

# 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. 279, FEBBRAIO 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/



## FOCUS

- 3 I grandi chef non vivono più in cucina  
(Paolo Petroni)

## CULTURA & RICERCA

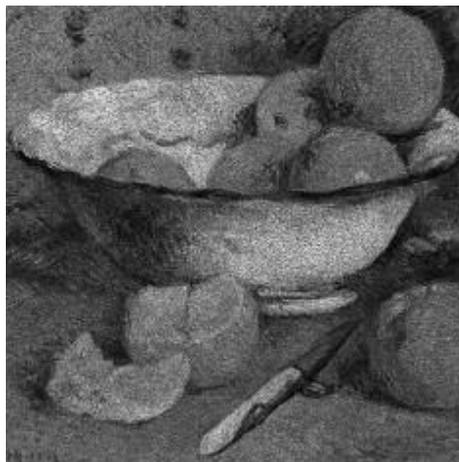
- 5 L'impiattata  
(Simonetta Agnello Hornby)
- 7 L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa  
(Giovanni Ballarini)
- 9 Il "salmone Frankenstein"  
(Marino de Medici)
- 11 Il pistum delle valli pordenonesi  
(Giorgio Viel)
- 13 Le arance nella storia e nella salute  
(Publio Viola)
- 22 L'olio e l'ulivo nell'Agro Romano antico  
(Mauro Gaudino)



### L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

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

- 24 Cibo e musica: un connubio perfetto  
(Rosalia Sorce)
- 25 La cucina del riuso in Valdinievole  
(Cesare Dami)
- 26 La salsa Caruso  
(Claudio Novelli)
- 28 La scienza dai semi al piatto  
(Gian Paolo Pinton)



**In copertina:** Elaborazione grafica di un particolare dell'opera "Natura morta con arance" (1881) di Paul Gauguin. Museo d'Orsay, Parigi.



## CENTRO STUDI "FRANCO MARENGHI"

- 4 Si rafforza il ruolo culturale dell'Accademia nella società  
(Silvia De Lorenzo)

## I NOSTRI CONVEGNI

- 15 Sacro e inviolabile  
(Maria Cristina Carbonelli di Letino)
- 17 Una storia gastronomica padana  
(Carla Bertinelli Spotti)
- 18 Una cultura bimillenaria da valorizzare  
(Francesco Lucidi)
- 20 Non solo cibo  
(Massimo Alberti)

## SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 Il pane nero  
(Gabriele Gasparro)

## LE RUBRICHE

- 8 Calendario accademico
- 14 Accademici in primo piano
- 30 In libreria
- 31 Dalle Delegazioni
- 47 Vita dell'Accademia
- 66 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 **deco-dificarlo** e vedere cosa nasconde. **Per leggere i codici QR** è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. **Su Android** potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su **iPhone** e **iPad** potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.

## TRENTACINQUE ANNI DI ACCADEMIA (1981 - 2016)

Alessandria	Gianfranco Sassi
Belluno-Feltre-Cadore	Bruna Piva Bosco
Cuneo-Saluzzo	Francesco Bonamico
Den Haag-Scheveningen	Alessandro Germano
Firenze	Max Ferranti Giuseppe Stancanelli
Ivrea	Franca Martinelli Pecco
Lucca	Frediano Chiocchetti Giovanni Cicerchia Claudio Guerrieri
Milano	Giuseppe Celona
Modena	Andrea Strata
Monaco di Baviera	Roberto Cecchini
Parma	Alberto Fornari
Perugia	Giuseppe Fioroni Bruno Urbani
Ragusa	Francesca Carfi
Sassari Silki	Proto Pippia
Suisse Romande	Fausto Giori
Tigullio	Davide Mora
Trieste	Maurizio De Vanna
Voghera-Oltrepò Pavese	Alberto Bosi

## QUARANT'ANNI DI ACCADEMIA (1976 - 2016)

Apuana	Carlo Carletti
Bologna-San Luca	Maurizio Campiverdi
Cento-Città del Guercino	Vilmo Ferioli Mario Rossi
Cesena	Dionigio Dionigi
Enna	Antonino Gagliano
Muggia-Capodistria	Dario Samer
Novara	Giuseppe Gatti
Padova	Luigi Vasoïn De Prospero
Treviso	Ilan Brauner Francesco Pugliese
Vicenza	Gianni Zonin

## CINQUANT'ANNI DI ACCADEMIA (1966 - 2016)

Vicenza	Walter Giacometti
---------	-------------------

# I grandi chef non vivono più in cucina

Come fanno a non restare nell'ambiente dove è nata la loro passione?

DI PAOLO PETRONI  
Presidente dell'Accademia

**S**ta ottenendo un buon successo una stagionata serie televisiva trasmessa in Francia a partire dal 1997, si tratta di "Joséphine, ange gardien". Joséphine Delamarre è un angelo custode che dal cielo scende sulla Terra. Con la sua finezza psicologica, la capacità di persuasione e i poteri magici, riesce ad aiutare persone che hanno problemi. Protagonista di tutti gli episodi è Mimie Mathy, simpatica attrice e cantante francese affetta da nanismo, che interpreta Joséphine. In uno degli ultimi episodi trasmessi, ma con ogni evidenza girato diversi anni fa, Joséphine corre in soccorso di un famoso cuoco, uno dei più celebri chef del momento in Francia, il quale, troppo preso dagli affari (apre nuovi ristoranti, mette la sua faccia perfino sulle etichette di omogeneizzati per bambini), si trova in crisi di idee e di identità. Una sera, è ospite nel suo resort il più celebre critico gastronomico di Francia; naturalmente è vezzeggiato e trattato al meglio dalla cucina, con un piccione al *foie gras*, tuttavia, prima del dessert, si alza ed esce dal locale. Rincorso dal nostro chef, il critico gli dice apertamente che non lo riconosce più: uno dei più talentuosi cuochi di Francia non è, oggi, in grado di dare emozioni, di creare una pietanza originale che impressioni il palato e stupisca il cliente. Terrorizzato dal pensiero che un articolo negativo del giornalista distrugga tutti i suoi affari in un sol colpo, sprofonda nella più cupa disperazione. Non sappiamo se gli autori si siano ispirati ad una storia vera, ma la trama assomiglia molto a un fatto realmente accaduto. Siamo a Saulieu, in Borgogna,



quando, nel 2003, il tristellato chef-imprenditore *ante litteram*, Bernard Loiseau (aveva quattro ristoranti), inaspettatamente, a soli 52 anni, si uccide con un colpo di fucile in faccia. Personaggio notissimo, decorato con la Legion d'Onore, autore di libri di successo e sponsor di specialità gastronomiche in vendita nei supermercati. Motivo ufficiale? La guida Gault e Millau lo aveva declassato da 19 a 17 ventesimi e la

Michelin pare volesse togliergli una stella, con la conseguente rovina della sua attività economica. O forse per l'intollerabile umiliazione. Oggi, tutto quello che portò alla depressione il bravo Loiseau è divenuto normale: i grandi cuochi stanno più sui giornali e in televisione che in cucina, hanno fondato catene di ristoranti, come dei coiffeur per signora, o panetterie, o catene di *fast food*. Forse la domanda di quel critico di tanti anni fa resta valida: come fanno a non vivere più nell'ambiente dove sono nati, che era la loro passione, la loro vita? Saremo tradizionalisti, ma come è bello entrare in un ristorante e trovare il caldo sorriso del grande cuoco che ti accoglie e suggerisce le sue ultime creazioni. Un nome, un'insegna non bastano. Un artista, un artigiano deve avere la sua scuola, ma il maestro ci deve essere, per guidare e insegnare.

Per la cronaca: la moglie di Bernard Loiseau, Dominique, con l'aiuto dello chef Patrick Bertron, guida ancor oggi, con successo, il resort "La Côte d'Or" che ha mantenuto le tre stelle.

*See English text page 70*

## Ultim'ora

*Al momento di andare in stampa, è giunta la notizia che lo chef franco-svizzero Benoit Violier si è ucciso con un'arma da fuoco. Tra i migliori cuochi del mondo a soli 44 anni, era chef di quello che di recente è stato classificato miglior ristorante del mondo, l'Hotel de Ville di Crissier, nel distretto di Losanna.*

*La guida Gault & Millau lo aveva, negli anni scorsi, nominato chef dell'anno e il 2 febbraio Violier avrebbe dovuto partecipare a Parigi alla presentazione della nuova edizione della guida Michelin Francia.*



# Si rafforza il ruolo culturale dell'Accademia nella società

La riunione sottolinea la sinergia tra il nuovo CSFM e i Direttori dei Centri Studi Territoriali.

DI SILVIA DE LORENZO



**I**l Presidente Paolo Petroni apre la riunione ripercorrendo brevemente la storia dell'attività del Centro Studi "Franco Marenghi" negli ultimi anni. Le riunioni con i Direttori dei Centri Studi Territoriali hanno portato alla realizzazione di ottime iniziative (si pensi ai libri, alle guide, al ricettario) e per non disperdere questo prezioso lavoro, Petroni, eletto Presidente dell'Accademia, ha individuato a succedergli, alla presidenza del CSFM, Alfredo Pelle, che unisce alla cultura gastronomica la conoscenza delle procedure accademiche. Lo coadiuvano il Consigliere di Presidenza, Sergio Corbino, Vice Presidente (anche con funzione di coordinamento tra CSFM e DCST), ed Elisabetta Cocito, Segretario. Ora, il Centro Studi "Franco Marenghi" ha assunto una nuova fisionomia: è costituito da Accademici e non, in grado di svolgere, ciascuno

secondo la propria professionalità e competenza, le funzioni di analisi e di consulenza su argomenti di carattere storico, economico, sociologico, gastronomico, nutrizionale e tecnico, inerenti alla cucina italiana. Questa nuova compagine consentirà all'Accademia di allargare i propri orizzonti culturali ai grandi e più vasti temi della gastronomia.

Alfredo Pelle riprende l'argomento, sottolineando che, nell'ambito di una continua evoluzione, il CSFM rappresenta oggi quello che potremmo chiamare l'osservatorio dell'Accademia che, attraverso i suoi nuovi membri, registra, elabora e lavora su ciò che il panorama della cultura italiana presenta, cogliendo nuove tendenze, analizzando temi emergenti, per approfondire le evoluzioni della gastronomia rispetto al passato e avanzare previsioni e suggerimenti per il futuro. Perché la società cambia (non sono aumentati, forse, i luoghi e le ore del cibo? I piatti consumati nei ristoranti sono ancora quelli di un menu tradizionale?), ed è importante che l'Accademia ne tenga conto, studiando l'attualità. Tale funzione del CSFM è in perfetta armonia con l'attività dei Centri Studi Territoriali, che approfondiscono capillarmente lo studio sul territorio, che hanno il polso delle diverse realtà regionali, che vivono l'evoluzione nella quotidianità. Insomma, una squadra pre-

stigiosa, che dà ancora più sostanza al ruolo culturale dell'Accademia nella società, e ne rafforza la visibilità.

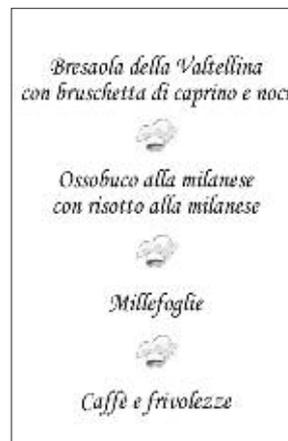
Si passa, quindi, al tema dell'anno: "La cucina del riuso". Pelle mette subito in evidenza che oggi, con il frigo in cucina, il riuso non è molto praticato; inoltre, essendo le tavole familiari composte ormai da un numero esiguo di persone, non si preparano piatti abbondanti i cui avanzi si possano utilizzare per altre pietanze.

La cucina del riuso, tuttavia, si presta ad un'altra, più moderna, interpretazione: quella contro lo spreco, ed è per questo motivo che l'Accademia ha scelto un argomento volto a recuperare, nella cucina delle tradizioni, le preparazioni che, partendo da alimenti già parzialmente sfruttati, danno origine a nuove ricette e a diversi sapori. I numerosi interventi dei DCST mettono in eviden-

za spunti, suggerimenti, problematiche, opportunità, metodologie.

Prima di concludere la riunione, il Presidente Pelle ricorda la pubblicazione, prevista per la fine dell'anno, della guida *Le Buone Tavole della Tradizione*. Un'iniziativa intelligente, perché diversa dalle altre guide, frutto di una selezione accurata di quei locali che si attengono alla vera tradizione. Un ottimo pranzo di lavoro riunisce i partecipanti al ristorante dell'hotel "Westin".

*See International Summary page 70*





# L'impiattata

Un elemento che sta scomparendo dalle tavole dei ristoranti è il piatto di portata.

DI SIMONETTA AGNELLO HORNBY  
Accademica di Londra  
Centro Studi "Franco Marengi"

**N**egli ultimi trent'anni il cibo e la cucina sono stati al centro delle attenzioni della stampa e delle preoccupazioni dei consumatori. La cucina italiana è stata unificata soltanto alla fine del 1800, dall'Artusi e poi dalla grande spinta fascista con la rivista "La Cucina Italiana". Il modo di mangiare, e quindi di servire il cibo, nelle famiglie italiane, è sempre stato quello di consumare i pasti in comune e semmai in più turni, quando non c'era spazio, nelle famiglie dei poveri. Il cibo - spesso minestre, o la pasta, negli ultimi due secoli - era lo stesso per tutti, con l'eccezione, talvolta, per gli uomini che svolgevano lavori pesanti e avevano bisogno di più proteine. Le famiglie più abbienti avevano un modo diverso di mangiare: il sistema francese, che imperò fino ai primi dell'Ottocento, prevedeva che tutte le pietanze fossero disposte sulla tavola insieme: calde, fredde, dolci e piccanti, in modo che i commensali potessero servirsi da sé. Il cameriere portava soltanto il cibo, mentre il bot-

tigliere si occupava di versare il vino a chi lo chiedeva. Le pietanze, in bella vista su alzate e trionfi, erano tenute in caldo sopra elaborati fornelli chiamati *réchaud*. Al contrario, il sistema russo, l'innovazione del principe Alexander Borisovich Kurakin, ambasciatore dello zar Alessandro I, prevedeva che il cameriere portasse una pietanza alla volta su una guantiera e servisse ai commensali la quantità di cibo che volevano. Il diplomatico, in armonia con il pensiero di Anthèlme Brillat-Savarin, che in quegli anni preparava le sue riflessioni sul piacere del cibo e sull'ospitalità a tavola, che avrebbe poi pubblicato con il titolo di *Fisiologia del gusto* nel 1825, creò un sistema che evitava gli sprechi e permetteva di gustare i sapori uno a uno. Era anche l'inizio di una nuova cultura borghese del dopo rivoluzione, ostile alla dovizia di cibo, all'esibizione di ricchezza e allo spreco del sistema francese. Fu Kurakin che insegnò ai grandi chef francesi la sequenza corretta: antipasti, minestre, pesce, carne, insalate, formaggi, dolci, pasticceria e frutta. Il passaggio dal servizio alla francese a quello alla russa ebbe anche il merito di permettere un abbinamento più attento tra vino e cibo. I commensali avevano una carta, ossia il menu, che indicava l'ordine delle pietanze. Il sistema russo è lo stesso ancora in vigore in quasi tutte le famiglie, senza l'aiuto, però, dei camerieri. L'educazione ricevuta dalla maggior parte degli italiani rispetta il cibo, ne condanna lo spreco e incoraggia a prendere solo quello che si vuole mangiare. È buona norma far passare ogni





pietanza due volte o lasciarla in tavola dando ai commensali la possibilità di servirsi nuovamente. Anche nei ristoranti il servizio era “personalizzato”, ossia il cameriere portava le verdure e i contorni per tutti, e poi ognuno ordinava la pietanza che preferiva.

In passato, il cibo si differenziava tra i commensali solo per tre motivi: malattia, dieta o per darsi delle arie servendo agli ospiti pietanze rare o esotiche. L'essere magri è poi diventato sinonimo di beltà ed è cominciata la moda delle diete: una di queste, la dieta mediterranea, “scoperta” da due americani, è sempre stata in prima linea, ma si è anche parlato di diete dissociate, liquide, o che prevedono addirittura giorni di digiuno. Esse hanno causato la quasi scomparsa di alcuni ingredienti: per esempio, l'olio d'oliva, più leggero, ha soppiantato il burro anche nella costoletta, come ho potuto constatare di recente mangiando alla “Madonnina”, un noto ristorante tradizionale milanese.

Si discute a lungo di diete e ingredienti, ma non si parla mai dell'importanza di *come* si mangia, oltre che di *cosa*. In Inghilterra è tradizione mangiare con tovagliette individuali, il “servizio all'americana” si chiamava. Ora sembra aver conquistato il favore di tutti, a scapito della tovaglia. La disposizione delle posate e dei bicchieri è rimasta più o meno immutata nel tempo, mentre sono cambiati i piatti: si usano piatti più grandi (quasi come piatti di portata), sia di ceramica sia di porcellana pregiata. Un elemento che sta scomparendo dalle tavole italiane, e forse europee, è invece il piatto di portata. Non si vedono quasi più la ciotola dell'insalata, la zuppiera della pasta o della minestra, i vassoi. Questo perché l'“impiattata”, cioè servire il cibo già sul piatto, senza chiedere a chi mangia quanto desideri di una pietanza o se la desideri, è diventata la norma. Al contrario, ho sempre apprezzato il potere di scegliere quanto e cosa mangiare. È un elemento di giudizio che bisogna insegnare ai bambini: significa anche imparare a moderarsi, scoprire, e, so-

prattutto, avere un rapporto dignitoso e rispettoso col cibo. Lo spreco è ingiustificato e peccaminoso, e con l'impiattata è addirittura doppio (a meno che le porzioni non siano minuscole, che non è inconsueto. Allora, si rimane affamati). Da una parte, servire il cibo, anche poco, ma già impiattato, dà alle persone a tavola il diritto di rifiutarlo o di lasciarlo sul piatto. Dall'altra, viene data eccessiva importanza alla decorazione delle pietanze, che è sempre stata curata per renderle attraenti; tuttavia, in passato, era connessa con quello che si mangiava, ora spesso viene fatta con alimenti utilizzati solo a fini estetici (rametti di timo, foglie di alloro o di insalata, finocchietto, tristi e solitarie fette di pomodoro, foglie larghe di basilico, riccioli di carota o ravanella).

L'impiattata cambia anche il senso del convivio, un termine che significa mangiare insieme, godere del cibo insieme, e ciò include, inoltre, godere della vista di un bel pollo arrosto, di un tacchino ricoperto di pancetta abbrustolita, di uno splendido filetto che viene tagliato a fette e circondato dalla salsa, di un pesce ancora intero... anziché avere sul proprio piatto pezzettini non ben identificati. L'occhio deve godere e i cuochi di oggi pensano di soddisfarlo impiattando le pietanze in modi complessi. La descrizione stessa del piatto è un capolavoro di confusione e l'impiattata è di solito a forma di torre: su un letto di qualche purea si posano fette di un vegetale, poi la carne o il pesce, si aggiungono erbe o foglie e sopra una crema, una salsetta, e a volte perfino un altro pezzo di frutta o verdura, a concludere l'opera. Le impiattate moderne sono piccoli capolavori che devono essere smantellati per mangiarli, e nel farlo, spesso i gusti si amalgamano, quando non dovrebbero, oppure non riescono ad amalgamarsi, per come i vari elementi sono tagliati.

Le salse, che nella cucina italiana ed europea hanno un'importanza fondamentale, negli impiattamenti sono usate a ghirigori, come decorazione. Ora, non pretendo che si servano nella sal-

siera, come sarebbe giusto, in modo che ognuno possa decidere di ammorbidire, più o meno, il proprio cibo, ritengo, però, che almeno dovrebbero essere abbondanti. Alcune volte i filini di salsa sono talmente sottili che per sentirne il sapore si dovrebbero prendere con le dita, perché è impossibile raccoglierne abbastanza con un cucchiaino o una forchetta. Alla salsa è sempre accoppiato il pane, che ora è servito a parte in quasi tutti i ristoranti inglesi, mentre in quelli italiani a volte non viene portato, bisogna chiederlo. Il piacere del mangiare, a mio avviso, è ridotto enormemente dall'impiattata, soprattutto se i commensali scelgono pietanze diverse, e anche la conversazione tipica del convivio ne risente, perché io mangio il mio e ti dico se è buono, tu mangi il tuo e mi comunichi se ti piace.

Il ricordo va ai pranzi giornalieri, in cui si parlava e si discuteva di come si erano cucinate le pietanze, arricchendo un po' tutti, che imparavano nuovi trucchi e ricette. I giovani, probabilmente, non avranno nulla del genere, perdendo di vista il vero fulcro del mangiare, ossia il cibo.

Infine, credo che l'impiattata artistica faccia mangiare male. Di recente ho consumato, in un ristorante italiano di Chelsea, una zuppa di castagne con cipolla rossa frita. Era ottima, ma non riuscivo a individuare il gusto della cipolla. Poi mi sono accorta che c'era un grumetto che galleggiava: erano le cipolle fritte, talmente unite una all'altra che è stato impossibile separarle, né schiacciandole con il cucchiaino contro le pareti della tazza, né mescolando energicamente. Alla fine ho messo in bocca l'intero grumo, perché non avevo un'altra alternativa. Dobbiamo avere il coraggio di chiedere ai ristoratori di servirci da un piatto di portata un pasto uguale per due o tre persone, e dovremmo incoraggiare la gente a scegliere lo stesso menu al ristorante, per dividerlo, come si fa spesso nelle riunioni conviviali accademiche.

**SIMONETTA AGNELLO HORNBY**  
See *International Summary* page 70



# L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa

Ricorre quest'anno il centenario dell'opera di Olindo Guerrini, iconoclasta in letteratura, tradizionalista a tavola.

DI GIOVANNI BALLARINI  
Presidente Onorario dell'Accademia

“E d ecco siamo al fine... Venuta l'ora, dico fine anche a me e buona fortuna a chi legge. Addio!” - Bologna, 5 ottobre 1916. Così Olindo Guerrini (“che compì gli anni ieri entrando nel settantaduesimo”, aggiunge) chiude il suo libro *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* raccolta da Olindo Guerrini.

L'editore A. F. Formiggini pubblica il libro nel 1918, mettendo solo in costa, come autore, O. Guerrini (L. Stecchetti), uno pseudonimo tra parentesi che non compare in nessun'altra parte della pubblicazione originale.

Il libro è nato esattamente un secolo fa, ed è ancor oggi degno di valutazione e merita alcune considerazioni, iniziando dalla denominazione dell'autore e dal titolo.

