato con la zuccina d'Albenga. Il dentice è adagiato su un guazzetto di cicala di mare con un piacevole contrasto di gusti, esaltato dal crostino di pane (fatto in casa) sul quale è stato "grattugiato" l'aglio di Vessalico. E per finire il savarin imbevuto all'ultimo istante, per mantenerlo croccante, arricchito dalla crema chantilly, su un letto di crema inglese. Una professionalità sposata con l'attenzione ai prodotti locali, scelti e ricercati con ostinazione. Unico "sconfinamento", il foie gras: ma non di molto, visto che il confine francese è a due passi. Bella la presentazione dei piatti: Giacomo Ruffoni e il suo staff se la sono cavata ottimamente.



Martina Franca; gnocchetti alle ortiche al burro nocciola e scaglie di parmigiano; tagliata di black Angus (Usa) con verdure grigliate e patate sabbiate; cheese cake alle fragole.

I vini in tavola: Barbera (Cantina Boroli, Alba).

Commenti: Accattivante location: il carcere mandamentale di Legnano, utilizzato come casa di reclusione sino al 1992, è stato completamente ristrutturato e adibito a ristorante mantenendo l'atmosfera della vecchia destinazione, avendo conservato intatte le porte delle celle nonché la cella di punizione. In questo ambiente, che nel giro di alcuni anni ha visto cambiare tre gestioni, è approdata l'attuale patron che è riuscita a dare una piccola svolta in meglio. Sicuramente la materia prima utilizzata è degna di nota ed è stata apprezzata dagli Accademici anche se alcuni piatti (gnocchetti alle ortiche e cheese cake) sono stati oggetto di interventi critici e commenti dubitativi. La riunione conviviale è stata comunque ben condotta e il maître in sala ha illustrato con dovizia di particolari i piatti serviti e le materie prime utilizzate. Il piacere della convivialità fra amici ha ben fatto superare tanti piccoli nei.

 **LARIANA**
19 luglio 2014

Ristorante "Park Hotel" della famiglia Tagliabue, in cucina Alessandro Bonfanti. ●Via XXV Aprile 14, Figino Sereza (Como); ☎031/780792, fax 031/780117, cell. 338/6218415; info@villargenta.it, www.hotelparkhotel.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto, 25 dicembre-6 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: violino di capra con formaggi caprini freschi; ravioli di fonduta con miele di castagno in salsa al Passito; scamone di agnello del Galles su letto di spinacino fresco; zabaione con gelato alla crema.

I vini in tavola: Metodo classico rosé de noirs (Puiatti); Dindarello veneto bianco Moscato 2012 (Maculan);

Barbaresco Docg "La casa in collina"; Barolo chinato "Il Diavolo sulle colline" 2004 (entrambi Terre da vino).

Commenti: La Delegazione non ha potuto rinunciare alla degustazione di piatti a base di carni ovine e caprine. Dopo "averli lasciati correre", convinta da un'accurata campagna animalista, ha lasciato che agnello maturo e capra allietassero le mense con piatti preparati con passione, competenza e curiosità dagli amici del Park Hotel. In particolare, il violino di capra con caprini freschi e lo scamone di agnello sono stati fonte di scoperta di sapori e aromi ricchi ma scarsamente coltivati nella tradizione culinaria lombarda.

 **LECCO**
14 luglio 2014

Ristorante "Il Giardinetto" di Andrea e Giuseppe Pini. ●Piazza Giuseppe Garibaldi 10, Mandello del Lario (Lecco); ☎0341/700487; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie 4 settimane tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì tranne luglio e agosto. ●Valutazione 7,4; prezzo 50 €.

Le vivande servite: polpo con verdure dell'orto e asparagi di mare; tartare di salmone e zenzero marinato; patoi laghè con farina bio al burro di timo e filetti di pomodoro; riccioli di lavarello mantecato e fagottini di salmerino su letto di verdure e patate violette mantecate e ristretto di pesce al "Seriz"; tortino al cioccolato con barbabietola; crème brûlée al bergamotto; sorbetto ai fiori di sambuco servito con spremuta di mele montane.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg (Bernardi); Leone d'Almerita Igt (Tasca d'Almerita).

Commenti: Ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, organizzata dalla Simposiarca Paola Longhi in questo accogliente e romantico ristorante con terrazza sul lago. Con lo chef Giuseppe Pini ha concordato un menu di qualità e molto ben curato, a base di pesce di lago. Il giudizio dei commensali è stato lusinghiero con i patoi laghè (ravioli con sfoglia fatta con farina e patate, farciti con una mousse di lavarello) particolarmente graditi. Buono anche il rapporto qualità-prezzo. La serata è stata arricchita da un appassionato ed efficace intervento di Dionigi Spreafico, titolare della Marco d'Oggiono Prosciutti, che oltre ad alcuni spettacolari assaggi della sua produzione ha spiegato la filiera produttiva di alta qualità della sua azienda.

 **VARESE**
15 agosto 2014

Ristorante "Posteria San Rocco" di Gattuso e Bianchi. ●Corso Sempione 21, Gallarate (Varese); ☎0331/701045; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,63; prezzo 50 €.

Le vivande servite: welcome drink composto da bollicine e analcolico alla frutta, petit four caprino e acciuga, sfogliatina salmone e porro; scampetto marinato allo zenzero servito su triangolo di anguria; tartare di salmone con riso nero e ricottina di capra della zona; tenta-



LOMBARDIA

 **ALTO MILANESE**
15 luglio 2014

Ristorante "Cibus" di Orsola Sanarica, in cucina Marcel Agolli. ●Via Bellingera 5, Legnano (Milano); ☎0331/546493, cell. 348/3182508; coperti 135+76 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tortino ai porri di Carmagnola con capocollo Dop di





colo di polpo scottato con salsa verde; gambero al prosciutto crudo e tagliatella di zuccina; tatakky di tonno in crosta di pistacchi; risotto al limone e vaniglia con scampi crudi; millefoglie di melanzane, pesce pescato del giorno, pomodori confit; pomodoro con ripieno di rata-tua; semifreddo (pasticceria Bianchi) con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vigna di Gabri (Donnafugata).

Commenti: Aperto da poco (un anno circa), questo locale propone soprattutto pietanze a base di pesce di mare, poiché uno dei due soci è il famoso ex calciatore Rino Gattuso e la sua famiglia possiede alcuni pescherecci nella zona di Mazara del Vallo. Il pesce arriva, quindi, giornalmente, appena pescato. Questa opportunità fa di tale ristorante uno dei migliori della zona. L'estro della brigata di cucina, e soprattutto di Stefano, il direttore di sala, fa il resto: vedi gli antipasti molto creativi e il risotto con il sapore di limone e vaniglia. L'altro socio è un bravo pasticciere, che prepara sfogliatine salate di aperitivo e dessert di fine pasto unici che fanno cominciare e terminare molto bene ogni cena.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BRESSANONE
19 giugno 2014

Ristorante "Enotheque Bernardi" di Karl Bernardi. ●Via Stuck 6, Brunico (Bolzano); ☎0474/370186; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo 47 €.

Le vivande servite: tartine con salmone affumicato della casa; tris di speck: coscia, carré, guancia; risotto Acquerello con fiore di zucca e rotelle fritte di würstel bianco; porchetta salmistrata su pure di patate con spinacini e scaglie di champignons crude marinate; tortino di cioccolata e gelato al tè verde su fragole fresche.

I vini in tavola: Spumante Selection (K. Bernardi); Alto Adige Doc brut Rosé (Kettmeir); Rot 2011 Weinberg Dolomiten (Baron Widmann); Gewürztraminer Doc Passito Roen (Kellerei Tramin).

Commenti: Il locale è incantevole e ha ospitato gli Accademici in una splendida cantina con vista sullo speck a stagionare. Il titolare, concentrato sul far sentire a proprio agio gli ospiti, conduce un locale che è ormai a livello europeo e che ha come peculiare caratteristica la costante ricerca della qualità. In cucina, a parte le materie prime di propria produzione e di eccellente gradimento (salmone e speck), tende alle provocazioni (i würstel fritti, gli champignon), che vengono apprezzate se ci si accosta alla sua filosofia con animo aperto. Il Simposiarca Rapuano è riuscito ad organizzare una riunione conviviale lontana dalla banalità e perfettamente riuscita, segno che le tradizioni culinarie sono (anche) fatte per essere radicalmente riviste, come in questo caso, non transigendo però sui valori qualitativi. Menzione particolare per la ricerca dei vini e per il più che corretto prezzo pagato dagli Accademici, che hanno positivamente influito sulla valutazione finale.

MERANO
29 luglio 2014

Ristorante "Onkel Taa" di Karl Platino. ●Tel/Parcines Via Stazione 17, Bagner Egart, Bolzano; ☎0473/967342; restaurant@onkeltaa.com; coperti 45+20. ●Ferie dal 7 gennaio a metà marzo; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo 70 €.



Le vivande servite: insalata di gamberi di fiume con verdure marinate, erbe, semi di girasole e fiori commestibili; zuppa dell'Imperatore Francesco Giuseppe I: crema al vino bianco, tartufo bianco e fiori di zafferano; lumache alla "bourguignonne"; lumache gratinate con formaggio caprino; scelta di formaggi nostrani serviti con pera, uva e marmellata della casa.

I vini in tavola: Spumante di fiori di sambuco; Sauvignon vino della Messa Doc 2012; Schiava/Grauvonnatsch Imperatrice Elisabetta Doc 2012 (entrambi Cantina sociale di Cortaccia).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta dalla visita all'allevamento di lumache, che Karl Platino cura di persona nelle immediate vicinanze del ristorante. Dopo uno spumante al sambuco, piacevole e rinfrescante, sorvegliato all'aperto, gli Accademici hanno preso posto nel locale che definire particolare è riduttivo. Come antipasto è stata servita una saporita insalata di gamberi di fiume, anch'essi allevati dal ristoratore. Decisamente apprezzata la zuppa preferita dall'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe I, servita nel secchiello della fonduta. Particolare attenzione è riservata ai piatti di lumache: prima alla "bourguignonne" e poi gratinate con formaggio caprino del territorio. Una serata ben riuscita.

TRENTO
9 luglio 2014

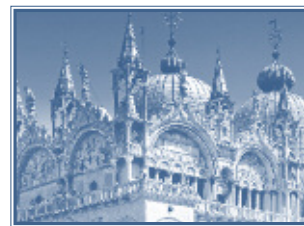
Ristorante "Fuciade" di Luigi Rossi. ●Passo San Pellegrino - Fuciade, Soraga (Trento); ☎0462/574281; rifugio-fuciade@gmail.com, coperti 100.

●Parcheggio zona pedonale (rifugio alpino servito da navetta del ristorante); giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo 55 €.

Le vivande servite: zuppa di funghi; orzotto al Teroldego; stinco di vitello al forno; capretto arrosto; dolce della casa.

I vini in tavola: Franciacorta (Barone Pizzini); Anisos (Eugenio Rosi); Pinot nero riserva 2009 (Prapostitus Novacella); I Capitelli (Anselmi).

Commenti: Al ristorante "Fuciade", un rifugio alpino situato nell'omonima stupenda conca delle Dolomiti, l'Accademico Giuliano Di Bernardo ha organizzato la tradizionale riunione conviviale di mezza estate. All'esterno, su un'ampia terrazza di legno con la vista stupefacente delle Pale di San Martino, con appetitosi stuzzichini del "cacciatore", accompagnati dall'eccellente Franciacorta, la riunione conviviale si è avviata con grande allegria. Nella bellissima stube è stato servito un menu frutto di un'ottima cucina tradizionale. Dopo il gradevolissimo antipasto, la zuppa di funghi si è rivelata un gran piatto; buono anche l'orzotto al Teroldego. Eccellente lo stinco di vitello al forno e ottimo il dolce della casa.



VENETO

CORTINA D'AMPEZZO
10 luglio 2014

Ristorante "El Zòco" di Nicolò Zardini. ●Località Cademai 18, Cortina d'Ampezzo (Belluno); ☎0436/860041; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 50 €.

Le vivande servite: tortini con crema di patate; bocconcini millefoglie con formaggio Dobbiaco e speck artigianale; crostini con verdure crude, pomodori secchi, speck e cetriolini; bicchierini con crema di melanzane, crema di zucchine e gazpacho; borlotti in tecia con gallinella in aceto di vino; "ciaspes" gratinate con besciamella, mozzarella e parmigiano; chateaubriand di cervo profuma-



VENETO segue

to al ginepro e camoscio in salmi con pere allo zafferano e marmellata di mirtilli rossi; gelato allo zabaione con frutti di bosco freschi.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene.

Commenti: Un menu che ha messo in mostra la passione del bravo Nicolò Zardini per la cucina delle carni e lo stretto legame con il territorio. Apprezzati per la loro freschezza, che ben si addice ad una cena di inizio estate, i crostini con verdure crude e i vari bicchierini. I borlotti in tecia con gallinella in aceto di vino, che tanto ricordavano la cucina di un tempo, sono stati seguiti da uno dei patti forti del ristorante: le ciaspes gratinate con besciamella, mozzarella e parmigiano. Dal cuore del filetto del cervo, un superbo e tenerissimo chateaubriand profumato al ginepro ha incantato per le sue tenere carni. Successo anche per il camoscio in salmi che, dal sempre forte ma gradito sapore selvatico, è stato servito con pere allo zafferano e composta di mirtilli rossi. Amato da tutti il gelato allo zabaione servito con frutti di bosco freschi. Al termine della serata, si sono celebrati i quarant'anni di Accademia di Romano Scrocco e l'entrata delle due nuove accademiche Antonella Marani e Gaia di Gallo.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA 11 luglio 2014

Agriturismo "Valgrande" di Monica Bimbatti e Alberto Faccioli. ●Via Riviera 849 Località Runzi, Bagnolo di Po (Rovigo); ☎0425/704086; info@agrivalgrande.it; coperti 40 ●Parccheggio comodo; giorno di chiusura dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,7; prezzo 25 €.

Le vivande servite: salame e pancetta di casa; prosciutto crudo di Montagnana; zucchini marinati con scaglie di grana; sformato di verdure; tagliatelle con ragù di anitra e faraona; faraona di cortile al forno; peperonata; patate al forno; zuppa inglese; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Prosecco brut (Ballancin); Bianco di Custoza (Delibori); Cabernet Maserai (Ballancin); Moscato Fior d'Arancio (La Costa).

Commenti: La riunione conviviale estiva si è tenuta in questo agriturismo ben curato, in cui si pratica la cucina della tradizione e del territorio utilizzando principalmente i prodotti dell'azienda familiare. La cena



è stata molto apprezzata, a cominciare dagli antipasti, cui sono seguite ottime tagliatelle, rigorosamente fatte in casa e condite con un sapido ragù tagliato a coltello. Il clou della serata è stata la faraona dalla carne ben soda e cotta in modo perfetto. Bene anche i contorni e il dessert, così come i vini che hanno accompagnato il tutto. Alla fine, meritati applausi hanno salutato la consegna del guidoncino da parte del Delegato ai bravi proprietari del locale, Monica Bimbatti che si occupa della cucina e Alberto Faccioli addetto al servizio e ai vini. Nel corso della serata, è stato presentato il nuovo socio Roberto Santangelo, proveniente dalla Delegazione di Padova.

TREVISO-ALTA MARCA 5 settembre 2014

Agriturismo "Le Mesine" di Gino e Annalisa Gallina, in cucina Annalisa Bernardi. ●Via Cal Figal 13, Valdobbiadene (Treviso); ☎0423/980379, anche fax; coperti 90+35 (all'aperto). ●Parccheggio privato del ristorante; ferie 15 settembre-15 ottobre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: stuzzichini caldi e freddi; porcini trifolati con polenta e sopressa; risotto con porcini; gnocchi al pomodoro e basilico; faraona in salsa pevarada; crostata alla frutta e biscottini della casa.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Docg (Le Mesine), Cabernet Sauvignon Doc 2012 (Walter Nardin).

Commenti: Riunione conviviale per la consegna del premio Villani 2014 alla Latteria Ponte Vecchio di Vidor (TV) per il formaggio di malga Monte Cesen. Si sono succeduti, nel corso della serata, vari relatori. Il menu, curato dal Siniscalco Consultore Simone Gasparetto, ha esaltato la genuinità dei prodotti. Gli gnocchi e la faraona,

un piatto cult del territorio, sono stati i più apprezzati. È il caso di dire che un locale, sia esso agriturismo, trattoria o ristorante, è sempre vincente quando sa utilizzare il binomio inscindibile costituito dai prodotti eccellenti e dall'esperienza di cucina.

VERONA 26 giugno 2014

Ristorante "Ambrosia" di Moira Corbellacci, in cucina Antonio Lo Martire. ●Via Morando 46, San Bonifacio (Verona); ☎045/7614303; coperti 35+15 (all'aperto). ●Parccheggio comodo; ferie dal 25 dicembre al 7 gennaio e dal 12 al 18 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crudité di pesce e crostacei; insalatina di mare; tagliolino con scampi e fiori di zucca; catalana di crostacei.

I vini in tavola: Champagne Bernard Bremont; Franciacorta Cuvée (Bellavista).

