

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

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



ISSN 1974-2681

N. 277, DICEMBRE 2015 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



## FOCUS

- 3 Un'ottima annata  
(Paolo Petroni)

## CULTURA & RICERCA

- 6 Giù le mani dai piaceri  
della tavola  
(Franco Cardini)
- 8 Con noi non attacca  
(Giovanni Picuti)
- 9 Le parole invecchiano  
ma non muoiono  
(Franco Santellocco Gargano)
- 11 Cuddureddi di Batia  
(Giuseppe Cangemi)
- 12 Nella Bibbia il cibo è simbolo  
dell'amore di Dio  
(Hilde Catalano  
Gonzaga Ponti)
- 14 Natale in Puglia  
(Dario Cianci)
- 22 Leviamo i calici  
(Elio Palombi)



### 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.

## CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 Riunione con cucina a vista  
(Silvia De Lorenzo)

## EXPO MILANO 2015

- 20 L'Accademia per Expo



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera  
"Madonna sotto albero di mele" (1525) di Lucas  
Cranach, esposta al Museo Pushkin, a Mosca.



## I NOSTRI CONVEGNI

- 16 I 50 anni del Verdicchio d'Oro  
(Mauro Magagnini)
- 18 Il cibo italiano nello spazio  
(Giuseppe Reibaldi  
e Mauro Felice Frascisco)

## SICUREZZA & QUALITÀ

- 23 Il dado da brodo:  
una scorciatoia artificiale  
(Gabriele Gasparro)

## LE RUBRICHE

- 13 Accademici in primo piano
- 24 In libreria
- 25 Dalle Delegazioni
- 31 Dalle Delegazioni  
Ecumenica
- 40 Vita dell'Accademia
- 50 Vita dell'Accademia  
Ecumenica
- 62 Carnet degli Accademici
- 70 International Summary

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

## I DELEGATI ALL'ESTERO

ARGENTINA  
AUSTRALIA

AUSTRIA  
BELGIO  
BRASILE

CANADA  
CILE  
CINA

DANIMARCA  
EMIRATI ARABI UNITI  
FINLANDIA  
FRANCIA  
GERMANIA

GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO  
GUATEMALA  
ISRAELE  
LIBANO  
MALTA  
MESSICO  
PAESI BASSI

POLONIA  
PORTOGALLO  
PRINCIPATO DI MONACO  
REGNO UNITO  
REPUBBLICA CECA  
REPUBBLICA DOMINICANA  
REPUBBLICA DI SAN MARINO  
ROMANIA  
SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA  
SLOVENIA  
SPAGNA  
STATI UNITI D'AMERICA

SUDAFRICA  
SVEZIA  
SVIZZERA

TURCHIA  
UNGHERIA  
URUGUAY

Alberto Lisdero (**Buenos Aires**)  
Francesca Portelli (**Adelaide**); Luciano Lombardo (**Canberra**);  
Giancarlo Zanol (**Melbourne**); Alfredo Schiavo (**Sydney**)  
Franco Benussi (**Vienna**)  
Tanino Dicorradò (**Bruxelles**)  
Fernanda Maranesi (**Rio de Janeiro**); Gerardo Landolfo (**San Paolo**);  
Giancarlo Affricano (**San Paolo Sud**)  
Giorgio Lombardi (**Montreal-Quebec**); Marisa Bergagnini (**Toronto-Ontario**)  
Tiberio Dall'Olio (**Santiago del Cile**)  
Vinicio Eminentì (**Guangdong**); Savio Pesavento (**Hong Kong**);  
Fabrizio Finocchiaro (**Pechino**); Claudio Pasqualucci (**Shanghai**)  
Cristiano Mario Rossi (**Copenaghen**)  
Victor Pablo Dana (**Dubai**)  
Tuomo Heikinen (**Helsinki**)  
Luisa Branlard Polto (**Parigi**); Laura Giovenco Garrone (**Parigi Montparnasse**)  
Claudio Ciacci (**Berlino**); Maryann Palm (**Colonia**); Rolf-Michael Müllejans (**Düsseldorf**);  
Laura Melara-Dürbeck (**Francoforte**); Max Wieland (**Monaco di Baviera**)  
Maria Cristina Cogliati Sansone (**Lussemburgo**)  
Aldo Grazioso Bonetto (**Guatemala**)  
Ever Cohen (**Tel Aviv**)  
Mario Haddad (**Beirut**)  
Massimiliana Affanni-Tomaselli (**Malta**)  
Enrique Gilardi Rivero (**Città del Messico**)  
Alberto Gianolio (**Amsterdam-Leiden**); Ciro Pernice (**Den Haag-Scheveningen**);  
Aristide Spada (**Utrecht**)  
Cristiano Pinzauti (**Varsavia**)  
Luis Fernando Vilaça Ferreira (**Lisbona**)  
Fernanda Casiraghi (**Monaco**)  
Maurizio Fazzari (**Londra**)  
Giancarlo Bertacchini (**Praga**)  
Mario Boeri (**Santo Domingo**)  
Leo Marino Morganti (**San Marino**)  
Luigi Zaccagnini (**Bucarest**)  
Giorgio Maria Rosica (**Singapore-Malaysia-Indonesia**)  
Maria Luisa Pegge (**Lubiana**)  
Livia Paretto (**Barcellona**); Maurizio Di Ubaldo (**Madrid**)  
Marco Manzini (**Atlanta**); Gianfranco Zaccai (**Boston**); Nicola Fiordalisi (**Chicago**);  
Joseph DeVay (**Houston-Texas**); Francesca Harrison (**Los Angeles**);  
Antonio Pianta (**Miami**); Carlo Porcaro (**New Jersey**);  
Cristiana Baldeschi Balleani (**New York**); Berardo Paradiso (**New York Soho**);  
Orietta Gianjorio (**Sacramento**); Claudio Tarchi (**San Francisco**);  
Marino de Medici (**Washington D.C.-Maryland-Virginia**)  
Aurelio Armando Grech-Cumbo (**Johannesburg**)  
Giovanni Pisano (**Stoccolma**)  
Stefano Arcidiacono (**Ginevra**); Dominique Bellomo (**Losanna-Vennes**);  
Sofia Cattani (**Suisse Romande**); Paolo R. Grandi (**Svizzera Italiana**);  
Maria Elisabetta Odermatt Capei (**Zurigo**)  
Aldo Kaslowski (**Istanbul**)  
Alberto Tibaldi (**Budapest**)  
Manuel Ascer (**Montevideo**)

## I LEGATI ALL'ESTERO

AUSTRALIA  
REGNO UNITO

Raffaele Iannizzotto (**Perth**)  
Antonio Metastasio (**Cambridge**)

# Un'ottima annata

*L'impegno dell'Accademia per valorizzare la nostra grande cucina.*

DI PAOLO PETRONI  
*Presidente dell'Accademia*

**D**icembre è il mese della cucina delle feste; tutti i giornali e le televisioni propongono suggerimenti per preparare piatti tradizionali, o moderni e creativi, da servire ai nostri cari e agli amici per la Vigilia, per Natale, per Capodanno e per le altre feste connesse al periodo. Giungono all'Accademia, come ogni anno, molte richieste, e non manchiamo mai di fornire interviste, storie, tradizioni e ricette tipiche, spesso regione per regione. Mese freddo dicembre, adatto a una cucina sostanziosa e nutriente che molti, però, demonizzano, ma che noi, invece, suggeriamo di assaporare con gusto, anche se con moderazione. Quest'anno, infatti, i nostri pasti sono turbati da un tambureggiare di notizie nefaste: l'olio di palma, le carni rosse, le grigliate, perfino i prosciutti e gli altri salumi, si arriva fino alle pizze e alle mozzarelle e, in ultimo (per ora), le frodi degli oli extravergini; mentre, in sottofondo, continua il borbottio sui presunti danni provocati dal vino, dal caffè, dai dolci e perfino dai formaggi. Non ci facciamo mancare nulla! Notizie che ogni tanto vengono riciclate e sparate un po' per far clamore, per amore dello scoop, dei titoli a caratteri cubitali e un po' per interessi di parte. Un dubbio, infatti, aleggia su tutto ciò: dal momento che la cucina italiana è sugli scudi e genera soldi e consensi sia in relazione ai prodotti, sia per ricette e ristoranti, aggredire ogni tanto, qua e là, i fondamenti su cui si basa la nostra gastronomia reca comunque, direttamente o indirettamente, un danno all'Italia, alla sua economia e alla sua immagine. A qualcuno potrebbe far comodo. L'Accademia Italiana della Cucina sta lavorando con impegno ed efficacia per valorizzare e aiutare la nostra grande cucina. Quest'anno abbiamo pubblicato, dopo un lungo periodo di studi, un volume eccezionale, *La Tradizione a Tavola*, che sta avendo un grande successo di vendite e sta per essere tradotto in altre lingue. La nostra guida alle "Buone Tavole" è presente in 700 ristoranti, molti dei quali la espongono all'ingresso del locale. La rivista



“Civiltà della Tavola” è ora distribuita in oltre 10.000 copie in tutto il mondo. La Newsletter mensile raggiunge tutti gli Accademici con notizie attuali che sottolineano il grande lavoro svolto dalle nostre Delegazioni. Il nuovo sito dell'Accademia ha avuto successo e registra oggi 85.000 visualizzazioni al mese e la App dei ristoranti è stata scaricata da oltre 100.000 utenti. Sul territorio siamo sempre più presenti anche con nuove Delegazioni, quali quella del Vasto, di Agrigento, di Sassari Silki, di Parigi Montparnasse e con le Legazioni di Cambridge e di Perth in Australia. I recenti contatti con le Istituzioni confermano il prestigio di cui godiamo, che ora deve trovare un maggior sbocco in iniziative concrete, atte a meglio veicolare le attività accademiche a favore del turismo e della conoscenza della gastronomia presso i consumatori in genere. Un primo passo è stato compiuto con la costituzione di un nuovo Centro Studi formato da validi professionisti, veri protagonisti nei loro specifici settori. Dunque, un buon bilancio di fine anno: i Delegati, con i loro Accademici, hanno lavorato bene, con passione e professionalità. Tutto ciò deve costituire una solida base per un 2016 degno di una grande Accademia quale è la nostra.

*See English text page 70*



# Riunione con cucina a vista

*Il nuovo Centro Studi "Franco Marengi" si è riunito, per la prima volta, in una sede inconsueta: la Fondazione Gualtiero Marchesi a Milano.*

DI SILVIA DE LORENZO



**P**rima di tutto parliamo del luogo, che non è stato scelto a caso. La Fondazione Gualtiero Marchesi ha a cuore, per sua definizione, "l'insegnamento del buono e la cura del bello". Quindi luogo di cultura, anche gastronomica, dove si insegna che la cucina è un'arte; dove a coloro che hanno già imparato a cucinare, "si prospetta il passo successivo, quello più arduo: l'apertura ad una visione creativa". Perché i cuochi creativi, come gli artisti, creino qualcosa che duri, diventando un punto di riferimento e di confronto per gli altri. Ecco, abbiamo preso in prestito alcuni degli obiettivi della Fondazione, per sottolineare che il luogo della riunione rappresenta bene anche la filosofia del nuovo Centro Studi dell'Accademia: creatività di pensiero e azione, punto di riferimento di idee, confronto con il mondo esterno, evoluzione del ruolo dell'Accademia nella

società. Un polo culturale, dal quale muovono le linee guida dell'attività accademica. Senza contare, che il padrone di casa ne è membro autorevole.

Il Presidente dell'Accademia, presentando i nuovi componenti del Centro Studi "Franco Marengi", ne sottolinea i diversi ruoli che, senza sovrapposizioni, saranno in grado di portare validi contributi nell'ambito delle loro aree di competenza. Ciò al fine di migliorare la visibilità dell'Accademia sui media e presso le Istituzioni; di divulgarne a più voci, e in maggiori occasioni, gli obiettivi e l'attività; di rispondere, anche in un'ottica scientifica, alle provocazioni che ormai ogni giorno attaccano uno o l'altro alimento.

Gli argomenti all'ordine del giorno sono numerosi e, tra questi, il ruolo dell'Accademia nel complesso scenario della ristorazione in Italia e all'estero. Inizia il giro di tavolo il Presidente del Centro

Studi Alfredo Pelle, sottolineando che la ristorazione ha certamente risentito della congiuntura economica, ma che scenari nuovi si affacciano nel mondo della gastronomia: gli chef non operano più da solisti, come è accaduto nel passato, bensì fanno squadra (si pensi, per esempio, al recente *Forum* all'Expo); la cucina italiana è diventata un "faro" nel panorama gastronomico mondiale, superando l'immagine legata a pasta e pizza; la cura del piatto è sempre più evidente anche nei ristoranti non blasonati.

Mauro Rosati, giornalista, esperto di politiche agricole e agroalimentari, interviene ricordando che, a giudicare dal numero dei visitatori dell'Expo, è grande la voglia di conoscenza sul cibo e che l'Accademia deve giocare bene la carta dell'informazione, con una particolare attenzione ai giovani. Aggiunge che la ristorazione deve puntare sulle



materie prime di qualità e si sofferma quindi sulle guide, individuandone il futuro in quelle *on line*.

Paolo Pellegrini, giornalista del "Quotidiano Nazionale", specializzato in enogastronomia, mette in guardia dalla spettacolarizzazione della cucina a discapito della cultura gastronomica. Quattro milioni di italiani si ritengono esperti (sono coloro che seguono alcune trasmissioni molto gettonate) e sono quelli che cercano un ristorante che sappia stupire piuttosto che proporre cucina tradizionale. È d'accordo con questa visione anche Gigi Padovani, storico del costume alimentare italiano e critico gastronomico, il quale ritiene che l'immagine dell'Accademia debba rinnovarsi, anche raggiungendo i *social media*. Sono ancora i giovani il *target* che l'Accademia deve conquistare, secondo Maria Giuseppina Muzzarelli, docente all'Università di Bologna, ma dedicando attenzione non solo ai locali famosi (e quindi costosi), bensì approfondendo la conoscenza dei luoghi dove si può mangiare bene spendendo meno. È questo il tema ripreso anche da Simonetta Agnello Hornby, Accademica di Londra ed esperta di cucina italiana all'estero, la quale aggiunge che bisogna insegnare ai giovani a mangiare bene, ad accostarsi alla cultura del cibo.

Gli interventi si susseguono, interessanti, puntuali e significativi. Giuseppe Benelli, docente presso l'Università di Genova e Presidente della Fondazione Città del Libro per il Premio Bancarella, parla dell'importanza che riveste il sito istituzionale, argomento ripreso anche da Massimo Vincenzini, membro del Consiglio dell'Accademia dei Georgofili e professore all'Università di Firenze, che sottolinea l'importanza di essere presenti nel mondo informatico ma con contenuti di qualità.

Si potrebbe ancora continuare a lungo riportando gli spunti, i suggerimenti che si intrecciano tra i membri del Centro Studi, mentre nell'aria si avverte un profumo di cibo che proviene dalla cucina a vista, dove giovani cuochi sono all'opera...

Tuttavia la riunione continua ed è così



che vengono fuori concreti spunti per l'individuazione del "Tema dell'anno 2016", e che Paolo Petroni introduce un altro argomento all'ordine del giorno: una valutazione dell'Expo dopo la sua recente conclusione. I giudizi sono ambivalenti e potrebbero essere così sintetizzati: una Disneyland con alcuni risvolti seri, come la Carta di Milano o il *Food Act*, un patto tra le Istituzioni e il mondo della cucina di qualità.

Il Presidente Petroni conclude i lavori esprimendo la sua soddisfazione per il proficuo scambio di idee di questa prima riunione, in cui si è svolto un approfondito esame sull'immagine della nostra Accademia nei confronti dei consumatori e delle Istituzioni e sono state suggerite interessanti iniziative da intraprendere nel settore dei *social media* e della comunicazione più in generale. Ha, infine, ringraziato Gualtiero Marchesi al quale ha donato l'orologio dell'Accademia.

È giunto il momento conviviale, particolarmente suggestivo. Mentre gustano una deliziosa insalata di capesante allo zenzero, gli ospiti assistono alla preparazione del famoso "riso, oro e zafferano" di Gualtiero Marchesi, servito poi dai giovani studenti della Fonda-

zione. Nel corso del pranzo di lavoro, il Maestro fa gli onori di casa, parlando del segreto del suo risotto (il burro acido): un piatto tradizionale con un tocco di innovazione. Cita con simpatia un suo aforisma "la cucina è di per sé una scienza, sta al cuoco farla divenire arte", affermando che, però, lui non si considera più un cuoco ma un compositore. Insomma, una riunione completa, tra lavoro e convivialità, per un Centro Studi diverso, stimolante, creativo.

*See International Summary page 70*





# Giù le mani dai piaceri della tavola

*Mangiare è l'arte in cui diamo il meglio di noi: evviva la mortadella!  
Così l'autore reagisce all'ennesimo attacco al cibo.*

DI FRANCO CARDINI  
Centro Studi "Franco Marengli"

**C**he noia. Siamo alle solite. Dopo le invettive contro l'olio d'oliva, appoggiate da serie e documentate ricerche, e riabilitazione della nobilissima e salutarissima bacca mediterranea; dopo gli anatemi contro ogni sorta di formaggi e relative ritrattazioni; dopo le contumelie all'indirizzo del mortifero ovetto di gallina con successivi ridimensionamenti, ora è la volta delle carni: d'ogni genere, beninteso, rosse in particolare, ma più esiziali del vino al metanolo e perfino della stricnina, poi, se lavorate e conservate in qualunque modo, marinate o salate o seccate o affumicate e peggio ancora trattate con mefitici additivi, dai diabolici solfiti in giù.

È il solito, noioso tormentone autunnale. Dietologi d'assalto, salutisti e meno noti istituti di alimentaristica spergirano che le carni conservate, dal pur nobilissimo culatello modenese al leggen-

dario patanegra andaluso, fino all'umile sapida finocchiona toscana, al capocollo veneto e, infine, alla brigantesca salsiccia piccante calabrese, sono in realtà esiziali: appena appena un gradino sotto il fumo (che, sta scritto su tutti i pacchetti di sigarette, "uccide") e all'alcool (il quale, avvertono tutte le etichette, va usato "con prudenza").

In effetti, che certi ingredienti - coloranti, conservanti, dolcificanti, aromatizzanti - fatalmente presenti negli affettati e negli insaccati, siano dannosi per la salute, specie se assunti in dosi massicce e consumati a lungo e con regolarità, lo abbiamo sempre saputo. Anzi, non c'è nulla che non faccia male. Inclusive l'acqua e l'aria, che anzi, in determinate circostanze, possono essere quanto mai dannose. E anche il latte, e il sole, e tutto quello che - come afferma Woody Allen - "una volta faceva bene". Vogliamo dirla tutta? Vivere fa male. Vivere, sia pure alla lunga, uccide. Non c'è nulla da fare, provare per credere.

E allora, prudenti vegetariani e puristi vegani, che fare? Ci arrocciamo sui pomodori, sui ravanelli, sui ceci, sul riso selvaggio, sul farro integrale, sui germi di grano? Possono nuocere perfino loro: specie se coltivati in territorio inquinato o radioattivo.

Tutto ciò che piace o fa male o è peccato, diceva Oscar Wilde. Il compianto Piero Camporesi, che di cibo se ne intendeva e di manie alimentaristiche e salutistiche anche, scrisse divertentissime pagine di fuoco dirette contro salutismo e purismo alimentare. Secondo il suo magistero, le smanie dei crociati antisalsiccia e delle suffragette





salumofobe vanno solo olimpicamente ignorate.

È evidente che la guardia contro lipidi, colesterolo e trigliceridi va tenuta alta: su ciò esiste da noi, fin dalla scuola, un'educazione che pur tra falle e difetti è passabilmente vigile. È palese che l'uso di certi alimenti va controllato e, se il medico lo consiglia, evitato. Tuttavia non ci roviniamo la vita più del necessario. Alimentarsi è una necessità, ma anche un'arte e un piacere. Il cibo si assapora con tutti i cinque sensi: senza dubbio con il gusto e l'olfatto, però anche con il tatto, la vista e perfino con l'udito, come ben sa chi è abituato ad apprezzare il borbottar d'una pentola che bolle e il gorgogliar del vino dalla bottiglia al bicchiere.

L'essere umano ha sempre riversato nel cibo, nella presentazione e nel suo consumo, il meglio di sé e del proprio ingegno: alimentarsi è necessario, mangiare, però, è una scienza e un fatto di cultura. E i salumi sono un piacere arcimboldesco, una goduria rabelaisiana. Privarcene? Giammai! Ne va del nostro onore; ed è in gioco un po' della semplice, cara felicità. Una fettina di gioia di vivere.

E io, mortadella, ti voglio bene. Amo il rosato, delicato e quasi impudico della tua carne, il tuo profumo di campestre paradiso, la tua morbidezza, il piccante dei tuoi semi di pepe e le smeraldine incrostazioni dei pistacchi che, quando sei di grande qualità, generosamente ti ornano. Amo l'elegante

umiltà dell'offrirti racchiusa in un fragrante panino ai liceali che ti gustano - Dio li perdoni! - tra generose e disgustose sorsate di CocaCola; agli anziani pensionati che ti accompagnano - Dio li benedica! - con un bel Lambrusco; alle ragazze che ti addentano pudiche e golose come se stessero consumando un rito d'amore; ai vecchi signori grassi che ti consumano rapidi e circospetti di nascosto dalla moglie arcigna o dalla badante spiona.

Alcuni malevoli ti accusano, mia cara saporosa amica, di essere un'assassina che uccide poco a poco. Ma io penso di te quel che pensava il signor di Voltaire del caffè. Sei un lento veleno: e allora? Io non ho per nulla fretta.

*See International Summary page 70*

### AMMALARSI DI BENESSERE

*Il cibo oggi fa paura. Siamo sottoposti a continue ed eccessive informazioni su ciò che fa bene o fa male alla nostra salute, sugli alimenti "buoni", su quelli "cattivi" e i vari rischi nello sceglierne uno piuttosto che un altro. Il nostro rapporto con l'alimentazione è diventato più complesso e problematico. La crescente attenzione rivolta all'importanza di alimentarsi in modo sano, per migliorare la qualità della vita, può anche portare ad una malattia.*

*In questi ultimi anni, nei Paesi maggiormente sviluppati, si è insinuato un nuovo disturbo alimentare, dopo anoressia e bulimia, patologie caratterizzate da un'eccessiva mania di salutismo: l'ortoressia, una forma di attenzione eccessiva alle regole alimentari, alla scelta del cibo e alle sue caratteristiche.*

*Chi è l'ortoressico? È colui che è letteralmente ossessionato dalla composizione chimico-biologica degli alimenti nonché dalla componente calorica, che perde ore al supermercato confrontando le etichette dei prodotti, in cerca di cibo "puro". Il soggetto ortoressico sviluppa una serie di rigide imposizioni che, se trasgredite, determinano forte senso di colpa con ulteriore inasprimento delle regole, precise e imprescindibili. Mentre per anoressia e bulimia il problema è centrato sulla "quantità" degli alimenti assunti, l'ortoressia si basa sulla "qualità" e sulle caratteristiche della composizione. Come in ogni comportamento ossessivo, il rapporto col cibo diviene coatto e rituale, con assenza di flessibilità e spontaneità. Il cibo diventa, quindi, un "dovere", non più fonte di piacere ma di tormento, e ogni eccezione provoca malessere. L'ortoressico entra in un circolo vizioso nel quale, a fronte di una forte insoddisfazione personale, cerca di ristabilire la propria autostima spesso imponendosi di provare disgusto per cibi che in realtà appagherebbero il suo palato, solo perché convinto che possano essere dannosi per la salute.*

*La ricerca del "mangiare sano" viene, quindi, portata all'esasperazione (da dove viene? ci sono additivi? è bio? è Docg? è contaminato?). Il disagio inizia con una forte preoccupazione nella scelta di cosa mangiare, evitando cibi dannosi, per poi acquistare gli alimenti ritenuti "puri", che devono, infine, essere preparati seguendo regole precise, così da eliminare rischi per la salute. Il gusto e il piacere del cibo passano in secondo piano rispetto a ciò che è giusto mangiare. È "buono" solo ciò che non fa male. La gamma alimentare diventa, col tempo, sempre più ristretta, fino al punto di rinunciare a occasioni di convivialità con amici per paura di non rispettare le regole autoimposte. Ogni trasgressione è, infatti, vissuta come un fallimento, a differenza del senso di benessere collegato alla soddisfazione di totale controllo sulla propria salute. Avere uno stile di vita sano aiuta sicuramente a mantenere una buona salute, tenendo però presente che una gestione equilibrata corrisponde ad un atteggiamento positivo sul nostro quotidiano, senza per questo rinunciare ai piaceri della vita.*

*L'antica frase latina "in medio stat virtus" è ancora oggi, in questo caso, più che attuale, perché da sempre la tavola imbandita rappresenta un'occasione per stare insieme, confrontarsi e relazionarsi. (Susanna Sangiovanni)*



# Con noi non attacca

*Nell'articolo pubblicato anche sul "Corriere dell'Umbria" si rivendica il consumo, sia pur moderato, di carne, un alimento che caratterizza moltissime preparazioni tradizionali e identitarie dei vari territori.*

DI GIOVANNI PICUTI  
Accademico di Foligno

**N**el genoma degli umbri c'è la passione per la "ciccìa". Porchetta, fegatelli e guanciale fanno parte delle nostre tradizioni alimentari.

L'umbro, senza sbocchi al mare, sta al prosciutto come il cinese al riso e il tedesco alla birra. Non sarà la sospetta ricerca dell'Oms (e nemmeno i protocolli dell'Expo finanziato dalle multinazionali) a farlo desistere dalla polpa. Lo *junk food* - il cibo di bassa qualità, ad alto contenuto calorico ma di limitato valore nutrizionale - l'umbro lo lascia agli altri. Nel Medioevo l'economia del maiale era così importante che gli invasori longobardi non ci pensarono due volte a stabilirsi nella regione delle querce e degli elci, dove pascolavano colonie di maiali. E ora chi glielo spiega a quelli di Norcia, Preci e Monteleone di Spoleto che devono convertirsi ai grilli stagionati, alle alge e ai cibi costruiti in laboratorio?

Se il *novel food* avanza, ringraziamo il Consiglio Europeo, che in prima lettura ha sdoganato le cavallette. Il pretesto è quello della crescente domanda di cibo, aggravata dalla mancanza di nuovi terreni da destinare alla produzione agricola e all'allevamento di bestiame. Preparatevi a desinare con i poco allettanti insetti. Immaginatevi un'amatriciana di imenotteri e una frittata con i ditteri, in alternativa alle tradizionali fonti proteiche. Da queste parti saremo anche conservatori, ma la guerra che l'Occidente ha dichiarato alle sue delizie proprio non ci coinvolge. Non fosse altro perché queste delizie - non a caso - corrispondono alle nostre molteplici identità, alla nostra diversità, di cui andiamo fieri. A guardare il bicchiere mezzo pieno ci è capitata la ghiotta occasione per contrapporci, come David contro Golia, allo strapotere (ma anche allo sciocchezzerio) delle lobby del nutrimento, che hanno scatenato il putiferio negli allevamenti e il panico tra i consumatori. Che se le mangiassero loro le cavallette, mentre noi rispolveriamo i nostri spiedi. Nutrirsi di carne, in giusta misura, non fa venire il cancro. Magari fumare sì, ma chi si sostenta con tagliate e filetti, senza esagerare nel consumo, ha solo da guadagnarci in salute. Allora come regolarsi con l'AIRC, che dell'Oms è braccio operativo? L'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro ha pubblicato una nota, ora scomparsa dalla prima pagina del sito Internet dell'Oms, per cui il consumo di carne rossa provocherebbe il tumore del colon retto. Meglio un'indigestione di porchetta di Costano che dieci ore di fila per vedere il padiglione del Giappone, altro allar-

mante fenomeno antropologico, considerato che con altrettante ore di aereo il Paese del Sol Levante te lo vedi dal vero. Sorge il sospetto che le file dell'Expo, il rito collettivo del *selfie* davanti all'albero della vita, e le stesse cavallette racchiudano la spiegazione del nostro malato sentire comune. Voi allevate le vostre locuste, noi affileremo i nostri spiedi, per infilarci salsicce e grasso e magro. Perché tra le tante libertà rivendichiamo quella non codificata di strafogarci di pagliata e coratella, espulse dall'etica e oggi rientrate dalla finestra dello *street food*. Siparietto. Non a caso è giunto il momento di gloria di quel cafone tatuato di chef Rubio, cuoco disacrante che vaga alla ricerca di orecchie, muso e zampetti cotti sotto la scolatura della porchetta. Uno di noi, insomma, che sbava per la "porcona" de "Lu Missile", cibo surreale ma verificabile a S. Eraclio, quanto la "tamanta" di Tagliavento a Bevagna. Organismo Mondiale della Sanità? Qui da noi non attacca, perché alla fine gli umbri, con il prosciutto, risolvono tutto. E anche se non risolvono un gran che, sanno meglio di chiunque che la vita è una pappata e la morte niente altro che i suoi postumi.

*See International Summary page 70*





# Le parole invecchiano ma non muoiono

“Bona auspicia” in occasione delle feste.

DI FRANCO SANTELLOCCO GARGANO  
Delegato di Avezzano

**È** tradizione scambiarsi gli auguri durante le festività, auspicando che portino salute, pace, concordia, serenità. L'augurio rappresenta il desiderio che accada qualcosa di lieto a chi lo riceve: una formula di speranza, che si esprime in occasioni speciali.

Fermiamoci un attimo a riflettere sull'espressione “auguri” e sull'origine di questa formula magica che rasserena l'animo. È possibile che tale parola ci sia stata lasciata in eredità, insieme agli edifici più antichi, da persone come noi, tuttavia con credenze diverse? In effetti, il verbo *augurare*, in origine, significava *fare il lavoro di àugure*, quindi preannunciare notizie,

nella speranza che fossero buone. Perciò quando facciamo gli auguri a qualcuno, in un certo senso gli prediciamo cose belle.

Chi erano gli *àuguri*? Le varie testimonianze dicono che erano i veggenti delle primitive popolazioni italiche, che, da fulmini e tuoni, dal volo, dal verso e dal comportamento degli uccelli, interpretavano la disposizione d'animo degli dèi di fronte ad un'azione umana. Queste figure erano note alla cultura etrusca, come dimostra la *Tomba degli àuguri* di Tarquinia, datata intorno al 530 a.C., e anche a quella greca, dove molta importanza era data alla divinazione, con gli *àuguri* che interpretavano particolari segni chiamati *presagi*.

Anche presso i Romani dei tempi più antichi, in epoche in cui si credeva che un consesso di dèi potesse fare il bello o il cattivo tempo, esistevano gli *àuguri*, i sacerdoti addetti all'interpretazione degli *auspicia*, ossia del volere delle divinità, che si manifestava spesso attraverso gli uccelli, creature del cielo vicinissime agli dèi. Gli *àuguri* sono definiti da Cicerone (egli stesso *àugure*) quali *interpretes Iovis optumi maximi*. Secondo la leggenda, sembra che Romolo istituisse il primo collegio di tre *àuguri* (uno per ogni tribù) e che Numa Pompilio istituzionalizzasse queste cariche, che, con l'andare del tempo, aumentarono di numero e furono concesse non solo ai patrizi ma, dal 300 a.C., anche ai plebei. Quale era la loro funzione, oltre all'attività divinatoria? Gli *àuguri* pubblici venivano consultati dai *magistrati*, che avevano l'obbligo di attendere e capire la volontà divina,





prima di ogni importante atto pubblico. Avevano dunque un ruolo attivo nella vita pubblica: potevano sospendere un'assemblea popolare in corso, decretare l'annullamento di un'elezione o dell'approvazione di una legge. In definitiva, il collegio degli *auguri* esercitava poteri e svolgeva funzioni tali da potersi accostare, secondo un'autorevole storiografia, a quelli di una moderna Corte Costituzionale. Tito Livio, Erodoto, Sofocle e altri parlano con rispetto di questa attività divinatoria, anche se non mancano posizioni contrarie.

La storia segue, comunque, il suo corso e quel popolo pagano viene investito dalla "rivoluzione cristiana": l'arte

degli *auguri* sparisce. Nel 380 d.C., con l'Editto di Tessalonica, l'imperatore Teodosio, dichiarando il Cristianesimo unica religione di Stato, abolisce il collegio degli *auguri* insieme ad altri collegi sacerdotali. Il cristiano non crede nel caso o nel destino, ma attribuisce tutto alla "fonte stessa di ogni bene", cioè a Dio: è Lui il solo unico *augure* al quale rivolgere una preghiera per esprimergli ciò che si desidera ottenere in favore di qualcuno.

Oggi, quando da secoli nessuno legge più il volo degli uccelli per trarne auspici, l'augurio rimane un desiderio, una speranza che si avveri ciò che si augura.

Le parole invecchiano, ma non muo-

iono e nel dire buon Natale, o buon anno, si rinnova una radice profonda della parola *auguri*: quella proveniente da persone che, sia pure con credenze diverse, ci hanno lasciato in eredità idee ed espressioni a testimonianza del loro passaggio, così come sono arrivati a noi edifici e necropoli.

E allora non resta che goderci il senso odierno della parola *auguri* per tutto ciò che rappresenta; ascoltiamola con piacere, attenuando il senso più profondo che conserva nelle sue lontane radici perché, con Oscar Wilde, "meglio godersi una rosa che esaminarne le radici al microscopio".

**FRANCO SANTELLOCCO GARGANO**

*See International Summary page 70*



*Il Presidente Paolo Petroni, il Consiglio di Presidenza,  
la Segreteria di Milano e la Redazione della rivista  
porgono a tutti gli Accademici in Italia e all'estero  
i più fervidi auguri di*

***Buon Natale  
e felice anno nuovo***

La Segreteria e la Redazione rimarranno chiuse  
dal 24 dicembre al 6 gennaio



# Cuddureddi di Batia

*Realizzati dalle suore di clausura della Badia Nuova (nella forma dialettale: Batia) di Alcamo, venivano consegnati attraverso la “ruota” del convento.*

DI GIUSEPPE CANGEMI

*Accademico di Alcamo-Castellammare del Golfo*



**C**he i monasteri siano sempre stati detentori dei più arcani segreti dell'arte dolciaria in Sicilia, e non solo, è noto a tutti.

Ricette di biscotti, pasticcini, granite e altre leccornie sono state tenute segrete per decenni e solo in tempi recenti sono trapelate tramite le indiscrezioni di collaboratrici laiche delle monache, o di “orfanelle” che avevano trascorso la loro vita in monastero.

I dolci delle monache erano tutti squisiti, ma credo che quelli confezionati dalle “Benedettine” della “Badia Nuova” di Alcamo non avessero eguali.

Le Benedettine sono suore di clausura, pertanto per acquistare i loro dolci bisognava recarsi al monastero, entrare nel parlatorio e suonare una campanella posta vicino alla “ruota”, ossia una specie di cilindro di circa ottanta centimetri di diametro e alto circa un metro, inserito verticalmente in una

feritoia del tramezzo che divideva il locale del parlatorio dal resto del monastero: un cilindro per metà chiuso e per metà aperto. Nella metà aperta c'erano due ripiani che servivano per appoggiare la merce e il denaro per acquistarla. Doveva essere spinto a mano per farlo

girare. Una volta suonata la campanella, con molto comodo arrivava una suora e chiedeva di cosa si avesse bisogno; si faceva l'ordinazione dei biscotti o di altre specialità e lei si allontanava. Quindi si aspettava seduti su una panca; dopo un bel po' la suora tornava con i vassoi avvolti in carta velina bianca, li poneva su un ripiano della ruota e la girava in modo che l'acquirente potesse ritirarli dopo aver pagato il dovuto.

Il profumo che si spandeva da quei vassoi era inebriante e credo che, da quando le Benedettine della “Badia Nuova” hanno smesso la produzione dei dolci, perché ormai poche e molto anziane, non ne ho più sentito uno così paradisiaco.

Le specialità erano tante, tuttavia quelle che ricordo erano: “li sciampuletti”, ossia i savoiardi che si distinguevano per la sagoma ovale e l'aspetto liscio e lucido. Spezzandone uno, si scopri-

una consistenza a metà tra il pan di Spagna e il biscotto: era morbido, leggero e fragrante ed emanava un raffinato profumo di vaniglia.

C'erano poi i biscotti “Umberto”, attorcigliati perfettamente a formare una delicata treccina, resa lucida dal tuorlo d'uovo misto a succo di limone e zucchero con cui venivano spennellati prima di essere messi al forno.

E che dire di “li mucconetta”, una vera deliziosa goduria capace di soddisfare anche i palati più esigenti e raffinati: pasta di mandorle, leggera e profumata, ripiena di soave conserva di zucca, di un delicatissimo verde chiaro, e poi spolverizzata di zucchero vanigliato. Erano avvolti uno per uno in carta velina bianca, come a formare una grossa caramella.

Tuttavia quelli che veramente non avevano paragoni erano “li cuddureddi”, i dolci della tradizione natalizia, ossia una pastafrolla che racchiudeva conserva di fichi bianchi mista a cioccolato fondente, mandorle, pinoli, scorza di mandarino grattugiata e noci, il tutto coperto dalla “velata”, cioè albume battuto con zucchero vanigliato e poi cosperso con un pizzico di cannella o con i “diavoletti” colorati.

Più che dolci sembravano piccoli soprammobili di grande valore, degni di essere esposti e custoditi nelle vetrine delle eleganti gioiellerie del centro; tant'è che, ancora oggi, quando si vuole dire di conservare con cura qualcosa di prezioso, ad Alcamo si afferma di riporlo con attenzione come “na cudduredda di Batia”.

*See International Summary page 70*



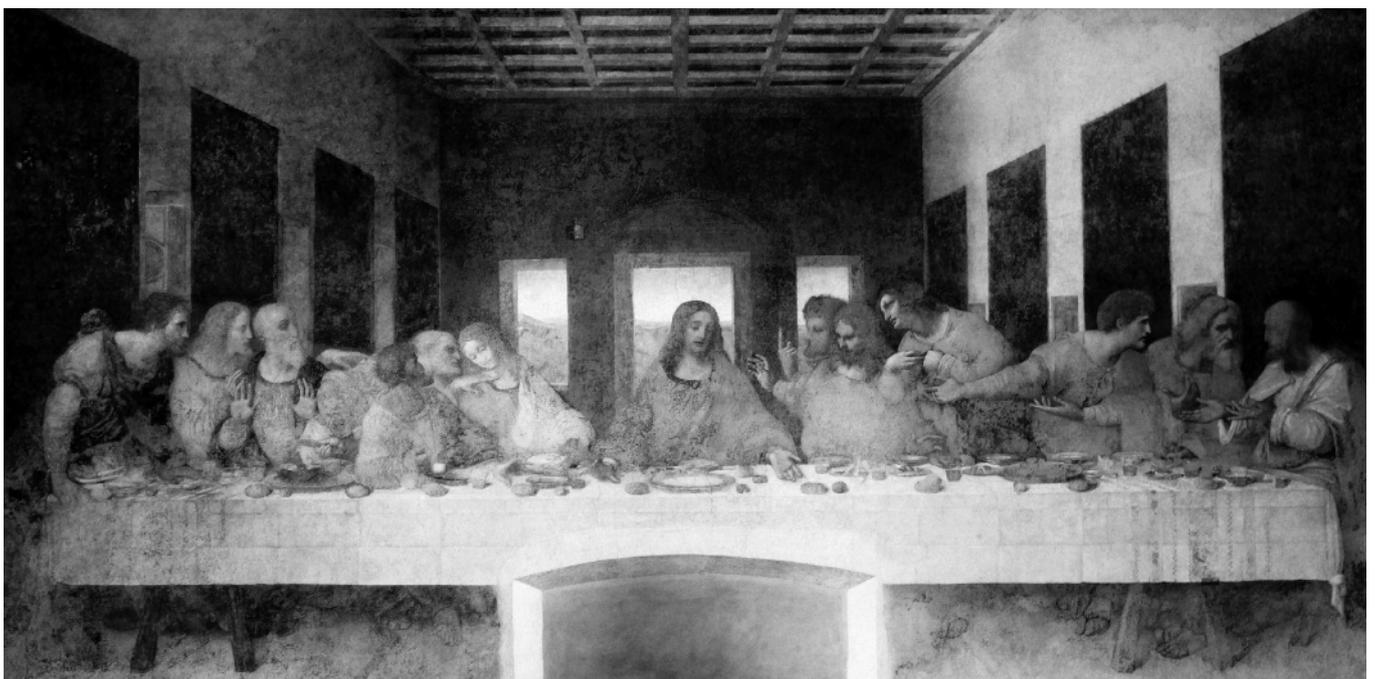
# Nella Bibbia il cibo è simbolo dell'amore di Dio

Intervista al frate domenicano Paolo Venturelli, uno degli ideatori della rassegna, legata a Expo, sui capolavori dell'arte sacra che celebrano alimenti e bevande.

DI HILDE CATALANO GONZAGA PONTI  
Accademica della Valle del Tevere-Flaminia

**A** Milano, per festeggiare il fine restauro del Chiostro del Bramante, in Santa Maria delle Grazie, si è dato vita a una manifestazione artistica legata all'Expo, il cui motto: *Nutrire il Pianeta. Energia per la vita* si è coniugato perfettamente con l'argomento della mostra in questione. Titolo della rassegna: *L'ultima cena, dalla Bibbia al dipinto*, dove ogni opera effigia, o si riferisce, a un alimento, oppure a una bevanda. La mostra, unica nel suo genere, celebra, anzi magnifica, il cibo, gloriandolo in maniera originale. Altro aspetto singolare è costituito dall'insieme esposto: sono tutti capolavori d'arte sacra, quindi non è affatto una combinazione che, a organizzare la rassegna, siano stati i frati domenicani.

Trattandosi, comunque, di veri e propri capolavori di caratura internazionale, per ovvie ragioni è stato impossibile spostarli dalle loro sedi ufficiali. Così *L'Ultima Cena* di Leonardo - per esempio - nella rassegna è riprodotta con l'eccellenza dovuta a Franco Lucillini, autorevole esperto a livello mondiale in fotografia di opere d'arte. Pur non essendo "gli originali", al visitatore è consentito cogliere gli stessi empiti che animavano il Caravaggio, Lorenzo Lotto, o il lavoro di altri maestri. In ogni riproduzione, infatti, sono individuabili sfumature, o velature di sorta e non solo: anche l'occhio meno esperto può distinguere nitidamente persino una pennellata dall'altra. E proprio per seguire idonei itinerari, giusti elementi di conoscenza, facciamo





subito il punto: “Perché una mostra d’arte sacra rende omaggio al cibo?”. “Una mostra piena di fervore espresso da dipinti a soggetto sacro non deve meravigliare se è dedicata al cibo”, afferma uno degli ideatori dell’importante rassegna, padre Paolo Venturelli, frate domenicano ed ex-direttore del centro “Alle Grazie”. “La Bibbia si riferisce frequentemente al cibo. Per esempio, nelle Sacre Scritture si riporta sovente che il cibo è un dono concesso da Dio all’uomo, dimostrazione tangibile: la manna nel deserto”. “Allora è lecito pensare che il cibarsi sia un diritto sacrosanto?”. “Sicuramente è un diritto. Nella Bibbia il cibo diventa proprio un simbolo, quello dell’amore di Dio. Nutrire il proprio corpo significa pure alimentare lo spirito. Anche all’Expo - che ha chiuso i battenti da poco - il motto del padiglione della Santa Sede è stato: *Non di solo pane*. Proprio con questo intendimento, noi domenicani abbiamo valutato di promuovere una mostra dedicata al cibo, per l’uomo e la sua anima. Affidandoci ai preziosi suggerimenti della storica dell’arte Rosa Giorgi, abbiamo selezionato solo opere che si trovano in Lombardia, da Milano a Cremona e anche nella provincia di Bergamo”. “Quali sono le opere simbolo della mostra?”. “Svariate; ne menzioneremo almeno quattro, per rendere l’idea. *Gli esploratori di Canaan*, una scultura di Francesco Carabelli, collocata nel Duomo di Milano, ispirata a un passo del libro della Bibbia, intitolato *Numeri*, dove si racconta di due uomini inviati da Mosè, a perlustrare Canaan - ossia la Terra Promessa. Tornando, portano un enorme grappolo d’uva, proprio ad attestare che la meta prefissata è talmente fertile che sfamerà un intero popolo. E poi, viene naturale pensare a un capolavoro del Caravaggio, *La cena in Emmaus*. Raffigura Gesù che appare - dopo la Resurrezione - nell’atto di benedire il pane, proprio mentre sta cenando con due compagni di viaggio, e solo allora viene riconosciuto. E poi ancora, il *Cristo-Vite*, un affresco di Lorenzo Lotto, che per rappresentare

un passo del Vangelo secondo Giovanni - ‘Io sono la vera vite e il Padre mio è il vignaiolo’ - effigia Gesù nel momento in cui, per trasformarsi in vite, espande ogni dito delle sue mani fino a diventare un tralcio, pieno di magnanimità verso tutti coloro che si accostano”.

“E *dulcis in fundo*, ci parli dell’opera più importante”. “*L’Ultima Cena* di Leonardo. Talmente famosa che non aggiungerei altro, proprio per stimolare di più il visitatore. Anzi sarò soddisfatto, se dopo aver fruito di questa mostra, ciascuno troverà il modo di andare ad ammirare le opere originali, nel loro contesto. E sarò ancor più contento, se ci si spingerà verso altri dipinti, sconfinando in altri contesti. Allora sì che la mostra e tutti i grandi eventi di quest’anno saranno serviti anche a promuovere il turismo, magari partendo proprio dal cibo: scoprire gusti e sapori nuovi. Poi, per saperne ancora, ci si

potrà muovere andando alla scoperta dei tanti capolavori, che fanno del nostro Paese, una grande bellezza”.

“A proposito di grande bellezza, intanto a Roma, in San Pietro, Papa Francesco, aprendo la Porta Santa - una delle cinque porte monumentali che si aprono verso l’interno della Basilica - ha dato avvio al Giubileo straordinario della Misericordia: sarà un anno di accoglienza e condivisione?”. “Credo di sì. Le parole del Santo Padre nella Bolla di Indizione del Giubileo, indicano un percorso pieno di energie consolatorie”. “Vivremo questo Anno Giubilare, alla luce della parola del Signore. Sarà un programma di vita tanto impegnativo, quanto ricco di gioia e di pace. Che ogni uomo e ogni donna ripeta con fiducia: ricordati Signore, della tua misericordia e del tuo amore, che è da sempre” (*Sal 25, 6*).