Guerrini usa il proprio nome e nessun altro dei suoi numerosi pseudonimi, molti dei quali chiaramente provocatori, quali Argia Sbolenti, Marco Balossardi, Giovanni Darenì, Pulinera, Bepi o Mercurio. Viene però citato, e solo in luogo poco visibile, lo pseudonimo L. Stecchetti.

Lorenzo Stecchetti è un ipotetico se non fantomatico cugino morto per tisi, e con il quale nel 1878 Guerrini pubblica due volumetti, *Postuma* e *Nova Polemica*. Soprattutto il primo dei due, una raccolta di poesie, ha un grande successo commerciale, superando in vendite persino le *Odi Barbare* di Giosuè Carducci.

Con il suo nome, Olindo Guerrini pubblica diversi studi e, nel 1884, *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, un saggio che costituisce la prima, rigorosa indagine sulla cucina italiana dell'epoca medievale.

Non resta che concludere che Guerrini ritiene la sua opera profonda e riflessiva, degna del proprio nome e non di uno fittizio. Forse è l'editore che, per un libro di cucina, vuole usare lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti, pensando ai precedenti successi editoriali, e probabilmente anche per richiamare una certa magrezza e povertà alimentare che il nome può suscitare.

Il libro ha un titolo chiaro e preciso, come sempre più raramente avviene, e nel quale ogni parola ha il suo peso. Che la cucina sia un'arte oggi non vi è





dubbio, ma non un secolo fa. È pur vero che la parola “arte” compare nel titolo del libro di Pellegrino Artusi, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, ma è altrettanto vero che, come Olindo Guerrini ricorda nel suo *Esordio*, il libro nasce “su consiglio del buon Artusi”. Dubbioso, ma non tanto, è l'uso del termine “utilizzare”. “Noto anche la smorfia - afferma Guerrini nell'*Esordio* che apre il libro - che fanno certi bigotti del purismo al verbo utilizzare, ma non ne ho saputo trovare uno più adatto al mio caso. Del resto anche Santa Madre Crusca lo ammette nel suo grembo... ma trattandosi di avanzi di cucina spero di essere facilmente assolto”.

Importante è la precisazione, sempre nel titolo, del termine “raccolta”, in quanto l'autore afferma che “sarebbe stata opera buona raccogliere le ricette italiane sparse nei libri (*passim*) e non avevo agio né qualche cosa d'altro per provare e riprovare”. Guerrini è un letterato e non un cuoco, diversamente da quanto invece aveva fatto Pellegrino Artusi con l'aiuto della fedele Marietta, e questo bisogna tenere presente, leggendo, interpretando e soprattutto cercando d'applicare le ricette del libro. Indicativo è l'uso del termine solenne e raffinato di “mensa” riferito agli “avanzi”, non di tavola e tanto meno di cucina, che si spiega tenendo conto dell'allora imperante cucina borghese. Gli avanzi di una mensa borghese sono sempre d'alto livello, come pure i suggerimenti per utilizzarli. A questo riguardo Guerrini ricorda che “secondo un detto genovese *un buon pasto dûa (dura) trei giorni*, e una mia nipote afferma che è misura di buona economia l'imbandire pranzi lautissimi e sontuosi poiché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana”. Per gli stessi motivi non ci si deve meravigliare che si utilizzino anche il caviale (sic!) e i tartufi (sic!).

In sintesi, Guerrini, a tavola, si rivela tradizionalista, e lo afferma fin dall'*Esordio* del libro quando scrive “preferisco di attenermi all'uso vecchio perché, se c'è un'arte refrattaria al futurismo, è l'arte del cucinare” e ag-

giunge che “l'arte della cucina è conservatrice e passatista”, dandone poi qualche esempio. Anche se il *Manifesto della Cucina Futurista* di Filippo Tommaso Marinetti e Fillia sarà pubblicato nel 1931, il Futurismo, con il suo *Manifesto del Futurismo* al quale Guerrini accenna, è del 1909.

Il tradizionalismo gastronomico e di tipo borghese, che ben traspare da tutte le pagine del libro che chiude la vita dell'autore, in un certo senso contrasta con l'insofferenza nei confronti delle regole troppo rigide e delle costrizioni più soffocanti che, soprattutto nella sua giovinezza, determinano in lui atteggiamenti di vita scapigliata. L'oscillazione fra le due componenti di rivoluzionario in letteratura e conservatore a tavola non dà luogo in Guerrini a drammatici conflitti o insanabili lacerazioni, ma, smussando ogni eccesso o punta estrema, si com-

penetra in una più tranquilla adesione ai piaceri e ai doveri della vita, anche quando sembri prevalere l'oltranza provocatoria o polemica. Tale oscillazione, tipica di molti uomini della sua terra di Romagna, forse stemperata in una lunga permanenza nella “dotta” Bologna, è anche la matrice di un umorismo solo in apparenza problematico, che si attenua nella bonomia scherzosa che traspare qua e là nel libro, riconducibile spesso a una dimensione più propriamente provinciale e cittadina, e in un gusto della buona tavola, ricca e borghese, della “grassa” Bologna, che appare a tutto tondo nel volume.

Olindo Guerrini, in sintesi, una vita giovanile scapigliata, iconoclasta e oltranzista in letteratura, ma tradizionalista borghese a tavola.

GIOVANNI BALLARINI

See *International Summary* page 70

## CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

### FEBBRAIO

gennaio - marzo 2016 - **Belluno-Feltre-Cadore**

Rassegna enogastronomica  
“D'inverno a Tavola”

febbraio - maggio 2016 - **Ancona**  
Manifestazione “Degustazioni di musica e dispensa”

### APRILE

9 aprile - **Bologna**  
Sessantennale della Delegazione e convegno “Un gusto ripieno di storia e ripieno di salute - La pasta ripiena in Emilia Romagna”

9 aprile - **L'Aquila**

Cinquantennale della Delegazione e convegno “La ristorazione e l'alimentazione nelle emergenze”

### GIUGNO

11-26 giugno - **Versilia Storica**  
Mostra “Immaginar di tavole imbandite”

### OTTOBRE

20 ottobre - **Cena Ecumenica**  
“La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia”



# Il “salmone Frankenstein”

*Così è stato soprannominato quello geneticamente modificato, approvato dalla FDA per la vendita e il consumo.*

DI MARINO DE MEDICI

*Delegato di Washington D.C.-Maryland-Virginia*



**G**li americani si preparano, con trovoiglia, a mangiare il salmone modificato geneticamente. In Europa è un'altra storia. La Food and Drug Administration (FDA) ha approvato il “genetically engineered salmon” per la vendita nei supermercati e il consumo umano. È stata una lunga battaglia, ma alla fine l'ha spuntata una piccola azienda, AquaBounty Technologies, che aveva chiesto l'approvazione della FDA già negli anni Novanta. Ambientalisti e gruppi di consumatori hanno avversato il salmone GM con ogni arma a disposizione, dalla pubblicità alle azioni giudiziarie. Erano passate poche ore dal comunicato della FDA, che un'associazione per la protezione del consumatore, il Center for Food Safety, annunciava il ricorso ad una corte federale. Il direttore del Centro di Medicina Veterinaria, un ente che fa parte della FDA, rispondeva con una stizzosa

precisazione: “la FDA ha analizzato e valutato i dati e le informazioni sottoposti dalla AquaBounty - si afferma nel comunicato - e ha raggiunto la conclusione che il cibo rappresentato dal pesce può essere consumato con sicurezza”. Il salmone prodotto dalla AquaBounty - dove il nome *bounty*, reso famoso da uno storico ammutinamento, sta per “liberalità” - è di fatto un salmone atlantico, modificato geneticamente in modo che cresca molto più rapidamente di un normale salmone e pertanto arrivi al mercato nella metà del tempo.

Secondo la stessa FDA, tale pesce non dovrà essere etichettato, stando ad un principio introdotto per cibi ottenuti da raccolti modificati geneticamente. L'agenzia, comunque, non si opporrà ad eventuali iniziative delle aziende produttrici di pesce di etichettare volontariamente il salmone destinato alla vendita come modificato o non modificato.

Si tratta, è stato precisato, della prima volta che un pesce modificato geneticamente viene immesso nel mercato, dopo anni di analisi e discussioni. Il ritardo del processo regolatore è dovuto, insomma, al fatto che l'Amministrazione Obama si sia mossa con estrema cautela, temendo una rivolta di natura politica. In aggiunta, si è venuto a sapere che ci vorranno almeno due anni prima che il salmone modificato appaia sui banchi del supermercato, in quantità molto limitate. Ciò è dovuto in parte al fatto che il centro di produzione del salmone modificato nel Panama produrrà, agli inizi, soltanto 100 tonnellate. Gli Stati Uniti importano ogni anno più di 200.000 tonnellate di salmone.

In ogni caso, resta da vedere che sorte avrà, sul mercato, il salmone modificato, che alcuni hanno già battezzato “salmone Frankenstein”. Diversi supermercati hanno fatto sapere di non avere alcuna intenzione di metterlo in vendita. Una delle più forti obiezioni mosse dagli ambientalisti è che i salmoni modificati potrebbero finire in mare aperto e contaminare geneticamente quelli del Pacifico. La produzione nei grandi allevamenti della Norvegia e del Cile è spesso colpita da forti tempeste o altre cause - incluse foche e lontre - che aprono varchi nelle reti favorendo la fuoriuscita dei salmoni. Chi scrive ha avuto la ventura di pescare un esemplare di salmone atlantico in un lago cileno della Cordigliera delle Ande, dove il pesce era risalito per oltre quaranta chilometri del fiume Puelo dall'estuario del Reloncavì, nel quale abbondano gli allevamenti.

L'azienda AquaBounty sostiene che i salmoni modificati saranno allevati su terra ferma, in grandi cassoni di metallo, evitando, quindi, che entrino in contatto con salmoni naturali. È scontato, comunque, che prima o poi l'azienda installerà centri di produzione negli Stati Uniti, utilizzando uova di salmone estratte a Prince Edward Island, nel Canada. Col tempo, altri siti di produzione di uova nasceranno negli Stati Uniti per rifornire gli agricoltori che dispongono di bacini artificiali in vari Stati dove l'*aquaculture* o *aquafarming* è assai diffusa. I mercati previsti per l'esportazione includono Argentina, Brasile e Cina. L'Europa per il momento non rientra nei piani. Proteste vibranti, contro la produzione



di salmoni modificati, sono partite da senatori e deputati dell'Alaska, preoccupati che la comparsa del "salmone Frankenstein" abbia un impatto negativo sull'immagine e la salute ambientale dei salmoni naturali - come gli apprezzati King e Sockeye - del Pacifico settentrionale. È un argomento confutato

dagli esperti, secondo i quali la produzione di salmoni modificati non turba l'ambiente oceanico. In aggiunta, affermano gli stessi esperti, la cattura dei salmoni naturali non è più sostenibile a causa della pesca eccessiva. L'unica vera speranza degli ambientalisti è che la AquaBounty affondi finanzia-

riamente, qualora i legislatori europei e le maggiori catene di supermercati si schierassero contro la vendita del salmone modificato. Molto dipenderà dal gusto di questo salmone *sui generis* e, ovviamente, dal prezzo.

**MARINO DE MEDICI**

*See International Summary page 70*

### PIATTI DI CORTE

*La Villa Reale di Monza viene costruita nel 1777 dalla casa d'Austria, per offrire degna e sontuosa villeggiatura al Governatore della Lombardia, Ferdinando d'Asburgo. La residenza dell'Arciduca, pensata inizialmente come casa di campagna, diviene ben presto una vera reggia estiva, perfettamente in grado di rappresentare il potere di Vienna. Poco si conosce dei rituali legati ai ricevimenti offerti alla nobiltà milanese che, durante le calde estati di fine Settecento, si ritira nelle dimore gentilizie della Brianza. Sappiamo, però, che la casa arciducale si rifornisce di gamberi di fiume, rane, pesce del lago di Garda, carne di castrato, pane tedesco, droghe e sciroppi. Il loro confezionamento non deve, comunque, discostarsi più di tanto da quello documentato per i pranzi delle corti di tutta Europa, Versailles compresa, cui Ferdinando fa costante riferimento.*



*Con l'insediamento dei francesi e la successiva nascita del primo Regno d'Italia, la villa vede un nuovo decennio di splendore, grazie alla presenza del figliastro di Napoleone, Eugenio de Beauharnais, che, insieme alla bella consorte Augusta Amalia di Baviera, si circonda di una corte sfarzosa, portando a Milano, e quindi a Monza, tutte le novità parigine in fatto di gusto, rituali e innovazioni a tavola: dal servizio alla russa, ai menu, al nuovo linguaggio culinario e, soprattutto, a un'etichetta puntata quasi esclusivamente sul lusso. Parigi detta legge e i grandi di Francia gareggiano in pranzi, inviti e balli, contendendosi i migliori chef. Carême e Boucher, al servizio di Talleyrand, codificano in questo periodo un servizio che diventa il riferimento per tutte le grandi tavole reali e nobili d'Europa: due potages, due relevés (di cui uno di pesce), quattro entrées, due arrostiti, quattro entremets dolci e, per chiudere, il dessert.*

*Anche in Italia non si è da meno: savoir faire, eleganza, buona conversazione, ozi della tavola, ricche suppellettili caratterizzano, per esempio, le grandi feste di onomastico che la viceregina offre a Villa Mirabellino - dal 1807 Villa Augusta.*

*Da questo momento, e per quasi tutto il 1800, ciò che viene presentato sulle tavole reali e nobiliari di mezza Europa è preparato secondo i dettami della cucina francese. Così è, infatti, nel successivo periodo della Restaurazione asburgica dove, sia al déjeuner sia al dinner, il numero delle portate è alto, il cibo abbondante e la famosa Oglio-suppe, una sorta di brodo molto ristretto, nato per ritemprare il corpo durante il tour de force dei balli, apre il pasto, spesso caratterizzato anche dalla presenza di gorgonzola e di maccheroni conditi con il parmigiano.*

*I maccheroni diventano poi uno dei piatti forti nei menu tardo-ottocenteschi della corte sabauda, che abita la Villa Reale di Monza dal 1868 al 1900. Sono anni ricchi di documentazione grazie ai tanti menu che descrivono pranzi ancora aperti da potage o consommé di bue, tartaruga e selvaggine e seguiti da tartufi, ostriche, aragoste, fegato d'oca, alternati a ingredienti rari e raffinati quali, per esempio, filetti di beccaccia, carne di antilope, midollo di pesce. Il tutto interrotto dall'immane sorbetto di agrumi e liquori: il punch à la romaine.*

*Tre le case regnanti che hanno abitato la residenza estiva di Monza, in 130 anni di storia, e tre le cucine di riferimento. I vari tipi di menu, asburgico, francese e sabauda, sono proposti, su prenotazione, a un numero congruo di visitatori che amino coniugare percorsi inediti tra le ville gentilizie della Brianza, alla scoperta di quella cultura della villeggiatura che le ha viste protagoniste per più di due secoli, con sapori, aromi e suggestioni della cucina aristocratica. (Marina Rosa)*



# Il *pistùm* delle valli pordenonesi

Una rustica pietanza tipica della tradizione, difesa con tenacia dalle piccole comunità del territorio.

DI GIORGIO VIEL  
Accademico di Pordenone

Si pensa sempre che ricette di un tempo, “povere” per diceria comune, non possano avere un futuro né trovare albergo sulle tavole del tempo attuale. Le rape, cibo primario per le popolazioni rurali fino alla diffusione della patata, sono sparite dalle mense moderne, relegate a locali utilizzazioni tradizionali: testimone, in Friuli, la preparazione della brovada (rape inacidite nelle vinacce), usuale contorno per il *muset* (cotechino). Se le rape hanno oggi scarsissimo utilizzo, si potrebbe credere che le foglie non ne abbiano alcuno. Invece, girando per le valli incontaminate delle Dolomiti Friulane, ci si può imbattere in veri miracoli di perpetuazione della cultura gastronomica minima. Nei comuni dolomitici friulani e nelle valli adiacenti, le foglie di rapa si continuano a portare in tavola, compongono la base per il *pistùm*. Figlie del “non si spreca niente”,

erano cibo comune in vaste aree montane. Pochi anni fa, Piero Adami, Accademico e massimo esperto delle tradizioni culinarie di Carnia, scriveva che, con le foglie raccolte dopo la prima gelata, previamente essiccate, si prepara la *viscje*. Nell’Agordino, in piena area dolomitica, le *erbe da bruo*: foglie cotte con ossa di maiale, per una minestralsalsa, arricchita con latte, preparata per condire la polenta.

Il *pistùm*, per lo stesso scopo, coniuga il brodo di polenta con le foglie di rapa. Un tempo conservate, fermentate, come i cavoli o le stesse rape. Si potevano, e dovevano, conservare più a lungo possibile. Una volta cavate le radici, si toglievano le foglie, si lavavano e si scottavano in acqua bollente con qualche spicchio d’aglio. Si scolavano e si disponevano in un recipiente di legno, o di pietra, schiacciandole bene sul fondo con le mani. Vi si sovrapponeva un coperschio di legno, che potesse entrare di misura nel contenitore, sul quale si appoggiava poi una pietra di peso adeguato a tenere le foglie compresse, in modo da favorire la fermentazione e una prolungata conservazione. Usualmente, si ritenevano giunte a maturazione ottimale quando le rigide temperature esterne facevano ghiacciare il contenuto del mastello: si prelevava dal contenitore la porzione che veniva ritenuta necessaria per uno o più pasti. A volte, per poterle cucinare, si dovevano rompere con il *manarin*, che serviva poi a sminuzzarle per la cottura. Tagliate a listarelle, si mettevano nel paiolo della polenta con un po’ di lardo pestato e sciolto in un tegame, a piacere insaporito con uno spicchio d’aglio.





Le piccole comunità delle valli pordenonesi difendono con tenacia le loro basi culturali, dedicano impegno per tramandare e preparare le pietanze di un tempo. Tradizione, il *pistùm*, che vive, che viene collaudata nella scuola elementare, sfidando i piccoli alunni a trovare testimonianze e, soprattutto, a tentare una sorta di codifica della preparazione tradizionale. Iniziativa delle insegnanti del piccolo comune di Tramonti di Sotto, che hanno spronato gli alunni a farsi raccontare, prima, e a tentare di realizzare, poi, seppur con l'aiuto di volonterosi anziani, la ricetta secondo il costume della valle. Ne è nato un grazioso piccolo libro che raccoglie tutto quello che c'è da sapere, dalla coltivazione della rapa alla realizzazione e degustazione della pietanza, una versione aggiornata che usa le foglie fresche, meno acide, più confacenti al gusto attuale. Soffritto qualche spicchio d'aglio con lardo pestato, si uniscono le foglie preventivamente lessate e tritate, lasciandole stufare per qualche minuto. Si sarà nel frattempo portata a bollire l'acqua per la polenta; salata, si aggiunge la farina di granturco. Dopo pochi minuti se ne preleva una parte che va versata nella padella della verdura, lasciando andare a fuoco lento: deve risultarne una salsa densa, alla quale andrà aggiunto, poco prima di servire, del burro sciolto in tegame. Si serve con la polenta giunta a cottura. Cibo di poveri montanari senza risorse? Forse la sola aggiunta della farina di mais è la novità, perché le foglie di rapa possono contare su numerose citazioni a partire dal Medioevo. Stimata dai medici-dietologi. Arnaldo da Villanova (*Regimen sanitatis salernitanum*) suggeriva di cuocerle con prezzemolo, finocchio e borragine, in brodo di carne per avere un effetto diuretico, opinione confermata, a fine Cinquecento, da Castor Durante (*Il tesoro della sanità*, 1586), il quale sosteneva, inoltre, che fossero di gran nutrimento



- e anche afrodisiache - e ancora dal Bertaldi, nel primo 1600, che le considera, però, di poco nutrimento, nelle sue annotazioni al Benzo (*Regole della sanità et natura de' cibi*).

Stimate ancora dai cuochi fin dal tardo Medioevo. Nei testi del XIV secolo attinenti la cucina, quello di scrittura veneta propone "Toy la rapa con le foye piccole": lessate fino a cottura quasi completa, si scolano, si aggiunge "assay formaio gratato". Si completa la cottura amalgamando il tutto. Si servono in scodella, cospargendole abbondantemente dello stesso formaggio. Il codice toscano riporta "Togli rape bullite colle foglie e polle a cocere con carne di bue e pepe e cruoco. E quando sono cotte, le poni in scudelle per la comune famiglia". Non piatto per la tavola dei signori, quindi, anche se l'uso dello zafferano consente di considerarlo non cibo per rustici, ma per il personale della casata.

Stimate dagli agronomi. Agostino Gallo (*Le venti giornate dell'agricoltura*, 1569) afferma che le rape sono di grande utilità, perché le foglie possono essere colte per più mesi, anche se, continuando a sfruttare le parte aerea, si pregiudica lo sviluppo della radice. Comunque, sostiene, foglie e radici sono gradite a tutti sia per minestre, sia "in torte, tortelli e altre cose simili". Il possidente bellunese Maresio Bazolle (1634) ne riferisce, ovviamente, come cibo dei lavoranti delle sue terre: "I

contadini utilizzano anche le foglie delle rape, che qui si dicono ravizze, mettendole nelle minestre". Tanara (*L'economia del cittadino in villa*) sembra apprezzarle anche per la propria tavola. Si condisciono in insalata, riporta, con olio, aceto, mosto cotto e pepe, sia le rape cotte sotto le braci, sia le foglie lessate. Trova queste ultime di buon sapore anche poste a scaldare con burro, formaggio e un po' di pepe.

Poca distinzione si faceva tra frutto e foglie. Bartolomeo Boldo (*Libro della natura et virtù delle cose che nutriscono*) attesta: "La parte che

sta sopra dalla terra, che son le foglie, è enumerata tra gli erbaggi e alcuni ne mangiano così per appetito, cioè con carni grasse, come per bisogno di altre migliori minestre". Commenta che le rape devono essere ben cotte, magari con doppia cottura - raccomandata anche dagli altri autori - e lo stesso vale per le foglie "chiamate ravizie".

Da sottolineare come in Val Tramontina, ancor oggi, si chiamano "ravisce". Sopravvive il proverbio: "La ravisceja e la fedà sot la napa nisciun a ie la peta" - Foglia di rapa e pecora sotto la cappa del camino, nessuno le batte (supera). Tradizione che vive il *pistùm*: succede di trovarlo proposto da più di un ristorante, una trattoria, un'osteria con cucina, pur con le variazioni che il cuoco ritiene opportune. Per ottemperare al dettato del proverbio, c'è chi lo propone accompagnato dall'altro tipico prodotto dell'area, la pitina, salume realizzato con carne di pecora. A Clauzetto, in Val Cosa, l'intingolo di verdure soffritte, sempre con lardo e aglio, si sfuma con il vino bianco. Usanza quasi certamente moderna, come pure l'aggiunta di una macinata di pepe. Magari qualcuno utilizza le ben più disponibili cime di rapa appositamente coltivate.