Commenti: La Delegazione, Simposiarca Luca Nadalini, ha voluto visitare un locale che propone un menu orientato alla cucina marinara. La freschezza della materia prima ha reso il convivio davvero interessante. Il servizio, attento e puntuale. Degni di particolare nota, il primo piatto e l'ultima portata. Gran piatto di crudité, composto da ostriche Belon, scampi, gamberi, tartare di tonno e ricciola. Catalana di crostacei, servita con verdure freschissime. Grande interesse ha destato negli Accademici, la relazione dell'Accademico Pietro Canepari, riguardante il mondo del pesce, la sua conservazione e i rischi derivanti dal suo consumo.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA **UDINE** 20 giugno 2014

Ristorante "La Subida" di Josko Sirk, in cucina Alessandro Gavagna. ●Via

Subida 52, Cormons (Gorizia); ☎0481/60531; info@lasubida.it, www.lasubida.it; coperti 90. ●Parccheggio privato del ristorante, incustodito, comodo; ferie 15 febbraio-4 marzo; giorno di chiusura martedì e mercoledì; lunedì, giovedì e venerdì a mezzogiorno. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto d'Osvaldo di Cormons leggermente affumicato con pane di sorgo, salvia frita farcita di montasio, bocconcini di faraona frita alla maggiorana, foglie di frico croccante, lumache di San Giovanni, degustazione di formaggi locali delle malghe della valle dell'Isonzo affinati in fossa dal ristorante, fagottini di zucchini al sambuco, fiori di zucca scottati con mela seuka e rafano grattugiato, girini di pasta butada con i primi porcini e verdure d'orto; tortelloni di burrata e menta con pesto di sclopit (silene) e pomodoro; sorbetto di fiori di sambuco; tagliata di petto di faraona con pesche e misticanza di campo; diversi dolci al cucchiaino; pehtranova potica (putizza al dragoncello); biscottini di frolla alle noccioline; crostatine ricotta e dragoncello.

I vini in tavola: Friulano Doc (azienda Carlo Pradis); Merlot (Paolo Cacese).

Commenti: La serata, organizzata impeccabilmente dal Simposiarca Carlo Cresta, si è svolta prima all'aperto con gli stuzzichini classici e il magnifico prosciutto d'Osvaldo tagliato a mano da Josko Sirk, per poi proseguire all'interno con il delicato antipasto. Il massimo punteggio è stato attribuito sia agli splendidi girini di pasta con i profumati porcini, sia alla tagliata di faraona e pesche: il petto era croccante all'esterno e morbido e gustoso all'interno, tagliato abbastanza sottile e servito con pesche noce profumatissime tagliate a velo. Durante la cena, una stimolante relazione sulle tradizioni popolari e sui riti propiziatori caratteristici del Solstizio d'estate e della festa di San Giovanni in Friuli, Car-





nia e nelle Valli del Natisone. Appassionato relatore, Massimo Percotto, Delegato di Udine. La Delegazione è stata onorata da un ospite di eccezione, il professor Louis Godart, consigliere per la conservazione del patrimonio artistico della Presidenza della Repubblica che ha intrattenuto gli ospiti sul grande valore dell'unità europea.

MUGGIA-CAPODISTRIA 17 giugno 2014

Ristorante "Castello di San Servolo". ●Socerb 7, Črni Kal (Slovenia); ☎00386/56592303, anche fax; gradsocerb@siol.net, www.socerb.eu; coperti 25+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 60 €.

Le vivande servite: carpaccio di branzino, salmone marinato, tartara di tonno; crema di verdure con gamberi; ravioloni con erbe e ricotta; branzino cotto al vapore con verdure di stagione; sorbetto di ginepro e crema.

I vini in tavola: Zolon e Pinola della Valle del Vipacco.

Commenti: Ambiente suggestivo, sugli spalti di una antica fortezza veneta e imperiale. Bellissimo panorama dell'alto Adriatico. Ambientazione classica moderna. La cena ha avuto una vasta partecipazione di Accademici attirati dalla posizione e dalle offerte gastronomiche. La serata ha visto la presentazione di un nuovo Accademico. Le vivande servite non sono state sempre all'altezza delle aspettative; buoni gli antipasti e il dessert. L'abbinamento dei vini non si è distinto per eccellenza e qualità. Comunque, nel complesso, la soddisfazione è stata abbastanza positiva.

TRIESTE 8 luglio 2014

Ristorante "Tavernetta al molo" di Matteo Martinoli. ●Riva Massimiliano e Carlotta 11, Trieste; ☎040/224275; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie ottobre e maggio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: branzino e pesce spada marinati; tartara di scampi; carpaccio di piovra; insalatina tiepida con rana pescatrice e verdure; sauté di cozze e vongole; paccheri con calamaretti, olive taggiasche e pomodorini; gnocchetti ai frutti di mare; sardoni panati con polentina calda.

I vini in tavola: Bollicine (Rotari); Friulano dei Colli orientali, (azienda vinicola Rodaro).

Commenti: Gli Accademici si sono scambiati gli auguri di buone vacanze nel corso di un convivio caratterizzato da viva cordialità, complice l'ambiente tranquillo ed elegante del locale, affacciato sulla splendida baia di Grignano. Simposiarchi della serata gli Accademici Paolo Davanzo e Maurizio De Vanna che hanno proposto un menu di pesce, rispettoso della tradizione gastronomica triestina. Il locale non ha deluso le attese offrendo un'ottima accoglienza che è stata particolarmente gradita.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA-SAN LUCA 30 giugno 2014

Agriturismo "Le Conchiglie", in cucina Lucio Montone. ●Via Lagune 76/l, Sasso Marconi (Bologna); ☎051/6750755, cell. 366/6547953; info@leconchiglie.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 10 gennaio - 10 febbraio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.

Le vivande servite: insalata di polpo; cannellini e rucola; macedonia di avocado e gamberetti su letto di valeriana; marinata dei fiordi norvegesi al bacio di Sicilia; cascata di "madreperle" alla Bretagna; gamberoni al vapore su velutata di peperone rosso; cavatelli e cozze alla tarantina; casarecce al ragù di triglie di Maremma; bocconcini di baccalà in cremolata di ceci; gran fritto misto; dessert a sorpresa.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Vermentino di Gallura; Bardolino del Garda.

Commenti: L'Accademico Lucio Montone ama cimentarsi in cucina e, in questa occasione, ha voluto coadiuvare lo staff de "Le Conchiglie" per una cena esclusivamente di pesce, per quasi cento persone, che ha riscosso grande successo. Favoriti da una serata climaticamente perfetta, la riunione conviviale è stata grade-

volissima e si è cenato meravigliosamente all'aperto. Montone e lo staff de "Le Conchiglie" sono stati lungamente applauditi.

CERVIA- MILANO MARITTIMA 18 luglio 2014

Ristorante "Il Moro" della famiglia Battistini, in cucina Fabio Manzi. ●Via Pinarella 115, Cervia (Ravenna); ☎054/4975585; info@ilmoro.net, www.ilmoro.net; coperti 370+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì tranne luglio e agosto. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: cocktail di benvenuto, con affettati misti (prosciutto crudo di Parma, salame, salsiccia passita, mortadella, soppressa agliata, pancetta pepata, ciccioli frolli), squacquerone, ricotta cotta, crostini misti, focaccia ripiena, piadina, fichi caramellati; cappelletti al ragù; tagliatelle al sugo pineta (stridoli della pineta, asparagi freschi di stagione, pinoli di Cervia); misto di carne alla griglia con piadina; costolette di castrato alla griglia; fegato di maiale con rete alla griglia; patate rustiche al forno; pinzimonio; sorbetto al caffè/limone.

I vini in tavola: Sangiovese e Pignoletto della casa.

Commenti: Serata dedicata alla cena d'estate dove la famiglia Battistini ha accolto gli Accademici con un abbondante cocktail di benvenuto che ha stimolato l'appetito. A seguire, il tagliere del Moro, ricco di specialità della terra, cappelletti e tagliatelle, rigorosamente "tirate" al mattarello dalle sfogline, le carni alla griglia tra il castrato e il fegato di maiale con la rete, tutte prelibatezze che fanno parte della tradizione culinaria romagnola. La famiglia Battistini propone una cucina legata al



territorio dove le terminologie "tradizione" e "vecchi sapori" si uniscono nelle pietanze. Meritato il riconoscimento consegnato ai gestori da parte del Delegato Pollini.

FAENZA 18 giugno 2014

Agriturismo "Trerè" della famiglia Trerè, in cucina Stefano Farina. ●Via Casale 19, Faenza (Ravenna); ☎0546/47034, fax 0546/47012; tre-re@trere.com, www.agriturismotre-re.it; coperti 120 ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì. ●Valutazione 7,18; prezzo 35 €; carte accettate Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sfilacci di verdure con scaglie di pecorino e gocce di balsamico; cappelletti alla castellana in brodo; paglia e fieno con ragù di vitella e piselli freschi; prosciutto stecato al forno; verdure alla griglia e patate al rosmarino; semifreddo con frutta di stagione.

I vini in tavola: Pagadebit di Romagna Doc frizzante (Cantina Trerè); Albana di Romagna Docg "I Croppi" (azienda Celli); Sangiovese di Romagna superiore riserva "Violeo" (Cantina Trerè); Spumante dolce Docg "Fior d'Arancio" (La Montecchia).

Commenti: Nell'accogliente veranda con vista sul parco, ai piedi della collina faentina, si è svolta un'interessante riunione conviviale organizzata dallo scalco Leonardo Colafoglio che, per l'occasione, ha coinvolto la sommelier Morena Graziani nello sviluppare il tema dell'abbinamento cibo-vino. La cura dedicata alla scelta dei vini locali e non, ha consentito di apprezzare nel modo migliore i piatti proposti, ad iniziare dall'armonico antipasto e dalla paglia e fieno nel cui sugo sono, però, risultati poco amalgamati i piselli freschi. Penalizzati da un tempo di cottura un po' eccessiva i cappelletti. Ha ottenuto invece un grande elogio l'ottimo Sangiovese che è stato servito con un poco saporito prosciutto al forno. Buono il semifreddo, che ha consentito di esaltare il "titolo" spumante finale. Il servizio è risultato consono alla tipologia del locale. Soddisfacente il rapporto qualità-prezzo.

FORLÌ 17 luglio 2014

Ristorante "Corte San Ruffillo" di Sara Vespignani, in cucina Cinzia Battarra.



EMILIA ROMAGNA segue



●Via San Ruffillo 1, Località San Ruffillo, Dovadola (Forlì Cesena); ☎0543/934674, cell. 348/9404101; info@cortesanruffillo.it, www.cortesanruffillo.com; coperti 60+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio-7 marzo; giorno di chiusura lunedì e martedì; aperto solo a cena tranne la domenica o su prenotazione. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: gazpacho alle verdure dell'orto e gelato di squacquerone mantecato; raviolini ripieni di erbe aromatiche su fonduta di formaggio e rosmarino; carpaccio di pollo cotto a bassa temperatura con vinaigrette di senape e ortaggi di stagione saltati al vino rosso; sandwich di biscotti di frolla ripieni di bavarese e albicocche.

I vini in tavola: Sauvignon Blanc 2012; Sangiovese di Romagna Igp 2012; Syrah 2012 (tutti della Cantina Corte San Ruffillo).

Commenti: Un bel locale, all'interno di una tenuta di 250 ettari, dove vengono prodotti i vini, le verdure e la frutta che vengono serviti. Il menu, curato dal Simposiarca Cosimo Frassinetti e realizzato dallo chef Cinzia Batarra, giovanissima ma già con esperienze presso locali prestigiosi, è stato ben gradito, con piatti originali e ben presentati, con una cucina che si discosta da quella tipica romagnola, ma comunque equilibrata e senza forzature. Apprezzato l'uso di verdure e frutta del proprio orto, fantastiche per sapore e cottura. Molto buono e originale il gazpacho, delicati i raviolini perfetti di cottura, ottimo il carpaccio di pollo su un letto di verdure veramente senza paragoni. Le uniche perplessità si sono avute sul dolce, buono ma giudicato da alcuni un poco troppo "pannoso", e sui vini, certamente ottimi ma

di gradazione alcolica elevata. Servizio veloce e premuroso; brava e cortese la titolare Sara Vespignani, che ha spiegato come è nata e come vengono condotte l'azienda e la cucina.

PARMA

18 giugno 2014

Ristorante "Trattoria Antichi Saporì". ●Località Gaione, Strada Montanara 318, Parma; ☎0521/648165; info@cucinaparmigiana.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio insufficiente; ferie 1-20/21 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,19; prezzo 40 €.

Le vivande servite: burrata di bufala, fave di cacao e gelato mantecato al tonno; riso mantecato, nocciole, pompelmo rosa e parmigiano croccante; manzo all'olio; giardiniera di cipolle rosse e asparagi; mojito.

I vini in tavola: Trento Doc (Revi); San Giovese (Drei Dona).

Commenti: In occasione della riunione conviviale "fuori porta", che è tradizione della Delegazione effettuare alla fine della primavera, è stata scelta questa trattoria, posta lungo la strada che da Parma porta a Felino, costeggiando la riva orientale del torrente Baganza, sulla quale si apre questo locale, che sorge su un'area inclusa agli inizi dell'Ottocento nei confini della villa di Gaione appartenente a Nicolò Paganini. La serata è stata anche occasione per la consegna a Luca Cordani, vincitore, con un elaborato sugli anolini, del concorso a tema istituito dalla Delegazione per gli studenti dell'ultimo biennio delle scuole medie superiori del territorio. Il Simposiarca della serata è stato Luigi Ampollini. Nel corso della serata, il Delegato Gioacchino Giovanni Iapichino ha presentato una relazione dedicata all'"antropologia del maiale".

RICCIONE-CATTOLICA

18 giugno 2014

Ristorante "Mariscos" di Mauro Michelangeli & C. snc, in cucina Mauro Michelangeli. ●Piazzale Allende 9, Riccione (Rimini); ☎0541/641404;

mauromichelangeli@libero.it; coperti 40+40 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.



Le vivande servite: piccole tartare di ricciola, sgombrò, branzino; carpaccio di seppia; seppia con piselli; seppia su vellutata di patate; risotto al nero di seppia e vongole; tortelloni alle sogliole; spiedini di calamaretti; scorfano croccante e pinzimonio di verdure; semifreddo mandorle e miele.

I vini in tavola: Spumante metodo classico Chardonnay Brut (Cantina Valle delle Lepri, Coriano); Roncaglia bianco Doc 2013 (Fattoria Mancini Pesaro); Letizia Rebola Secco; Letizia Rebola Passito (entrambi Cantina Valle delle Lepri, Coriano).

Commenti: La serata, dedicata alla seppia, ha avuto quali ospiti e relatori due illustri personaggi: il biologo marino e Accademico Corrado Piccinetti e il dottor Massimo Coccia esperto dirigente del mondo della pesca. I piatti sono stati improntati principalmente al tema della serata, intervallati dagli interessanti e coinvolgenti interventi dei relatori, che hanno cadenzato una bella serata condotta con maestria dal Simposiarca Accademico Luigino Biagini. Particolarmente apprezzati la seppia con piselli e con vellutata di patate, il risotto e i tortelloni. Tra i vini hanno primeggiato il Roncaglia e la Rebola Passito.

RIMINI

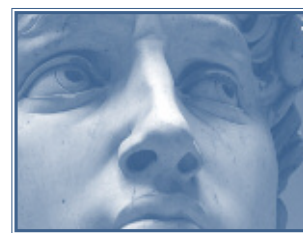
26 giugno 2014

Ristorante "Piastrino" di Riccardo Agostini e Claudia Bucci, in cucina Riccardo Agostini. ●Via Parco Begni 5, Pennabilli (Rimini); ☎0541/628106; info@piastrino.it, www.piastrino.it; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie qualche giorno a giugno, primi 10 giorni di settembre; da gennaio fino ad aprile aperto solo per il fine settimana; giorno di chiusura martedì e mercoledì, luglio e agosto solo martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: prosciutto in morsa; salumi del Montefeltro; pecorino di fossa; verdure dorate; cassoncini alle erbe fondenti; pappa al pomodoro; cannelloni di ortiche, prugnoli e noce moscata; galletto farcito di misticanza, capperi e olive; contorni di fagiolini e fiori di zucca farciti; sfera, ricotta, fragole e lime; pani di produzione propria.

I vini in tavola: Olmo Sangiovese; Tamerice; Moscato d'Alessandria (tutti dell'azienda agricola Valturio).

Commenti: I locali sono ricavati all'interno di un'antica casa contadina dello scorso secolo, che ha subito varie trasformazioni, immersa nel verde del Parco Begni a Pennabilli. Il ristorante è condotto dal 2007 dallo chef Riccardo Agostini, che, dopo aver collezionato importanti incarichi, ha raggiunto altissimi livelli ottenendo una stella Michelin. Riccardo e la moglie Claudia Bucci sono tornati a Pennabilli dove sono nati, dando un'importanza importante e piacevole al ristorante. Gli Accademici hanno scoperto, gustando tutte le portate, un grande chef. La serata è stata molto piacevole e gli Accademici hanno indicato, con un'alta votazione, di aver gradito le portate proposte.