*See International Summary page 70*



### ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L’Accademico di Isernia, Antonio Vincenzo Monaco, è stato insignito del titolo di Cavaliere dell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana.*

*Il Delegato di Lugo di Romagna, Pierangelo Raffini, è stato nominato Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Imola.*

*La Delegata di Brindisi, Clara Suma Caforio, è stata eletta Presidente del Soroptimist Club di Brindisi per il biennio 2015-2017.*

*L’Accademico di New York Soho, Nicola Tegoni, è stato nominato Consigliere d’Ambasciata presso la Missione Permanente d’Osservazione del Sovrano Militare Ordine di Malta presso l’ONU.*

*L’Accademico di Lussemburgo, Antonio Tizzano, è stato eletto Vicepresidente della Corte di Giustizia dell’Unione Europea per il periodo compreso tra l’8 ottobre 2015 e il 6 ottobre 2018.*

*Il Delegato di Carpi-Correggio, Pier Paolo Veroni, è stato insignito dell’Onorificenza di Cavaliere al Merito del Sacro Militare Ordine Costantiniano di San Giorgio.*



# Natale in Puglia

*Il digiuno del passato è stato sostituito dall'astinenza dalla carne, e la cena della Vigilia è diventata un'opulenta occasione gastronomica.*

DI DARIO GIANCI  
Accademico di Bari

**N**ell'Italia meridionale, le tradizioni gastronomiche legate alle festività religiose erano l'occasione per lunghe tavolate con la famiglia e per gustare le prelibatezze che nel corso dell'anno erano scarse. La gente, abituata ai piatti poveri e frugali della quotidianità, si concedeva dei piccoli lussi culinari. Il banchetto della Vigilia e quello del giorno di Natale rimangono nel retaggio culturale della Puglia e di tutto il Sud, ma ormai le nuove usanze hanno fatto dimenticare molte tradizioni. La definizione di feste natalizie è vaga anche quando si parla di piatti, perché le più semplici ricette della tradizione sono ormai preparate durante tutto l'anno, mentre quelle che richiedono molto lavoro sono sempre meno utilizzate nelle famiglie; i dolci tipici, invece, sono proposti nelle pasticcerie almeno dai primi di dicembre (sono poche le famiglie

che li preparano ancora in casa). Devo, tuttavia, incoraggiare i pugliesi e i non pugliesi a riscoprire e valorizzare le preparazioni tipiche di queste terre e delle loro tradizioni, i cui pregi organolettici non hanno nulla da invidiare a quelli dei piatti che, proposti da famosi gastronomi, assurgono al livello di moda.

L'usanza dei piatti senza carni, che caratterizzano la Vigilia delle ricorrenze religiose, è nata dal digiuno, sostituito nel tempo dall'astinenza, che da millenni viene proposto per favorire la concentrazione spirituale. Il digiuno per migliorare la salute fisica e della mente era suggerito già da molti filosofi della Grecia antica (Galeno, Paracelso, Ippocrate, Pitagora, Platone, Aristotele). Anche Petronio (*Satyricon*) e Seneca (*Consolatio ad Helviam*) rimproveravano ai ricchi Romani (Trimalcione, Apicio) i loro fastosi banchetti. E tutte le religioni parlano di digiuno come del più naturale meccanismo di purificazione, perché fa sperimentare la vita quotidiana dei meno fortunati. Di digiuno parlano il Buddismo (il Nirvana è il più alto stato di pace e di spiritualità ottenuto con il digiuno), il Taoismo (digiuno terapeutico), l'Induismo (il digiuno controlla la passione e i sensi), l'Islamismo (nel Ramadan, evento spirituale che unisce tutte le confessioni islamiche, dall'alba al tramonto i musulmani si astengono dal bere, mangiare, fumare e dalle attività sessuali), l'Ebraismo (nel *ta'anit* ci si astiene da cibo e bevande per esprimere pentimento, lutto o supplica). Per il Cristianesimo l'anno liturgico bizantino prevedeva quattro quaresime

(*quadragesima* = quarantena), periodi di digiuno e/o di astinenza per prepararsi alla solennità e comportavano la veglia notturna senza cena: la grande Quaresima di Pasqua, la Quaresima di San Pietro e Paolo (da otto giorni dopo Pentecoste al 28 giugno), la Dormizione della Santissima Vergine (dal 1° al 14 agosto), l'Avvento. Quella dell'Avvento è la più importante, perché prepara alla nascita del Salvatore, il Dio che si fa uomo. Le prime citazioni di astinenza prenatalizia risalgono a Sant'Agostino (IV - V secolo d.C.) e al Concilio di Macon (582 d.C.) che suggerirono il digiuno (dal 15 novembre al 24 dicembre) tre volte alla settimana (lunedì, mercoledì e venerdì), in ricordo dei quaranta giorni di Gesù nel deserto e di Mosè sul monte Sinai per ricevere il Decalogo. In quei giorni non si consumavano alimenti ricchi e cioè carne, pesce, latticini, vino e olio. Come alimenti di origine animale erano consentiti solo crostacei e molluschi, non considerati né carne né pesce. Oggi il digiuno, non è più inteso come negazione del cibo bensì come astinenza dalla carne ed è limitato al venerdì e alle viglie di ricorrenze religiose di particolare significato come quella di Natale.

Le usanze per la Vigilia di Natale sono diverse nel mondo cristiano. In alcuni Paesi, soprattutto Stati Uniti, Canada e Australia, ciascuno degli abitanti conserva le consuetudini del luogo di origine, ma è più frequente la cena al rientro dalla Messa di mezzanotte. Un rito particolare è quello della Polonia (nei Paesi ortodossi la stessa usanza è rimandata al 7 gennaio) dove la fami-



glia si riunisce a tavola verso le cinque del pomeriggio per consumare 12 pietanze (gli apostoli). All'inizio i commensali si dividono un'ostia e prendono un filo di fieno da sotto la tovaglia: una profezia (non presa seriamente) afferma che un filo verde sarà simbolo di maggior successo in amore rispetto al filo scuro.

In Italia, il Natale, e la sua Vigilia, erano e sono feste sentite, giorni particolari non solo per il significato religioso, ma anche per il rito gastronomico che li caratterizza. Quest'ultimo inizia con la spesa al mercato notturno del 23; al mezzogiorno del 24, in sostituzione del pranzo, si consumano, in piedi e per la strada, le *pettole* o *popizze*, vuote o ripiene di baccalà o salmone (baresì ma diffuse in tutta la Puglia) o i *panzerotti* (ripieni di rape lesse o stufate; con cipolla o con carne tritata; con pomodoro e mozzarella o mortadella e provolone; con tonno, ricotta forte, olive, capperi e alici). Taluni preparano anche il *calzone di cipolla* (focaccia condita con cipolla, olive e acciughe) e le *sgagliozze* (le regine di Bari vecchia, dove in ogni periodo dell'anno è possibile trovare un chiosco o tavolino con donne al fornello). Nel Salento si consumano le *pucce* spezza-digiuno, pane con olive nere condito con tonno, peperoni, melanzane, capperi, alici, pecorino.

Ogni provincia o paese della Puglia ha il suo menu tradizionale che, tra le 18 e le 19, dà inizio alla cena, sempre con i ricchi antipasti di frutti di mare crudi o cotti (crostacei, molluschi, ostriche, cannolicchi, cozze, polpo), capitone in salamoia, alici marinate, pecorino e provolone. Come primi e secondi prevalgono, sulla costa, i piatti a base di pesce fresco; all'interno, quelli a base di baccalà. I primi sono: spaghetti o linguine o vermicelli con sugo di capitone o cozze o tonno o baccalà o alle cime di rapa per coloro che non amano il pesce; e ancora agno-



lotti di pesce, risotto agli scampi, zuppa di pesce, patate con cardi al forno. Come secondi, sono preparati piatti di capitone, dentice, branzino o salmone al forno o arrosto, baccalà in umido, fritto o al forno e seppie ripiene. Nel Salento anche cozze arraccanate, scapece gallipolina (pesce fritto e marinato con mollica di pane imbevuta di aceto e zafferano che dà al piatto un colore giallo). Tra i contorni, lampascioni, cime di rapa lesse o stufate, insalata di grano pestato, carciofi in sformato o fritti, cavolfiori gratinati, funghi cardoncelli, patate fritte o al forno con i cardi, olive fritte o sotto la cenere. Sulla tavola non possono mancare le *crudité* (cicorie, finocchi, ravanelli, sedani). La frutta deve essere sia fresca (arance, mandarini, pere, mele, melone, uva) sia secca (noci, nocelle, mandorle, fichi secchi, castagne arrosto, datteri).

Per finire, i dolci, nei quali si esprime al meglio la creatività e la fantasia popolare dei diversi paesi. In tutta la regione abbiamo gli *occhi di Santa Lucia* (piccoli taralli ricoperti di zucchero glassato), le *cartellate* (di provenienza araba: simboleggiano le lenzuola che coprivano il Bambino Gesù nella mangiatoia), i *cazzuicchi* (panzerottini di marmellata di fichi e vin cotto che rappresentano il cuscino di Gesù Bambino), i *calzoncelli* (sfoglia ripiena di marmellata o di salsa di ceci o castagne lesse: simboleggiano il guanciale sul

quale il Bambino Gesù posava il capo), le *caccarelle* (latte, cioccolato fondente, uova, cannella, zucchero, Rhum, serviti con panna montata), i *porcelluzzi* o struffoli, le *castagnelle* e gli altri pasticcini di mandorle. A Bari ci sono anche: *u chiacone che l'aminue mmenze* (fico secco farcito con mandorle: il vero dolce di Natale agli inizi del XX secolo), i *sassanelli* gravinesi ("l'aneme de le muèrte": farina e mandorle arrostate) e la *copeta* (torrone

di origine araba giunto in Italia al tempo delle Crociate). A Foggia prevalgono i *mustacciuli* (mandorle tostate e vin cotto, ricoperte di cioccolato: simboleggiano il battesimo di Gesù), le *mandorle atterrate* (infornate e immerse nella cioccolata bollente), il *turruncine* e i *taralli neri* (zucchero e vin cotto). Nel Salento sono tipici i *purciddhruzzi* (struffoli, a Taranto *sannacchiudere*), il *pesce di pasta di mandorle* e gli *anesini* (piccoli confetti colorati). Accanto ai tradizionali dolci di fattura casalinga, ormai non possono mancare il classico panettone e il pandoro. E per concludere, vengono offerti i rosoli, tutti realizzati in casa, al limone, al mandarino, al nocino.

Come abbiamo visto, il cenone caratterizza la Vigilia con piatti luculliani ai quali seguono quelli del giorno di Natale ancora più ricchi. Non dobbiamo, però, dimenticare che i piatti tradizionali delle feste natalizie sono carichi di calorie che, nei tempi antichi, servivano a far recuperare quelle ben più scarse dei giorni normali; oggi la cena della Vigilia di Natale da sola può valere fino a 5.000 calorie e supera largamente il fabbisogno di un'intera giornata (2-3.000 kcal). Consumare il pranzo con moderazione aiuta il gusto e la digestione, ma anche la linea e la salute; le diete preventive o successive a una lauta cena o a un ricco pranzo non sono un rimedio.

See *International Summary page 70*



# I 50 anni del Verdicchio d'Oro

*Un traguardo prestigioso che ha visto, nel corso della sua lunga vita, assegnare il premio a tanti esponenti della cultura enogastronomica, del mondo dei mass media e del sapere.*

DI MAURO MAGAGNINI  
*Delegato onorario di Ancona*

**I**l premio di cultura enogastronomica "Il Verdicchio d'Oro", che si svolge nel ridente paesino di Staffolo a pochi chilometri da Jesi, nelle Marche, ha compiuto quest'anno mezzo secolo. Ciò, ovviamente, rende orgogliosi sia l'Accademia, con il Coordinamento Territoriale delle Marche, sia il Comune della cittadina, che da tempo si impegnano nella manifestazione.

L'importanza del traguardo raggiunto ha spinto il Coordinatore Territoriale Marche, Mauro Magagnini, ad arricchire il programma e il contenuto della manifestazione con altre iniziative culturali che hanno impegnato gli Accademici, i premiati e gli ospiti nel sabato pomeriggio, sempre a Staffolo e nella Collegiata S. Francesco, dove si svolge la manifestazione principale della domenica.

Sono state presentate, infatti, due

iniziative editoriali che hanno visto artefici le Delegazioni marchigiane dell'Accademia: la prima è stata quella di un libro sui cinquant'anni del "Verdicchio d'Oro" con i ricordi dei premiati e molte fotografie che rievocano le numerose edizioni del premio, oltre ad alcuni dotti commenti di esperti sull'evoluzione della vitivinicoltura e il suo riferimento continuo alla gastronomia del territorio.

La seconda pubblicazione ha riguardato la trascrizione del manoscritto di un ricettario del 1804, opera di un signore del luogo, che a quell'epoca aveva elencato, con passione e competenza, il mondo di ricette, dagli antipasti ai dolci, della cucina patrizia e popolare dell'entroterra anconetano, suo luogo natio. Una dotta pubblicazione, con i dovuti commenti di gastronomi ed esperti, che ha riscosso molto successo tra gli ospiti e il folto pubblico, in occasione della tavola rotonda e della premiazione.

Sempre nel pomeriggio del sabato, è stata aperta, nei locali attigui alla Collegiata, con il sostegno dell'Accademia, una mostra del pittore iesinoparigino Orfeo Tamburi.

La manifestazione della domenica si è svolta con il tradizionale rito dell'ingresso dei premiati, insieme al Sindaco, dalla porta del paesino, accolti dal balletto caratteristico del luogo e dalla banda cittadina.

I premiati di questa edizione sono stati: il professor Franco Scaramuzzi, Presidente onorario dell'Accademia dei Georgofili; il professor Giancarlo Gonizzi, storico della gastronomia e Vicepresidente di Musei Impresa; la





signora Franca Marzioni, titolare e cuoca della “Trattoria Monti” di Roma, nativa di Staffolo.

Il tema della tavola rotonda era ovviamente “Verdicchio d’Oro 50 anni: ricordi e obiettivi raggiunti”. Dopo il saluto del Sindaco e del Coordinatore Territoriale delle Marche, ha aperto l’*iter* delle relazioni l’Accademico Marco Zanasi, docente di psicoterapia all’Università Tor Vergata di Roma, il quale ha svolto il tema “Ricordi e loro importanza nella storia umana antica e contemporanea”: una relazione brillante, in parte molto spiritosa, che ha confermato le eccelse doti oratorie di un ormai amato ospite della manifestazione.

L’Accademico Corrado Piccinetti, esperto di Biologia marina, ha evidenziato il progresso, nel corso degli anni, del rapporto tra vino e pesce nell’alimentazione, con un passaggio da un’eccessiva superficialità nell’abbinamento a quella che oggi è quasi un’approfondita ricerca.

Alberto Mazzoni, Direttore dell’Istituto marchigiano tutela vini, ha svolto un’ampia ed esauriente relazione sui progressi dei vini marchigiani negli ultimi anni e la loro presenza, specie per il Verdicchio, in tutti i mercati mondiali, con un significativo incremento dei numeri, di fatturato e di qualità.

Il premiato Gonizzi ha illustrato le sue esperienze nella catalogazione dei vini e della gastronomia per la



fondazione Barilla, evidenziando, con garbata *suspense* nel racconto, come a Parma, in una famosissima villa patrizia, tra i pochi vini segnalati e descritti già molti decenni fa, fosse elencato come principe dell’enologia il nostro Verdicchio.

Scaramuzzi ha svolto l’interessantissimo tema sul rapporto tra agricoltura, ambiente e territorio, mettendo soprattutto in risalto gli assurdi vincoli, dovuti a legislazioni spesso senza logica, che frenano gli agricoltori, oggi veri imprenditori e non più umili contadini.

La signora Marzioni, trasferitasi tanti anni fa a Roma con il marito, emozionata per il riconoscimento, non ha

mancato di ricordare il suo impegno di tenere alta la cucina marchigiana, e le ricette descritte nel suo intervento ne sono state la degna conferma.

Ultima relazione, veramente affascinante, quella di Giuseppe Benelli, docente universitario a Genova e Presidente del premio Bancarella: un fantastico *excursus* nella storia, nei ricordi e nei collegamenti con il *genius loci* del territorio marchigiano, tanto ricco di cultura e tradizioni.

Le conclusioni della manifestazione sono state del Presidente Onorario Giovanni Ballarini il quale, oltre a ringraziare gli organizzatori e a manifestare la sua soddisfazione per il ripetuto ritorno a Staffolo, ha tracciato un interessante quadro del mondo della cultura gastronomica attuale, troppo ricco di novità, spesso senza alcun richiamo alla tradizione. Un mondo che purtroppo i mass media (specie le televisioni) stanno inquinando.

La premiazione, compresa la consegna di una targa ricordo a Magagnini da parte del Comune di Staffolo (preludio di una prossima cittadinanza onoraria), ha concluso il convegno al quale ha fatto seguito la riunione conviviale accademica in un ristorante del luogo, con piatti tipici della cucina marchigiana, inaffiati da tanto buon Verdicchio e con un arrivederci alla prossima edizione del premio.

*See International Summary page 70*

### 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](mailto:segreteria@accademia1953.it)).*



# Il cibo italiano nello spazio

*Al convegno di Torino, hanno partecipato l'astronauta Franco Malerba e i rappresentanti industriali e istituzionali del mondo spaziale e gastronomico.*

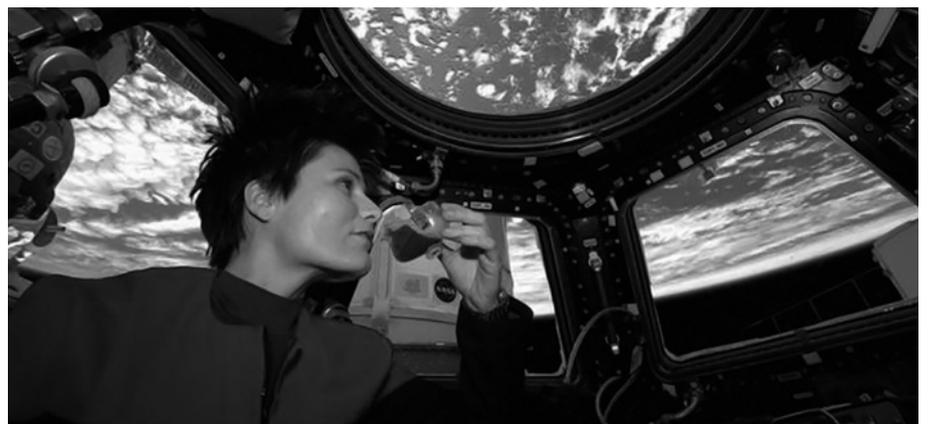
DI GIUSEPPE REIBALDI - *Delegato onorario di Amsterdam-Leiden*  
E MAURO FELICE FRASCISCO - *Delegato di Torino*

**T**utti sappiamo quanto sia rinomato il cibo italiano nel mondo, tuttavia pochi sanno che anche nello spazio esso ha raggiunto livelli di eccellenza.

Il mangiare nello spazio non ha origini antiche, ma solo 54 anni! A tale epoca risale il volo di Yuri Gagarin, primo uomo lanciato con successo nello spazio nell'aprile 1961. In effetti, agli albori delle missioni umane nello spazio, si dubitava che l'uomo potesse consumare normalmente cibo in assenza di peso. Al proposito si consideri che la gravità è l'unico parametro fisico (altri parametri fisici e chimici sono cambiati durante la formazione della Terra, dalla posizione dei poli Sud e Nord e dei continenti, alla composizione dell'atmosfera, al livello del mare e molti altri) immutato sulla Terra dalla sua creazione, sicché la vita vi si è sviluppata in presenza di gravità e, quando le forze gravitazionali si riducono, si determinano importanti modifiche a tutti i processi chimici e biologici.

Cosa accade al corpo umano nello spazio? I fluidi si distribuiscono diversamente,

spostandosi dai piedi verso la testa, e questo causa modificazioni somatiche, come la comparsa di gonfiore del volto, congestione mucosa con sensazione di raffreddore, perdita di peso, riduzione del gusto insieme ad alterazioni della cenestesi. Anche per questo, vivere e lavorare nello spazio è un'esperienza, letteralmente, fuori dal nostro mondo che, finora, è stata condivisa da circa 550 persone, delle più svariate nazionalità. Gli astronauti che vivono nella Stazione Spaziale Internazionale, a 400 km di altezza, viaggiano ad una velocità di 28.000 km all'ora, circa 30 volte superiore a quella di un aereo, e in tali condizioni ambientali e soggettive, non fisiologiche, il cibo è essenziale non solo per il suo valore nutritivo, ma anche per il suo supporto psicologico. Ancor più che sulla Terra, mangiare insieme è un momento fondamentale di relazione sociale nella vita degli astronauti, le cui attività quotidiane di ricerca scientifico-tecnologica hanno spesso dimensione esclusivamente individuale. Anche per questo, il cibo consumato nello spazio deve essere





sano, nutritivo, appetibile, particolarmente saporito, oltre che atto ad una lunga conservazione, convenzionalmente stimata in circa 36 mesi. Dai primi voli umani nello spazio il cibo è passato dalle pillole o tubetti contenenti alimenti simili a pomate, a veri e propri manicaretti la cui preparazione ha richiesto la consulenza di chef importanti. Il menu standard, per ovvi motivi economico-organizzativi, segue principalmente le tradizioni alimentari statunitensi o russe; tuttavia, la lunghezza delle permanenze in volo ha comportato la necessità, per favorire il benessere individuale, di utilizzare cibi con differenti caratteristiche territoriali, più affini all'identità etnica e ai gusti personali degli astronauti; di qui la facoltà di portare a bordo quello che viene definito *bonus food*, tipico della cultura dei paesi d'origine ed evocatore dei sapori della loro terra.

Sei astronauti italiani sono stati nello spazio ben undici volte, a partire dal volo di Franco Malerba nel 1992, fino alla prolungata esperienza di Samantha Cristoforetti, appena conclusa. Tutti hanno portato e consumato nello spazio cibo italiano: dal parmigiano reggiano, per spingersi a cibi sempre più elaborati, per quanto caratterizzati da forte identità culturale.

D'altro canto, in questo settore, l'Italia non è stata seconda a nessuno, avendo offerto, prima al mondo, nel 2007, in occasione dell'inaugurazione di un modulo pressurizzato italiano aggiunto alla Stazione Spaziale Internazionale, un convivio il cui menu è stato assai apprezzato dai sei astronauti presenti. Da allora il cibo italiano si è diffuso sempre di più sulla Stazione Spaziale e la nostra industria ha ricevuto dall'Agenzia Spaziale Europea importanti commesse per la fornitura di cibo anche ad astronauti di altre nazionalità.

A Torino è stato creato un laboratorio per la preparazione del cibo spaziale, ove gli alimenti sono sottoposti a termostabilizzazione o disidratazione, con tecnica atta a fermare la carica batterica, ma preservando sapore e forma tipici dei cibi terrestri, pur dovendo rinunciare

al sale, in orbita dannoso alla salute e coprente gli altri sapori a causa della disgeusia. In tempi recentissimi, la missione di Samantha, chiamata "Futura", ha avuto come tema principale "Cibo e Salute". In questa occasione sono stati consumati frutti di bosco, mele, quinoa e sgombro alle spezie e alle erbe aromatiche, con un'aggiunta di zenzero, che rende il piatto appetibile, digeribile e ideale da consumare prima di dormire. Tuttavia, il cibo italiano nello spazio non poteva essere completo senza sorvegliare un caffè espresso; grazie alla collaborazione tra brillanti giovani del Politecnico di Torino e una grande industria privata, sono stati superati enormi ostacoli tecnici e anche il buon caffè è arrivato in orbita (e pazienza se Samantha doveva succhiarlo da un contenitore meno suggestivo di una tradizionale tazzina).

Siamo convinti che gli *exploit* del cibo italiano nello spazio continueranno non solo con i nostri astronauti, ma indurranno anche quelli di altre nazionalità a consumare il nostro cibo sem-

plice e genuino, perfettamente intonato ai canoni della dieta mediterranea.

L'ambito dello spazio deve essere, peraltro, considerato come un laboratorio di ricerca, al servizio di nuovi mercati che potranno fare uso delle moderne modalità di preparazione, conservazione e consumo. Oggi si iniziano ad esplorare le potenzialità in settori particolari quali quello dell'alimentazione degli sportivi o delle persone in età molto avanzata, non più autonome, ma si tratta sicuramente di contesti assai riduttivi, per quanto promettenti. Scopriremo le nuove opportunità, anche per quanto concerne la vita di tutti i giorni, e i nuovi mercati strada facendo, e l'Accademia, come è avvenuto già in passato, potrebbe svolgere un ruolo attivo di promozione culturale e di tutela della tradizione. Non sfugga a nessuno che, al termine del convegno, proprio agli Accademici si sono rivolti i giovani spettatori, allievi ingegneri ansiosi di conoscenza sul rapporto tra scienza, tecnologia, arte e cultura culinaria.

*See International Summary page 70*

### INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA



*e-mail per il Presidente:*  
[presidente@accademia1953.it](mailto:presidente@accademia1953.it)

*e-mail per il Segretario Generale:*  
[segretariogenerale@accademia1953.it](mailto:segretariogenerale@accademia1953.it)

*e-mail per la Segreteria e redazione milanese della rivista:*  
[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)

*e-mail per la Redazione romana della rivista:*  
[redazione@accademia1953.it](mailto:redazione@accademia1953.it)

*e-mail per la Biblioteca Nazionale "Giuseppe Dell'Osso":*  
[biblioteca@accademia1953.it](mailto:biblioteca@accademia1953.it)

*Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:*  
[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)

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



# L'Accademia per EXPO

*Ancora iniziative accademiche che si sono svolte nell'ultimo mese di Expo.*

## L'Italiano del cibo

Una tre giorni organizzata dall'Accademia della Crusca e dall'Università Statale di Milano con l'alto patronato della Presidenza della Repubblica e il contributo dell'Accademia Italiana della Cucina.

Il paradigma alimentare può essere declinato in molti modi ma, la Piazza delle lingue è un luogo d'incontro e di confronto per la promozione della lingua e della cultura italiana in una prospettiva multilingue e multiculturale.



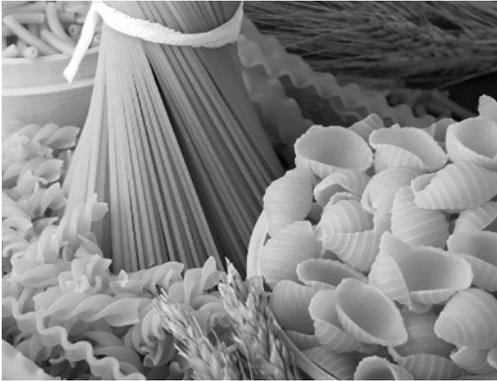
In occasione di Expo, la manifestazione è stata dedicata a "L'Italiano del cibo", che si è rivelato come "sponsor" più efficace per la nostra lingua. Tre giorni dedicati alle parole, alla civiltà della cucina e dell'alimentazione, veicolo e strumento di diffusione dell'immagine Italia e testimonianza dell'incontro tra lingue e culture diverse, nei quali non è mancata la presenza dell'Accademia Italiana della Cucina con il Presidente Onorario **Giovanni Ballarini**, e gli Accademici **Alberto Capatti** e **Massimo Montanari**.

In occasione del dibattito, presso la Biblioteca Sormani, sono state tra l'altro inaugurate due mostre affini, l'una dedicata a "La cucina italiana nei ricettari dal Cinquecento a oggi" e l'altra su "Pellegrino Artusi e l'Unità italiana in cucina", attraverso documenti e volumi. (G.F.)

## Piatti di Corte. Con il patrocinio di Expo

Il progetto messo a punto dal Centro documentazione Residenze Reali lombarde è partito già nel 2011: un circuito chiamato "Piatti di Corte", che ha raccolto alcuni dei migliori ristoranti della Brianza intorno a una proposta gastronomica che coniuga il tema del cibo con la vita nobiliare del Sette-Ottocento lombardo, integrando turismo culturale e gastronomia storica. L'iniziativa, sviluppata in collaborazione con la **Delegazione di Monza e Brianza** e con il supporto del Consorzio cuochi e ristoratori della Lombardia, si è perfezionata nel tempo, assumendo un carattere più ampio. I patrocini della Provincia di Monza e Brianza, dell'Assessorato al Turismo del Comune di Monza e della stessa Camera di Commercio del capoluogo monzese, che ha supportato il progetto sin dal suo esordio, ne hanno confermato la rilevanza territoriale, mentre il patrocinio di Expo ne ha messo in evidenza la valenza internazionale, promuovendo l'iniziativa. I ristoranti del circuito "Piatti di Corte", dopo aver scelto una cucina di riferimento, tra quelle delle case regnanti in Lombardia, e individuato una portata di particolare interesse da tenere sempre in carta, hanno messo a punto, grazie alla collaborazione e alla guida di tre consulenti di gastronomia storica, un menu completo, con piatti tratti dalle ricette dei grandi cuochi delle case reali, reinterpretati in chiave moderna. Una sorta di sfida virtuale tra gli chef coronati di allora e quelli stellati di oggi. Gli chef del territorio sono stati gli artefici del successo dell'iniziativa. (M.R.)





### Giornata Mondiale della Pasta

Si sono svolti a Milano, sotto il patrocinio dell'Unesco, nell'ambito di Expo, il V Congresso Mondiale della Pasta e la Giornata mondiale della Pasta 2015, con gala dinner a Palazzo Italia. Il Delegato di Roma Olgiata Sabazia-Cassia, Raffaello Ragaglini, Segretario Generale dell'International Pasta Organization, è stato fra i relatori del congresso, mettendo in evidenza i pregi nutrizionali, la sostenibilità e la capacità del prodotto di far parte della soluzione delle tante sfide lanciate dall'Esposizione Universale. Ha, inoltre, ricordato il "Consensus Statement", un documento sottoscritto dai nutrizionisti di tutto il mondo, che incorpora "le più recenti evidenze sull'importanza della dieta mediterranea e sul ruolo che gioca la pasta al suo interno".

È stato fra i relatori del congresso, mettendo in evidenza i pregi nutrizionali, la sostenibilità e la capacità del prodotto di far parte della soluzione delle tante sfide lanciate dall'Esposizione Universale. Ha, inoltre, ricordato il "Consensus Statement", un documento sottoscritto dai nutrizionisti di tutto il mondo, che incorpora "le più recenti evidenze sull'importanza della dieta mediterranea e sul ruolo che gioca la pasta al suo interno".

### Il cibo tra scuola e famiglia

Al Padiglione Italia è stato presentato, a una numerosa platea, il volume *Buono come a mensa. ri-vivere il cibo tra scuola e famiglia*, del Delegato della Valdichiana-Valdorcchia Sud, Giorgio Ciacci. Pubblicato con il patrocinio di Expo, il libro è stato illustrato oltre che dall'autore, da Riccardo Garosci, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico Scuola e Cibo del MIUR.



LE UNIVERSITÀ PER EXPO 2015  
COMITATO SCIENTIFICO DEL COMUNE DI MILANO

### L'Accademia per Expo. Un bilancio molto positivo

Accademia e Università. Con il patrocinio del Comitato Scientifico per Expo, l'Accademia è stata partner, con convegni, incontri e mostre, delle Università milanesi (Braidense, Statale e Bicocca) e di quelle di Bologna, Parma e Padova.

Le iniziative delle Delegazioni. Sono state 27, di cui 3 estere (Budapest, Los Angeles e Malta), le Delegazioni che hanno organizzato eventi con il patrocinio di Expo, sia a Milano sia nei rispettivi territori. 17 convegni; 3 eventi; 3 mostre; 5 presentazioni di volumi sul cibo.



Interviste e partecipazioni a convegni come relatori: Paolo Petroni (intervista del "Corriere della Sera" a #CasaCorriere), Giovanni Ballarini; Gianni Fossati; Roberto Ariani; Mimmo D'Alessio; Alberto Capatti; Giorgio Ciacci; Massimo Montanari; Gioacchino Giovanni Iapichino; Raffaello Ragaglini; Roberto Zottar.



# Leviamo i calici

*Un buon bicchiere di vino, sorseggiato a piccole dosi, crea un'atmosfera di letizia e infonde gioia e calore.*

DI ELIO PALOMBI  
Delegato di Napoli-Capri



**A**nacreonte invitava a godere dei piaceri della vita: “Beviam dunque il dolce umore, / che bevendo tace in core / ogni pena, ogni martir”. Il vino, infatti, crea un gradevole senso di benessere spirituale, conciliandoci con la vita. Gli uomini sono spinti alla convivialità, aprendo il proprio animo al prossimo: “Com'è vero che nel vino c'è la verità - diceva Shakespeare - ti dirò tutto, senza segreti” e, saggiamente, osservava Baudelaire, “Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere”, quindi, generalmente, diventa diffidente ed è portato a isolarsi dagli altri. La mancanza di vino, insomma, procura tristezza e malinconia: “Un pasto senza vino - affermava Brillat-Savarin - è come un giorno senza sole”, ispirandosi ad un vecchio detto napoletano “Na tavola senza vino è comme na iurnata 'e vierno senza sole” (Una tavola senza vino è come una giornata d'inverno senza sole).

Nel definire il vino “il grande efficace consolatore; dunque il vigore; dunque la natura” (*Zibaldone*, 324), Giacomo Leopardi osservava ancora: “Il piacer del vino è misto di corporale e di spirituale. Non è corporale semplicemente. Anzi consiste principalmente nello spirito” (*Zibaldone*, 4286). Ricordando che il vino è il latte dei vecchi, *vinum lac senum*, vanno sottolineati i suoi benefici effetti sull'animo dell'uomo, che trova, sorseggiandolo, momenti di distensione e di pace. “Il vino eleva l'animo e i pensieri - osservava Pindaro - e le inquietudini si allontanano dal cuore degli uomini”.

Anche le più intense gioie sono, però, momentanee, nella consapevolezza che nella vita tutto è effimero. Lorenzo il Magnifico, ne *Il Trionfo di Bacco e Arianna*, levava il calice inneggiando a godere delle gioie presenti: “Quant'è bella giovinezza, / che si fugge tuttavia! / Chi vuol esser lieto, sia: / di doman non c'è certezza”. Goditi, quindi, le gioie del momento perché la vita si consuma come una candela, affermava, con molta saggezza, Giovanni Capurro in *Totonno 'e*

*Quagliarella*: “Menammo tutto a buordo / fintanto ca se campa: / dimane, forse, 'a lampa / se putarria stutà (Mangiamo e beviamo / fintanto che si vive / domani, forse la luce / si potrebbe spegnere).

Un invito a godere di tutto ciò di cui disponiamo lo si leggeva sulla porta d'ingresso dell'antica taverna del Cerriglio a Napoli: “Amici miei / Magnammo e vevimmo nuie / Fino a che nce sta uoglio a la lucerna, / chissà si a ll'auto munno ce vedimmo! / Chissà si a ll'auto munno c'è taverna!” (Amici miei / Mangiamo e beviamo noi / finché c'è olio nella lucerna, / chi sa se all'altro mondo ci vedremo! / Chi sa se all'altro mondo c'è taverna!).

La vita fluisce, così, tra un bicchiere che si riempie e poi si vuota: “Riempi il bicchier che è vuoto, / vuota il bicchier che è pieno. / Non lo lasciar mai vuoto, non lo lasciar mai pieno”. Attenti, però, a non esagerare, perché se è vero che un buon vino allietta il cuore degli uomini: *bonum vinum laetificat cor homini*, esso va bevuto con parsimonia, senza mai eccedere. “La felicità - diceva Feuerbach - come un vino pregiato deve essere assaporata sorso a sorso”. Bisogna, cioè, stare attenti agli effetti del vino, perché quando scorre copioso procura un inebriante offuscamento dell'intelletto. Con molta saggezza dicevano i latini: *prima cratera ad sitim pertinet, secunda ad hilaritatem, tertia ad voluptatem, quarta ad insaniam*. Il passaggio dallo stato di benessere rasserenante a quelli successivi dipende dalla quantità di vino ingerito: da momenti di vivacità sempre più accentuati, si può arrivare a pericolosi stati di euforia.

*See International Summary page 70*



# Il dado da brodo: una scorciatoia artificiale

*È comodo, si mantiene a lungo, è sempre disponibile; contiene, però, ingredienti chimici, grassi, oli vegetali e molto sale.*

DI GABRIELE GASPARRO  
*Delegato di Roma*

**I**l brodo è una delle preparazioni fondamentali della cucina”, così apriva il capitolo dedicato al brodo Ada Biondi nel suo *Talismano*. Raccomandava buoni tagli di carne, ossia quelli di seconda qualità, e una lunga accurata cottura. Poi vennero i tempi bui delle restrizioni dei consumi e il dado fu un grande aiuto per arricchire la cucina povera di allora.

Oggi non si sta a lungo in cucina e si ha la necessità di insaporire le pietanze in modo rapido. Il dado è comodo, occupa poco spazio, si mantiene a lungo, è sempre disponibile per preparare minestre e insaporire le pietanze. Spesso vediamo in televisione cuochi blasonati che mettono il dado nelle loro preparazioni invitando il consumatore a usarlo frequentemente in cucina.

Nonostante ciò, il consumatore più accorto avverte una certa diffidenza in questo preparato. E ha ben ragione, per

l'importante presenza del “glutammato monosodico”, un esaltatore di sapidità che desta qualche dubbio per i possibili effetti collaterali, come affermato da alcuni esperti della comunità scientifica. Tale sostanza, del resto, è stata vietata nei prodotti per l'infanzia. Inoltre, dall'etichetta possiamo constatare che il dado contiene ingredienti estratti da scarti animali e vegetali e da una serie di sostanze sconosciute ai più, fra i quali “inosinato disodico”, “granilato disodico” ecc. Sono probabilmente sostanze chimiche e non naturali. Senza poi contare l'enorme quantità di sale che questi prodotti contengono. Un'altra convinzione da sfatare è che il dado da cucina sia leggero; in effetti, è un alimento grasso, che conferma l'etichetta che pone al secondo ingrediente per quantità “grassi e oli vegetali”. Oli vegetali dei quali non si conosce la natura.

Qualche mese fa una chef televisiva, vincitrice in uno dei vari concorsi di moda, facendo da sponsor a un dado, ha proposto una ricetta per la caponata, che ne prevedeva l'aggiunta. La proposta ha sollevato una furiosa polemica sulla stampa siciliana. Un buongustaio siciliano si è lamentato dicendo “Il dado nella caponata è come Lucifero in Paradiso”.

In definitiva, come Accademia dovremmo auspicare un'alimentazione più consona alla nostra cucina che è fatta di sapori combinati con l'abilità di antica scuola familiare.

## L'ETICHETTA CROMO-TERMICA

Uno degli argomenti che più interessano i consumatori è il limite della conservabilità dei prodotti alimentari,

cioè la scadenza indicata sulle etichette. La data limite, tuttavia, non è sufficiente a garantire la sana commestibilità del prodotto: molto dipende da quanto tempo ha trascorso nel tragitto della filiera e la temperatura alla quale è stato sottoposto, alle condizioni di immagazzinaggio e di trasporto. Tutti fattori che potrebbero aver influito sulla salubrità del prodotto. Il problema è stato affrontato dai ricercatori del Dipartimento di Scienza dei materiali dell'Università di Milano-Bicocca. In pratica si è studiato il metodo per appurare se il prodotto, durante il percorso per raggiungere il punto vendita, è stato esposto a temperature elevate e per quanto tempo. Si è al riguardo studiata un'etichetta cromo-termica che cambia di colore se la temperatura sale. Si tratta di una pellicola di silice porosa con un pigmento incolore a 4 °C che cambia colore se sale la temperatura, assumendo una colorazione azzurrina che diviene blu scuro se sale ulteriormente.

L'Ordinario di Chimica organica della Bicocca, Luca Beverina, afferma che il dispositivo, semplice, economico e affidabile, registra tutta la storia termica del prodotto confezionato. In tal maniera si aiutano produttori e distributori ad evitare che alimenti freschi e deteriorati finiscano nello stesso frigorifero. Anche il consumatore trarrebbe vantaggio da tale soluzione perché gli consentirebbe di conoscere da quanto tempo è stata aperta la confezione. Senza contare poi l'opportunità di utilizzare il sistema nello smaltimento delle eccedenze per evitare lo spreco alimentare.

**DE HONESTA VOLUPTATE ET VALETUDINE**di *Bartolomeo Platina*

Nuova edizione commentata

con testo latino a fronte

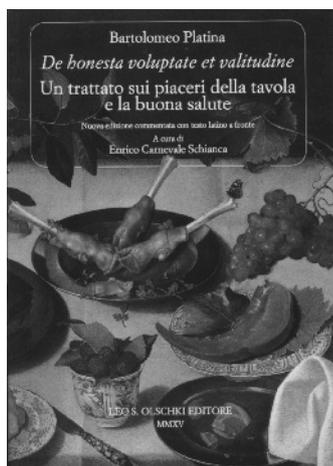
a cura di *Enrico Carnevale Schianca*

Leo S. Olschki Editore, Firenze

www.olschki.it

€ 58,00

Le indagini degli studiosi hanno finora messo in luce molteplici aspetti di questo testo singolare, reputato il più straordinario del repertorio platiniano, dove è stata sempre ritenuta prevalente l'istanza gastronomica (ricordiamo il sottotitolo "Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute") rispetto al dibattito filosofico sul piacere e la salute e al vario intreccio dei contenuti (curiosità, notizie sorprendenti e intriganti). La nuova edizione commentata da Enrico Carnevale Schianca, storico della cucina e Accademico onorario di Vigevano e della Lomellina, ne dà una moderna, aggiornata e più rigorosa traduzione italiana, con testo latino a fronte, e l'arricchisce con un ampio corredo di note, glossari e un'importante appendice documentale, riproponendo il trattato con quelle connotazioni di gradevole lettura che ne decretarono, già al suo esordio, il successo negli ambienti umanistici. L'autore perlustra settori finora non sufficientemente messi a fuoco, quali quello delle fonti, il cui attento riscontro consente, fra l'altro, di compiere più nitide valutazioni sull'originalità di Bartolomeo Sacchi.

**DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE  
"GIUSEPPE DELL'OSSO"****Nazzareno Acquistucci - Delegato di Treviso - Alta Marca e Stefano Zanolin - Delegato di Pordenone**

"Cucina e fame nella Grande Guerra - Atti del convegno Sarmede, Casa della fantasia 24 maggio 2015" delle Delegazioni di Treviso - Alta Marca e di Pordenone dell'Accademia Italiana della Cucina (s.l.: On demand editions, 2015)

**Giuseppe Anastasio - Delegato di Salerno**

"Cucina della nonna" (Milano: Dix, 2013)  
"Cucina regionale italiana" di Sophie Braimbridge (Milano: Dix, 2010)

**Delegazione di Caltagirone**

"La salute nel piatto. Atti del convegno. Caltagirone 15 novembre 2014 Palazzo di Città" (Caltagirone: Multigraf, 2015)

**Giorgio Ciacci - Delegato della Valdichiana-Valdorcia Sud**

"Buono come a mensa: ri-vivere il cibo tra scuola e famiglia" di Giorgio Ciacci et al. (Chiusi: Edizioni Lui, 2015)

**Gian Luigi Chizzoni - Delegato di Latina**

"Latina in cucina: aromi e sapori antichi e nuovi" di Adriana Vitali Veronese (Latina: ABC Service, 2013)

**Delegazione di Eugania-Basso Padovano**

"Tra le pieghe delle erbe" di Antonio Todaro (Padova: Incipit, 2015)

"Atti del convegno La cucina delle terme". Hotel Garden Montegrotto Terme, 10 ottobre 2011 (Padova: Lucia Marangon, 2012)

**Maurizio Fazzari - Delegato di Londra**

"Memorie di futuro: la tradizione agroalimentare di Lavagna ieri, oggi e domani" di Paolo Passano (Sestri Levante: Gammarò, 2014)

**Delegazione di Londra**

"Afrodita" di Isabel Allende (Milano: Feltrinelli, 1997)

**Paolo Petroni - Presidente**

"Negroni cocktail: una leggenda italiana" di Luca Picchi (Firenze - Milano: Giunti, 2015)  
"Carte in tavola: Catalogo della mostra" a cura di Paola Benussi, Michela Dal Borgo e Monica Del Rio (Venezia: Archivio di Stato di Venezia, 2015)

"Figurine di gusto: delizie per la gola e gli occhi dalla natura all'industria" a cura di Paola Basile e Thelma Gramolelli (Modena: Franco Cosimo Panini Editore, 2015)

**Mario Sciacca - Accademico di Monaco**

"Signori a tavola: il Salento in 101 menu e 1100 ricette" di Lucia Lazari (Bari: Mario Congedo Editore, 2008)

**Roberto Valducci - Delegato di Rimini**

"La cucina del Montefeltro" di Graziano Pozzetto (Roma: Lit Edizioni, 2015)  
"Frutti dimenticati frutti indimenticabili: tradizione, biodiversità, cucina" di Graziano Pozzetto (Cesena: Il Ponte Vecchio, 2015)



## VALLE D'AOSTA

AOSTA

### SCOPRIRE LA CUCINA DEL TERRITORIO E DELLE TRADIZIONI

La ripresa delle attività dopo la pausa estiva è stata contraddistinta da un appuntamento all'insegna della valorizzazione dei prodotti tipici valdostani e delle aziende del territorio che li producono.

Nella veste di Simposiarca, l'Accademico Marco Linty ha descritto con dovizia di particolari i piatti serviti, dalle materie prime alla loro preparazione.

La cena ha messo in risalto alcune realtà agroalimentari della Valle d'Aosta e ha permesso agli imprenditori che forniscono le materie prime di qualità di descrivere personalmente i loro prodotti.

Protagonisti del convivio sono stati i vini de "La Crotta de Tanteun e Marietta" di F. Marcoz di Aosta e dell'azienda agricola "Rosset" di Quart; le verdure e la frutta di "Au Potager de Grandmère" dei fratelli Nicoletta di Fénis e i prodotti caseari dell'azienda agricola "Davide Squinabol" di Brissogne.

"La cucina rappresenta lo strumento per trasformare e valorizzare le numerose risorse che ogni territorio possiede - ha spiegato il Delegato Luigi Alessandro introducendo il convivio - è necessario porre molta attenzione alla difesa delle diversità tra culture, contro i pericoli dell'omologazione e della globalizzazione".

In seguito, Alessandro ha presentato la nuova Accademica Agnese Trasino, sottolineando



la volontà dell'Accademia di aprirsi ai giovani e di incrementare la presenza delle "quote rosa" tra i propri membri. Il secondo nuovo Accademico, Maurizio Barnabé, è stato introdotto da Andrea Nicola, Direttore del Centro Studi della Valle d'Aosta. "Abbiamo deciso di proporre un menu che potesse valorizzare i prodotti di aziende che operano sul nostro territorio: si tratta del primo di dodici appuntamenti che 'La Caffetteria Société en Ville', grazie alla sinergia nata

con diverse aziende agroalimentari valdostane, organizzerà nel corso dei prossimi mesi con l'intenzione di far scoprire la cucina regionale legata al territorio, alle tradizioni e ai prodotti tipici", ha sottolineato Linty.

A curare con grande sapienza la preparazione dei piatti della serata, sono stati gli chef de "La Caffetteria Société en Ville". Un menu curato nei minimi particolari, che è riuscito a valorizzare al meglio il connubio tra le tradizioni e i prodotti tipici.

## PIEMONTE

CIRIÈ

### LA CACCIAGIONE NELLE VALLI DI LANZO

Una serata in montagna, il vicino torrente che rumoreggia, la luna che illumina i ghiacciai e le vette alpine che segnano il confine tra Italia e Francia. L'"Albergo Savoia" - siamo pur sempre nel sabaudo Piemonte - di Forno Alpi Graie (ultima frazione di Groscavallo) apre le porte agli Accademici e ai loro ospiti. L'aperitivo, servito nella saletta dal fascino antico, precede l'ingresso nel grande salone dalle volte a botte e dalle piccole finestre che guardano ai prati circostanti. La grande e lunga tavola, impeccabilmente imbandita, è lo specchio di quanto la famiglia Gerardi, proprietaria da 113 anni, sia lieta dell'evento. Qui sopravvive l'aura della villeggiatura d'antan, quella che portò, da metà Ottocento, le famiglie aristocratiche e facoltose di Torino a scegliere le Valli di Lanzo quale meta privilegiata di vacanza estiva. I Gerardi sanno continuare ad interpretare appieno il ruolo della signorile ospitalità.