Una tradizione che si aggiorna è una tradizione che si perpetua, quindi, il *pistùm* vive.

GIORGIO VIEL

See *International Summary* page 70



# Le arance nella storia e nella salute

*Dal giardino delle Esperidi, il lungo cammino di un frutto dall'elevato valore biologico e gastronomico.*

DI PUBLIO VIOLA  
Delegato di Roma Appia



Il nome arancia sembrerebbe derivare dalla parola persiana *narang*, ma non mancano gli studiosi i quali sostengono che la parola *aurantium* avrebbe origine latina e significherebbe “frutto aureo”.

La leggenda, comunque, narra che le Esperidi Aretusa, Egle ed Esperia, figlie della notte, custodivano insieme al drago Ledone i “pomi aurei” che Zeus (Giove) aveva regalato ad Era (Giunone) in occasione delle nozze. Una delle fatiche di Ercole fu quella di rapire i pomi delle Esperidi uccidendo il drago e favorendo, quindi, la loro diffusione, quale fiore ornamentale, ma anche come frutto di gradevole sapore. Il loro significato simbolico, in ricordo delle nozze di Giunone, esiste comunque tutt’ora, tanto che le zagare (i fiori delle arance, la cui etimologia proviene dalla parola araba *zahar*, che significa “splendore”) ven-

gono ancora oggi donate alle fanciulle che si sposano come auspicio per nozze felici.

L’arancia sarebbe giunta dalla Cina e dal Giappone attraverso una lenta, ma progressiva migrazione. La sua prima comparsa in Europa sarebbe avvenuta all’inizio del I secolo d.C. ad opera dei Romani, dopo che questi erano riusciti ad entrare nel regno di Alessandro Magno e avere, così, l’occasione di conoscere le arance (e anche i limoni), ma sembra siano state poco apprezzate come frutto, e utilizzate, invece, come piante ornamentali.

Attualmente si ritiene che, per giungere in Europa, la strada seguita dalle arance sarebbe stata attraverso la via della seta e il merito della loro conoscenza sembrerebbe dover essere attribuito ai Portoghesi, i quali, molto attivi nei traffici commerciali, ne favorirono l’importazione e la diffusione, tanto

che in Italia l’agrume veniva anche chiamato “portogallo”. Ci sembra comunque giusto ricordare come da alcuni studiosi venga sostenuto che il merito della conoscenza delle arance sia da attribuire ai Genovesi, i quali avrebbero introdotto gli agrumi attraverso i loro viaggi lungo le coste del Mar Nero, dove arrivavano le carovane che provenivano dall’India e dalla Cina. Tralasciando, comunque, le interessanti discussioni sulle origini, sulla provenienza e sul nome, sappiamo che esistono due specie del genere *Citrus*: il *Citrus Aurantium*, che corrisponde all’arancia amara, e il *Citrus Sinensis*, a quella dolce.

Le prime arance erano amare e quindi solo in parte gradite. Per il loro apprezzamento si dovette attendere l’VIII secolo, grazie all’intervento degli Arabi, che le introdussero nella Spagna e soprattutto in Sicilia dove, all’inizio del



primo millennio, sarebbe avvenuta la comparsa della forma dolce, così come la conosciamo oggi. Alla Sicilia va il merito di aver continuato a produrre le arance e averne studiato la coltivazione e le diverse caratteristiche, studi che proseguono tutt'ora, tanto che negli anni recenti sono stati ottenuti notevoli progressi che hanno portato a selezionare nuove varietà di pregio, alcune delle quali indicate per la produzione dei succhi che stanno incontrando un notevole favore da parte del pubblico.

Da un punto di vista nutrizionale, le arance presentano un notevole valore biologico, non collegato, però, al rendimento energetico, in quanto 100 grammi della parte edibile sviluppano mediamente 35 calorie, prodotte dal contenuto zuccherino. Il loro valore biologico è legato, infatti, prevalentemente, anche se non esclusivamente, alla presenza della vitamina C (o acido ascorbico) contenuta in tutti gli agrumi, ma in quantità elevate nelle arance. Sono presenti altri interessanti componenti, tra cui le vitamine A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> e B<sub>6</sub>, alcuni polifenoli, e un equilibrato contenuto in minerali. Va ricordato che sono ricche di potassio e povere di sodio.

È giusto, a questo punto, precisare che la vitamina C, oltre a combattere lo scorbuto, è dotata di numerose attività protettive, tra le quali prevale l'elevato potere antiossidante, l'attività, cioè, di combattere l'effetto negativo dei radicali liberi, responsabili di danni anche gravi alla salute, ai quali siamo costantemente esposti. Tale attività antiossidante viene svolta, oltre che dalla vitamina C, anche dai citati composti fenolici, costituiti prevalentemente dai flavonoidi, tra cui ricordiamo le antocianine, presenti in quantità rilevante nelle arance di colore rosso, ma anche in tutti gli agrumi. I polifenoli, in sinergismo con la vitamina C, svolgono un'efficace azione protettiva, intervenendo favorevolmente nei confronti di numerose patologie, tra cui le malattie cardiovascolari, quelle infettive e i tumori maligni, potenziando, soprattutto, il potere im-

munitario. Ricordiamo, inoltre, che la vitamina C svolge un'importante attività a livello intestinale, favorendo l'assorbimento del ferro e che, a livello metabolico, protegge e ricarica la vitamina E quando questa si sia esaurita nelle sue funzioni.

Accanto al notevole valore protettivo sulla salute svolto dalle arance e dagli agrumi in genere, va rilevato l'aspetto importante rappresentato dal loro valore gastronomico.

Si tratta di un frutto facilmente digeribile e molto gradito, sia assunto come tale sia come spremuta, ma anche utilizzato per produrre marmellate o come complemento di piatti speciali. Il significato nutrizionale si associa, pertanto, ad uno organolettico particolarmente gradevole, un aspetto che consente di curarci anche facendo un peccato di gola. Precisiamo, infine, che non esistono sostanziali differenze nutrizionali tra le arance amare e le dolci, così come tra le rosse e le bionde. Prima di chiudere, vorrei ricordare quella grave malattia, dovuta esclusivamente alla carenza della vitamina C, nota come scorbuto, oggi fortunatamente scomparsa, che determinava gravi disturbi e poteva condurre alla morte. A questo proposito sembra interessante ricordare che nel 1767 il medico della flotta britannica James

Lindt, in navigazione a bordo della nave Salisbury, dovendo curare alcuni casi di scorbuto comparsi tra i marinai, decise, tra le terapie allora proposte, di tentare la somministrazione di alcune arance e un limone. Con sua grande soddisfazione poté notare che, a differenza degli altri, quei marinai che avevano ricevuto gli agrumi migliorarono rapidamente, tanto da poter riprendere il lavoro, e uno tra questi si poté considerare completamente guarito. La notizia si diffuse rapidamente in Inghilterra, e, sulla base di questi dati, nel 1795, l'ammiraglio britannico ordinò che tutte le navi da guerra portassero a bordo una provvista di agrumi tale da poterne consentire una distribuzione giornaliera. Il medesimo provvedimento non fu invece seguito da altri Paesi come la Francia, ed è pertanto doveroso pensare che a volte la storia possa essere legata, più che al genio dei generali e al valore delle truppe, al tipo di alimentazione seguita, e probabilmente gli agrumi hanno giocato un ruolo importante, contribuendo a debellare la potenza navale di Napoleone.

Dobbiamo quindi chiederci a chi va il merito di avere vinto a Trafalgar: a Nelson o alle arance?

PUBLIO VIOLA

See *International Summary* page 70



## ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*Il Delegato di Milano, **Dino Betti van der Noot**, ha ricevuto il premio "Arrigo Polillo", per il suo album di musica jazz, "Notes are but wind", disco italiano dell'anno, secondo il referendum della critica organizzato dal mensile "Musica Jazz".*

*L'Accademico di Madrid, **Oreste Loiacono**, ha ricevuto il "Premio all'italianità", nel campo della medicina, consegnato dal Com.It.Es. (Comitati italiani all'estero).*



# Sacro e inviolabile

*Un intenso programma, articolato in tre giornate di cultura, gastronomia e ricerca, ha caratterizzato il convegno sul tartufo organizzato dalla Delegazione di Isernia.*

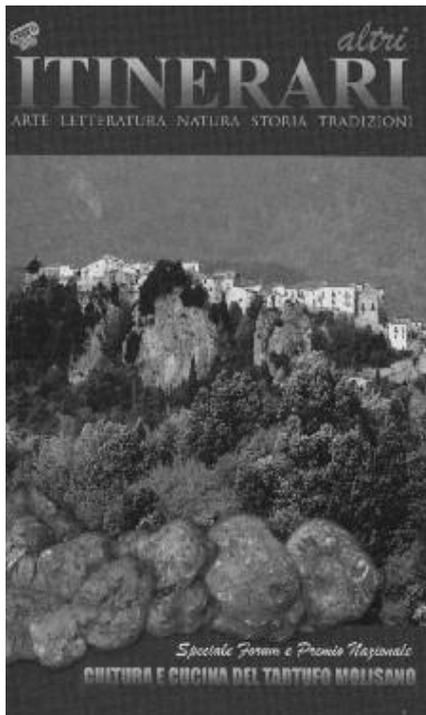
DI MARIA CRISTINA CARBONELLI DI LETINO  
*Accademica di Isernia*

**S**i è svolto dal venerdì alla domenica il convegno sul tartufo, fortemente voluto dalla Delegazione di Isernia per mantenere vivo l'interesse su questo ricco prodotto del territorio. Ve ne è in abbondanza ed è di grande qualità, sia quello nero sia quello bianco, l'ottimo *Magnatum Pico*, la cui eccellenza si è affermata, anche se in forma silente, ben oltre i confini regionali. La Volturnia Edizioni ha dedicato all'argomento un numero speciale della rivista "Altri Itinerari", per raccogliere i lavori delle tre giornate: gli articoli hanno saputo accendere, su questo prodotto, i riflettori dalle più variate angolazioni, illuminandone i tanti aspetti, le origini, i miti che lo circondano, il valore psicologico nel risveglio dei sensi, il suo aroma forte

e inconfondibile che riesce a rendere il piatto più semplice assai speciale e prezioso... Argomenti successivamente trattati dagli Accademici Giuseppe Benelli e Marco Zanasi, dagli esperti Cristian Rossi e Nadia Iannone, come gli scritti degli storici di cultura gastronomica Tommaso Lucchetti e Alfredo Pelle, Presidente del Centro Studi "Franco Marengi".

Al ristorante Zolla, squisitamente condotti dall'Accademica Anna Scafati, avviene il primo approccio con il prezioso tubero e la Delegata Giovanna Maj sostiene che è necessario rendere consapevoli i consumatori della reale provenienza del tartufo. Pur essendone ricchissimo, infatti, il Molise rimane ai margini del mercato; i riflettori sono accesi su noti luoghi di vendita pur se





esso proviene tacitamente proprio da questa regione. Propone, quindi, di esaltare il tartufo molisano creando ad Isernia un polo gastronomico nazionale di eccellenza.

Il dottor Luciano Sannarone, Comandante del Corpo Forestale dello Stato, e il professor Giuseppe Lima dell'Università degli Studi del Molise, confermano che il tartufo c'è, ma, come già affermato, va altrove per essere commercializzato e valorizzato per le sue caratteristiche, il suo ruolo ecologico, la sua produzione e la cura del territorio con le sue splendide possibilità. Il tartufo vuole condizioni particolari e qui trova il perfetto habitat, si raccoglie solo in Italia e la provincia che ne è più ricca è proprio Isernia!

La cucina a vista del ristorante permette di assistere alle preparazioni di stuzzichini sfiziosi, tutti arricchiti dall'aroma delle scaglie di tartufo bianco, piacevolmente proposti dal gastronomo Goffredo D'Andrea, titolare del locale.

La ricchezza culturale di questi giorni si basa sugli interventi di chi è venuto, col suo sapere e la sua dialettica, a raccontare di tale eccezionale tubero che "sta fra le cose che nascono ma non si possono seminare" (Plinio).

Alla dottoressa Emilia Vitullo è affidata la conduzione del dibattito; da grande esperta della storia molisana del tartufo, garbata, attenta e sagace, coordina con ammirevole brio gli oratori coinvolti in una piacevole intervista. Diventa, quindi, facile scoprire molto di questo dono per il corpo e per la mente, circondato da miti e leggende, del suo sviluppo silente, nascosto nei boschi, in un ambiente esclusivo, che si afferma come un tesoro da trovare e racconta tutta la sua storia e il suo mistero. Stimola i sensi, coinvolti nelle scelte in cucina; l'olfatto che supporta il gusto in una eccezionale esperienza sensoriale...

Forse originato da un fulmine di Zeus o imparentato col diavolo, ognuno ha con lui un rapporto particolare; presente nei banchetti di Luigi XIV; portato da Caterina de' Medici alla corte di Francia; visto in chiave negativa da Molière che chiama così un suo personaggio; è un miracolo della natura, una spia ecologica, benefico per l'ambiente. Bisogna tutelarlo, investire sulle tartufaie, potenziare il settore e riuscire a farne un polo gastronomico come altri grandi prodotti del territorio.

Il premio annuale che la Delegazione di Isernia assegna a chi ha dimostrato particolari meriti nell'enogastronomia, viene dato, questa volta, a tre grandi maestri di cucina: Nicola Vizzarri, Ermanno Di Paolo, Nicola De Rosa, riconoscendo il loro impegno e la loro bravura. Sono artefici delle pietanze del pranzo, ne descrivono minuziosamente la realizzazione facendo assistere alla preparazione. I sapori sono eccellenti e la presentazione è curata anche nei colori: sono piatti su cui il tartufo poggia le sue ali come in un tocco di magia. Magia che continua nella descrizione del rapporto tra vino e piatti al tartufo fatta dal titolato sommelier Nicola Roni.

Il centro storico merita una passeggiata e, presso la sede dell'Associazione culturale "le Cose", tre artisti - un chitarrista, un cantante, un poeta - interpretano i racconti del *de-Canter*, parole e musica anche sul tartufo. Un momento

di gradito ascolto: questo complesso di ottimo livello sa raccontare in modo nuovo e originale un argomento inaspettato e certo poco comune.

Alla cena di gala, i maestri di cucina hanno saputo provare come il tartufo si sposi bene con piatti e ingredienti semplici ma ricercati, raffinati e curati affinché la loro varietà, i sapori, i colori, l'aroma, gratifichino i cinque sensi. La sala con l'elegante apparecchiatura dei tavoli, i piccoli golosi profumati antipasti, i piatti serviti, l'ottimo abbinamento dei vini, il solerte servizio hanno fatto di questa cena un piacevole finale per le due belle giornate chiuse con i saluti del Vice Presidente dell'Accademia Mario Ursino che, pur non dimenticando la sua amata Sicilia, ha parole di lode per l'iniziativa.

Domenica, una splendida giornata di sole porta tutti al bosco di Castel San Vincenzo. Una bella vista sul lago, poi si sale verso querce e ginepri, attesi da una focosa coppia di lagotti. Questa razza di cani è fra le più adatte alla ricerca del tartufo e sono lì con la loro addestratrice, Nadia Iannotta, e l'esperto Christian Rossi, accompagnato da cavaatori locali, che danno al convegno un significato diverso, facendo partecipare i convenuti alla ricerca e allo scavo del tartufo. Il cane slegato corre, si ferma, ripete il tragitto, aguzza il fiuto, segue una scia e, attratto dall'aroma, ritorna, ne individua la presenza, scava freneticamente e il cavatore raccoglie il "tesoro" premiando amorevolmente la fatica del fidato amico! Un mestiere antico e oggi redditizio, frutto di passione, pazienza, esperienza. I racconti, la disponibilità nel rispondere alle domande, e le descrizioni esaurienti dei due giovani appassionati esperti sono affascinanti e accompagnano tutti lentamente alla "Locanda Belvedere" di Stefano Rufo per un buon pranzo della tradizione. Un bel posto, un bel pranzo, un piacevole stare insieme spruzzato qua e là di ottimo tartufo.

MARIA CRISTINA  
CARBONELLI DI LETINO

See *International Summary* page 70



# Una storia gastronomica padana

*Le mostarde, al centro del convegno organizzato dalla Delegazione di Cremona in collaborazione con le Delegazioni di Mantova e di Voghera-Oltrepò Pavese.*

DI CARLA BERTINELLI SPOTTI  
Accademica di Cremona



**I**l convegno “Le mostarde nella cultura del cibo - Una storia gastronomica padana” che si è svolto anche per festeggiare i cinquanta anni di fondazione della Delegazione di Cremona, è stato l’evento di apertura del primo “Festival della mostarda, fra tradizione e sperimentazione”, nato dalla collaborazione tra Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia e le Camere di Commercio di Cremona e Mantova, con il patrocinio di Expo 2015.

Hanno salutato i numerosi Accademici, provenienti da tante parti del mondo, e il pubblico che affollava l’Auditorio della Camera di Commercio di Cremona, il Segretario generale Grazia Cappelli, gli Assessori regionali all’Agricoltura Gianni Fava e alla Cultura Cristina Cappellini, che hanno lodato l’iniziativa dell’Accademia che, fin dal suo nascere, salvaguarda e valorizza le tradizioni gastronomiche locali e la forte caratte-

rizzazione identitaria di un prodotto come la mostarda. Hanno affiancato il Delegato cremonese Marco Petecchi, i Delegati di Mantova, Omero Araldi, e di Voghera, Umberto Guarnaschelli. Il Presidente Onorario, Giovanni Ballarini, ha aperto i lavori con una stimolante relazione su “Il gusto del piccante, il piacere della paura”, affermando che il gusto del piccante è la caratteristica di

una raggiunta maturità psicologica e si rapporta ad altre manifestazioni nelle quali si cerca il limite (sport estremi, film horror...). L’amore per il cibo piccante è la conseguenza di un’interazione tra le aree del cervello che controllano il dolore, il piacere, la coscienza; per questo le spezie piccanti sono sempre esistite e i cibi piccanti, come la mostarda di Cremona, sono culturalmente importanti. In ogni cultura, il controllo dei limiti nei cibi piccanti è ottenuto attraverso tradizioni, trasferite nelle ricette delle diverse preparazioni, loro associazioni con altri cibi e rituali d’uso nei quali sono regolati il limite del dolore, la paura, la felicità, l’allegria della tavola. L’Accademica Carla Spotti, studiosa di storia e cultura gastronomica locale, coordinatrice del volume *La mostarda di Cremona*, di cui è appena uscita la II edizione, ha raccontato i legami che uniscono la mostarda di Cremona a quella di Voghera e le caratteristiche della mostarda mantovana legata ai Gonzaga. Tuttavia, quella di Cremona, già nota nell’Europa del 1600, ha avuto nel tempo una più ampia diffusione e ancora oggi a Cremona si produce l’80%

delle mostarde italiane. Fausto Arrighi, già Direttore della guida Michelin - Italia, ha parlato della ricerca da lui condotta nei ristoranti stellati per sapere come si usa la mostarda nell’accompagnamento, nella farcitura, nelle salse. Antonio Santini, del ristorante “Dal Pescatore” di Canneto sull’Oglio, ha raccontato dell’utilizzo della mostarda nel suo locale, delle richieste, anche le più stravaganti, di personaggi famosi appassionati di mostarda piccantissima e di tortelli di zucca. Annalisa Rebecchi ha dimostrato che gli accostamenti dei formaggi alle mostarde esaltano il gusto degli uni e delle altre. Alle esperienze dei docenti e degli studenti della Scuola alberghiera “Luigi Einaudi” e dell’Istituto caseario di Pandino (CR), sono seguite le informazioni sulla produzione di mostarda fornite da Enrico Manfredini, della Sperlari di Cremona, da Marco Barbieri della Mostarda di Voghera, da Paola Calciolari delle Tamerici di Mantova.

Dopo un pranzo a buffet presso “La Chiave di Bacco”, i partecipanti al convegno sono stati accompagnati a visitare il Museo del Violino, che espone preziose collezioni di strumenti ad arco prodotti dai grandi maestri della liuteria cremonese (Amati, Guarneri, Stradivari) e dove si possono sperimentare varie interazioni musicali e non solo.

Hanno concluso la giornata, nell’Auditorio Giovanni Arvedi, il concerto del duo Lucchesini-Brunello, interamente dedicato a Ludwig van Beethoven, e la cena al ristorante “Choka-bek” con l’Accademico Giorgio Palù che ha illustrato le specifiche peculiarità dell’Auditorio da lui realizzato.

*See International Summary page 70*



# Una coltura bimillenaria da valorizzare

*Si è tenuto ad Ascoli Piceno il convegno “L’oliva ascolana quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale, nella prospettiva del vasto mercato europeo”.*

DI FRANCESCO LUCIDI  
Accademico di Ascoli Piceno

**I**l convegno, al quale hanno partecipato Accademici di diverse Delegazioni italiane e svizzere, è stato organizzato dalla Delegazione ascolana, guidata da Andrea Gentili, per dare una corretta visibilità ad un prodotto di eccellenza della gastronomia italiana, spesso rappresentato sul mercato da versioni gastronomiche non corrispondenti al vero prodotto piceno. Il compito di illustrare e dimostrare le qualità e il valore socio-economico dell’oliva picena è stato affidato all’Accademico Francesco Lucidi quale presentatore dei temi e moderatore, all’avvocato Fabio Gencarelli già dirigente della Commissione europea ed esperto di diritto agroalimentare, al Vice Delegato di Pescara Aternum, Leonardo Seghetti, Presidente del Consorzio di Tutela dell’olio e dell’olivo, al dottor Mauro Mario Mariani, angiologo nutrizionista. La presenza del Vice Presidente Vicario dell’Accademia, Severino Sani, del Coordinatore Territoriale delle Marche, Mauro Magagnini, e del Consigliere

di Presidenza Mimmo D’Alessio, ha sottolineato l’importanza che riveste il problema della difesa dei prodotti d’eccellenza. Il Sindaco di Ascoli Piceno, avvocato Guido Castelli e il Prefetto, dottoressa Graziella Patrizi, hanno rivolto all’assemblea il saluto e l’apprezzamento della città per l’iniziativa. In chiusura del convegno, il Presidente del Consorzio di Tutela dell’“Oliva Ascolana del Piceno” ha consegnato a Francesco Lucidi “L’oliva d’oro”, quale riconoscimento del suo determinante contributo per l’ottenimento della Denominazione d’origine protetta.