TOSCANA

FIRENZE

26 giugno 2014

Ristorante "L'Angolo del Mare" di MICA srl, in cucina Mirco Pardini. ●Via Edmondo De Amicis 1/r, Firenze; ☎055/6266019; info@langolodelmare.com, www.langolodelmare.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.





Le vivande servite: piccola tartara di tonno con pomodoro e basilico; frittino di crocchette di gamberi e gamberetti di fondale; fiore di zucca farcito al branzino; polpo arrosto con fagioli sgranati; risotto scampi e fiori di zucca; ravioloni di burrata con salsa alle triglie; budino di yogurt con fonduta di pesche al Kirsch.

I vini in tavola: De Vite 2013 (Tenu-ta J. Hofstätter).

Commenti: Serata particolarmente gradevole quella trascorsa in questo nuovo locale inseritosi ormai a pieno titolo fra i migliori ristoranti di pesce della città. La lunga serie di antipasti, già da sola, valeva l'intera cena e gli Accademici non hanno fatto mancare il loro apprezzamento. Delicato il risotto agli scampi e fiori di zucca e molto interessanti i ravioloni di burrata con salsa alle triglie. L'ambiente, piccolo e di buon gusto, ha contribuito a rendere ancora più piacevole la serata. Al termine della cena i due soci, Mirco Pardini, lo chef, e Carmelo Angelini, in sala, hanno ricevuto il caloroso plauso degli Accademici, plauso che hanno voluto condividere con il loro amico e maestro, Alessandro Franceschetti, noto ristoratore fiorentino, che li ha accompagnati nell'inizio di questa avventura.

FIRENZE 24 luglio 2014

Ristorante "I Ricchi" di Giovanni Ricchi & C., in cucina Giovanni Ricchi. ●Via Docciola 14, Cercina Sesto Fiorentino (Firenze); ☎055/402045, 055/402024; iricchi@iricchi.it, www.iricchi.it; coperti 90+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì in inverno. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coccoli con stracchino e prosciutto toscano; tortelli di patate alla mugellana con ra-

gù di carne; tagliatelle ai funghi porcini; gran fritto di pollo, coniglio e cervello alla "ragnatela"; verdure di stagione fritte e spinaci saltati in padella; cheesecake; torta al cioccolato.

I vini in tavola: Sarpinello (Teruzzi & Puthod); Torgaio (Ruffino).

Commenti: L'ultima riunione conviviale prima della pausa estiva ha riportato gli Accademici in una trattoria che molti frequentavano in gioventù, spesso in allegre comitive, prima della partenza per la villeggiatura e che, con il suo fritto alla "ragnatela", rappresentava una meta tradizionale delle uscite "fuori porta". L'esperienza, a solo pochi chilometri dal centro di Firenze, è stata quella di un ritorno ad un passato che in città sembra ormai definitivamente perduto: la pasta fatta in casa, i cibi dai sapori semplici ma genuini, la cortesia un po' ritrosia dei proprietari hanno fatto apprezzare questo luogo rimasto immutato nel tempo. E il fritto di pollo, coniglio e cervello "alla ragnatela" ha ricordato, ai meno giovani, il sapore della gioventù e agli altri, il gusto di un mondo semplice e genuino.

FIRENZE PITTÌ 22 luglio 2014

Ristorante "Borgo San Jacopo" di Lungarno Alberghi srl, in cucina Peter Brunel executive chef, Beatrice Segoni chef. ●Borgo San Jacopo 62/r, Firenze; ☎055/281661; bsj@lungarnocollection.com, www.bsj.com; coperti 80+10 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,25; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piccola tartare di chianina Dop; cous cous saltato, seppia alla plancia e pane al nero; tagliolini alla salvia nudi e con fegatini; lombo di agnello con erbetto e melanzane perline; mousse di cioccolato con olio evo e arancia.

I vini in tavola: Jeio "Valdobbiadene" Prosecco superiore Docg (Bisoli, Santo Stefano di Valdobbiadene); Lamelle Il Borro Igt Toscana 2012 (Società Agricola Il Borro, San Giustino V.no); Rosso di Montalcino 2012 Doc (Castiglion del Bosco, Montalcino, Siena).

Commenti: Alla base del menu, le materie prime reperite dallo chef Beatrice Segoni nei migliori presidi regionali, arricchite da una selezione di oli d'oliva dell'Associazione internazionale Ristoratori dell'olio, presentati dal loro Presidente Filippo Falugiani. Gli otto extravergine erano tutti di alta qualità e, in quanto "crio-conservati", avevano mantenuto le caratteristiche sensoriali di quelli appena franti. Il titolo della riunione conviviale era infatti: "L'olio nuovo d'estate". Lo chef si è perciò sbizzarrito in abbinamenti con pietanze dove l'olio è divenuto protagonista e non gregario. Una serata molto piacevole, durante la quale si sono rispettati tutti i canoni della convivialità, con numerosi interventi a carattere scientifico, storico, nutrizionale ed economico.

LIVORNO 3 luglio 2014

Ristorante "Via di Guinceri" di Cristina Fagiolini & C. ●Via dei Guinceri 4, Località Vicarello Collesalveti (Livorno); ☎0586/961289, cell. 347/75113496 - 339/2650121; info@ristoranteviadiguinceri.it, www.ristoranteviadiguinceri.it; coperti 70+50 (all'aperto). ●Parcheggio riservato, ampio, di proprietà; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,37; prezzo 35 €.

Le vivande servite: terrina di chianina con spuma bicolore di zucchine e carote; ravioli casalinghi ripieni di pecorino di Pienza e pinoli tostati di San Rossore al ragù di carne chianina "battuta al coltello bianco"; risotto agli asparagi con pecorino di fossa e chianina; portafoglio di chianina con sformatino di fagiolini alla toscana; tris di cantuccini con Vinsanto di Vernaccia.

I vini in tavola: Chianti Buccia Nera Gurniente, Docg 2013 (Buccia Nera di Arezzo); Vinsanto di Vernaccia "Santo Spirito" (azienda Frescobaldi).

Commenti: Prima dell'avvento della piena stagione estiva, il Delegato Sergio Gristina ha voluto chiamare gli Accademici ad una escursione nel territorio collinare, per una riunione conviviale a base di carne chianina, che la titolare e anche chef, signora

Cristina, ha reso piacevole e variata. In particolare, molto apprezzati l'antipasto e i due primi. La Consultrice Valeria Torregrossa ha tenuto una interessante e applaudita conversazione su "A tavola con la forchetta", rievocazione dell'origine storica di questo fondamentale utensile. Infine si è proceduto alla presentazione della nuova Accademia Elisabetta Coltellini. Presente il Consulatore nazionale Franco Cocco.

LIVORNO 24 luglio 2014

Ristorante "Il Ducale" di Altero Giomi e Daniela Brunetti. ●Piazza Garibaldi 33, Vada, Rosignano Marittimo (Livorno); ☎0586/788600; ristoranteil-ducale@virgilio.it, coperti 35. ●Parcheggio nell'adiacente piazza pubblica; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 45 €.

Le vivande servite: crocchette dorate di gamberoni di paranza sgusciati; farfalle alle arselles sgusciate; fantasia di pesce in umido alla livornese; tropeisienne (torta farcita con crema di yogurt).

I vini in tavola: Bianco di Toscana Igt "Steccaia" 2012 Vermentino e Sauvignon (La Regola di Riparbelli); Spumante brut "Bocca dei Forti", (ITS Serra S. Quirico); "Malvasia" delle Terre Siciliane (Pellegrino).

Commenti: Per celebrare l'ultima riunione conviviale dell'anno accademico, il Delegato ha guidato gli Accademici presso uno dei locali più qualificati del territorio di competenza, dove il conduttore Altero Giomi – ma chi comanda in cucina è la moglie Daniela – li ha accolti con un menu di gradita e molto ben congegnata impostazione a base di pesce. Dopo un sostanzioso antipasto di gamberoni sgusciati, pastellati e passati in olio a bollire, Giomi ha servito, coadiuvato dai figli, un'appetitosa pasta alla arselles (pescate in loco) e tranci di pesce di giornata cotti in teglia con pomodoro. Una torta semifredda con yogurt ha degnamente concluso la riunione conviviale, accompagnata da ottimi vini, alla quale ha presenziato il Coordinatore dell'Area Toscana Occidentale, Franco Milli.

LUNIGIANA 3 luglio 2014

Ristorante "Villa Brignole" di Mino Costa, in cucina Michele Bruzzi. ●Via Pa-



TOSCANA segue

lazzo 14, Gavedo di Mulazzo (Massa - Carrara); ☎0187/850190, cell. 339/5638249; info@villabrignole.it, www.villabrignole.it; coperti 168+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì aperto solo su prenotazione, venerdì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta d'erbi, barbotta (torta salata di farina di granturco, cipollotti, olio d'oliva, latte e formaggio senza sfoglia); torta di patate al modo di Villa Brignole; cipolle e zucchine ripiene; sfoglia croccante di farina di ceci con quenelle di panzanella; lasagnette al profumo dell'orto e guanciale; spalla di maialino al forno con soufflé di zucchine novelle; semifreddo di yogurt con salsa di fragole e sfoglia croccante.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; vino bianco e rosso di Villa Brignole; Moscato brut.

Commenti: Ottima la scelta della Simposiaria e Vice Delegata Ragna per la riunione conviviale di luglio, serata straordinaria con la presentazione dell'ultima pubblicazione *La cucina dei numeri primi* del Presidente Giovanni Ballarini. Il ristorante ha superato tutte le aspettative: il luogo suggestivo, l'eccellente regia del signor Mino che ha curato la serata in ogni minimo dettaglio, la grande cordialità e l'alta professionalità dell'accoglienza e la notevole qualità della cucina del giovane chef Michele Bruzzi, hanno reso la serata unica. Tutte le portate sono state molto apprezzate: l'aperitivo nel magnifico giardino con gradevoli stuzzichini preparati e serviti in modo impeccabile, gli sfiziosi antipasti, le ottime lasagnette fatte in casa, la spalla di maiale cotta alla perfezione e accompagnata con un fresco e delicato soufflé e, infine, il raffinato e leggero dessert. Ben abbinati i vini, onesto il rapporto qualità-prezzo. A fine serata meriti applausi a Mino e al suo staff di cucina e sala e consegna della medaglia di Orio Vergani dal Presidente Ballarini allo chef.

MAREMMA-GROSSETO 30 luglio 2014

Ristorante "Albatros" di Pasquale Fariello. ●Viale del Tirreno, Principina a Mare (Grosseto); ☎0564/31436; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie da novembre all'8 dicembre; giorno di chiusura mercoledì (solo in inverno). ●Valutazione 7,6; prezzo 35 €.



Le vivande servite: antipasto caldo ai frutti di mare; linguine con scampi e vongole; rombo al forno con patate e pomodorini; dolce della casa.

I vini in tavola: Prosecco Santa Margherita; Falanghina Quartum (Cantine Di Criscio).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiaria Domenico Saraceno, è stata anche l'occasione per l'entrata in Delegazione di tre nuove Accademiche: Patrizia Cini, Silvia Petri e Giuseppina Scotti che hanno ricevuto il distintivo direttamente dal Coordinatore Territoriale Franco Milli. La cucina del ristorante è tradizionale, a base di pesce, e il menu è variabile in rapporto alla disponibilità del giorno, con dei piatti fissi tradizionali quali spaghetti alle vongole e il risotto ai frutti di mare. La gestione è familiare e costante da oltre trent'anni, come pure l'entusiasmo dello chef e proprietario Pasquale Fariello, il quale non nasconde la soddisfazione di aver dato vita ad un ristorante che ancora oggi è sostanzialmente uguale a quello dei primi anni, sia nei fatti sia nelle idee. La serata si è svolta in modo piacevole e i piatti serviti sono stati apprezzati da tutti gli Accademici e ospiti.

MUGELLO 27 giugno 2014

Ristorante "La Limonaia" di Lorenzo Bonanni, in cucina Lorenzo Bonanni. ●Località Senni 5, Scarperia (Firenze); ☎055/8457616, cell. 338/7234233; info@lalimonaiaadisenni.com, www.lalimonaiaadisenni.com; coperti 120+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e domenica a cena. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sformatino ripieno di fiori di zucca e zucchine con riduzione al balsamico, salvia frita "alla contadina", carpaccio di petto

d'anatra affumicata con salsa di ribes e radicchiotti di campo; tagliolini "freschi e cremosi" al limone; raviolini di chianina in salsa al radicchio rosso; tagliata di filetto di manzo al lardo di Colonnata; bracioline dorate della limonaia di villa Senni; peposo all'imprunetina con fagioli al fiasco; assaggi di dolci della casa.

I vini in tavola: Vermentino di Luni; Morellino di Scansano Sangiovese in purezza Docg (Reviresco); Moscato d'Asti Docg Lumine (Ca'd'Gal).

Commenti: Ristorante di nuovo impianto, aperto nel 2013 da un gruppo di giovani mugellani, guidati dal cuoco Lorenzo Bonanni in un'antica villa della famiglia Frescobaldi, in piena campagna mugellana. L'ambiente non poteva essere più tipico e nello stesso tempo piacevole. Il ristorante è in un grande locale di fattoria elegantemente arredato, e in più gode di uno splendido giardino con piscina e alberi secolari che creano un'atmosfera ottocentesca tipica di certi quadri macchiaioli. Cena realizzata con una cucina giovane, partendo da una tradizione toscana consolidata, con preminenza di primi piatti e carni, retaggio della cucina mugellana. I vini, sia il bianco abbinato agli antipasti e ai primi, sia il rosso con le carni, sono tipici della produzioni toscana.

SIENA 25 giugno 2014

Ristorante "La Leggenda dei Frati" di Filippo Saporito, in cucina Filippo Saporito. ●Casina dei Ponti 58, Castellina in Chianti (Siena); ☎0577/301222 anche fax; info@laleggendadeifrati.it, www.laleggendadeifrati.it; coperti 25+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con focacce e zonzelle; terrina di fegatini

con albicocche secche; pici alle bri-ciole, pesto di dragoncello e acciughe sotto pesto alla senese; sella di coniglio al timo con cipollotti in agrodolce; torta della nonna Anna Maria; gelato alla birra.

I vini in tavola: Il Bianco 2012 (Antico Podere Gagliole); Chianti classico 2008 (Riecine).

Commenti: La riunione conviviale è stata dedicata al tema della "senesità", termine molto usato a Siena quale accezione particolare di molti sostantivi e dei relativi concetti. Il complesso tema, che ha molto interessato gli Accademici, è stato brillantemente sviluppato dal Vice Delegato Tommaso Marrocchesi Marzi, che ha scelto, come luogo della riunione, un ristorante posizionato in un incantevole contesto paesaggistico, fra le colline del comune di Castellina in Chianti, con un ambiente sobrio ed elegante. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato l'aperitivo all'aperto con focacce e "zonzelle" e la classica terrina di fegatini con albicocche secche, uno dei piatti di punta del giovane chef Filippo Saporito, componente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, che privilegia prodotti di stagione a basso impatto ambientale, utilizzati per realizzare una cucina del territorio con un tocco di contemporaneità.

VALDARNO ARETINO 27 giugno 2014

Ristorante "Uvaspina" di Francesca Lari, in cucina Francesca Lari. ●Via Isidoro del Lungo 62, Montevarchi (Arezzo); ☎055/900194; osteria@osteriauvaspina.com, www.osteriauvaspina.com; coperti 30+6 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express/CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: sformatino di carote con asparagi; baccalà mantecato e pralinato con fiocchi di cipolla in agrodolce; risotto con crema di pisellini e pancetta croccante; pollo in porchetta con pure di latte di cocco; crema di tiramisù con San Marzano Borsci; torta al cioccolato con fragole tiepide e zenzero.

I vini in tavola: Primi passi (Fattoria Sagana, Loro Ciuffenna); Chianti (Podere Luisa, Montevarchi).

Commenti: Ristorante molto ben ambientato nel centro storico di Monte-



varchi, arredato e illuminato in modo moderno e con gusto. I Delegati e gli ospiti, assieme ai giornalisti di TV1, che hanno realizzato un servizio sulla serata, hanno occupato tutti i posti disponibili del locale per assaggiare il menu. Sono stati apprezzati positivamente gli antipasti, il risotto e i dolci; qualche appunto degli Accademici sul pollo e sui vini, forse un po' distanti dalla qualità dei piatti. In complesso una buona cena, al termine della quale il Delegato Roberto Vasarri ha consegnato il guidoncino dell'Accademia a Francesca Lari.

VERSILIA STORICA

27 giugno 2014

Ristorante "Marea" di Simone Checchi. ●Viale Roma lungomare di Marina di Pietrasanta presso bagno Stella Bianca, Marina di Pietrasanta (Lucca); ☎0584/745802; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: baccalà scottato su cipolle rosse in agrodolce; fioretto di zucca con gamberi, ricotta e verdure su crema di zucchine; farro della Garfagnana con pesce e verdure; maccheroncini alla trabaccolara; filetto di San Pietro in kataifi con gazzpacho di pomodoro e mirepoix di melanzane; le 4 stagioni della ricotta (fragole, agrumi, frutti di bosco, melo verde).