Il menu, messo a punto dal Simposiarca, rappresenta al meglio la campionatura di cacciagione delle "sue" valli. In tavola arriveranno capriolo, cervo, cinghiale, lepre, camoscio, fagiano. Il cuoco conosce bene il mestiere: Giovanni Corti esprime tutta la sua competenza maturata in sessant'anni di lavoro in cucina. È, infatti, una riunione conviviale che esalta le antiche ricette, dove non è richiesta innovazione per dare ai piatti tutto il loro valore: sono le materie prime e l'esperienza a fare l'eccellenza; così rare da gustare in tempi di globalizzazione, dove anche la selvaggina proviene dai Paesi più disparati!

Per la Delegazione si sono attivati i cacciatori del Gruppo dell'Alta Val Grande di Lanzo, rappresentati nella serata da Livio Genotti

## INDICE DELLE RUBRICHE

**DALLE DELEGAZIONI** ..... pagina 25

**DALLE DELEGAZIONI - ECUMENICA** ..... pagina 31

**VITA DELL'ACCADEMIA** ..... 40

Valle d'Aosta, Piemonte ..... 40

Liguria, Lombardia ..... 41

Trentino - Alto Adige ..... 42

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna ..... 43

Toscana ..... 44

Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo ..... 45

Campania, Puglia, Calabria ..... 46

Sicilia, Sardegna, Europa ..... 47

Nel mondo ..... 48

**VITA DELL'ACCADEMIA - ECUMENICA** ..... 50

Piemonte, Lombardia ..... 50

Veneto, Friuli - Venezia Giulia ..... 51

Emilia Romagna, Toscana ..... 52

Marche ..... 54

Umbria, Lazio ..... 55

Abruzzo, Campania ..... 56

Puglia, Calabria ..... 57

Sicilia, Sardegna ..... 58

Europa ..... 59

Nel mondo ..... 60

**CARNET DEGLI ACCADEMICI** ..... 62

*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.*



“Ceschin”, con la sua inseparabile bassotta Bibi, e da Alberto Valerio, che hanno anche predisposto una ricca mostra di trofei. I racconti di caccia e le informazioni tecniche hanno coinvolto gli Accademici in una tematica attenta al rispetto degli equilibri della natura, non mancando di evidenziare le problematiche per la sopravvivenza di alcune specie, dovute alle malattie, come nel caso dello stambecco o della marmotta, e al ritorno del lupo, presente stabilmente ormai da tre anni in queste valli.

La cena si è conclusa con ripetuti brindisi di ringraziamento all'insegna del cuoco, della famiglia proprietaria del “Savoia”, dei cacciatori presenti.

(Bruno Guglielmotto-Ravet)

## PINEROLO

### “IL FUNGO D'ORO” COMPIE DICIANNOVE ANNI

È stato il ristorante “La Nicchia” di Cavour ad aggiudicarsi la XIX edizione de “Il Fungo d'Oro 2015”. La serata di gala, con un menu interamente a base di funghi, si è svolta presso lo stesso locale vincitore del concorso, dove sono stati consegnati al titolare e a tutta la brigata di cucina una targa con l'incisione del logo e un diploma. La manifestazione è proseguita con “Andar per funghi” al Museo del Gusto di Frossasco, che, insieme al Cfiq (Consorzio per la formazione, l'innovazione e la qualità) e alla Delegazione di Pinerolo organizza il concorso. Al museo i visitatori hanno potuto apprezzare il percorso degustazione, lo show coking, le opere realizzate dagli artisti che, nel corso degli anni, hanno interpretato il fungo, e incontrare i raccoglitori.

Nato nel 1972 con la denominazione “Gara gastronomica tra ristoranti del Pinerolese”, il Fungo d'Oro era stato organizzato dalla Pro Pinerolo in collaborazione con la Delegazione del-

l'Accademia e in occasione della prima edizione era stata anche realizzata una mostra micologica. Negli anni Settanta, il Fungo d'Oro prevedeva la partecipazione dei giurati a diverse cene, ognuna presso i ristoranti individuati dalla Delegazione dell'Accademia, e una serata finale presso un grande ristorante o presso l'Istituto Alberghiero. Dopo un periodo di abbandono, grazie all'iniziativa di Cesare Vallina (già Presidente della Pro Pinerolo) e alla disponibilità di Ezio Giaj (attuale Direttore del Museo del Gusto), già tra gli ideatori della “gara gastronomica”, dell'Azienda del Turismo Montagne doc e della Delegazione pinerolese, la manifestazione è ripartita nel 2000. Il marchio “Il Fungo d'Oro” è stato depositato alcuni anni fa. Il concorso, ormai da anni, si svolge con il patrocinio della Regione Piemonte e con la collaborazione di Enti, Istituzioni, Pro loco, associazioni e musei del territorio. (Alberto Negro)

## VENETO

### TREVISO

#### IN RICORDO DI BEPO MAFFIOLI

Una riunione conviviale, che si è svolta in maniera irriuale, è stata quella realizzata presso il “Teatro del Pane”, circolo ricreativo e culturale analogo al “Teatro del Sale” di Firenze, dove si abbina cibo a spettacolo.

Il tema dell'incontro era il ricordo di Bepo Maffioli (secondo Delegato di Treviso) nel trentennale della morte, e il Simposiarca Mirko Sernagiotto ha realizzato un simposio in cui sono state utilizzate ricette tratte (e rivisitate) dai suoi libri, con l'aiuto dello chef Ale Piavento. La cena “maffiolesca” è stata aperta da un pregevole antipasto in piedi a base di crostini di pane con fegatini, cui ha fatto seguito, al tavolo, “polenta col tocio e mor-

lacco”, portate, entrambe, dense di ricordi e ormai desuete nei ristoranti alla “moda”. Come primo è stata servita una zuppa di funghi barboni del Montello con crostini di pane al rosmarino, di buona fattura. Si è continuato con il piatto “forte” (in tutti i sensi): “anatra in salsa uso selvaggio e verdura cotta”, sostenuto (!) dalle “trippe del convento”, la pietanza preferita da Maffioli. In attesa del dessert, per “riposare”, è stato proiettato un filmato-Rai del 1981, in cui venne ben tratteggiata la figura di un uomo che prediligeva la vita semplice, fortemente legato al Veneto e a Treviso (sua città di elezione), ma dal quale, soprattutto, erano messe in evidenza, molto nitidamente, le due anime del personaggio di spettacolo: quella di regista teatrale e quella di attore cinematografico. Ne è risultata, quindi, ben chiaramente la figura dello scrittore teatrale e di cucina, del regista e dell'attore: di un uomo di cultura a tutto tondo. Come dolce, è stata servita la “zonclada” (sempre su sua ricetta), accompagnata da una sfiziosa granita di uva fragola. I vini proposti: Prosecco (sia spumante sia tranquillo), Raboso e Torcolato di Breganze, di ottima qualità e ben abbinati. Vista la particolarità della serata, che prevedeva la presenza di ospiti, non si è ritenuto opportuno procedere alla compilazione della scheda valutativa, che avrebbe, senza ombra di dubbio, fatto registrare un punteggio elevato. (Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

## VENEZIA

#### ACCOGLIENZA, TRADIZIONE, QUALITÀ E NATURA IN AGRITURISMO

Gli aperitivi di freschissime verdure dell'orto in pastella, perfette, calde, croccanti, innaffiate con un superbo Prosecco padronale di Valdobbiadene, han-

no accolto gli Accademici nel giardino dell'agriturismo “Le Garzette” al Lido-Alberoni, noto per i buoni prodotti orticoli e per la sana cucina di casa. È gestito dal 1991 da Salvatore Manzi, unico responsabile della filiera alimentare della sua tavola, perché coltiva direttamente frutta e ortaggi, che imbandisce col pesce fresco, complici alcuni pescatori locali.

I invitati sono passati, poi, nello spazio coperto (forse una vecchia aia) in cui gli Accademici hanno gustato, osservando i criteri di stagionalità e biodiversità alimentare, antipasti di pesce, crudo, fritto, grigliato, in brodetto, in forno o sulla brace, e quindi nella più stretta osservanza delle tradizioni di casa e del luogo. Si è proseguito col pasticcio di verdure, leggero e gustoso al palato; con gli spaghetti con peoci degli Alberoni, delizia di sapori mediterranei; insalatina di mezzo e grigliata mista di pesce locale fresco, appena consegnato a Salvatore che, in cucina, la arricchiva per gradi; e, in chiusura, sorbetto di profumate fragole e amaretti bagnati nel Fragolino. Una riunione conviviale da ricordare, all'aria aperta, nella natura, caratterizzata da amicizia, simpatia e grande affiatamento, che ha raggiunto la punta massima per la qualità e sapienza di cottura delle pietanze di pesce. (Rosa Maria Rossomando Lo Torto)

## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### PORDENONE

#### SALSE E SUGHI CON IL PESCE

Convivio d'autunno all'insegna del pesce. Relatore Euro Ponte, Delegato di Muggia-Capodistria, che, sempre affettivamente legato all'Istria, territorio di origine della famiglia materna, ha sviluppato il tema di salse e aromi, usati per il pesce nella sua terra di origine.

Dopo aver descritto a grandi



linee la morfologia del territorio della penisola dell'alto Adriatico, a clima mediterraneo, con coste frastagliate e rocciose, la cui parte costiera è comunque argillosa e fertile, bagnata da un lato dall'antico golfo di Venezia e dall'altro dal più freddo e temuto golfo del Quarnaro, ha ricordato che la costa favorisce una notevole proliferazione delle specie marine utili all'alimentazione. Da sempre gli abitanti dei paesi sul mare si dedicano all'attività della pesca. Partecipano alle proposte gastronomiche del territorio i molti prodotti locali della terra, *in primis* gli olivi e le viti, oltre a innumerevoli "erbe" che insaporiscono le preparazioni. Cucina tendenzialmente povera, dove le salse spesso sono usate per arricchire il gusto e per conservare il pescato. In tal senso sono una discendenza del *garum*, ubiquitaria salsa del mondo romano, che, tra l'altro, trovava in Istria una grande produzione. Un cenno storico poi sui contatti con Venezia, fecondi, tra il 1300 e la fine del 1700, per cui non deve meravigliare che molti modi di cucinare siano propri del dominio veneto. Si differenzia dal "saor" di cultura veneziana, per l'assenza di uvetta e pinoli, ingredienti "ricchi" che non rientravano nell'uso delle popolazioni istriane, la preparazione dei pesci "in savor", che salsa non è, ma fondamentale elemento

nella cucina istriana. Discendenza da analoghe preparazioni dell'altro lato dell'Adriatico, il brodetto istriano. La busara risente, invece, delle influenze del lato balcanico, con l'impiego del peperone per insaporire e colorare gamberi e scampi: "paprika", quindi, e non pomodoro. Di particolare rilevanza e tipicità, infine, il granzoporo con il suo intingolo. Per concludere, una rassegna delle erbe aromatiche usate; la cosiddetta miscela di spezie all'istriana è una combinazione di molte erbe aromatiche essiccate, usata sia per piatti di carne e pollame, sia per varie salse, sia per il pesce. Vi entrano salvia, rosmarino, timo, santoreggia, origano e prezzemolo. Possono essere aggiunti anche maggiorana e basilico. Curioso l'uso della salvia per aromatizzare gli intingoli di pesce, che non trova riscontro nelle usuali preparazioni culinarie delle popolazioni rivierasche. (Giorgio Viel ed Euro Ponte)

### TOSCANA

#### LUNIGIANA

#### PREMIO VILLANI AD AGNESE PADRONI DI PONTREMOLI

In occasione della serata conviviale all'agriturismo "Il glicine e la lanterna", è stato consegnato il premio "Dino Villani 2015"

all'artigiana Agnese Padroni di Pontremoli. La premiazione ha concluso felicemente un percorso iniziato un anno fa, quando la Vice Delegata Ragna Engelbergs, conoscendo e seguendo da tempo la signora Padroni, in accordo con il Delegato Ezio Tomellini, si è convinta di proporre la "torta d'erbi mista" per il premio. Agnese produce da anni artigianalmente, nel suo piccolo laboratorio nel centro di Pontremoli, diverse varietà di torte d'erbi, facendo tesoro della ricca tradizione lunigianese, impiegando soprattutto materia prima di ottima qualità, rigorosamente selezionata, usando moderni e accurati metodi di lavorazione e cottura, sempre attenta alla ricerca del meglio. Appassionata del suo lavoro, è stata entusiasta dell'idea che una delle sue torte sarebbe stata proposta per un premio importante dell'Accademia. Per garantire la massima freschezza dei campioni della sua torta all'assaggio del Consiglio di Presidenza a Milano, si è offerta di andare lei stessa a consegnare le sue torte. Detto e fatto, si è organizzata, ha preparato e cucinato le torte nella primissima mattinata, ha chiuso il suo laboratorio per un giorno e ha raggiunto Milano in tempo per la consegna. Ritornando in treno nel pomeriggio, ha ricevuto dalla Vice Delegata la felice notizia del premio assegnatole, rimanendo senza parole perché si era avverato un suo sogno. Il premio Villani è stato consegnato, in occasione della riunione conviviale, dal Coordinatore Territoriale Toscana Ovest, Franco Milli, membro della Consulta Accademica e Consigliere di Presidenza, presenti il Sindaco di Pontremoli, professoressa Lucia Baracchini, numerosi Accademici e ospiti. Una serata molto emozionante per Agnese, accompagnata dal marito Fabio Pometti e dal figlio Matteo, proprio in una giornata per lei importante, essendo anche il suo anniversario di matrimonio. (Ragna Engelbergs)

### MARCHE

#### ASCOLI PICENO

#### L'OLIVA ASCOLANA NELLA GASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Gli eventi conviviali previsti nel corso del convegno sull'oliva ascolana del Piceno Dop, si sono svolti in tre luoghi significativi per la storia, l'arte e la cultura, anche gastronomica, del capoluogo piceno. La cena di benvenuto si è tenuta nello storico "Caffè Meletti", ubicato nella splendida Piazza del Popolo che, con l'architettura e gli arredi "liberty", è da sempre il luogo degli incontri culturali della città, oltre che patria della famosa Anisetta, nota in tutto il mondo. Per il "light lunch" di fine convegno, gli Accademici hanno fruito della squisita ospitalità del Prefetto di Ascoli, dottoressa Patrizi, che ha concesso i saloni della sua residenza, magistralmente affrescati dal pittore de Carolis agli inizi del 1900. La cena di gala si è svolta al Forte Malatesta, opera fortificata risalente al XIV secolo, per l'occasione trasformata in accogliente sala conviviale. Musica medievale e figuranti in costume hanno contribuito a creare la giusta atmosfera per gustare il menu della tradizione ascolana in cui non potevano, ovviamente, mancare le famose "olive farcite".

#### MACERATA

#### VALORIZZARE I PRODOTTI DI ECCELLENZA

La Delegazione, dopo aver accompagnato alcuni dei produttori delle eccellenze del Maceratese all'Expo, ha voluto dare un suggello all'iniziativa, organizzando una tavola rotonda sul tema "I prodotti di eccellenza del territorio costituiscono l'oro delle Marche", nella sala convegni del Centro nazionale di analisi sensoriale di Matelica,



con il supporto logistico del Consulatore matelicese Gilda Murani Mattozzi.

Il Sindaco di Matelica, professor Alessandro Del Priori, ha portato il saluto della città aprendo i lavori ed esprimendo vivo apprezzamento per l'iniziativa. I vari interventi dei relatori, coordinati dal Delegato Ugo Bellesi, hanno preso il via con il professor Giuseppe Potentini, Presidente del Centro di analisi sensoriale, che ha posto in risalto l'unicità del Verdicchio di Matelica che sta conquistando sempre nuovi mercati. Altro prodotto di eccellenza, posto in evidenza, è stata la pasta all'uovo di Matelica, con l'intervento del dottor Marcello Pennazzi, Amministratore delegato dell'azienda "Luciana Mosconi", il quale ha sottolineato che la scelta di materie prime di qualità è l'arma vincente per consentire al prodotto di stare al secondo posto in Italia. È stato poi il professor Stefano Rea, della facoltà di Veterinaria dell'Università di Camerino, a esaltare le eccellenti qualità dei prodotti della norcineria dell'alto Maceratese che andrebbero maggiormente promossi per farli apprezzare al di fuori dell'ambito regionale.

Il dottor Claudio Modesti, medico ma anche autore di numerose pubblicazioni di gastronomia, ha esordito parlando della qualità del miele di Matelica, allargando, poi, la sua analisi ad altri prodotti di eccellenza del territorio, come tartufi, funghi e quant'altro rende questo centro dell'entroterra una meta turistica di grande interesse. Ha chiuso gli interventi il professor Fulvio Corradini, Rettore dell'Ateneo di Camerino, il quale ha spiegato che l'Università camerina e numerose aziende del territorio si sono impegnate a collaborare nel campo dell'innovazione, del trasferimento tecnologico e della formazione nel settore agroalimentare, con la costituzione di un Tavolo di confronto permanente tra le parti, per realizzare eventi e op-

portune iniziative per promuovere i prodotti dell'industria agroalimentare, ponendone in risalto le qualità e i pregi, convalidati da specifici studi di ricerca scientifica. In tal senso c'è anche un impegno preciso a costituire filiere per la partecipazione congiunta alle varie forme di finanziamento regionali, nazionali ed europee.

### LAZIO

#### ROMA NOMENTANA

#### "GASTRONOMIA ESTETICA" È TRIONFO DEL PIZZUTELLO DI TIVOLI

Capitanata dall'Accademica e Simposiarca Annalisa Menegolli, che ha selezionato e presentato il locale agli Accademici e agli ospiti, la tradizionale riunione conviviale della "ripresa dei lavori accademici" si è svolta al ristorante "Capo Boi" a Roma, con la collaborazione dell'Ambasciatore Accademico Sergio Busetto, del Delegato Alessandro Di Giovanni e, in qualità di relatore sull'uva Pizzutello, del Segretario Mauro Gaudino.

Il ristorante, noto a Roma per essere un punto di riferimento gastronomico di esigenti palati del mondo dello spettacolo, della moda e della politica, ha ospitato con perfetta accoglienza la Delegazione.

La riunione conviviale è stata un vero tripudio "estetico" della gastronomia, capace di coniugare bellezza, gusto e qualità agroalimentare del Bel Paese. "Art director" Nicola Garau, già direttore del locale, che ha permesso al meglio la performance dello chef Maurizio Saba, vero "guru" della cucina sarda, che è riuscito a cogliere e ad esprimere nei suoi piatti lo spirito della cultura alimentare della Sardegna.

Alla riunione gastronomica erano presenti, oltre agli Accademici della Delegazione, anche il Delegato di Roma Giuseppe Gabriele Gasparro e il Delegato

onorario di Amsterdam-Leiden Giuseppe Reibaldi, che hanno condiviso con entusiasmo l'esperienza culinaria. La ricchezza di qualità, di varietà e di sapore del cibo ha stupito tutti i commensali, i quali in molti si sono espressi in commenti più che positivi sulle capacità del ristorante di soddisfare le aspettative, esprimendo all'unanimità la massima valutazione. Ha chiuso il convivio la degustazione di un trionfo di uva Pizzutello di Tivoli che Gaudino ha presentato con note sulla tradizione e la qualità di questo prodotto, ormai raro, del territorio tiburtino.

### ABRUZZO

#### PESCARA

#### BIODIVERSITÀ ALIMENTARE

Il tema (la biodiversità), l'ambiente (il ristorante "Villa Pardi" in Manoppello) e la realizzazione del menu sono stati felicemente uniti e hanno incontrato il plauso dei numerosi Accademici e ospiti. Il convivio è stato aperto dal Delegato con la presentazione del nuovo Accademico Giancarlo Ventura, cultore della "buona tavola" e appassionato della gastronomia abruzzese. Ha fatto seguito un'ampia relazione del dottor Marco Manilla, che si è soffermato, in particolare, sulla grande varietà alimentare di cui gode la regione, certamente per la sua particolare morfologia geologica che vede le montagne vicine al mare, con un microclima favorevole a colture, anche di nicchia, di grandi varietà e di elevata qualità.

Il menu, realizzato in modo eccellente, ha esaltato le materie prime tipiche della regione fin dagli antipasti, in cui sono stati celebrati la ricotta di Serramonacesca e il canestrato di Castel del Monte; il radicchio del Fucino; i tondini del Tavo e il famoso zafferano di Navelli. Stupendamente cucinati i due primi piatti: la pasta alla chitarra realizzata

in casa con la farina semintegrale di Saragolla, derivante da un grano originario dell'Anatolia, importato in Abruzzo fin dal 400 d.C. da popolazioni protobulgare. Da vari anni abbandonato perché poco produttivo, di recente se ne sta riprendendo la produzione nella zona del Parco Nazionale del Gran Sasso, perché possiede notevoli proprietà nutrizionali e organolettiche, ed è più resistente alle fitomalattie e alle intemperie. Il condimento di questo piatto, rustico ma gustosissimo, era di olio extravergine d'oliva con aglio e "bastardone" (peperone rosso, secco e dolce) a pezzetti. L'altro piatto, gustoso e stuzzicante, sono stati i "maltagliati di grano di Solina allo zafferano, con i ceci di Navelli in soffritto di aglio rosso di Sulmona". Il grano di Solina, altro antico cereale abruzzese, è considerato "la mamma" di tutti i grani teneri. Per secondo, un raffinato "medaglione di filetto in crosta di mandorle di Navelli e pistacchio, con verdure al Montepulciano d'Abruzzo e patate farcite", che ha incontrato il plauso generale, insieme al dessert: un tortino all'anice che ha rinfrescato il palato e aiutato la digestione.

I vini hanno egregiamente accompagnato i magnifici piatti: il Pecorino S. Lorenzo, fresco e profumato per gli antipasti, è stato seguito dal robusto ed equilibrato rosso Montepulciano d'Abruzzo "Arabona", che ha concluso un convivio dedicato al recupero degli antichi sapori del territorio.

(Carlo A. Marsilio)

#### GARA DI CUOCHI

È stato un vero successo. Non solo per la totale partecipazione degli Accademici, ma anche per l'entusiasmo, quasi goliardico, degli sfidanti, che hanno aderito all'idea del Delegato Giuseppe Fioritoni, presso il ristorante "Caffè letterario", sito nella parte vecchia di Pescara.



È stato realizzato un menu con i fiocchi, sia nella presentazione, molto spiritosa per le immagini e perché “raccontata” in perfetto vernacolo abruzzese, sia per il contenuto: due antipasti freddi e un baccalà inusitato; due ottimi antipasti caldi, il “cappellicio dolce” della cucina emiliana (con la zucca e il ragù alla bolognese) e la “fracchiata” di fave con cicorietta, tipicamente nostrana. Si è passati ai due primi: zuppa di fagioli borlotti con i funghi porcini (anche una zuppa di borlotti con le cotiche per chi non poteva gustare i porcini) e mezze maniche alla carbonara, eccellenti. Per secondo, il pollo al tegame con i peperoni e l’agnello alla cacciatora con spicchi di carciofi, accompagnati da ottimi contorni di cipolle gialle agrodolci e di cime di rapa ripassate in padella. Semifreddo ai “marron glacé” e un bicchierino di crema chantilly, aromatizzata al caffè, con le lingue di gatto, i due dessert, accompagnati da uno speciale Sauvignon Muffato 2006 della Cantina S. Lorenzo. Con le pietanze si sono gustati il Rosato Doc 2013 e il Montepulciano d’Abruzzo Doc 2012, sempre della S. Lorenzo.

In cucina, si sono alternati Enrico Perticone, Patrizia Accorsi, Sandro Atalmi, Vinicio Cardone, Licio Pardi, Anna Chiavaroli, Giuseppe Fioritoni, Vincenzo del Colle, Franco Spagnuolo, Paola Porcaro, Anna Maria Torlontano. A giudicare i piatti, una giuria di tutto rispetto: il Delegato di Pescara Aternum, Mimmo Russi; il dottor Pasquale Pacilio, giornalista e Direttore di “Rete8” (TV locale); il dottor Paolo Minnucci, giornalista della “TVQ”, coadiuvato dal cameraman Ezio Romanelli, che hanno realizzato anche uno speciale video-reporter, trasmesso sulla rete locale. A questa giuria ha collaborato, con la sua solita “verve”, il Vice Delegato Antonio Ruscitti, il quale ha illustrato le ricette di alcune pietanze, cedendo successivamente

il microfono al Delegato Russi che ne ha spiritosamente commentato altre.

Gli Accademici hanno potuto votare le pietanze ritenute migliori, sicché sono stati attribuiti due premi: quello della giuria e quello dell’assemblea. La giuria ha premiato il duo Patrizia Accorsi e Sandro Atalmi per gli antipasti caldi, l’assemblea ha premiato le creatrici dei dessert, Paola Porcaro e Anna Maria Torlontano. (C. A. M.)

### TERAMO

#### UNA MINESTRA INSUPERABILE

Nel mese di settembre, sulla costa teramana vige ancora il fermo biologico; unica pesca consentita è quella del “retino”: questo è il tema della riunione conviviale, organizzata dal Vice Delegato Claudio D’Archivio, presso il ristorante “Il Gabbiano”, uno dei locali di punta di Giulianova Lido, noto, in particolare, per la minestra in brodo di pesce, chiamata “virtù in brodo di pesce”, versione marinara alternativa alle classiche virtù teramane. Il tradizionale susseguirsi di gustosi antipasti freddi e caldi apre la serata, ma l’attesa è per le “virtù di pesce”, servite in zuppere fumanti che sprigionano tutto il profumo e il sapore dell’Adriatico! È difficile definire questo piatto: nel brodo, delicatissimo, sono presenti tutte le possibili varietà di pesce; poca è la pasta che lo accompagna, per non rompere quel delicato equilibrio di aromi, gusti e sapori che ne fanno un piatto delicato, dal gusto raffinato e insuperabile. In molti, nel corso del tempo, hanno tentato di ricreare questa minestra, ma i risultati non sono mai stati paragonabili all’originale.

La cuoca, moglie del titolare, afferma che questa pietanza, da sempre piatto forte del locale, non ha segreti o ingredienti nascosti, ma è il risultato di un

lungo e laborioso lavoro di pazienza, legato alla preparazione di ogni singolo pesce che ha una cottura a parte. Sarà così, ma difficilmente capita di gustare una minestra simile in qualsiasi altro locale. Il secondo primo, i paccheri conditi con razza e cicale di mare, buono sicuramente, perde ogni gusto dopo un piatto che si può definire unico attore protagonista della serata.

L’ottimo servizio, la cortesia e la simpatia dei ristoratori fanno di questo locale una chicca da non trascurare.

(Roberto Ripani)

### CALABRIA

#### CROTONE

#### LEOPARDI A TAVOLA

Serata conviviale di grande interesse culturale-gastronomico in un ristorante, il “Lido degli Scogli”, che si conferma tra i migliori della provincia di Crotone. Alla dotta conversazione in salotto di Maria Attilia Fabbri Dall’Oglio, Direttore del Centro Studi provincia di Roma, sul tema “Leopardi a tavola” e più in particolare sugli ultimi anni vissuti dal poeta a Napoli, in una dinamica di emozioni, sensazioni, pensieri e meditato piacere del cibo, è seguito un convivio leopardiano nel giardino mediterraneo del ristorante. Il menu è stato tratto, per iniziativa della Delegata Adriana Liguori

Proto, dalla lista autografa dei piatti preferiti dal poeta (conservata nella Biblioteca nazionale di Napoli). Pizzelle fritte; bigné di patate; felliatte di salumi; pasticcio di tortelli alla vesuviana; riso allo scoglio; tonno del Mediterraneo alla Lacryma del Vesuvio; insalate ortolane; gran trionfo di ciliegie e di dolci: sfogliatelle ricche e lisce; babà alle creme; gelati e sorbetti.

Gli Accademici crotonesi e i loro numerosi ospiti hanno particolarmente apprezzato alcuni piatti inediti della cucina partenopea, ben interpretati dai maestri di cucina, Antonio Martino ed Enzo Sposato. Veramente ottimo il riso allo scoglio; scenografico nella presentazione, il pasticcio di tortelli alla vesuviana e sorprendente e lussuriosa la tavola dei dolci, un autentico piacere per gli occhi e per la gola!

Questo esercizio di ristorazione, oltre alle tante delizie per il palato, offre una prestigiosa organizzazione di eventi, serate a tema e feste conviviali, sempre nel segno dell’eleganza, della cortesia e della professionalità. (Adriana Liguori Proto)

### SICILIA

#### PALERMO

#### PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Daniela Nifosì è la nuova Delegata di Palermo; succede a Lucio





Messina che per 14 anni ha guidato la Delegazione, prodigandosi con entusiasmo a mantenerne ad alti livelli il prestigio e al quale la Delegazione tutta ha consegnato un riconoscimento in segno di ringraziamento per l'impegno profuso. Anche il Presidente Paolo Petroni ha voluto conferirgli, insieme a tutto il Consiglio di Presidenza, la prestigiosa nomina a Delegato onorario. Messina ha ricordato le più importanti tappe del mandato nell'organizzazione di diversi convegni e nella raccolta di ricette tipiche depositate presso la Camera di Commercio di Palermo. La cena è stata preceduta da un'interessante conversazione "Dalla natura alla cultura: l'arte della tavola", curata dalla professoressa Rita Cedrini, corredata da immagini che hanno trasportato l'attento uditorio in un fantastico viaggio storico e artistico attraverso i secoli. Alla cerimonia ha partecipato il Vice Presidente Mario Ursino che, ringraziando Messina per l'eccellente attività svolta, ha sottolineato il valore della Delegazione di Palermo, prima in Sicilia, fondata nel 1957. Nicola Nocilla, Coordinatore per la Sicilia Occidentale e Delegato di Cefalù, ha posto in rilievo che anche la Delegazione di Cefalù è nata da una costola di quella di Palermo e che le Delegazioni della provincia operano in sinergia come una grande famiglia. Hanno partecipato anche Beniamino Macaluso, Direttore del Centro Studi Territoriale Sicilia Occidentale; Liborio Cruciani, Delegato di Alcamo; Cinzia Militello di Castagna, Delegata di Caltanissetta; Beppe Barresi, Delegato di Palermo Mondello; Ignazio Aversa, Delegato di Trapani. Daniela Nifosi, nel suo intervento, ha ringraziato gli Accademici e la Presidenza per la fiducia accordatale a ricoprire il prestigioso incarico che intende svolgere con entusiasmo, continuità e determinazione e in accordo ai sani principi accademici. È stata anche l'occasione

per presentare tre nuove Accademiche: Anna Maria Corradini, Adriana Muni, Teresa Patti Cantone. L'ottima cena si è svolta presso il ristorante "Ai Tetti Dining" dell'Hotel Centrale, con un classico menu curato dal maestro Pippo Anastasio: insalata tiepida di mare con gamberi, calamari e scampi; busiate al finocchietto selvatico con intingolo di sarde e datterino confit; tagliata di tonno in crosta di pistacchi di Bronte e, per finire, una squisita torta setteveli decorata con il logo dell'Accademia. (Daniela Nifosi)



## EUROPA

## TURCHIA

ISTANBUL

### SERATA DI GALA CON IL PRESIDENTE

A Palazzo Venezia (residenza a Istanbul dell'Ambasciatore d'Italia ad Ankara), si è svolta una serata molto elegante, alla presenza dell'Ambasciatore Luigi Mattiolo, il Console Generale Federica Ferrari Bravo, il Presidente dell'Accademia Paolo Petroni. Circa sessanta persone riunite attorno a un unico tavolo, con suggestive decorazioni in tema autunnale. Estremamente positiva la valutazione dei piatti serviti: fegato d'anatra al torcione con gelatina al Marsala di Sicilia; brioche con fichi caramellati e riduzione al mosto d'uva; risotto Carnaroli al Barbera d'Alba con radicchio di Treviso stufato, nocette di gorgonzola e timo al limone; sgroppino al limone; medaglione di filetto di manzo cotto leggermente al forno, patate novelle affumicate, porcini gratinati alla

maggiorana, asparagi bianchi al burro e crema al tartufo d'Alba; terrina di frutti di bosco in gelatina di succo d'uva e sorbetto di mango; piccola pasticceria (cannolini siciliani, buccellati alla palermitana, tartufi al gianduotto). I vini: Passito, Vasilaki 2009 (Bozcaada); Luccarelli Negroamaro Igt 2012 (Puglia); Corte Sant'Alda "Ca'Fiui" Valpolicella Doc (Veneto); Villa Jolanda, Moscato Spumante. Servizio eccellente e inappuntabile. Il Presidente Petroni ha consegnato la medaglia dell'Accademia allo chef Giancarlo Gottardo, dell'hotel "Divan", la cui emozione per l'inattesa premiazione ha coinvolto tutti gli ospiti. Graditissima la sorpresa dello chef che ha preparato lo zabaione alla fine della serata.



## NEL MONDO

## AUSTRALIA

SYDNEY

### UNA CENA ECCEZIONALE

Il convivio svolto dalla Delegazione al ristorante/norcineria/macelleria "Pino Dolce Vita", ha rappresentato un'occasione



veramente unica sotto ogni aspetto, gastronomico e organizzativo. Il proprietario Pino Tomini Foresti si è prodigato oltre ogni aspettativa e il menu è stato curato in ogni dettaglio. L'altissimo voto degli Accademici ha rispecchiato la riuscita della serata. Il menu: una selezione di salumi (tutti fatti da Pino), per antipasto, e poi carciofi in pastella, mozzarelline impanate e fritte, provolone piccantino, arancini, olive. Un ben di Dio. L'antipasto era abbastanza da chiudere la cena! Due i primi: bucatini all'amatriciana (veramente al dente) e risotto (Carnaroli) radicchio e gorgonzola. Per secondo, anatra arrosto con cavolo e marmellata di cipolla e agnello arrosto con rosmarino e contorno di carciofini e puntarelle. I contorni hanno incluso anche patate arrosto con aglio e rosmarino e insalata di rucola con parmigiano e noci. Il tiramisù e un eccezionale tortino di cioccolato hanno concluso la cena. Ben abbinati i vini: Prosecco; Frascati superiore; Nebbiolo d'Alba (Brangero); Passito meja '01 (Fiegel). Al termine, Pino ha consegnato una busta regalo con ogni ben di Dio di sua produzione: un raro esempio di generosità. Il cuoco romano, Luca Boccacci, ha ricevuto un caloroso applauso. (Alfredo Schiavo)





**LIGURIA**

GENOVA, GENOVA EST, TIGULLIO

**CELEBRATI IL PESTO E LA SALSA DI NOCI**

Le tre Delegazioni hanno celebrato insieme la cena ecumenica. È stato scelto un "sito" emblematico per la storia del turismo della Liguria e onnicomprensivo del Dna, non solo geografico e paesistico, della realtà ligure, ossia Portofino. La cena dedicata ai sughi e alle salse si è svolta nell'incantevole salone del "Grand Hotel Splendido", che dispone anche di un ristorante di qualità prestigiosa e che da tempo, accanto alla ovvia offerta di cucina internazionale, insiste sulle peculiarità dei piatti della tradizione italiana e in particolare punta a valorizzare quelle della gastronomia ligure. La cena ha avuto come "patron", un amico storico dell'Accademia, il dottor Franco Dellepiane, Presidente onorario della catena di cui fa parte l'Hotel Splendido e del leggendario Trans Europa Express.

Gli Accademici, accomodati dopo l'aperitivo in un'unica tavolata, sono stati salutati dai tre Delegati: Paola Massa (Genova), Guglielmo Valobra (Genova Est) e Giorgio Cirilli (Tigullio). Il Coordinatore Territoriale Paolo Lingua ha svolto un breve intervento sui sughi e sulle salse, soffermandosi in particolare sul pesto e sulla salsa di noci, inserite nel menu della serata: il primo "inventato" alla metà del XIX secolo e oggi emblema internazionale della cucina genovese, la seconda, di origine medievale, è frutto dei rapporti dei genovesi (e non solo) con il Medio Oriente, dopo le Crociate. La salsa di noci ha poi avuto una localizzazione di eccellenza nell'area del golfo Paradiso e del golfo del Tigullio: in questo senso la localizzazione di Portofino ha avuto una giustificazione ulteriore. Questo il menu: aperitivo in pie-

di con cocktail Bellini e Rossini accompagnati da patatine croccanti, olive nere d'Imperia in salamoia, mandorle pugliesi salate, nocciole del Piemonte tostate, "frisceau" di verdure alla ligure all'erba cipollina, alle melanzane, agli spinaci, alla lattuga e al porro, focaccine miste alla crescenza, ai peperoni e al pesto. Al tavolo, insalata tiepida di seppioline con fagiolini e olive taggiasche; pansoti in salsa di noci e trofie di Recco con pesto alla genovese; maialino di latte, cotto a bassa temperatura, profumato al Mirto. Per dessert, "cappuccino" croccante meringato con gelato alla cannella.

Vini: Vermentino Terenzuola-Riomaggiore; Merla della Miniera Fosdinovo (entrambi aziende Ivan Giuliani).

Al termine, sfilata, tra gli applausi, del direttore del Grand Hotel Splendido, chef e personale di cucina e di sala.

**LOMBARDIA**

BERGAMO

**ECUMENICA EMOZIONANTE**

Purtroppo, dopo 62 anni, dei fondatori dell'Accademia non c'è più nessuno in vita.

L'ultimo a scomparire è stato un grande giornalista, scrittore ed emerito gastronomo, che il Delegato di Bergamo, Lucio Piombi, ha frequentato più volte a Milano: parliamo di Vincenzo Buonassisi, autore di numerosi libri dai quali possiamo tutti imparare moltissimo. È stata, quindi, una grossa emozione per gli Accademici bergamaschi, presenti numerosi alla cena ecumenica della Delegazione, accogliere, quale ospite d'onore, la dottoressa Anna Pesenti, compagna, per lungo tempo, di Vincenzo e sua preziosa collaboratrice, la quale è stata per anni Presidente dell'Associazione che tutela lo Spumante italiano che, non dimentichiamolo, ha nel 2015 spodestato, come diffu-

sione nel mondo, il celebrato Champagne.

La serata è stata molto affollata e assai gradito il menu di Pierangelo Cornaro, apprezzato chef della "Taverna del Colleoni" in Piazza Vecchia di Città Alta. Si è subito diffuso fra tutti gli Accademici un grande sentimento di amicizia; essi hanno velocemente fraternizzato commentando, una per una, le portate della riunione conviviale, arricchita dai vini di Emanuele Medolago Albani, Accademico da ben quindici anni e Presidente del Consorzio dell'unico Doc orobico: il Valcalepio.

Presenti molti giornalisti: il dottor Roberto Vitali, de "L'Eco", il professor Mascheretti dell'Università di Avignone e la dottoressa Miano, figlia di un Accademico.

Le domande allo chef e alla sua brigata non finivano più e sono state degno coronamento di una serata ecumenica che ha visto anche l'omaggio ai presenti di un libro con centocinquanta ricette che, attraverso la storia, da Apicio ai giorni nostri, sono quasi tutte incentrate sui sughi e sulle salse e che è stato abbinato a quello, apprezzato e gradito, degli Itinerari.

È stata una serata che non avrebbe dovuto finire mai, con la musica e la voce di Lodovica e con gli apprezzati interventi, sull'argomento dell'anno, dell'Accademico Marco Setti, di Marinella Locchi, di Annamaria Bisutti e di tanti amici.

Solo il ripetuto suono della campana che si abbinava a quello del vicino campanone della torre civica, ha convinto gli Accademici a tornare a casa. (Lucio Piombi)

LECCO, MONZA E BRIANZA

**RIAFFERMARE IL VALORE DELLA TRADIZIONE**

Per la cena ecumenica le due Delegazioni hanno condiviso il momento conviviale per creare un confronto sul tema dell'anno, anche alla presenza del Consi-

gliere di Presidenza Gianni Foscati. La cornice è stata quella del ristorante di Pierino Penati, a Viganò Brianza, dove convivono in armonia la cucina tradizionale di Pierino e quella innovativa "2.0" del figlio Theo. La cena è stata preceduta da un breve *excursus* del patron, sul tema della cena ecumenica, che ha messo in relazione al territorio, e che nel passato ha visto prediligere condimenti di origine animale come lardo, strutto, grasso di rognone, diffusi in una zona climaticamente fredda.

Questa riflessione sulla geografia dei condimenti e del loro rapporto con la storia ha accompagnato l'aperitivo sul tema degli alimenti-elementi della cucina di base del passato: battuto di lardo e pane giallo, polenta al sugo d'arrosto, Ave Maria e sugo di Brianza, flan di taleggio e salsa verde. Anche i piatti a seguire hanno ricordato la cucina semplice e calorica della memoria, come la minestra di verdure e il battuto di lardo; il risotto giallo con olio extravergine, ragù di faraona e pancetta e rosmarino; la cazzuola dei ricchi con funghi porcini e morbido purè. In conclusione, al termine di una cena calorica, tesa a riscoprire le tradizioni, un tocco di leggerezza da parte di Theo, con la presentazione di un dolce di sole 179 calorie a porzione, le stesse di una mela: torta morbida al cioccolato con marmellata di lamponi. Si tratta di cibo *evolution*, come il giovane chef lo definisce, cibo bello e buono, senza uova, senza burro, servito con un sorbetto di lamponi. Il segreto della leggerezza è tutto nell'utilizzo della farina di fagioli al posto della consueta bianca e nell'assenza di zucchero, sostituito da eritritolo, utilizzato come dolcificante naturale con zero calorie e un ottimo sapore, privo di retrogusti. Theo reinventa i piatti della tradizione, rendendoli più sani senza togliere nulla di goloso; il suo obiettivo è diffondere una cucina



capace di far convivere salute e gusto in un'unica ricetta. Una bella serata all'insegna delle riscoperte e delle scoperte, oltre che della convivialità.  
(Elena Colombo)

MILANO

## IL GUSTO ANTICO INCONTRA L'INNOVAZIONE

Anche quest'anno, l'ecumenica ha riunito felicemente gli Accademici della Delegazione, offrendo una serie di spunti di discussione, oltre a un menu bene equilibrato e ben eseguito. La scommessa stava nel far proporre da un cuoco raffinato e innovativo, come è Daniel Canzian, una serie di ricette tradizionali, dove i condimenti tipici del territorio (a cominciare dal "re burro") fossero i protagonisti, riviste senza stravolgerle, mantenendone le caratteristiche di gusto antico.

Lasciando da parte l'ormai collaudata eccellenza degli stuzzichini (cannoli di polenta, grissini al baccalà, gnocco fritto con gorgonzola e pere) che accompagnavano l'aperitivo, a tavola la prima gradevole sorpresa, con quello che Daniel ha definito "uovo alla pavese". Nel senso che ha invertito l'ordine dei fattori della zuppa alla pavese: nel suo guscio, sul rosso d'uovo appena scottato, era stato versato un ottimo brodo di gallina arricchito da qualche mini-crostino; l'insieme era estremamente equilibrato e rappresentava un'ottima apertura per il pranzo. L'ossobuco che seguiva era immerso in una gremolata molto rispettosa della tradizione - il mix di aromi decisamente equilibrato - anche se un po' troppo liquida; il midollo, preventivamente estratto dall'osso e passato sulla piastra, forse ancora più godibile del solito; la carne non sufficientemente morbida rispetto a quanto vuole la tradizione e un po' scarsa.

L'insalata che lo accompagnava

aggiungeva un'inaspettata nota stuzzicante.

Il risotto, dove trovavano un equilibrio notevole la base tipicamente milanese del sugo d'arrosto con gli aromi lievi del limone e della liquirizia, era cotto al giusto grado e ha convinto anche gli scettici: un esempio di come tradizione e innovazione possano andare di pari passo. Il successivo ganascino, con la purea di ceci, pur non essendo del tutto in tema, si è rivelato il giusto passaggio verso il dessert: una sorta di zabaione semifreddo, con una copertura al vino rosso, piacevole senz'altro, ma decisamente infedele rispetto alla ricetta tradizionale della rusmada.

Questa pecca non ha però modificato la valutazione positiva della serata, cominciata con le parole di Maurizio Fazzari, Delegato di Londra, e di Stefano Arcidiacono, Delegato del Rodano, intervenuto con un bel gruppo di suoi Accademici.

Il finale, con la sfilata della brigata di cucina e con il dialogo fra Accademici e Daniel, è stato così intenso che i invitati se ne sono andati dimenticando di portarsi via il sacchettino con la piccola pasticceria.

(Dino Betti van der Noot)

MILANO DUOMO

## GLI ANGELI SONO TORNATI A VOLARE

Gli "Angeli in cucina" sono stati, in più di un'occasione, un appuntamento imperdibile per gli Accademici della Delegazione, che si sostituivano ai cuochi, preparando a casa i piatti da presentare alla cena, per poi rifinirli direttamente al ristorante. Poi l'abitudine era andata scemando, sia per la difficoltà nel mettere in piedi un processo così complicato, sia per la indisponibilità di più di un ristorante. L'occasione della cena ecumenica ha in parte ripreso questa iniziativa, sia pure con la pre-

parazione di piccoli assaggi in grado comunque di far apprezzare in pieno i sapori. Preparare salse e sughi, rigorosamente del territorio, significava frugare in solaio, nei ricordi di qualche lontano parente alla ricerca di storie perdute e, laddove non si fosse trovato nulla, reinterpretare le tante ricette riportate nel volumetto distribuito agli Accademici. Questo è stato l'approccio seguito dal Comitato organizzatore composto da Maria Luisa Mandelli, relatrice e commentatrice del libro in virtù della sua appartenenza al Centro Studi Lombardia Ovest; Anna Mattioli, che si è spesa attivamente in cucina con risultati di assoluta eccellenza, e Marisa Zipoli la quale ha tirato le fila del tutto, tenendo i contatti con il ristorante e gli Accademici per dar vita a un menu che fosse il più possibile armonico ed equilibrato. Sulle tavole sono passate, quindi, le creazioni degli Accademici, dai crostini con salsa segreta di papà a due varietà di insalata russa. E, a seguire, il "pucin de Natal", la piperata su cubetti di stinco, il ragù bianco di coniglio con polenta, due varietà di vitel tonnè secondo l'antica ricetta lombarda depositata presso un notaio, le verdure bollite con salsa verde alla milanese e salsa pignoeu.

Non si poteva chiedere ospitalità ad un ristorante, in questo caso l'"Antica Hostaria Rampina" di

San Giuliano Milanese, senza chiedere allo chef di esibirsi in cucina. Ecco quindi il patron Lino Gagliardi, marchigiano di nascita e milanese di adozione, proporre un classico della cucina lombarda: risotto e ossobuco con salsa gremolata, servito con tutti i crismi, compresa la piccola spatola per rimuovere e staccare tutto il midollo dall'osso in modo da poterlo assaporare in pieno. Il nome di questo utensile è tutto un programma: "l'agente delle tasse". Concludevano la serata il tipico pan de mej abbinato a zabaione e salsa al mascarpone.

Certo, è stato un menu importante, forse di complicata digestione, più indicato per un mezzogiorno, ma la simpatia, l'allegria, l'amicizia che si respiravano ai tavoli hanno messo in secondo piano tutto ciò.