L’oliva ascolana del Piceno viene da molto lontano nel tempo. La storia ha regalato a questo territorio una Dop garantita dai millenni che ne hanno dimostrato l’apprezzamento da parte di innumerevoli generazioni, non solo picene. Marziale, Plinio, Silio Italico, per citare solo alcuni autori latini, hanno riferito quanto le olive picene venissero apprezzate nei banchetti dei ricchi Romani. Papa Sisto V prediligeva questo prodotto della sua terra natia





e lo introdusse nei banchetti vaticani. Tale prelibatezza costituisce la base di una vasta e redditizia attività economica a livello industriale e commerciale, attraverso il noto prodotto “oliva farcita o ripiena all’ascolana”. Il suo valore gastronomico è inconfondibilmente determinato dalla sapida fragranza amarognola della drupa “oliva ascolana del Piceno”. Ogni altro prodotto, basato su drupe diverse per origine e qualità, è completamente differente! Molte preparazioni oggi sul mercato, denominate “olive farcite all’ascolana”, non hanno nulla a che vedere con il prodotto ottenuto secondo il disciplinare Dop. Non rispondono, infatti, alle garanzie offerte dalla legislazione di qualità, e anche se nella denominazione commerciale mantengono un riferimento all’oliva ascolana, costituiscono un potenziale danno socio-economico al territorio piceno, oltre a fornire un’immagine distorta

ai potenziali consumatori. L’Accademico Seghetti ha illustrato molto chiaramente questi elementi, importanti per la valorizzazione del prodotto a livello non solo gastronomico. Gencairelli ha sottolineato come la regolamentazione della UE sulle Denominazioni di Origine Protetta possa contribuire ad un concreto rilancio e riassetto delle economie locali in crisi. Se l’“oliva farcita ascolana del Piceno” è un motore che assicura un utilizzo esteso del prodotto agricolo di base, e quindi è fattore essenziale di connessione tra economia prettamente agricola e altri settori economici di capitale importanza per il territorio (agroindustria, trasporti, distribuzione commerciale, agriturismo ecc.), l’oliva verde in salamoia costituisce un importante elemento gastronomico che, come ai tempi degli antichi Romani, apre e chiude i migliori banchetti! L’intervento del dottor Mariani ha sim-



paticamente ricordato gli aspetti salienti di una corretta alimentazione, ove l’oliva ascolana trova un posto importante non solo a livello di prelibatezza gastronomica, ma anche per una sua specifica qualità dietetica.

Severino Sani ha chiuso il convegno ribadendo l’importanza dei temi trattati e ha auspicato che le Delegazioni facciano proprie le occasioni di difesa e conoscenza dei prodotti della gastronomia territoriale, dando spunti di sostegno alla corretta applicazione delle legislazioni che garantiscono qualità e genuinità ai cibi delle nostre mense.

*See International Summary page 70*

### RAPPORTI FRA ALIMENTAZIONE E SALUTE

*Nell’ambito dei festeggiamenti del trentennale della Delegazione di Londra, si è svolto un interessante convegno medico-scientifico, nei prestigiosi locali dell’Imperial College, con il patrocinio dell’Ambasciata Italiana di Londra e dell’Italian Trade Agency.*

*Tema del convegno: l’interazione fra medico, chef e consumatore, per poter seguire le vie migliori al fine di godere di un’alimentazione sana, variata e gustosa senza mettere a rischio la salute.*

*I lavori, introdotti dal Delegato di Londra, Maurizio Fazzari, che ha letto un messaggio augurale e di apprezzamento inviato dal Presidente Paolo Petroni che non ha potuto essere presente, sono stati aperti dall’Ambasciatore d’Italia Pasquale Terracciano e coordinati dall’Attaché scientifico dell’Ambasciata, professor Roberto di Lauro.*

*Alla presenza di oltre un centinaio di persone, sono intervenuti i professori Paolo Vineis, Luigi Gnudi, Massimo Malagò, l’Accademica di Milano Fiammetta Fadda, con la partecipazione straordinaria degli chef Giorgio Locatelli e Francesco Mazzei.*

*Nel suo intervento di apertura, l’Ambasciatore Terracciano ha ricordato i temi dell’Expo appena concluso, mettendo in evidenza la necessità di una maggiore attenzione verso lo spreco alimentare.*

*È vero che il profilo genetico di ognuno di noi ha la sua storia, ma siamo pur sempre noi stessi ad essere responsabili del nostro corpo. Peccati di gola sì, ma non sempre? È proprio necessario e utile eliminare i grassi? Che dire dell’alcool? I medici, ognuno nel proprio campo, hanno illustrato con grande abilità i potenziali rischi di una cattiva abitudine alimentare nell’insorgenza di tumori dell’apparato digerente, del diabete e dei danni al fegato.*

*Gli chef hanno portato una valida testimonianza di come siano variate le esigenze dei clienti nel tempo e di come anche la ristorazione possa contribuire al benessere, senza togliere nulla al gusto della buona tavola.*

*Fiammetta Fadda ha intrattenuto sull’evoluzione della ristorazione italiana nel Regno Unito e su come siano cambiati la tipologia dei frequentatori e il design dei locali.*

*Il Vice Presidente dell’Accademia, Mario Ursino, ha concluso i lavori e ringraziato i relatori e gli ospiti intervenuti al convegno, invitando tutti ad un cocktail di salute. (Maurizio Fazzari)*



# Non solo cibo

*Per festeggiare il cinquantesimo anniversario della sua fondazione, la Delegazione di Perugia ha organizzato un interessante convegno presso "Le Tre Vaselle Resort & Spa" di Torgiano.*

DI MASSIMO ALBERTI  
*Delegato di Perugia*

**A**l convegno hanno partecipato il Segretario Generale Roberto Ariani, il Coordinatore Territoriale Guido Schiaroli, il Consigliere di Presidenza Franco Milli, l'Assessore alla Cultura del Comune di Perugia, Teresa Severini, e il Sindaco di Torgiano e Accademico Marcello Nasini. Il Delegato Alberti, nell'aprire i lavori, ha sottolineato che la Consulta della Delegazione ha voluto porre l'attenzione non su pietanze e cibi tradizionali, ma su altri elementi che rendono piacevole una riunione conviviale. Così, la giornalista e scrittrice Francesca Romana Lepore, nella sua relazione "Evoluzione della tavola nei secoli", ha riferito come la caduta dell'Impero

Romano abbia spazzato via la ricercatezza e il fasto dei banchetti dell'antica Roma e la tavola abbia impiegato molti secoli prima di riacquistare un suo *status*. Il Medioevo, infatti, segnò l'abbandono, per mangiare, della posizione sdraiata in favore di quella seduta e la tavola fissa venne sostituita da una mobile, scarnamente allestita su due cavalletti, con un piano coperto da due tovaglie, una *longière* per pulire mani e bocca, una ciotola, un coltello, un boccale e un piatto, spesso fatto di pane (*mensa*), ogni due convitati. Dalla seconda metà del XIV secolo, grazie anche agli scritti di Erasmo, si ebbe un'evoluzione. Apparvero i tovaglioli, le forchette e le decorazioni floreali. I





cibi, prima serviti tutti insieme, furono articolati in *servizi di cucina* (piatti caldi) e *servizi di credenza* (piatti freddi). Nel 1600, fu la Francia a imporre una gastronomia più raffinata e spettacolari decorazioni curate da artisti quali il Bernini e il Fontana. Furono creati il piatto fondo (detto “all’italiana”) e i servizi coordinati. Nel 1700 nacque la sala da pranzo. La tavola, che per secoli aveva vagato di stanza in stanza, diventò fissa e si adornò di *parterres*, templi in zucchero *massé*, *pavé* in *pastillage*, fiori in pasta di mandorle. Grazie alla Compagnia delle Indie, si affermò la porcellana.

Il 1800 imboccò nuove strade e la classe borghese influenzò le abitudini della tavola. Fortemente innovativa fu la sostituzione del “servizio alla francese”, in cui i piatti venivano posti sulla tavola tutti insieme, con il “servizio alla russa”, in cui ogni portata era servita separatamente in successione. Ciò portò alla creazione del menu. Il Novecento segnò una decisa inversione di tendenza: Art Nouveau, Art Déco, Futurismo, design incisero sugli apparati da tavola orientando il gusto verso una semplicità funzionale e un’eleganza più sobria.

È seguita la relazione di Marta Baldelli Bombelli Cucchia su “Tessuti e merletti da tavola”. La tessitura, in Umbria, ha radici antichissime. Fin dal Medioevo le famose “tovaglie perugine” erano apprezzate e commercializzate in tutta Europa: testimonianza dell’enorme diffusione sono le raffigurazioni nelle opere di Giotto, del Lorenzetti, del Perugino, fino a Leonardo da Vinci. Alla fine del XIX secolo, il movimento del Revival attraversò tutta l’Europa; in questo fervore di riscoperta e recupero delle arti minori, alcune donne illuminate fondarono a Roma la cooperativa “Arti Femminili Decorative Italiane”, con l’intento di ridare nuova vita all’artigianato e, al tempo stesso, dare slancio all’emancipazione femminile.

Franco Cocchi ha successivamente riferito sul tema “Vasellame. L’evoluzione delle produzioni da mensa nelle cera-

niche di Deruta”, ripercorsa attraverso alcuni episodi significativi emersi da recenti studi ceramologici mirati. Il primo riguarda il “servito in damaschino schietto, cioè bianco sopra bianco, si non de lo più bello si possa havere” che, il 2 settembre 1535, Francesca Baglioni Ranieri ordina con urgenza ai vasai derutesi per il ricevimento di Papa Paolo III Farnese, di cui è imminente la visita a Perugia. Del 1550 sono i documenti ritrovati nell’archivio di Stato di Perugia, relativi agli atti giudiziari che vedono Pellina Montemellini, esponente di una delle famiglie di più antica nobiltà della città, citare il più importante pittore derutense del periodo, Nicola Francioli, detto “Co” perché provveda alla consegna di un “servito” di piatti “coloriti bianchi con arme”.

Francesco Federico Mancini, sviluppando il tema “La tavola umbra ne-

l’arte”, ha ricordato come, attraverso significative opere di artisti insigni, siano stati ripercorsi usi e costumi della tavola, non solo umbra, nel Medioevo e nell’Umanesimo. Ha sottolineato, inoltre, l’importanza di saper vedere “oltre”, dando rilievo non solo a ciò che i dipinti rappresentano, ma anche a quanto omettono perché, per una corretta ricostruzione storica, le “assenze” sono significative ugualmente a ciò che viene mostrato.

Tutte le relazioni sono state illustrate con diapositive e nella sala erano visibili tavoli con apparecchiature di varie epoche.

Il Delegato ha ringraziato i convenuti, consegnando, a relatori e ospiti, artistici piatti di Deruta a ricordo del 50° della Delegazione. Il Segretario Generale Ariani ha chiuso il convegno con un apprezzato e applaudito intervento.

*See International Summary page 70*

## DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE “GIUSEPPE DELL’OSSO”

**Carla Bertinelli Spotti -  
Accademica di Cremona**

*“La mostarda di Cremona”*

di Carla Bertinelli Spotti,  
Ambrogio Saronni  
(Correggio, Wingsbert House,  
2015)

*“Salse, sughi e condimenti  
nella cucina cremonese”*

a cura di Carla Bertinelli Spotti  
(s.l.: s.n., 2015)

**Ettore Bove - Accademico  
di Potenza**

*“La lucanica di Picerno”*

di Ettore Bove  
(Potenza: EditricErmes, 2015)

**Giovanni Sciola - Accademico  
di Praga**

*“Il Mediterraneo a tavola: Storia,  
virtù e segreti della dieta mediterranea”*  
a cura di Mauro Ruggiero  
(Edizione dell’Istituto Italiano di  
Cultura di Praga)

**Giuffrè Editore**

*“La valorizzazione del patrimonio  
culturale immateriale di interesse  
agricolo”*

a cura di Alberto Germanò  
e Giuliana Strambi  
(Milano: Giuffrè, 2015)

**Roberto Mirandola**

*“Glossario gastronomico. Le parole  
della ristorazione: dall’abbacchio  
alla zuppa inglese”*

di Roberto Mirandola  
(Este: Grafica Atestina, 2014)



# L'olio e l'ulivo nell'Agro Romano antico

*Nella sua villa, alle porte di Tivoli, l'imperatore Adriano aveva due sterminati uliveti che producevano l'"oro liquido", costoso e prezioso.*

DI MAURO GAUDINO  
Accademico di Roma Nomentana

**A** febbraio, gran parte dell'olio nuovo extravergine di oliva, ha maturato i suoi profumi. È, quindi, uno dei momenti migliori per assaporarlo e apprezzarne pienamente l'inconfondibile gusto fruttato. In inverno, magari davanti ad un camino, sappiamo che è sempre molto piacevole e nutriente "bruschettare" qualche fetta di pane "casereccio" e condirla con l'olio nuovo.

Chi furono i primi a comprendere l'alto valore nutrizionale, e poi economico, di questo pregiatissimo prodotto agricolo? Senza andare troppo lontano nel tempo, parleremo direttamente

dell'era in cui si sa per certo che l'olio di oliva cominciò a essere ampiamente impiegato per scopi alimentari.

Al contrario dei Greci e dei Fenici, che lo utilizzavano soprattutto per l'illuminazione, la cura del corpo e solo raramente nell'alimentazione, i Romani furono i primi a farne un uso massiccio per scopi alimentari, tanto che l'olio d'oliva diventò presto un bene di primaria importanza. Essi arrivarono a farne incetta in tutte le province, chiedendo tributi annuali pagabili con il prezioso alimento. La maggior parte delle navi dell'antica Roma erano infatti le cosiddette "navi olearie" che trasportavano anfore sistemate nelle stive in modo da poterne contenere il più possibile. Si pensi che il "Monte Testaccio" (dal latino *testa*, che significa "coccio"), il quale con i suoi 54 metri di altezza e un km di larghezza è uno dei più importanti sette colli artificiali di Roma, è stato formato dai resti di milioni di anfore olearie, che qui erano depositate dopo che, svuotate del contenuto, venivano frantumate. Le anfore utilizzate per il trasporto dell'olio erano, infatti, "vuote a perdere", perché i residui di olio, assorbiti dalla porosa terracotta, a contatto con l'aria irrancidivano, pregiudicando la salubrità di qualsiasi prodotto vi fosse successivamente riposto.

Proprio grazie ai resti delle anfore del Testaccio, costituito da 53 milioni di recipienti, si stima che in quegli anni Roma, per soddisfare la domanda interna di un milione di abitanti, abbia dovuto importare 6 miliardi di litri di olio d'oliva!

Il prodotto era, quindi, un bene molto





ricercato e i Romani lo distinguevano in almeno 5 qualità: *Ex albis ulivis* il migliore, spremuto da olive fresche ancora verdi; *Viride* con olive la cui invecchiatura cominciava a divenire più scura; *Maturum* con frutti a piena maturazione; *Caducum* con olive raccolte da terra, e *Cibarium*, ottenuto con le olive più rovinata. Quest'ultimo risultava immangiabile, in quanto ricavato da olive bacate, raccolte da



terra e spremute per ultime. Aveva perciò fermentazioni importanti e veniva dato agli schiavi o, più spesso, usato come combustibile per le lampade ad olio (da qui il termine "lampante" per gli oli non commestibili), di cui Roma faceva grande uso per l'illuminazione notturna della città.

Già a quei tempi l'olio risultava un prodotto molto costoso, dove la qualità *Ex albis ulivis* era riservata a ricchi e nobili. Plinio scriveva, infatti, che i cavoli non erano assolutamente un cibo economico, in quanto dovevano essere conditi con molto olio!

Da recenti ricerche emerge che nell'antica Roma l'olio era indispensabile per la vita quotidiana e ogni cittadino ne aveva bisogno per l'igiene, per la cucina, per l'illuminazione, per lubrificare, per svolgere vari riti religiosi e, infine, per medicare ferite. Oggi, in Italia, il consumo *pro capite* è di circa 17 litri l'anno, mentre nell'antica Roma si è stimato che si arrivasse ad una media di 60 litri. Un civile, per uso alimentare, ne consumava circa 20 litri l'anno, mentre un legionario, per lo stesso motivo, arrivava a utilizzarne ben 130 di litri, in quanto gran parte del cibo di cui si nutriva veniva conservato sott'olio.

Per questi motivi l'olio di oliva veniva chiamato da Romani e Greci anche "oro liquido", diventando un'importante moneta di scambio (spesso preferita al denaro) nonché un formidabile

mezzo per giungere al potere. Gli imperatori si guadagnavano popolarità e rispetto prevedendo aiuti alle famiglie romane più bisognose, distribuendo loro, gratuitamente, generi di prima necessità come il pane, i legumi, la carne e soprattutto l'olio. Anche per questo, era importante, allora, ottenere la cittadinanza romana.

Adriano che, come Traiano, era nato ad Italiaca, un'antica città a Sud della Spagna, vicina a Siviglia, apparteneva al clan dell'olio dell'Hispania Baetica (l'Andalusia odierna). Tuttavia, l'olio andaluso, come quello africano, era considerato lampante dai Romani, quindi non utilizzabile se non per l'illuminazione. Infatti, il trasporto degli alimenti, anche di pochi chilometri dalle zone di produzione, con le strade e i mezzi di allora, comportava spesso la rovina precoce delle merci, che giungevano a destinazione con traumi, fermentazioni e ossidazioni importanti. L'unico modo per conservare l'olio durante un lungo viaggio era quello di salarlo, ma questo ne comprometteva qualità e gusto. All'epoca, la vicinanza delle zone di produzione agricola di qualità doveva risultare strategica per chi, per ragioni politiche come Adriano, aveva la necessità di realizzare fastosi banchetti con cui ostentare ricchezza e potenza. Poco distante da Roma, ai piedi dei monti Tiburtini, si estendeva e si estende tutt'oggi, una zona agricola di proverbiale fertilità, già conosciuta

e citata da Columella nel suo *De re rustica*. È quindi probabile che l'imperatore abbia scelto Tivoli per costruire la sua grandiosa villa non solo per la presenza dei quattro acquedotti romani (utili per le terme) e delle cave di travertino (utile materiale edile), ma anche per la fertilità del terreno, che gli garantiva abbondanti scorte alimentari di prima qualità tra cui l'olio di oliva. La villa, dalle notevoli dimensioni di circa 120

ettari, poteva contare su ben due sterminati uliveti.

Il periodo di maggior sviluppo dell'olivicultura nel Lazio, ad opera dei Romani, si ebbe proprio nel II secolo d.C. (quindi sotto l'impero di Adriano) e dall'Agro Romano antico gli uliveti si protravano probabilmente fino alla provincia di Rieti, dove ora si produce l'Olio della Sabina Dop. Qui, a metà strada con Roma, sorge maestoso uno dei più antichi ulivi del mondo ancora in vita, "l'Olivone" (o in dialetto "l'ulivone") di Canneto Sabino (Rieti), di almeno 2000 anni. Più vecchio dell'abnorme ulivo "Albero Bello" di Villa Adriana a Tivoli, che di anni ne ha "soli" 580, ma che misura ben 16 metri di altezza, per una circonferenza di 6 metri: un'inconfutabile testimonianza della fertilità del terreno dove Adriano volle costruire la sua abitazione "extraurbana".

Di rigogliosi ulivi ultracentenari, in questa zona fertile dell'Agro Romano antico, se ne trovano diversi, così come in tutto il centro Italia. In Toscana, per esempio, vi sono i resti de "l'Ulivo della Strega", una pianta dal legno in gran parte ormai pietrificato che, però, stando all'analisi condotta dal CNR di Firenze, pare superi di età gli ulivi dell'orto del Getsemani dove, narrano i Vangeli, Gesù di Nazareth si ritirò in attesa di venire arrestato dopo il tradimento di Giuda Iscariota.

*See International Summary page 70*



# Cibo e musica: un connubio perfetto

*Entrambi sono espressione di arte che dà benessere, evoca ricordi, fa condividere emozioni.*

DI ROSALIA SORCE  
Accademica di Siracusa



Gioacchino Rossini

La percezione del cibo è da considerarsi una delle emozioni multisensoriali per eccellenza. Un alimento si guarda, si tocca, si annusa e si gusta: quindi vengono coinvolti più sensi, compreso l'udito (quando addentiamo e mastichiamo). Poiché siamo l'insieme di corpo e mente, ciò che passa attraverso tutti i nostri sensi, ha lo stesso impatto di ciò che passa attraverso lo stomaco. La musica fa bene perché è nutrimento per la mente proprio come il cibo lo è per il corpo. L'Istituto neurologico dell'Università di Montreal ha dimostrato che la buona musica attiva, nel cervello umano, i centri del piacere attraverso un aumento dei livelli di dopamina. Allo stesso modo, mangiando del buon cibo, il nostro cervello "risponde" attivandosi esattamente come quando ascoltiamo un brano di nostro gradimento, al punto tale da variare diverse

funzioni vitali del nostro organismo. In questo senso cibo e musica sono strumenti di conoscenza personale.

Un altro elemento che accomuna il cibo e la musica è la creatività: i musicisti compongono o riproducono le sinfonie musicali così come i cuochi creano o riproducono piatti che sono melodie per la vista, l'olfatto e il palato. La musica, come il meteo, può, inoltre, influenzare la percezione di alcuni sapori fondamentali: il piccante, l'acido, il dolce, il salato, l'amaro. Determinate sinfonie possono esaltare o alterare il sapore di alcuni alimenti: per esempio, la musica jazz amplifica la percezione del sapore della cioccolata.

Quanti suoni vengono prodotti durante la preparazione di un piatto? La cucina diventa un incredibile palcoscenico musicale dove forchette, cucchiai, coltelli, fruste e tegami sono gli strumenti principali...e poi "la cuoca canterina rende allegra la cucina": molte donne amano canticchiare le loro canzoni preferite mentre si accingono a preparare un pasto.

L'opera lirica e la cucina tengono alto il nome dell'Italia nel mondo. La musica di Giuseppe Verdi rappresenta la colonna sonora del Risorgimento italiano, Artusi ha invece costruito a tavola l'unità degli italiani.

Interessante il volume *Cucina all'opera. Musica e cibo in Emilia Romagna* di Giancarlo Fre, dove si legge: "I frequenti viaggi dei vari musicisti e interpreti hanno rappresentato un'ottima occasione per incontri conviviali e favorito la conoscenza e lo scambio di differenti pratiche gastronomiche". Famosi alcuni piatti che portano il nome di celebri

artisti: uova di Auber, alla Berlioz, alla Bizet. Sandwich alla Elvis Presley (con burro di arachidi); torta di miele dei Beatles. Le "palle di Mozart" a base di cioccolata e marzapane: il compositore attribuiva al cibo e alla buona tavola una grande importanza (vedi le lettere alla cugina). Risotto alla Verdi: il compositore apprezzava la cucina legata ai prodotti locali e alla campagna. Pesche Melba, dal nome dell'amante di Pietro Mascagni, che adorava la tradizionale ciambella. Arturo Toscanini crebbe a forza di zuppe di fagioli.