I vini in tavola: Cuvée brut (Casa dei Faveri); La Mè Gnot Chardonnay (La Bellanotte); Friuli Isonzo Doc; Malvasia (Borgo San Daniele).

Commenti: Il locale molto accogliente può utilizzare in estate un dehors prospiciente il mare. Il giovane

chef Simone Checchi ha sottoposto al giudizio dei convenuti piatti di pesce che si sono contraddistinti per leggerezza, eleganza ed equilibrio della preparazione, capaci di esaltare la buona qualità delle materie prime. Molto cortese e attento il servizio. Ottimo l'abbinamento dei vini. Ad arricchire ulteriormente la serata, è stato l'ingresso di un nuovo Accademico: Alberto Sancin. Il Coordinatore Territoriale Franco Milli, unitamente alla Delegata Anna Ricci, ha dato il benvenuto ai numerosi ospiti delle Delegazioni limitrofe e in particolare al Delegato del Valdarno Fiorentino Ruggero Larco.

VERSILIA STORICA

18 luglio 2014

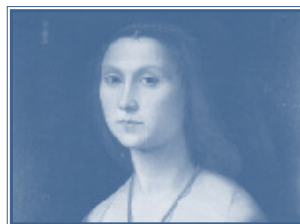
Ristorante "Sotto la Loggia" della famiglia Gherardi. ●Via Cadorna, Pomeziana di Stazzema (Lucca); ☎0584/777839; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 30 €.

Le vivande servite: focaccine calde, crostini, bruschette e fiori di zucca fritti; tordelli al ragù; tagliatella di grano integrale al sugo di cinghiale; maialino da latte al forno con scalogno caramellato, patate arrosto e insalatina dell'orto locale; crostata alla frutta di stagione (albicocche).

I vini in tavola: Segreto brut metodo classico millesimato; Segreto del castello 100% Pinot nero; Segreto bianco 100% Chardonnay, (tutti della Tenuta Mariani).

Commenti: Il ristorante si trova in un contesto paesaggistico di tutto rispetto con una chiesetta e un campanile del 1200, a 600 metri di altezza

all'interno della Alpi Apuane. La famiglia Gherardi ha ristrutturato di recente una vecchia casa in sasso, molto caratteristica. Gli Accademici e gli ospiti hanno potuto apprezzare anche la cortesia e la disponibilità dei proprietari nel ricevere gli ospiti. Il menu è risultato gustoso, ben allestito e curato nei particolari. Alla serata erano presenti il Sindaco di Stazzema Maurizio Verona, l'Assessore alle attività produttive Marco Viviani, la Delegata di Zurigo Elisabetta Capei e molti Accademici di altre Delegazioni. Il Coordinatore Territoriale Franco Milli e la Delegata Anna Ricci hanno dato il benvenuto alla nuova Accademica Etsuko Donati e hanno ringraziato il ristoratore, la sua équipe e i proprietari dell'azienda agricola Tenuta Mariani che ha offerto i vini con ottimi risultati. Favorevole il rapporto qualità-prezzo.



MARCHE

MACERATA

28 giugno 2014

Ristorante "Casette" di Fabrizio Fabrizi, in cucina Enza Liberti. ●Località Campobonomo, Fiastra (Macerata); ☎0737/52360, fax 0737/52571, cell. 333/8983017; info@lecasetteagriturismo.com, www.lecasetteagriturismo.com; coperti 130+20/30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: coratella di agnello; ricotta, formaggio e ciauscolo; stringozzi ai funghi; costolette di agnello alla brace; spezzatino di agnello alla cacciatora; crema brulee; tiramisù.

I vini in tavola: Colli Maceratesi bianco e Rosso Piceno.

Commenti: Una splendida giornata di sole ha favorito questo incontro accademico, organizzato con grande professionalità dal Simposiarca Francesco Costantini, a 900 metri sul livello del mare, in un agriturismo molto accogliente, che da tempo ha

acquisito notorietà tra gli amanti dei cibi genuini e cucinati secondo tradizione. E a conferma di questo, gli Accademici hanno molto apprezzato sia la coratella di agnello, sia la ricotta freschissima giunta in tavola ancora tiepida. Una buona votazione ha avuto anche il primo, per la bontà della pasta e del condimento a base di funghi. Assai gustosa la carne di agnello (il titolare dell'agriturismo possiede un gregge di oltre 1.100 pecore). preparata alla brace e alla "cacciatora". Ottimi i dolci e squisiti i liquori. La parte culturale dell'evento è stata affidata all'Accademico Italo Trapè che ha descritto l'antica tradizione della transumanza dai Sibillini alla Maremma.



UMBRIA

TERNI

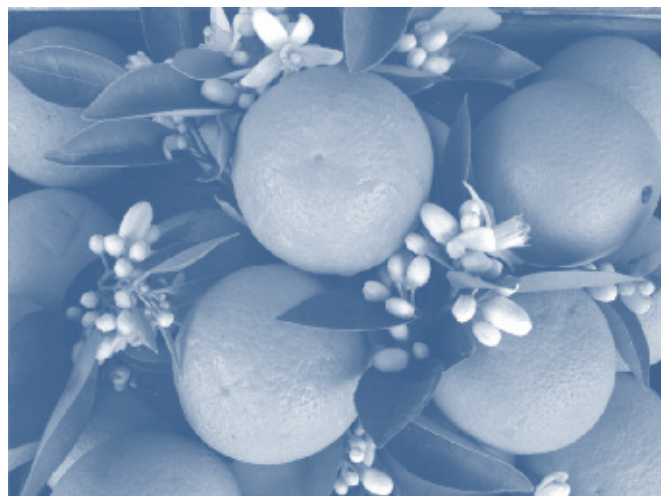
18 giugno 2014

Ristorante "Canottieri" di Ovosodo srl, in cucina Matteo Barbarossa. ●Via Mazzellavetta 1, Piediluco (Terni); ☎0744/368147; airempiediluco@gmail.com; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì in inverno. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: "il mare povero e la perla di fiume" (terrina di baccalà con radicchio, noce moscata e prugna pancettata; tortino di alici con mozzarella di bufala e pachino, gambero di fiume con pesto di soia); "il pacchero forte" (cozze, tartufo e pecorino); "il rosa nel piatto" (trota salmonata con spuma di finocchio, gambero di mare bardato con ananas); "il dolce delle fate" (ricotta montata con guazzetto di cioccolato fondente).

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Casa dei Faveri); Verdicchio classico Castello di Jesi 2013 (Cantina Sartarelli, Poggio San Marcello); Vigna Moresca Malvasia di Sicilia (Cantina Vinci, Marsala).

Commenti: Riunione conviviale dedicata "alle fatine della Valnerina": le Accademiche Ada Urbani e Simionetta Volponi che come Simposiar-





UMBRIA segue

che, ogni anno, selezionano il locale e organizzano tavola e menu. Quest'anno hanno scelto un giovane chef: Matteo Barbarossa. In piedi, con l'augurale Prosecco, ottime polpettine di melanzane, crudité, gamberi al sesamo e le classiche "fregnacce". A tavola, dopo il discorso del Delegato dedicato a tutte le donne dell'Accademia, viene servito un piatto composito intitolato "il mare povero e la perla di fiume" nel quale emerge la rivisitazione del baccalà alla vicentina su fresco radicchio. Il pacchero è stato penalizzato dal pecorino, troppo salato e invadente. Buona la cottura e sapida la trota salmònata. Infine, intitolato alle fate il dessert.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
21 luglio 2014

Ristorante "Dal Grigio" di Mauro Corti. ●Viale G. Baccelli 47, Civitavecchia (Roma); ☎0766/501251-30734; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: millefoglie di trippa con polenta e pecorino; terrina di fagiano con frutti rossi; tonnellari con crema di asparagi, straciatella di mozzarella e pistacchio; guancia di vitella brasata al vino rosso su purea di patate; mousse al cioccolato accompagnato da liquore Ratafià.

I vini in tavola: Morellino di Scansano Docg (Val delle Rose, Famiglia Cecchi).

Commenti: La riunione conviviale, organizzata dal Simposiarca Antonio Carlevaro, si è svolta presso un locale specializzato in piatti di carne e visitato per la prima volta dalla Delegazione. Il menu ha soddisfatto abbastanza i partecipanti che hanno valutato più che sufficiente sia i primi piatti sia la guancia di vitella brasata al vino rosso. Ottima la mousse al cioccolato. Disponibilissimo il titolare Mauro Corti; discreto il servizio. Unica nota stonata: l'ambiente ricavato in un vecchio giardino con pavi-

mentazione non in piano e copertura come nei capannoni rurali, influendo negativamente nella media del voto.

CIVITAVECCHIA
12 luglio 2014

Ristorante "I Granai della Farnesina" di Luciano Spellucci. ●Via Farnesina snc, Allumiere (Roma); ☎0766/841091-45; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica a cena. ●Valutazione 7,8; prezzo 22 €.

Le vivande servite: prosciutto, salame, salsicce, lonza, verdure grigliate e sott'olio, frittatine, crudité, trippa, fagioli con le cotiche, suppli, polpettine, patate agli aromi; fettuccine; tonnellari del Borgo; bucatini all'amatriciana; gnocchi al pesto; coscio di vitello o prosciutto di maiale arrosto; grigliata di salsicce, spuntature di maiale, schiacciatine dei Granai; insalate di stagione; verdure cotte; patate al forno; torta all'ananas; millefoglie; dolcetti secchi.

I vini in tavola: vini di produzione propria.

Commenti: Il ristorante fa parte di un antico borgo creato da Papa Paolo III nel 1460, in un luogo situato a pochi chilometri dalla attuale Allumiere. Fa parte di un interessante agriturismo, condotto da Luciano Spellucci. Il locale è stato creato negli antichi granai costruiti dal marchese Lepri nel 1750. Il servizio è a buffet, senza limite di quantità. Ottima la preparazione e la presentazione delle varie pietanze, cucinate con prodotti coltivati e allevati in luogo. Pur se ci si serve al buffet, c'è sempre assistenza da parte del personale addetto al servizio ai tavoli per il cambio di piatti e posate. La valutazione da parte degli Accademici è stata positiva.

ROMA EUR
10 luglio 2014

Ristorante "La Prua" di Danilo Chiarelli, in cucina Sandra Sears. ●Lungomare delle Meduse 78, Torvaianica di Pomezia (Roma); ☎06/9158011, fax 06/5413013; laprua78@gmail.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di mare; polpo, polipetti e lenticchie su letto di purea di patate; tortina di pescato locale in crosta di patate; fettuccine



con filetti di rombo, pomodorini cherry e lenticchie di Castelluccio di Norcia; ravioli con mousse di rombo e astice; frittura mista di paranza del litorale laziale; insalatina mista di stagione e patatine fritte; sorbetto alla frutta fresca di stagione.

I vini in tavola: Prosecco; Chardonnay del Lazio Igt (Casale del Giglio, Le Ferriere).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati per la riunione conviviale di mezza estate. Quest'anno il locale selezionato, su indicazione di Alessandro Quartieri, Accademico di Castel San Pietro Firenzuola, gradito ospite della serata, ha riservato un'autentica sorpresa per l'eccezionale qualità e la freschezza delle materie prime utilizzate in cucina, acquistate direttamente e quotidianamente all'asta del mercato ittico di Anzio dal patron Danilo Chiarelli, e per le sapienti preparazioni dello chef Sandra Sears. Apprezzatissime tutte le portate, selezionate dal Delegato Simposiarca, per l'originalità di alcune ricette e di taluni accostamenti (tra tutti quello tra il pescato e le lenticchie di Castelluccio di Norcia), la ricercatezza nella presentazione dei piatti e la leggerezza degli alimenti. Cortese ed efficiente il servizio, ottimo il rapporto qualità-prezzo. Giudizio complessivo molto buono.



ABRUZZO

AVEZZANO
29 giugno 2014

Ristorante "Locanda Torre del Parco" di Roberta Tuzi. ●Piazza San Rocco 1, Col-

lonego (L'Aquila); ☎393/2246115, 329/1559794; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie febbraio e marzo; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,38; prezzo 35 €.

Le vivande servite: sagne e fagioli; pappardelle alla lepre; pecora al cottoro; pecora alla brace; verdura e patate; dolce di Collelongo; macedonia.

I vini in tavola: Montepulciano Doc (Ducaminimo).

Commenti: A Collelongo, confine Nord Ovest del Parco Nazionale d'Abruzzo, ha avuto luogo la riunione conviviale, vivace e piacevole, condotta dalla Simposiarca Tina Supapane, in un accogliente locale. La Simposiarca ha svolto anche il compito di cicerone accompagnando gli ospiti in una visita storica e culturale per le vie del borgo e all'interno delle abitazioni dei contadini di fine Ottocento, sapientemente riarredate con mobili e suppellettili antiche. Il "Pranzo del barone": questo il titolo del menu, elaborato e realizzato con buon gusto e coerenza da Roberta Tuzi, che ha aiutato a ripercorrere, rivivere e riassaporare i cibi e l'atmosfera del tempo passato. Il piatto "barone" della riunione conviviale è stato, senza ombra di dubbio, la pecora al cottoro, per la cui preparazione si richiedono doti di esperienza, sapienza, qualità del prodotto e tanto lavoro (24 ore di schiumatura). Buono il rapporto qualità-prezzo.

CHIETI
25 luglio 2014

Ristorante "Casa de Campo" di Mauro Rossone e Betty Chiacchiaretta. ●Via Trapani 1, San Giovanni Teatino (Chieti); ☎085/4464864, anche fax; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie periodo di Ferragosto e prima settimana di gennaio; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 6; prezzo 40 €.



Le vivande servite: baccalà in tempura di Centerba d'Abruzzo; capesante gratinate; panzanella con gamberetti bianchi dell'Adriatico; carpaccio di ricciola, triglia, sogliola e gallinella; cozze e cannolicchi gratinati; risotto agli scampi e fiori di zucca; ventaglio di rombo, pescatrice, pesce spada.

I vini in tavola: Passerina brut (Contesa, Collecorvino); Rosato Igt (San Lorenzo, Castilenti); Picolit Docg Coline orientali (Torre Rosazza, Oleis).

Commenti: Tantissimi gli ospiti, alcuni Accademici anche di Delegazioni limitrofe. Il tema della serata ha avuto per soggetto "il ventaglio". A forma di ventaglio tutte le pietanze presentate, il menu ideato dall'Accademico Gerardo Di Cola e il ventaglio dell'Accademia è stato regalato dal Delegato Mimmo D'Alessio a tutte le signore. Al termine della serata, un'interessante discussione accademica sui cibi serviti e sull'originalità della loro presentazione. Il locale prescelto ha fatto registrare limiti soprattutto nel servizio di sala. Detta criticità è stata rimarcata dal Delegato al momento della consegna della vetrofania. Una segnalazione doverosa poiché il ristorante, nella gestione quotidiana di servizio "alla carta", risulta davvero molto interessante, tanto da avere nella guida tre tempesti, tutti meritati.

CHIETI

12 agosto 2013

Ristorante "Il Casolare" di Antonina e Tiziano Cicchitti. ●Via Montupoli Averna 123, Miglianico (Chieti); ☎0871/959015, anche fax; coperti 250 ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 25 €.

Le vivande servite: patate in brodetto; zuppa di ceci; spaghetti con peperone secco; galantina di pollo e "ciabottello" croccante; coniglio alla cacciatora; la Bolla; cocomero, melone, sangria.

I vini in tavola: "Mellianum Passerina" vino spumante brut; Cerasuolo d'Abruzzo Dop (entrambi Cantina Miglianico).

Commenti: La parte conviviale seguita al momento devozionale verso San Pantaleone, si è svolta presso un ristorante sulle lussureggianti colline di Miglianico. Una splendida tavola imperiale all'aperto ha accolto Accademici, postulanti e ospiti, tra i quali il Presidente del Consiglio Regiona-

le, Nazario Pagano, il Presidente regionale della Croce Rossa Italiana, e il Coordinatore Territoriale Paolo Fornarola. La serata ha avuto una protagonista indiscussa, la signora Antonina di Giacomo che ha conquistato tutti con la preparazione dei suoi "cavalli di battaglia" la cui esecuzione è stata la sintesi della tradizione familiare abruzzese con la migliore attenzione alla ristorazione. Eccellente la versione 2013 de "La Bolla", il dolce creato tre anni fa, appositamente per questo evento, dal bravo pasticciere Federico Anzellotti.

PESCARA

6 luglio 2014

Ristorante "Nini" di Rosa srl. ●Piazza Giardino 1, Montesilvano Colle (Pescara); ☎085/4689174; coperti 30+60 (nel gazebo) ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

Le vivande servite: gazpacho di verdure centrifugate; crocchette di miglio; verdure in tempura di zafferano; stuzzichini di semi; risotto integrale alle ortiche, clorofilla di borragine e vongole; spaghetti Verrigni con gamberi rossi e salsa allo zenzero; scamponi con fichi, pistacchi di Bronte e bulgur; torta di cous cous, crema di mandorle e albicocche; gelato vegano.