(Andrea Cesari de Maria)

VENETO

ALTO VICENTINO

## DIPLOMA DI BUONA CUCINA AL RISTORANTE DOVE È NATA LA DELEGAZIONE

La cena ecumenica si è svolta alla "Locanda Perinella" di Brogliano, locale che ha visto nascere la Delegazione nel settembre 2002. Con l'occasione, è stato anche consegnato ai titolari,





Marco, Valter, Mara e Marina Perin, il Diploma di Buona Cucina 2015.

I piatti sono stati presentati con un menu illustrato da un mosaico pompeiano, raffigurante un vaso di *garum*, che si trova nella villa Aulus Umbricius Scarsus a Pompei. Il Delegato, a corollario del menu, ha predisposto uno studio sui condimenti, salse e sughi del territorio, che inizia, appunto, proprio con il *garum*, e prosegue con vari aneddoti, tratti da autori latini, e con alcune ricette medievali dal *Libro de arte coquinaria* del Maestro Martino. Dopo una breve introduzione sui condimenti della cucina veneta, la monografia tratta più specificamente della cucina vicentina e delle sue salse e sughi, con alcune poesie in dialetto, proprio per dare l'impronta sulla tradizione. I Simposiarchi Renato Zelcher per la cucina e Giuseppe Zonin per il vino, hanno predisposto un buon menu che inizia con radicchio ai ferri con salsiccia bardata alla pancetta al profumo di balsamico di Nogarole e crostini con salsina di fegatelli e cuori di pollo. Novità assoluta riguarda il balsamico di Nogarole Vicentino, un prodotto di nicchia, realizzato artigianalmente in una fattoria sui monti vicentini. Prima della cena vera e propria, sono stati consegnati a due studentesse meritevoli dell'Ipssar "P. Artusi" di Recoaro Terme un attestato e una borsa di studio intitolata a Luciano Rizzi, Delegato fondatore della Delegazione.

A tavola, l'antipasto con la classica sopressa vicentina Dop scotà (scottata), polenta brustolà (abbrustolita) e salsa alla fonduta di mezzanello di Altissimo con funghi porcini e finferle: un piatto rustico, dall'antico sapore. I due primi: i classici bigoli co' l'arna (spaghettoni con sugo d'anatra), piatto della tradizione vicentina degli inizi di ottobre, e lasagnette, o "asagne" al sugo di piccione arrosto disossato. Abbinato un Cabernet Sauvignon in purezza, splendida

espressione del connubio varietale e pedoclimatico delle colline trissinesi dal terreno vulcanico. Il secondo piatto è stato una lepre in salmi, con salsa di corniole e salsa agrodolce di frattaglie, con polenta di mais di montagna: sostanzioso e accattivante. Abbinamento con Merlot locale in purezza. Per dessert, torta di pane con gelato della casa alla vaniglia e balsamico di Nogarole, versatile sia con il dolce sia con il salato.

Abbinamento con un vino dolce del territorio, il Recioto di Gambellara, Podere il Giungo. (Renzo Rizzi)

PADOVA

## TRIPUDIO DI SALSE CLASSICHE E TRADIZIONALI

È opinione diffusa che il *catering*, una delle espressioni della gastronomia odierna più nuove e anche più accettate dal grande pubblico, operi in un contesto tendenzialmente innovativo, pratico, estremamente razionale e finalizzato alla realizzazione di ottimi piatti ma sempre all'insegna del non troppo elaborato, per ragioni di ordine pratico e logistico.

I risultati della cena ecumenica della Delegazione smentiscono tutto questo per due motivi: il primo è che volendo celebrare i sughi e i condimenti più classici e tradizionali, numerosi ristoranti consultati non sono stati in grado di garantire il risultato voluto; il secondo è che, viceversa, un *catering* non solo ha accettato la sfida ma l'ha superata egregiamente, riscuotendo un successo unanime, condiviso da tutti i partecipanti, Accademici e non.

Il *catering* in oggetto è la "Mappa" di Franco Ruzza, organizzazione, peraltro, notissima non soltanto nella città. Per l'occasione, è stato possibile ospitare la Delegazione nel nuovo salone allestito nella sede di Caselle di Selvazzano: un ambiente ele-

gante, con tavoli ben addobbati e un servizio perfetto a opera di una brigata di sala molto affiatata ed efficiente.

I sughi e i condimenti, magistralmente preparati sono stati: salsa pevarada (quella padovana), salsa rossa, salsa cren al pane, salsa verde alla padovana, tutte per carni di corte, e salsa di porcini e/o salsa di radicchio, per completare il gusto di un risotto di zucca veramente eccellente! Meritato il lungo applauso alla brigata di cucina. I vini selezionati dall'Accademico Daniele Gaudioso, tutti dell'azienda vinicola "Maelli" di Luvigliano (Padova), appropriati e apprezzati.

Nel corso del convivio è stato presentato il nuovo socio Nicola Salvadego e l'Accademica Maria Pavanato Bandelloni ha regalato a tutti tre ricette di sughi tradizionali della cucina di casa. Un plauso e un grazie, infine, ai due Siniscalchi Dodo Matter e Daniele Gaudioso. (Cesare Bisantis)

TREVISO

## SERATA ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO

Quest'anno la Delegazione ha celebrato la cena ecumenica presso l'istituto "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto. Poiché la Dirigente scolastica volle commemorare, nel trentennale della morte, il personaggio cui è intestata la scuola, si immaginò un convegno che tracciasse un profilo inedito della "persona", colta nella sua semplicità e quotidianità, nel suo spirito scanzonato e ironico, fuori dell'ufficialità che lo vide impegnato in Italia e all'estero. Ne scaturì un convegno vivace e spiritoso. Si scelse questa opzione per non tediare l'uditorio di Accademici e insegnanti, ma il risultato fu gradevole tanto che la Preside ha chiesto di ripeterlo per le classi al lavoro per la serata, che non avevano potuto assistervi. Agli allievi va un ringraziamento

per l'entusiasmo col quale hanno addobbato i tavoli e la sala, preparato i manifesti e per essersi cimentati in cucina, dalla composizione del menu (centrato sul tema accademico dell'anno) sino alla realizzazione di piatti della tradizione come i "bigoli in salsa" e il coniglio con la "pevarada". Per i bigoli, gli studenti si sono impegnati anche a realizzare la pasta con un "bigolaro" artigianale (un torchio montato su una piccola panca) procurato da un Accademico. Tra gli ospiti, i Presidi degli Istituti Alberghieri della Provincia, il Sindaco e l'Assessore alla Cultura della città di Vittorio Veneto e Giampiero Rorato, Accademico onorario di Cortina d'Ampezzo che ha mitigato il rammarico per l'assenza del Delegato onorario di Treviso Beppo Zoppelli. Simpatica è stata l'iniziativa di due allievi che, fungendo da Simposiarchi, hanno illustrato i piatti, la loro storia, le motivazioni della scelta, gli abbinamenti con i vini, iniziativa completata da un terzo studente che ha letto brani dialettali sulla polenta. La serata ha confermato l'importanza della scelta effettuata nei confronti degli Istituti Alberghieri. E questo sia perché il lavoro di ricerca e di tutela delle tradizioni, per quanto accurato, sarebbe del tutto vano se non avesse la possibilità di sopravvivere venendo conosciuto da chi rappresenta il futuro, sia perché i ragazzi, se adeguatamente stimolati, rispondono con attenzione ed entusiasmo e, qualcuno, sicuramente, si ricorderà di queste esperienze nel suo futuro professionale.

(Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

TREVISO-ALTA MARCA

## PEVERADA E SAVOR

L'appuntamento annuale ha visto la Delegazione pressoché al completo in un locale storico della provincia, il ristorante "Celeste".



Il tema dell'anno, così vasto e vario, è stato trattato da due relatori. Il primo è stato l'Accademico di Treviso Ranieri Da Mosto, che ha parlato dell'uso delle salse nella tradizione veneziana e dell'influenza che hanno avuto per la cucina trevigiana. Ha ricordato che i grassi, determinanti nella preparazione dei piatti, erano costituiti essenzialmente da quelli animali, come il burro e lo strutto o il lardo. L'olio d'oliva era pressoché sconosciuto in cucina, ma i veneziani ne facevano merce di scambio con l'esterno. Le salse, a Venezia, non erano molte perché si mangiava essenzialmente pesce fatto alla griglia o con condimenti essenziali. Una delle poche salse era la peverada, oggi condimento fondamentale per alcuni piatti della cucina trevigiana. A Venezia era in uso con ingredienti diversi e con tanto pepe. Il saor era un altro modo per insaporire sarde o soglioline, dove, oltre all'uvetta sultanina e i pinoli, era utilizzato l'aceto per consentire una più lunga conservazione. Lo chef Armando Zanotto, famoso per aver rappresentato la cucina trevigiana nel mondo ed essere autore di molti libri sulla cucina locale, ha fatto una carrellata sulle salse e i sughi, per passare poi alle possibilità attuali della loro preparazione, utilizzando gli ingredienti del territorio e offrire cibi meno elaborati e più leggeri. Per ricordare come la tradizione debba necessariamente essere sempre coniugata con l'innovazione.

Il menu della serata ha rispecchiato il tema svolto dai relatori, con una serie iniziale di crostini con salse diverse, dove hanno primeggiato funghi e baccalà mantecato. A seguire, una minestra di risi e fegatini che rappresentava, una volta, il piatto delle feste di matrimonio e che oggi è sempre più difficile trovare. Anche le tagliatelle condite con sugo di oca, saporite al punto giusto e molto ben fatte, hanno onorato la tradizione che

vuole, a ottobre, proporre l'oca in tutte le sue realizzazioni. Il secondo è stato il trionfo del piatto trevigiano con la faraona, gallina di Numidia, cotta allo spiedo e arricchita da una salsa peverada che ha riscosso il plauso generale.

A conclusione della riunione conviviale si è avuta la cerimonia di consegna del Diploma di Cucina Eccellente al ristoratore Egidio Fior di Castelfranco. Un riconoscimento ben meritato, che premia l'impegno costante del locale, dove cortesia, accoglienza e qualità rappresentano le carte vincenti. (Nazzareno Acquistucci)

## VENEZIA MESTRE

### BIGOLI AI QUATTRO SUGHI E TANTE SALSE PER I BOLLITI

La Delegazione si è ritrovata a "Il Sogno", un locale nascosto nella campagna del Miranese. Silvano, dalla lunga esperienza di maître, in sala, e Marco, giovane e brillante cuoco, fondono la loro esperienza nel gestire il ristorante e portare in tavola vecchi sapori della tradizione locale. I Simposiarci, coordinati dal Vice Delegato Franco Zorzet e dall'Accademica Anna Cortesi, hanno scelto un menu sul tema dell'ecumenica con riferimento specifico alla cucina della terraferma veneziana. Aperitivo con crudo di Montagnana tagliato a coltello, due anni di invecchiamento, con focaccia e Prosecco a fermentazione naturale, "sur lie", dell'azienda Gregoletto di Premaor di Miane. Primo piatto con un tris di bigoli freschi con quattro sughi: sguassetto alla bechère (ritagli del becher - il macellaio -, di manzo e gallina), ragù di guancetta tagliata a coltello, pomodoro San Marzano, burro aromatizzato alle erbe. Per secondo, i bolliti con le salse: salsa verde veneziana, cren sia con diluizione nell'aceto, sia grattugiato all'istante per meglio esprimere



tutti i suoi aromi; mostarda veneta e sale nero di Cipro. Al piatto sono stati serviti: manzo, lingua, musetto e coda; al carrello: guancetta, testina di vitello, barbazza, trippa, costicine di maiale, gallina padovana e lingua salmistrata. Contorni: pure di patate e verdura cotta. Il tutto accompagnato da un Raboso Sestriere (Casa Roma). Dolce della migliore tradizione veneziana: zaleti e fregolotta con salsa alla vaniglia e un delicato sorbetto al frutto della passione. Per finire, uno speciale caffè Santos Caracolito Brasile Arabica in purezza. La forma sferica del chicco di Caracolito permette una tostatura più omogenea, dà un sapore più fresco, un'acidità spiccata, un aroma più intenso ed elegante.

La cena ecumenica era partita con qualche difficoltà per la forzata assenza, negli ultimi giorni, del Simposiarca ufficiale Ticozzi e di Michela Dal Borgo. Hanno supplito alla bisogna Anna Cortesi e Franco Zorzet e il Consulatore Carmine Guadagno che ha informato sui valori energetici e nutrizionali delle vivande del menu. Sebbene Michela non fosse presente, anche stavolta non sono mancati i suoi preziosi *cadeaux*: in anteprima la raccolta delle salse dal *Dizionario delle*

*arti e de' mestieri* di Francesco Grisellini (Venezia, secolo XVIII), e una splendida edizione in carta pergamenata del *Libro per cuoco* di Anonimo Veneto della prima metà del XIV secolo a cura di Ludovico Frati (Livorno, Raffaele Giusti editore, 1899): un altro dei preziosi gioielli usciti da quell'inestimabile scrigno che è l'Archivio di Stato di Venezia. (Ettore Bonalberti)

## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

#### CUCINA TRADIZIONALE E ORIENTAMENTI DELLA MODERNA NUTRIZIONE

Interessante e festosa, con un nutrito *parterre* di Accademici, la cena ecumenica organizzata dalla Delegazione. Piacevole la *location*, il ristorante "Terantiga" a Varignana, ridente borgo sulle prime pieghe dell'Appennino, nei pressi di Bologna. Simposiarca della serata, Rosanna Scipioni.

La Delegata Anna Maria Bonaga ha ricordato che "la cena ecumenica è il momento più importante e significativo della vita culturale e associativa dell'Accademia e rappresenta la con-



clusione di un percorso culturale che accompagna ogni anno le iniziative accademiche”.

Via via, dalla cucina sono usciti, per la gioia del palato dei commensali, il cestello di crescentine; la pasta e fagioli in ciotola; le carni bollite (fellata di spalla, muscolo) con gli ornamenti (capone, codone, cotechino, lingua, polpettone, testina), accompagnati dalla gustosa sequenza di salse: friggione, mostarda bolognese, salsa di cipolle, salsa di verdure, salsa verde. E non sono mancati i contorni: fagioli stufati, purè, spinaci al burro. Gran finale con il budino di mandorle. Nei calici, il saporoso e beverino Lambrusco “Otello” delle Cantine Ceci di Parma.

L'Accademico Giorgio Palmeri ha arricchito la piacevole serata, come di consueto, con un approfondimento colto sulla storia delle salse nella cucina petroniana. Durante la cena ecumenica, Silvana Hrelia, docente dell'Università di Bologna (Biochimica della Nutrizione), massima esperta di nutraceutica, ha raccolto grande interesse da parte degli Accademici parlando dei “Principi e orientamenti della moderna nutrizione”.

È stato inoltre distribuito a tutti gli Accademici il volume degli Itinerari, realizzato raccogliendo i contributi sul tema elaborati dai Centri Studi Territoriali. (Beatrice Spagnoli)

## TOSCANA

VALDARNO FIORENTINO

### IN COLLEGAMENTO CON IL CANADA

La riunione conviviale ecumenica affrontava quest'anno un tema molto importante per la cucina italiana: infatti le salse, i sughi e i condimenti in genere sono e rappresentano un aspetto fondamentale per i nostri piatti. Per questo la Delegazione ha scelto per l'importante appuntamento l'“Hostaria Ceccotoc-

camì” di Incisa Valdarno, già insignita del Diploma di Buona Cucina nel 2014. Il menu è stato deciso con lo chef Fabrizio insieme ai due Simposiarchi Antonella Bizzarri e Marco Giusti. La riunione conviviale che ha visto per la prima volta dalla fondazione della Delegazione l'assenza del Delegato Ruggero Larco, invitato dalla Delegata di Toronto, Marisa Bergagnini, a rappresentare il territorio, e più ampiamente la Toscana, nel lontano Canada. Ma non è mancato il suo saluto grazie alle tecnologie moderne, e quindi tramite Skype è stato possibile augurarsi reciprocamente una buona serata. Come sempre, da “Ceccotoccamì” l'atmosfera era gioiosa e familiare insieme, e gli Accademici e i numerosi ospiti hanno trascorso una bellissima serata apprezzando la buona cucina e la piacevole conversazione. Il Vice Delegato Giovanni Gerini ha sapientemente introdotto il tema dell'anno, cui sono seguiti gli interventi dei due Simposiarchi che hanno “raccontato” il menu con i suoi sughi e salse. Al termine della più che piacevole serata, il Vice Delegato ha consegnato ai titolari David Boni e Fabrizio Giusti il piatto in ceramica personalizzato della Delegazione, con il solito augurio di potersi ritrovare tutti insieme per un'altra gradita opportunità. (Antonella Bizzarri)

## UMBRIA

TERNI

### CENE ECUMENICHE, IL MONDO IN UNA STANZA

Dopo aver progettato e organizzato ben sette riunioni conviviali ecumeniche consecutive, gli Accademici Franco e Piero Maroni espongono nella terza pagina del menu la memoria delle esperienze precedenti e si chiedono: “Sette è un numero significativo: se sono state ‘virtù’

è consigliabile che non diventino vizio”. Il *fil rouge* che ha legato le precedenti esperienze è il coinvolgimento universale che tale cena comporta, ed essi, con la sistemazione della sala, hanno cercato di dare corpo ai riferimenti simbolici e, con il menu, l'illustrazione grafica del tema dell'anno. La cena 2015 ha messo in evidenza il condimento, come salsa e sugo, che è ciò che arricchisce le vivande rendendole più gustose. “Sugo” indica anche il senso, la sostanza di qualcosa, e i riferimenti simbolici delle cene precedenti hanno considerato sempre lo spazio dove l'uomo vive e non come si comporta. La socialità che l'uomo ha confezionato non è, a volte, gustosa, perché è ingiusta, tanto da rendere abissale il divario, per parlare del cibo, tra l'ingordigia senza limiti di pochi e la fame di tanti. L'idea da trasferire alla realtà, in questa occasione, è che la sala contiene il mondo, accogliendo i tavoli e le persone, mentre il menu, tra numeri e immagini, elabora il concetto dell'universale coinvolgimento, “ecumenico”, della grande famiglia dell'Accademia. (Guido Schiaroli)

## LAZIO

ROMA EUR

### CONDIMENTI ITALIANI ALL'ESTERO, GRAZIE ANCHE ALL'INDUSTRIA

Tema impegnativo quello del 2015, tanto che la Delegazione ha ritenuto non si potesse sviluppare semplicemente attraverso la composizione di un menu. L'argomento indicato dal Centro Studi “Franco Marengli” voleva probabilmente sollecitare la ricerca e il recupero delle ricette originali delle cucine locali e familiari, in contrapposizione alla globalizzazione imposta dalle trasformazioni, dapprima artigianali e poi industriali, che oggi si trovano in commercio. La De-

legazione, tuttavia, ha inteso ribaltare completamente quest'ottica, per valorizzare, invece, il ruolo dell'industria alimentare e conserviera nel diffondere, in Italia e all'estero, la conoscenza di prodotti che altrimenti avrebbero fatto fatica ad uscire dagli angusti confini territoriali. Ad illustrare alla folta platea, nel salone principale del Circolo Tennis Eur, il ruolo svolto dall'industria alimentare italiana, è stato invitato l'ingegner Vittorio Gagliardi, uno dei massimi esperti di questo settore, ex responsabile del Controllo di Qualità per l'Italia di uno dei più importanti marchi alimentari mondiali, oggi consulente di Confindustria per il settore alimentare e Presidente dell'I.I.A.S. Il relatore ha parlato delle innovazioni apportate dall'introduzione e dal successivo sviluppo, sul mercato, dei sughi e dei condimenti pronti e del loro impatto sui costumi e sulle abitudini alimentari degli italiani, dagli anni Sessanta ai giorni nostri.

Seguendo il filo logico della divulgazione delle ricette regionali che hanno contribuito a far conoscere e apprezzare nel mondo la cucina italiana, il Delegato Claudio Nacca e il Vice Delegato Massimo Grimaldi, quest'ultimo nelle vesti di Simposiarca, insieme allo chef Antonio Zappia, hanno elaborato un menu ispirato ai sughi e alle salse più celebri e diffusi nel nostro Paese, tutti rigorosamente realizzati secondo le ricette originali. Eccezionali per presentazione, confezione e gusto le trofie al pesto alla genovese con i fagiolini e le patate sminuzzate e il basilico di Pra'; altrettanto gustosi i minisavarin alla Norma con gli anelletti siciliani; molto apprezzato, per il sapore e i colori, il risotto alla milanese con l'ossobuco. A concludere la cena, un parfait di mandorle con salsa di cioccolato fatto in casa. Unica concessione al territorio laziale i vini: Montecompatri Doc e Shiraz, in perfetto abbinamento con le portate. Un apparecchiatura-



mento raffinato e un servizio di sala impeccabile, curati personalmente dal direttore del ristorante Stefano Tramuto, hanno contribuito a decretare il pieno successo della serata. (Claudio Nacca)

## ABRUZZO

CHIETI

### UN PIATTO DI UMANITÀ E SAPIENZA

Tanti sapori e profumi intensi hanno reso indimenticabile la cena ecumenica della Delegazione guidata da Mimmo D'Alesio. La tentazione, nel raccontare una riunione conviviale, è sempre quella di provare a far vivere ogni piatto, a seguire il percorso del menu, a sintetizzare relazioni e interventi. Questa volta non lo farò, perché quando l'amico Consultore, Paolo Albanese, ha presentato il piatto concordato durante la riunione della Consulta - la chitarra di patate e salsa di pecorino - è sorta un'emozione, forte, intensa, duratura. Racconterò la cena con quella che è stata la sua eccellenza, pur nella sua semplicità, presentando la parte per il tutto, ricorrendo alle parole usate dall'amico Albanese. "Probabilmente - ecco l'esordio - non c'è più alcuna preparazione che non sia incontro di civiltà, di tradizioni, di lenti o di veloci passi dell'umanità e delle sue popolazioni negli spostamenti e nelle migrazioni, da una frazione di terra all'altra, di quella che era l'ecumène, la terra emersa dopo la separazione dalle acque. Le spezie sono state forse i primi messaggeri di questi incontri. Quando assaporiamo tanti piatti che riteniamo giustamente della nostra tradizione - ha spiegato -, dimentichiamo di soffermarci a riflettere da quali incontri essi traggono sapore e colore. L'incontro può essere quello del mare con i vicini orti ma anche con spezie esoti-

che e poi, soprattutto, col pomodoro, uno dei più importanti emigranti al contrario sulla rotta atlantica tra Europa e Americhe. In questo piatto - ha proseguito - c'è un incontro moderno tra gli ingredienti, ma ancor di più c'è un incrocio contemporaneo con gusti ed esigenze dei nuovi abitanti del mondo. Si incontrano le storie, la fatica, il silenzio dei monti abruzzesi e dei campi amerindi, in una formula che è due volte eccezionale, grazie all'elaborazione sapiente della cucina di "Villa Maiella". Infatti non è la nostra pasta a incontrare un condimento, ma è una salsa di ottimo formaggio pecorino abruzzese a insaporire la patata, la quale lascia le sue forme originali e diventa la più abruzzese delle paste: la chitarra. Una chitarra fatta di sola patata, scelta tra le tante perché adatta ad essere lavorata con accorgimento e un adeguato strumento. Il pecorino si scioglie e l'avvolge col suo sapore forte di pascolo montano e di sole costiero. Il contrasto rovesciato è mirabile. La meraviglia è premio alla sapienza di chi l'ha creato. Questo abbraccio tra grandi emigranti - ha concluso - è un bel segnale culturale, che va ben oltre la sua eccellenza: è un piatto pregno di umanità e di sapienza". (Maurizio Adezio)

TERAMO

### CUCINA INNOVATIVA CON PRODOTTI DEL TERRITORIO

Per la cena ecumenica 2015, dal tema ampio, gli Accademici della Delegazione forse si aspettavano un menu succulento e sapido, vista la tradizionale cucina locale, ove olio e pomodoro la fanno da padroni! In realtà, questi ingredienti sono stati solo argomento della relazione iniziale tenuta dal brillante professor Dino Mastrocola, Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, che ne ha il-

lustrato in maniera semplice e al contempo dotta, i valori nutritivi e benefici.

La serata si è svolta nell'accogliente ed elegante sala del ristorante "Zunica1880" di Civitella del Tronto, nato nel 1880, che ha conservato inalterata nel tempo una qualità della cucina del territorio tuttora in crescita, grazie al titolare del locale, Daniele Zunica. Questi è uno chef entusiasta e creativo, che per l'occasione ha allestito un menu basato sui prodotti del territorio, rigorosamente selezionati quanto a qualità, ma elaborati in modo innovativo. Non poche perplessità ha creato la visione del menu a tavola, perplessità che si sono stemperate e trasformate in entusiastici apprezzamenti man mano che i piatti venivano serviti.

La cena si è aperta con un delicato e raffinato carpaccio di cinta, marinato nel ginepro per lungo tempo e servito con una morbida salsa di cachi e sottili lamelle di mandorle tostate, e si è conclusa con un piccolo pre-dessert, un gelato all'Anisetta Meletti (siamo al confine con le Marche) dal profumo intenso e gusto delicatissimo. Calorosi applausi sono stati tributati allo chef al momento del commento del menu, non solo per la sua cucina, ma anche per la qualità del servizio ineccepibile, cortese e solerte. (Roberto Ripani)

## MOLISE

ISERNIA

### SALSE E SUGHI DELLA BORGHESIA

Ricerca e curioso interesse hanno preceduto la cena ecumenica e impegnato a lungo gli Accademici della Delegazione. Nella cultura gastronomica tradizionale della provincia di Isernia non ci sono sughi, salse e condimenti che possano essere citati come importanti componenti della cucina, tramandati da lunghe abitudini. Ne è stata studiata la ragione e purtroppo si deve tornare al concetto di cucina povera, fatta di sostanziose minestre, non brodose come il nome potrebbe far credere ma, grazie all'aggiunta di pane o polenta, consistenti e asciutte. Inutili le salse per il lesso; la carne con cui si faceva il brodo, usato solo per le puerpere, i malati, "il consuolo" (pranzo per le famiglie in lutto), non era per niente ambita e il più delle volte veniva sfilacciata nel brodo stesso. La carne di maiale era accompagnata da sottaceti. La provincia di Isernia, tuttavia, non aveva soltanto la cucina povera, divenuta tradizionale per la ripetitività delle ricette. Vi era un buon ceto medio e, in ogni piccolo paese, la presenza di famiglie altolocate dove frequenti erano gli ospiti e i pranzi im-





portanti. Lì sono state trovate ricette di salse, sughi e condimenti ricchi e variati. Una gastronomia di pregio, che un'accurata ricerca ha saputo rivelare e condividere anche con i maestri di cucina che, per la cena ecumenica, hanno preso spunto, presentando una carrellata di salse ad accompagnare bolliti e altri ottimi piatti. Importante averle portate a conoscenza di tutti, fatte uscire dall'esclusività delle famiglie. Tutto ciò viene illustrato, in una saletta che l'"Hotel Europa" ha riservato alla Delegazione, dalla Delegata Giovanna Maria Maj, dal Direttore del CST del Molise, Norberto Lombardi e dal relatore professor Giampaolo Colavita, che descrivono, in un'ottica storico-culturale, il significato del tema dell'anno nella provincia di Isernia. Segue, nella "cantinetta", un ricchissimo aperitivo: un assortimento di tartine e un bollito misto circondato da un tripudio di salse tutte da assaggiare. La cena è all'altezza di questa importante serata: i tavoli abbelliti da centrotavola dai festosi colori autunnali che traboccano da caratteristici tegami di coccio, i piatti proposti accompagnati da salse interessanti e saporite, il dono di una piccola pubblicazione della Voltornia Edizioni dove sono raccolte, oltre al menu e alla bella introduzione della Delegata, le ricette di 25 salse tratte da ricettari privati, saporiti suggerimenti per una cucina più variata e ricca, hanno

fatto di questo incontro un successo gradito da tutti.  
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

## CAMPANIA

### NAPOLI

#### CENA ECUMENICA A VILLA LUCIA

Ovazioni, congratulazioni, ringraziamenti per la cena ecumenica, davvero indimenticabile, grazie al Delegato Vincenzo Del Genio, dalla stupefacente vitalità, tesa a portare sempre nuova linfa alla Delegazione, e grazie anche al Consultore Paolo Romanello, che riesce a rendere tutti partecipi con entusiasmo e sensibilità culturale. In virtù della sua amicizia con la senatrice Diana de Feo, gli Accademici hanno avuto il privilegio di entrare in un "pezzo di storia" e ammirarne le bellezze artistiche insieme ad un panorama strabiliante. La cena si è svolta, infatti, a "Villa Lucia", un gioiello neoclassico, con facciata in stile pompeiano, che fu donata da Ferdinando I a Lucia Migliaccio, sua sposa morganatica. Su un tavolo del magnifico salone, sono state poste le varie salse, secondo il tema della cena: salsa di crema di latte ovino e salsa agrodolce; salsa di olive all'aceto balsamico; salsa alla rucola, alle acciughe, al prezzemolo, di peperoni rossi con passato di pe-

peroncino verde piccante e salsa di peperoni verdi al profumo di aceto di mele, salsa calda. Nella sala da pranzo, seduti ai tavoli con una perfetta *mise en place*, il Delegato, anche Simposiarca, ha illustrato i vari piatti da degustare, riportati sul menu di Massimo Ricciardi, sul cui frontespizio spiccavano sia varie figure della gastronomia d'oltralpe, sia di Vincenzo Corrado e Jean Carola, al cui famoso trattato di gastronomia napoletana egli ha collaborato. Del Genio ha intrattenuto sull'uso delle salse e dei sughi nella cucina napoletana, di cui ha evidenziato la complessità della preparazione, ipotizzando come questo particolare sia stato la concausa della forte riduzione numerica delle salse nella cucina partenopea di oggi, a eccezione di quelle al pomodoro, mentre tuttora sussiste un esteso impiego di sughi, soprattutto ragù e genovese. A tavola, tutti hanno gradito i "gravioli del Cavalcanti" con schiuma di cipolla e stracotto podolico irpino, e un "indimenticabile" filetto di manzo con salsa della casa. Gradito e apprezzato il dessert: la torta di mele con crema. L'Accademico Stefano Rispo, con risaputa esperienza e bravura, ha deliziato con i suoi ziti al ragù, in cui la precisa scelta delle carni, il rituale della lunga cottura, cosiddetto "pippiare", ne hanno fatto un piatto di rara squisitezza. Il Delegato ha donato alla padrona di casa, in ricordo di questa riuscita serata, la prestigiosa pubblicazione accademica *I menu del Quirinale*.  
(Myriam Fonti Cimino)

### NAPOLI-CAPRI, BENEVENTO

#### IL RAGÙ NAPOLETANO DI GIUSEPPE MAROTTA

Splendida la cena ecumenica che le due Delegazioni, a ranghi pressoché completi, hanno celebrato negli accoglienti ed eleganti locali del "Renaissance

Napoli Hotel Mediterraneo". Attentamente studiata da Santa Di Salvo, Simposiarca della serata, e magistralmente eseguita dal team di cucina del ristorante, dopo un ricco benvenuto di crostini con salsa di cipolla ramata di Montoro e con lardo di maialino nero con salsa al tartufo nero, gli oltre settanta Accademici si sono accomodati a tavola dove, in rapida successione, grazie a un servizio inappuntabile, hanno gustato un'insalatina di porcini con provolone del Monaco e salsa alle noci; strepitosi maccheroncini di Gragnano con ragù di agnello, seguiti da un timballo di zucca e patate con salsa alle castagne e riduzione di Aglianico. Amene e piacevoli le relazioni degli Accademici Lucio Fino e Claudio Novelli, naturalmente centrate sulle salse: la prima sul ragù napoletano e come viene descritto da Giuseppe Marotta ne *L'oro di Napoli* e l'altra su di una salsa d'oltreoceano ma dedicata a un illustre figlio di Napoli, Enrico Caruso. A conclusione, una squisita frollina di mele annurche e pinoli con salsa di ribes. Spumante Dlub, Albente e Rubrato dei Feudi di San Gregorio.  
(Elio Palombi)

### SALERNO

#### NEL PAESE DIPINTO

"Il piacere della tavola è la sensazione riflessa che nasce da un insieme di circostanze: dai fatti, dai luoghi, dalle cose e dalle persone che accompagnano il pasto". A rendere più interessante la celebrazione della cena ecumenica, la Delegazione è tornata all'"Hostaria di Bacco" - della famiglia Ferraioli - a Furore, definito "paese dipinto", dove accoglienza, simpatia e qualità dei prodotti del territorio garantiscono risultati eccellenti. La signora Erminia in cucina e il maestro di sala Domenico, illustrando con squisito garbo ogni pietanza, hanno deliziato



gli Accademici con: polpette di polpo, di baccalà e pecorino, di tonno in foglia di limone amalfitano sfusato; linguine alla colatura tradizionale di alici di Cetara; ziti alla genovese di tonno con cipolla ramata di Montoro; pezzogna al cartoccio con frutti di mare, gamberetti e patate; melanzane al cioccolato con concerto di erbe e tozzetti all'elisir di vino; il tutto accompagnato da vini di Feudi di San Gregorio e delle Cantine di Marisa Cuomo.

La riunione conviviale, oltre a numerosi Accademici e graditi ospiti, ha visto la partecipazione di amici irpini, tanto da far esaltare un'unione divina (mare-entroterra) tra la costa amalfitana e l'Irpinia. Nei momenti iniziali, l'Accademica Marianna Ventre, la quale ha collaborato fattivamente alla stesura del libro degli Itinerari, ha presentato una relazione sulla colatura di alici, prodotto tipico del territorio.

Con i complimenti e ringraziamenti per tutti, il Delegato ha consegnato ai proprietari del ristorante il prezioso libro dell'Accademia *I colori del Gusto*. (Giuseppe Anastasio)

## PUGLIA

BRINDISI, LECCE, MANDURIA, TARANTO, VALLE D'ITRIA

### NELLA CITTÀ DEGLI IMPERIALI

La Delegata Clara Suma, ha visto riunite intorno allo stesso tavolo per la cena ecumenica le Delegazioni pugliesi di Lecce, con la Delegata Susanna Mariani Sangiovanni; di Manduria con il Delegato Gabriele Liguori; di Taranto, con il Delegato Francesco Pastore; della Valle d'Itria guidata dalla Delegata Rosa Lella Motolese.

L'evento si è svolto presso il ristorante "Casa Resta", al centro del territorio relativo all'area

Puglia Sud, nella città di Francavilla Fontana, detta anche "Città degli Imperiali" perché patria di principi per i quali, proveniente dalla vicinissima Oria, il grande Vincenzo Corrado preparava le sue ricette e i suoi saporiti piatti.

Nella magica atmosfera di un'antica e prestigiosa villa padronale, con tavoli apparecchiati con gusto e signorilità e con sottofondo musicale di un magico violino, il menu, rispettando in pieno il tema dell'anno, ha espresso il meglio stagionale del territorio. I numerosi Accademici, oltre ad aver gradito le numerose portate, hanno altresì apprezzato e applaudito l'iniziativa che li ha visti per la prima volta tutti assieme, in amicizia e con forte senso di appartenenza.

Nunzia Di Tonno Iurlaro ha avuto il plauso di tutti gli Accademici, per la discussione sui prodotti e menu del territorio. I media hanno dato risalto alla serata e all'Accademia. (Clara Suma Caforio)

## CALABRIA

COSENZA

### LE RICETTE DI CASA BARBIERI

Nel borgo medievale di Altomonte, tra i più belli del nostro Paese, con la straordinaria chiesa di Santa Maria della Consolazione e il San Ladislao di Simone Martini, conservato nel locale museo, si è tenuta la cena ecumenica della Delegazione cosentina, che ha scelto per l'occasione il ristorante dell'Hotel Barbieri, uno dei punti nodali dell'enogastronomia regionale. Il menu ha visto l'alternarsi di saporiti antipasti, tra i quali crostini destinati a veicolare le salse della tradizione; gnocchetti alla 'nduja e pomodorini di collina, per primo; stufato di manzo podolico con patate silane, per secondo; crudità di finocchio e melagrana per contorno. Il dessert ha celebrato la presenza

del miele di fichi sulla panna cotta, i ravioloni farciti con mostarda d'uva.

Simposiarca Ottavio Cavalcanti, Accademico onorario, che ha proposto, come espediente dialettico, la scomposizione di sughi e salse tradizionali nei componenti, in un'ottica storico-antropologica, con richiami alla cultura popolare.

## SICILIA

RAGUSA

### PREMIO NUVOLETTI A SALVATORE LA TERRA MAJORE

Durante la celebrazione della cena ecumenica al ristorante "Majore" di Chiaramonte Gulfi, la Delegazione iblea, guidata da Vittorio Sartorio, ha voluto ricordare la storia di questo prestigioso locale arrivato alla terza generazione. Il punto di forza è stato il mantenere la medesima linea di ristorazione di quel lontano 1896: la cucina del maiale. Dalla gelatina al risotto con ragù di maiale, dalla costata ripiena alla salsiccia è tutto un tripudio di gusti della tradizione. E ciò ha spinto la Delegazione ragusana prima e la Consulta nazionale poi a ratificare questo impegno con il prestigioso premio "Nuvoletti" assegnato al proprietario del ristorante.

Alla presenza del Vice Presidente Mario Ursino, il Delegato ha presentato la serata dando il benvenuto a tutti gli Accademici. Ha ringraziato altresì l'azienda Agromonte, rappresentata da Giusy Arestia, che ha fatto dono agli intervenuti della nuova linea di condimenti e sughi siciliani, ricordando la visita all'azienda dell'allora Presidente Ballarini, curioso ed entusiasta dei prodotti degustati.

È intervenuto poi il Vice Presidente Ursino che ha consegnato il premio "Nuvoletti" nelle mani di Salvatore La Terra Majore, complimentandosi per il lavoro svolto in tutti questi anni. Il Sim-

posiarca Alberto Fasiol ha concordato un menu particolarmente apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti. Al termine della serata, è stata distribuita la pubblicazione accademica *Sughi, Salse e Condimenti nella cucina del territorio*. (Vittorio Sartorio)



## EUROPA

### PRINCIPATO DI MONACO

MONACO

### LA PUGLIA A TAVOLA

Al fine di inserire la riunione conviviale nelle manifestazioni previste dall'Ambasciata d'Italia nell'ambito della "XV Settimana della Lingua Italiana nel mondo", con il tema "L'italiano e la musica, la musica e l'italiano" sotto l'alto patronato del Principe Sovrano di Monaco Albert II e il Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella, la Delegazione ha anticipato la cena ecumenica di una settimana. Allo "Zelo's" di Monaco, più di cento commensali, tra Accademici e ospiti, hanno potuto degustare i piatti con salse e condimenti tipici della Puglia, preparati sapientemente dallo chef Salvatore Bufi che esprime tutta la propria passione culinaria, trovando un giusto equilibrio tra una cucina di tipo creativo e la rivisitazione di antiche ricette della tradizione gastronomica pugliese. Insalata di gambero con crema di carote fresche e limoni; orecchiette e rape; tiella barese, rivisitata dallo chef; seppie ripiene di verdure e mandorle al forno su salsa di pomodoro e bietole; zeppole, cuscinetti di San Leonardo; bocconotto di



mandorle con crema al vincotto di fichi. Apprezzati il condimento a base di pomodori, mandorle al forno e bietole, le orecchiette al sugo di rape, così come il sughetto che accompagnava i gamberi crudi, la crema di carote fresche con limone. Eccellenti i vini, specialmente il rosato Donna Adele, di non facile degustazione. In margine alla riunione conviviale, gli Accademici, le autorità e la stampa locale hanno gradito lo speciale concerto offerto da tre musicisti, quale tributo ad un pugliese doc, Domenico Modugno: "Ho sognato di volare".



## NEL MONDO

### AUSTRALIA

SYDNEY

#### UNA SERATA CON IL CONSOLE GENERALE

La Delegazione australiana ha celebrato la cena ecumenica nella sede della Barilla a Sydney, dotata di una cucina fornitissima. La cena, alla quale ha partecipato il nuovo Console Generale d'Italia Arturo Arcano, è stata veramente particolare. Non solo si è cercato di svolgere il tema di quest'anno, ma i due chef della Barilla, Giovanni Pilu e Andrea Tranchero, hanno cucinato sei portate, davanti a 30 commensali, tra Accademici e ospiti, spiegando le varie ricette. Per antipasto, pane carasau con ricottina; tre i primi piatti: zuppetta di cozze e vongole in bianco, malloredus con sugo di carne di maialino, strozzapreti con pesto alla genovese. Pesce spada con salsa alla livornese, per secondo, con contorni di patate

arrosto con rosmarino, fagiolini con aglio e olio, insalatina mista. Per dessert, frutti di bosco con zabaione e savoiardi fatti in casa. Il tutto abbinato a vini bio. La cena è stata un grande successo e ne ha dato notizia, con notevole risalto, anche il quotidiano italiano "La Gazzetta di Parma". (Alfredo Schiavo)

### STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

#### FESTEGGIATI I DIECI ANNI DELLA DELEGAZIONE

La Delegazione, nell'occasione della cena ecumenica, ha festeggiato il decimo anniversario della sua nascita nello stesso ristorante in cui fu celebrato il primo convivio, ossia "Il Grano". L'incarico per lo svolgimento del tema dell'anno è stato affidato a Salvatore Marino, chef e proprietario, che è conosciuto proprio per l'inventiva delle salse. Egli, oltre a mantenere le tradizioni italiane, si è evoluto nella cucina moderna che, nella sua semplicità e purezza di ingredienti, riesce ad esaltare i sapori originali dei cibi con le varie salse create su misura.

Questa nuova esperienza culinaria è stata di grande successo e sorpresa per i commensali e il menu qui di seguito elencato dà l'idea più completa di questa nuova esperienza della Delegazione.

Due gli antipasti: quello freddo, con crudo di mare (dentice con salsa di fragole e grappa; ricciola con salsa di carote e sambuca; tonno con salsa di pomodoro giallo e basilico; capesante con salsa di mais e zafferano), quello caldo con polpo alla griglia con salsa di zucca tonda padana. In abbinamento, Pecorino Vallevo 2014. Il primo piatto, caramelle di pasta fresca ripiene di burrata, è stato servito con salsa al pomodoro del piennolo e abbinato al Palavergera Favolalunga Basadone Castello di Verduno 2014.

I secondi, merluzzo in salsa di aragosta e caponata e petto di anatra con salsa ritirata, sono stati abbinati all'Aglianico Rubrato 2009 (Feudi di San Gregorio). La cena si è conclusa con un semifreddo crema e cioccolato.

WASHINGTON D.C. - MARYLAND-VIRGINIA

#### CONDIMENTI PER LA CACCIAGIONE

La Delegazione ha celebrato la cena ecumenica con i condimenti più consoni ad un menu imperniato sulla cacciagione tipica della Virginia. Lo chef Brian Pellet non aveva trascurato, comunque, di aprire il convivio con un piatto di mare, servendo un ottimo risotto con "scallops", ossia capesante in crema di rosmarino. I piatti forti erano uno stufato di lepre in brodo di olive, seguito da quaglie arrostiti con funghi porcini e gorgonzola. Il tutto bagnato, all'inizio, da un eccellente Prosecco di Treviso e, quindi, da un bianco Gavi e da un incomparabile Barolo d'annata. Si è trattato di una serata speciale anche perché costituiva di fatto l'inaugurazione del ristorante, che Brian, proprietario oltre che chef, ha chiamato "Bonnie Blue" - una bandiera della Confederazione - nella cittadina di Winchester, dove George Wa-

shington era stato comandante della milizia coloniale. Simposiarca della serata è stato il Vice Delegato Philip Pate, al quale spettava il compito di illustrare il valore di sughi e condimenti nella cucina italiana. La sua presentazione ha ricordato ai commensali che le salse italiane devono essere usate con giudizio, "baciando" la pasta. Nell'America di oggi si fa un gran parlare di "pomodoro fresco", dimenticando il fatto che pur essendo il pomodoro un frutto delle Americhe, per apprezzarlo, gli abitanti del nuovo mondo hanno dovuto attendere che lo riportassero in America gli emigranti italiani. Di fatto, fu un'emigrante napoletano, Assunta Cantisano, giunta nel 1914, a piantare pomodori e altre verdure nel suo orto a Rochester, nello stato di New York, per poi preparare sughi di pomodoro che prese a vendere nel 1937. I prodotti venduti ai vicini di casa diedero presto il via a un'azienda, la "Ragù Packing Company", che ancora esiste. Il Simposiarca non ha mancato di ricordare che le salse devono sposare il tipo di pasta e che, in fin dei conti, ogni cuoco cerca di creare una propria ricetta e di dare il tocco personale a ingredienti familiari. Le salse italiane - ha concluso - accentuano i sapori dei principali ingredienti anziché nasconderli. (Marino de Medici)





## VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**  
25 settembre 2015

Ristorante "Laghetto" della famiglia Charles, in cucina Marco Amici. ●Rue Trois Village 291, Brusson (Aosta); ☎0125/300179, fax 0125/301947, cell. 349/7823944; hotel@hotellaghetto.it, www.hotellaghetto.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 ottobre - 30 novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tandem di affumicati (mocetta d'anatra con toma di Gressoney e passatina di pistacchi, carré di agnello disidratato al pepe nero con coulis di pere e mousse al castelmagno); Vialone nano al bleu d'Aoste, capperi, polvere di caffè e riduzione di mirtillo in agrodolce; cosciotto di agnello laccato alla cipolla rossa di Tropea con patate al rosmarino; cremino al pistacchio e zenzero con crema di cannella.

**I vini in tavola:** Chambave Muscat Attente 2008 (La Crotta di Vegneron); Vallée d'Aoste Fumin 2013 (Lo Triolet di Marco Martin).

**Commenti:** La famiglia Charles si distingue per la cordialità del servizio in un ambiente elegante. La serata, che ha visto il Delegato nelle vesti di Simposiarca, si è svolta con grande soddisfazione degli Accademici e dei loro ospiti. Molto apprezzati gli affu-

micati, disidratati e immersi nei fumi di legno di abete per esaltare i sapori; gradevole e perfettamente cotto il Vialone nano al bleu d'Aoste esaltato dalle perle di capperi e dall'aroma intenso di caffè. Gradito il cosciotto di agnello le cui morbidezze erano perfettamente abbinata con il sapore delle cipolle rosse di Tropea. Piacevole il dessert dove il sapore deciso dello zenzero spiccava tra le morbide curve del pistacchio.



## PIEMONTE

 **ALESSANDRIA**  
3 ottobre 2015

Ristorante "Vito" di Patrizia Pugno e Paolo Carlevaro, in cucina Giampiero Borzaghi. ●Via Roma 50, frazione Vargo, Stazzano (Alessandria); ☎0143/689100, cell. 349/2261965; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane a gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** carpaccio di carne fassona con funghi freschi; lardo con funghi; crostone di verdure e cipolle, salumi del Giarolo; tagliatelle al mirtillo con parmigiano e speck; maltagliati di pasta al sugo di funghi freschi; cinghiale con polenta; strudel di mele caldo con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Barbera; Dolcetto d'Alba; Cortese di Gavi (Bergaglio).