Gioacchino Rossini aveva la fama di gourmet; creava, infatti, piatti meravigliosi, tra cui il "tournedos alla Rossini" a base di tartufo e foie gras. Si racconta che all'età di sei anni fosse solito scolare le ampolle di Vinsanto nelle sacrestie di Pesaro, dimostrando la tendenza a soddisfare il palato. Nel 1816, la prima rappresentazione del "Barbiere di Siviglia", al teatro Argentina di Roma, fu un grande insuccesso per le invidie nel mondo musicale. Comunicando l'accaduto al suo grande amore, la cantante Isabella Angela Colbran, tenne a precisare: "ma ciò che mi interessa ben altrimenti che la musica, cara Angela, è la scoperta che ho fatto di una nuova insalata della quale mi affretto ad inviarti la ricetta". Egli ha unito musica e cibo in una metafora: "lo stomaco è il maestro di musica che infrena e sprona la grande orchestra delle grandi passioni; lo stomaco vuoto suona il fagotto del livore e il flauto dell'invidia; lo stomaco pieno batte il sistro del piacere e il tamburo della gioia".

*See International Summary page 70*



# La cucina del riuo in Valdinievole

Alcune ricette toscane attinenti al tema dell'anno 2016.

DI CESARE DAMI

Accademico di Montecatini Terme-Valdinievole



Quando si parla di tradizioni alimentari della prima metà del Novecento in Valdinievole, di solito ci si riferisce a quelle delle famiglie benestanti che si ispiravano, quasi totalmente, al mai dimenticato testo dell'Artusi. La cucina era anche strettamente legata a ciò che produceva il territorio circostante i vari paesi, dove la piccola e media borghesia possedeva, chi più chi meno, poderi condotti a mezzadria da contadini che, contrariamente a quanto si può pensare oggi, erano affezionati e fedeli al loro "padrone" e ai vari "padroncini e padroncine". Tali contratti spesso si tramandavano di padre in figlio. Secondo la loro ubicazione, questi lussureggianti poderi producevano vino, olio, grano, granturco, frutta, verdura; vi si allevavano vitelli, maiali e animali da cortile, per cui abbondavano latte, uova e carne, una parte dei quali affluiva

regolarmente nelle dispense dei proprietari. Allora il chilometro zero era una realtà.

Nei contratti di mezzadria era previsto, fra l'altro, che i contadini consegnassero ai padroni pollame e uova in occasione di determinate festività, quali il Natale, la Pasqua, la cosiddetta risecatura ecc. In particolare per Natale, affluiva nelle case padronali una quantità enorme di capponi, consegnati vivi e custoditi nei pollai che, allora, quasi tutte le famiglie possedevano in un angolo isolato del giardino. A volte succedeva che tali volatili non si cucinassero tutti durante le feste, ma fossero consumati fino a Pasqua, per cui la loro comparsa sulle tavole, preparati in galantina, lessi o arrosto, più raramente alla cacciatora, era assai frequente.

Le parti di scarto venivano utilizzate per preparazioni che, anche se non comparivano sulla tavola per i pranzi delle feste, erano ugualmente gustose e si consumavano nel pasto di tutti i giorni. Il grasso dei capponi serviva per preparare squisiti tortellini che si bolli-

vano nel brodo; le zampe, debitamente "strinate", spellate e lavate, davano più sapore al brodo, che allora veniva preparato due o tre volte la settimana. Le budella si univano agli ingredienti per i crostini, e i colli si cucinavano ripieni. Naturalmente le ricette di tali cibi non si trovano sui libri, ma, facendo parte della tradizione culinaria di alcune famiglie, vanno ricercate nei quaderni dove le nonne annotavano i loro segreti; di solito li tenevano riposti nel cassetto del tavolo di cucina, pertanto molti sono andati perduti o sono di difficile reperibilità: i famosi quaderni neri (con la copertina nera) ormai scomparsi. Ingrediente basilare per tali preparazioni era il pane duro, il pane toscano raffermo, di cui non veniva sprecata nemmeno una briciola. Tagliato a piccoli pezzi, fatto seccare e poi macinato con il macinino, diventava pangrattato; bollito nel latte, costituiva la base per polpette, ripieni, frittelle e dolci. Si riporta una delle ricette frutto di una meticolosa ricerca.

*See International Summary page 70*

## COLLO DI CAPPONE ARROSTO

*Per questa ricetta possono essere usati anche colli di anatra. Per il ripieno si utilizzano avanzi di lessato, di arrosto, o di entrambi, cui si unisce poco macinato di manzo. Si tritano le carni cotte, si uniscono alla carne fresca tritata e si fa un impasto con una pappina di pane e latte (pane toscano raffermo cotto nel latte fino a formare una crema densa), uovo, parmigiano, sale, pepe, noce moscata e un battutino di aglio e prezzemolo. Si riempie il collo con questo composto, si cuce l'apertura e si fa rosolare in olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio "vestito" (non sbucciato), una ciocca di salvia e un rametto di ramerino. Si sfuma con vino rosso e si porta a cottura con del brodo. Si affetta tiepido.*



# La salsa Caruso

*Il grande tenore napoletano era anche un ottimo cuoco.*

DI CLAUDIO NOVELLI  
*Accademico di Napoli-Capri*

**D**i Enrico Caruso, grande tenore partenopeo, si diceva avesse notevole passione per la cucina e un eccezionale appetito. Come del resto tutti i cantanti d'opera. In ogni caso, da bravo napoletano, era grande amante della pasta e naturalmente, a sua volta, cuoco provetto. Durante il periodo americano, dal novembre del 1903 al dicembre 1920, le malelingue dicevano che avesse brigato per far ottenere la cittadinanza a una quindicina di cuochi napoletani e che li avesse anche finanziariamente sostenuti nell'aprire ristoranti e pizzerie, in modo tale da assicurarsi un familiare supporto logistico anche oltreoceano. "Chi contribuì più di tutti alla propagazione dello Spaghetti Dinner fu Caruso...

ora Caruso era napoletano e, come molti maschi italiani, era soddisfatto di saper essere anche un buon cuoco, ed aveva la vanità di mostrarlo... consentiva alle volte di mostrare ai padroni di ristorante come si doveva cucinare e condire la pasta..." (G. Prezzolini).

E qui la situazione si complica, perché alcuni storici del cibo pensano che sia stato lo stesso Caruso a inventare gli spaghetti con la salsa di funghi e fegatelli, riportata di seguito, mentre altri sostengono che sia stato un anonimo cuoco napoletano e che abbia dedicato il piatto al grande tenore. Vi sono poi altri che lo attribuiscono a cuochi di famosi ristoranti di altre città nelle quali Caruso faceva regolarmente tappa. Qualcuno fa altresì notare che la pre-





parazione, inventata non più tardi del 1920, non apparve nei menu dei ristoranti newyorkesi prima degli anni Cinquanta. Come mai? Con Caruso in giro per la città, sarebbe stata un'ottima pubblicità per il locale che l'avesse inserita nel proprio menu. Vi è un'altra questione in sospeso ossia quella dei fegatelli di pollo. Mediamente aborriti dal pubblico americano come tutte le frattaglie, potrebbero essere stati invece apprezzatissimi da Caruso. Nulla si sa, comunque, di altra passione del nostro per cosce, petti o ali o altra qualsivoglia preparazione del ruspante. La ricetta "americana", dunque, prevede mezzo chilo di fegatelli di pollo, ben puliti e risciacquati, asciugati, infarinati e rapidamente rosolati in padella con un filo d'olio. Messa da parte, cucinare in 40 grammi di burro 400 grammi di funghi misti, e cuocerli fino a quando non cominciano a tirar fuori la loro acqua. Aggiungere allora un bicchiere di vino rosso secco e farlo sfumare, una scatola da 800 grammi di pelati e lasciar "pippiare" quietamente. Affettare i fegatelli e aggiungerli con il loro sugo alla salsa. Far cuocere ancora per una mezz'ora. Una volta cotta quella libbra di pasta, indicata come spaghetti o perciatelli, dividerla in piatti individuali, versarvi sopra la salsa e guarnire con prezzemolo tritato. Parmigiano in tavola.

La faccenda non finisce qui, perché anche gli uruguayani raccontano che nel 1915, dopo una serie di concerti che avevano portato Montevideo alle soglie del delirio, i proprietari del ristorante "El Aguila", situato giusto a fianco del prestigioso teatro Solis, dove Caruso era solito cantare, decisero di preparare una salsa speciale per accogliere la "figura de renombre mundial" e decisero che la ricetta doveva basarsi su una miscela di tradizioni gastronomiche italiane importate dagli immigrati. Pare che la salsa sia stata un successo e che ovviamente fosse dedicata a Caruso: inutile dire che esiste anche lì la versione di Caruso, ancora



sporco di cerone, che entra come un assatanato nelle cucine del ristorante e con le proprie mani... Poi spaghetti, bucatini e salsa scomparvero nel nulla. Nel 1950, Raymundo Monti, chef del ristorante "Mario & Alberto" di Montevideo, la rispolverò con qualche piccola variante e la abbinò alle orecchiette; da allora, pur subendo modifiche di lieve entità, si è posizionata in tutta l'America del Sud come una delle salse principali di accompagnamento alle paste. Soprattutto a quelle ripiene. La *Asociación Uruguaya de Gastronomía* l'ha dichiarata (nientepopòdimenoché) Patrimonio Nazionale. Diversa, naturalmente, da quella statunitense, prevede latte, burro, crema di latte, estratto di carne, prosciutto cotto a dadini, funghi à la julienne, formaggio grattugiato, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata. Se, una volta condita la pasta, si aggiunge un quarto di mozzarella a filetti e la si mette in una teglia imburata e si passa al forno rovente, si ha la versione "Principe de Nàpoles", non si sa bene se dedicata a Umberto di Savoia o titolo nobiliare per don Enrico.

La *new wave* degli scrittori americani di cucina riconduce tutto a un ambito assai più "mediterraneo", anche se, a prima vista, meno eccitante. Noura Korsch, nel suo *Good living with Maccheroni* racconta: "Don Enrico era famoso per i suoi 'bucatinini alla Caruso', un piatto che faceva letteralmente impazzire americani e italo-americani. La ricetta, in ogni caso, non offre niente

di particolarmente nuovo: soffriggere leggermente l'aglio in olio, aggiungere pomodori freschi schiacciati tra le mani, basilico, prezzemolo e un poco di peperoncino. I bucatini conditi con questa salsa venivano poi tempestati di zucchini fritti a dischetti". Arthur Schwarz, nel suo *Naples at table*, sostiene questa tesi e ne condivide la ricetta.

Allora, quale? Fegatelli o zucchini? *Tertium non datur?* Mica vero! Louis Diat, chef del "Ritz" di New York dal 1910 fino alla sua chiusura

nel 1951, autore di svariati manuali di cucina e acclamato inventore della "Crème Vichyssoise glacée", parla di "Spaghetti alla Caruso", vi elimina le zucchini, e le sostituisce con cuori di carciofo, ugualmente affettati, che salta in padella con i funghi e i fegatelli, ridotti a un centinaio di grammi, e vi sparge parmigiano. Va detto che Diat fu sempre apprezzato per la sua sobrietà, per la cura nella scelta degli ingredienti, per il suo desiderio ininterrotto di insegnare agli americani a non strafare, a non sommergere tutto in salse industriali e spezie in polvere. E soprattutto, compatibilmente con l'epoca, per la leggerezza della sua cucina. La conoscenza della sua opera farebbe, quindi, pendere la bilancia in favore della sua ricetta. Anche perché quella con le zucchini è di una banalità avvilente, mentre la prima magari sarà stata l'opera di qualche cuoco al quale Caruso avrà disperatamente cercato di spiegare una "finanziaria": con risultati dubbi, ma che involontariamente, grazie alla fama del suo ispiratore, come già detto in precedenza, ha contribuito alla diffusione della cucina italiana negli Stati Uniti.

Giusto per completare la presenza del grande tenore nella storia della gastronomia, gli si ascrive anche la creazione di un "cocktail Caruso": 1/3 di dry gin, 1/3 di vermouth dry, 1/3 di crema di menta verde. Nello shaker con cubetti di ghiaccio, agitare per una manciata di secondi e servire in coppe da Martini.

See *International Summary* page 70



# La scienza dai semi al piatto

*Un'interessante mostra a Padova, da consigliare agli amici Accademici.*

DI GIAN PAOLO PINTON

*Accademico di Colli Euganei-Basso Padovano*



Vorrei segnalare, agli amici che passeranno per Padova, che al Centro Culturale Altinate San Gaetano (ex tribunale di Padova) è stata inaugurata una splendida mostra dal titolo: "Food-la scienza dai semi al piatto". Sarà aperta fino al 28 febbraio. Una straordinaria esposizione che affronta il tema del cibo dal punto di vista scientifico, svelandone tutti i segreti dall'origine al piatto. Gli organizzatori si sono ispirati a Pellegrino Artusi, che pose le basi della cucina italiana, introducendo il metodo scientifico con la redazione di un manuale di gastronomia. Da allora vi sono stati molti cambiamenti: le ricette si sono evolute, le tecniche sono cambiate, spesso in modo visibile, alcuni ingredienti sono scomparsi, altri sono arrivati, tuttavia la scienza non è mai più uscita dalla cucina. La mostra di Padova racconta questo rapporto che dura da

secoli, attraverso un percorso ricco di spunti, spesso con materiali interattivi, grazie ai numerosi percorsi espositivi. Interessanti sono gli itinerari didattici, nei quali i giovani studenti possono trovare possibilità di apprendimento e riflessione su un tema di grandissima attualità e importanza, dalla

storia degli alimenti alla sostenibilità della filiera di produzione agroalimentare per il futuro del nostro Pianeta. Le diverse sezioni tracciano il percorso del cibo e sono dedicate ai temi: "Tutto nasce dai semi" - "Il viaggio e l'evoluzione degli alimenti" - "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" - "I sensi. Non solo gusto". Una carrellata che parte dai semi, testimoni di migliaia di anni di selezioni, trasformazioni, incroci spontanei o indotti, restando da sempre alla base della nostra alimentazione. Sono presentati in centinaia di forme, creando una suggestiva scenografia, con la possibilità di vedere il più grande seme conosciuto al mondo: un *Coco de mer* gigante. Attraverso cereali, semi oleosi e legumi, si impara a conoscerne le caratteristiche chimiche nutrizionali e si comprendono le reazioni genetiche che intercorrono tra le varie famiglie. Nella seconda sezione, si apprende come la storia di ogni prodotto alimentare sia resa affascinante dal viaggio che spesso ha dovuto compiere. Anche la nostra cucina usa prodotti che, per arrivare nel

nostro Paese, hanno viaggiato attraverso i continenti, modificandosi nel tragitto. Se il viaggio di Colombo e le successive spedizioni hanno favorito sicuramente un cambiamento epocale nei consumi alimentari europei, cibi "nuovi" sono arrivati sia prima sia dopo il 1492. Queste curiosità si potranno vedere percorrendone il tempo e lo spazio. La terza sezione ospita un aspetto della casa a noi molto caro: la cucina, che è il cuore della mostra. Il visitatore si trova a passeggiare all'interno di una cucina scomposta. Una moka in sezione illustra la fisica del caffè, *exhibit* interattivi permettono di comprendere la scienza delle principali preparazioni in cucina, mentre delle pillole suggeriscono come preparare la maionese senza farla impazzire o in che modo realizzare il pan di Spagna perfetto. Si potranno portare a casa suggerimenti, spunti e tecniche da usare nella vita di tutti i giorni. Conclude la rassegna di eccellenza alimentare l'ultima sezione dedicata ai sensi, ma non soltanto al gusto. Sappiamo tutti come nei cibi possano essere presenti sostanze pericolose per la nostra salute. Chi ci ha sempre salvato sono i nostri sensi, selezionando il buon cibo da quello cattivo. La vista è il primo alleato per gli adulti e il primo *medium* per i bambini. L'olfatto è la seconda linea di difesa, ma è anche il miglior strumento per apprezzare un profumo delizioso di qualche manicaretto speciale o per degustare il fascino olistico di un vino prestigioso. La terza linea è il gusto. In questa sezione si possono mettere alla prova i propri sensi.

*See International Summary page 70*



# Il pane nero

*In tempo di guerra era il colore di infime farine, oggi costituisce una moda discutibile.*

DI GABRIELE GASPARRO  
*Delegato di Roma*

**P**ane Nero, un libro di Miriam Mafai che narra dei periodi difficili di fame e privazioni del periodo bellico. Il pane allora era fatto con le miscele più strane, a volte anche la polvere di marmo di qualche disonesto fornaio, che lo faceva per aumentarne il peso. C'erano lunghe code per aspettarne la distribuzione: la gente si piazzava davanti ai negozi, ai primi chiarori dell'alba. Il pane era chiamato "nero" per il suo colore strano, risultato della panificazione con discutibili farine. "È finita l'epoca del pane nero!" si gridò quando, al seguito degli americani, arrivò un pane soffice e bianchissimo.

Ora, nelle panetterie più fini, appare, in bella vista, un pane del colore dell'asfalto più scuro, nelle forme più diverse, e il prezzo è certo più alto del pane normale. E il "pane nero" è divenuto sinonimo di raffinata e squisita specialità. Si tratta di pane impastato con carbone vegetale che avrebbe prerogative utili al trattamento di liquidi, batteri, gas, virus e tossine varie, presenti nel tratto intestinale. Proprietà che interessano coloro i quali soffrono di stitichezza e meteorismo. La legge, in proposito, non è molto chiara, poiché ammette l'impiego del carbone vegetale come colorante, in quantità ben definite, ma non prende in esame il suo utilizzo nel processo di panificazione. È, invece, previsto per "i sostitutivi del pane", per esempio grissini, crackers, taralli.

## SNACK ALLE CASSE

Spesso, in prossimità delle casse dei supermercati, sono esposti prodotti particolarmente graditi dai bambini, che, irrequieti nella fila che pazientemente

fa la mamma, pretendono lo snack o i dolciumi esposti. Si tratta di una strategia di marketing che consente di realizzare notevoli guadagni. Nulla a che vedere, quindi, con la necessità di salvaguardare i più piccoli da un eccessivo consumo di grassi e zuccheri, le cui conseguenze sono il sovrappeso che ogni anno si rileva nella popolazione giovanile.

Alcune catene estere della grande distribuzione hanno pensato di abbandonare in parte tale sistema d'incentivazione delle vendite, creando delle "casse alternative". Il primo Paese che sta adottando tale sistema è la Svizzera, che ha bandito dagli scaffali prossimi alle casse, individuate con appositi cartelli, dolci, snack grassi o salati. Invece di barrette di cioccolato, caramelle e dolci, l'azienda ora propone noci, frutta secca e acqua. Ma se si tratta di un'innovazione per la Svizzera, sono numerosi gli altri Stati in cui qualcosa di simile è già stato avviato. In Inghilterra, si è deciso di sostituire i prodotti zuccherati con altri "sani": succhi di frutta e frutta fresca. In Francia, i supermercati di un'importante catena hanno condiviso questa scelta, visto che da anni hanno eliminato snack e dolci dagli scaffali posti in prossimità delle casse. In Italia, il problema comincia a essere molto sentito, tanto che "Il Fatto Alimentare" ha lanciato una petizione, che ha superato le 13.000 firme, con la quale si invitavano le catene di supermercati a non esporre dolci e snack in prossimità delle casse. Si rallentano le vendite, ma si tratta di un gesto doveroso da parte delle catene di supermercati che ogni giorno si dichiarano vicine ai problemi e alle esigenze dei consumatori.



**IL BOCCON DEL PRETE  
OVVERO IL CULO DELLA GALLINA?  
SCIENZA, STORIA E TRADIZIONI  
IN TAVOLA**

di Giovanni Ballarini

TARKA edizioni  
€ 14,00

È uscito in libreria, da pochi giorni, *Il boccon del Prete* di Giovanni Ballarini, Presidente Onorario dell'Accademia, per i tipi di Tarka, di Franco Muzzio, editore ben noto nel campo della gastronomia. Sarà bene partire da una premessa imprescindibile: se è vero, com'è vero, che l'alimentazione è una necessità dell'uomo, si deve ritenere che, formatasi nei millenni, la gastronomia sia una forma evoluta di cultura, che partecipa, a pari merito di altre, alla definizione di una civiltà. Giovanni Ballarini, per un mezzo secolo (sic), professore all'Università degli Studi di Parma, ha svolto un'intensa attività scientifica in numerosi campi, come la storia e l'alimentazione, producendo un *corpus* librario di grandissimo rilievo.

Così se il cibo è stato il primo ineludibile bisogno dell'uomo, accanto ad esso si sono sviluppate tutte le attività umane, fisiche e intellettuali. L'economia, i commerci, gli scambi, la politica, le guerre, i conflitti, così come la cultura, la religione, l'arte, tutta l'attività umana ha implicazioni con il cibo. E la sua simbologia e quella della tavola sono divenute un vero linguaggio, un modo di comunicare efficace e immediato. C'è di più; ogni cultura tende a definire le regole alle quali la collettività è obbligata ad attenersi: pensate alle nor-

me religiose, alle imposizioni dei vari *credo*. Allora, da quale punto di vista si può affrontare la conoscenza di questo infinito mondo? Quanto e come le tradizioni, gli usi, le abitudini hanno formato, e formano ancora, la storia gastronomica di una terra, di una *gens* che si riconosce in quel piatto, in quell'usanza, in quel patrimonio?

La risposta è nell'ultima fatica di Ballarini, che ha pensato di scrivere un libro, quello di cui ora parlo, prendendo sessanta prodotti (o usi) da trattare in profondità, per quanto concerne il sapere, e con molta leggerezza, per ciò che riguarda lo scrivere. I francesi hanno un termine piacevolissimo per indicare questo modo di costruire un testo: chiamano, questi, *livres de chevet* (da comodino). Puoi aprire la pagina che vuoi: leggi di un prodotto, ne vieni a sapere elementi fondanti, note, curiosità, vari utilizzi in cucina e poi lo chiudi e dormi. Il giorno dopo potrai aprire il libro a caso e troverai ancora, in un altro prodotto, la stessa costruzione che avevi già apprezzato. E questo non solo per i prodotti: anche le regole e i ruoli a tavola sono approfonditi con profonda conoscenza e piacevole scrittura, dal *boccon del prete* (codone, in italiano) alla parola "*colazione o pranzo*" che ha subito, nei secoli, variazioni sostanziali. Interessante la storia del cioccolato e del fatto che *frangit jeunum* (interrompe il digiuno), o meno. E non di minor interesse è l'approfondimento del lievito, della pizza e di una serie di personaggi storici che hanno avuto con il

cibo rapporti particolari: da Nellie Melba, cui Escoffier dedicò le pesche, a Napoleone che a Marengo mangia un pollo con una ricetta che appare raffazzonata, prima di imporsi definitivamente. La scrittura è sempre leggera, ironica, propria di un magistrale divulgatore che è anche *gourmet* e compie un viaggio millenario fra antropologia, storia del costume, riflessioni su come le piccole rivoluzioni della tavola siano state scatenate da grandi rivoluzioni politiche e storiche e, viceversa, mutamenti nel modo di nutrirsi siano il frutto di avanzamenti del modo di vivere.