I vini in tavola: Pecorino "Luteus" Igt 2013; Montepulciano d'Abruzzo "Primario" Doc 2013 (vini biologici Cantina Casa Piattelli).

Commenti: Una splendida riunione conviviale, dedicata alla "cucina del mangiare sano". Dopo l'introduzione chiara e documentata del Delegato Giuseppe Fioritoni, il professor Francesco Berrino, illustre studioso ed esperto dell'Istituto Tumori di Milano, ha ampiamente illustrato la bontà e la salubrità della cucina segnatamente vegetariana, in cui le carni devono trovare una posizione "residuale", dovendosi privilegiare le proteine nobili del pesce e quelle dei legumi, unitamente alle verdure, ortaggi e frutta. E infatti, tutto il menu è stato concepito nell'ottica della cucina ispirata alla dieta mediterranea e realizzata dai cuochi Diana Di Girolamo e Alessandro Corradetti in modo perfetto. Gli antipasti, il saporito "spaghettoni", i magnifici scamponi sono stati molto apprezzati, mentre è stata una sorpresa il gelato vegano, a dispetto degli scettici che lo ritenevano, erratamente senza conoscerlo, non buono, e invece ha superato ogni previsione.



SULMONA

27 giugno 2014

Ristorante "Club dei Buongustai" di Enrico Rossi e Serena Cutilli, in cucina Enrico Rossi. ●Via Pescara 28, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212859, cell. 328/3061045; coperti 65. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-14 luglio; giorno di chiusura lunedì, sempre a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di tonno e fragole; gamberi con zucchine; suppli di riso e pesce; spiedino di scampi; olive alla teramana; fagottini di alici; mazzancolle in pasta kataifi; tagliatelle al ragù di triglia; rana pescatrice in porchetta; cheese cake alle fragole.

I vini in tavola: Pecorino (Tenute Barone di Valforte).

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati numerosi in questo rinomato ristorante, gestito da una coppia di giovani Enrico e Serena che, con il magistrale aiuto della Simposiarca Fernanda De Santis e del maestro di cucina Enrico Rossi, che ha sapientemente elaborato i vari piatti, hanno dato vita a una splendida cena. Ottimi i vari antipasti e delicate le tagliatelle al ragù di triglia. Il piatto forte è stato la rana pescatrice in porchetta, molto delicata. Il Delegato Gianni Maria D'Amario nel ringraziare i gestori del ristorante ed essendo l'ultima riunione conviviale prima delle vacanze, ha augurato a tutti buone ferie.

TERAMO

20 giugno 2014

Ristorante "Lido l'Arcobaleno" di Pietro Roger. ●Lungomare Spalato snc, Giulianova (Teramo); ☎085/7983956; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: frittura di paranza; alici a scottadito; brodetto in bianco; brodetto rosso; sorbetto al limone; frutta.

I vini in tavola: Prosecco superiore (Bellenda San Fermo); Cerasuolo 2013 (azienda agricola Chiusa Grande).

Commenti: L'Accademica Silvana Di Giovanni Lamberti ha organizzato una simpatica serata monotematica, sul brodetto "giuliese", piatto un po' trascurato negli ultimi anni. La riunione conviviale si è tenuta in uno chalet sul mare. Dopo l'intervento dell'ospite, il dottor Sandro Galantini, che ha intrattenuto sulle origini non proprio marinare di Giulianova e su quelle del brodetto giuliese, è stata servita la classica frittura di paranza accompagnata ad ottime alici scottadito. A seguire, in piatti monoporzione, lo chef Roger, giuliese doc e figlio d'arte, con trascorsi di pescatore, ha presentato la prima variante del brodetto, in bianco, dal gusto delicato, a base di sogliola, razza, merluzzo, crostacei e frutti di mare. Un sapore più forte e pesci più saporiti (con presenza di pesce azzurro) hanno connotato la variante rossa, con l'aggiunta di pomodoro, ma senza peperone, elemento che distingue questo piatto dalla versione vastese. Sorbetto al limone, frutta a pezzettoni e un lungo applauso a Roger hanno concluso la serata.

TERAMO

17 luglio 2014

Ristorante "Esprì" di Fabio De Cristofaro ed Emanuela Tommolini. ●Via XX Settembre 22, Colonnella (Teramo); ☎0861/700013; info@osteriaesprì.it; coperti 27+9 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 40 €.



ABRUZZO segue



Le vivande servite: fiore di zucca, ceci e cuscus; tacchino ripieno al basilico e olive taggiasche agrodolci della casa; timballino con zucchine, fiori, scamorza passita e alici; stracotto di pecora all'arsitana; tritico di formaggi artigianali a latte crudo; ciambellina al cioccolato, ciliegie al Montepulciano e gelato alla panna; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Trebbiano Doc 2013; Cerasuolo Doc 2012 (azienda agricola biologica Casalia).

Commenti: Tradizionale ma non troppo, calibrata, raffinata ma non stucchevole, qualità al top: queste sono le caratteristiche della riunione. Si inizia con un profumatissimo sorbetto al pomodoro e basilico accompagnato a mignon di benvenuto, uno fra tanti, hamburger di lenticchie, seguito dal fiore di zucca ripieno di farina di ceci, fritto secondo i canoni del tempura. Il timballino monoporzionato, ripieno di scamorza passita, alici e zucchine, era strepitoso. La carne, dei bocconcini di pecora, priva del benché minimo filo di grasso, servita sopra una purea di patate, è stata più che gradita. Una menzione particolare merita il dessert. I due giovani titolari del locale, Fabio ed Emanuela hanno proprio fatto centro.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
12 giugno 2014

Ristorante "La Tentiglia" di Giovanni Gianfelice. ●Contrada Vazzieri, Ferrazzano, Campobasso; ☎0874/311395, cell. 339/4514768; ●Parcheggio comodo; ferie seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: fav casc e ova (fave con polpettine di uova e formaggio); cicatell con piccione arrechin (cavatelli cavati con 3 dita conditi con sugo di piccione ripieno); tutarol fritt che l'ova, saucic e pumador (peperoni fritti con uova, salsiccia conservata sotto sugna e pomodori); patane au furn (patate novelle cotte con la buccia al forno); casciatell, buccchinott, viscott cu naspr, maltagliat (fagottini ripieni di ricotta e zucchero e di confettura di amarene, tarallini con la glassa, biscotti con le mandorle).

I vini in tavola: Falanghina e Montepulciano, dei vigneti di Ferrazzano, prodotti da Giovanni Gianfelice.

Commenti: Menu insolito per una cena e poco armonico, giustificato dalla presentazione del libro *Tufara*, uno scrigno di sapori, scritto da Lina Barrea e Mirna Milandri, da cui sono state tratte le ricette. Simposiari e i nuovi Accademici Gabriella Iacobucci e Sergio Venga. In cucina, Emilia e Maria hanno elaborato con cura i

piatti ad iniziare dalla zuppeta di fave, private anche della pellicina, accompagnate da morbide polpettine di formaggi e uova. Delicati i cavatelli conditi con il sugo del piccioncino ripieno di interiora, uova, formaggio e spezie: molti hanno gustato volentieri anche il volatile. I peperoni fritti con salsiccia e pomodoro, per i più ghiotti con un uovo cotto nel sughetto, piatto estivo legato alla mietitura, anche se un po' indigesto, ha avuto molto successo. I dolci offerti dalle autrici hanno completato questa immersione nei sapori autentici di una volta. Le belle composizioni a tema, create dall'Accademica Elisabetta Guarino, hanno dato un tocco di colore ai tavoli.

 **TERMOLI**
11 luglio 2014

Ristorante "Il Quadrifoglio" di Anna Rosa Grifone. ●C/da Montebello, Montenero di Bisaccia (Campobasso); ☎0875/960190, fax 0875/960193; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 35 €.

Le vivande servite: verdure di stagione pastellate in cartoccio; bruschette con peperoni; lu pane 'mbuss; taglieri di salumi tipici molisani (ventricina, sopressata, filetto, prosciutto); plateau di formaggi del Molise; i pani dello chef; maltagliati casarecci al pomodoro e basilico; castrato alla baraccara; agnello porchettato; tortarello molisano pomodori e sedano; frutta di stagione in bellavista; piccola pasticceria della tradizione; gelato al mosto cotto in cialda; torta alla frutta.

I vini in tavola: Xaatus Falanghina del Molise Doc (Cantina Catabbo); Brezze Falanghina del Molise Doc (Cantina Cieri); Sannazzaro Molise Rosso Doc (Cantina Valerio); Falan-

ghina del Molise Doc (Cantina Cipressi); Ricupo Molise rosso Doc (Cantina D'Uva); Rosavite rosato Terre degli Osci Igt (Cantina Terrasacre); Aglianico Terre degli Osci Igt (Cantina Borgo di Colloredo); Rispetto Molise rosso Doc; Tintilia del Molise Doc (entrambi Cantina Terrasacre); Ego Moscato del Molise Igt (Cantina D'Uva).

Commenti: "Questa sera si è fatta vera Accademia", è l'affermazione ribadita più volte dal Coordinatore Territoriale delle Marche Mauro Magagnini e condivisa dai Coordinatori della Basilicata e del Molise Masella e Maj, intervenuti alla cena del "Ple-nilunio di luglio", organizzata dal Vice Delegato Di Pietro, che con lo chef Fabio Sparvieri e la supervisione del Delegato, ha inteso celebrare antiche ricette della gastronomia molisana. I piatti sono stati abbinati agli eccellenti vini prodotti nelle cantine del basso Molise, illustrati dal sommelier Di Blasio, Presidente del "movimento turismo del vino" del Molise. Apprezzata la genuinità dei prodotti, rigorosamente locali; impeccabile la realizzazione dell'antica ricetta della "pecora alla baraccara"; eccellenti e profumati maltagliati al pomodoro e basilico. Commosse le parole del Delegato in ricordo dell'amico Accademico Amedeo Santarelli recentemente scomparso. In chiusura, scambio dei guidoncini con il Sindaco di Montenero Nicola Travaglini e consegna del piatto accademico al bravissimo chef.





CAMPANIA

PENISOLA SORRENTINA

18 luglio 2014

Ristorante "Relais Blu" di Antonio Acampora snc. ●Via Roncato 60, Termini - Massalubrense (Napoli); ☎081/8789552, fax 081/8789304; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; ferie dal 1° novembre al 1° marzo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo 50 €.

Le vivande servite: antipasti al cucchiaino; carpaccio di ricciola in crosta di pane con tartare di pomodori, spuma di provola e capperi; tagliolini al basilico su battuto di gamberetti di Crapolla con calamaretti e pomodoro candito; mezzi paccheri con cozze, salsa di scarola e pistilli di zafferano; pescato del giorno in crosta di mandorle di Noto, su caviale di melanzane e gazpacho di pomodori; biscuit morbido al cioccolato, olio di oliva, bianco mangiare e granita all'orzata; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante Cuvée Royale Nature brut (Cantina Marchese Antinori); Pinot nero 2012 (Cantina Gottardi, Alto Adige).

Commenti: Ritornare al Relais Blu è sempre un'emozione grandissima. Il ristorante offre un panorama mozzafiato su Capri e i tramonti infuocati che si godono dalle terrazze. La riunione conviviale serale ha voluto in tal modo festeggiare l'entrata dell'estate, così tardiva. Lo chef Roberto Allocca, da poco più di un anno a capo della brigata di cucina, ha realizzato, con notevole maestria, i piatti che hanno consentito a tutti di gustare l'ottima qualità delle materie prime accompagnate da leggerezza ed eleganza, ricevendo, al ter-

mine della riuscitissima serata, il guidoncino dal Delegato e tanti complimenti e applausi dalla numerosa Delegazione.



PUGLIA

CASTEL DEL MONTE

10 luglio 2014

Ristorante "Sporting Club" di Michele Recchia. ●Via Astor Piazzolla 2, Zona Capiro - Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/583538, fax 0883/491048; segreteria@sportingclubtrani.191.it; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mese di novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: cappottino di parmigiana con anelli di cipollotti croccanti; pizza al nero di Troia; risotto alle erbe con croccantini di speck; orecchiette di grano arso con pomodoro al forno e ricotta dura; pesce di mare al sale con contorni vari; sorbetto allo Champagne; frutta; dolci pugliesi con Moscato di Trani.

I vini in tavola: Prima Luce Doc; Bombino nero-rosato Doc; Come d'incanto Doc (Cantine Carpentiere); Moscato di Trani (Cantine Nunges).

Commenti: La serata, resa piacevole anche per la partecipazione di Accademici della Delegazione di Bari, guidata dal Delegato Vincenzo Rizzi, con la presenza del Coordinatore Territoriale della Basilicata Nino Masella, ha avuto due momenti significativi: l'ammissione dei nuovi Accademici, Gabriella D'Errico e Riccardo Giovanni Merra, e uno spazio culturale dedicato "alla pizza napoletana dalle sue origini ad oggi" trattato dall'Accademia e Simposiarca Clotilde Manno. Apprezzata è stata la presenza, durante la cena, del pizzaiolo andriese Luigi Vurchio, insignito di recente del titolo di campione europeo nella "Maratona a Tavola 2014" che ha dato un saggio della sua bravura con la degustazione di tranci di pizza "al nero di Troia". Con la consegna della vetrofania allo chef



Michele Recchia e a Luigi Vurchio, il Delegato Antonio Giorgino, ha augurato buone vacanze.

GARGANO

27 giugno 2014

Ristorante "Le Cese" di Franco Budrago. ●Contrada Matine, San Giovanni Rotondo (Foggia); ☎0882/450972, fax 0882/456413, cell. 360/270777; coperti 80. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo 35 €.

Le vivande servite: antipasto di verdure, ortaggi e salicornia; orecchiette con ortica; tagliatelle con porcini e tartufo; coniglio alle erbe; cervo con piselli e patate; frutta di stagione; sporcamuso.

I vini in tavola: Rosato Salento Tenute San Marco Igt (Cantine Due Palme, Cellino San Marco), Otre Primitivo Puglia Igt (Cantine Teanum, San Paolo di Civitate).

Commenti: La Delegazione, in continua esplorazione del territorio, ha scelto un ristorante situato sulla strada che collega Manfredonia a San Giovanni Rotondo. La presenza di svariati ospiti, il clima mite, l'ubicazione del locale (di turismo rurale), con bella vista panoramica, e il servi-

zio efficiente hanno contribuito a creare un clima sereno e disteso. Le materie prime e le erbe tipiche del territorio hanno caratterizzato le varie portate. Particolarmente apprezzate le tagliatelle con porcini e tartufo (rigorosamente locali), il cervo con i piselli e le patate, come dessert, lo "sporcamuso" con cui si è conclusa la serata. Ottimo l'abbinamento dei vini, in particolare del Primitivo. Buono il rapporto qualità-prezzo.

LECCE

2 luglio 2014

Agriturismo "Poeta Contadino" di Stefano Quarta. ●Strada provinciale Lecce/San Cataldo (Lecce); ☎338/4086635; coperti 45+100 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, sufficiente; giorno di chiusura a pranzo dal 1° giugno al 30 settembre. ●Valutazione 8; prezzo 28 €.

Le vivande servite: prodotti caseari, cipolle e peperoni gratinati; ravioli alle melanzane; involtini alla pizzaiola con verdure e patate alle erbe; spumone artigianale nocciola e cioccolato; biscottini di pasta frolla alle mandorle.

I vini in tavola: Negramaro; Negramaro rosato (entrambi della casa); Dolce Pierale (Cantine Leone De Castis).

Commenti: Agriturismo immerso negli ulivi della campagna a ridosso del Mare Adriatico; cucina genuina e tradizionale. Ottime pietanze, in particolare gli involtini alla pizzaiola. Buon rapporto qualità-prezzo. Durante la serata è stata premiata l'"Azienda Duca Guarini". Giovanni Guarini, vincitore del premio Dino Villani ha parlato del prodotto di eccellenza, "passata di pomodoro giallo", facendone omaggio agli Accademici.





BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO

28 giugno 2014

Ristorante "Locanda Severino" di Vitan-
tonio Lombardo, in cucina Vitan-
tonio Lombardo. ●Largo Re Galantuomo 11,
Caggiano (Salerno); ☎0975/393905,
anche fax, cell. 347/6283979; info@lo-
candaseverino.it, www.locandaseveri-
no.it; coperti 34. ●Ferie 10 giorni a lu-
glio e 20 giorni a gennaio; giorno di
chiusura domenica sera, lunedì e mar-
tedì, dal mercoledì al venerdì a pranzo
aperto solo su prenotazione. ●Valuta-
zione 8,96; prezzo fino a 35 €; carte ac-
cettate tutte.

Le vivande servite: cremino di ca-
prese; pizza in black; spaghetti di
Gragnano in carbonara di asparagi
selvatici e cioccolato bianco; ham-
burger di agnello al fumo di faggio
con zucchine croccanti, patate torni-
te e maionese alle alici di Cetara;
grotta bianca: semifreddo al carciofo
bianco di Pertosa su salsa di ciocco-
lato bianco alla maggiorana e praline
di mandorle; piccola pasticceria;
frutta essiccata.