**Commenti:** Una giornata grigia si è trasformata in un'allegria scampagnata grazie al sole, a un bellissimo panorama sulle vallate piemontesi e al pranzo magistrale imbandito da Patrizia, Paolo e dallo chef di chiara origine toscana (basta sentirne la parlata sciolta e l'accento). I nuovi gestori, che da poco hanno preso il posto della famiglia Vigo che per lungo tempo ha gestito con successo il ristorante, non hanno fatto rimpiangere i vecchi proprietari, proponendo dell'ottima carne cruda e profumati funghi porcini e altri interessanti piatti tra cui maltagliati al sugo di funghi, tagliatelle ai mirtillo dall'insolito colore viola con la panna e il cinghiale con la polenta. Il servizio è stato veloce e attento e il prezzo attraente così che spingerà gli Accademici a ritornare per gustare i prodotti locali.

 **ASTI**

25 settembre 2015

Ristorante "Cascinalenuovo" della famiglia Ferretto, in cucina Walter Ferretto. ●Strada Statale Asti - Alba 231, Isola (Asti); ☎0141/958166, fax 0141/958828, cell. 335/5375039; info@walterferretto.com, www.walterferretto.com; coperti 100+30 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie gennaio e la settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzichini alla moda dello chef; insalata di patate e merluzzo in bagna agretta di acciughe; uovo fritto su fonduta di raschera con porcini padellati e verdure di stagione; vellutata di borlotti, quadrotti di calamari e gamberi; gnocchetti di patate al ragù di maiale e salsiccia; finanziaria astigiana con porcini e cervella dorate oppure guancia di manzetta stufata al Barbera d'Asti su crema di patate; mini bonet; pera caramellata e crema alla fava tonka.

**I vini in tavola:** AltaLanga, TotoCorde 2010 (Giulio Cocchi Spumanti); Chardonnay Piemonte, A taj 2014 (cascina Castlèt); Barbera d'Asti - Tasmorcan 2014 (Stefano Perrone); Moscato d'Asti, La caudrina 2014 (Romano Dogliotti).

**Commenti:** Anche quest'anno è stata celebrata la "douja", festa della vendemmia e del vino con una riunione conviviale che ha avuto il vino come protagonista. Lo chef Walter Ferretto ha preparato un ghiotto menu. Il Delegato AIS di Torino, Mauro

Carosso, ha insegnato come abbinare i vini adatti a ogni pietanza. Dopo un ricco buffet di saporiti stuzzichini, prima di iniziare la riunione conviviale, l'oratore ha illustrato la metodica del suo intervento: tanti piccoli cenni intervallati alle portate. La riuscita è stata indiscutibile, tutte le elaborazioni sono state eseguite con perizia con, in alcuni casi, punte di eccellenza...ma i secondi (finanziaria e guanciotte) hanno superato ogni aspettativa. Gradevolmente beverini i vini, ottimo il servizio. L'interessante intervento e la buona cucina hanno contribuito alla realizzazione di un momento altamente accademico! Era presente Elisabetta Cocito, Segretario del Centro Studi Franco Marengi e Direttore del Centro Studi Territoriale Piemonte.

 **ASTI**

2 ottobre 2015

Ristorante "Cascina Rosengana" di Stefania Vigna. ●Via Liprandi 50, Cocconato (Asti); ☎0141/90785, fax 0141/907914; info@cascinarosengana.it, www.cascinarosengana.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** robiola di Cocconato con salsa alle verdure; caprino fresco su biscotti al parmigiano; "tartrà" con salsa al peperone rosso; carpaccio di vitella con crema tiepida al gorgonzola; agnolottini ripieni di fonduta di Bra tenero Dop con nocchie tostate al burro; gnocchi di patate con vellutata di zucca e porri; assortimento di formaggi stagionati; bavarese al Moscato Dogg; fondente al cioccolato nero; torta di nocchie di produzione propria con crema allo zabaione.

**I vini in tavola:** Relais Blanc, Sauvignon; Ruchè di Castagnole Monferrato 2014 (entrambi Bava); Asti Dogg (Giulio Cocchi Spumanti).

**Commenti:** Cena del dopo Consulta per provare alcune ricette da proporre per la riunione conviviale in occasione del convegno "La robiola da Roccaverano a Cocconato". Come sempre attento alla qualità e alla provenienza della materia prima, il ristoratore ha preparato una serie di piattini, ricchi di sapore e di sostanza, alcuni dei quali sono stati scelti per l'occasione. Fra tutti hanno riscosso il massimo interesse gli agnolottini ripieni di fonduta di Bra, presentati in due versioni: burro e noc-





ciòle e burro e sesamo. Poi l'assortimento di formaggi, con i relativi mieli e mostarde, ha registrato una serie di bis. Esperimento positivo sia dal lato gastronomico, sia da quello conoscitivo, perché in questo locale c'è sempre da imparare.

## CIRIÈ

25 settembre 2015

Ristorante "Albergo Savoia" della famiglia Gerardi, in cucina Giovanni Corti ● Via Santuario 7, Groscavallo, Frazione Forno Alpi Graie (Torino); ☎0123/81042, fax 0123/81299; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie novembre; giorno di chiusura martedì (in inverno). ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** salamini di cinghiale e di cervo; mocetta di cinghiale e capriolo; pâté di fegato di cinghiale; frittata farcita; tagliolini al sugo di lepore; fagiano in salsa Savoia; cipolline in agrodolce; camoscio con polenta; millefoglie allo zabaione.

**I vini in tavola:** Franciacorta Docg Brut (Fratus); Nebbiolo d'Alba 2012 Doc Occhetti (Prunotto); Moscato d'Asti Docg, Moncalvina (Coppo).

**Commenti:** Il tema della riunione conviviale, la cacciagione delle Valli di Lanzo, era impegnativo, ma è stato svolto in modo esemplare. Tutta la selvaggina era stata cacciata sul posto ed è stata magistralmente preparata da Giovanni, cuoco di collaudata professionalità. I salumi, tra cui due deliziose mocette di capriolo e di cinghiale, provenivano da una locale macelleria. Morbido e saporoso il camoscio in salmi con polenta macinata a pietra; delicato il fagiano in salsa Savoia. Liquori di erbe di montagna e racconti di caccia hanno concluso un'indimenticabile serata.

## IVREA

25 settembre 2015

Ristorante "Taverna verde" di Ornella Ozella e Paolo Anfosso, in cucina Paolo Anfosso. ● Strada Statale 228 del Lago di Viverone, Piverone (Torino); ☎0125/687925, fax 0125/687986; info@tavnaverde.it, www.tavnaverde.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie non stabilite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzicherie salate; raviolini alle tre carni con fun-

ghi porcini trifolati; filetto di maialino lardellato con salsa al pepe rosa con patate ratte e cialda di reggiano con polenta e funghi porcini; semifreddo al torrione su letto di cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Erbaluce spumante Serra dry (Cantina della Serra); Langhe Doc Chardonnay (Massolino); Monferrato rosso Doc 2013, Il Baciolè (Braida di G. Bologna).

**Commenti:** Due eventi importanti per la Delegazione: il passaggio della campana con presentazione della nuova Consulta e la nomina, da parte del Presidente Paolo Petroni, di Giampiero Garelli a Delegat onorario, alla presenza del Coordinatore Territoriale Piemonte Ovest Mauro Frascisco. Per l'occasione, gli Accademici si sono riuniti in questo ristorante sia per la bella collocazione sul lago di Viverone sia per la qualità della cucina della sempre gentile Ornella Ozella. Si inizia in bellezza con l'aperitivo/antipasto sulla terrazza all'aperto: molto apprezzato in qualità e varietà. Qualche problema in sala per la presenza di una numerosa comitiva che ha limitato l'udibilità. Buono il seguito della cena organizzata con cura da Laura Salvetti ed Emilia Sabolo. Un po' sottotono i vini. Nel complesso, una serata ben riuscita.

## NOVARA

17 settembre 2015

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

**Le vivande servite:** fritti, frittini e frittelle di alici; crocchette di baccalà; tartine con battuto di cozze; cipolle, zucchine e peperoni ripieni alla ligure; insalata di riso Venere con gamberi rossi di Mazara del Vallo; mezzi paccheri al ragù di gallinella e zucchine in fiore; calamari ripieni; genovese di polpo; gelato al pistacchio di Bronte.

**I vini in tavola:** Franciacorta rosé metodo classico (Il Mosnel); Roero Arneis Cayega 2014 (Tenuta Carretta); Insolia (Feudo Principi di Butera); Passito di Pantelleria.

**Commenti:** La riunione conviviale, indetta sotto l'egida attenta ed esigente di Marina Portigliotti, è stata un piacevolissimo evento. Il tema di "fine estate" è stato degnamente festeggiato con piatti quasi tutti individuati - tra quelli di una tradizione ligure/campana - in modo da essere esposti, il meno possibile, alle intemperanze del mare e del tempo. Un vero successo di piaceri gustativi sapientemente scelti e, per di più, magistralmente elaborati da Pasquale Scarmozzino, chef giovanissimo, ma ormai ricco di un'esperienza considerevole, maturata tra i fuochi d'un ristorante che è - oggi - grazie all'impegno e alla professionalità del patron Riccardo Balbo e dei suoi figli Gaetano e Luca, una vera e propria rara avis, per qualità e ospitalità. Un plauso generale ha concluso la serata con il più vivo ringraziamento a quanti hanno contribuito al successo, sotto la guida d'una Simposiara entusiasta e capace.



## Liguria

### ALBENGA

**E DEL PONENTE LIGURE**  
2 ottobre 2015

Ristorante "Osteria dei Matetti" di Giovanni Formento e Giorgio Mordente. ● Viale Hamburg 132, Alassio (Savona); ☎0182/646680; coperti 70. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** farinata; panis-sa; acciughe fritte; verdure ripiene; gasse al pesto; tagliolini con la bottarga; fritto misto di pesce; coniglio in casseruola con aromi; frittelle di mele; crostata.

**I vini in tavola:** Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2014 (Maria Donata Bianchi, Valcrosa di Diano Arentino); Riviera Ligure di Ponente Ormeasco di Pornassio Doc 2013 (Colle Sereno, Acquetico di Pieve di Teco).

**Commenti:** Matetti in ligure vuol dire ragazzi, e dei ragazzi e della scuo-

la mantiene i ricordi questa osteria, che accoglie alassini e turisti in una sala informale, arredata con semplicità, con foto e giochi di un tempo non lontano. Cucina genuina, con ricette locali, ben eseguite. Buoni gli antipasti, tipici di un'osteria, come buono è il pesto. Servizio cordiale, buona la carta dei vini con la Liguria molto presente come è giusto che sia. Gli Accademici hanno apprezzato la sincerità e la generosità della cucina, in una serata davvero piacevole.



## Lombardia

### LARIANA

23 settembre 2015

Ristorante "Corazziere" di Armando Andrea Arcella Camesasca, in cucina Gabriele Marnoni. ● Via Cesare Battisti 17, Merone (Como); ☎031/650141, fax 031/617217; ristorante@corazziere.it, www.corazziere.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

**Le vivande servite:** salumi della Brianza; polentina di farina di Baggero con luganega; michin de Bager (burola - pane di Lambrugo - formaggio lariano - aglio orsino - pomodori di Baggero); tagliolini di farina di castagne con funghi gallinacci, mirtilini selvatici ed erbe aromatiche; petto d'anatra con tartufo nero e aromi della cascina Canova; torta di pane di Mariano Comense e crema con i nocciolini di Canzo. Selezione birre artigianali (Birrificio Doppio-malto, Erba).

**I vini in tavola:** Terre di San Quirico Silenzio 2010; Langhe Le Brume (tutti delle Cantine Farina, Erba).

**Commenti:** Chi sostiene ancora che i ristoranti degli alberghi non siano validi? La Delegazione ha voluto verificare le ormai superate diffidenze, con ottimi risultati. Dopo un magnifico aperitivo con birre artigianali e salumi del territorio, serviti nell'adiacente antico mulino restaurato



LOMBARDIA segue



con amore, la cena si è svolta tutta privilegiando prodotti locali o di aziende del territorio. Eccellente la pancetta cotta "La Collinetta" e delizioso il petto d'anatra con tartufo nero. Buona anche la torta di pane, sapiente rivisitazione del comune dolce casalingo. La passione e la cortesia del titolare hanno ulteriormente insaporito la serata dal tema "km 25", la distanza media dal ristorante ai produttori dei cibi e delle bevande serviti.

## MONZA E BRIANZA 24 settembre 2015

Ristorante "La Villetta" di Luana Andrei, in cucina Daniele Gobbo. ●Viale Cesare Battisti 69, Monza (Monza e Brianza); ☎039/360183, cell. 349/1478968; la-villettadimonza@libero.it, www.lavillettaristorante.com; coperti 50+90 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane ad agosto, 1 settimana a fine dicembre - inizio gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gelée di pesce magro e filetto di pesce persico su brunoise di verdure; potage di orzo perlato con crema di gamberi al profumo di rosmarino; filetto di spigola marinata al Sauternes e salsa alla Reggenza; aspic di frutta e chablis al profumo d'arancia; mini pasticceria dello chef.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Cuvée d'Oro (Mionetto); Pinot bianco Weissburgunder Doc 2014 (Saint Michael Eppan).

**Commenti:** Riunione conviviale particolarmente interessante per la scelta del filo conduttore: la cucina francese nel periodo napoleonico. Grazie al contributo di esperti di gastronomia storica, nell'ambito dell'iniziativa "Piatti di corte", patrocinata anche da Expo, alla quale la Delegazio-

ne ha collaborato, sono stati messi a punto i piatti dei grandi cuochi delle case reali che hanno governato la Lombardia e abitato la Villa Reale di Monza: gli Asburgo, i Francesi e i Savoia. Il ristorante ha optato per la cucina francese, elaborando un menu reinterpretato in chiave moderna, che è stato proposto per l'occasione grazie alla fattiva collaborazione dei Consulitori Massimo Viscardi e Alberto Montrasio. Un encomio particolare all'intelligenza gastronomica del gestore Luana Andrei e del giovane Daniele Gobbo che hanno saputo coniugare il gusto dei nostri antenati con più "s sofisticate" esigenze del palato moderno.

## VIGEVANO E DELLA LOMELLINA 23 settembre 2015

Ristorante "Ponte Sesia" di Gianluigi Ferraris. ●Via Casale 17/19, Candia Lomellina (Pavia); ☎0384/74098, cell. 328/1025801; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** rane e pesciolini fritti; scaloppe di storione al vino bianco; risotto con filetti di anguilla affumicata; carpa in umido con polenta; semifreddo all'amaretto.

**I vini in tavola:** Riesling (Le Fracce, Mairano di Casteggio); Chardonnay Oltrepò Pavese (Caronno); Grignolino (Accornero, Vignale Monferrato); Malvasia di Casorzo.

**Commenti:** Con la prime nebbie, cena fuori porta lungo le rive della Sesia, per un incontro preparato nei dettagli dai Simposiarchi Carla Fiorino e Mauro Maregatti. All'inizio, rane e pesciolini fritti e ottime scaloppe di storione al vino bianco; apprezzato il risotto con filetti d'anguilla af-

fumicata e delicata la carpa in umido con contorno di polenta. Buoni e ben serviti i vini. Piacevole serata che chiude il periodo estivo con grande soddisfazione di tutti i partecipanti.

## VOGHERA - OLTREPÒ PAVESE 24 settembre 2015

Ristorante "Cascina Legra" di Fabrizio Bosco. ●Cascina Marnago 1, Val di Nizza (Pavia); ☎0383/578218; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,28; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** tris di affettati; insalata russa; giardiniera e tonno; tagliolini al sugo di lepre; tagliolini ai funghi porcini; lepre in salmi con polenta; brasato con funghi e polenta; carpaccio di frutta; semifreddo al torroncino.

**I vini in tavola:** Bonarda (Marchese Adorno); Barbera (Monterucco).

**Commenti:** Piacevole serata all'agriturismo recentemente ristrutturato all'interno dell'azienda faunistica venatoria a Monteacuto. Per la serata di inizio autunno, il menu è stato quasi completamente dedicato alla selvaggina e ai funghi di stagione. Graditi gli antipasti e i tagliolini, sia al sugo di lepre sia ai funghi porcini, e la polenta. Ben cucinata la lepre anche se è stata sollevata qualche critica sulla cannella che, a detta di alcuni commensali, risultava troppo presente e prevaricante sugli altri sapori. Alcune critiche anche sul brasato per lo stesso motivo. Entrambi i cibi sono stati però molto apprezzati dalla gran parte dei commensali. Perfetto l'abbinamento con i vini. Servizio veloce e cordiale e buon rapporto qualità-prezzo.



## TRENTINO - ALTO ADIGE

### BOLZANO 24 settembre 2015

Ristorante "Tubladel" di Haymo Demetz. ●Via Trebinger 22, Ortisei (Bolzano); ☎0471/796879; info@tubladel.com, www.tubladel.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

del.com, www.tubladel.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti tipici con testina di vitello frita, tartare di cervo, mousse di formaggio grigio, trota; gnocchi di patate ripieni di formaggio di malga su crema di zucca, amaretti e porcini; filetto di maiale in manto di speck con finferli e crema di patate al rafano; cheesecake scomposta.

**I vini in tavola:** Chardonnay Borgum Novum 2006 e 2011 (Castelfederer); Pinot nero 2012 e 2013 (Marinushof).

**Commenti:** Le pietanze servite hanno ricevuto valutazioni molto differenti dai commensali partendo dal 6 per arrivare all'8,45, ad eccezione del dolce, davvero lodevole, che ha messo d'accordo tutti. Vista la complessità di materie usate nella preparazione dei singoli piatti, purtroppo il sapore dei funghi si è perso. I vini scelti sono molto particolari e di nicchia: il Pinot nero, cresciuto in una vigna sopra i 700 metri in Val Venosta, servito in due annate, così come lo Chardonnay del 2006. Apprezzatissima la presenza in sala di un esperto micologo che ha introdotto gli Accademici in un mondo di funghi ai più sconosciuto, suscitando molto interesse e invogliando a saperne di più.

### MERANO 15 settembre 2015

Ristorante "Trattoria Bad Verdins" della famiglia Egger, in cucina Barbara e Ulli Egger. ●Via Verdines 5, Scena (Bolzano); ☎047/3949401; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** antipasto tirolese; tris di primi con spaghetti al pomodoro, tagliatelle primavera, mezzelune burro e salvia; Gröstel; bis di dolci con semifreddo all'amaretto e tiramisù.

**I vini in tavola:** Gewürztraminer 2013 (Cantina Termeno/Tramin); Merlot Belleus Igt (maso Messnerhof).

**Commenti:** Locale che fa parte della storia di tante generazioni di meranesi. A conduzione familiare (Christoff



e Linda si occupano della sala, Barbara e Ulli della cucina, presenta un menu semplice, invariato nel tempo, in grado, però, di soddisfare anche palati esigenti. Dopo un antipasto tipico tirolese (da segnalare lo speck di ottima stagionatura), gli Accademici si sono deliziati con il tris di paste, tutte perfettamente al dente. Da segnalare, le tagliatelle con zucchine e pomodorini, dal netto sapore mediterraneo, nonché le mezzelune ripiene di ricotta e spinaci, dal sapore delicato, montano. Il Gröstel, piatto povero con un misto di manzo e patate arrostiti, accompagnato da un'insalata di crauti e speck, ha ottenuto il consenso unanime dei commensali, confermato da numerosi bis. Ottimo il dessert, fatto in casa. Come riconoscimento è stato consegnato ai signori Egger il piatto dell'Accademia. Durante la riunione conviviale è stato dato il benvenuto alla nuova Accademica Rosi Rier.



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **MUGGIA-CAPODISTRIA**  
12 settembre 2015

Ristorante "Trattoria Risorta" di Stefano Blasotti, in cucina Stefano Blasotti. ●Riva E. De Amicis 1/a, Muggia (Trieste); ☎040/271219; info@trattoria-risorta.it, www.trattoria-risorta.it; coperti 58+58 (all'aperto). ●ParCHEGGIO scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bresaola di tonno; misticanza; marmellata di cipolla rossa, noci di capasanta scottate; crema di patate; croccante di pancetta; tartufo nero estivo; paccheri tiepidi; insalata di granchio al profumo di lime; turbante di branzino; zucchine profumate al basilico; caramello di pesce; mousse allo yogurt con gelatina al frutto della passione.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Ca Bollani); Pinot bianco (Villa Locatelli); Chardonnay (Fantin Nodar); Moscato d'Asti (Castello del Poggio).

**Commenti:** Riunione conviviale di ripresa dell'attività accademica dopo

la pausa estiva. La Delegazione ha deciso di rivisitare il ristorante. Questa volta il risultato è stato inferiore alle aspettative non tanto per la qualità delle vivande e dei vini, il cui abbinamento era buono, quanto per la scadente qualità del servizio e dell'allestimento delle tavole. Discreto il rapporto qualità-prezzo. Il fatto di ritrovarsi tra Accademici dopo l'estate è stato positivo, con grande soddisfazione di tutti i convenuti. Il prossimo appuntamento è stato fissato per la cena ecumenica.

 **PORDENONE**  
25 settembre 2015

Ristorante "Al Gallo" di Andrea Spina e Diletta Pitton, in cucina Andrea Spina. ●Via San Marco 10, Pordenone; ☎0434/521610, anche fax; info@ristorantealgallo.com, www.ristorantealgallo.com; coperti 50+15 (all'aperto). ●ParCHEGGIO nelle vicinanze; ferie prima settimana di febbraio e seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polentina del pescatore, piovra confittata con sputina di patate e polvere di olive; zuppa di gallinella all'anice stellato; boreto alla gradese (rombo, branzino e cefalo dorato) con polentina tenera; cremoso allo zabaione con gubana e noci caramellate.

**I vini in tavola:** Soligo Gre Man extra dry (Cantine di Soligo); Malvasia Istriana 2014 (Castelvecchio, Sagra-do); Sauvignon 2014 (Scubla, Ippis); Refosco dal peduncolo rosso 2013 (Petrucco, Buttrio); Traminer passito 2011 (Borgo delle Oche, Valvasone).

**Commenti:** Mancano sbocchi al mare per la Delegazione, non per questo mancano in zona ristoranti che trattano con abilità il pesce. Nello Tesolin, Simposiarca del convivio d'autunno, ha perciò pensato di esplorare l'applicazione del tema dell'anno alla cucina di mare. Tema interpretato con maestria dallo chef Andrea Spina, di scuola gradese. Piacevole l'accoglienza e ben scelti gli antipasti. Boreto (brodetto) ineccepibile. La zuppa ha visto tra i commensali due schieramenti, equamente divisi tra chi ha giudicato ottima la pietanza e chi ha avuto qualche riserva sull'aroma di anice stellato. Piatti di pesce certamente soddisfacenti, completati da un dolce, basato su suggestioni regionali, ben ideato e realizzato; unanime l'approvazione. Altrettanto abile la sommelier Diletta

Pitton nella scelta dei vini, con qualche riserva sul Refosco, non tanto per l'accoppiamento con il brodetto - un classico - quanto forse per la ruvidità del vino. Locale accogliente, servizio premuroso.



## EMILIA ROMAGNA

 **CARPI-CORREGGIO**  
23 settembre 2015

Ristorante "La Bottigliera" di Roberto, in cucina Gualdi. ●Viale Darfo Dallai 1, Carpi (Modena); ☎059/8637150; labottigliercarpi@gmail.com, www.hoteltouringcarpi.it; coperti 50. ●ParCHEGGIO comodo; ferie le settimane centrali di agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** parmigiano, erbazzone; gnocco fritto con salame, coppa e prosciutto crudo; tortelli di zucca; lasagne; bavetta di manzo, pomodorini confit e parmigiano; pera al vino con ciliegie.

**I vini in tavola:** Lambrusco (La Battagliola); Pignoletto (Fiorini).

**Commenti:** Simposiarca della serata l'Accademica Giuseppina Baggio. Consegna del premio Dino Villani al signor Piccagliani della pasticceria San Francesco di Carpi. Relazione illustrativa sulla figura di Dino Villani da parte del dottor Roberto Dino Villani. Presentazione dei nuovi Accademici e consegna delle insegne a Roberto Simonazzi e a Rubens Ligabue.

 **CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA**  
1° ottobre 2015

Ristorante "Gallo" di Fiorella e Luciana Franceschelli, in cucina Fiorella e Luciana Franceschelli e Irene Nanni. ●Piazza della Repubblica 28/30, Castel del Rio (Bologna); ☎0542/95924, fax 0542/95380; gallo@galloegalletto.it, www.galloegalletto.it; coperti 70. ●ParCHEGGIO comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì e la sera di mercoledì e giovedì (dall'11 settembre

al 31 maggio). ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salumi misti e frittata; insalatina di porcini con bruschette miste; tortelli di ricotta in salsa verde conditi con bruciatini di pancetta, goccia d'oro; tagliata di manzo al rosmarino con verdure e porcini fritti; meringa ai marroni di Castel del Rio.

**I vini in tavola:** Prosecco Cuvée (Morbin); bianco di Custoza 2014 (Bertani); Albana secca Docg 2014 (fattoria Monticino Rosso); Morellino di Scansano 2013 Roggiano (Cantina produttori del Morellino); Fioridilei passito (Villabella).

**Commenti:** Gradito ritorno in questo ristorante in cui la Delegazione è stata fondata e sede di numerose riunioni conviviali sempre ben riuscite. Anche questa volta, dopo un piacevole aperitivo con una splendida frittata, sono stati serviti piatti graditi a tutti. Da ricordare gli ottimi tortelli con la ricotta e la profumata tagliata di manzo impreziosita dai porcini fritti. Non all'altezza la meringa, che difettava di poca farcia a base di marroni e, per finire, un ottimo Maroncello, specialità della casa, ricavato dagli stessi marroni (eccellenza di Castel del Rio). Molto apprezzato l'abbinamento dei vini. Servizio veloce e cortese. Nel finale, applauso di ringraziamento allo staff del ristorante e alla new entry in cucina, la signora Irene. Foto ricordo con il Delegato e gli chef davanti allo stand della Delegazione.

 **LUGO DI ROMAGNA RAVENNA ROMEA**  
12 ottobre 2015

Ristorante "La voglia matta" di Alfredo Carlini, in cucina Khalid Sansac. ●Via Vittorio Veneto 63, Fusignano (Ravenna); ☎0545/50258, fax 0545/955182; lavogliamatta@caruffo.it, www.caruffo.it; coperti 60. ●ParCHEGGIO comodo; ferie agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** strudel salato di verdure su fonduta di parmigiano e speck; mezzemaniche al petto d'oca fumé e porcini; brasato di manzo al Sangiovese con purea di patate; tortino al cioccolato caldo con mantecato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Brut rosato VSQ (Cantina Randi); Sant'Antimo Pinot



EMILIA ROMAGNA segue

grigio bio 2014 (Col d'Orcia); Pinot nero Alto Adige "Gurnzan" 2013 (Martini & Sohn).

**Commenti:** Serata in compagnia della Delegazione di Ravenna Roma, ospite con l'amico Delegato Davide Rossi che ha consegnato il kit di benvenuto ad alcuni nuovi Accademici. La cornice, fornita dal palazzo di fine 1800, che ospitava gli Accademici, e dalla cucina, ha completato splendidamente il convivio.

## RICCIONE-CATTOLICA 23 settembre 2015

Ristorante "Il Mulino" della famiglia Lorenzi, in cucina Lucia Rastelli, Mario Scalea, Simone Ciarimboli. ●Via Ponte Conca 1, Misano Adriatico (Rimini); ☎0541/610754, anche fax; info@ristoranteilmulino.com, www.ristoranteilmulino.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie dal 1° gennaio al 14 febbraio; giorno di chiusura mercoledì e giovedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** porcini fritti, crostini di galletti, tortino ai chiodini con crema di noci; lasagnetta croccante con chiodini e fonduta di pecorino; tagliatelle ai porcini; filetto alla brace di solo carbone vegetale con pancetta affumicata ed erbe aromatiche; galletti trifolati e porcini alla brace; semifreddo di miele di castagno con insalata di uva e noci.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Cuvée brut (Foss Marai, Valdobbiadene); Spumante brut rosé (soc. agricola Tenuta del Monsignore, San Giovanni in Marignano); E Mor, Barbera Forlì Igp (Tenuta Pedrini, Bertinoro); Smembar, Sangiovese di Romagna superiore Doc 2012 (Galassi Maria, Cesena).

**Commenti:** La carenza di funghi, che da tempo erano stati scelti come tema della serata, ha costretto gli chef a sopperire con la loro abilità alla scarsità di materia prima. Sono risultati particolarmente graditi il tortino ai chiodini e i crostini di galletti, le tagliatelle ai porcini; ottimo il semifreddo. Tra i vini, particolarmente apprezzato l'Albana di Romagna passato "Remoto".

## TERRE MODENESI 28 settembre 2015

Ristorante "Trattoria il Diavoletto". ●Via Fondovalle 2950, Marano Sul Panaro (Modena); ☎059/703235, fax

059/703158.; tomagi@cheapnet.it, www.trattoriaildivoletto.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie non definite.; giorno di chiusura mercoledì e la sera di lunedì e martedì. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tigelle e gnocco con lardo e salumi misti; gran fritto misto all'italiana; crème caramel.

**I vini in tavola:** Gasparossa; Lambrusco Sorbara di Modena.

**Commenti:** Cucina tradizionale negli spazi confortevoli del locale, posto lungo il fondovalle che affianca il Panaro, in una zona industriale. Atmosfera familiare, che fa arrivare in tavola crescentine, pesto e formaggi per iniziare, subito seguite da crescente frita e salume, che aprono ad una simpatica convivialità. Una pausa, ed ecco un vassoio monumentale, una somma tentazione calda e fragrante che alla scelta propone cotolettine, costaiole, salvia, zucchetti, carciofini, cavolo, mozzarella in carrozza, crema, fritti, dorati bocconi invitanti. Quando il piatto mostra quasi il fondo, arriva un altro vassoio ornato di frittelle di baccalà che ben concludono l'eroica impresa! Non resta che ammorbidirsi il palato con un'ottima crème caramel, che introduce gustose torte casalinghe. Lambrusco di Sorbara e Gasparossa accompagnano l'assalto e guidano la digestione.



## TOSCANA

### LUCCA 22 settembre 2015

Ristorante "Locanda Vigna Ilaria" di Andrea Maggi, in cucina Maurizio Marsili. ●Via per Pieve Santo Stefano 967/c, Sant'Allesio (Lucca); ☎0583/332091, cell. 329/3872159; info@locandavignailaria.it, www.locandavignailaria.it; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie una settimana a febbraio; giorno di chiusura lunedì sera. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** alici e sgombrò affumicati con contrasti dell'orto; ravioli



di mare con triglie e melanzane; lampuga in umido con verdure al vapore; semifreddo con fichi caramellati.

**I vini in tavola:** Brut "Particolare" (Fattoria Buonamico); Vermentino in purezza; rosso biologico (entrambi Fattoria Sardi Giustiniani); Rosé "alla provenzale".

**Commenti:** Cena molto partecipata che ha visto la presenza anche della Delegata della Versilia Storica Anna Ricci Pinucci. Il ristorante punta molto sugli ingredienti, come hanno avuto modo di spiegare sia il proprietario nel presentare il menu, sia, a chiusura, lo chef Maurizio Marsili. Allievo prediletto di Angelo Paracucchi, al fianco del quale ha lavorato per 12 anni, da lui ha acquisito il concetto della continua ricerca e valorizzazione del prodotto abbinato alla stagionalità. Ogni ingrediente deve esprimere le proprie caratteristiche e il cuoco deve riuscire a valorizzare al meglio aromi, profumi e sapori esaltandoli anche attraverso sistemi di cottura non "invasivi". Piatto esemplare di questa "filosofia" l'antipasto, che ha presentato una scelta di pesce povero "diversamente conservato" ossia affumicato al vapore e marinato. Un piatto che ha mantenuto tutti i profumi del crudo. Particolarmente apprezzati anche i ravioli.

### LUNIGIANA 22 settembre 2015

Ristorante "Glicine e la lanterna" di Graziella Sarti, in cucina Graziella Sarti e Barbara Giumelli. ●Vignola, Pontremoli (Massa e Carrara); ☎0187/460050, cell. 339/8554222; glicinelanterna@gmail.com, www.glicine-lanterna.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; fe-

rie dal 4 novembre a Pasqua; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** assaggio di mortadella di produzione propria, crostini con funghi porcini, rucola e pancetta croccante, erbadella, fiori di zucca fritti, tagliere di formaggi di capra e misto pecora di Zeri con marmellata di pera biologica e miele Dop della Lunigiana; tagliatelle ai funghi porcini; bisteccina di agnello con patate e funghi; torta di mela rotella con crema pasticciera.

**I vini in tavola:** Perdutamente, vino bianco Igt Val di Magra 2014 (La Vigna, Licciana Nardi).

**Commenti:** Titolare e "vestale" dei fornelli è Graziella Sarti, aiutata dalla figlia, un'esigente e profonda esperta dei prodotti del territorio in genere e di funghi, castagne e frutti di bosco in particolare. L'aulente mortadella di produzione propria, i fragranti e profumati crostini, i croccanti fiori di zucca fritti, i prelibati formaggi accompagnati alla perfezione dal miele Dop della Lunigiana e da una squisita marmellata, le inarrivabili tagliatelle ai funghi, l'agnello fritto con un semplice ma ottimo contorno di patate e funghi, gli immancabili funghi fritti, un extra menu: la deliziosa torta di mele rotelle preparata dalla figlia. Accademici e ospiti hanno molto apprezzato tutte le portate, la spiccata attenzione all'ospite, la cordialità del personale, la rara bellezza e la cura dell'ambiente con un voto alto. Corretto il rapporto qualità-prezzo. A fine convivio, vivi applausi alle artefici della bellissima serata, Graziella Sarti e Barbara Giumelli, per la loro professionalità e la loro dedizione all'ospite.



## MARCHE

 **MACERATA**  
29 settembre 2015

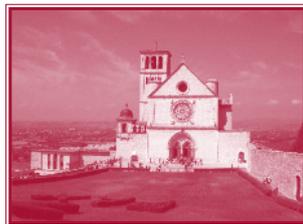
Ristorante "Crepuscolo" della famiglia Gabrielloni, in cucina Elisabetta Gabrielloni. ●Via Montefiore 55, Recanati (Macerata); ☎0733/850355, fax 0733/852498, cell. 348/0422528; info@alcrepuscolo.it, www.alcrepuscolo.it; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie gennaio - febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** frittura di parti nobili di bovino in extravergine Solivo; centopelli in guazzetto; fegato della tradizione con aceto; padellaccia di maiale; cicoria ripassata in olio, aglio e peperoncino; fritto misto alla maceratese; sorbetto in amaro Sibilla.

**I vini in tavola:** Spumante brut, metodo charmat (Garofoli); Verdicchio di Matelica Docg Cambrugiano (Belisario); Vino rosso delle Marche Eris (Santori).

**Commenti:** Riunione accademica finalizzata a riscoprire i piatti della tradizione, esaltati dall'olio extravergine della famiglia titolare dell'agriturismo, nel giorno in cui Recanati riceveva il titolo di "Città dell'olio". Tutte le vivande sono state apprezzate; in particolare, la frittura di cervello e animelle, il fegato in aceto, la padellaccia di maiale, il fritto alla

maceratese (il nome è ingannevole in quanto si tratta di spezzatino in umido di interiora di bovino) e il sorbetto. Ottimi i vini di cui ha parlato il Direttore del Centro Studi Marche Piergiorgio Angelini, mentre il Simposiarca Gianni Cammertoni ha descritto i piatti. Ospite della serata l'Assessore comunale di Recanati Rita Soccio. Gabriella Gabrielloni ha tenuto una lezione sugli oli extravergini delle Marche. Molto applaudita l'esibizione del cantautore Renato Castagnoli.



## UMBRIA

 **GUBBIO**  
29 settembre 2015

Ristorante "La CIA" di Paolo e Michela Pascolini, in cucina Paolo Pascolini. ●Via Sant'Ubaldo 1, Gubbio (Perugia); ☎075/9273566, anche fax, cell. 333/2113303; info@lacia.it, www.lacia.it; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie da dopo l'Epifania fino al 14 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** petto d'oca affumicato con mele e pinoli all'agro di limone; sformatino di stracchino con pesto di rucola; ravioli ripieni di bufala con ragù di melanzane e pomodorini; fondente di vitello; soffice di patate e verdure; crema al mascarpone e Rhum con tagliatelle al cacao.

**I vini in tavola:** Bianco Giano; Rosso Giano (entrambi Lungarotti).

**Commenti:** L'accoglienza è stata confortevole e la cucina ha proposto un buon menu; particolarmente apprezzati l'antipasto e il dolce, buono il rapporto qualità-prezzo.



## LAZIO

 **ROMA NONENTANA**  
30 settembre 2015

Ristorante "Capo Boi" di Nicola Garau, in cucina Maurizio Saba. ●Via Arno 80, Roma; ☎06/841535, fax 06/851002, www.capoboi.net; coperti 90. ●Parcheggio sufficiente; ferie tutto agosto e settimana di Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** seppie all'algherese; sauté di cozze e vongole; moscardini alla Vernaccia; moscardini fritti; polpo alla Vernaccia; tagliolini all'astice; trofie cernia, fiori di zucca e bottarga; spigola al sale; patate al forno; sorbetto al limone; uva Pizzutello di Tivoli.

**I vini in tavola:** Vermentino di Sardegna 2014 (Villa Solais).

**Commenti:** Il Delegato, dopo l'aperitivo con Prosecco, pane carasau e bottarga, ha aperto la riunione conviviale della ripresa con il tradizionale rintocco della campana, salutando

gli Accademici e gli ospiti. Ha poi dato la parola alla Simposiarca Accademica Annalisa Menegolli che ha illustrato la storia del locale e il menu della serata. Il Segretario della Delegazione, Mauro Gaudino, ha poi preso la parola, relazionando sul Pizzutello di Tivoli. Il direttore del locale, Nicola Garau, ha realizzato un servizio degno di nota che ha valorizzato l'operato del bravissimo chef Maurizio Saba. Tutto è stato giudicato dagli Accademici di ottima qualità e all'altezza della fama del locale.



## ABRUZZO

 **PESCARA ATERNUM**  
9 settembre 2015

Ristorante "Tatillo" di Alessandro Romano, in cucina Silvana Di Tonno. ●Lungomare Papa Giovanni XXIII 53, Pescara; ☎ cell. 347/1611410; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di crudi; sauté di cozze, vongole veraci, lupini e cannelli; sagnette e ceci con telline; linguine alle vongole veraci; degustazione di frutti di mare gratinati; pinzimonio di verdure di stagione; millefoglie alla frutta; anguria.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Cantine Jerio Belstar, Valdobbiadene); Trebbiano d'Abruzzo Doc (Torre Zambra Villamagna); Vino Cotto (Palazzo Centofanti, Giuliano Teatino).

**Commenti:** Riunione conviviale per soli Accademici all'insegna dei frutti di mare. Artefici della serata i Simposiari Vincenzo Olivieri e Mimmo Russi, con la incommensurabile collaborazione del signor Tiziano D'Angelo, commerciante del settore ed esperto in materia, cui si deve l'approvvigionamento dei prodotti e la dotta relazione in merito. Ad aprire la degustazione, un trionfo di crudi, tra i quali una selezione di ostriche (dell'Adriatico, francesi, irlandesi e olandesi). A seguire, due assaggi di primi piatti con utilizzo delle ormai rare telline e vongole veraci nostrane. Quindi, i prodotti di cui sopra,





ABRUZZO segue



con l'aggiunta di capesante e fasolari, sono stati serviti gratinati con una delicatissima panatura che ne esaltava la sapidità, opera della signora Silvana Di Tonno, coordinatrice della brigata di cucina. Perfetto l'abbinamento con i vini. Unanime l'apprezzamento degli Accademici.

## TERAMO

18 settembre 2015

Ristorante "Il Gabbiano" di Marco Marrancone, in cucina signora Marrancone. ●Via Marsala 20, Giulianova Lido (Teramo); ☎085/8004930; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** panzanella di calamari; alici marine; lumacaone di mare; cicala alla catalana; insalata di sgombro; cozza ripiena; fungo di pesce; cicala gratin; gambero con zuccina; gallinella alla marinara; granchi all'arrabbiata; vongole e cozze al vapore; virtù al brodo di pesce; paccheri di Gragnano con razza e cicale; grigliata di pescato di retine; fritto misto di paranza; sorbetto al limone.

**I vini in tavola:** Pecorino Batinus 2014 (D'Angelo).

**Commenti:** Il locale è da sempre noto per la minestra in brodo di pesce, chiamata anche "virtù di pesce", versione marinara delle classiche virtù teramane. Simposiarca Claudio D'Archivio, la serata non ha deluso le aspettative: tema, il pescato del "retino". Dopo gli antipasti caldi e freddi, secondo la classica tradizione giuliese, sono state gustate le virtù di pesce, piatto che da solo giustifica la serata: la minestra delicata, con pasta e pesce in tutte le sue varietà e sfumature, sprigiona i profumi e i sapori del mare Adriatico e, unica nel suo

genere, non è mai stata eguagliata da altre minestre simili. Il sorbetto al limone, arricchito da una lacrima di amarena, perde la sua banalità e conclude degnamente una serata all'insegna del buon gusto.



## CAMPANIA

### NAPOLI

22 settembre 2015

Ristorante "Giuseppone a mare" di Giacomo Primo e Cristian Gaudiosi. ●Via F. Russo 13/16, Rivaforita, Posillipo, Napoli; ☎081/19137703, anche fax; coperti 110. ●Parcheggio custodito; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** sauté di vongole sardagnole, taratufoli, cozze e altro; paccheri di Gragnano con cozze di S. Lucia e provola dei Lattari; gamberoni rossi del canale di Sicilia (di Mazarra del Vallo); insalata mista; zuppa inglese.

**I vini in tavola:** Fiano; Aglianico Il Vino e la Luna 2014 (Luigi De Luca).

**Commenti:** Il locale, rinnovato, non ricalca per niente lo storico locale così famoso di una volta, né ha mantenuto, nemmeno con una foto, la sua vecchia e gloriosa facies durata nel tempo. I giovani al timone hanno virato e, in questi primi passi che muovono, venendo da una famiglia di numerosi ristoratori, ce la mettono tutta. Il me-

nu prescelto dal Delegato è stato classico napoletano: l'antipasto è stato gradito da tutti, ottimo e abbondante. Critiche sul connubio dei paccheri, cozze e provola, perché quest'ultima copriva, col suo gusto deciso, il sapore del pesce. Gamberoni del canale di Sicilia molto apprezzati, come l'insalatina, fresca e graditissima. Pareri contrastanti sul dessert. Il vino ha ottenuto una votazione molto alta. Servito in quantità abbondanti, ha riscosso un unanime successo. Il Delegato ha parlato delle sue opinioni sulla cucina napoletana italiana e internazionale, riscuotendo grande interesse.

### PENISOLA SORRENTINA

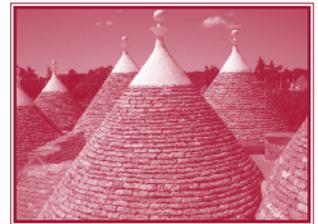
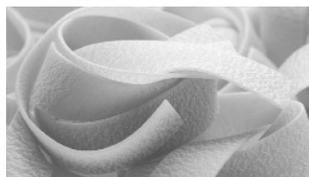
18 settembre 2015

Ristorante "Caruso" di Paolo Esposito, in cucina Giuseppe Persico. ●Via Sant'Antonino 12, Sorrento (Napoli); ☎081/8073156, fax 081/8072899, cell. 339/7071665; info@ristorante-museocaruso.it, www.ristorantemuseocaruso.it; coperti 130. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzichini vari dello chef; insalata di carciofi con misto di formaggi campani, pancetta e pere; pappardelle ai funghi porcini del Faito; risotto all'astice e fiori della penisola, con stigmi di zafferano; cernia all'acqua pazza in bianco; insalata verde mista; veneziana.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Fiano di Avellino (Clelia Romano); Passito campano.

**Commenti:** Il padrone di casa ha voluto coniugare il nome del tenore a quello della buona cucina napoletana e, grazie all'amicizia di Guido D'Onofrio, studioso e biografo di Caruso, ha fondato un piccolo museo in onore del grande tenore. Ambiente classico e raffinato; ottimo il servizio e la *mise en place*. Le pappardelle ai funghi porcini e il risotto all'astice hanno incontrato generale apprezzamento; eccellenti anche la cernia all'acqua pazza e il dessert. Ospite d'onore Vincenzo Del Genio, Delegato di Napoli, molto colpito dall'abile utilizzo di prodotti genuini, tipici della Penisola Sorrentina.



## PUGLIA

### FOGGIA-LUCERA

26 settembre 2015

Ristorante "Ad Maiora" di Giusy Caccavelli. ●Contra Crocella, presso le Terme, Castelnuovo della Daunia (Foggia); ☎0881/559766; coperti 50. ●Parcheggio custodito; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasti rustici della casa; maltagliati alla salsiccia di maiale e ricotta dura; arrosto misto alla brace; crostata alle more; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Rosato del Salento 2013 (Leone De Castris, Salice Salentino); Passito di Pantelleria (Florio, Marsala).

**Commenti:** Un pranzo ben riuscito, seguito alla visita guidata alla struttura termale di Castelnuovo della Daunia. Prima della riunione conviviale, la dottoressa Maria Teresa De Vita Nasillo, specialista in idrologia medica, ha tenuto, con competenza ed eleganza espositiva, una brillante relazione sul tema "Benessere e termalismo", riscuotendo notevole interesse da parte dei convenuti. Il tutto si è concluso, tra la soddisfazione generale, con i ringraziamenti alla relatrice e la consegna alla titolare dell'esercizio del guidoncino della Delegazione.



## CALABRIA

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

20 settembre 2015

Ristorante "L'Oleandro" di Giovanni Custozza, in cucina Stefano Custozza. ●Località Madonna del Leandro 98,



Motta San Giovanni (Reggio Calabria); ☎0965/711031, cell. 340/1296051; coperti 60+200 (nella sala ricevimenti). ●Parcheggio ampio; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** guasteddha (pane fritto con formaggio e aromi), ricotta caprina con miele di arancia e pistacchio, formaggio pecorino con marmellata al peperoncino, funghi porcini fritti, frittelle di fiori di zucca farcite con pancetta; maccheroni di farina di grano e di castagne (20%) con sugo di capra alla motticiana (tradizione gastronomica di paesi del Parco Nazionale dell'Aspromonte) e ricotta salata; capra alla motticiana (in umido con aromi) e grigliata mista di maiale (salsiccia, costate, pancetta); olive varie, patate fritte, insalata fresca; macedonia di frutta fresca a km 0; torta al limone di produzione propria.

**I vini in tavola:** Rosso di Calabria, Gaglioppo (Cantine Tramontana per l'Oleandro); Passito (Tramontana).

**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata in un paese caratteristico dell'Area Greca dalla Simposiarca Pina Minniti, è stata anticipata dalla sua relazione sulla "capra nella tradizione gastronomica reggina". Tutti i piatti serviti, rigorosamente a km 0, fanno parte delle tradizioni locali: a partire dalla "guasteddha", passando per gli altri antipasti, per il caratteristico maccherone fatto con diverse farine, per andare ai secondi di maiale e, finalmente, al momento clou: la capra cucinata in umido secondo una ricetta semplice e antichissima che fornisce un sugo rosato dalle impensabili sfumature di gusto. A fine riunione conviviale, il Delegato Antonino Monorchio ha consegnato allo chef Stefano Custozza le insegne accademiche.