Afferma l'autore, con molta profondità di pensiero, che "Cercare nella memoria non è soltanto un nostalgico *amarcord*, ma è indagare le strade del passato che possono aiutarci a costruire e istituire nuove regole di cui abbiamo estremo bisogno, anche per sapere chi siamo". Che sottolinei questo un già Presidente dell'Accademia, istituzionalmente legata alla tradizione, è giudizio di profonda intensità e vitalità.

Leggiamo allora con piacere tale libro, che dichiara in copertina gli itinerari che vuol percorrere (e lo fa con grande competenza): "scienza, storia e tradizioni in tavola".

Come ricordavo, sono circa sessanta i temi trattati, dai prodotti alimentari ai personaggi storici; da luoghi, tempi e origini del cibo alle macchinazioni culinarie. Ciò che appare incredibile è che, per ciascun argomento, del

quale noi certamente in parte sappiamo e in parte crediamo di sapere, si entra nella profondità della conoscenza, della sua storia, delle implicazioni sociali.

L'autore ci istruisce perfino delle preghiere di cottura che, nel tempo andato, fungevano da orologi. "Cuocete", afferma il Maestro Martino da Como per una sua ricetta, "il tempo de doi paternostri", mentre suggerisce un *Crede* per una perfetta cottura di un uovo al tegamino.

Tale libro unisce una profonda cultura a una piacevolissima lettura: garbata, lieve, con un sottile velo d'ironia come solo uno studioso che ha all'attivo ben quaranta volumi su temi di natura alimentare e gastronomica può produrre.

C'è anche, per noi, l'orgoglio di chi appartiene a un mondo, l'Accademia Italiana della Cucina, che ha, alla base del suo essere, la conoscenza della storia della nostra gastronomia, del suo rispetto, del suo interesse culturale che ci rende un Paese fondante nel mondo del gusto. (Alfredo Pelle)



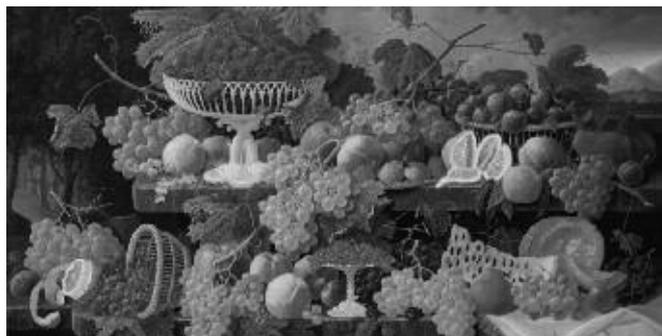


## PIEMONTE

NOVARA, ASTI, CIRIÈ

### AL CASTELLO DI BRUSASCO

La bella occasione conviviale per festeggiare il Natale è stata organizzata dalla Delegazione di Novara, in accordo con Piero Bava, Delegato di Asti, e Franco Gerardi, Delegato di Ciriè, nel Castello di Brusasco, in provincia di Torino, sito in una landa particolarmente felice e che si è rivelato, ancora una volta, luogo ideale per la vita e le iniziative accademiche. Si tratta d'un sito di grande pregio gastronomico, grazie alla sua collocazione in un'area ove si fondono le migliori tradizioni della cucina dell'alto Monferrato e della prima pianura del Po; una zona ancora incontaminata, sebbene sia praticamente alle porte di quella Torino che fu capitale del Regno e che ancora premege nella cultura gastronomica nazionale, ove ha lasciato segni indelebili per sapore ed eleganza. Un luogo, infine, privilegiato per la storia della cucina intesa nel senso più nobile e moderno, posto che in Brusasco - proprio davanti all'antico Castello del Luogo (dove "luogo" deriva da *lucus*, bosco sacro agli dei) - ha trascorso gli anni della sua meritata pensione, dopo il lungo servizio in casa Savoia, Giuseppe Vialardi, onore e vanto della cucina sabauda e, primo, tra gli italiani, a codificare i dettami d'una cucina moderna. Questo sito, ove tutto contribuisce a trovare un momento di riposo, di svago e di stimolo per appetire cibi buoni e interessanti per il palato, per la mente, per il gusto del bello e del buono, è stata la sede dell'incontro che gli Accademici delle tre Delegazioni hanno scelto per scambiarsi, in un clima amichevole e festoso, gli auguri di Natale e quelli d'un proficuo anno nuovo. Nella sede d'un castello che l'alcove e appassionata opera d'una famiglia, cortese e tenace, sta



recuperando ai fasti d'un tempo, la cena di Natale è stata addirittura sontuosa per la preziosità

delle materie prime, scelte per allestire le vivande della più classica tradizione piemontese.

Le carni, i ripieni, i formaggi, i salumi, i dolci, i vini e tutto ciò che - con doviziosa generosità - la tavola ha offerto ai commensali, è stato un vero inno alla *honestam voluptas* e, soprattutto, una splendida occasione per trovare positiva conferma a ciò che l'Accademia vuole essere: il "luogo" dell'amicizia disinteressata e della condivisione di comuni ideali di solidarietà, in nome del bello e del buono. (Mario Tuccillo)

## TORINO

### RISTORAZIONE E GRANDE DISTRIBUZIONE NEL NOME DELLA QUALITÀ

La nuova moda, nata a Torino, di accoppiare la distribuzione di prodotti alimentari di qualità con un'offerta di ristorazione potrà sicuramente essere discussa, ma appare degna di attenzione, anche accademica, ove la qualità della ristorazione sia aspetto connotante, al di sopra dei meri interessi commerciali. Ciò è tanto più interessante, ove la proposta gastronomica si abbinerà a una ristrutturazione intelligente e alla valorizzazione di un luogo iconico, ma talora trascurato, del centro cittadino: l'imponente Galleria San Federico, costruita negli anni Trenta. Utilizzandone gli antichi locali e i negozi adiacenti, è stato ricavato un ampio ed elegante spazio commerciale, dedicato in parte alla distribuzione alimentare e in parte a un'articolata e poliedrica offerta ristorativa. Questa spazia dalla degustazione di vini accompagnati da assaggi di cibo, fino ad un piccolo, ma assai accogliente ristorante "by La Credenza", che, per garantire qualità e identità culturale, è stato affidato alle sapienti mani di Giovanni Grasso, chef della stellata "Credenza" di San Maurizio Canavese, affiancato dal suo alter ego, Igor Macchia, e da un promettentissimo giovane allievo, Gianni Spegis. Già il

## INDICE DELLE RUBRICHE

**DALLE DELEGAZIONI** ..... pagina 31

**VITA DELL'ACCADEMIA** ..... 47

Valle d'Aosta, Piemonte	47
Liguria	48
Lombardia	49
Trentino - Alto Adige	50
Veneto	51
Emilia Romagna	52
Toscana	54
Marche, Umbria	57
Lazio	58
Abruzzo	59
Molise	60
Campania, Puglia	61
Sardegna	62
Europa	63
Nel mondo	64

**CARNET DEGLI ACCADEMICI** ..... 66

*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.*



giorno successivo all'inaugurazione, la Delegazione ha fatto visita al neonato locale, scoprendone la piacevolezza, ove l'efficiente team di cucina e di sala ha accolto gli Accademici con calore e professionalità, proponendo un menu di taglio tradizionale, interpretato con tecnica ineccepibile e con ragionevole e accattivante modernità (ah! quel risotto Carnaroli alla toma Plaisentif, profumata dalle viole dei prati di val Chisone, striato di polvere di caffè e delicatamente cosperso di caviale di tartufo nero, che ha inebriato le narici e deliziato il palato...). La Delegazione si auspica che il successo iniziale si consolidi, acquisendo il merito di aver rivivificato uno splendido angolo del centro di Torino, certa della costante alta professionalità dell'equipe di Giovanni Grasso, su cui vigilerà.  
(Mauro F. Frascisco)

## LIGURIA

### LA SPEZIA

#### UN NUOVO LIBRO SUI MUSCOLI SPEZZINI

La riunione conviviale della Delegazione, guidata da Marinella Caporuscio, si è svolta presso il ristorante "Pin Bon" ("Pini Buoni"), sulla collina di Canarino. Nel corso della serata, alla quale hanno partecipato numerosi ospiti provenienti da varie Delegazioni, l'Accademico Paolo Barbanente e la giornalista Gabriella Molli hanno presentato in anteprima il loro libro di prossima uscita: *Muscoli e Ostriche, ricette, miti e mitili del Golfo*, dedicato al caratteristico e importante prodotto di mare: i muscoli. Il testo è un appassionato viaggio a ritroso alla scoperta di quel tesoro che, proveniente da Taranto, è diventato parte fondamentale dell'economia e della tradizione gastronomica spezzina. Barbanente ha rivelato che la mitili-

cultura nel golfo della Spezia fu introdotta dal suo bisnonno, Emanuele Albano, il quale, esportando i mitili coltivati nel Tarantino, dimostrò come nelle acque liguri fosse possibile non solo la mitilicoltura, ma anche la produzione delle ostriche, con il tempo abbandonata e recentemente, con successo, riproposta. Attraverso il racconto, emerge perché i muscoli vivano così bene nel golfo spezzino, la storia della loro coltivazione e le sue trasformazioni, fino allo stabulatore e ai benefici delle nuove attrezzature: elementi che hanno reso i muscoli del golfo ambasciatori di qualità, igiene e gusto speciale, diverso rispetto ad altre produzioni italiane e, ovviamente, da preservare e salvare.

Gabriella Molli, appassionata di gastronomia e in particolar modo della ricerca e salvaguardia delle tradizioni locali, ha illustrato l'importanza e la varietà di ricette spezzine basate sulle cozze. Si è, ormai, concordi nell'affermare che la cucina sia cultura, con tutto il bagaglio di storia, di tradizione, di forte incisività sulla struttura sociale. Il cibo, infatti, è una delle tante chiavi di lettura di una realtà territoriale. E parlando di muscoli, il libro racconta chi siamo, e rappresenta il territorio anche attraverso il profumo di mare che si sprigiona dalle ricette. La serata si è rivelata partico-

larmente interessante per il contesto, il menu proposto, basato sui piatti locali marinari, e anche perché si è dato spazio all'enologia e alle realtà imprenditoriali locali con la presenza dei titolari dell'azienda vitivinicola Spagnoli, nata negli anni Cinquanta e ubicata sul monte Massignano nel comune di Arcola, che ha presentato la sua produzione di vini, quali il Colli di Luni Vermentino (in purezza) e il rosso Igt Liguria di Levante. (Marinella Curre Caporuscio)

## LOMBARDIA

### ALTO MILANESE E GARDA BRESCIANO

#### IL PANETTONE DI VENANZIO

Per la preparazione della cena degli auguri, la Delegazione si è affidata al ben noto chef Venanzio che, oltre a gestire il proprio ristorante a Induno Olona, da qualche tempo ha trasferito le innegabili doti culinarie anche al suo servizio di catering e, cogliendo questa opportunità, si è riusciti a portare il suddetto ristorante a Parabiago, nella prestigiosa "Villa Corvini".

Dopo aver ringraziato i numerosi Accademici e ospiti e i più stretti collaboratori per l'organizzazione della cena, il Delegato, sottolineando la continua ricerca

di ottime materie prime che lo chef porta avanti da tempo, ha messo in evidenza due alimenti, fra i molti serviti con cortesia e professionalità da un ottimo gruppo di cucina e di sala. La prima annotazione è stata dedicata al "cotechino scorzone", così definito in quanto insaccato nel budello naturale e che vede nella sua storia un raffronto immediato con lo zampone, di cui è il parente povero. Il secondo alimento è stato, poi, il burro di malga, utilizzato per condire i ravioli del plin. Esso si ottiene da panna cruda, affiorata naturalmente in malga, da latte prodotto durante l'alpeggio estivo e la sua caratteristica è determinata dalla ricchezza e varietà floristica dei pascoli, da cui derivano il colore giallo intenso e il ricco profumo. Gradita la presentazione di questo piatto in piccole cocottine riscaldate per evitare che il burro si rapprendesse ma, soprattutto, per esaltarne il profumo.

I commenti sono stati tutti molto positivi e, anche in considerazione di un menu così ampio per tipologia e varietà di piatti, è stata lodata la mancanza di difetti sia di preparazione sia di servizio delle seguenti pietanze: mondeghilo, salame di Felino al coltello con giardiniera croccante, tortino di uova e verdure del tempo, cuore di carciofo in salsa al parmigiano, cotechino scorzone con lenticchie di Castelluccio, polenta del mulino Rigamonti, zola dolce e cremoso, gran brie, salsicette al pomodoro, bruscitt e lasagnetta ai carciofi quali antipasti; ravioli del plin al burro di malga e maggiorana per primo; aletta di vitello al forno con rosmarino e verdure croccanti per secondo. L'apoteosi è stata toccata per la degustazione del gran panettone di Venanzio, con caldo cioccolato fondente e crema al mascarpone, affiancato da clementine e frutta secca.

Una sinfonia splendida, diretta da un ottimo maestro e con orchestrali di prim'ordine.





## CREMONA

### NEL MENU TUTTI I PRODOTTI PREMIATI NEGLI ANNI

La riunione conviviale degli auguri, al ristorante "Golf il Torrazzo", a conclusione di un anno ricco di eventi per celebrare il 50° della fondazione, è stata l'occasione per ricordare i premi assegnati alla Delegazione. In ordine cronologico: 1990, premio Dino Villani alla Gennaro Auricchio spa per l'eccellente produzione dei suoi formaggi; 2004, premio Angelo Berti a Fulvio Scolari per aver tenuto alto nel mondo il prestigio italiano di pasticceria e gelateria; 2009, premio Dino ad Ambrogio Saronni per l'eccellenza dei cotechini vaniglia prodotti; 2010, premio Villani a Claudio Manini per gli squisiti panettoni di sua produzione; 2012, premio Villani alla ditta Mostarde Lucini per le eccellenti mostarde; 2014, premio Luigi Volpicelli alla Delegazione di Cremona per aver prodotto menu di particolare interesse artistico.

Su suggerimento del Simposiarca Marco Leggeri, il menu ha offerto alla degustazione dei numerosi Accademici i prodotti premiati, cui si è aggiunto uno squisito primo piatto di marubini, la pasta ripiena dei cremonesi, la cui ricetta era stata registrata nel 2003, alla presenza di testimoni autorevoli, quali il violinista Salvatore Accardo e l'industriale Gennaro Auricchio, e di autorità cittadine.

Il Delegato Marco Petecchi ha poi dato la parola a don Andrea Foglia per una riflessione sul Natale, una festività che il consumismo ha snaturato e che, invece, deve indurre a riflettere sul senso della vita, riportando ai valori cristiani.

La serata si è conclusa con la lotteria, ricca di premi, che ogni anno si organizza per raccogliere fondi per aiutare le "Cucine Benefiche", un'istituzione caritativa della Diocesi di Cremona, che offre viveri e pasti caldi a tutti

coloro, sempre più numerosi, che vivono in povertà.  
(Carla Bertinelli Spotti)

## MANTOVA

### LA BELLA AVVENTURA DELLE SORELLE GOSETTI

Ritorno degli Accademici all'"Aquila Nigra", prestigioso ristorante del centro storico (a due passi dalla reggia gonzaghesca), proprio il giorno nel quale aveva ricevuto la conferma della stella Michelin, meritato riconoscimento a Vera Caffini, signora della cucina. Introdotta da Carlo Ballarino, Vice Delegato e Consulatore, la cena ha avuto come tema centrale l'omaggio a tre straordinarie donne e al loro ruolo nella storia del giornalismo enogastronomico nazionale. L'Accademico Renzo Dall'Ara ha raccontato la bella avventura delle sorelle Gosetti, mantovane, nate a Viadana: Fernanda nel 1914, Anna nel '16 e Guglielmina nel '18. Nel 1931, emigravano a Milano per lavorare, e, nel 1951, Anna, dopo un'esperienza in un'agenzia di pubblicità, si inventava editrice, riuscendo a rilevare "La Cucina italiana", storica rivista nata nel 1929, tuttora nelle edicole. Partiva da zero con il numero di gennaio 1952, tiratura 10 mila copie, resa 50%. Più insulti che complimenti, ma teneva duro. Scrivevano di cucina contesse dai cognomi altisonanti, come Guzzoni degli Accarini o Lotteringi della Stufa, così Anna pensava di aggiungersi il cognome della mamma, Dalla Salda, corretto con la "d" minuscola, che dava un'aria nobile. Veramente una battaglia, combattuta a tre: Anna manager editoriale; Fernanda ideava e provava le ricette, oltre a trasformarsi in "Cuoco Cirillo" e "Signora Olga" nelle rubriche di corrispondenza con i lettori; Guglielmina fotografava i piatti da pubblicare. Nel 1969 Fernanda decideva

di andare avanti in proprio, scrivendo libri di ricette e lo ha fatto fino all'ultimo (è mancata nel 1999, ad 85 anni) lasciando una bibliografia di oltre 50 titoli, con grandi editori.

Anna e Guglielmina (scomparsa nel 2011, a 93 anni) resistevano fino al 1980, quando la rivista veniva ceduta alla Rizzoli. Testimonianza sempre attuale: *Le ricette regionali italiane*, lussuoso volume firmato da Anna, pubblicato dalla Solares nel 1967 e arrivato a 17 riedizioni, il vero Artusi contemporaneo.

Ospite della serata, Vanni Fontanesi, Presidente della Confraternita del Salame contadino mantovano, altro argomento considerato nella riunione conviviale per importanza del prodotto e necessità di tutelarlo, valorizzandolo.

(Renzo Dall'Ara)

## MONZA E BRIANZA

### CUCINA DI CASA MIA

Il ristorante "Ma Maison", all'ombra della chiesa di San Gerardo, nel cuore di Monza, propone una cucina che, come allude il suo nome, richiama quella di casa propria, semplice, curata, attenta agli ingredienti e alla qualità, ma che è capace anche di accostamenti sorprendenti e di sperimentazioni. È affidata al giovane chef romano Alessandro Ranieri.

Per la cena della Delegazione, in apertura, una varietà di proposte servite come aperitivo: crostini di pane ai cereali con luganega cruda di Gigi Viganò, cestino di grana con maionese al pomodoro, verdure dell'orto e ovetto di quaglia, bocconcini di pasta sfoglia con crema di caprino speziata e verdure. Originali e piacevoli i paccheri di Gragnano dorati, ripieni di ricotta fresca e broccoletti: pasta cruda, farcita, panata e frita. A seguire, un flan di radicchio con fonduta di gorgonzola Dop e salsa alle noci. Speciali i tortelli

di castagne ripieni di ricotta ed erbe con funghi porcini e clofolla di prezzemolo: le castagne erano presenti sia all'interno dell'impasto (50% farina di castagne), sia nel ripieno, cotte al vapore e aggiunte alla ricotta, sia cotte e poste a granella sopra ai tortelli. Di grande effetto il petto d'anatra con salsa leggera ai lamponi e purea di patate viola. La carne è stata prima rosolata, poi cotta in forno. Accompagnata da un coulis di lamponi ottenuto dalla deglassatura con vino bianco del fondo di cottura della carne. Per dessert una meravigliosa interpretazione: involtino croccante di pasta fillo con pere e cioccolato, crema inglese alla cannella. Speciale il ripieno a base di confettura di pere Williams fatta in casa e cioccolato fondente.

Hanno accompagnato un menu, particolare ed equilibrato, un Prosecco millesimato extra dry Cantina Ruggero Dalla Balla, un Morellino di Scansano Lahsa Terre del Poliziano e un Lugana Le Quaire Bertani.

Ospite della serata anche il professor Maurizio Casiraghi dell'Università degli Studi Milano Bicocca, per un interessante approfondimento sul tema dell'acqua minerale. (Elena Colombo)

## VENETO

### PADOVA

### RIUNIONE CONVIVIALE DEDICATA AL PLATINA

Nella splendida cornice del salone delle feste di palazzo Orsato-Lazzara-Giusti del Giardino, ha avuto luogo, a pranzo, la riunione conviviale degli auguri dedicata quest'anno a Bartolomeo Sacchi, detto il Platina. L'idea è nata dalla recente pubblicazione, per i tipi dell'editore Leo S. Olschki di Firenze, del *De honesta voluptate et valitudine* curata, per la traduzione dal latino e per i commenti e le note, entrambi ricchissimi, da



Enrico Carnevale Schianca, Accademico onorario della Delegazione di Vigevano e della Lomellina.

Il volume, 600 pagine cariche di cultura gastronomica e di "dietologia ante litteram", considerando che è stato scritto dal Platina nella seconda metà del XV secolo, è certamente uno di quei libri che non può mancare nella biblioteca di un Accademico e la Delegazione, consapevole di ciò, ha voluto farne omaggio ad Accademici e ospiti. A questo dono si sono aggiunti quelli tradizionali di Piero Luardo e di Piero e Alessandro Dal Bello.

Nel corso della riunione conviviale, ricca di 87 partecipanti, con un menu scelto dalla Consulta, nel rispetto della migliore tradizione natalizia padovana e magistralmente eseguito e servito dalla "Mappa" di Franco Ruzza, Schianca ha presentato la sua ultima fatica regalando una breve, dotta e intensa relazione, molto apprezzata, cui è seguito un interessante dibattito. (Cesare Bisantis)

### TREVISO

#### CONSEGNA DEL PREMIO VILLANI E DEL DIPLOMA DI CUCINA ECCELLENTE

Tante le "feste" in occasione della riunione conviviale della Delegazione. Per prima, quella connessa con le festività natalizie, ben interpretata da tutti gli intervenuti, sempre numerosi in queste occasioni: 90 persone tra Accademici e ospiti! Importante e ulteriore motivo di festa è stata la cornice in cui si è svolta la cena, il seicentesco Palazzo Giacomelli, sede di Unindustria Treviso che ne ha cortesemente consentito l'uso. Ultima, ma non meno importante, è stata la festa per la consegna di due riconoscimenti accademici: il premio Villani alla Casearia Carpenedo e il Diploma di Cucina Eccellente al ristorante "Le Marcandole", che ha curato il catering nell'occasione. La serata ha visto, inoltre, la presenza del Vice Presidente Vicario Severino Sani che ha consegnato i diplomi. Importanti i due riconosci-

menti per il particolare valore dei premiati: la Casearia Carpenedo è un'azienda artigianale familiare di affinamento formaggi, famosa, quanto meno, in tutt'Italia. Antonio Carpenedo, negli anni Ottanta, ebbe l'idea di affinare quei formaggi che, a suo parere, fossero particolarmente "dotati" per esaltarne le caratteristiche in maniera del tutto originale; nacquero così il "Blu 61" (prodotto premiato nell'occasione), un erborinato affinato nel mirtillo rosso e vinacce; il "vento d'estate", formaggio a pasta dura affinato in barrique con fieno di montagna, e molti altri. Il ristorante "Le Marcandole" è un esempio di come sia possibile coniugare, in maniera intelligente e con ottimi risultati, innovazione e tradizione. Tutti i piatti che i fratelli Roberta e Alessandro Rorato propongono nel loro locale sono, infatti, frutto di una ricerca di materia prima freschissima, acquistata direttamente dai pescatori della vicina Caorle ed elaborata in maniera consapevolmente innovativa, ma comunque sempre legata al territorio. Il menu proposto per la serata (fritto misto; panini al latte con mantecato e Tropea; caprese di seppia con origano di mare; salmone Balik con maionese al finocchio e champignon; scampi in saor; risotto con San Pietro, vongole e colatura di alici; coda di rospo in guazzetto, olive taggiasche e capperi) ne è stata la pratica dimostrazione. La soddisfazione di tutti gli intervenuti ha contribuito a creare un clima festoso e amichevole.