I vini in tavola: Spumante brut Vi-
gnali, (Cantina di Venosa, Vignali
Venosa); L'atto, Aglianico del Vulture
Docg 2011 (Cantine del Notaio, Rio-
nero in Vulture); Spumante Moscato
Vignali (Cantina di Venosa, Vignali
Venosa).

Commenti: Il Presidente Giovanni
Ballarini ha presentato, prima della
riunione conviviale, il suo ultimo li-
bro: *La cucina dei numeri primi* rac-



contando aneddoti sui piatti, sul
mangiare, sui prodotti, suscitando
l'interesse di tutti, trasformando il
sorriso in riso. Poi la parola è passata
a Vitan-
tonio Lombardo che, per que-
sta riunione conviviale, ha dato il
meglio di sé. Stupefacente la pizza in
black, ai carboni vegetali con tartufo
lavorato in tre modi, smorzato dal-
l'acidità della mousse di bufala cam-
pana. Eccellenti gli spaghetti alla
carbonara, ottimamente riuscita con
il cioccolato bianco ad addolcire
l'amaro degli asparagi selvatici. Nuo-
vo l'hamburger di agnello appena
scottato, magnificamente presentato
al fumo di faggio; forse solo il des-
sert non all'altezza dell'eccellente
menu.

POLLINO-POLICASTRO

9 agosto 2014

Ristorante "Luna Rossa" di Federico
Valicenti, in cucina Federico Valicenti.
●Via Marconi 18, Terranova di Pollino
(Potenza); ☎0973/93258, anche fax,
cell. 347/8567385; lunarossa@federi-
covalicenti.it, www.federicovalicenti.it;
coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheg-
gio scomodo; ferie mai; giorno di chiu-
sura mercoledì. ●Valutazione 8,97;
prezzo da 45 a 65 €; carte accettate
tutte.

Le vivande servite: ciambottella:
panino caldo di lievito madre ripieno
di peperoni, funghi misti e pomodo-
rini; tortino di patate seccagne con
salsiccia lucana al finocchietto, pepe-
rone crudo su crema di caciopope;
funghi porcini sal-
tati in padella
senza aglio con
ricotta salata
al peperoncino;
salumi e pepe-
roni cruschi;
insalata di trippa
alla mentuccia;

lacane di grani antichi (pasta di cin-
que farine: ceci, orzo, fave, semola
rimacinata Senatore Cappelli e caro-
sella) condita con erbe aromatiche e
pomodorini; foglie di olive del buon
pastore: pasta impastata con acqua
di finocchi e spinaci condita con salsa
di ricotta fresca al profumo di can-
nella, limone di Rocca Imperiale e
gocce di mosto cotto; filetto di maia-
lino su cipolla rossa, uvetta passita e
bacche di ginepro; coscia della zita
con contorno di macco e insalata mi-
sta agli agrumi; mousse di percoche
con yogurt, menta e vino cotto
d'Aglianico; tortino di cioccolato cal-
do e miele al peperoncino; liquorini
(Rosoli della casa).

I vini in tavola: Aglianico del Vultu-
re Igt, Luna rossa (Cantina di Ma-
schito, Potenza).

Commenti: Federico ha servito le
sue pietanze sulla terrazza, con una
magnifica vista sul Pollino: l'ecce-
lente panorama non ha però distratto
dal menu. Straordinaria la ciam-
bottella, da mangiarsi con le mani,
gli ingredienti variano con le stagio-
ni ma la ciambotta era il pranzo dei
contadini locali. Eccellenti le lacane,
le foglie di olive e il maialino. Subli-
me la coscia della zita: cosciotto di
agnello di squisito sapore, carne sa-
pida e morbida, odori di montagna
temperati dal macco di fave. Luna
rossa: tappa obbligata per tutti i
buongustai.

POTENZA

29 giugno 2014

Ristorante "Antica Osteria Marconi",
in cucina Giuseppe Misuriello. ●Via
Marconi, Potenza; ☎0971/86900; in-
fo@anticaosteriamarconi.it, www.in-
ticaosteriamarconi.it; coperti 35+30
(all'aperto). ●Parcheggio privato del
ristorante; ferie due settimane a caval-

lo di Ferragosto; giorno di chiusura do-
menica sera e lunedì. ●Valutazione 9;
prezzo da 36 a 45 €; carte accettate
CartaSi/Visa/MasterCard/American
Express.

Le vivande servite: "acqua sala"; ri-
sotto con cardoncelli e cipolla rossa
di Tropea caramellata; orecchiette
con mollica e peperoni cruschi; bac-
calà in ciuredda (zuppa con pomod-
oro e olive nere di Ferrandina) e in
tempura con crema di fagioli; mous-
se di ricotta e mattonella al cioccolato
e nocciole.

I vini in tavola: Aglianico del Vultu-
re Serra del Prete 2010 (Musto Car-
melitano).

Commenti: In occasione della riu-
nione conviviale, organizzata per la
consegna della campana alla Delega-
zione da parte del Presidente Giovanni
Ballarini, si è privilegiata la scelta di
piatti della tradizione lucana rivisita-
ti dalla maestria dello chef Misuriel-
lo che, insieme al suo staff, ha garan-
tito cucina e servizio ad ottimi livelli.
In particolare l'acqua sala, cibo pove-
ro della cultura contadina, è diventa-
to nella reinterpretazione dello chef
un piatto davvero glamour, con la
raffinatezza della julienne di asparagi
crudi e l'esaltante sapore della "spu-
gna di peperoni cruschi". Sempre nel
solco della tradizione la pasta di casa
"arracanata" con la mollica di pane e
una splendida ricotta aromatizzata
alla vaniglia. Non poteva mancare il
baccalà, nella versione "ciuredda"
ma anche in tempura, resa ancora
più interessante dalla crema di fagio-
li di Sarconi. Tutti i piatti, a comincia-
re dai finger food serviti con l'aperiti-
vo, sono stati molto curati anche dal
punto di vista estetico.

VULTURE

9 luglio 2014

Agriturismo "Valle Ofanto" di Maria
Concetta Miele. ●Contrada Ofanto
107, SS401, Rapone (Potenza);





☎0976/96314, 0976/96360; info@valleofanto.it, www.valleofanto.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo, sufficiente, incustodito; ferie prima settimana di settembre e prima decade di novembre. ●Valutazione 8; prezzo 20 €.

Le vivande servite: antipasti vari (salumi, formaggi, verdure, frittatine); cannazze (pasta più sottile degli ziti) al ragù; troccoli con tartufo nero e funghi porcini; dessert.

I vini in tavola: Carolin 2013 Igt (Cantine Martino di Rionero in Vulturno).

Commenti: Molto apprezzate le cannazze con i troccoli conditi con tartufo nero e funghi porcini, piatto ottimo ma adatto a stomaci... robusti. Gli Accademici hanno rinunciato ai secondi e si è passati direttamente al dessert. Questo non perché nel menu non siano elencati validi secondi ma perché il caldo estivo induce a una certa misura.



SICILIA

 **MODICA**
8 agosto 2014

Ristorante "La Sirenetta" di Luca Cannizzaro. ●Via Sorda Sampieri 79/A, Modica (Ragusa); ☎0932/455412, fax 0932/453481; coperti 140+140 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie due settimane a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,4; prezzo 25 €.

Le vivande servite: arancino di seppie e finocchietto al gaspacho di po-



modoro; panino al sesamo con sgombero e tenerezze al capuliatto; insalata di mare; cocktail di gamberi; spada marinato; alici marinate; capputtedda in agrodolce; sarda a cotoletta; zuppa di cozze; tagliolini allo scoglio; spada bardato allo speck su caponata con gamberoni; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Gibelè (Duca di Castelmonte).

Commenti: Dopo cinque anni la Delegazione ha rivisitato il ristorante, organizzando una riuscita riunione conviviale. Rispetto alla volta precedente, sono state servite pietanze che, ad eccezione dell'arancino di seppie e finocchietto al gaspacho di pomodoro e del panino al sesamo con sgombero e tenerezze al capuliatto, molto apprezzati dai numerosi commensali, non hanno potuto esaltare la bravura e l'estro del valente maestro di cucina Luca Cannizzaro. Comunque ottimo il rapporto qualità-prezzo.

 **PALERMO**
24 giugno 2014

Ristorante "A' Cala" di Gigi Giordano, in cucina Ignazio Morici. ●Via Cala, Palermo; ☎091/332524, anche fax, cell. 393/3306697; gigi.relazione@sterne@gmail.com, coperti 40+40 (all'aperto). ●Giorno di chiusura lunedì da ottobre ad aprile. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45€; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arancinette di sarde e finocchietto; papalini con spada, lime e bufala; caponatina di alalunga e mandorle; garganelli con bocconcini di mustia, pinoli e giri; filetto di orata in mantello di pa-

tate e zucchini; mousse al cioccolato bianco e salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Grillo, Cavallo delle Fate (Tasca d'Almerita).

Commenti: Nella splendida cornice del porticciolo, la Delegazione si è riunita presso un piccolo ristorante "glamour" con veranda posta tra le barche ormeggiate, il giardino all'inglese, le panchine di pietra bianca e una splendida vista sull'omonimo porticciolo. È stata anche l'occasione per festeggiare i 40 anni di appartenenza all'Accademia del Socio Antonino Saporito, al quale il Delegato Lucio Messina ha consegnato lo speciale distintivo. La cena è stata particolarmente gradita dai numerosi Accademici che hanno molto apprezzato il menu a base di piatti di pesce.

 **RAGUSA**
18 luglio 2014

Ristorante "Donnafugata Golf Resort & Spa" di NH hotels, in cucina Cosimo Damiano Bassano. ●Contrada Piombo, Ragusa; ☎093/2914200, fax 093/2914222; nhdonnafugata@nh-hotels.com, www.nh-hotels.com; coperti 400+200 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie parte di dicembre e gennaio fino al 20 febbraio. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con canapè e finger food; misticanza di polpo su letto di patate allo zafferano e agrumi di Sicilia; risotto Carnaroli al pesce spada, fichi e Maraschino; turbante di spigola; semifreddo agli agrumi.

I vini in tavola: Insolia, Valle dell'Acate.

Commenti: Splendida serata di commiato prima della pausa estiva.

Location di grandissimo fascino, nella tenuta dei marchesi Arezzo di Celano, ora resort cinque stelle. Grande professionalità e ospitalità. Presenti il Consigliere di Presidenza Mario Ursino e il Delegato di Siracusa Angelo Tamburini. I numerosissimi Accademici hanno gradito e apprezzato il fascino delle ambientazioni. Cucina discreta e apprezzabile soprattutto per antipasto e secondo.



SARDEGNA

 **GALLURA**
20 giugno 2014

Ristorante "Ristorantino Lu Stazzu" di Elisa Matta, in cucina Renato Ballabio. ●Via Nazionale 118, Budoni (Olbia Tempio); ☎0784/844448, anche fax cell. 333/7545713; ristorantinolu-stazzu@libero.it, www.rioristorantinolu-stazzu.com; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: finger food di benvenuto; cestino di pasta sfoglia con crema di pecorino, bottarga, pomodoro e gelato all'olio extravergine d'oliva; scaloppa d'ombrina marinata al finocchietto selvatico e sgusciata di cozze fritte dorate; pane "zichi" con anemoni di mare e zucchine, accompagnate da "lados" al sugo di cappone, pomodoro e basilico; medaglione di pescatrice al Vermentino di Gallura e pomodoro ripieno gratinato; cialda ricoperta di cioccolato e riso soffiato con ricotta di pecora alla "saba" e gelatina di fragole al Torbato.

I vini in tavola: Thilibas Vermentino di Gallura Doc; Cerasio Cannonau di Sardegna Doc (entrambi Cantina Pedres, Olbia); Moscato di Gallura Doc (Cantina delle vigne, Olbia).

Commenti: La Simposiarca Eleonora Dallolio ha magistralmente condotto l'amichevole e vivace riunione conviviale in un piccolo ma accogliente ristorante a conduzione fami-





SARDEGNA segue

liare, presentando gli originali piatti proposti dallo chef Renato Ballabio. Ospite, il Sindaco di Budoni Giuseppe Porcheddu, al quale il Delegato Luigi Collu ha donato un libro dell'Accademia. Gli Accademici hanno apprezzato i diversi e sfiziosi stuzzichini di benvenuto e gli altri piatti serviti, per i sapori schietti, per la ricerca dei gusti e dei profumi con originali accostamenti, frutto di un creativo e qualificato impegno professionale della brigata di cucina. Ottimo il dessert che ha degnamente concluso la riunione conviviale, così come l'abbinamento dei pregevoli vini con le pietanze. Cortese e curato il servizio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.



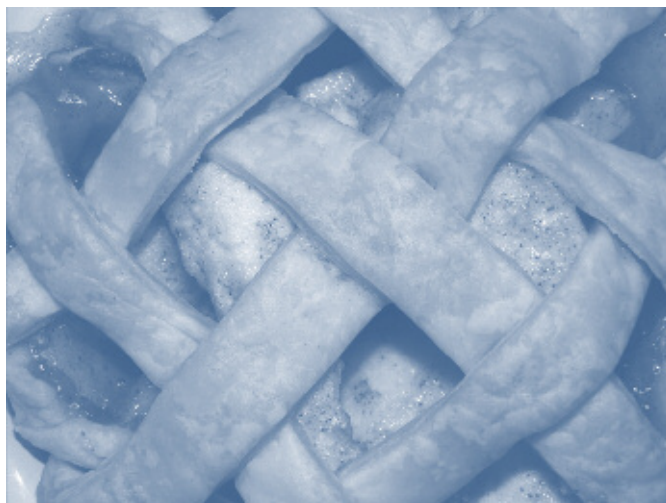
EUROPA

BELGIO

 **BRUXELLES**
17 luglio 2014

Ristorante "Osteria agricola toscana" di Fabio Panchetti. ●Rue Livingstone 20, Bruxelles; ☎00322/231607; coperti 35. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,31; prezzo 55 €.

Le vivande servite: degustazione di formaggi toscani; cassetta agricola



dell'osteria; involtini di maiale profumati all'arancia con sformatino; mousse di ricotta bio con miele e pinoli.

I vini in tavola: Prosecco Docg; Vernaccia di San Gimignano Docg 2013 (Podere la Marronaia); Berardenga Chianti classico Docg 2011 (Felsina).

Commenti: Piccolo ristorante a conduzione familiare, aperto da pochi mesi a Bruxelles e subito affermatosi come punto di riferimento nel quartiere europeo, grazie all'impegno di Fabio Panchetti, imprenditore agricolo toscano. La caratteristica del locale è la genuinità assoluta degli ingredienti, provenienti prevalentemente dal Podere del Grillo di San Miniato, di proprietà del titolare, tutti rigorosamente certificati come prodotti biologici. Alcuni piccoli problemi organizzativi, dovuti forse a mancanza di esperienza, non hanno impedito agli ospiti di esprimere giudizi favorevoli sui vari piatti. Molto

simpatica la presentazione della cassetta, contenente un insieme di degustazioni che possono cambiare in funzione della disponibilità dei prodotti. A conclusione della serata il dottor Matteo Bartolini, Presidente del CEJA (Comitato europeo dei giovani agricoltori), ha tenuto una relazione sulle prospettive dell'imprenditoria giovanile nel settore agricolo a livello europeo.

GERMANIA

 **DÜSSELDORF**
 **COLONIA**
2 luglio 2014

Ristorante "Rosati" di Remo Rosati ●Felix-Klein Strasse 1, Düsseldorf; ☎0211/4360503, fax 0211/452963; coperti 95. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie luglio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,14; prezzo 75 €.

Le vivande servite: stuzzichino dello chef; carpaccio e tartara di branzino; spinosini all'amatriciana; lasagna di rana pescatrice alla Rosati; sorbetto; filetto di vitello alla piemontese; fantasia di dolci della casa.

I vini in tavola: Pinot 2013 (Schulthausen); Cabernet Sauvignon e Sangiovese Col di Sasso 2011 (Cantina Banfi).

Commenti: Una riunione conviviale tutta particolare, che ha visto riuniti gli Accademici delle due Delegazioni. I numerosi Accademici, l'elegante atmosfera del ristorante e certamente le ottime portate del menu, hanno contribuito al successo della serata e al rafforzamento dei rapporti di amicizia. Il menu ha avuto gli elogi di

tutti i commensali. Un grazie a Remo Rosati per l'impegno profuso. La prima portata, carpaccio e tartara di branzino, è stata perfetta, un piatto delizioso e raffinato. Ottimi gli spinosini all'amatriciana, ma superati in valutazione dalla rana pescatrice. Il tutto accompagnato da vini scelti appositamente. Naturalmente accolto in modo particolare il filetto di vitello alla piemontese con funghi porcini e crema al tartufo. Un grazie alla Delegata di Colonia, Maryann Palm, per l'impegno profuso all'organizzazione dell'incontro.