## SICILIA

 MODICA

13 settembre 2015

Ristorante "Le Magnolie" di Emanuela Macauda, in cucina Massimo Schinà. ●Via Gianforma 179, Modica, contrada Frigintini (Ragusa); ☎0932/908136, anche fax; lemagnolie@ristorantemagnolie.it, www.ristorantemagnolie.it; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio sufficiente; ferie 2 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** prosciutto di maialino, millefoglie di ragusano con ricotta profumata al limone e confettura di peperoncino, "funcia ri carrua" trifolata bianca, arancino con "funcia ri carrua", caponata leggera di verdure, caramelle di lardo; tagliolini con "funcia ri carrua"; filetto di maialino ripieno di ragusano Dop e pomodori secchi, in crosta di carrubo e "cuturru" con verdure candite; sorbetto di "funcia"; cannolo di ricotta.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola e Syrah (Terrasol, Frigintini); Passito di Pantelleria (Duca di Castelmonte).

**Commenti:** Nei locali, magistralmente ristrutturati, che ospitavano un antico oleificio, si è svolta una riunione conviviale dedicata a un prodotto tipico dell'area iblea: la

"funcia ri carrua" (fungo di carrubo), reperibile solamente in un ristretto lasso di tempo (di regola tra metà agosto e metà ottobre) e in quantità, purtroppo, alquanto limitata. Il fungo di carrubo è stato cucinato magistralmente dal maestro di cucina Massimo Schinà in tre maniere diverse ed è stato utilizzato anche, con ottimo risultato, nella preparazione del sorbetto. Molto apprezzato anche il filetto di maialino, cucinato in maniera creativa e innovativa, utilizzando solo prodotti locali e tradizionali (carrubo e cuturru). Erano presenti, come ospiti, Accademici di Ragusa con il Delegato Vittorio Sartorio, il Vice Presidente Mario Ursino, il Coordinatore Territoriale per la Sicilia Orientale Ugo Serra.



## SARDEGNA

 GALLURA

26 settembre 2015

Ristorante "Rocca Beach Lounge Restaurant" di Hotel La Rocca, in cucina Giorgio Corongiu. ●Località Pulicinu, Baia Sardinia, Arzachena (Olbia - Tempio); ☎0789/933131, fax 0789/933053, cell. 334/7381203; info@hotellarocca.it, www.hotellarocca.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** insalatina capricciosa di seppie, bottarga di Cabras e julienne di finocchi al profumo di lime; medaglione di pescatrice in coulis di datterini al profumo di origano; fritto di merluzzetti e trigliette con tempura di fiori di zucca e confettura di cipolle rosse; polpetto di scoglio caramellato al Cannonau con polentina bianca; risottino delicato con scampi e zucchine in fiore al profumo di maggiorana; zuppetta di cefalo di Cabras con fregola allo zafferano; torta millefoglie.

**I vini in tavola:** Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg (Cantina del Vermentino, Monti); Sincaru Cannonau di Sardegna Doc (Vigne Surrau, Arzachena).

**Commenti:** C'è da essere grati al Simposiarca Gian Comita Ragnedda per avere proposto questo elegante locale, nella splendida cornice della spiaggia di Baja Sardinia sul golfo di Cannigione, che ha superato tutte le aspettative. Dopo la visione di un cortometraggio sulla ristorazione dei celiaci, prodotto dalla Regione Sardegna e dalla ASL di Olbia, il Delegato Luigi Collu ha dato la parola all'Accademico Salvino Leoni che ha presentato il convegno da lui organizzato a Cagliari su "La tradizione a tavola". In cucina lo chef Giorgio Corongiu ha saputo preparare, con raffinata inventiva, piatti tradizionali, presentati con gusto e armonia di colori e di sapori. Una serata riuscita sia per la cordialità dell'accoglienza, sia per la professionalità dello chef e del puntuale servizio.



## EUROPA

### PAESI BASSI

 AMSTERDAM-LEIDEN

18 settembre 2015

Ristorante "Trattoria Buoni Amici" di Domenico Savarese, in cucina Domenico Savarese e Leonardo Iannantuoni. ●Concourslaan 3, Hoofddorp; ☎023/5556923; trattoria@buoniamici.nl, www.buoniamici.nl; coperti 65+45 (all'aperto). ●Parcheggio nelle vicinanze a pagamento; ferie non stabilite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tartare di pesce con capperi e salsa agli agrumi; risotto ai frutti di mare; filetto di scorfano con salsa allo zafferano con accompagnamento di insalatina mista e patate; torta di ricotta e pere.

**I vini in tavola:** Serai Igt "le Morette" 2014 (Valerio Zenato, Peschiera del Garda); Recioto della Valpolicella Doc 2004 (Villa Canestrari, Verona).

**Commenti:** La Delegazione è tornata a verificare il ristorante scoperto lo scorso anno e provato con risultati lusinghieri. Il proprietario e cuoco





EUROPA segue

Domenico Savarese si è riconfermato un valido interprete della cucina italiana, offrendo piatti equilibrati, preparati con cura utilizzando ingredienti freschi e di qualità. L'ottima tartare di pesce freschissimo con il profumo di agrumi ha riportato gli Accademici all'atmosfera estiva, sensazione che è continuata con il risotto ai frutti di mare, saporito e al dente. Lo scorfano, pesce non facile da trovare in Olanda, è risultato molto piacevole nell'accompagnamento con lo zafferano. Finale all'altezza, con la torta. Buoni i vini, profumato il Serai e ricco di sentori e profumi il Recioto passito. Il servizio è stato cortese e attento. Domenico, disponibilissimo nell'accogliere la Delegazione con un preavviso molto breve, ha illustrato i piatti e ha intrattenuto gli Accademici con la sua verve. Il locale si è riconfermato come un buon caposaldo della cucina italiana nel centro Olanda.

## REGNO UNITO

LONDRA

20 settembre 2015

Ristorante "Massimo Restaurant" del Corinthia Hotel, in cucina Andrea Cirino. ●10 Northumberland Avenue WC2N 5 AE, Londra; ☎020/73213156; tables@massimo-restaurant.co.uk, www.massimo-restaurant.co.uk; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cicchetti alla veneziana; polenta e baccalà mantecato all'arancia; risotto al radicchio e vino; tagliere di merluzzo; nuvola di tiramisù.

**I vini in tavola:** Il Casone, Garganega Chardonnay 2013; Il Casone,

Merlot Raboso 2013 (entrambi Cantina Sacchetto).

**Commenti:** Un'elegante location all'interno di un lussuoso hotel a pochi passi da Trafalgar Square ha fatto da cornice alla riunione conviviale. L'aperitivo, costituito dai cicchetti alla veneziana, ha riscosso grande apprezzamento per la qualità dei prodotti utilizzati. La classica polenta con il baccalà, servita come antipasto, è stata rivisitata con l'aggiunta di un aroma di arancia che ha conferito maggior freschezza al piatto. Il risotto al radicchio e vino è risultato all'altezza della tradizione veneta, mentre il tagliere di merluzzo ha stupito (forse troppo) per il tocco innovativo. La portata più apprezzata è stata il dessert, un tiramisù rivisitato preparato al momento a ogni tavolo. Il servizio si è dimostrato all'altezza e lo chef Andrea Cirino ha confermato le sue doti culinarie e anche la sua simpatia! Ospiti S. E. l'Ambasciatore Pasquale Terracciano, la cantante rock Gianna Nannini e l'attore Ezio Greggio che, con le sue gag, ha movimentato la serata.

## SVIZZERA

ZURIGO

12 ottobre 2015

Ristorante "Cacio e Pepe" di Luciana di Marzio, in cucina Luciana di Marzio e Marco Maestà. ●Zur Lindenstrasse 21, Zurigo; ☎044/4505152, anche fax; dimarzioluciana@yahoo.it, www.restaurantcacioepepe.ch; coperti 75+40 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie Pasqua e Natale; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** fiori di zucca ripieni in tempura; parmigiana, car-

ciofi alla romana; alicette fritte; scamorzine filanti; abbacchio con cime di rapa; arrosto di vitello con catalogna; maialino al forno.

**I vini in tavola:** Bianco (Vie di Romans); Syrah (Tenuta le Quinte, Monte Compatri).

**Commenti:** Locale confortevole, spazioso e sobrio. Servizio buono. Cucina tipica romana, con ingredienti di prima qualità e nessuna concessione ai gusti locali. Uno dei pochissimi locali di cucina autentica, regionale e stagionale a Zurigo.



## NEL MONDO

### BRASILE

RIO DE JANEIRO

6 ottobre 2015

Ristorante "Simon Boccanegra" di Salvatore Bordo, in cucina Fabian Bernal. ●Rua Aires de Saldanha 98, Loja B, Copacabana, Rio de Janeiro; ☎021/32694366; info@boccanegra.com.br, www.boccanegra.com.br; coperti 85. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschette della casa; agnolotti alla piemontese; risotto al radicchio e taglieggi; gamberi alla crema di Cognac, uova e parmigiano con crostini; filetto in crosta di erbe con patate al forno; mousse di cioccolato con crema di zabaione; tiramisù Boccanegra.

**I vini in tavola:** Chardonnay Igt 2014; Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon Neprica 2013 (entrambi Tormaresca); Anakena One Special Reserve White Blend 2013 (Leyda Valley).

**Commenti:** Ristorante dal nome importante, situato alle spalle del nuovo e prestigioso Museu de Imagens e do Som, in pieno centro di Copacabana, si presenta con un aspetto italianissimo e moderno, infatti è stato disegnato e arredato da un architetto italiano e ammobiliato con mobili

italiani: bello e diverso, molto accogliente. Trattandosi di un locale aperto di recente, gli Accademici hanno rilevato alcuni aspetti da migliorare nel servizio e anche nei piatti, di buona impostazione: difetti come la non perfetta pasta degli agnolotti. La Delegazione ha deciso di tornare il prossimo anno perché il ristorante, già di molto successo, possa avere una valutazione più elevata.

## CINA

SHANGHAI

24 settembre 2015

Ristorante "Otto e mezzo Bombana" di Gian Luca Fusetto, in cucina Umberto Bombana. ●Rockbund, associate Mission Building 6-7/F, 169 Yuan Ming Yuan Lu, Wai Tan, Huangpu Qu, Shanghai; ☎021/60872890, fax 021/60872883; infoshanghai@ottoemeezobombana.com, www.ottoemeezobombana.com/shanghai; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,53; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschetta con peperoni dolci e acciughe bianche; fiori di zuccine farciti con fiori di stracciatella e verdure di stagione; caponata del pescatore; zuppa di legumi; pasta mista; brasato al Barolo; torta sbrisolona con zabaione al Marsala; gelato al mascarpone e pere caramellate.

**I vini in tavola:** Bianco 2011 (Ottoventi); Lugana 2013 (Bertan); Bramito del Cervo 2013 (Antinori); "Therra" 2010 (Podernuovo a Palazzone); Bricco Quaglia Moscato d'Asti 2013 (La Spinetta).

**Commenti:** Cena dedicata all'Expo di Milano 2015 e in particolare alla cucina del recupero. Gli Accademici sono stati accolti da un particolare aperitivo di benvenuto: verdure in agrodolce e polpo galiziano scottato. Ad aprire i brindisi, l'eccezionale Ottoventi bianco, vino espressione di alcuni dei vitigni più rappresentativi delle terre di Sicilia. Grande successo per la zuppa di legumi e la pasta mista, due primi che, con i loro particolari ingredienti, hanno rapito il palato degli Accademici. Anche il brasato al Barolo è stato valutato molto bene. I piatti sono stati accompagnati da vini di ottima qualità e dalle singolari caratteristiche, che hanno ricevuto particolari apprezzamenti per il loro perfetto abbinamento con i cibi. Nessuna critica per la cucina dello chef Bombana, anzi eccellenti giudi-





zi relativi alla scelta dei vini, al servizio rapido, accurato e all'ambiente elegante e accogliente.

## SINGAPORE-MALAYSIA- INDONESIA

 **SINGAPORE-MALAYSIA-  
INDONESIA**  
3 ottobre 2015

Ristorante "Enoteca L'operetta" di Opera Group di Katsumi Mizutani, in cucina Takashi Ohkawa. ●78 Boat Quay, Singapore; ☎065/64382482, [www.operetta.sg](http://www.operetta.sg); coperti 60. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** mozzarella al miso; spaghetti alla carbonara con yuzucoshou; tagliata di manzo marinato con kombu; tiramisù al the verde; Limoncello Pallino.

**I vini in tavola:** Sauvignon Blanc Asatsuyo 2011 (Kenzo Estate); Lyncurio Rose Pinot Noir 2012; Piroppo Pinot Noir 2009 (entrambi Castello di Potentino).

**Commenti:** Grande attesa e larga partecipazione per questa riunione conviviale "itameshi". La terrina di tartare di pomodoro pelato con spremuta di pomodoro e semi, avvolta in sfoglia di melanzana e nori, era il letto su cui adagiava la mozzarella marinata al miso. Una pennellata di crema al miso e fiori commestibili decoravano il piatto. Questa pietanza è stata la più apprezzata. La carbonara con prosciutto e wasabi ha deluso alcuni commensali per l'abbinamento

con lo yuzucoshou e le proporzioni di ingredienti che, per il Simposiarca Stefano Poli, non erano in linea con l'originale ricetta da lui in precedenza gustata. La tagliata al kombu di Raosu Hokkaido ha lasciato a desiderare. Eccellente il tiramisù con pallina di sorbetto al basilico. Inspiegabile il cambiamento dell'originale abbinamento vini. Scarso il rapporto qualità-prezzo. Assenza dello chef nel momento culturale. Evento di successo caratterizzato da grande convivialità.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **NEW JERSEY**  
28 settembre 2015

Ristorante "Lu Nello" di Louis Seger, in cucina Louis Seger. ●182 Steven Avenue, Cedar Grove (New Jersey); ☎973/8371660, fax 973/8371545, [www.lunello.com](http://www.lunello.com); coperti 225. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** culatta di prosciutto e fontina; bruschetta cacciatore; bruschetta ai funghi porcini; croquette di baccalà; carciofini ripieni; canederli in brodo; polenta di crescione, brasato, cotechino e uova di quaglia; raviolini di carne e risotto ai porcini; quaglia alla griglia e costoletta di agnello; strudel di mele con gelato; Lunello's grappa di pere.

**I vini in tavola:** NV Luluca Prosecco; Unterebner 2013, Pinot grigio (Cantina Tramin); Le Volpare, Soave 2014 (Tommasi); La Grola Veronese Igt 2013 (Allegrini); Valpolicella Ripasso 2011 (Bertani).

**Commenti:** La Delegazione è ritornata in questo ristorante per assaporare un menu caratteristico del Veneto e dell'Alto Adige. Dopo una breve introduzione e un benvenuto ai numerosi ospiti, da parte del Delegato, il Simposiarca e nuovo Accademico Pat Ciccone ha illustrato il tema della serata. Il proprietario e chef Louis Seger ha presentato i piatti e i vini abbinati con un'amorevole maestria. Particolarmente apprezzati i canederli, la polenta con cotechino e uovo di quaglia e il risotto ai porcini. La serata si è conclusa con un ringraziamento al Vice Delegato Rod Clemente per aver organizzato una gradevole riunione conviviale.

 **SACRAMENTO**  
6 settembre 2015

Ristorante "Piatti" di Moana Restaurant Group, in cucina Lance Carlini. ●571 Pavilions Lane, Sacramento; ☎916/6498885, fax 916/6498907; [ppadilla@piatti.com](mailto:ppadilla@piatti.com), [www.piatti.com/sacramento](http://www.piatti.com/sacramento); coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ravioli al mais dolce con pancetta e sugo al pomodoro e basilico; pollo scottadito con risotto prezzemolo e limone; insalata con anguria, cetriolo, feta, menta, nocciola, germogli e olio al peperoncino; torta di cioccolato con polenta bianca, frutta e vaniglia.

**I vini in tavola:** Pinot grigio 2014 (Brocelli, Cascina); Chardonnay 2013 (Senders, Napa Valley); Sauvignon Blanc 2013 (Tenuta Ca' Bolani "Aquilis"); Zinfandel 2012 (Frank Family, Napa Valley).

**Commenti:** In questo mese di caldo torrido, la Delegazione si è recata in uno dei pochi ristoranti che offre un ampio spazio all'aperto. Lo chef, Lance Carlini, ha preparato una cena deliziosa, tutta con ingredienti freschissimi e a chilometro zero. Un piatto di formaggi con miele e conserve deliziose ha aperto la serata. I ravioli sono stati squisiti e hanno lasciato un palato fresco e vibrante. Il pollo, tenerissimo e cotto alla perfezione, ha creato un'atmosfera genuina e conviviale. L'insalata, semplice, leggera e colorata, adatta alla serata, ha offerto l'occasione di una piacevole sensazione rinfrescante. Il dolce fresco e invitante.

## SUDAFRICA

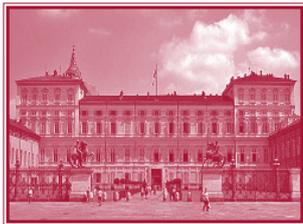
 **JOHANNESBURG**  
24 settembre 2015

Ristorante "La Scala" di Giuseppe Donzella, in cucina Giuseppe Donzella. ●Shop U58 Montecasino Complex, Fourways, Sandton (Gauteng); ☎011/5111958, [www.lascalaco.za](http://www.lascalaco.za); coperti 150. ●Parcheggio custodito, ampio; ferie dal 24 dicembre al 1° gennaio; giorno di chiusura domenica, lunedì a pranzo. ●Valutazione 7,53; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** avocado Ritz; involtino di carpaccio; porcini trifolati; pappardelle al coniglio; involtino di vitello; fagottino di pesce; panna cotta ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Pinot grigio delle Venezie (I Lauri); Valpolicella classico (Agricola Cottini); Chianti Risalto (Sensi).

**Commenti:** La Simposiarca della serata, Lucia Coter, ha organizzato la cena in un elegante ristorante nel cuore del complesso Montecasino (riproduzione, molto in voga, di un tipico villaggio toscano). Dopo l'aperitivo di rito, le pappardelle di pasta fresca al ragù di coniglio, molto gustose e dal sapore delicato, sono state gradite da tutti, come pure i secondi. Il dolce ha concluso brillantemente un pasto squisito. Le diverse portate sono state servite con perfetto tempismo e con un servizio attento e premuroso. Buona la presentazione delle vivande e la preparazione della tavola; apprezzato l'abbinamento dei vini. Molto buono il rapporto qualità-prezzo. Dopo i complimenti allo chef e alla squadra di cucina, si è conclusa una cena svoltasi in un'atmosfera di sana allegria e amichevole convivialità.



## PIEMONTE

### ALESSANDRIA

Ristorante "Donatella Bistrot" di Donatella Vogogna e Mauro Bellotti, in cucina Mauro Bellotti. ●Piazza Umberto I 1, Oviglio (Alessandria); ☎031/776907; info@donatellabistrot.it, www.donatellabistrot.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì e dal mercoledì al venerdì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crudo di fassona al coltello, verza e bagna cauda leggera; girello al rosa e salsa tonnata; tortino di verdura di stagione e fonduta di fontina d'alpeggio; gnocchetti di patate e prezzemolo al sugo di porcini freschi; baccalà cotto a bassa temperatura con salsa Cavour e bagnetto verde; dessert con interpretazione personale di tiramisù.

**I vini in tavola:** Chardonnay Estrosa; Barbera d'Asti Lavignone (entrambi Pico Maccario).

**Commenti:** Da tempo la Delegazione voleva tornare a gustare la cucina di Mauro e Donatella, soprattutto dopo che avevano fatto il gran rifiuto della stella Michelin per essere liberi di proporre piatti che sentivano più vicini. La serata dedicata alla cena ecumenica è stata un successo e i tre tempietti, tutt'ora validi, potrebbero diventare quattro per il rapporto qualità-prezzo migliorato, per il servizio attento e veloce e la cantina ben fornita. Il Delegato, nell'occasione, ha accolto quattro nuovi Accademici e ha distribuito, a tutti, i libri dell'Accademia dedicati al tema dell'anno.

### PINEROLO

Ristorante "Trattoria Zappatori" di Christian Milone, in cucina Christian Milone. ●Corso Torino 34, Pinerolo (Torino); ☎0121/374158, anche fax; christianmiloneehcn@alice.it; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie 4 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carne cruda, maionese all'acqua e senape, polvere e foglie; plin con burro e salvia; brasato e patate; croissant, Whisky, pistacchio e crema inglese alla fava tonca.

**I vini in tavola:** Pelaverga di Verduno 2014 (Bel Colle); Barbaresco 2011 (Pastura); Moscato d'Asti 2014 (Saracco).

**Commenti:** Nei locali rinnovati della trattoria, in realtà un elegante ristorante, gli Accademici hanno apprezzato le doti del giovane chef che, dopo aver pubblicato un libro con la Mondadori e partecipato a diverse trasmissioni Rai, sta ottenendo i meriti riconosciuti dalla critica e dalle guide gastronomiche. Il tema della cena ecumenica è stato sviluppato su quattro piatti, caratterizzati dalla presenza di salse, sughi e condimenti dal sapore antico, ma rielaborati per renderli più adatti alle abitudini contemporanee. Nel corso della serata, è stato presentato il libro dell'Accademico Vittorio Bruno *Pane quotidiano*. Villar Pellice si racconta attraverso la cucina della memoria con 200 ricette originali, dove non manca una parte dedicata alle salse, ai sughi e ai condimenti.



## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE

Ristorante "La Fornace" di Luigi Poli, in cucina Vincenzo Marconi. ●S.S. Sempione 241, angolo Via Silvio Pellico, San Vittore Olona (Milano); ☎0331/518308; info@polihotel.com, www.ristorantelaforname.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** giardiniera con tonno; petronilla con acciughe e prezzemolo, uova e avocado; trippa alla milanese; bollito di muscolo, lingua e cotechino con salsa verde; torta di pane con parfait di rsumada.

**I vini in tavola:** Bonarda frizzante "Giada" (La Costaiola, Montebello

della Battaglia); Barbera del Monferrato superiore "Bricco Mondalino" (Gaudio, Vignale Monferrato).

**Commenti:** Presenza numerosa di Accademici presso questo ristorante noto per l'amichevole accoglienza del patron Luigi Poli e per la bravura dello chef. Lo staff di cucina, con la giusta dose di inventiva, è riuscito a realizzare una "suite" gastronomica in perfetta aderenza al tema della riunione conviviale offrendo anche delle portate fuori programma, che hanno indotto a far annotare fra i commenti frasi come: "lo chef Marconi non delude mai" oppure "ho ritrovato i miei sapori degli anni Cinquanta". Insomma, un entusiastico susseguirsi di complimenti per una cena ecumenica veramente centrata e ben riuscita! Elogi sono stati espressi anche per la pubblicazione tematica, che raccoglie gli sforzi di tutti gli Accademici, distribuita dal Delegato.

### SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO

Ristorante "Enoteca Finzi" di LBF srl, in cucina Fabio e Francesco Brocarioli. ●Piazza Finzi 1, Rivarolo Mantovano (Mantova); ☎0376/99656, fax 0376/959140; info@enotecafinzi.it, www.enotecafinzi.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 20 - 30 agosto; giorno di chiusura lunedì sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** luccio in salsa mantovana; pappardelle al sugo d'anatra; pernice di vitello con funghi porcini e patate trifolate; torta delle rose con crema chantilly.

**I vini in tavola:** Garda rosé, Vsqprd (Avanzi); Cremes Doc 2014 (Gaja); Lambrusco Rodomonte '58 (Cantina Bresciani); Il Fortificato (Giuseppe Campagnola).

**Commenti:** La cena è stata preceduta da una breve e interessante relazione di un rappresentante della Direzione marketing del Consorzio Casalasco del Pomodoro, che ha intrattenuto sul tema "Sughi, salse e condimenti dalla tradizione alla produzione industriale". La cena è iniziata con un buon luccio in salsa mantovana, è proseguita con ottime pappardelle al sugo d'anatra seguite da un buon secondo con funghi porcini, accompagnato da patate trifolate. Si è quindi concluso con uno squisito dessert costituito da torta delle rose tiepida accompagnata da crema chantilly, salsa per dolci di origine

francese ma che ormai impera anche nella pasticceria italiana. Vini accettabili: molto buono il Dolcetto Gaja, piacevole e robusto il vino da dessert. Un incidente di percorso è stato l'aver servito un Lambrusco molto freddo. Servizio gentile e veloce. Rapporto qualità-prezzo buono.

### VALLECAMONICA

Ristorante "Kro" di Gabriele Rizzi e Barbara Martinazzoli, in cucina Gabriele Rizzi. ●Via Tollarini 70, Temù (Brescia); ☎0364/906411, anche fax, cell. 347/9345485; ristorantekro@libero.it, www.ristorantekro.it; coperti 65 - 70. ●Parcheggio comodo; ferie dal 20 maggio al 15 giugno; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino di patate e tartufo della valle con uovo morbido su crema di porcini e timo selvatico; maccheroncini della casa al ragù di capriolo e spuma di silter; tagliata di cervo in salsa di vin brûlé con polenta dell'azienda agricola Scraleca; budino di castagna con marmellata di sambuco.

**I vini in tavola:** Nosiola Sole Alto Doc (Cantina Donati); Langhe Doc Nebbiolo (Cantina Pelissero); Moscato d'Asti Dop (Saracc).

**Commenti:** Il ristorante, aperto nel 2009, è ormai diventato un punto di riferimento della Valle Camonica; la competenza e la gentilezza di Barbara e Gabriele sono sempre una piacevole conferma. Il menu proposto ricomincia il tema della cena ecumenica di quest'anno, cercando di esaltare quei sapori tipici della valle con l'utilizzo di condimenti classici rivisitati in maniera moderna. Ottima la cena che ha ricevuto il plauso da parte dei commensali e bello l'ambiente, il tutto condito da un servizio competente e preciso.

### VIGEVANO E DELLA LOMELLINA

Ristorante "Podazzera" di Massimo Vanni, in cucina Massimo Vanni. ●Corso Milano 95, Vigevano (Pavia); ☎0381/690268, cell. 333/7342398; trattoriapodazzera@libero.it, www.trattoriapodazzera.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie una settimana a gennaio, seconda e terza settimana di agosto; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



**Le vivande servite:** ciccioli d'oca, cacciatorini; tocchetti di grana; barchette di sedano con crema gorgo; prugne snocciolate ripiene; gnocchetti di patate con crema di rapa rossa e gorgonzola; ganassino di manzo servito con salsa verde e salsa rossa; assaggio di mostarda di Cremona e di mostarda di Voghera; strudel di pere con salsa di cioccolato.

**I vini in tavola:** Brut Classe (Quararini, Canneto Pavese); Langhe, Favorita Doc (Stefanini, La Morra); Pinot nero, Le terrazze (Mazzolino, Corvino San Quirico); Moscato (Scuropasso, Pietra de Giorgi).

**Commenti:** Per la cena ecumenica la Delegazione è riunita in una vecchia struttura agricola nel Parco del Ticino. Accolti dallo chef-patron Massimo Vanni con gustosi stuzzichini; qualche indecisione di giudizio per gli gnocchetti; pienamente concordi sul ganassino servito con salsa verde e salsa rossa e un assaggio di mostarda di Cremona e di Voghera. Apprezzati i vini per il giusto abbinamento. Buono il servizio e il rapporto qualità-prezzo. In chiusura, il Delegato Giovanni Canelli ha illustrato la finalità del tema culturale e ha distribuito un opuscolo con un gustoso richiamo storico-gastronomico che vede coinvolti il fondatore del Futurismo Filippo Tommaso Marinetti e il cuoco di casa Savoia Amedeo Pettini.



## VENETO

### ALTO VICENTINO

Ristorante "Locanda Perinella" di Locanda Perinella di Valter Perin & C snc, in cucina Marinella Perin. ●Via Bregonza 19, Brogliano (Vicenza); ☎0445/947688, anche fax; hotel@locandaperinella.it, www.locandaperinella.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 10 giorni a gennaio e prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** radicchio ai ferri con salsiccia bardata alla pancetta al profumo di balsamico di Nogarole;

crostini con salsina di fegatelli e cuori di pollo; sopressa scotà (scottata), polenta brustolà (abbrustolita) e salsa alla fonduta di mezzanello di Altissimo con funghi porcini e finferle; bigoli co' l'arna (spaghettoni con sugo d'anatra); lasagnette al sugo di piccione arrosto disossato; lepre in salmì, con salsa di corniole e salsa agrodolce di frattaglie con polenta di mais di montagna; torta di pane con gelato della casa alla vaniglia e balsamico di Nogarole.

**I vini in tavola:** Bellaguardia Extra brut millesimato 2010 metodo classico (Bellaguardia); Cabernet Sauvignon Doc 2012 (Dalle Ore, Trissino); M. M. Masari Montepulgo Merlot in purezza Igt 2009 (Masari); Recioto di Gambellara Podere il Giungo Docg 2011 (Casa Vinicola Zonin 1821).

**Commenti:** La consulta ha scelto la "Locanda" ove è stata allestita un'ottima serata con cibo e vini di qualità. Si inizia con stuzzichini a base di salsa di fegato, cuori di pollo e salsiccia bardata con profumo di balsamico di Nogarole abbinati al Bellaguardia, uno spumante locale. A tavola, si sono degustati due piatti di notevole fattura: i bigoli con ragù di anatra e le lasagnette con sugo di piccione, abbinati ad un buon Cabernet Sauvignon. Buona la lepre in salmì accompagnata da due salse, una alle corniole - frutto locale - e una con le frattaglie della lepre, all'agrodolce. Abbinato al piatto un ottimo Merlot in purezza. Per finire, il dolce con gelato e balsamico di Nogarole con del Recioto di Gambellara. Ottimo l'abbinamento.

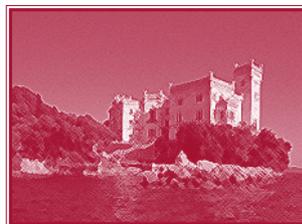
### BELLUNO-FELTRE-CADORE

Ristorante "Agriturismo Casa de Bertoldi" di Luisa Dalla Bernardina, in cucina Luisa Dalla Bernardina. ●Via Pedecastello 40, Villa alla Costa, Castion (Belluno); ☎0437/925076, anche fax; casadebertoldi@libero.it, www.casadebertoldi.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di fagioli e patate con fonduta; crema di zucca con pancetta sfrigolata; pollo in tocio alla bellunese con polenta; tegoline con ricotta affumicata; cappucci col lardo; torta di mele con panna montata.

**I vini in tavola:** Prosecco di Cartizze (Jeio di Bisol); Ripasso della Valpolicella (Tommasi).

**Commenti:** Affascinante annesso rustico di una importante villa veneta. La serata, tipicamente autunnale, è stata riscaldata da un focolare acceso e dall'allegria convivialità degli Accademici e degli ospiti presenti in buon numero. Dopo l'introduzione del Delegato sul senso dell'appartenenza all'Accademia e sui temi dei condimenti e del condire, è stato servito un menu della tradizione bellunese, con un'attenta ricerca delle materie prime, nostrane, di stagione e di qualità. Il tortino di fagioli e patate con fonduta, elaborazione rivisitata di un alimento tipico dei contadini bellunesi - il "pendolon" - ha ottenuto il favore dei commensali, insieme con il classico pollo in tocio alla bellunese (ricetta depositata della Delegazione).



## FRIULI - VENEZIA GIULIA

### GORIZIA

Ristorante "Blanch" della famiglia Blanch, in cucina Valentina Spessot Blanch. ●Via Blanchis 35, Mossa (Gorizia); ☎0481/80020; trattblanch@yahoo.it; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie febbraio e agosto; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** sevolada cu li renghis (cipollata con aringhe);

blecs cul gial (maltagliati con il sugo di gallo); gnocchi con il capriolo; masurin tal fôr (germano reale al forno); gulasch; millefoglie; strudel di mele.

**I vini in tavola:** Friulano 2013 Amandum; Merlot 2013 Amandum (entrambi Dai Morars).

**Commenti:** La cena ecumenica si è svolta, con grande partecipazione di Accademici, presso una delle più antiche trattorie della provincia di Gorizia. Si deve tornare al 1904 per trovare l'inizio di questa attività che ha traghettato fino a oggi, anche attraverso periodi storici difficili, la sapienza di una cucina espressione della tradizione. Dopo i saluti del Delegato Roberto Zottar e l'illustrazione da parte del Simposiarca Carlo Cresta dei piatti, tutti strettamente legati al tema dei "condimenti", si è dato inizio alla cena in un'atmosfera di grande convivialità. Particolarmente apprezzati sia la cipollata con aringhe sia i maltagliati con il sugo di gallo, piatto simbolo del locale. Graditi anche i vini prodotti e generosamente offerti dall'Accademico Enrico Agostinis.

### UDINE

Ristorante "Elliot" di Michelangelo Borem. ●Via Orsaria 50, Manzano (Udine); ☎0432/751383, fax 0432/937980; eliot.hotel@live.it, www.elliotoristorante-hotel.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo di benvenuto con stuzzichini dalla cucina; toç in braide con formaggio erborinato di Sutrio "Pastorut"; insalata





FRIULI - VENEZIA GIULIA segue

d'autunno con salsa ravigote; tortelli ripieni di rucola e ricotta al sugo di coniglio; arrotolato di vitello al forno cotto nel suo sugo con funghi di bosco e purè di patate; strudel di fichi con gelato alla vaniglia e salsa di mosto d'uva.

**I vini in tavola:** Spumante "Morbin Brut" (Sbaiz); Ribolla Gialla 2013 (Casella di Prepotto); bianco Igt 2014; rosso Igt. 2014 (entrambi Le vigne di Zamò); Verduzzo 2013 (La Tunella).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata in questo elegante ristorante, annesso all'omonimo hotel, situato tra le vigne in un'amena località dei colli friulani. Dopo il buffet di benvenuto, gustoso e abbondante, il Delegato ha tenuto la consueta relazione sulle salse e i condimenti che caratterizzano la cucina del territorio. Tra le portate, apprezzati soprattutto l'antipasto, servito con una salsa ravigote fredda, e i tortelli con ragù di coniglio. Decisamente criticabile l'arrotolato di vitello, sia per la non adeguata frollatura della carne sia per il sugo troppo liquido. Discreti i contorni e il dolce, come i vini proposti dal ristoratore. Distribuito l'ultimo volume edito dall'Accademia e accolta, con un applauso, la nuova Accademica Dolores Moroldo.



## EMILIA ROMAGNA

### CESENA

Ristorante "Cerinà" della famiglia Dalara, in cucina Piergiorgio, Rossana e Graziella. ●Via San Vittore 936, Cesena (Forlì - Cesena); ☎0547/661115, cell. 328/0762471; info@ristorantececina.com, www.ristorantececina.com; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini con salsa di fegatelli di pollo e schiacciata di patate e capperi; minestra di riso con salsa all'uovo e parmigiano; pappardelle al ragù di coniglio; polenta morbida con ragù di salsiccia e costi-

ne di mora romagnola; tortino di ricotta al limone con crema inglese.

**I vini in tavola:** TerreMosse N°1, Rosé (Podere Palazzo Cesena); Sangiovese di Romagna superiore Doc, Le More (azienda agricola Castelluccio); Monte Sasso, Romagna Sangiovese cru San Vicinio (Braschi).

**Commenti:** Una riunione conviviale partecipata e assai gradita per la cura e l'attenzione che la titolare Graziella ha dedicato ai piatti, nell'anno in cui festeggia i 50 anni di attività della famiglia nel ristorante. Le deliziose portate sono state precedute da puntuali e interessanti interventi e commenti del Consultore Lilli Babbi Cappelletti, profonda conoscitrice delle tradizioni della cucina del territorio. Particolarmente apprezzate la minestra di riso e le pappardelle (rigorosamente "tirate a mano") con ragù di coniglio. Ottima la polenta e molto gradito il tortino di ricotta. Simposiarca della serata l'impareggiabile Mario Manuzzi.

### LUGO DI ROMAGNA RAVENNA

Ristorante "Giardino dei semplici" di Renzo Depellegrin, in cucina Renzo Depellegrin. ●Via Manzoni 28, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0545/61156, anche fax; renzodepellegrin@libero.it, www.ristorantegiardinodeisemplici.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a febbraio, 10 giorni ad agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** brodo di vitello ristretto con quadrucci alla romagnola; terrina d'anatra con mosto cotto; cappellacci di zucca al sugo di pomodoro e salsiccia; stinco di vitello disossato con riduzione di midollo e vino bianco con erbe aromatiche e zabaione all'olio di oliva; patate condite in sfornato; crostatina di frutta secca con salsa al Calvados.

**I vini in tavola:** Rambèla bianca Igt 2014 (Randi, Fusignano); Aulente Rubicone rosso 2013 Igt (Cooperativa San Patrignano, Coriano).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica, come da tradizione, si svolge in questo ristorante dal 2004 e il maestro di cucina Depellegrin non sbaglia un colpo. Anche quest'anno, ha stupito con la fantasia e la qualità del menu, oggetto di una sua personale ricerca. La cena è stata ulteriormente piacevole per la pre-

senza della Delegazione di Ravenna con la Delegata Gloria Gasperini e i suoi Accademici.

### RICCIONE-CATTOLICA

Ristorante "Il Granaio" di Maurizio Magnanelli, in cucina Maurizio Magnanelli. ●Via R. Fabbro 18, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎0541/957205; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì escluso agosto. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasto di piadina con erbe di campo (saltate all'aglio), formaggio fresco di mucca, coppa di testa, scaglie di formaggio di fossa con mostarda e sapa; tagliatelle al ragù di piccione; assaggio di salsiccia in tegame con olive; spezzatino di vitello con patate e cardi in tegame; crema con savoiardo all'Alchermes.

**I vini in tavola:** Spumante brut millesimato (Bottega Spa, Codega di Sant'Urbano); Concerto, Lambrusco Reggiano Docg 2014 (Ermete Medici e Figli, Reggio Emilia); Amarcord d'un ross, Sangiovese di Romagna superiore Riserva Doc 2012 (Trerè, Casale di Faenza).

**Commenti:** Il tema della cena ecumenica è stato svolto dallo chef Maurizio Magnanelli attraverso piatti della tradizione romagnola caratterizzati da sughi, salse e condimenti diversi. Molto apprezzata la salsiccia in tegame con olive. Ottimi le tagliatelle con ragù di piccione e lo spezzatino con patate e cardi in tegame. Veramente piacevole la crema con savoiardo imbevuto all'Alchermes. Tra i vini, molto gradito il Lambrusco. Bella serata con grande partecipazione.

### RIMINI

Ristorante "Spiga d'oro" di Massimo Maioli e Monica De Marchi. ●Via Molino 31, Località Ponte Santa Maria Maddalena, Novafeltria (Rimini); ☎0541/923008, anche fax; info@ristorantespigaoro.it, www.ristorantespigaoro.it; coperti 100-130+60-80 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie fine gennaio - inizio febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** baccalà e cipolle lessati insieme e conditi con salsa verde; tagliatelle al sugo savignanese con contaminazioni ferraresi; spez-

zato di vitello e salsiccia in umido; verdura gratinata con besciamella; torta di mele con gelato (offerto dall'Accademico Bruno Ghigi).

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene (Astoria); Soave (Inama); Sangiovese (Ronco dei Ciliegi); Malvasia Oro tra le Vigne (Lusenti).

**Commenti:** Il ristorante è molto caratteristico, accanto al fiume Marecchia, ed è stato ricavato negli anni Settanta da un vecchio mulino ad acqua, ora non più funzionante. L'arredo è rustico e gradevole. Lo chef e titolare Massimo Maioli con la moglie Monica conducono il locale con buon successo, proponendo piatti tipici romagnoli di pregio. La cena ecumenica è stata interpretata magistralmente dallo chef e si è svolta in una sala riservata alla Delegazione, permettendo agli Accademici di potersi esprimere liberamente sulle portate. Il menu è stato molto apprezzato. Anche i vini sono stati sapientemente abbinati alle varie portate.



## TOSCANA

### AREZZO VALDARNO ARETINO

Ristorante "Il Cipresso" di Pietro Cioni e Lorenzo Di Banella, in cucina Gabriele Cioni. ●Via Alcide De Gasperi 28, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎055/9171127; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio, novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** verdure crude con salsa di aglio e peperoncino; salsa allo yogurt ed erba cipollina; crostini con sugo di fegatini; pappardelle al sugo antico; lessato con salsa verde e maionese; panzanese con l'acciugata; gelato con trionfo di salse alla frutta e al cioccolato.

**I vini in tavola:** Bianco Primi Passi (Sagona); Vigna di Pallino (Tenuta Setteponti).

**Commenti:** Cena ecumenica organizzata con la Delegazione di Arez-



zo, Delegata Giovanna Moretti. Numerosa riunione conviviale con i soci delle due Delegazioni e gli ospiti, fra cui il rinomato "macellaio" di Greve in Chianti Stefano Falorni. Il menu rispettava rigorosamente l'argomento dell'anno. Il Delegato del Valdarno Aretino, Roberto Vasarri, riceveva telefonicamente il "buon appetito" dal Presidente Paolo Petroni, impegnato con la sua Delegazione. Durante la cena, il segretario Andrea Buset consegnava ai soci il libro *Sughi, Salse e Condimenti nella cucina del territorio*. I due Delegati con il suono delle due campane hanno concluso la serata.

## FIRENZE

Ristorante "Villa Viviani" della famiglia Nencioni Lisi, in cucina Stefano Lisi. ●Via Gabriele D'Annunzio 230, Firenze; ☎055/697347, fax 055/6549111, cell 337/685970; info@villaviviani.it, www.villaviviani.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie la settimana centrale di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** baccalà fritto e fagioli con salsa acciugata; pappardelle con salsa di piccione in bianco; bolliti misti con mostarda del Chianti, salsa verde e cipolle rosse agrodolci; patate prezzemolate; crespelle in salsa all'arancia.

**I vini in tavola:** Villa di Capezzana Dogc (Conte Contino Bonaccossi).

**Commenti:** La cena ecumenica della Delegazione ha visto la presenza di un gran numero di Accademici, richiamati da un menu di grande interesse e dall'intervento che il Presidente Paolo Petroni avrebbe tenuto sul tema della cucina delle salse e dei sughi. I piatti sono stati particolarmente apprezzati anche per l'ottimo

servizio che ha permesso a tutti di poter gustare, tra l'altro, un bollito caldo e con una grande varietà di pezzi. Alcune salse hanno costituito una vera sorpresa per molti, a iniziare dalla mostarda del Chianti, realizzata con grande precisione da Stefano Lisi che ha seguito attentamente le indicazioni della ricetta di Paolo Petroni, che ha poi affascinato con un intervento ricco di curiosità e notizie su molte salse sia italiane sia internazionali.

## FIRENZE PISTI

Ristorante "La Tenda Rossa" delle famiglie Salcuni e Santandrea, in cucina Maria Probst. ●Piazza del Monumento 9/14, Cerbaia in Val di Pesa (Firenze); ☎055/826132, fax 055/825210; info@latendarossa.it, www.latendarossa.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì solo a pranzo. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** terrina di fegato grasso d'oca, crostino toscano spalmabile, pralina di pan di fegato all'arancia, cibreo di fegatini; pici al ragù in bianco di gallo nero di Laura Peri al lime; lepre in dolce e forte con cipolline alla curcuma e pane croccante di sedano rapa; flambé di mela renetta su pane spugnoso e zafferano con gelato alla vaniglia.

**I vini in tavola:** Vigna Vecchia 2013 Moscato d'Asti Docg (Ca' d'Gal, Santo Stefano Belbo); Chianti Rufina riserva 2011 Docg; Vinsanto del Chianti Rufina 2006 Doc (entrambi I Veroni, Pontassieve).

**Commenti:** Due famiglie e una grande passione: la ristorazione. Questo il ristorante, presente sul territorio ormai da più di quarant'anni, selezionato dal Delegato per rappresentare al meglio il tema dell'annuale cena ecumenica. I piatti scelti han-

no trasportato gli Accademici ai bei pranzi domenicali o alle importanti ricorrenze familiari di una volta. Ecco quindi i crostini rivisti in chiave un po' più contemporanea con un ottimo cibreo di fegatini; favolosi pici fatti in casa con il ragù di gallo; la lepre quasi ... medievale in dolce e forte. Buonissimo il dolce con il pane spugnoso. Centrati gli abbinamenti con i vini. Al termine della cena, in segno di apprezzamento, il Delegato ha consegnato alla brigata di cucina il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

## LUCCA

Ristorante "Buca di Sant'Antonio" di Franco Barbieri e Giuliano Pacini, in cucina Giuliano Pacini. ●Via della Cervia, Lucca; ☎0583/55881, fax 0583/312199; info@bucadisantantonio.com, www.bucadisantantonio.com; coperti 80. ●Parcheggio zona pedonale; ferie una settimana a febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo al buffet con crostini e tartine con salse: milza, maoncini, funghi, lardo e cavolo nero; sformatino di cardi su passata di rigaglie; maccheroni lucchesi al sugo di coniglio; stracotto di manzo in salsa di cipolle e vino rosso con fagiolini di Sant'Anna; il gelato di Piero con salse di frutti di bosco e cioccolato caldo.

**I vini in tavola:** Brut "Particolare"; bianco e rosso (tutti Fattoria del Buonamico).

**Commenti:** La tradizionale cena ecumenica ha ospitato anche una rappresentanza della Delegazione della Versilia Storica. Il tema di quest'anno è stato interpretato dallo chef nel segno della tradizione locale con l'attenta selezione di ingredienti

del territorio. Dopo il saluto del Delegato Alessandro Caturegli, è stato Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi "Franco Marengli", a tenere la consueta conferenza sul tema, sottolineando la necessità, da parte dell'Accademia, di un continuo rinnovamento coniugato con il rispetto per la tradizione. Apprezzatissimo il menu dello chef, all'interno del quale, a sorpresa, Pacini ha voluto inserire due classici della cucina lucchese: il baccalà in umido con polenta e la trippa, a sottolineare l'affetto verso la tradizione e verso l'Accademia che di questa tradizione intende essere custode attiva, anche di fronte alle sfide "gastronomiche" del nuovo millennio.

## MONTECATINI TERME-VALDINIEVOLE

Ristorante "La Torre" di Sabatini snc, in cucina Matteo Sabatini. ●Piazza Giusti 5 - 8, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/70650; info@latorre-montecatinialto.it, www.latorre-montecatinialto.it; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** Prosecco di benvenuto con scaglie di parmigiano e zonzelle; crostini "poveri e ricchi" e con sugo di cinghiale; crema di zucca spolverata alla cannella; polenta con sugo alla salvia e tartufo; strozzapreti con sugo "scappato"; maccheroni al sugo d'anatra; assaggio di stracotto con fagioli bianchi; gelato con marmellata di fichi.

**I vini in tavola:** Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg (De Faveri); Rosso Pali Storti 2011 (Tenuta di Valgiano); Passito di Pantelleria Doc (Pellegrino).