(Teresa Perissinotto Vendramel e Roberto Robazza)

### VENEZIA MESTRE

#### RIVISITANDO LE RICETTE STORICHE DI VENEZIA

La Delegazione quasi al completo si è ritrovata al ristorante "Da Poppi" per la tradizionale cena

prenatalizia. Simposiarca per l'occasione la Consultrice Maria Bonaldo, che ha organizzato un evento di grande livello. Il ristorante, appena fuori Mestre, è un locale interessante e da valorizzare, perché riesce a coniugare l'elevata qualità del cibo con un alto numero di coperti. Il giorno della riunione conviviale ospitava oltre 300 persone, e, nonostante questo, la bontà delle pietanze e la professionalità del servizio non sono mai venuti meno (tranne, magari, i tempi d'attesa). Il Delegato Ettore Bonalberti ha proposto un brindisi per fare le congratulazioni alla Siniscalca per la sua recente nomina a Cavaliere della Repubblica Italiana, lasciandole poi la parola per l'illustrazione del menu. Maria, appassionata di tradizioni gastronomiche veneziane, non ha solamente commentato le portate, ma ne ha inframmezzato la descrizione con richiami alla storia dei vari piatti nella cucina veneziana, alle modalità di preparazione, recitando alcune poesie popolari dedicate al mangiare della vigilia. Ha anche redatto il menu delle serate in due "lingue": sul lato sinistro in italiano, e su quello destro in "venexian", giusto per ribadire che il menu era una rivisitazione di ricette storiche di Venezia. Davvero un bell'esempio di connubio tra gastronomia e storia.

Come antipasti sono stati serviti una zuppetta calda di pesce spinato (giusto "par verzer el stomego"), seguita da un bis di code di scampi alla busara ("in tocioto") e da un altro bis di granchio bollito e insalata di aragostina. A seguire, un ottimo risotto di go, realizzato secondo un'antica ricetta di Burano (che evita la presenza di spine) e un branzino di mare al sale con tortino di patate. Dopo uno sgroppino al frutto della passione, i numerosi dessert: caramelli di frutta, pandoro con mascarpone e mostarda veneta, e mini porzioni di tiramisù, panna cotta e crème brûlée. Vini: un



Prosecco Servo Suo di Colsalìz, e un ottimo Bianco di Custoza di Farina.

Graditissimi gli omaggi natalizi della serata: un simpatico angioletto da appendere all'albero di Natale offerto dalla Bonaldo; la riproduzione di una prima pagina dedicata al Natale de "Il giornalino della domenica" del 1925, da parte di Michela Dal Borgo e il libro *Le due invasioni per unire l'Italia*, donato da Roberto Stevanato, Presidente del Centro Studi Storici di Mestre. (Franco Zorzet)

## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

#### CAPPELLETTO ROMAGNOLO VS TORTELLINO BOLOGNESE

La Delegazione, capitanata dal Delegato Guido Mascioli, ha organizzato, insieme alla Presidentessa degli "Amici dell'Arte" di Cervia, Marilena Giacometti, una riunione conviviale al ristorante "Ca' Nori" di Cervia (RA), che ha messo in competizione il cappelletto romagnolo con il tortellino bolognese. Impresa non facile, date le profonde differenze tra queste due tipiche specialità gastronomiche. Piergiulio Giordani Pavanelli, Direttore del Centro Studi dell'Emilia, Accademico di Bologna, ha tenuto un lungo *excursus* sulle due preparazioni, mettendo in evidenza, tra l'altro, che da due secoli, si è dissertato sul ripieno dei cappelletti romagnoli. La tradizione di Ravenna e di Cesena è per il cappelletto senza carne; quella di Forlì è possibilista; quelle di Rimini, di San Marino e di Pesaro pretendono la presenza di carne di tre tipi: maiale, cappone e vitello; ma la distribuzione, sul territorio, del cappelletto con carne o senza, è a "macchia di leopardo". Si è soffermato, quindi, anche sulla storia del tortellino bolognese, trovandone "progenitori" fin nell'antica Grecia, per arrivare al vero antesignano, il "torteleto

de enula", menzionato in manoscritti trecenteschi nella Biblioteca Universitaria di Bologna, e poi via via, fino ai giorni nostri. Ha ricordato, infine, le ricette di entrambe le specialità, codificate dall'Accademia. Solo per dovere di cronaca, nella riunione conviviale degli auguri, il tortellino ha battuto, con 33 voti, il cappelletto (27).

### CARPI-CORREGGIO

#### TRA CIBO E RELIGIONE

Anche quest'anno la Delegazione ha voluto festeggiare il Natale con gli Accademici, i coniugi e gli amici, in una serata importante, prestigiosa e di largo respiro. Il Delegato Pier Paolo Veroni, ora Coordinatore Territoriale dell'Emilia, ha invitato i Delegati di Modena e di Reggio Emilia e altri ospiti, che insieme ai numerosi Accademici si sono ritrovati in quel di Campogalliano, al locale "Osteria Emilia", situato all'interno dell'albergo (Modena District Best Western) gestito da alcuni anni da Davide Forghieri.

Ospite di eccezione della serata, S.E. il Vescovo di Carpi, Monsignor Cavina, il quale ha tenuto una interessantissima relazione sul tema "rapporti tra

cibo e religione": argomento così ben trattato, con intensità e profondità, che nella sala gremita non si sentiva un rumore per la notevole attenzione di tutti.

Al termine, è iniziata la cena, che ha alternato portate innovative a piatti della tradizione ossia un antipasto di crudità di filetto con carciofi e sale profumato, seguito dai tortellini in brodo di cappone.

Altro piatto innovativo nei secondi: tritico di cottura in punta di tradizione con spinaci selvatici e radicchio, molto apprezzato dai commensali, e, a seguire, cotechino con mostarda di zucca e quenel di gelo allo zabaione. Anche il dolce ha rispecchiato l'alternanza fra tradizione, innovazione e prodotti del territorio: gelé di ricotta su panettone grigliato, pere caramellate e saba.

Una cena di alto livello, accompagnata da vini di grande qualità, quali il "Mattaglio dosaggio zero" di Cantine Della Volta, seguito da altri Lambruschi, tra cui il "Mattaglio brut metodo classico" sempre della stessa cantina.

Nel corso della serata, il numero delle portate, il cambio dei vini ad ogni piatto, la loro presentazione e l'impiattamento hanno portato via del tempo,

permettendo, però, ai commensali di chiacchierare e di scambiarsi gli auguri, mentre venivano distribuiti i notevoli omaggi: lo stupendo libro edito quest'anno dall'Accademia, *La Tradizione a Tavola*, una confezione di parmigiano reggiano 40 mesi, prodotto da uno dei migliori caseifici reggiani e, per chiudere in bellezza, una bottiglia di Franciacorta, donata da uno degli Accademici, prodotta dalla sua cantina situata nella zona.

### CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO

#### PERCHÉ TRASFORMARE

Il ristorante "Luna Rossa" di Palata Pepoli (Bologna), presentato dal Simposiarca Roberto Vicenzi, nasce nel 2000 dall'esperienza pluriennale di Giuseppe Moschetta e Massimo Lodi, in cucina lo chef Alberto Guidetti. Inizialmente offre un menu classico e tradizionale, ispirato al territorio, fino ad ampliare le proposte culinarie con la pizza e specializzandosi nella cucina di pesce. In occasione della giornata ecumenica, sono state scelte portate della tradizione: con il ragù alla bolognese, sulle tagliatelle, le quali hanno otte-





nuto commenti discordanti; la crema di parmigiano reggiano e la riduzione all'aceto balsamico, sul filetto di manzo. L'accoglienza del locale è stata positiva, con un buon rapporto qualità-prezzo. Molto applaudita l'ospite della giornata, la tecnologa alimentare dottoressa Gianna Pagliari, con una relazione dal titolo "Perché trasformare". Grazie alla sua lunga esperienza in una famosa azienda agroalimentare del territorio, l'ospite ha presentato un interessante *excursus* sul mondo della lavorazione del pomodoro e i sughi derivati. Durante la serata è stato ufficializzato l'ingresso di tre nuovi Accademici: Augusto Ceresi, Marco Farneti, Paolo Sgarbi.

## RICCIONE-CATTOLICA

### AL RISTORANTE "LE COLONNE"

A conclusione della riunione di Coordinamento delle Delegazioni della Romagna e della Repubblica di San Marino, svoltasi a Riccione, si è tenuto un convivio al ristorante "Le Colonne", interno al Grand Hotel des Bains. I Delegati della Romagna e di San Marino, gli Accademici della Delegazione di Riccione-Cattolica e i loro ospiti, hanno accompagnato le autorità accademiche che avevano condotto nel pomeriggio la riunione: il Vice Presidente Vicario Severino Sani, il Segretario Generale Roberto Ariani, il Coordinatore Territoriale della Romagna Gianni Carciofi. Ospite speciale il Sindaco di Riccione, avvocatessa Renata Tosi.

In un ambiente elegante e accogliente, dopo i saluti di rito, i convenuti, serviti in modo impeccabile, hanno potuto gustare un menu sobrio e ben preparato dal giovane chef che ha ricevuto i complimenti del Segretario Generale. Dopo lo scambio di alcuni omaggi, la

serata si è conclusa con un brindisi augurale in vista del Santo Natale. (Massimo Mancini)

### MENU A SORPRESA

La Delegazione ha organizzato la cena degli auguri presso il ristorante "Il Povero Diavolo" di Torriana (che ha ottenuto importanti riconoscimenti dalla critica specializzata), dove la numerosa compagnia di Accademici e ospiti si è recata in corriera. I titolari Fausto e Stefania Fratti, unitamente allo chef, il pluripremiato Piergiorgio Parini, avevano predisposto un menu a sorpresa, legato, per consuetudine del ristorante, alle materie prime disponibili. L'originalità e la varietà dei piatti proposti, la loro presentazione realizzata, con passione e dovizia di particolari, dalla signora Stefania, hanno creato molto interesse e dato vita ad un vivace scambio di opinioni fra i commensali. Analogo interesse hanno suscitato i vini, illustrati da Fausto. La serata è risultata molto partecipata, intensa, piacevole e appagante. Al termine della riunione conviviale, sono state distribuite alcune pubblicazioni dell'Accademia (agli Accademici il nuovo Ricettario) ed è stato ricordato, con commossa partecipazione, il compianto Accademico onorario Walter Semprini, che fu il primo Delegato. La bella serata si è conclusa con un brindisi augurale insieme allo chef, ai titolari e all'encomiabile personale di sala.

## TOSCANA

### COSTA DEGLI ETRUSCHI

#### NELLE VIE DEL BORGO, LASTRICATE IN PIETRA

La riunione conviviale ecumenica ha avuto luogo nel piccolo borgo di Bibbona, grazie alla



ricerca del Simposiarca Stefano Tanzilli, in un locale di recentissima apertura, "Io Cucino", che conserva i muri in pietra e la vecchia macina del frantoio al centro. Gli Accademici hanno molto apprezzato le proposte del menu: sformatino di cavolfiore con salsa al pecorino e lardo al tè nero; polentina integrale con sugo di coniglio ed erbe aromatiche; raviolino di patate rosse e sugo di piccione nostrale; guancioline di maialino di cinta in salsa di verdure di stagione e rosso di Bibbona; sfogliatina con gelato di mandorla e salsa al cioccolato grand cru. Lo chef ha saputo ben interpretare il tema dell'anno e volentieri ha raccolto le curiosità dei commensali, raccontando il suo percorso e la sua cucina, la sua passione per la coltivazione dell'orto e dei prodotti del territorio. Ristorante da visitare anche nella stagione estiva per godere dello spazio, seppur piccolo, all'aperto.

## VALDARNO FIORENTINO

### SAPORI LUCANI

Come ormai consuetudine, per la cena degli auguri, la Delegazione "visita" una regione italiana, proponendo un menu delle festività natalizie. Quest'anno è stata scelta la Basilicata, dato che il cuoco del ristorante "Perlamora", Antonio Rivelli, è di origini potentine. Il menu lucano che ha proposto,

ben valutato dal Simposiarca Roberto Livi, è stato caratterizzato da una serie di piatti con sapori e gusti di intensità crescenti, che Accademici e ospiti hanno gradito appieno. Dal calzone all'anze alle splendide patate ripiene, alle più che tradizionali, ma di antichissima origine, l'agane con i ceci, sino ai cavatelli con salsiccia e funghi, è stato un crescendo di sapori e di profumi. La cotica di maiale brasata, vista con una certa diffidenza da alcuni, si è dimostrata al di sopra di ogni aspettativa, tanta era la delicatezza del piatto. Le costine di agnello, perfettamente cotte e arrivate tutte calde, sono state anch'esse apprezzatissime. Ottimo il dolce, le pastatelle con castagne e cioccolato. Buoni i vini: Terre di Pavelli, un vino di produzione propria che ha accompagnato gli antipasti e i primi, mentre il tipico vitigno lucano, l'Aglianico, è stato servito con i secondi. Per il dessert, un ottimo "vin dolce" di prima spremitura, anch'esso di produzione propria. La serata è stata allietata dalla presenza di numerosi ospiti, il Segretario Generale Roberto Ariani, il Coordinatore Territoriale della Toscana Est Roberto Doretti, Massimo Vincenzini membro del Centro Studi "Franco Marenghi" nonché Accademico dei Georgofili, il Delegato di Cortina, Gino Grasselli e Marta Ghezzi Delegata di Empoli. E ancora, Emanuela Cafulli Accademica del Mugello e Cesare Dami di Montecatini, oltre a



numerosi amici della Delegazione. La piacevole serata si è conclusa con la consegna a Rivelli, da parte del Delegato Ruggero Larco, del piatto in silver dell'Accademia. (Ruggero Larco)

VALDICHIANA-VALDORCIA  
SUD

### VENTI ANNI DI IMPEGNO SUL TERRITORIO

La Delegazione ha celebrato il ventennale della fondazione all'“Abbazia di Spineto”, alla presenza di quasi tutti gli Accademici e di numerosi ospiti. Qui, venti anni fa, si costituiva, grazie ad un gruppo di amici, la Delegazione, e un anno dopo, a seguito della sua prematura scomparsa, veniva istituito il premio Franco Marengi, fortemente voluto da Franco Tagliapietra e dedicato agli allievi di cucina dell'Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi” di Chianciano Terme, quest'anno alla XIX edizione. Negli anni la Delegazione si è distinta per l'impegno sul territorio e la diffusione dei sostanziali principi dettati dallo Statuto accademico, svolgendo regolarmente le attività e tenendo i contatti con le realtà gastronomiche, economiche e culturali locali. Lo spirito che si vive nella Delegazione è quello di stima e amicizia nel condividere momenti importanti, nel reciproco impegno e disponibilità a sostenere l'Accademia come servizio e utilità alla comunità locale, oltre al piacere personale circa la conoscenza e l'interpretazione culturale del cibo e di tutto ciò che ad esso è legato.

La giornata è iniziata con una piacevole e dotta conversazione della professoressa Francesca Allegri sul tema “Il cibo nel Boccaccio”, attraverso la presentazione di numerose novelle del *Decamerone* e del loro significato simbolico. A tavola, il

Delegato Giorgio Ciacci ha tenuto una breve relazione istituzionale, mentre il Delegato onorario di Siena Valdelsa, Luciano Franchi, ha ricordato lo scomparso Accademico onorario Franco Tagliapietra, la sua attività nell'Accademia e nella Delegazione.

Un menu ispirato alla festa ha degnamente sottolineato questa giornata, con piatti di pesce della tradizione gastronomica italiana, ideato dalla Simposiaria Marilisa Cuccia e ben realizzato dal cuoco dell'“Abbazia”.

Al termine, il Delegato ha consegnato ai partecipanti una placca ricordo, opera dell'artista locale Mauro Fastelli. (Giorgio Ciacci)

### MARCHE

FERMO

### DALLA TERRA AL MARE: PREMIATI I RISTORATORI FERMANI

Dalla terra al mare, dalla carne al pesce: due i riconoscimenti ai ristoratori fermani nell'ambito di manifestazioni regionali accademiche. Il premio Ugo Cesaritti, per il miglior piatto di carne bovina marchigiana, è andato a Giampiero Giammarini, del ristorante “I Piceni” di Ortezzano, che ha vinto la competizione. Sette i professionisti coinvolti nell'iniziativa con un antipasto: “tortino di melanzane con animelle, pecorino e tartufo estivo dei Sibillini”. A consegnare il premio, il Presidente Onorario dell'Accademia, Giovanni Ballarini, che ha lodato l'iniziativa e i piatti per l'equilibrio e la valorizzazione del prodotto. L'evento è stato realizzato in collaborazione con la Bovinmarche, cooperativa che riunisce oltre 500 allevatori di bovini di razza marchigiana. È andato, invece, al ristorante “Il Caminetto” di Porto San Giorgio, per la provincia di Fermo, il premio Perini, asse-

gnato ogni anno a cinque ristoranti, uno per provincia. Il riconoscimento premia i locali che valorizzano le tradizioni nella cucina marinara dell'Adriatico e, in particolare, il brodetto. Il premio è inoltre l'occasione, ogni anno, per fare il punto sulla situazione del mondo della pesca del territorio. Tema questo anche al centro del convivio della Delegazione fermata presso la “Casa De Mar” di Campofilone, “Mare nostrum: che pesci prendere”. Alla giornata è intervenuto l'Accademico Corrado Piccinetti, responsabile del laboratorio di Biologia Marina di Fano dell'Università di Bologna. Piccinetti ha sottolineato la difficile situazione del settore ittico, regolata da normative europee che finiscono per ridurre la proposta locale e favorire l'offerta di altre specie, soprattutto quelle del Nord Europa. Le varietà che vivono nel nostro mare, ha spiegato, sono una grande ricchezza, ma è difficile valutare una programmazione di “fermo pesca” che vada bene per tutte, poiché i pesci hanno stagionalità diverse. Ha poi guidato la degustazione dei commensali illustrando abitudini, caratteristiche biologiche e tecniche di pesca per ogni portata: dalle pannocchie alle mazzancolle. (Carla Chiamoni)

MACERATA

### A TAVOLA CI VUOLE FEGATO

La graditissima presenza, a Macerata, del Presidente Onorario Giovanni Ballarini ha consentito di organizzare una tavola rotonda sul tema, attualissimo: “A tavola ci vuole fegato”. Foltissimo l'uditorio nella sala convegni dell'hotel “Le Case”, con la partecipazione del Consigliere di Presidenza, Mimmo D'Alessio, che ha portato il saluto del Presidente Paolo Petroni, del Coordinatore Territoriale Mau-

ro Magagnini, del Direttore del Centro Studi Marche Piergiorgio Angelini, dei Delegati delle Delegazioni marchigiane e di numerosi Accademici e giornalisti, oltre ad ospiti particolarmente graditi come il Rettore dell'Università di Camerino, Flavio Corradini, l'Assessore regionale Angelo Sciapichetti e il Direttore della Bovinmarche Paolo Laudisio.

Ballarini ha esordito proprio parlando del fegato, apprezzato fin dall'antichità anche per fare previsioni sugli eventi più imminenti. Poi il discorso si è esteso fino ad esaminare l'evolversi della tradizione a tavola attraverso l'innovazione. Un'innovazione che fa sempre più ricorso alla tecnica, come quella di cuocere certi tipi di carne a media temperatura per tempi lunghissimi ma sotto vuoto. Il relatore si è soffermato sulla tradizione, sottolineando che moltissimi prodotti, che consideriamo “nostri”, vengono invece dal Medio o dall'Estremo Oriente, per non parlare di quanto è arrivato in Europa dal Nuovo Mondo. Eppure tutti quei prodotti sono entrati nella nostra tradizione, trasformati, innovati.

Il Presidente Onorario, sempre brillante nella sua esposizione, non ha mancato di evidenziare come Ferran Adrià, attraverso l'innovazione e la tecnica, abbia creato migliaia di ricette e poi abbia chiuso il suo ristorante, come se si fosse “bloccato”. La tecnica deve avere il sostegno della tradizione, che a volte va avanti e progredisce, ma a volte torna indietro, opera un ripensamento.

Il relatore ha infine affrontato il tema delle carni rosse e degli insaccati, che l'OMS ha indicato come possibile causa di tumori, con un esempio: “Un conto è mangiare una spessa fetta di pane con sopra una fetta sottile di ciauscolo e un conto è fare il contrario”. Sulla possibilità che gli insetti entri-



no nella nostra dieta ha detto: "Non c'è da meravigliarsi, dal momento che già sono molti i buongustai che vanno alla ricerca del formaggio con i vermi". (Ugo Bellesi)

## UMBRIA

### TERNI

#### LA CARNE È DAVVERO UN PERICOLO?

Giuseppe Metastasio, Simposiarca, insieme a Orlando Vittori, della riunione conviviale, ha trattato un argomento di grande attualità, quello della correlazione tra il consumo di carni rosse e insaccati di maiale e la comparsa di neoplasie, in particolare del colon. L'agenzia for Research on cancer dell'OMS ha pubblicato la notizia che metteva in guardia dall'uso di carni rosse, provocando un crollo dei consumi. Esponendo la notizia, Metastasio ha messo in evidenza situazioni diverse tra i vari Paesi, sia per l'impiego, specie negli insaccati, di vari conservanti, sia per le quantità consumate, nettamente differenti (Italia: 70 kg/anno *pro capite*, per 400 g a settimana, contro i 140 kg/anno degli Stati Uniti). Ha illustrato poi le altre componenti da prendere in considerazione

e, in particolare, lo stile di vita (dieta mediterranea). Al termine della conversazione, il Delegato Guido Schiaroli ha ringraziato l'Accademico Metastasio, già dirigente scolastico dell'Alberghiero di Terni, per la lunga e fattiva collaborazione fra l'Istituto e la Delegazione, consegnandogli il piatto d'argento dell'Accademia. (Guido Schiaroli)

## LAZIO

### LATINA

#### UNA TRADIZIONE FAMILIARE BEN CONSOLIDATA

Il ristorante "Nanè" è nato nel 1987 sotto la guida di una grande cuoca e maestra pasticciera, la signora Arabella, originaria di Ferrara. Il locale è ubicato in Pontinia, una delle città di fondazione dell'agro Pontino. Il giovane Albino Violo accompagnava spesso un anziano signore non vedente, amico di famiglia, che era uso chiamarlo con un affettuoso soprannome: Nanè. La figlia di Albino, Augusta, ha voluto, insieme al marito Remo, fare omaggio al papà chiamando così il suo ristorante, ben curato, elegante, immerso nel verde.