PAESI BASSI

 **AMSTERDAM-LEIDEN**
27 giugno 2014

Ristorante "Trattoria Buoni Amici" di Domenico Savarese. ●Concourslaan 3, Hofdorp; ☎023/5556923; www.buoniamici.nl; coperti 65+45 (all'aperto). ●Parcheggio nelle vicinanze, a pagamento; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo 60 €.

Le vivande servite: carpaccio di manzo, prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala, gamberetti al mascarpone, assortimento di verdure con salame e bresaola; fregola saltata con salsa di zucchine fresche e gamberetti bianchi di Sicilia; baccalà al forno con fonduta di scamorza su letto di spinacini; torta caprese.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene Docg (Andrea Casalini, Colbertaldo di Vidor); Serai Igt "Le Morette" 2013 (Valerio Zenato, Peschiera del Garda); Pecorino Igt 2013 (Bosco Nestore, Pescara); Recioto della Valpolicella Doc 2004 (Villa Canestrari, Verona).

Commenti: La cena è stata caratterizzata dall'equilibrio: giusto il numero di portate, giusta la quantità di ogni piatto, bilanciati i sapori, equilibrato l'abbinamento con i vini. Ogni piatto era particolare e tutti insieme hanno contribuito all'armonia della cena. Gli antipasti erano notevoli per la qualità e freschezza delle materie prime; il primo piatto ha fatto scoprire la fregola, con un sugo delicato ma saporito. Il baccalà, di provenienza locale dal mare di Wadden, era morbidissimo e succoso, cotto in teglia, dopo una prima scottatura sulla pelle, a fuoco lento sopra al forno caldo. Buono l'accoppiamento degli spinacini con la scamorza fusa, che ha ben coronato il gusto complessivo del piatto. Buonissima la torta capre-

Curiosità

NUTRIRE IL PIANETA MA NON I VISITATORI

Sembra un paradosso, ma sebbene manchino poco più di 200 giorni all'Expo, per ironia della sorte, ancora nessuno sembra intenzionato a nutrire i visitatori.

A Milano arriveranno milioni di persone, che rischiano di non trovare né un bar, né un ristorante nell'immensa area dell'esposizione. Assegnare i luoghi di ristoro del sito espositivo si è rivelato più complesso del previsto, visto che le prime due gare d'appalto legate alla ristorazione sono andate deserte, e il rischio è che si debba ricorrere all'assegnazione diretta. Proprio in Italia, culla della dieta mediterranea e dell'eccellenza gastronomica, e proprio all'Expo, che è stata assegnata al nostro Paese grazie al grande tema della nutrizione e della sostenibilità.



se fatta in casa. Il servizio è stato ottimo, cortese e sempre presente senza essere invadente, con rapidità ed efficienza

SPAGNA

MADRID

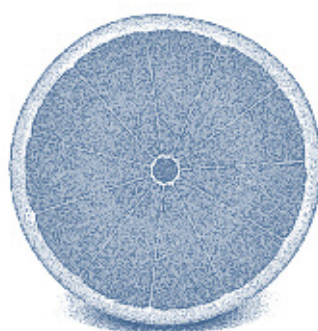
24 giugno 2014

Ristorante "Otto e undici" di Massimiliano Rallo. ●Calle Rio Rosas 38, Madrid; ☎910 146863; coperti 50. ●Ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: fiori di zucca; caponata; melanzana con tartufo; mozzarella di bufala e mela caramellata; cous cous alla trapanese; sardine alla beccafico; soufflé di spinaci; croccantino di mandorle su letto di crema di agrumi.

I vini in tavola: Nero d'Avola Igt 2013 (Terre Siciliane); Chardonnay Igt 2013 (Tenuta San Marco).

Commenti: Serata importante, che ha visto il successo di due esordi: quello del ristorante che, con personale tutto italiano, ha aperto da appena poche settimane e quello, come Simposiarca, del neo Accademico Roger Ruiz, un colto letterato spagnolo che ha suscitato il vivo interesse dei convenuti parlando, in ottimo italiano, de "l'influenza araba nella cucina siciliana e andalusa", spiegando come il menu prescelto rifletta e dimostri le realtà di questa tendenza. In particolare, il Simposiarca ha sottolineato come l'ottimo cous cous sia stato cucinato alla siciliana, che si differenzia dalla ricetta araba per essere confezionato con brodo di pesce invece che di pollo. I piatti serviti e soprattutto il couscous sono stati molto apprezzati. Ottimo il dolce. La serata è terminata con un lungo applauso allo chef e a tutto il personale del ristorante.



SVIZZERA

SUISSE ROMANDE

24 giugno 2014

Ristorante "Da Tavolone enoteca" di Armando Miele. ●Rue des Bains 41, Ginevra; ☎022/3211212; info@da-tavolone.com; coperti 30. ●Valutazione 7; carte accettate tutte.

Le vivande servite: piadina romagnola, tramezzini di prosciutto, olive di Cerignola, prosciutto di San Daniele, lardo di Colonnata, porchetta di Ariccia, salsiccia molisana al tartufo, capocollo piccante di Calabria, salame Sant'Angelo; formaggi: Piave stravecchio, Asiago, taleggio, gorgonzola, provolone, cacio toscano, pecorino toscano, pecorino sardo, pecorino siciliano al peperoncino; casarecce con salsiccia e funghi; linguine con pesto, ricotta e pomodori secchi; tiramisù e cannolo siciliano.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore Docg Corbello extra dry (Merotto); Etna bianco Doc; Etna rosso Doc (entrambi Tenute delle terre nere); Canulari isola dei nuraghi Igt (Chessa); Caladeitufi vendemmia tardiva (Mandrarossa).

Commenti: Un viaggio nei sapori d'Italia, organizzato dalle Accademiche Heliane Metzger e Lauren Bagnasco Covre, in un'enoteca tipicamente italiana nel quartiere delle gallerie d'arte a Ginevra. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando dalla Sardegna, tanti assaggi comparativi di salumi, formaggi, pasta, dessert e vini. Questi ultimi tutti ottimi, specialmente l'Etna bianco siciliano, attentamente selezionati da Armando che li ha descritti uno ad uno con molta competenza. Heliane Metzger ha illustrato la storia dei salumi, soffermandosi sulla porchetta di Ariccia. Giulio Alby ha raccontato la storia del grissino e Piero Marchettini ha simpaticamente commentato i piatti. Un brindisi finale all'estate.



SVIZZERA ITALIANA

10 giugno 2014

Ristorante "Chalet ristorante San Giorgio" di Stefano e Ausi Trinca, in cucina Stefano Trinca. ●Via San Giorgio 24, Brusino Arsizio (Ticino); ☎091/9662155; info@chaletsangiorgio.ch, www.chaletsangiorgio.ch; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: polpettine di pesce del lago Ceresio su insalatina di formontino all'olio di noci e aceto balsamico; tagliata di luccio perca con carciofi mambole brasati al vino bianco; persico su letto di spinaci gratinati alla moda dello chef servito con delicato risottino; semifreddo allo yogurt con salsa di fragole.

I vini in tavola: Solarco Friulano e Ribolla Gialla (Livon San Giovanni al Natisone); Brusino bianco (Fumagalli, Balerna); Brusino rosso, (Chiesa, Rovio).

Commenti: Situato in un antico villaggio di pescatori, ai piedi del Monte San Giorgio, questo simpatico luogo, dall'atmosfera semplice e genuina, ha accolto gli Accademici proprio nel periodo in cui da poco era stata riaperta la pesca. Un angolo del territorio definito la perla del Ceresio, dove un caldo sole permette la produzione di un gradevole Bianco di Brusino e di piccole quantità di

un gustoso olio. Dopo un piacevolissimo viaggio in battello, la Delegazione è stata accolta da Stefano Trinca e dalla moglie Ausi, diventati ormai un punto di riferimento importante per il pesce d'acqua dolce. In cucina Stefano, con l'aiuto di Mauro Redaelli, ha saputo esprimere al meglio le qualità gastronomiche di questo tradizionale ingrediente della regione. Durante la serata, il giornalista-pescatore Titta Bernasconi ha raccontato le storie dei pesci e dei pescatori, proiettando filmati storici di quando il lago era ancora un'importante fonte di approvvigionamento quotidiano.

UNGHERIA

BUDAPEST

9 luglio 2014

Ristorante "Oceans 21", in cucina Alessandro Manfredini. ●Szépvölgy út 21, Budapest; ☎3630/9403335; info@oceans21.hu, www.oceans21.hu; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Vi-sa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti vari di mare in degustazione: insalata di mare, polipetti in guazzetto di piselli, cannolicchi gratinati, carpaccio di tonno fresco, sfizi in frittura, cozze al



EUROPA segue

sugo di pomodoro; ravioloni ricotta e spinaci con sugo di granceola; branzino intero al sale con insalatina mista di stagione e patate al forno; tortino al limone con salsa inglese alla menta.

I vini in tavola: Prosecco millesimato 2012 (Casa di Faveri); Chardonnay 2013 (Oceans 21); Falanghina Igt (Terre del Principato).

Commenti: Riunione conviviale straordinaria, organizzata per incontrare gli Accademici ancora presenti a Budapest prima delle partenze per le ferie. La scelta di questo nuovo ristorante è stata determinata dalla sua particolarità "solo pesce" (singolare in terra magiara!) e inoltre perché in cucina la Delegazione ha ritrovato come chef Alessandro Manfredini, vecchia conoscenza in un altro ristorante italiano ora chiuso. Nella piacevole serata estiva, i tavoli erano preparati nella veranda-giardino, che ha reso molto gradevole l'atmosfera della riunione conviviale. I piatti sono stati serviti in un crescendo di sapori, con una variegata offerta di preparazioni soprattutto negli antipasti sia caldi sia freddi, mentre il secondo piatto e i dessert hanno lasciato gli Accademici alquanto perplessi. Il servizio in tavola ha presentato alcune criticità, soprattutto con le bevande. Ottimi i vini. Il Delegato ha intrattenuto sul tema: "L'autenticità di una cucina la decidono le politiche alimentari degli Stati o la gastronomia?".



NEL MONDO

AUSTRALIA

ADELAIDE

29 giugno 2014

Ristorante "Vasarelli Cellar Door Restaurant" di Vasarelli Pty Ltd. ●169 Main Road, McLaren Vale (South Australia); ☎08/83239564; vasarellicellardoor@bigpond.com.au, www.vasarelli.com.au; coperti 80+40 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie variabili; Natale, Venerdì Santo e Pasqua, giorno di chiusura lunedì e martedì e domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo 55 €.

Le vivande servite: prosciutto, sovrappressa e porchetta di propria produzione, frittata, olive, melanzane, peperoni arrostiti, cipolline e ricotta; gnocchi con zafferano al granchio; pappardelle con ragù di coniglio; porchetta alla birra con patate dolci, broccolini al vapore, sughetto spruzzato con vincotto d'arancia; zuppa di pesce con cozze, vongole, gamberi e aguglia (garfish); capretto al forno cotto lentamente in salsa ricca di pomodoro e servito con cipolle selvatiche e gremolata all'arancia; torta gelata alla vaniglia con strati di cioccolato fondente, Baileys e nocchie tostate; crème caramel con biscotti e vincotto di melagrana; budino di riso con mirtillo servito tiepido con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Vasarelli Cabernet Sauvignon Family Reserve 2011 (Vasarelli Winery, Seaview Block McLaren Vale SA); Pasquale's Function 2010 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot (Vasarelli Winery Home Block, McLaren Vale SA); "Due Lune" Nero d'Avola 2010 Igt (Cantine Cellaro Sicilia); Vasarelli Vermentino 2012 (Vasarelli Winery, Finnis 3, Currency Creek SA).

Commenti: Il ristorante fu fondato nel dicembre 2009 dopo aver restaurato un edificio storico nella via principale di McLaren Vale. Maria e Michael Vasarelli, con i genitori Vicky e Pasquale, sono i proprietari e gestori del ristorante e cantina. Il locale offre una combinazione di vini eccellenti e amore per la cucina italiana. Con ricette tramandate da generazioni, il menu, a cura dello chef Roberto Cotugno, comprende una buona scelta, dagli antipasti alla pasta fatta in casa, dalle carni biologiche al pesce fresco. L'olio di oliva usato è di propria produzione. La famiglia Vasarelli produce vini da oltre 3 decenni a McLaren Vale e Currency Creek.

SYDNEY

28 luglio 2014

Ristorante "Osteria Riva" di Andrea Riva, in cucina Andrea Riva. ●1/96 Bronte Road, Bondi Junction (Sydney); ☎00612/93694071; www.osteriariva.com.au; coperti 38+6 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura Natale e Capodanno. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: antipasti misti, focaccia, piadina fatta in casa, prosciutto di Parma, stracchino, formag-

gio di fossa, salame; passatello in brodo; cappelletti ai funghi porcini; tagliata di manzo; tonno grigliato; gamberi grigliati; sfogliatina ai frutti di bosco; sorbetto al limone; crème brûlée.

I vini in tavola: I vini pregiati portati dagli Accademici.

Commenti: Una riunione conviviale molto particolare, per ricordare il Delegato di Sydney, Renzo Franceschini, buongustaio ed emiliano doc. Il ristorante era il suo preferito, gestito da un altro emiliano, lo chef Andrea Riva, già precedentemente premiato dalla Delegazione. Il menu rifletteva la prelibata cucina regionale emiliana, con delicati passatelli e squisiti cappelletti, fatti a mano, accompagnati da un sugo ai porcini. La cucina è tradizionale, ma con un tocco di creatività molto attuale. Porzioni discrete. Ambiente gradevole e semplice. Frequentatissimo anche da italiani di passaggio, essendo ubicato non lontano dalla famosa spiaggia di Bondi. Ottimo il rapporto prezzo-qualità.

STATI UNITI D'AMERICA

SACRAMENTO

6 agosto 2014

Ristorante "Biba" di Biba Caggiano. ●2801 Capitol Avenue, Sacramento; ☎916 4552422; coperti 80+24 (al bar). ●Parcheggio limitato e incustodito; giorno di chiusura lunedì; venerdì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8,5; prezzo 80 €.

Le vivande servite: maiale tonnato; bucatini cacio e pepe; capretto brasato con fagioli; zabaglione con frutta estiva.

I vini in tavola: Castello Della Sala 2013; Tormaresca 2012; Pian Delle Vigne 2008; Col de Salici 2013 (tutti Antinori).

Commenti: Dopo la presentazione del premio Nuvoletti, (che in assenza della Delegata Orietta Gianjorio, è stato consegnato da Bruce Pierini), il suono della campana ha dato inizio all'intima, ma deliziosa cena. Il maiale tonnato era impiattato in modo meraviglioso e cucinato perfettamente. La combinazione di sapori si fondeva in modo eccezionale, pur permettendo a tutti gli ingredienti di esprimersi nella loro individualità. Questo piatto ha sicuramente sorpreso gli Accademici americani che po-

co conoscono i sapori della cucina italiana del Nord. I bucatini cacio e pepe, rigorosamente al dente e con un delizioso pecorino romano, hanno reso onore alla capitale italiana. Il secondo piatto, anche se semplice nella preparazione, è presto diventato il favorito della serata. Il dolce, leggero e bilanciato, ha chiuso in bellezza. Una nota di merito va ai vini, in perfetto abbinamento ai deliziosi piatti. La signora Judy Bruckman li ha presentati in modo succinto, ma d'effetto.

VIRGINIA
3 agosto 2014

Ristorante "Palladio", in cucina Melissa Close Hart. ●17655 Winery Road, Barboursville; ☎540/8327848; ●Parcheggio comodo; giorno di chiusura lunedì e martedì e mercoledì e giovedì a cena. ●Valutazione 8,75; prezzo 78 €.

Le vivande servite: polenta grigliata, baccalà mantecato, uova bollite con tonno e capperi; pasta in formato gigli con pancetta nostrana croccante, piselli freschi e parmigiano; scaloppine d'anatra con polenta cremosa, cipolline dolci saltate, ribes neri e spinaci di coltivazione propria; frittelle veneziane con zibibbo al Rum, crema pasticciera di vaniglia calda.

I vini in tavola: Brut Cuvé 1814 N.V.; Vermentino Reserve 2013; Nebbiolo Reserve 2011; Phileo N.V. (tutti della Casa Vinicola Barbourville).

Commenti: Lo chef esecutivo del ristorante, Melissa Close Hart, che per ben quattro volte è stata semifinalista della decantata competizione James Beard per chef americani, è riuscita ad interpretare con classe la cucina italiana. La Delegazione è stata accolta dall'artefice del successo dei vini di Barbourville, frutto ormai di oltre venti vitigni, l'enologo piemontese Luca Paschina. La cucina di Melissa, raffinata da anni di apprendimento nel Veneto, ha realizzato un magnifico connubio con i vini prodotti da Luca.





NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Ciriè

Sara Caloiaro

Verbano-Cusio-Ossola

Gianluigi Siena

LIGURIA

Savona

Gabriella Poggi

LOMBARDIA

Lecco

Erminio Annovazzi

Milano Navigli

Enrico Gargale

Monza e Brianza

Carla Cazzaniga

Andrea Scaramuzza

VENETO

Eugania-Basso Padovano

Silvia Filippi

Gianfrancesco Poli

FRIULI- VENEZIA GIULIA

Gorizia

Marco Gregolet

Paolo Morocutti

Luca Pagnutti

Sergio Pischiottin

Claudio Verdimonti

EMILIA ROMAGNA

Faenza

Giovanni Maria Collina

TOSCANA

Maremma-Grosseto

Mauro Rustici

Maremma-Presidi

Donatella Taddei

Valdarno Fiorentino

Marco Giusti

Alessandra Gola

Volterra

Paolo Franceschini

UMBRIA

Valli dell'Alto Tevere

Francis Paul Contini

Fabio Pecorari

Stefano Proietti

Marco Rondoni

Angelo Rosati

Alessandro Scatoletti

Augusto Verando Tocci

MOLISE

Campobasso

Gabriella Iacobucci

Mariadelhy Massarelli

Nicola Tamilia

Maria Rosaria Tufano

Elisabetta Valerio

Sergio Venga

CAMPANIA

Avellino

Stefania Sementa

Napoli

Boris Ulianich

PUGLIA

Lecce

Giovanna Colosso

SICILIA

Caltanissetta

Calogero Ariosto

CILE

Santiago del Cile

Sergio Belfiore

CINA

Shanghai

Maria Elisabetta Merlino

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Stefano Ferretti

Francesco Genovese

Franco Grilli Cicilioni

Alessandro Manghi

Marco Tedeschi

GERMANIA

Monaco di Baviera

Mattia Dalla Costa

MESSICO

Città del Messico

Regina Casalini

PAESI BASSI

Amsterdam-Leiden

Vincenzo D'Innella Capano

PORTOGALLO

Lisbona

Francisco Manuel Carvalho Da Silva

Alexandre

Santi Cianci

Luis Filipe Sá



PRINCIPATO DI MONACO

Monaco

Alvido Benelli

SVEZIA

Stoccolma

Giuseppe Di Schiena

Charlotte Koczkås

SVIZZERA

Svizzera Italiana

Mirella Formenti Pio

TURCHIA

Istanbul

Livio Manzini

Ogul Turkkan

VARIAZIONE INCARICHI

TOSCANA

Valdelsa Fiorentina*Consulatore - Segretario*

Andrea Gori

Accademico

Andrea Bigazzi

UMBRIA

Gubbio*Vice Delegato*

Giovanni Battista Pauselli

Consulatore - Segretario - Tesoriere

Ezio Maria Caldarelli

Consultori

Franco Agostinucci

Manuela Manuali

Fausto Marionni

Luisa Francesca Melchiori Ranghiasi

Balducci

Walter Panarelli

SARDEGNA

Gallura*Delegato*

Luigi Collu

Vice Delegati

Marisa Paulis Mancini

Fabrizio Ruggero

Consulatore - Segretario

Gianfranco Pes

Consulatore - Tesoriere

Maria Wanda Fancello

Consultori

Maria Grazia Achena Gandolfo

Eleonora Dall'Olio

Eugenio Lecca

GERMANIA

Düsseldorf*Delegato*

Giovanni Cariola

Vice Delegato - Tesoriere

Friedhelm Demandt

Consulatore - Segretario

Gerhard Roscheck

Consultori

Jose Manuel Lopez Martinez

Philip Sadlo

UNGHERIA

Budapest*Consulatore*

Francesco Fanciulli



TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

Lariana

Isabella Spagnuolo Borgia

(da Città del Messico)

NON SONO PIÙ TRA NOI

TOSCANA

Pisa

Giuseppe Marchese

MOLISE

Termoli

Amedeo Santarelli

PUGLIA

Bari

Faustino Somma

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



DEAR ACADEMICIANS...

*see page 3*THE BEAUTIFUL CUISINE
OF CONSUMERIZED SEDUCTION

Dear Academicians, esthetic cuisine is not a new phenomenon. In the ostensive haute cuisine of the Renaissance the quest for beauty sometimes superseded the quest for goodness, sometimes crossing over into incurring risk and danger: serving a splendiferous roast pheasant at the table in its glorious plumage is certainly neither healthy nor safe. Bourgeois cuisine was much more prudent. Beauty was combined with goodness in magnificent timbales, and especially in the art of pastry making, which the great Marie-Antoine Carême considered to be a branch of architectural art. As an elite phenomenon of high level cuisine, beauty has always been a constant artistic motif in every historical and cultural era. Even in popular cuisine, here and there and from time to time we can find traces of a quest for functional beauty in food and its culinary transformation. In these times of rampant consumerism and globalization everything has changed. The esthetic aspect of food is no longer reserved for the “haute cuisine” of the chefs. The globalization of markets, the frenetic push for a continued increase in consumption and nutritional industrialization are bringing about a democratization of beauty in food and culinary esthetics that deserves some brief reflection.

In cuisine today art no longer merely seeks beauty, but also seeks new seductive sensations that are developing new perceptions in terms of food. Appearance is one of the instruments for the expansion of the market and it is transforming society and the very perception of art and beauty. The prevailing notion seems to be that a food or dish that is not attractive will not sell! Similarly one would not patronize a restaurant that doesn't have some minimal element of seduction!

These affirmations are supported by a good deal of evidence. One needs only examine how food is displayed in supermarkets, the presentation of ready-to-eat meals, and the dishes served by the more talked-about chefs. The most attractive products, even if they are odorless and tasteless, are preferable to the less attractive ones, even if the latter have better taste and more flavor. The cherry on top of the cake has become more important than the cake itself. Homo aestheticus has caught up with and is overtaking *Homo oeconomicus*. According to Gilles Lipovetsky (Lipovetsky G. - *L'esthétisation du monde* - Gallimard, 2013) industrial capitalism is focusing increasing attention on style and beauty, appealing to the tastes and sensibilities of the individual. The industry of consumption, including the food industry, systematically and democratically (in the popular sense) incorporates the once elite parameter of esthetics as style and art. The designer bag, or its knock-off, must be available to everyone, even the much cited Voghera homemaker, just like the once elite but largely copied *culatello* salami of Zibello, or a dish prepared by a famous chef that the food industry has reproduced in an endless series of frozen foods for the enjoyment of all.

In the world of food consumption, appearance has entered the realm of globalization and profit, because the artistic stimulus is a human characteristic even in terms of nutrition. It is certainly no accident that the origins of cuisine are related to artistic activity, just as they are in the instance of prehistoric rock painting or primitive musical instruments. Along these same lines today we are seeing the emphasis placed on a new phenomenon. The esthetic quest for beauty has been transformed into a quest, in constant transformation, for new sensations, emotions and seductions

because art has become something that must be experienced by everyone, even in terms of nutrition.

The food industry has one of the highest levels of innovation (about 10% annually) and therefore its continuous renewal has benefited from the emotional and seductive presentation of its new products. In our times, the traditional opposition of art and the market has been overcome, even in terms of cuisine. A great cook must consider how his creation will be produced in his absence or when it is reproduced in even a small chain of restaurants. For its part, the food industry turns to a well known chef to help diffuse its products or services. One example concerns the celebrity chef dishes that are now served by some airlines. Producers of consumer goods use esthetic seduction to impose their products on us. They modify not only how we see them but also how we behave. There is an eloquent link between how a supermarket displays its wares and their acquisition and consumption. Unbeknownst to us, today we have become consumers of appearance.

The artistic exploitation that today even includes food and cuisine has been democratized, giving rise to a widespread hedonism that even the current economic crisis cannot dampen, only reshape. The diffusion, even in cuisine, of an esthetic feeling and quest for emotions and their associated seductions has made us more critical and demanding, but it has not improved our cuisine or nutrition. The increase in eating disorders and other nutrition problems in our society today is all too evident!

It may not be evident to all, but we need to be aware that the esthetic dimension cannot be dictated solely by the market. We must respond, without underestimating the esthetic value of a good dish or cuisine, and we must refer back to the traditions of perennial cuisine in which the goodness of a food, dish, recipe or meal does not depend so much on its appearance as on an harmonious balance between security, nutrition, sensory impressions, sense of wellbeing and last but not least, the memory of our traditions.

GIOVANNI BALLARINI



FOCUS

THE HOTEL RESTAURANT'S
SEARCH FOR A NEW IDENTITY*see page 5*

The race to hire famous cooks, known as “star chefs” is underway. In fact, it is getting more intense with luxury obsessed hotel chains leading the charge. Even in Italy, the race is moving along. With the exception of Rome, which boasts a long and well established tradition of hotel restaurants, by and large the hotel restaurant finds it difficult to prosper outside of the circle of hotel guests. If it has gotten late, and the guest is tired, or does not wish to end up in a touristy place, does not know the town, or more simply is not interested in local gastronomy, he stays in the hotel. The cuisine is passable and sometimes it may even be good. To solve the problem, some hotels have resorted to outsourcing, entrusting the restaurant to an external chef, but such attempts generally do not last long. This is one of the major problems: the management changes all too frequently.

In reality, the outstanding hotels have other needs. They feel obligated to show off, they do not mind the expense, and spend resources on the chef as if he were an investment in interior decorating, similar to a trademark. What does he cook? How does he cook? Is the restaurant empty? It does not matter. Even the cash return is not essential, at least in the short run. A well known chain of luxury hotels has entrusted its restaurant, quite lackluster up to recent times, to a famous chef who is - as they say - a star. The chef thinks up a menu and passes it on to the resident chef. At the beginning, he may even help him and from time to time he will appear on the scene to check up on things and to justify the high fee that he pockets. And yet the courses on the menu may appear quirky, to the point of astonishing the guests. Are we sure that the well heeled clients in the expensive hotels will appreciate such the offerings? Are we sure that they will like prawns with sherbet? Or tortellini stuffed with almost paste? Or lobster with

peaches? Or sea urchins with ox marrow and citrus fruit? Or the inevitable licorice over beef filet? Or an incredible cucumber *carpaccio*? Perhaps the clients would appreciate good traditional cuisine; a real cuisine featuring local ingredients of absolute quality, served with appropriate tableware and superb professionalism? This is an external matter of good appearance and complete trust in the “brand”. However, the clients of the hotel are just passing through and they stay a short time; attracting external clients requires more than just a virtual cook. By paraphrasing the poet Giovan Battista Marino one could say: “The purpose of the cook is to amaze... he who does not, should curry the horses”.

PAOLO PETRONI

A VERMOUTH, PLEASE

see page 6

Vermouth's reputation was born in Piedmont owing to the genius of distiller Antonio Benedetto Carpano who created and launched it in Turin under the name of “vermut”. Thanks to the inclusion of new ingredients and flavors this aperitif has once again become fashionable.

VEGETARIAN
AND VEGAN CUISINE*see page 8*

The proliferation of consumers of vegetarian, vegan, fruit only, raw food, wild food and ethical food clearly demonstrates how nutrition is becoming a social and political issue. The innumerable alimentary trends that we are seeing even in Italy, all have a right to exist and spread, according to Apuan Academician Alfredo Pelle.



THE PROBLEM OF “SOPPING”

see page 10

The admissibility of this supremely natural gesture has always been in dispute. Not even the modern manners gurus are in agreement. Trieste Delegate Giuliano Relja asks why we should abstain from such a pleasant and delicious act as “using a piece of bread to soak up the sauce left on our own plates”.

THE CONVIVIAL EVENT
IN ANCIENT ROME*see page 12*

Dinners in ancient Rome began around eight or nine in the evening and continued on long into the night. For the Romans, especially the patricians, the evening meal was a joyous and festive event, and it was often accompanied by games, music and song. Dinner was also important because in addition to satisfying the palate it represented social prestige and an occasion for political or business meetings.

SFOGLIATELLA FROM SANTA ROSA

see page 14

The original concept of sfogliatella was the fruit of the creativity and ability of the Dominican nuns from the monastery of





Santa Rosa in Conca dei Marini. The recipe dates back to the early years of the 18th Century when the nuns decided to give a special shell like shape to this fragrant and delicious pastry that is now famous world wide.

FINOCCHIONA SAUSAGE

see page 15

Finocchiona is a delicate and delicious salami from the Chianti area made with wild fennel seeds. Valdarno Fiorentino Delegate Ruggero Larco describes its preparation and provides insight into the origins of this sausage that was probably created in times of poverty during the Renaissance or late Middle Ages.

THE SEA UNITES THE COUNTRIES THAT IT SEPARATES

see page 17

The conference entitled “Guizzar di Pesce” organized by the Isernia Delegation and held in the Aula Magna of the Itis Institute

attracted many guests and attendees. The sea’s relationship with food was a subject of considerable research and discussion.

THE CUISINE OF THE *BELLE ÉPOQUE*

see page 19

Many diverse speakers participated in the conference “The Cuisine of the *Belle Époque*” held at the Porto Mediceo in Livorno. The subjects addressed included the Naval Academy, the great hotels, mineral spas and popular recipes.

RICE AND ITS CULTIVATION IN THE VENETO REGION

see page 21

The three Delegations of Veneto region – Eugania-Lower Padania, Legnano-Lower Verona and Western Po, and Rovigo-Adria-Chioggia all have the cultivation of rice and its culinary uses in common. Together they organized a conference entitled “Rice and Rice Cultivation in the Veneto Region”.

BARTOLOMEO STEFANI

see page 23

Milan-Brera Delegate Nicola Rivani Farolfi discusses Bartolomeo Stefani, an important figure in 17th Century Italian cuisine. A chef from Bologna in the service of the Marquis Ottavio Gonzaga di Vescovato,

he was also the author of an important book on cuisine: *The Art of Cooking Well and Instructing Novices in this Laudable Professions*.

THE AROMA OF POTATO CROQUETTES

see page 25

Naples-Capri Academician Claudio Novelli describes the origins of potato croquettes, originally imported from French cuisine. The lightness of these delights that were sold by street vendors fresh from the fryer was advertised with the slogan “You can eat a hundred of them and it’s just like a breath of wind.”

RED OR WHITE

see page 27

Red wine with meat, white wine with fish: but in cuisine, as in life, every rule is made to be broken. Modena Academician Sandro Bellei provides some advice about the correct pairing of food and wine, always throwing in a pinch of creativity and a good dose of intuition.

GOOD AND BEAUTIFUL

see page 29

The apple is a fruit that has great historical significance, but it also possesses gre-





at nutritional and medicinal benefits. Without a doubt it is the one fruit that resonates most with the human imagination. It is a symbol of beauty and health and in modern times is seen in the logo of a famous computer company and as a symbol of New York City.

GASTRONOMY IN REGIONAL PROVERBS

see page 31

Along with the rediscovery of traditional popular legends regarding cuisine we can also resurrect the memory of a language that reflects the local folklore that is handed down generation to generation through proverbs, sayings and mottos of the different regions of Italy. Naples-Capri Delegate Elio Palombi recalls some of these proverbs associated with cuisine.

MALANOTTE DEL PIAVE

see page 33

Malanotte del Piave is the Docg (Guaranteed Denomination of Origin) of Raboso, a variety of grape that has been present in the area near the Piave river since pre-Roman times. Treviso Academician Roberto Robazza provides a brief summary of this structured and full bodied wine that is rich in tannins and has a high level of acidity that allows it to age well.

THE SACRED AND THE PROFANE AT THE FOOT OF MT. MAJELLA

see page 35

Chieti Academician Pino Jubatti describes the characteristics of two unique pastry



products that are typical of Guardiagrele, a little town at the foot of Mt. Majella. The first is a classic sweet confection known as sise de le monache (nuns' breasts) and the second is an artisanal savory pastry called strozzacavalle (strangle the horse).

LETTER FROM A CAT

see page 36

Menippo is Pavia Delegate Danilo Fraticelli's cat. While snoozing among the author's books and magazines he is attracted by an article in *Civiltà della Tavola* devoted to red mullet. He amuses himself by discussing the fish with Greek and Latin authors.

WHOLE FOODS AND PARTIAL TRUTHS

see page 38

After a careful reading of Dario Bressanini's book *Bread and Lies*, Rome Castelli Academician Roberto Dottarelli discusses the volume which was written to warn consumers not to blindly accept information that is presented by the media but instead to go straight to the source.

THE ANCIENT "CHIOCOLATO" OF NOVELLARA

see page 39

Old recipes for "chiocolato" dating back to 1600 have been found in the historical archives of Novellara. And soon the idea of reviving production of this ancient rich chocolate was born - after eliminating some spices and essences that today are considered toxic.

Translator
NICOLA LEA FURLAN
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI

OTTOBRE 2014 / N. 264

DIRETTORE RESPONSABILE
GIOVANNI BALLARINI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Giuseppe Anastasio, Giovanni Ballarini,
Sandro Bellei,
Maria Cristina Carbonelli di Letino,
Elisabetta Cocito, Silvia De Lorenzo,
Gianni Di Giacomo,
Roberto Dottarelli, Pietro Vincenzo Fracanzani,
Danilo Fraticelli, Gabriele Gasparro,
Pino Jubatti, Ruggero Larco,
Giorgio Morini Mazzoli, Claudio Novelli,
Elio Palombi, Alfredo Pelle,
Paolo Petroni, Gianfranco Porrà,
Antonio Ravidà, Giuliano Relja,
Nicola Rivani Farolfi,
Roberto Robazza, 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