**Commenti:** Piena soddisfazione degli Accademici intervenuti alla cena ecumenica, per la quale la Delegazione si è rivolta a questo locale che, per disponibilità del gestore e capacità di realizzazione, si mostra sempre all'altezza del riconoscimento concesso oltre trent'anni fa dal Presidente Nuvoletti (raro esempio dunque di florida longevità). Sono stati proposti piatti semplici, gustosi, rispettosi della tradizione, molto apprezzati; lo stesso dicasi per il vino a tutto pasto, davvero buono. Missione compiuta con ottimo risultato. A completamento, il Delegato Alessandro Giovannini ha parlato brevemente sul tema della serata, sofferman-





TOSCANA segue



dosi sui recenti studi sul *garum*, troppo spesso calunniato; mentre l'Accademico Cesare Dami, membro del Centro Studi Territoriale, ha illustrato le ricette del territorio inserite nel volume edito per l'occasione. Col menu sono state anche distribuite le ricette proposte dalla Delegazione.

## SIENA VALDELSA

Ristorante "Secolo Decimo Quinto" di Francesco Sausa, in cucina Francesco Sausa. ●Via Dante Alighieri, Località Chiano, Barberino Val d'Elsa (Firenze); ☎055/0540260, fax 055/0540261; info@secolodecimoquinto.it, www.secolodecimoquinto.it; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, comodo, sufficiente; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura sabato a pranzo. ●Prezzo 30 €.

**Le vivande servite:** tortino di triglia con salsa di cedro e pinoli; mezze maniche al tonno fresco con pesto di agrumi e mentuccia; conchiglioni ripieni alla cernia con pomodorino e basilico croccanti; filetto di branzino in crosta di patate con tris di salse; cheese cake al limone.

**I vini in tavola:** Vernaccia di San Gimignano I Macchioni 2014 (Casa alle Vacche, San Gimignano); Chardonnay Monsanto 2012 (Fabrizio Bianchi, Barberino Val d'Elsa).

**Commenti:** Per la riunione conviviale ecumenica è stato scelto un locale di recente fondazione ma che si è già fatto conoscere per la qualità delle vivande, soprattutto a base di pesce, non proprio comuni in questa parte della Toscana. Il giovane ma promettente chef Francesco Sausa ha allestito un menu nel quale le varie portate prevedevano un equilibrato abbinamento con diversi tipi di salse, tutte molto apprezzate. Sempre in osse-

quiu al tema culturale dell'anno, l'Accademico Tommaso Bucci ha brillantemente intrattenuto i numerosi commensali con una dotta e simpatica disquisizione sulle caratteristiche del sugo all'amatriciana, avendone pieno titolo, essendo originario proprio di Amatrice. Alla presenza del Preside e di alcuni insegnanti, il Delegato Alessandro Tamagnini ha poi consegnato al vincitore il premio in denaro offerto dalla Delegazione all'alunno più meritevole dell'Istituto Alberghiero di Colle Val d'Elsa.

## VALDARNO FIORENTINO

Ristorante "Hostaria Ceccotoccamì" di David Boni e Fabrizio Giusti, in cucina Fabrizio Giusti. ●Via Francesco Petrarca 11, Figline Incisa Valdarno (Firenze); ☎055/8334052, fax 055/8333761, cell. 347/4770307; info@hostariaceccotoccamì.it, www.hostariaceccotoccamì.it; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie 18 giorni a marzo; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** vellutata di zucca con salsa al taleggio e grani di cioccolato al sale con dadolata di crostini di pane e terrina di fegatini di pollo; lasagnette al sugo di anatra e salsa balsamella; carré di agnello al forno con salsa di funghi porcini battuti al coltello; fondente al cioccolato con salsa alle pere.

**I vini in tavola:** Col di Luna rosé di Valmonte (Bellenda); Casamatta (Bibi Graetz).

**Commenti:** La serata condotta dal Vice Delegato Gianni Gerini e dai Simposiarchi Antonella Bizzarri e Marco Giusti (il Delegato era in "trasferta" nella Delegazione di Toronto) ha avuto un grande successo, sia per i piatti scelti e ben realizzati, sia per

il clima di amicizia e cordialità che sempre accompagna questo gruppo ormai consolidato. Il Vice Delegato, dopo un'ampia premessa sul tema, ha passato la parola ai Simposiarchi che hanno descritto i vari piatti e i relativi salse e sughi. Al termine della piacevolissima serata, è stato offerto, a David Boni e Fabrizio Giusti, il piatto in ceramica personalizzato.

## VALDELSA FIORENTINA

Ristorante "Casa Masi" di Luciana Masi, in cucina Luciana Masi. ●Via Collerucci 53, Montaione (Firenze); ☎0571/677170, fax 0571/677042; info@casamasimontaione.it, www.casamasimontaione.it; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a pranzo. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** quintetto di salse con pane arrostito (fegatini, zimino, capperata, cipollata, peposo della nonna); pappardelle su sugo di cinghiale alla montaionese; coniglio con olive e uve; fagioli di Sorana; torta di semolino con l'agresto di Colombana; brodo di giuggiole.

**I vini in tavola:** Chianti Docg Nove Code 2013 (Corbucci).

**Commenti:** La serata è stata organizzata dalle Simposiarche Gloria Pampaloni, Grazia Fontanelli e Paola Ciampolini. Il Delegato ha evidenziato gli scopi istituzionali dell'Accademia e il lavoro svolto dalla Delegazione sul territorio. Il tema delle salse, scelto dal Centro Studi "Franco Marengi", è stato approfondito dalla professoressa Francesca Allegrì. La relatrice ha ripercorso la storia delle salse e dei sughi in Italia e nel mondo spiegando, attraverso citazioni letterarie, storiche ed enogastronomiche, la differenza sostanziale tra salse (condimenti per dare maggior sapore al piatto) e sughi (i liquidi di cottura prodotti direttamente dal cibo). Alla guida della brigata di cucina di "Casa Masi", la storica proprietaria Luciana Masi che ha accompagnato la serata con numerosi dettagli e ricette inerenti al tema.

## VIAREGGIO VERSILIA

Ristorante "Emilio e Bona" di Luigi Cappelli, in cucina Bona ed Emilio Cappelli. ●Via Nuova 1641 Lombrici, Camaione (Lucca); ☎0584/989289; emilioebona@yahoo.it, www.ristoranteemilioebona.it; coperti 60. ●Par-

cheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzichini di bruschette e crostini con salsa di fegatini di pollo; sformatino di fagiolini su salsa di zucchini al profumo di maggiorana; salvia frita e crocchette di patate al sapore di peperino; tordelli con il ragù di Casoli; coniglio alla cacciatore con polenta al cucchiaio; bomboloncini della Bona con salsa di cioccolato caldo.

**I vini in tavola:** Prosecco (Dal Bello); bianco e rosso (La Badiola di Certaldo); Moscato d'Asti (Traversa).

**Commenti:** In occasione della cena ecumenica, il Simposiarca Alberto Baccelli ha scelto questo ristorante per ritrovare i veri sapori dei condimenti che contraddistinguono il territorio. Nel locale, che dal 1979 è ubicato in un vecchio frantoio del 1670 sul fiume Lombricese e nell'ampia sala, dove ancora fanno bella mostra i due torchi per le olive assieme ad una rameria spettacolare, gli Accademici sono stati accolti dal solerte Luigi, con in cucina la Bona e il figlio Emilio. La cena è stata all'altezza delle aspettative, con i condimenti della zona: olio per bruschetta, salsa per crostini, ragù tipico e sugo alla cacciatore ad accompagnare, fino a una deliziosa salsa di cioccolato per i bomboloncini.



## MARCHE

### ASCOLI PICENO

Ristorante "A casa da Angelo" di Alessandra e Patrizia Cencetti, in cucina Alessandra e Patrizia Cencetti. ●Via San Giacomo 65, Grottammare (Ascoli Piceno); ☎0735/632730, fax 0735/736740, cell. 335/442810; acasadaangelo@gmail.com, www.acasadaangelo.com; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** fegatini con uova, patate sotto la brace con salsa di maio-



nese, erbe spontanee, pimpinella, menta e concelli, finocchi gratinati con salsa di verdure e polenta arrostita; maccheroncini fatti a mano con sugo di carne mista; pollo alla 'ncip e 'nciap; coniglio con salsa di olive; funghi alla brace, insalata d'orto mista; torta di castagne; biscottini alla mandorla di Sandra e Patrizia e vino cotto.

**I vini in tavola:** Passerina brut Gaudio Magno; Rosso Piceno superiore Le Torri 2011 (entrambi Tenuta Cocci Grifoni).

**Commenti:** Difficilmente si giunge alla conclusione di una qualsivoglia riunione conviviale con l'assoluta unanimità di giudizio largamente positivo, come è accaduto in occasione di quella organizzata dall'attento e scrupoloso Simposiarca Paolo Turco, coadiuvato dall'altrettanto meticolosa Accademica Paola Cocci Grifoni. Gli Accademici hanno avuto modo di degustare delle pietanze di grande qualità, preparate dagli chef Sandra e Patrizia. Dagli appetitosi antipasti, ai maccheroncini "fatti a mano", al superbo pollo "ncip e 'nciap" e all'eccezionale coniglio con salsa di olive, sino al dessert. Il tutto preparato con grande impegno e maestria, come illustrato al termine degli applauditissimi chef. Molto graditi i vini.

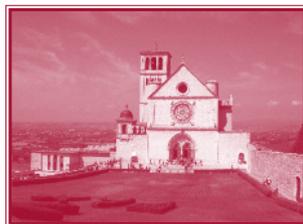
## MACERATA

Ristorante "Casolare dei Segreti" della famiglia Lucamarini, in cucina Giannina Petrelli. ●Contrada San Lorenzo 28, Treia (Macerata); ☎0733/216441, fax 0733/218133, cell. 347/2265641; info@casolaredeisegreti.it, www.casolaredeisegreti.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 1° - 14 novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pâté di fegatini di pollo con confetture di cipolle rosse; petto d'oca con sapa e pistacchi; strapazzato d'uovo ai funghi; uovo strapazzato al tartufo; crema di finocchi con salsa alla moda di Cesare Tirabasso; polenta con triplice condimento (con fonduta, ragù d'anatra, maiale e verze); ravioli con ricotta e zucca gialla; boccolotti "de lo vatte"; bollito della tradizione maceratese; erbe strascinate; crostatina all'ananas con crema al Varnelli.

**I vini in tavola:** Spumante Passerina, Villa Angela (Velenosi); Verdicchio di Matelica, Valbona (Belisario); Rosso Conero, Serrano (Umani Ronchi); Moscato d'Asti.

**Commenti:** La cena ecumenica è stata interpretata realizzando un menu che comprendeva sette salse (di cui cinque servite nel corso dell'aperitivo in piedi) e cinque sughi (di cui tre impiegati per condire la polenta servita come antipasto) in un caleidoscopio di colori e di sapori, che hanno fatto la gioia dei 55 commensali. Il Delegato ha letto il messaggio, inviato dal Presidente per la ricorrenza, prima di illustrare i temi legati ai condimenti della tradizione, partendo da una delle salse più antiche ossia il *garum* dei Romani. Il Presidente provinciale dell'Ordine dei medici professor Americo Sbriccoli, invece, ha parlato delle salse francesi. L'Assessore alle attività produttive del Comune di Treia, dottor David Buschittari, ha portato il saluto del Sindaco Franco Capponi. Infine è stato distribuito il volume *Sughi, Salse e Condimenti*.



## UMBRIA

### FOLIGNO

Ristorante "Villa Roncalli", di Luisa Scolastra, in cucina Luisa Scolastra. ●Viale Roma 25, Foligno (Perugia); ☎0742/391091, fax 0742/391001; info@villarocalli.com, www.villarocalli.com; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e a pranzo dal martedì al sabato ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gaspé mantecato, rosmarino, salsa di cicerchie, pane croccante e olio nuovo; polenta macinata a pietra, ragù di ricciola, telline, pomodorini datterini e ovuli; sorbetto di limone, mela verde e melagrana; gnocco di patate, crema di ricotta, faraona disossata e castagne; lasagnetta di pasta fresca allo zafferano di Norcia con ortaggi autunnali e ragù di piccione; sedano nero di Trevi farcito di chianina, salsa di cavolfiore e parmigiano; riso Carnaroli con porcini freschi, zucca gialla, carré e spalla di agnello con salsa al Sagrantino passito, sfoglie di cipolla rossa in agrodolce; torta di noci e pere, salsa di melocaco e cacao amaro.



**I vini in tavola:** Cuvée Prestige (Cà del Bosco); Grechetto dei Colli Martani (Adanti); Rosso San Leonardo 2008 (Marchese Guerrieri Gonzaga); Montefalco rosso Riserva (Adanti); Sagrantino Ugolino (Terre de Trinci).

**Commenti:** È stato chiesto a Luisa di stupire e lei ha rispettato il tema ecumenico con una sinfonia di piatti e di sapori veramente fuori dal comune. Un crescendo rossiniano, che ha suscitato lodi da parte degli Accademici, che hanno cercato di trovare il pelo nell'uovo nella sequela, forse un tantino eccessiva, delle portate, nella rapidità costante nei piatti di Luisa ma che, alla fine della serata, di fronte ad una stanca ma soddisfatta Luisa che raccontava la sua idea di menu, si sono ritrovati in uno scrosciante applauso. Da rimarcare, per l'eccellenza, la polentina, l'indimenticabile gnocco faraona e castagne e la particolarissima versione del sedano nero di Trevi farcito. Salse e sughi tradizionali e innovativi.



## LAZIO

### ROMA ROMA NONENTANA

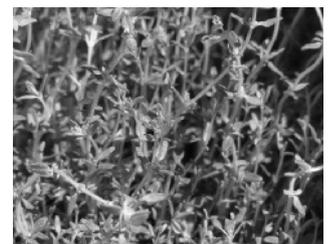
Ristorante "La Campana" di Paolo e Marina Trancassini, in cucina Luca Venturini. ●Vicolo della Campana 18/20, Roma; ☎06/6875273, cell. 347/1098632; www.ristorantelacampana.com; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di

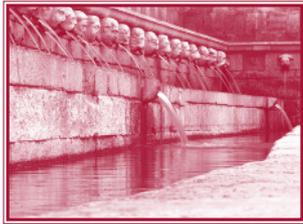
chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carciofi alla giudia; fiori di zucca; rigatoni al sugo alla vaccinara; filetto di vitello alla fornara con patate arrosto; assaggio di trippa alla romana; pinzimonio (cazzimpero); torta di mele.

**I vini in tavola:** Frascati Casale Marchesi (Romanella).

**Commenti:** Simposiarca Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio DCST Roma, che ha brillantemente intrattenuto sul tema dell'anno. Gabriele Gasparro, Delegato di Roma e Coordinatore Territoriale, ha ringraziato per la loro presenza l'Accademico di Parma Roberto Ajolfi e l'Accademico Luca Spiniello trasferitosi dalla Delegazione di Lissbona. Il Delegato di Roma Nomentana Alessandro Di Giovanni ha rivolto un saluto di benvenuto, rilevando l'importanza dello spirito accademico. La tradizione dell'elevata qualità della cucina del ristorante è stata ancora una volta rispettata: pietanze eccellenti. Il carciofo alla giudia è stato preparato con l'attenzione accurata che richiede. Ottimi i secondi, con un particolare plauso alla trippa alla romana elaborata nel rigido rispetto della tradizione; molto buoni il filetto di vitello alla fornara e i fiori di zucca; delizioso, nella sua semplicità, il pinzimonio; ottimi i vini. Servizio di sala rapido e professionale, non privo di quella rispettosa cordialità tipica della tradizione romana.





## ABRUZZO

### PESCARA

Ristorante "Osteria La Corte" di Creaeventi srl, in cucina Maurizio Della Valle. ●Via Montani snc, Spoltore (Pescara); ☎085/4159787; creaeventi@creaeventi.com, www.osterialacorte.com; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** "trappettare" a modo nostro; "pizze e fojje" con ferfellone e alici fritte; pasta alla mugnaia con ragù abruzzese alle tre carni; spezzatino di capra in salsa di peperone, con rape strascinate e patatine fritte; tortino di "pizza doce".

**I vini in tavola:** Rosato Doc 2014; Montepulciano d'Abruzzo "Oinos" Doc 2012 (San Lorenzo).

**Commenti:** La riunione conviviale ha visto la partecipazione di quasi tutti gli Accademici con ospiti e parenti. Il Delegato ha introdotto il relatore Gianni Di Giacomo, Direttore del CST Abruzzo, che ha svolto una dissertazione su "L'evoluzione dei condimenti nella storia", molto applaudita e apprezzata. Il menu, scelto dal Simposiarca Carlo A. Marsilio, si è basato esclusivamente su pietanze abruzzesi. Il primo antipasto è stata una libera interpretazione dell'ottimo

chef Maurizio Della Valle della ricetta della salsa di tonno con capperi, mentre il "pizze e fojje", ottimo con le "scaglie" di pizza di mais, ha visto l'impiego del peperone secco dolce, condimento tipico abruzzese ("ferfellone" o "bastardone"). Superlativa la pasta alla mugnaia, con tocchetti delle carni utilizzate per il ragù (vitello, agnello e maiale), e altrettanto gustoso lo spezzatino di capra, carne, come illustrato brevemente dal Simposiarca, molto consumata nella provincia fin dall'antichità. I vini sono stati abbinati molto felicemente.

### SULMONA

Ristorante "Mangiafuoco" di Lorenzo Restaino e Giuseppe Marcantonio, in cucina Clemente Maiorano e Domenico Iacobucci. ●Piazza Garibaldi 40, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/212055, cell. 339/2396204; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì a pranzo. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cannoli ripieni di verdure con salsa di parmigiano; tortino di patate e porcini con salsa di zucca con crumble di castagne; bruschette con pâté di coratella e con crema di zolle; gnocchetti agli orapi; sagnacce abruzzesi; bolliti di vitello, tacchino e pollo con varie salse; torta di mele alla cannella con crema inglese e salsa ai frutti di bosco.

**I vini in tavola:** Cerasuolo e Rosso (Feudo Antico); Drago bianco (Gargonega Musella).

**Commenti:** Riuscitissima cena ecumenica. Dopo i saluti del Delegato, l'Accademico Gianni Febbo ha esaurientemente relazionato sulle salse e i

condimenti del territorio, recitando anche una simpatica poesia dialettale. Innovativi e gustosi gli antipasti; ottimi i primi, in modo particolare molto apprezzati gli gnocchi agli "orapi" (verdura di alta montagna). I bolliti, preparati con maestria - accompagnati da salsa verde, maionese, per passare ad una di cipolle e a una agrodolce locale - sono stati un trionfo di sapori e gusto. Buono il dolce. Giusto l'abbinamento dei vini. Il giudizio finale premia la sostanza della cucina di livello elevato grazie agli chef Maiorano e Iacobucci. Durante la serata, il Delegato ha presentato tre nuovi Accademici. Una bella serata, che sarà ricordata.

### TERAMO

Ristorante "Zunica 1880" di Daniele Zunica, in cucina Sabatino Lattanzi. ●Piazza Filippi Pepe 14, Civitella del Tronto (Teramo); ☎0861/91319, fax 0861/918150; ristorante@hotelzunica.it, www.hotelzunica.it; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie 10-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** carpaccio di cinta con cachi e mandorle, zuppetta di pecorino con tartufo nero della Laga; maltagliati di pecorino con funghi porcini e guanciale di Amatrice; maialino nero teneramente croccante con salsa di sedano rapa e yogurt; gelato all'Anisetta Meletti, torta ai tre cioccolati.

**I vini in tavola:** Trebbiano 2013 (Montori); Montepulciano d'Abruzzo Spiano (Illuminati).

**Commenti:** Articolato sui prodotti del territorio, ma con cucina innovativa, il menu della cena ecumenica ha esaltato Accademici e ospiti. Dopo una breve ma dotta relazione su pomodoro e olio, la riunione conviviale è iniziata con il carpaccio di cinta, accompagnato da una delicata salsa di cachi e, a seguire, una zuppetta a base di pecorino, con sottili lamelle di tartufo dei monti della Laga e piccoli crostini di pane, che è stata la più apprezzata. Daniele Zunica, chef abile e creativo, ha preparato dei maltagliati impastati con pecorino e conditi con funghi porcini e guanciale, piatto che ha egualmente avuto un grosso successo. Il maialino croccante, cotto a bassa temperatura, è stato servito con salsa di sedano rapa e yogurt, che stempera la sapidità della carne, rendendolo un piatto particolarmente raffinato. Il pre-dessert e una torta ai tre cioccolati, che forse avrebbe

meritato una salsa di accompagnamento, concludono una serata di grande successo.



## CAMPANIA

### AVELLINO

Ristorante "Minicuccio" di Francesco Pagliarulo, in cucina Giulia Pagliarulo. ●Via Santa Maria 24/26, Vallesaccarda (Avellino); ☎0827/97030, fax 0827/97545, cell. 347/3429370; info@minicuccio.com, www.minicuccio.com; coperti 350. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** li frivl' (grumi di farina con battuto di lardo); tr'itt cu r'nuc (cavatelli con le noci); tagliateddr'cu r' fricul (tagliatelle con le briciole di pane); lacc'ttin cur'cardareddr (pasta a mano con funghi cardoncelli); cannazze (ziti al ragù); fusill' cu lu puleio (fusilli al pesto di puleggio); vrasciola (involtino di vitello); purpurt (polpetta di carne di manzo); cap' cuoddr fatt' ra nui (capocollo confezionato dalla casa); cas' cavaddr' r' magg col u miel' (caciocavallo di maggio condito al miele); pizza r' r'cotta (torta di ricotta); panzarott' r' castagn' (raviolino dolce di castagne).

**I vini in tavola:** Tauri Doc 2014 (Caggiano Taurasi); Zibibbo Igp (Martinez, Marsala).

**Commenti:** Il Presidente ha permesso di celebrare l'ecumenica di domenica a pranzo. Ciò ha consentito un utile scambio di idee sul tema con i rappresentanti di due Delegazioni confinanti: Emilia Pati e Danila Carlucci, Delegata e Segretaria di Benevento, e Luigi Altobella Delegato di Foggia-Lucera. È stato distribuito il XX numero del periodico "Annotazioni di Gastronomia" preparato sul tema dal membro del CST Rita Marano. Una raffinata esposizione di prodotti del territorio ha conferito maggiore rilievo all'evento. Per gli squisiti assaggi, l'accoglienza, l'arredo e il servizio, il ristorante ha confermato l'ottimo giudizio che migliora anno dopo anno. Il titolare Paglia-





rulo ha presentato le varie portate con rimandi storici, antropologici e gastronomici e ha ricordato, tra l'altro, come le scarse possibilità economiche dei contadini stimolassero la loro fantasia in cucina. I condimenti erano solo quelli che raccoglievano dall'incolto o dal campo che coltivavano e la pasta a mano costava molto meno di quella industriale.



## PUGLIA

### BARI

Ristorante "Taberna" di Filippo Carella, in cucina Pietro Abbaticchio. ●Via Ospedale di Venere 6, Bari; ☎080/5650557, fax 080/5654557; info@latabernabari.it, www.latabernabari.it; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 15 luglio al 25 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** panzarotti con ricotta forte e cipolla; orecchiette al ragù; sedanini con mollica sfrigata, cavoli e guanciale; agnello al forno con patate e mousse di lampascioni; fagottini di pasta di mandorle al vincto.

**I vini in tavola:** Primitivo della casa; Sherry al Primitivo.

**Commenti:** La rituale cena ecumenica si è svolta in uno storico locale

che da decenni, con apprezzabile coerenza, propone una linea di cucina fortemente radicata nel territorio e nella tradizione locale. Di qui la scelta di piatti come le orecchiette al ragù e l'agnello con la mousse di lampascioni (muscari). Il momento conviviale è stato preceduto da una brillante conversazione di Carla Pasculli, Direttore del Centro Studi Territoriale, sui sughi e sui condimenti tipici della Puglia, messi a confronto con le consuetudini alimentari di altre regioni italiane.



## CALABRIA

### AREA GRECANICA-TERRA DEL BERGAMOTTO

Ristorante "Le Saline Resort" di Le saline resort srl, in cucina Totò Fallara. ●Località Pantanello traversa V, frazione Saline Joniche, Montebello Jonico (Reggio Calabria); ☎0965/1875445, cell. 320/7788517; prenotazioni@lesalineresort.com, www.lesalineresort.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** ricotta al miele (arancia) e triangoli di formaggio stagionato (pecorino e caprino); bruschette; guasteddhi; lardo di maiale nero; salse e confetture, piccanti e non, selezionate in collaborazione

con l'Accademia del peperoncino; risotto ai funghi porcini; struncatura con alici, pan grattato e olio al peperoncino; fileja al ragù di maiale nero con grasso e magro, scurcitta e ricotta salata; mezzelune ricotta e spinaci e vellutata di zucca gialla alla noce moscata; ficodindia con crema al bergamotto; piarelli.

**I vini in tavola:** Vini selezionati in collaborazione con Le Cantine Visalli di Melito di Porto Salvo; Passito di Calabria.

**Commenti:** La relazione del Sempiosarca Franco Prampolini ha introdotto il tema della cena ecumenica. Sono seguiti gli interventi del Delegato Antonino Monorchio e del Presidente dell'Accademia del peperoncino professor Ribecco, che specificamente hanno intrattenuto Accademici e ospiti sull'uso delle salse e dei sughi nell'area Grecanica. La serata si è conclusa con la declamazione di poesie in vernacolo da parte dell'Accademico Pasquale Borruto.

### COSENZA

Ristorante "Hotel Barbieri" della famiglia Barbieri, in cucina Patrizia Guerzoni. ●Via Italo Barbieri 30, Altomonte (Cosenza); ☎0981/948072, fax 0981/948073; info@barbierigroup.it, www.famigliabarbieri.it; coperti 200+150 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tagliere di salumi e formaggi del Pollino con i mieli e le confetture di casa Barbieri; fichi dattati aromatizzati; olive schiacciate e cardi selvatici; piccoli pani "chini" di verdure d'autunno; uova in purgatorio con pomodorini siccagni; seccatini di zuccina; zafarani cruschi; crostini di pane con salse; gnocchetti all'nduja e pomodorini di collina; stufato di manzo podolico; patate silane; crudità di finocchio e melagrana; panna cotta al miele di fico; ravioloni farciti con mostarda d'uva apirene.

**I vini in tavola:** Rosso regionale.

**Commenti:** Nel borgo medievale di Altomonte, tra i più belli del nostro Paese, con la straordinaria chiesa di Santa Maria della Consolazione e il San Ladislao di Simone Martini, conservato nel locale museo, si è tenuta la cena ecumenica. Il menu ha visto l'alternarsi di sapidati antipasti, tra i

quali crostini destinati a valorizzare le salse della tradizione. Il dessert ha celebrato la presenza del miele di fichi sulla panna cotta, i ravioloni farciti con mostarda d'uva. Simposiarcia, Ottavio Cavalcanti, Accademico onorario, che ha proposto come espediente dialettico la scomposizione di sughi e salse tradizionali nei componenti, in un'ottica storico-antropologica, con richiami alla cultura popolare.

### CROTONE

Ristorante "Terramore" di Valeria Riolo, in cucina Elena Latella Riolo. ●Via degli Ulivi 12, Brasimato di Crotone (Crotone); ☎fax 360/862657, cell. 329/4614050; info@terramore.it, www.terramore.it; coperti 50. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** crostini di pane casereccio con olio e peperoncino, con salsa di cipolla di Tropea, con pesto di pomodori secchi, con conserva di peperoni; arancine di riso con cuore caldo di 'nduja; cavatelli con ragù e polpettine; carne al ragù con cicoriella selvatica; galletto ruspante alla cacciatora con patate alle erbe aromatiche; frutta autunnale; crostata di marmellata di more; bignone con crema al profumo di limone.

**I vini in tavola:** Vino rosso 2014 (Cantine dell'azienda Terramore).

**Commenti:** Il ristorante, di cui gli Accademici hanno più volte sperimentato la cucina che valorizza i cibi, gli aromi e le tradizioni locali, ha proposto un menu visibilmente molto attraente e interessante dal punto di vista gustativo. I cavatelli (pasta fatta in casa) hanno meritato l'eccellenza; molto buono anche il galletto ruspante irrorato da un invitante sughetto alla cacciatora. Il locale, inserito in un bel complesso agrituristico, è gestito con grande passione dai proprietari che propongono antichi piatti recuperati dai ricettari di famiglia. Il convivio ecumenico è stato caratterizzato da vari momenti culturali. L'Accademico Vincenzo Cizza ha relazionato sui diversi modi di preparare sughi e salse, mentre l'Accademico Sergio D'Ippolito e il notaio Riccardo Proto hanno declamato, con naturalezza, poesie in vernacolo sull'arte di fare il ragù. L'incontro conviviale, articolato tra antichi sapori del territorio di appartenenza e buona cultura, è divenuto un vero cenacolo del custodire e del tramandare.





## SICILIA

### MARSALA

Trattoria "I Picciotti di Garibaldi", in cucina Salvatore Roccaforte. ●Via Scipione l'Africano 11, Marsala (Trapani); ☎0923/1782965, cell. 393/9777726-347/0195051-347/6274922; trattoriaipicciottidigaribaldi@gmail.com; coperti 50+30 (all'aperto). ●Ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschette con matarocco e con caponata, quadrici di panelline; gnoccoli al sugo di maiale con cotiche; salsiccia a fettine; polpa di maiale a pezzetti e qualeddro; pasta con broccolo alla "Paolina"; gnoccoli al sugo di sarde sflettate e polpette di sarde, il tutto accompagnato da mollica oleata e aglio (agghio e muddrica); insalata di arance, finocchi, olive nere e noci, fichidindia, melone bianco e uva; sformatini di ricotta con salsa al cioccolato nero; torta di crema e frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola; Kerbrilla (Cantina Fina).

**Commenti:** Il locale, piccolo ma accogliente, è situato in centro, nei pressi di Porta Garibaldi ossia Porta a Mare, attraverso la quale Garibaldi con i Mille ebbe accesso alla città. La Delegata, aperta la seduta e dato un accenno al valore della cena ecumenica, ha passato la parola all'ospite d'onore Gaetano Basile. Questi, in qualità di conoscitore della gastronomia siciliana, ha evidenziato quanto la cucina, intrisa di culture diverse, lo testimoni anche nei condimenti, nei sughi e nelle salse. Ha segnalato pure la genialità dei cuochi siciliani pronti sempre a sperimentare, tanto da raggiungere nel 1800, grazie alla diffusione della cucina dei monsignori, veri traguardi. La riunione conviviale si è svolta in allegria. Lo chef si è impegnato nel rispetto della sicilianità. Scomodi i posti a tavola per lo spazio limitato, notevole comunque la buona volontà di chi ha servito in tali condizioni. Dei vini il più apprezzato è stato il bianco.

### PALERMO MONDELLO

Ristorante "Charme" di Ippolito Ferreri. ●Piazza Papa Giovanni Paolo II 7, Palermo; ☎091/6900810; charmeristorante@libero.it; coperti oltre 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica a cena. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** aperitivo di fiori di zucca in tempura con fonduta di caciocavallo ragusano; gnocchi di ricotta alla Norma "rivisitata"; risotto con salsa di funghi porcini freschi dell'Etna; trancio di dentice del giorno con panatura agli agrumi e salsa piccante in agrodolce; tortino di mele con salsa caramellata e gelato di vaniglia.

**I vini in tavola:** Prosecco gran cuvée Terra Serena (Serena); Angimbè (Cusumano).

**Commenti:** Il proprietario Ippolito Ferreri interpreta con intelligenza la raffinata tradizione della grande cucina siciliana, ponendo particolare attenzione alla qualità dei prodotti. Simposiarca il Delegato Beppe Barresi che ha illustrato agli oltre 60 intervenuti il tema dell'anno e il significato culturale e conviviale dell'appuntamento ecumenico. Il menu "rigorosamente legato alla stagionalità dei cibi in Sicilia" e basato su interpretazioni originali di salse e sughi tipici della tradizione locale, è stato illustrato dallo stesso Ferreri. Tutte le pietanze sono state apprezzate. La cena si è svolta in clima di sincera, calda e simpatica convivialità.

### RAGUSA

Ristorante "Majore" di Salvatore La Terra Majore, in cucina Salvatore La Terra Majore. ●Via Martiri Ungheresi 12, Chiaramonte Gulfi (Ragusa); ☎0932/928019; info@majore.it, www.majore.net; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** calicino di succo di melagrana; pane e olio 2015; variazioni dell'orto (zucchine e melanzane) su salsa di ciliegino; timballetto di riso su ristretto di pollo; ravioli al sugo di maiale; costata ripiena; insalatina; fichi d'India e uva; mostarda di semola e gelo di mandorle.

**I vini in tavola:** Le Volte (Tenuta dell'Ornellaia).

**Commenti:** Graditissimo ritorno in uno dei luoghi culto per i gourmet. Principe dei condimenti della cucina ragusana è senza dubbio il sugo di maiale e il luogo che più incarna tale cucina è questo ristorante, il cui titolare è stato insignito del premio "Nuvoletti", consegnato dal Vice Presidente Mario Ursino. Apprezzato il menu a cura del Simposiarca Alberto Fasiol. Applausi per Salvatore La Terra Majore, patron di consolidata esperienza e di larghe vedute. Complimenti e "ad Majore"!



## SARDEGNA

### CAGLIARI CAGLIARI CASTELLO

Ristorante "Flora" di Beppe Deplano. ●Via Sassari 45, Cagliari; ☎070/664735, cell.335/331694; info@hotelfloracagliari.it, www.hotelfloracagliari.it; coperti 80+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie settimana di Ferragosto e tra Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpettine di carne alla Vernaccia con riduzione di aceto balsamico al profumo di menta; melanzane in agrodolce; zucchine in umido con pinoli; cavolfiore lesso con insalata di cipolle rosse; zuppa di cozze e arselles alla marinara; moscardini soffocati; maloreddus alla campidanese; risotto funghi e porcini; trippa alla cagliaritano; bocconcini di pecora al Cannonau.

**I vini in tavola:** Monica e Carignano del Sulcis "Bacu di Soli" (Ercole Lenzu); Vermentino di Sardegna "Sedha" (Giuseppe Lecis); Moscato di Monserrato (Cantine di Monserrato).

**Commenti:** I Delegati hanno brillantemente e saggiamente selezionato il locale e il menu nel pieno rispetto del tema della serata. La scelta è caduta su uno dei più prestigiosi e tradizionali ristoranti di Cagliari, ubicato nel centro della città e, quindi, leggermente penalizzato per il parcheggio. Tale aspetto, comunque, è

stato ampiamente compensato dalla qualità delle pietanze. I Delegati, nel loro discorso di benvenuto, hanno spiegato il significato della cena ecumenica e della sua importanza. Ospite d'onore è stato il Sindaco di Cagliari che ha indirizzato agli Accademici simpatiche parole di ringraziamento e apprezzamento dell'attività intrapresa. La serata si è svolta nel migliore dei modi in un bel clima di amicizia.

### NUORO

Ristorante "Il Portico ristorante Pepe Nero" di Graziano Ladu e Vania Tolu, in cucina Graziano Ladu e Vania Tolu. ●Via Mons. Bua 13, Nuoro; ☎0784/217641, fax 0784/232909, cell. 331/9294119; ristoportico@yahoo.it, www.ilporticonuoro.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie dal 20 al 31 gennaio e dal 16 al 31 luglio; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostone case-reccio di anguilla incasada con pecorino di Ortueri; sflettato di muggine volpina in salamoia; sfogliatina di animelle e cardoncelli in salsa; lumache al pomodoro di dispensa su crema di patate di montagna; minestra 'e merca; ravioli di formaggio con cinghiale, porcini e ricotta mustia; filetto di orata con carciofi e finocchi in cassola alla maggiorana; arrosto di manzo con riduzione al Cannonau e cicoria saltata; raviolini fritti con gelato allo zabaione e mandorle con sapa di Nasco.

**I vini in tavola:** Baloi spumante di Cannonau rosé Igt (Cantine f.lli Puddu, Oliena); Talai Vermentino di Sardegna Doc (Cantina Colle Nivera, Lula); Lillovè Cannanau Doc (Giuseppe Gabbas, Nuoro).

**Commenti:** La cena ecumenica è stata consumata fra i sapori, gli aromi, le delizie della tradizione culinaria della terra, che offre la genuinità dei suoi campi e delle sue acque dispensando erbe selvatiche, funghi, prodotti della pastorizia e della pesca marina e fluviale. È stata una sequela di primi e secondi piatti che si sono contesi la palma che spetta alla migliore proposta della cucina della Barbagia, terra forte nella sua gente e robusta nei suoi sapori. Assolutamente perfetta la "minestra 'e merca": di gusto elevato il piatto di lumache immerse in una salsa sopraffina e l'arrosto di manzo che ha fatto assaporare la bontà delle carni. Il pregio di tutto è consistito nell'aver



saputo conciliare l'ottima qualità dei prodotti locali con la loro ottima preparazione in cucina.



## EUROPA

### FRANCIA

#### PARIGI

Ristorante "Villa Dondelli" di Dario Dondelli. ●1, Rue Monsigny, Parigi; ☎01/42961661; villadondelli@gmail.com, www.villadondelli.fr; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti all'italiana; gran bollito misto piemontese con le sue salse e le sue verdure; consommé; caldo e freddo di amarena.

**I vini in tavola:** Prosecco extra secco; Nero d'Avola 2013 (Lamuri).

**Commenti:** Condimenti, salse e sughi hanno motivato la scoperta per gli Accademici parigini del gran bollito piemontese, preparato con molta cura e particolare sensibilità per le salse. Tenere, saporite e succose le carni, ricco l'accompagnamento di verdure. Molto gradito l'antipasto italiano con vitel tonnè, bresaola e crudità in profumato pinzimonio. La Delegata ha introdotto il tema ecumenico ponendo l'accento sull'importanza basilare che condimenti e salse rivestono nell'arte culinaria e sulla diversità d'approccio a tale tema tra la cucina italiana e quella francese. La discussione è stata vivace e ha condotto a una serata animata tra gli Accademici. Molti complimenti allo chef e al ristoratore, cui è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.

### GERMANIA

#### COLONIA

Ristorante "Fellini" di Nunzio Ascione, in cucina Nunzio Ascione. ●Zilpicherstrasse 32, Colonia; ☎0221/441900, fax 0221/94339678; fellinicolo-

nia@aol.com, www.felliniristorante.de; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** stuzzichini con salse varie; cozze alla livornese; duetto mediterraneo (paccheri al ragù partenopeo, trofie al pesto ligure); coniglio all'agro con contorno di stagione; spuma di zabaione.

**I vini in tavola:** Vermentino Bolgheri Doc 2014 (Tenuta Guado al Tasso, Antinori); Radici Taurasi Doc 2008 (Mastroberardino).

**Commenti:** Dopo il benvenuto e un'introduzione da parte della Delegata, è stato gustato un eccellente menu. Ha onorato con la sua presenza il Console Generale dottor Emilio Lolli. Già i diversi tipi di stuzzichini, presentati in piccoli piattini di porcellana, rappresentavano e preannunciavano le vaste possibilità di ottime salse al tartufo, al formaggio o al pomodoro. Si è continuato con le cozze alla livornese in una salsetta a base di pomodoro, con aglio e diverse erbe. Molto gustosi anche i due tipi di pasta, con sughi rosso e verde, come pure il coniglio all'agro, tenerissimo. La spuma di zabaione ha concluso in grande una serata che era una vera festa per il palato. Ottimi anche i vini, specialmente il Radici Taurasi di Mastroberardino.

### REPUBBLICA DI SAN MARINO

#### SAN MARINO

Ristorante "Del Ghetto da Ottavio" di Laura Ceccoli, in cucina Ottavio. ●Strada del Rio 59, Fiorentino; ☎0549/997611, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** tagliatelle al sugo di rigaglie di pollo; gnocchi di patate al sugo di lepre; bollito misto con salsa verde, mostarda piccante, salsa di peperoni; cacciattello e bustrengo.

**I vini in tavola:** Sangiovese Valdragone e superiore; Moscato delle Terre di San Marino (Consorzio dei vini tipici della Repubblica di San Marino).

**Commenti:** Con gli gnocchi e le insuperabili tagliatelle, Ottavio ottiene il massimo dei voti; ottimi anche il bollito misto accompagnato da salse e mostarde nostrane e il tipico piatto fi-

nale di San Marino con cacciattello e bustrengo. La serata inizia con l'intervento del Delegato che trasmette ai numerosi commensali i saluti del Capitano Reggente della Repubblica di San Marino S. E. Nicola Renzi, Accademico dal 2011 e i saluti del Presidente Paolo Petroni. La conversazione s'incrina poi sul tema della cena ecumenica traendo spunti non solamente dal prezioso libro degli Itinerari ma anche dalla lettura di alcuni brani sull'argomento tratti da testi di famosi autori, tra i quali Giosuè Carducci e Umberto Eco. Il Carducci, laddove ricorda con dovizia di particolari le vivande che accompagnarono la cena prima del famoso discorso sulla "Libertà Perpetua"; Eco, laddove descrive l'arrivo sulla tavola del discusso protagonista del romanzo *Il Cimitero di Praga*: il bollito del nonno.

### SPAGNA

#### BARCELLONA

Ristorante "Alta Italia" di Adriana Gildardo e Nicola Villano, in cucina Simone. ●Carrer Portal Nou 19, Barcellona; ☎932/690187; altaitalia2010@hotmail.com; coperti 34. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** rigatoni alla carbonara; pappardelle al ragù; trofie al pesto genovese con fagiolini e patate; acciughe in salsa verde; rape alla siciliana; vitel tonnè; brasato con salsa al vino rosso; panna cotta con salsa di lamponi; torta all'arancia con salsa al cioccolato.

**I vini in tavola:** Pinot grigio e Garganega delle Venezie (Donini collezione); Primitivo (Monte Pietroso).

**Commenti:** Il menu, certamente impegnativo sia per chi lo ha elaborato sia per chi lo ha degustato, era com-

posto da 9 salse diverse, distribuite in tre primi, quattro secondi (due di pesce e due di carne) e due dolci. Considerata la complessità della cena e la frequenza dei nove piatti, la Delegazione ha particolarmente apprezzato lo sforzo realizzato dai proprietari, Adriana e Nico, e dal loro competente chef Simone, che hanno saputo coniugare sapientemente buona cucina, rapidità, gentilezza e una calorosa accoglienza, il tutto nel loro locale riservato in esclusiva per la cena accademica. Il risultato finale non poteva che essere più che buono, a conferma del loro consolidato percorso.

### UNGHERIA

#### BUDAPEST

Ristorante "Fausto's" di Fausto Di Vora, in cucina Fausto Di Vora e Giorgio Cavicchiolo. ●Dohany utca 5/7, Budapest; ☎030/5891813; ristorante@fausto.hu, www.fausto.hu; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Prezzo dal 66 ai 100 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** canapé di benvenuto; petto di quaglia al cardamomo su foie gras in brûlé; ravioli ricotta e radicchio trevigiano e zucca in crema; rombo in trancio al guazzetto di carciofi e sfizi dello chef; sorbetto alla rapa rossa, miele d'acacia e zenzero; crostatine di cioccolato e prugne; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco Valdobbiadene Rive de Rúa 2014 (Bepin de Eto); Pinot grigio 2014 (Ermacora); Sangiovese - Shiraz Toscana 2011 (Borgo Nero).

**Commenti:** La riunione conviviale ecumenica è stata anche l'occasione della consegna del Diploma di Bu-





EUROPA segue

na Cucina 2015 allo chef Fausto Di Vora, alla presenza di S. E. Ambasciatore Maria Assunta Accili che, con lusinghiere parole, ha puntualizzato come questo sia il massimo riconoscimento previsto per i ristoranti italiani all'estero, conferito dalla Presidenza in base alla comprovata professionalità dello chef. I cibi, così come i vini in abbinamento, sono stati tutti all'altezza della fama di questo locale tra i migliori d'Ungheria. Da qui è scaturita l'alta valutazione che ha certificato il gradimento dei numerosi Accademici e ospiti. Il tema annuale è stato illustrato dall'Accademico Paolo Michele Di Giandomenico, nella sua precisa e puntuale relazione, dal punto di vista storico-sociale, ponendo l'accento in particolare sui sughi e condimenti della sua terra d'origine: la Puglia salentina.

vari stuzzichini pre-cena, composti da frittini ripieni dei più famosi sughi italiani, come l'amatriciana o il pesto genovese, e dall'antipasto, i commensali hanno potuto gustare lo stile dello chef Serafin improntato al tema della serata. Gustosi i primi che hanno regalato agli Accademici un tipico sapore italiano. La degustazione del menu è continuata con il gran bollito misto accompagnato da una carrellata di salse e condimenti di diversi gusti. Per finire, un dolce della tradizione pugliese: tartelletta di formaggio di capra e vincotto ai fichi. Accademici e ospiti sono stati ampiamente soddisfatti dell'arte culinaria dello chef. Poche le note negative, tra cui un'attesa troppo lunga tra il secondo piatto e il dolce e il cestino del pane poco rifornito durante la cena.

**I vini in tavola:** Pinot grigio Porer 2013 (Alois Lageder, Alto Adige); Brunello di Montalcino 2009 (Tenute Silvio Nardi).

**Commenti:** Cena ecumenica orchestrata da salse e sughi, sotto dettatura dello chef Heinz Beck. Il resident-chef Walter Canzio ha saputo evidenziare le salse e i sughi preparati per ricevere le portate più belle e migliori della ristorazione italiana a Dubai. Conferenza, sulla storia delle salse e dei sughi, scritta dal Delegato Victor Pablo Dana e citata con risonanza dal Consulatore Alessandro Nocivelli con tocchi umoristici. Bellissima la presentazione del Brunello grazie all'intervento della signora Nardi dell'omonima tenuta. Serata in armonia con il locale: classe, gusto, gastronomia e tematica perfetta. Molto apprezzato il volume degli Itinerari distribuito a tutti i soci e discusso durante la cena. "Social" rappresenta splendidamente la cucina italiana tradizionale riportata al 2015, dove i prodotti sono protagonisti.

branzino con verdure; scaloppine al limone; tiramisù; cannolo con crème brûlée; panna cotta.

**I vini in tavola:** Rosso e bianco Petit Castel.

**Commenti:** Cena ecumenica ben riuscita. Apprezzato, in generale, il menu. Antipasti e dolci eccellenti.

## LIBANO

### BEIRUT

Ristorante "Delitaly" di Gaby Bou Nasjm, in cucina Elie Rai. ●Rue des Frères des Apotres, Jounieh; ☎961/9900519; chafic.ghazale@gmail.com; coperti 36. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** verdure con bagna cauda; trenette con pesto ligure; casarecce al pesto rosso; bucatini all'amatriciana; caprese al limone.

**I vini in tavola:** Greco di Tufo (Mastroberardino); Nova Serra 2012; Rosso di Montepulciano 2009 in Magnum; Prosecco Canella.

**Commenti:** "Delitaly" non è un vero ristorante, piuttosto una nuova salumeria italiana di gran lusso, dedicata alla cucina italiana, con una cantina straordinaria di vini solo italiani. Proprio nella cantina la direzione ha ricevuto gli Accademici della Delegazione per la cena ecumenica e, con l'aiuto di un bravo chef, ha preparato sughi e salse di tutta l'Italia. Una serata eccezionale, davvero unica come ambiente!

## REPUBBLICA DOMINICANA

### SANTO DOMINGO

Ristorante "Osteria da Ciro" di Ciro Casola, in cucina Ciro Casola. ●Avenida Gustavo Mejia Ricart 33, Naco, Santo Domingo; ☎809/5630939; osteriadaciroreservaciones@gmail.com; coperti 60+24 (all'aperto). ●Parcheggio custodito, insufficiente; ferie settimana Santa; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €.

**Le vivande servite:** tortano napoletano; maialino tonnato; ziti al ragù genovese; brasato al Barolo con pure di patate; panna cotta con salsina ai frutti di bosco.



## NEL MONDO

### CINA

#### SHANGHAI

Ristorante "Atto Primo, in cucina Gianluca Serafin. ●Bund 5, 2/F, 20 Guangdong Road, Shanghai; ☎86/21/63280271, fax 021/63280279; ap.rsv@attoprimo.com.cn, www.attoprimo.com.cn; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** peperoni arrostiti al fuoco in bagna cauda; polenta, friggione e salsiccia; garganelli al sugo di papera; gran bollito misto con le 7 salse classiche delle Langhe; tartelletta di formaggio di capra e vincotto ai fichi.

**I vini in tavola:** Isola del Sole 2011 (Angiolas, Sardegna); Vigna di Pallino (Tenuta Setteponti); Barbera d'Asti superiore Doc (Le Orme); Verduzzo Friulano (Alturis).

**Commenti:** Il tema della serata, insolito quanto curioso, è stato un viaggio attraverso le varie salse e i sughi che caratterizzano la tradizione culinaria italiana. A partire dai

## EMIRATI ARABI UNITI

### DUBAI

Ristorante "Social by Heinz Beck" di Waldorf Astoria-Hilton, in cucina Walter Canzio. ●Waldorf Astoria Palm Jumeirah, Dubai; ☎971/4/8182222; dubai.restaurants@waldorfastoria.com, www.waldorfastoria3.hilton.com; coperti 85. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggi di antipasti; bocconcino fegato e cioccolato; panzanella ricotta ed erbe; gnocchi "cacio e pepe" su schiuma di zucca; spigola in crosta di erbe su letto di peperonata; tiramisù.

## ISRAELE

### TEL AVIV

Ristorante "Bindella" di Bindella. ●Montefiore Street 27, Tel Aviv; ☎03/6500071; info@bindella.co.il, www.bindella.co.il; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** antipasti di verdure grigliate; vitel tonné; pâté di foie gras; ravioli di ricotta e spinaci;

## FRUTTETI E ORTI DI POMPEI

*Nell'antica Pompei, i frutteti avevano ampia diffusione e l'albicocco, il pesco, il ciliegio, il melograno, il melo, il pero, il susino, il fico erano frequenti e utilizzati in tutte le loro parti.*

*Attiguo al frutteto si trovava l'orto, sfruttato per l'uso familiare e per la vendita e vi si producevano fave, piselli, lupini, cavoli, cipolle e insalate.*

*I cavoli erano considerati i re delle verdure e ne erano coltivate parecchie varietà; la migliore qualità di carciofi veniva da Cartagine; il finocchio e la lattuga, sacri ad Adone, erano molto usati come calmanti e sonniferi. La zucca e il cetriolo erano coltivati sin dai tempi più antichi, e indivia e asparagi selvatici erano molto apprezzati. Sono stati ritrovati anche i semi di cocomero, frutto che appariva esclusivamente sulle mense imperiali. (G.B.)*



**I vini in tavola:** Kerner 2014 (Abbazia di Novacella); Montepulciano Gianni Masciarelli 2013 (Masciarelli); Barolo Docg 2010 (Ceretto).

**Commenti:** Per la cena ecumenica è stato scelto il ristorante più rappresentativo della cucina italiana in Santo Domingo. La Delegazione ha scelto un menu per spaziare tra Nord e Sud della lontana Italia. Il maialino tonnato è stato preparato con una salsa eccellente (la vitella è introvabile o cattiva). Poi inizia il viaggio verso Sud, con gli ziti al ragù genovese che hanno riscosso l'apprezzamento di tutti i commensali. Si torna al Nord con il brasato al Barolo, realizzato secondo i canoni della tradizione, con marinata nel Barolo dal giorno prima e cottura molto lenta e a fuoco molto basso: risultato ottimo, con un ristretto delizioso che ha accompagnato l'eccellente purè. La panna cotta, con una salsina di frutti di bosco, è stata il giusto coronamento di una cena di alto livello, molto difficilmente realizzabile in questo Paese. Gli ottimi vini si sono sposati egregiamente con i piatti creando un abbinamento armonico; il buon servizio e il confortevole ambiente della sala/terrazza riservata hanno coronato questa bella serata, terminata con i meritati complimenti allo chef e a tutto il suo staff.

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

 SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Ristorante "Lighthouse Restaurant & Roof Top" di Fullerton Hotel Group, in cucina Carlo Marengoni. ●1 Fullerton Square, Singapore; ☎65/68778933, fax 65/67358388; thelighthouse@fuller-

tonhotel.com, www.fullertonhotel.com; coperti 50+45 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** degustazione di salse tipiche italiane: pesto genovese, arrabbiata, crema porcini, pinzimonio, crema di burrata e tartufo; vitello in salsa tonnata al profumo di tartufo; paccheri di Gragnano al sugo di ragù napoletano; tenero di tonno salato con salmoriglio e salsa di porri; tagliata di manzo con olio piccante, pomodorini e rucola condita con mosto d'uva; bigné in crosta crema di limone di Amalfi e salsa di lamponi; torta fiorentina con crema dolce di mascarpone; canditi e pistacchio di Bronte con salsa alla guaiava.

**I vini in tavola:** Franciacorta Berlucchi '61 brut Docg (Berlucchi); Gavi Le Marne Docg 2013 (Michele Chiarlo); Nebbiolo Fullerton Blend Doc 2011 (Pio Cesare).

**Commenti:** Le Simposiarche, Raffaella Orsini e Stefania Scapicchio Fappiano, con simpatia e affiatamento hanno curato l'aspetto culturale e conviviale e hanno proposto, in armonia con lo chef Carlo Marengoni, un menu brioso, accurato ed elegante, intrigante per la presenza di così tante salse, sughi e condimenti. Brioso nella scelta e proposta di piatti di diverse gastronomie regionali; accurato nel sapiente bilanciamento tra ingredienti e sapori; elegante nella presentazione, sempre originale. Stefania ha presentato le portate come se fossero "tappe" di un ideale viaggio gastronomico attraverso la Penisola italiana; Raffaella ha narrato, con precisione e ricchezza di dettagli, l'*excursus* storico-culturale delle salse e dei sughi dalle origini ai giorni nostri. Buono l'abbi-

namento dei vini. Servizio puntuale e impeccabile. Ambiente unico con vista esclusiva sull'affascinante baia di Marina South. Eccellente rapporto qualità-prezzo. Convivialità spontanea e allegra. Tanti i fattori che hanno reso questa cena ecumenica da ricordare con piacevolezza. Un bravo allo chef.

## STATI UNITI D'AMERICA

 ATLANTA

Ristorante "Antica Posta" di Marco Betti, in cucina Alessandro Betti. ●519 East Paces Ferry Rd, Atlanta; ☎404/2627112, anche fax; marco@anticaposta.com, www.anticaposta.com; coperti 180. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura sempre a pranzo. ●Prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gamberetti sauté; mini pizze margherita; crostini di fegato di pollo; trio di pasta: ravioli al ragù, gemelli alla panna, gnocchi pommarola; filetto di manzo alla griglia con salsa di tartufo nero; patate rosmarino e salvia; verdure saltate; gelato alla mandorla.

**I vini in tavola:** Vernaccia (Guicciardini); Chianti Classico Riserva Nozole (Folonari).

**Commenti:** La cena ecumenica ha visto gli Accademici riuniti con i loro ospiti attorno allo "chef's table" (decorato con mini salsiere in vetro con nastri tricolore, offerte, come "segnaposti", dal Delegato). Una simpatica serata ben coordinata dal Simposiarca e Consulatore Mike Nelson, caratterizzata dalla calorosa accoglienza e partecipazione del titolare,

gentilmente prodigatosi nella presentazione dei piatti e delle loro salse, con aggiunta di aneddoti sulla storia gastronomica della famiglia. Un menu di sostanza, con piatti ben eseguiti e generalmente apprezzati, arricchito dalla degustazione di un assaggio "fuori programma" di osso-buco, offerto dalla casa. Qualche perplessità da parte di chi avrebbe preferito un menu più articolato, con gusti e sapori più sfumati; mentre il tono del servizio, comunque sempre attento, ha forse risentito dell'ambientazione "di cucina". Un omaggio da parte del Delegato a Marco Betti e al fratello Alessandro ha concluso una serata molto convincente.

 SAN FRANCISCO

Ristorante "Firenze by night" di Sergio Giusti, in cucina Paolo Giusti. ●1429 Stockton Street, San Francisco; ☎415/3928585; www.firenzebynight.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** funghi ripieni con salsiccia condita; gnocchi con salsa "Firenze by night"; pappardelle al sugo di coniglio; brasato di cinghiale al vino rosso; necci di ricotta al miele.

**I vini in tavola:** Vernaccia Terre di Tufi 2011 (Terruzzi & Puthod); Sangiovese Rubesci 2001 (Lungarotti); Brunello di Montalcino 2011 (La Poderina); Moscato d'Asti 2011 (Michele Chiarlo).

**Commenti:** Per l'appuntamento ecumenico è stato scelto un ristorante che da quasi trent'anni propone a San Francisco i piatti semplici della tradizione toscana, cari al proprietario Sergio Giusti che gestisce il locale coadiuvato dai figli Paolo e Nadia. La serata ha visto una nutrita partecipazione anche di rappresentanti delle Delegazioni di Sacramento e Silicon Valley. All'inizio della serata, il Delegato Claudio Tarchi ha introdotto brevemente il volume *Sughi, Salse e Condimenti*. Gli eterei gnocchi in salsa di pomodoro e le pappardelle, rigorosamente fatte in casa, hanno allietato i commensali per aver riproposto i sapori di un tempo passato. Perfetto l'abbinamento dei vini. La proposta del Brunello di Montalcino con lo splendido e abbondante brasato di cinghiale ha riscosso un caloroso applauso per il cuoco e lo staff che hanno offerto un servizio impeccabile e un ottimo rapporto qualità-prezzo.



## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

#### Vercelli

Mario Facciotti

### LOMBARDIA

#### Mantova

Maria Elena Tognoli

### VENETO

#### Belluno-Feltre-Cadore

Massimo Ballotta

Luigi Cazzola

#### Eugania-Basso Padovano

Giulio Muratori

#### Padova

Franca Coi

#### Venezia

Paolo Chiaruttini

### FRIULI - VENEZIA GIULIA

#### Pordenone

Gianna Rizzi Brusamarello

### TOSCANA

#### Maremma-Grosseto

Marco Breschi

#### Siena

Mario Carmellini

### MARCHE

#### Ancona-Riviera del Conero

Moreno Grottini

Alessandro Molini

Gian Lorenzo Pangrazi

#### Pesaro-Urbino

Mirco Carloni

Rosa Anna Di Gregorio

### ABRUZZO

#### L'Aquila

Margherita Nardecchia Marzolo Sevi

### PUGLIA

#### Taranto

Niccolò Martellotta

Vincenzo Risolvo

### SARDEGNA

#### Cagliari

Donatella Balata

#### Gallura

Francesca Crisponi

### AUSTRALIA

#### Canberra

Carlo Cosentino

### BRASILE

#### Rio de Janeiro

Ary Grandinetti Nogueira

### LIBANO

#### Beirut

Massimo Marotti

(Accademico onorario)

### PRINCIPATO DI MONACO

#### Monaco

Massimo Lavezzo Cassinelli

(Accademico onorario)

### TURCHIA

#### Istanbul

Luigi Mattiolo

(Accademico onorario)

Faik Acikalin

Mehmet Ali Babaoğlu

Arsel Celik

Ersin Ozince

Namik Tan

Neslihan Tombul

Niccolò Ubertalli

### UNGHERIA

#### Budapest

Arabella Bosca Tecco

## NUOVE DELEGAZIONI

### SARDEGNA

#### Sassari Silki

*Delegato*

Proto Pippia

*Accademici*

Paola Basoli

Maria Vittoria Cella

Silvana Diana

Antonio Fraghì

Luigi Maniga

Ysiò Murgia

Mariolina Puliga

Angela Maria Ramo Sanna

Stefano Tolu

Vienda Vangelisti

Francesco Vargiu

### FRANCIA

#### Parigi Montparnasse

*Delegato*

Laura Giovenco Garrone

*Vice Delegato*

Laura Felici

*Consultore-Segretario*

Paolo Fasoli

*Consultore-Tesoriere*

Laura Adorni

*Consultori*

Charles Aleixandre

Florence Beauchais

Maria Letizia Cravetto

*Accademici*

Elise Avner

Francois Fournier-Deville

Alessio Garrone

Giovanni Raspanti



## VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

**Delegazione Rodano**  
in Delegazione Ginevra

## NUOVI INCARICHI

### AUSTRALIA

**Legato di Perth**  
Raffaele Iannizzotto  
(trasferito dalla Delegazione di Canberra)

## VARIAZIONE INCARICHI

### VALLE D'AOSTA

**Aosta**  
Delegato  
Luigi Alessandro  
Vice Delegato  
Andrea Nicola  
Consulatore-Segretario  
Maurizio Norat  
Consulatore-Tesoriere  
Luigi D'Aquino  
Consulatore  
Emiro Marcoz

### PIEMONTE

**Ciriè**  
Delegato  
Franco Gerardi  
Vice Delegato  
Carlo Leprotti  
Consulatore-Segretario  
Bruno Maria Guglielmotto-Ravet  
Consulatore-Tesoriere  
Ettore Brunero  
Consultori  
Giorgio Cesa  
Franco Cudia  
Maurilia Villosio Viano

**Novara**  
Delegato  
Mario Tuccillo

Vice Delegato-Tesoriere  
Piero Spaini  
Consulatore-Segretario  
Gianluigi Dell'Acqua  
Consultori  
Cecilia Aquili  
Diego Boca  
Eugenio Bonzanini  
Piero Attilio Camerlenghi  
Cesare Augusto Varalli

### Torino Lingotto

Delegato  
Paoletta Picco  
Vice Delegato  
Valter Cantino  
Consulatore-Segretario-Tesoriere  
Daniele Munari  
Consultori  
Sergio Bonziglia  
Mario Fezia  
Fabio Maria Massara  
Stefano Pratis  
Filippo Scevola  
Malvina Sella Tabusso

### Verbano-Cusio-Ossola

Delegato  
Pier Carlo Lincio  
Vice Delegati  
Raffaele Barbini  
Giuseppe Polli  
Consulatore-Segretario-Tesoriere  
Rolando Balestroni  
Consultori  
Eros Giuseppe Barantani  
Gian Mauro Mottini  
Annamaria Ripamonti  
Pompeo Tringali

### LIGURIA

**Genova**  
Delegato  
Paola Massa Piergiovanni  
Vice Delegato  
Mario Lombardi  
Consulatore-Segretario-Tesoriere  
Laura Gambardella  
Consultori  
Valentino Bottari  
Stefano Cazzulo  
Giovanni Gramatica di Bellagio  
Ugo Valbusa

### LOMBARDIA

#### Cremona

Delegato  
Marco Petecchi  
Vice Delegato  
Andrea Carotti  
Consulatore-Segretario  
Marco Silvio Bianchi  
Consulatore-Tesoriere  
Marco Leggeri  
Consultori  
Carla Bertinelli Spotti  
Paolo Mauri

#### Mantova

Delegato  
Omero Araldi  
Vice Delegato  
Carlo Ballarino  
Consulatore-Segretario-Tesoriere  
Anna Mori Zanotti  
Consultori  
Antonio Bianchi  
Marco Collini  
Franco Ferrarini  
Giorgio Menani  
Roberto Polacco

#### Milano Navigli

Delegato  
Giovanni Battista Spezia  
Vice Delegato  
Giuseppe De Francisco Mazzaccara  
Consulatore-Segretario  
Cristina Ciusa  
Consulatore-Tesoriere  
Pierfrancesco Battistini  
Consultori  
Mario Clemente  
Luigi Gallinoni  
Giovanna Riva Resta Pallavicino

#### Sabbioneta-Terre Destra Oglio

Delegato  
Giovanni Bovis  
Vice Delegato  
Lorenzo Tizzi  
Consulatore-Segretario-Tesoriere  
Guido Boroni Grazioli  
Consultori  
Francesco Besana  
Massimo Damini  
Alessandro Gnaccarini



## **Voghera-Oltrepò Pavese**

*Delegato*  
Umberto Guarnaschelli  
*Vice Delegato*  
Silvano Campanini  
*Consulatore-Segretario-Tesoriere*  
Bartolo Corradino  
*Consultori*  
Alberto Bosi  
Marco Jon  
Maria Mangiarotti  
Mario Zucchi

## TRENTINO - ALTO ADIGE

---

### **Merano**

*Delegato*  
Raoul Ragazzi  
*Vice Delegato*  
Heinrich Plunger  
*Consulatore-Segretario*  
Piero Bernabè  
*Consulatore-Tesoriere*  
Josef Alois Pircher  
*Consultori*  
Hugo Agostini  
Bruno Barbieri  
Aldo Clementi  
Dario Dal Medico  
Martin Hora  
Peter Lahn

## VENETO

---

### **Cortina d'Ampezzo**

*Delegato*  
Luigino Grasselli  
*Vice Delegati*  
Antonella Marani  
Maurizio Pozzan  
*Consulatore-Segretario-Tesoriere*  
Monica De Mattia  
*Consultori*  
Gianluca Basso  
Diego Dipol  
Paola Majoni Costantini  
Blandina Menardi  
Rolando Pellegrino  
Silvana Savaris Grasselli

### **Eugania-Basso Padovano**

*Delegato*  
Pietro Fracanzani

*Vice Delegato*  
Angelo Masso  
*Consulatore-Segretario*  
Bruno Businarolo  
*Consulatore-Tesoriere*  
Giuseppe Sartori  
*Consultori*  
Giovanni Battista Fadigati  
Lucia Marangon  
Giampiero Massagrande  
Susanna Tagliapietra

### **Legnago-Basso Veronese e Polesine**

**Ovest**  
*Delegato*  
Umberto Parodi  
*Vice Delegato*  
Primo Dellamorte  
*Consulatore-Segretario-Tesoriere*  
Giovanni Pietrobelli  
*Consultori*  
Pasquale Bandello  
Cesare Antonio Bellussi  
Vittorio Sandrini  
Nicola Verlato

### **Rovigo-Adria-Chioggia**

*Delegato*  
Giorgio Golfetti  
*Vice Delegato*  
Dianella Camisotti  
*Consulatore-Segretario-Tesoriere*  
Canzio Bonazzi  
*Consultori*  
Donato Sinigaglia  
Giancarlo Stellin  
Giorgio Vianelli

## EMILIA ROMAGNA

---

### **Cento-Città del Guercino**

*Delegato*  
Massimo Andalini  
*Vice Delegato*  
Paolo Borghi  
*Consulatore-Segretario*  
Roberto Vicenzi  
*Consulatore-Tesoriere*  
Stefano Borghi  
*Consultori*  
Salvatore Alberghini  
Umberto Alberghini  
Gianni Negrini  
Ferruccio Pagnoni  
Alessandro Taddei Sozzifanti

### **Ferrara**

*Delegato*  
Luca Padovani  
*Vice Delegato*  
Marco Nonato  
*Consulatore-Segretario*  
Giorgio Piacentini  
*Consulatore-Tesoriere*  
Paolo Rollo  
*Consultori*  
Giovanni Bragliani  
Oreste Chiarion  
Maurizio Mantovani

### **Parma**

*Delegato*  
Giacchino Giovanni Iapichino  
*Vice Delegato*  
Giorgio Orlandini  
*Consulatore-Segretario*  
Carlo Niro  
*Consulatore-Tesoriere*  
Pietro Bertani  
*Consultori*  
Luigi Ampollini  
Mauro Barbacini  
Giada Furlan

### **Terre Modenesi**

*Delegato*  
Benedetta Angeli  
*Vice Delegato*  
Rosalba Caffo Dallari  
*Consulatore-Segretario*  
Laura Farina  
*Consulatore-Tesoriere*  
Cesare Angeli  
*Consultori*  
Rosarita Benassi Bertoli  
Mario Bergamini  
Fabrizio Corradini

## TOSCANA

---

### **Arezzo**

*Delegato*  
Giovanna Moretti  
*Vice Delegato*  
Osvaldo Miliani  
*Consulatore-Segretario*  
Miria Farsetti  
*Consulatore-Tesoriere*  
Norberto Droandi  
*Consultori*  
Mauro Benintendi



Maurizio Catalani  
Maurizio Pampaloni  
Umberto Redi  
Brunello Romanelli  
Federico Tanganelli

## **Costa degli Etruschi**

*Delegato*  
Maria Gloria Nannini  
*Vice Delegato*  
Andrea Pierucci  
*Consultore-Segretario*  
Stefano Tanzilli  
*Consultore-Tesoriere*  
Elisabetta Baffetti  
*Consultori*  
Salvatore De Priamo  
Maurizia Mondini

## **Empoli**

*Delegato*  
Marta Ghezzi  
*Vice Delegato*  
Massimo Vincenzini  
*Consultore-Segretario*  
Giovanni Mancini  
*Consultore-Tesoriere*  
Alessandro Scappini  
*Consultore*  
Gerardo Giaquinto

## **Garfagnana-Val di Serchio**

*Delegato*  
Giovanni Battista Santini  
*Vice Delegato*  
Alessandro Garibotti  
*Consultore-Segretario*  
Albarosa Lucchesi  
*Consultore-Tesoriere*  
Ilva Bacci  
*Consultori*  
Graziano Cipollini  
Luigi Marcucci  
Ezio Pierotti  
Grazia Questa Santini

## **Lucca**

*Delegato*  
Alessandro Caturegli  
*Vice Delegati*  
Giovanni Cicerchia  
Daniela Clerici  
*Consultore-Segretario*  
Francesca Fazzi  
*Consultore-Tesoriere*  
Marco Cattani

*Consultori*  
Francesco Andreini  
Claudio Guerrieri  
Paolo Mencacci  
Giorgio Nencini  
Fernando Pardi

## **Pisa**

*Delegato*  
Franco Milli  
*Vice Delegati*  
Enrico Bonari  
Alberto Muratorio  
*Consultore-Segretario*  
Enrico Buscemi Nanni  
*Consultore-Tesoriere*  
Rosa Guidi Pastore  
*Consultori*  
Mauro Baschieri  
Tiziana Centonze  
Gianandrea Paladini  
Saverio Sani  
Savino Gerardo Sardella

## **Siena**

*Delegato*  
Alberto Scarampi di Pruney di Levice  
*Vice Delegati*  
Tommaso Marrocchesi Marzi  
Piero Luigi Millozzi  
*Consultore-Segretario*  
Elena Terrosi Vagnoli  
*Consultore-Tesoriere*  
Claudio Magagnoli  
*Consultori*  
Maria Isabella Becchi  
Alessandro Mandarini

## **Siena Valdelsa**

*Delegato*  
Alessandro Tamagnini  
*Vice Delegati*  
Tommaso Bucci  
Franco Siveri  
*Consultore-Segretario*  
Luca Mittica  
*Consultore-Tesoriere*  
Claudio Giomini  
*Consultori*  
Stefania Mazzieri  
Nicola Pezone  
Italo Piva

## **Valdarno Fiorentino**

*Delegato*  
Ruggero Larco

*Vice Delegato*  
Giovanni Gerini  
*Consultore-Segretario*  
Antonella Bizzarri  
*Consultore-Tesoriere*  
Sandro Fusari  
*Consultori*  
Marco Cirri  
Giulietta Manuelli

## **Valdelsa Fiorentina**

*Delegato*  
Alessandro Signorini  
*Vice Delegato-Tesoriere*  
Pietro Arrigoni  
*Consultore-Segretario*  
Andrea Gori  
*Consultori*  
Roberta Baronti  
Stefano Casini  
Marco Mazzoni  
Carlo Posarelli  
Roberto Verdiani

## **MARCHE**

### **Ancona-Riviera del Conero**

*Delegato*  
Sandro Marani  
*Vice Delegato*  
Daniele Duca  
*Consultore-Segretario*  
Luciano Squartini  
*Consultori*  
Gino Gentili  
Piero Granarelli  
Michele Maccione  
Giuseppe Ruggeri  
Stefano Vecchi

### **Ascoli Piceno**

*Delegato*  
Vittorio Ricci  
*Vice Delegati*  
Alessandro Caponi  
Pasquale D'Avella  
*Consultore-Segretario*  
Paola Cocci Grifoni  
*Consultore-Tesoriere*  
Luciano Vesperini



## Consultori

Andrea Gentili  
Costantino Gulli  
Francesco Lucidi  
Paolo Turco  
Paolo Ulissi

## Fermo

*Delegato*  
Carla Chiaramoni  
*Vice Delegato*  
Luciano Marilungo  
*Consultore-Segretario*  
Anna Maria Ciciretti  
*Consultore-Tesoriere*  
Adriana Botticelli  
*Consultori*  
Rocco Pistolesi  
Fabio Torresi

## UMBRIA

---

### Foligno

*Delegato*  
Luisa Vincenti Mattonelli

### Gubbio

*Delegato*  
Paola Biraschi  
*Vice Delegato*  
Giovanni Battista Pauselli  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Ezio Maria Caldarelli  
*Consultori*  
Franco Agostinucci  
Manuela Manuali  
Fausto Marionni  
Luisa Francesca Melchiori Ranghiasi  
Balducci  
Walter Panarelli

### Orvieto

*Delegato*  
Luigi Antonio Barberani  
*Vice Delegato*  
Pier Luigi Leoni  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Umbra Mortaruolo  
*Consultore*  
Giuseppe Carnevali

### Spoletto

*Delegato*  
Giuseppe Benedetti Del Rio

## Vice Delegato

Giuseppe Morichelli  
*Consultore-Segretario*  
Laura Fiorani  
*Consultore-Tesoriere*  
Alessandro Pellicciotta

## LAZIO

---

### Roma

*Consultore*  
Alessandro Pini

### Roma Nomentana

*Delegato*  
Alessandro Di Giovanni  
*Vice Delegato*  
Carlo Civiletti  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Mauro Gaudino  
*Consultori*  
Annalisa Menegolli  
Carmine Savoia  
Guido Scalici  
Alberto Schepisi

### Viterbo

*Delegato*  
Fabio Ludovisi  
*Vice Delegato*  
Amedeo Rinalducci  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Giorgio Foschi  
*Consultori*  
Anna Maria Ghignoni  
Mario Quatrini  
Lorenzo Venzi

## ABRUZZO

---

### Chieti

*Delegato*  
Mimmo D'Alessio  
*Vice Delegato*  
Paolo Albanese  
*Consultore-Segretario*  
Nicola D'Auria  
*Consultori*  
Maurizio Adezio  
Paolo Cacciagrano  
Gerardo Di Cola  
Nunziato Mancini  
Graziella Soldato

## L'Aquila

*Delegato*  
Demetrio Moretti  
*Vice Delegato*  
Vincenzo Galeota  
*Consultore-Segretario*  
Enrico Storelli  
*Consultore-Tesoriere*  
Laura Giordano Olivieri  
*Consultori*  
Tommaso Cedia  
Fabrizio Foglietti  
Fabrizio Lazzaro  
Berardino Rocchi

## Pescara Aternum

*Delegato*  
Domenico Russi  
*Vice Delegato*  
Leonardo Seghetti  
*Consultore-Segretario*  
Vincenzo Olivieri  
*Consultore-Tesoriere*  
Paola Ippoliti  
*Consultori*  
Erminia Ariosto  
Enio Barbarossa  
Luciana D'Aprile Romano  
Franco Falcone  
Gerardo Rasetti

## Sulmona

*Delegato*  
Giovanni Maria D'Amario  
*Vice Delegato*  
Fernanda De Santis  
*Consultore-Segretario*  
Maria Carmela Petrucci  
*Consultore-Tesoriere*  
Rosa Maria Colasanti  
*Consultori*  
Adele Bologna Speranza  
Costantino Colonico  
Giovanni Davini  
Uberto Di Pillo  
Maria Vestuto

## MOLISE

---

### Termoli

*Delegato*  
Italo Sciarretta  
*Vice Delegato*  
Teresio Di Pietro



*Consultore-Segretario-Tesoriere*

Nicola Fedele

*Consultori*

Gianbattista Amoruso

Roberto Camperchioli

Giovanni Lombardi

Pasquale Marino

Michele Marone

Marco Sciarretta

Ennio Vincelli

## CAMPANIA

---

### **Benevento**

*Delegato*

Emilia Pati Chica

*Vice Delegato-Tesoriere*

Maddalena D'Alessio Luongo

*Vice Delegato*

Pina Pedicini Marotti

*Consultore-Segretario*

Danila Carlucci

*Consultori*

Giovanni Errico

Angela Evangelista Martucci

Mariella La Peccerella

Angela Rispoli

Annamalia Villaccio Canelli

### **Napoli**

*Delegato*

Vincenzo Del Genio

*Vice Delegato*

Massimo Ricciardi

*Consultore-Segretario*

Mjriam Cimino Fonti

*Consultore-Tesoriere*

Vera Gallo

*Consultori*

Vittorio Alongi

Vito Amendolara

Nando De Sanctis

Paolo Lorenzo Romanello

## PUGLIA

---

### **Castel del Monte**

*Delegato*

Antonio Giorgino

*Vice Delegato*

Maria Antonietta D'Urso

*Consultore-Segretario*

Alfonso Savino

*Consultore-Tesoriere*

Giacomo Vania

*Consultori*

Umberto Busseti

Mariangela Chieppa

Francesco Frezza

Mariagrazia Jannuzzi Sernia

Roberto Claudio Mazzocca

### **Foggia-Lucera**

*Delegato*

Luigi Altobella

*Vice Delegato*

Giuseppe Agnusdei

*Consultore-Segretario*

Pierluigi Pinto

*Consultore-Tesoriere*

Pietro De Martinis

*Consultori*

Francesco Paolo Nardelli

Angelo Palmieri

Antonio Tedeschi

### **Manduria**

*Delegato*

Arcangelo Gabriele Liguori

*Vice Delegato*

Cosimo Panetti

*Consultore-Segretario*

Luigi Elia

*Consultore-Tesoriere*

Bruno Garofano

*Consultore*

Oscar Rotelli

## BASILICATA

---

### **Vulture**

*Delegato*

Giustino Donofrio

*Vice Delegato*

Domenico Saraceno

*Consultore-Segretario*

Luigi Innocenti

*Consultore-Tesoriere*

Antonio Innocenti

*Consultore*

Donatello Giovanni Papa

## CALABRIA

---

### **Vibo Valentia**

*Delegato*

Ernestina Pasquale

*Vice Delegato-Tesoriere*

Giuseppe Adilardi

*Consultore-Segretario*

Eleonora Cannatelli

*Consultori*

Ermenegildo Niutta

Giovanni Pugliese

Maria Teresa Sirgiovanni

## SICILIA

---

### **Catania**

*Delegato*

Gianclaudio Tribulato

*Vice Delegati*

Vincenzo Avolio

Marina Fichera

*Consultore-Segretario*

Michela Ursino Magnano di S. Lio

*Consultore-Tesoriere*

Alfio Cavallaro

*Consultori*

Paolo Di Loreto

Flavia Gafà

Maria Clorinda Mazzarino

Francesco Micale

Carmela Vagliasindi

### **Messina**

*Delegato*

Antonio Barresi

*Vice Delegato*

Francesco Trimarchi

*Consultore-Segretario*

Giovanni Rossi

*Consultore-Tesoriere*

Fausto Giuffrè

*Consultori*

Tommaso Faranda

Francesco Vermiglio

### **Modica**

*Delegato*

Carlo Ottaviano

*Vice Delegati*

Francesca Giambanco

Franzo Bruno Statella

*Consultore-Segretario-Tesoriere*

Antonella Rollo



*Consultori*  
Margherita Donzella  
Giuseppe Dugo  
Elena Riera

## **Trapani**

*Delegato*  
Ignazio Aversa  
*Vice Delegato*  
Maddalena Fontana  
*Consultore-Segretario*  
Sebastiano Spanò  
*Consultore-Tesoriere*  
Francesco Castiglione  
*Consultori*  
Giuseppe Barbera  
Antonio D'Alì Solina  
Giuseppe Di Via  
Arian Frasheri  
Calogero Puntrello

## **SARDEGNA**

### **Gallura**

*Delegato*  
Luigi Collu  
*Vice Delegati*  
Marisa Paulis Mancini  
Fabrizio Ruggero  
*Consultore-Segretario*  
Gianfranco Pes  
*Consultore-Tesoriere*  
Maria Wanda Fancello  
*Consultori*  
Maria Grazia Achena Gandolfo  
Eleonora Dall'Olio  
Eugenio Lecca  
Massimo Putzu

### **Oristano**

*Delegato*  
Riccardo Fantacci  
*Vice Delegato*  
Paola Meconcelli  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Anna Maria Pili  
*Consultori*  
Carlo Pau  
Angelo Tocco  
Pietrina Zancudi

## **AUSTRALIA**

### **Canberra**

*Delegato*  
Luciano Lombardo  
*Vice Delegato*  
Carlo Cosentino  
*Consultore-Segretario*  
Janette Gray

### **Melbourne**

*Delegato*  
Giancarlo Zanol

## **AUSTRIA**

### **Vienna**

*Delegato*  
Franco Benussi  
*Vice Delegato*  
Enrico Verdoscia  
*Consultore-Segretario*  
Elisabeth Grassl  
*Consultori*  
Andrea Gioia  
Richard P. Kwizda

## **CANADA**

### **Toronto-Ontario**

*Delegato*  
Marisa Bergagnini  
*Vice Delegato*  
Francis L. Zarb  
*Consultore-Segretario*  
Roldano Dalla Rosa  
*Consultore-Tesoriere*  
Paolo Bizzarri  
*Consultori*  
Anne Marie Applin  
Massimo Fantoni  
Kathryn Langley Hope

## **CILE**

### **Santiago del Cile**

*Delegato*  
Tiberio Dall'Olio  
*Vice Delegati*  
Alessandro Bizzarri  
Lia Orsini  
*Consultore-Segretario*  
Patricia Angelini

*Consultore-Tesoriere*  
Enrique Sacchetti  
*Consultori*  
Mario Corbo  
Marco Ferrando  
Jaime Martinez Williams  
Floria Orsini  
Romolo Trebbi

## **CINA**

### **Hong Kong**

*Delegato*  
Savio Pesavento  
*Vice Delegati*  
Cristiano Maestrini  
Chiara Rodriguez  
*Consultore-Segretario*  
Rosario Diquattro  
*Consultore-Tesoriere*  
Andrea Croci

## **FRANCIA**

### **Parigi**

*Delegato*  
Luisa Branlard Polto  
*Vice Delegato*  
Mariella Giannetti-Haskell  
*Consultore-Segretario*  
Marina Rizzi  
*Consultore-Tesoriere*  
François Mellerio  
*Consultori*  
Gian Paolo Battaglia  
Eugenio Callegari  
Paul Haskell

## **POLONIA**

### **Varsavia**

*Delegato*  
Cristiano Pinzauti  
*Vice Delegato*  
Anna Monika Iwaszkiewicz  
*Consultore-Segretario*  
Tessa Capponi Borawska  
*Consultore-Tesoriere*  
Sabrina Molinaro  
*Consultori*  
Jacek Bieniak  
Antonio Carvelli  
Anna Weigt Pavoni



## REPUBBLICA CECA

---

### **Praga**

*Delegato*

Giancarlo Bertacchini

*Vice Delegato*

Petr Dostal

*Consultore-Segretario-Tesoriere*

Roberto Massa

*Consultori*

Paolo Ferrari

Flavio Serughetti

Evermod Gejza Sidlovsky

## SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

---

### **Singapore-Malaysia-Indonesia**

*Delegato*

Giorgio Maria Rosica

*Vice Delegato*

Stefano Poli

*Consultore-Segretario*

Stefania Scapicchio

*Consultore-Tesoriere*

Chiara Randi

*Consultori*

Roberto Fabbri

Renato Silvio Sirtori

## SPAGNA

---

### **Barcellona**

*Delegato*

Livia Paretto

*Vice Delegato*

Annabella Di Montaperto

*Consultore-Segretario*

Marino Gariboldi

*Consultore*

Vanessa Forlanelli

## SUDAFRICA

---

### **Johannesburg**

*Delegato*

Aurelio Armando Grech-Cumbo

*Vice Delegato*

Elia Pedersoli

*Consultore-Segretario*

Fortunato Mercurio Di Siro

*Consultore-Tesoriere*

Luca von Allmen

*Consultori*

Andrew Adrian

Aldo Gallino

Gianluca Marus

Torquato Porelli

## TRASFERIMENTI

### TOSCANA

---

#### **Maremma-Grosseto**

Cristina Cianchi

*(da Maremma-Presidi)*

### LAZIO

---

#### **Roma**

Giacomo Cavallo

*(da Roma Eur)*

Gregorio Condarelli

*(da Roma Eur)*

Giuliano Guidi

*(da Roma Eur)*

Maurizio Minotti

*(da Roma Eur)*

Francesco Ricciardi

*(da Roma Eur)*

### GERMANIA

---

#### **Colonia**

Claus Pischel

*(da Elba)*

## REPUBBLICA CECA

---

### **Praga**

Stefano Burani

*(da Bucarest)*

## STATI UNITI D'AMERICA

---

#### **Houston-Texas**

Federica Attalla Bocchi

*(da Los Angeles)*

#### **San Francisco**

Carla Anisman

*(da Silicon Valley)*

## UNGHERIA

---

### **Budapest**

Marco Sisti

*(da Praga)*

## NON SONO PIÙ TRA NOI

### LOMBARDIA

---

#### **Lodi**

Maria Emilia Moro Maisano

### EMILIA ROMAGNA

---

#### **Imola**

Umberto Cenni

### LAZIO

---

#### **Viterbo**

Giorgio Foschi

Fausto Ludovisi

### SICILIA

---

#### **Messina**

Carlo Catanzaro

### BRASILE

---

#### **San Paolo Sud**

Luigi Sonzogno

### CANADA

---

#### **Toronto-Ontario**

Antonio W. Santamaura

## PRINCIPATO DI MONACO

---

#### **Monaco**

Mariuccia Zerilli Marimò

*Aggiornamenti a cura di*

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



## FOCUS

see page 3

## A GREAT YEAR

December is the month of cuisine for the holidays. All newspapers and television networks produce suggestions for preparing traditional or modern dishes to serve to family and friends on Christmas Eve, New Year's and the festivities connected with the holiday period. As happens every year, the Academy receives a great deal of requests and we do not fail to grant interviews and provide stories, traditions and typical recipes, keyed to many regions. December is a cold month, calling for a substantial and nourishing cuisine that many would keep us from enjoying, while we suggest that such cuisine should be tasted but in moderation. This year, our holiday dinners are clouded by the drumming of nefarious news: palm oil, red meats, barbecues, even *prosciutto* and other sausages, including *pizza* and *mozzarella*, the final blow the fraud perpetrated in the sale of extra virgin olive oil. All the while, there is rumbling about the presumed damages caused by wine, coffee, sweets and even cheese. Nothing is left out! Such news is often recycled and magnified to make a lot of noise, for sake of a scoop, with large headlines and partisan interests. A doubt lingers over such scoops: given that Italian cuisine is wildly popular and generates a great deal of money and kudos because of its products, recipes and restaurants, a sporadic aggression against the fundamentals that underlie our gastronomy does bring damage, directly or indirectly, to Italy, its economy and its image. The suspicion is that somebody may find it useful. The Italian Academy of Cuisine is committed to working effectively to increase the value of our great cuisine by promoting it. This year, following years of study, we have published an exceptional volume, *La Tradizione a Tavola* (Tradition at the Table), whose sales have done very well. It will be translated into various languages. Our guide about "The Good Tables" can be found in 700 restaurants where it is often exhibited at the entrance. Over one hundred thousand copies of our magazine "Civiltà della Tavola" are now distributed all over the world. The monthly newsletter reaches all our Academicians with



current news that emphasizes the great work done by our Delegations. Our new site has met with great success and now records 85,000 hits each month while the restaurants' App is downloaded by over 100,000 visitors. We have also increased the number of new Delegations, such as those of Vasto, Agrigento, Sassari Silki, Paris Montparnasse, plus the Legations of Cambridge and Perth in Australia. Our recent contacts with institutions confirm the prestige of our Academy that has the duty to launch concrete new activities to participate in the promotion of tourism and the knowledge of gastronomy among all kinds of consumers. A first step was taken with the establishment of a new Study Center that has been constituted by valid professional people, all of them leaders in specific sectors. In conclusion, a good panorama at the end of the year: the Delegates and their Academicians have worked well, with passion and professionalism. All this must set a good base for 2016, to make it worthy of a great Academy such as ours.

PAOLO PETRONI



### A MEETING: CUISINE IN SIGHT

see page 4

The new "Franco Marengi" Study Center met for the first time in an unusual setting: the Gualtiero Marchesi Foundation in Milan. In presenting the new members of the Study Center, the President of the Academy underlined the various non-overlapping roles that they will play in contributing expertise from their various fields.





## HANDS OFF THE PLEASURES OF THE TABLE

*see page 6*

“Franco Marengi” Study Center member Franco Cardini reacts to the recent attacks on red meat. The human race has always poured the best of itself and its ingenuity back into its food: nutrition is necessary; but eating is a science and a part of culture. Salamis are a pleasure, and a slice of the joys of life.

## WE’RE NOT FALLING FOR THIS

*see page 8*

Foligno Academician Giovanni Picuti defends the moderate consumption of meat, a food that characterizes many traditional dishes of Umbria. A passion for roast pork, chicken livers and *guanciale* is part of the Umbrian DNA.



## LANGUAGE MATURES BUT IT NEVER DIES

*see page 9*

It is traditional to exchange greetings during the holidays. We wish one another good health, peace, harmony, serenity and hope. What is the origin of this magical formula that soothes the soul of the recipient? Avezzano Delegate Franco Santellocco Gargano, provides an answer, starting with the origin of the verb “*augurare*” - to wish.



## CUDDUREDDI FROM BATIA

*see page 11*

Sicilian monasteries have always been the guardians of the art of pastry making on the island. Alcamo-Castellammare del Golfo Academician Giuseppe Cangemi has an especially fond memory of the sweets made by the Benedictine nuns of Alcamo’s “Badia Nuova” monastery. The most beloved were the traditional Christmas pastries known as “*cuddureddi*”, made of

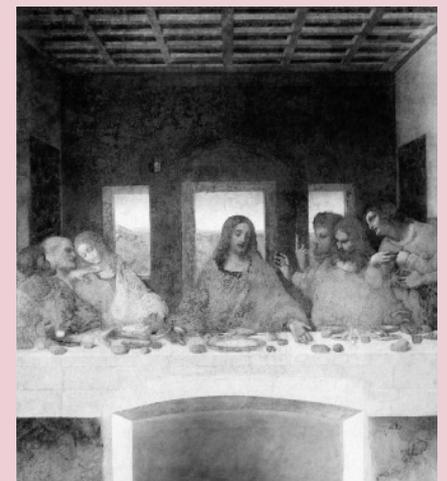


puff pastry wrapped around white figs, dark chocolate and dried fruit, drizzled with icing and sprinkled with cinnamon.

## THE BIBLICAL SYMBOLISM OF FOOD AS THE LOVE OF GOD

*see page 12*

An artistic exhibition linked to the Expo was held as part of the celebration of the completion of the restoration of Bramante’s Cloister in the church of Santa Maria delle Grazie in Milan. In the collection, entitled “*The Last Supper: from the Bible to Painting*”, each work of art depicted or referred to a food or drink. The exhibition celebrated, and indeed glorified food in a most original way.



## CHRISTMAS IN APULIA

*see page 14*

Bari Academician Dario Cianci describes some of the holiday gastronomic traditions of Apulia. Christmas Eve dinner and the Christmas Day meal remain part of the cultural heritage of the region and in fact the entire south of Italy. But today new customs have replaced many traditions.



**EDITORE**

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



PERIODICO MENSILE  
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO  
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049  
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE  
€ 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



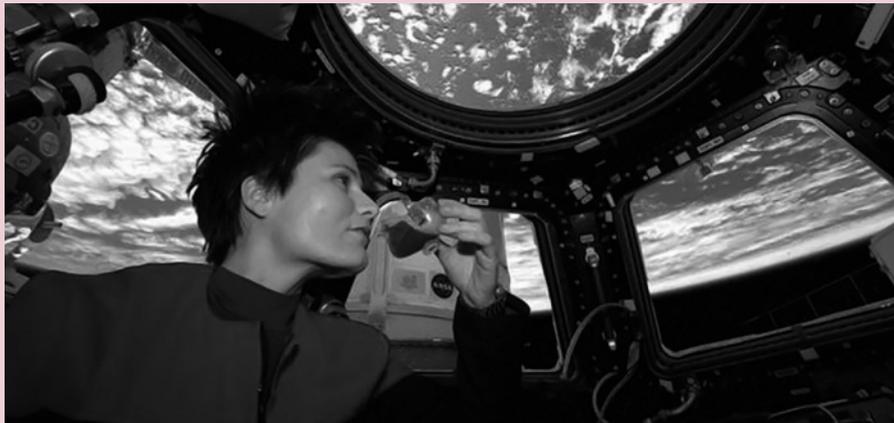
SPEDIZIONE  
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE  
DEI DATI PERSONALI**

Paolo Petroni, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto, nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.



Rivista associata  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana



**THE 50 YEARS OF "GOLDEN VERDICCHIO"**  
*see page 16*

The cultural gastronomy award ceremony of the "Golden Verdicchio" that takes place in the happy little town of Staffolo just a few kilometers from Jesi in the Marche has just turned fifty. It is a prestigious prize that over the years has honored many exponents of oeno-gastronomic culture, of the world of mass media and of knowledge.

**ITALIAN FOOD IN OUTER SPACE**  
*see page 18*

An interesting conference on Italian food in space was held in Turin. Very few people are aware that Italian space food has achieved levels of excellence. Astronaut Franco Malerba participated in the Turin conference along with representatives from the food industry and space and gastronomic experts.

**THE ACADEMY AND THE EXPO**  
*see page 20*

Here are the Academy's initiatives that took place during the last month of the Expo: **The Italian Language of Food**, a three day conferences organized by the Academy of the Crusca and the State University of Milan under the auspices of the Presidency of the Republic with contributions by the Academy. **Dishes of the Court**, under the auspices of the Expo and in collaboration with the Delegations of Monza and Brianza, brought some of the best restaurants in Brianza together in a gastronomic initiative that marries the theme of food with the life of the Lombard nobility in 1700 - 1800. With the support of Unesco and its role in the Expo, the **Fifth World Congress on Pa-**

**sta** and the **2015 World Pasta Day** were held. Rome Olgiata Sabazia-Cassia Delegate Raffaello Ragaglini who is also the Secretary General of the International Pasta Organization was among the speakers. At the Italian Pavillion Valdichiana-Valdorcia Sud Delegate Giorgio Ciacci presented the book **Good as the Cafeteria: Reliving Food Between School and Home**.

**LET'S RAISE OUR GLASSES**  
*see page 22*

A tribute to wine by Naples-Capri Delegate Elio Palombi. Wine creates within us a pleasant sense of spiritual wellbeing that harmonizes with life. Sipping a glass of good wine creates an atmosphere of festivity and fills us with joy and warmth. As Baudelaire wisely observed, "He who drinks only water has mething to hide".



*Translator:*  
NICOLA LEA FURLAN  
*Summarized:*  
FEDERICA GUERCIOTTI