Augusta è un'ottima cuoca: ha

fatto tesoro dell'esperienza e delle accorte indicazioni della madre Ares, ha acquisito un'elevata professionalità per aver seguito i corsi dei migliori chef italiani e si aggiorna ancora partecipando a convegni per continuare a scoprire tutti i segreti della buona cucina. È la vera padrona di casa: gentile e affabile, ama intrattenersi con i clienti abituali e, anche se i piatti sono sempre di ottima qualità, sa consigliare sulle scelte gastronomiche del giorno.

Il segreto dell'alto livello del ristorante è riposto nell'ottima qualità del pescato e delle carni genuine, nella naturale semplicità degli ingredienti, utilizzati nel rispetto della tradizionale preparazione e cottura e nell'ottimo servizio ai tavoli.

Dalla madre, Augusta ha ereditato la passione e il talento, tanto che nei suoi piatti si ritrovano sia la cucina tipica del Ferrarese, come nei tortellini in brodo degustati nell'occasione, sia la cucina regionale, che riprende e rielabora con tocchi di originalità. Come secondo piatto, infatti, gli Accademici hanno gustato una farona farcita con spezie e aromi del territorio, guarnita da un tortino di zucchine e patate e da broccoletti locali. Il tutto accompagnato da un'ottima Falanghina beneventana e da vino rosso di Montepulciano. Il simposio è terminato con la degustazione di uno spumone di pistacchio e crema e di un panettone e un torrione morbido, conosciuto e apprezzato persino in Canada, dove viene periodicamente spedito, che fanno parte di quella cultura pasticciera che Augusta ha ereditato anche dal padre Nanè, che in passato produceva il miglior gelato del territorio.

Gli Accademici hanno ringraziato Augusta, Remo e tutto il personale per l'accoglienza, la qualità del cibo, il servizio e per l'ospitalità che, evidentemente, fa parte di una tradizione familiare ben consolida-

ta, facendo dono al "Nanè" del piatto d'argento dell'Accademia. (Luigi Chizzoni e Anna De Donato Nascani)

## RIETI

### DUE FRATELLI STELLATI

Gli Accademici e vari prestigiosi ospiti si sono ritrovati presso il ristorante "La Trota" di Rivodutri, in occasione della consueta riunione conviviale per lo scambio degli auguri natalizi.

I fratelli Sandro e Maurizio Serva, affabili e competenti, perfettamente intercambiabili in sala e in cucina, hanno raggiunto i vertici della cucina italiana, della quale sono ambasciatori nel mondo, mantenendo, come amano dire, i "piedi per terra", offrendo sempre piatti che ricordano, nei sapori, quelli della tradizione e delle stagioni. Le origini del ristorante risalgono ad oltre cinquanta anni fa, quando i genitori degli odierni proprietari scelsero questo luogo per far nascere la loro trattoria. Grazie a sacrifici, passione e dedizione, il locale è divenuto l'elegante ristorante di oggi.

Giocando sulle consistenze e sulle temperature, con occhio attento alla leggerezza delle preparazioni, grazie allo studio approfondito e a un magistrale utilizzo delle erbe spontanee che crescono sulle sponde dei corsi d'acqua, quali crescione e borragine, o nei campi, come asparagi selvatici, luppolo e strigoli, la cucina dei fratelli Serva punta su ingredienti "poveri" per trasformarli in piatti notevoli. La carta lascia molto spazio ai pesci d'acqua dolce, quali carpa, tinca, gambero di fiume, anguilla, luccio, coregone e naturalmente trota, proposti in pietanze creative e ricette rivisitate, esaltandone i sapori e le consistenze. Anche le carni - coniglio, agnello e piccione - sono di altissima qualità e legate al





territorio. Degno di nota il carrello dei formaggi, che, grazie ad una attenta ricerca nel territorio, offre squisitezze locali uniche, oltre che nazionali. La cantina ha oltre 800 etichette italiane e internazionali.

Il menu della serata era così composto: cappuccino di zucca affumicata con ricotta al caffè e croissant all'arancia; carpa in crosta di semi di papavero e maionese di rape rosse, patata e crescione di sorgente; uovo di carciofo con salsa di topinambur e mentuccia; amatriciana rossa in bianco, liquirizia ed estrazione di pecorino; filetto di castrato marinato al cardamomo, crocchetta di patata e cicoria, composta di rosa canina e polvere di olio; zuppa di cachi, meringa, mousse di castagna e fettuccine dolci. (Francesco Maria Palomba)

### ROMA CASTELLI

#### DA BENITO AL BOSCO

La cena ecumenica della Delegazione si è svolta presso il ristorante "Benito al Bosco", meta irrinunciabile della cucina castellana. Simposiarca della serata è stato Paolo Ermolli, che ha dottamente illustrato le principali tradizioni romane e castellane in tema di salse, sughi e condimenti e che ha descritto, prima di farle degustare, le caratteristiche delle pietanze inserite nel menu. In apertura è stato servito il tradizionale fritto vegetale, che comprendeva, oltre ai carciofi, alla borragine, al cavolfiore, alle zucchine, alle patate, alle mele e ai peperoni, anche sottili fette di arancia e di limone. È stata poi la volta dei maltagliati accompagnati dalla zuppa di fagioli, bolliti con i classici odori e un fondo di prosciutto, cui hanno fatto seguito le fettuccine alla velletrana, piatto tipico dei giorni di festa, che però non può dirsi un'esclusiva della cucina locale, dato che l'accop-

piata delle fettuccine con il sugo degli involtini era presente fino a pochi anni fa nei menu domenicali della maggior parte delle trattorie romane. Tale piatto, ormai quasi del tutto assente dalle nostre tavole, ha riscosso un caloroso apprezzamento da parte di tutti i commensali, grazie alla delicatezza e alla freschezza degli aromi. A seguire, è stato servito il baccalà "della nonna", un piatto desueto, seppur ancor presente nella memoria dei più adulti. Si tratta di una pietanza di lunghissima tradizione, che ha evidente origine dalla cucina ebraico-romanesca, per via del suo sapore agrodolce. Il baccalà, necessariamente della qualità proveniente dalla penisola di Gaspé (volgarmente noto a Roma come "Gasper"), deve essere rosolato in olio e poi mantecato con un sugo di pomodorini, arricchito con cipolla, uvetta e pinoli. Dopo aver utilizzato il loro sugo per le fettuccine, sono arrivati in tavola anche gli involtini di vitella, di piccole dimensioni, per risultare più teneri e saporiti, ripieni di aglio, olio e un poco di guanciale, accompagnati da una delicata purea di patate. In ultimo, come dessert, una mousse di marroni, composta da una crema di panna, uova, zucche-

ro e dalla purea di marroni. Alla fine del pasto, gli Accademici si sono complimentati con il Simposiarca e con lo chef Benito Morelli. (Roberto Dottarelli)

#### VISTA SUL LAGO

Gli Accademici della Delegazione si sono scambiati gli auguri presso il ristorante "Pagnanelli" sul lago di Albano. Il locale, fondato nel 1882 da Giovanni Pagnanelli, è attualmente gestito dalla terza e quarta generazione, composte da Aurelio e Jane e dai loro figli, Matteo e Gabriele. Il Simposiarca, Roberto Dottarelli, non avrebbe potuto scegliere, per questo particolare convivio, *location* più spettacolare, essendo il ristorante interamente affacciato sul lago. La giornata è iniziata con la visita alla cantina del ristorante, in cui sono conservate oltre 35.000 bottiglie. Gli Accademici hanno quindi preso posto di fronte ad una vetrata, da cui si potevano ammirare il lago e la pigra Rocca di Papa, con il posto d'onore riservato alla Vice Delegata di Parigi, Mariella Giannetta e a suo marito, l'Accademico Paul Haskell. Il servizio al tavolo è iniziato con una "fantasia invernale" di an-

tipasti, tra cui spiccavano la ricotta con castagne pepate, la bruschetta con cachi e gorgonzola e gli involtini di pancetta con aceto balsamico. Hanno fatto seguito, con i giusti intervalli di attesa, le fettuccine alla papalina (ricetta attribuita a Papa Pio XII), i ravioli di amatriciana con fonduta di pecorino, l'abbacchio con lardo e rosmarino, il coniglio disossato al tartufo nero, la deliziosa insalata di campo con cacio e pepe, e un tris di dolci (millefoglioline al cioccolato, mousse di cannella e gelato di noci con miele filante), accompagnati dai liquori "fatti in casa" dal patron Aurelio e dall'ottima selezione di caffè arabica.

Da sottolineare la professionalità del personale del ristorante che, a fronte di un mancato gradimento del vino scelto per il pasto, lo ha prontamente sostituito con una diversa etichetta (Syrah, Antico Ceppo, 2014).

Il convivio prenatalizio ha quindi soddisfatto gli Accademici, non solo per la bellezza della *location*, ma per l'efficienza dello staff e la cura dei proprietari nel ricercare ingredienti e alimenti del territorio, seguendo le stagioni. (R. D.)

### ABRUZZO

#### TERAMO

#### PIACERI D'AUTUNNO

La crisi, che sembra non finire, ha decimato i ristoranti della città, che, nonostante la sua tradizione gastronomica, ormai pullula solo di pizzerie e *fast food*, ma basta uscire anche pochi chilometri dal centro, per trovare tanti locali che riservano deliziose sorprese, con una cucina genuina e piatti spesso anche innovativi. Ed è stata una piacevole rivelazione la riunione conviviale organizzata da Vincenzo Cappelletti presso il ristorante "Il Ritrovo"





di Piano Grande, a pochissimi passi da Teramo. Appassionato di funghi, il Simposiarca ancora una volta ha orchestrato un menu monotematico su funghi e tartufo (nero). La serata è iniziata con una interessante relazione tenuta da un esperto micologo, Pasquale Di Ferdinando, Direttore di Federconsumatori di Teramo, che ha trattato l'argomento non soltanto sotto il profilo alimentare e nutrizionale, ma anche tracciando la storia dei funghi tra miti e leggende.

La cena si è aperta con un antipasto a base di bruschetta calda ai porcini, una fetta di delicato formaggio dall'intenso profumo di tartufo nero e lamelle di funghi fritti, croccanti all'esterno ma dal cuore morbido. Ottimi i tortelloni ai funghi, nappati al tartufo, per primo piatto, ove la giusta proporzione degli ingredienti creava un perfetto equilibrio di sapori. A seguire, sono stati serviti gnocchi di patate conditi con un ragù di papera in bianco, dal gusto molto delicato, che forse avrebbero dovuto precedere i tortelloni, dal sapore più intenso. È quasi una rarità, nella cucina del territorio, il ragù di papera in bianco, che tradizionalmente è cucinato con il pomodoro e ne risulta un gusto più intenso. Entrambi i primi hanno avuto un grosso successo.

L'arrosto di vitello, ripieno di tartufo, e cappelle di porcini farcite di carne hanno concluso la riunione conviviale, che, nonostante la ripetitività degli ingredienti, non ha deluso le aspettative. La classica pizza dolce, decorata ai chicchi di melagrana, che negli ultimi tempi sta conoscendo una sorta di revival, è il tradizionale dessert della tavola teramana che in realtà è povera di dolci. Un lungo applauso è stato il giusto tributo alla cuoca e al direttore di sala Enzo, che ha curato la tavolata con un servizio rapido e cortese. (Roberto Ripani)

### MOLISE

#### ISERNIA

### UNA RICCA MERENDA

Un momento incantato e magico fra il Natale e il saluto al nuovo anno, in cui si dà più valore alla famiglia, agli amici, ai buoni propositi: in questa atmosfera, la Delegazione ha organizzato l'incontro degli auguri, nella cantinetta dell'azienda vinicola dell'Accademico Antonio Valerio, a Monteroduni. Un ambiente caldo e caratteristico ospita così una ricca merenda e sul buffet si susseguono i dolci profumati,

frutto del personale lavoro degli Accademici che generosamente li hanno preparati e offerti, per rendere possibile che parte del ricavato della serata potesse venire accantonato per un contributo verso i più sfortunati. Dopo i saluti di benvenuto, la Delegata, con parole di sincero cordoglio, ricorda la figura dell'Accademico Elio D'Ascenzo, ex C.T. del Molise, morto la vigilia di Natale. Una persona ricca di umanità, di comunicativa, di cultura, che tanto si è adoperato per l'Accademia e per il Molise. Fondatore della prima Delegazione nella sua Termoli, inaugurò poi quella di Campobasso e incoraggiò e determinò la nascita di Isernia, seguendone sempre le attività con passione e interesse. La Delegata Giovanna Maria Maj, con commosse parole, esprime così i suoi sentimenti: "Avrei voluto accarezzare un'ultima volta quelle sue mani... avrebbero comunque trasmesso l'energia assoluta che diffondeva nello stringere, nell'accogliere, nel comunicare il piacere, la gioia dell'incontro e, con esse, l'inesauribile forza dell'amicizia. Ho rimpianto la sua grandezza, la sua bellezza nel comunicare, l'amore verso l'Accademia di cui è stato artefice in Molise e i fortissimi legami di pura stima. Continueremo a fare, ad operare nella

scia dei suoi insegnamenti, della sua grande cultura, del suo esempio di amico che ha saputo solo donare". Con i suoi preziosi scritti, ha portato a conoscenza tante ricette e tradizioni molisane in cucina e a suo nome la Delegazione effettuerà la prevista donazione.

Il pomeriggio viene allietato da piacevoli letture, da parte di alcuni Accademici, di aneddoti, leggende, racconti che parlano di feste e di tradizioni regionali: piccoli momenti di cultura dove il territorio si svela in intriganti aspetti che è piacevole scoprire. I dolci vengono gustati golosamente e commentati. Classici, risultano comunque originali perché ognuno ha un suo modo di prepararli e le differenze diventano motivo di conversazione, di scambio.

(Maria Cristina Carbonelli di Letino)

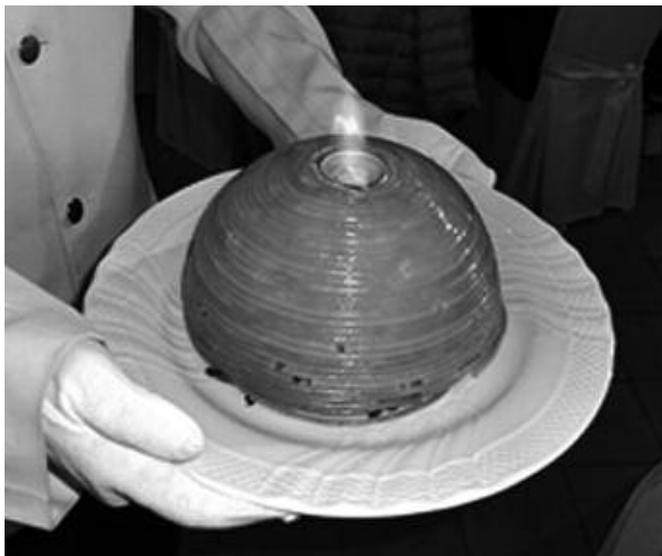
### CAMPANIA

#### NAPOLI, NOLA

### SCAMBIO DI AUGURI A VILLA FAVORITA

Un sito dall'eccezionale valenza storica e unico nelle sue linee architettoniche ha ospitato le due Delegazioni per la rituale cena degli auguri. Paolo Ro-





manello, Accademico di Napoli, Direttore Generale della Fondazione Ente Ville Vesuviane, ha messo a disposizione della riunione conviviale il salone della Palazzina dei Mosai di Villa Favorita di Portici. Dopo una visita ai 40 presepi eseguiti da artisti contemporanei, gli Accademici si sono trovati nella sala, sede di banchetti esclusivi della corte dei sovrani di Napoli, spesso riservati ai piatti di cacciagione, per riviverne i fasti nel menu a base di selvaggina, accuratamente selezionato e messo a punto dal Delegato Vincenzo del Genio e da alcuni Consultori, tra cui Stefano Rispo. Il Delegato ha rivolto il suo ringraziamento a Romanello, cedendogli il compito di illustrare l'architettura e gli eventi storici grazie ai quali, sotto la sua direzione, il complesso è stato riportato agli antichi splendori e restituito ai visitatori. Come sempre ha saputo stupire Paolo Tortora, titolare del catering, sia nell'elegante *mise en place*, sia nella preparazione di un menu, equilibrato nel gusto e privo di superflui sovraccarichi. Si è iniziato con un delicato petto d'oca affumicato su medaglione di polenta e fondata di fontina, seguito dai "puntigliusi" di Gragnano (della storica ditta Moccia) al

salmi di lepre. Nell'esecuzione positivamente valutata, è apparsa non del tutto ortodossa l'aggiunta di pomodoro, peraltro giustificabile per la necessità di dover disporre di sugo sufficiente a condire un notevole quantitativo di pasta. Un vero trionfo è stato tributato al cosciotto di cervo e alla purea di patate e al radicchio grigliato per aver ottimamente assolto il compito di sfumare il gusto del selvatico. Per questa sontuosa portata un sentito applauso è andato all'Accademico Luigi Ciccarelli che ha donato i frutti di una sua battuta di caccia. Leonardo Bianchi, cacciatore e conoscitore della storia dei Borbone di Napoli, ha sottolineato il significato della dinastia in quel momento storico, e quello dell'attività venatoria nella gastronomia. Si è passati, quindi, a gustare i tradizionali dolci napoletani come Monte Bianco, pastiera, cassata, babà, struffoli, mini roccò morbidi, mousse al cioccolato e mousse all'arancia. Molto apprezzato il menu della serata, creato dal Vice Delegato Massimo Ricciardi, che sul frontespizio riportava un dipinto di Francesco Celebrano, "La regina Maria Carolina alla caccia del cinghiale". (Myriam Fonti Cimino)

## NAPOLI-CAPRI

### LA CUCINA ARISTOCRATICA NAPOLETANA

Mai come in questi tempi, pizza e maccheroni stanno diffondendo la cucina napoletana in Italia e nel mondo; ma dal momento che esistono sempre due facce della medaglia, l'idea che pure si diffonde è quella di una cucina oscillante tra piccola borghesia e proletariato, sobria fino alla taccagneria, morigerata per assoluta mancanza di mezzi, fantasiosa per disperazione. Tutti sanno che i perciatelli o bucatini, storico formato di pasta, a Napoli vengono affettuosamente chiamati "abbuffapezzente", perché una volta cotti assumono dimensioni ragguardevoli che, se non altro allo sguardo, saziano la fame storica dei "pezzenti". Ciò che purtroppo molti ignorano, è che con questi stessi bucatini si confeziona uno dei piatti più raffinati della cucina aristocratica napoletana. Napoli, infatti, è una delle poche città a vantare, oltre a quella borghese e popolare, anche una cucina aristocratica, ma non di corte, che, dalla seconda metà dell'Ottocento, anche dopo rivoluzioni, annessioni e cambiamenti, è ancora viva e vegeta, come ricorda Grimaldi rieditando il bel volume di Franco Santasilvia di Torpino *La cucina aristocratica napoletana*, che la Delegazione ha avuto il piacere di festeggiare in occasione della cena tenutasi al Circolo della Staffa.

Se queste ricette si fossero col tempo perdute - ha ammonito il Delegato Elio Palombi nella sua prolusione -, sarebbe mancata una parte della storia della gastronomia del territorio. Ringraziamo quindi l'autore di questa pregevole opera per aver provveduto a che ciò non avvenisse. Dopo il consueto aperitivo, gli chef del Circolo della Staffa, istruiti e diretti per l'occasione dallo stesso Santa-

silia, hanno dato vita, con straordinaria perizia, a una indimenticabile cena: il "timballo flammand", comunemente detto "cerino", un'ardita cupola di quei famosi bucatini di cui sopra, disposti magistralmente a spirale e ripieni di funghi, tartufo, lingua, pollo e prosciutto. Deve il suo nome all'antica abitudine di porvi in cima, al momento di servirlo, un piccolo contenitore d'argento, pieno di alcool, al quale si dava fuoco, scaramantico omaggio allo "sterminator Vesuvo". Hanno poi fatto seguito granatine al Marsala accompagnate da purea di parmigiano e scarole alla napoletana. Altro applauso a scena aperta al "bastione di mousse d'arancia al Gran Marnier", che ha trionfalmente coronato una serata dedicata, in serena armonia, alla parte più saporita della nostra storia. (Claudio Novelli).

## PUGLIA

### FOGGIA

### DEGUSTAZIONE DI VINI E NON SOLO

In parte fuori dagli schemi ordinari, la Delegazione ha effettuato la visita a uno stabilimento vinicolo, appena completato, dell'azienda agricola "Ladogana" di Orta Nova, per assistere alle fasi della produzione dei vini "fermi" e "frizzanti" oltre che spumanti e prosecco in via sperimentale.

La visita è stata allietata dalla degustazione di circa 12 tipologie di vino diverse, completata dal pranzo con un ricco antipasto, pasta al forno, arrosto con patate e sospiri (dolce tipico). Le pietanze sono state preparate da due ristoranti diversi: il "Passo d'Orta" si è occupato dei primi e il "Ristopub" dei secondi, mentre i dolci sono stati preparati da una pasticceria specializzata.

Con riserva di far visita ai due



ristoranti, per un migliore approfondimento delle loro preparazioni, la visita all'azienda agricola ha offerto la possibilità di apprezzare le materie prime e i prodotti "a chilometro 0".

## SICILIA

### CALTAGIRONE

#### A CENA CON BABBO NATALE

La luce di innumerevoli candele, le note di "Santa Lucia" intonate da due bambine, Claudia Abbate e Alice Milazzo, paesaggi innevati e aurore boreali proiettate sulle pareti per oltrepassare i limiti della sala e portare tutti virtualmente nella lontana Svezia. Così la Simposiarca Cetty Bonomo Milazzo ha ideato e realizzato, con la collaborazione delle Accademiche Adriana Privitera e Mariella Amoroso, la cena degli auguri di Natale, volgendo l'attenzione, secondo un consolidato indirizzo della Delegazione, verso altre realtà gastronomiche come occasione di conoscenza delle diverse culture con le quali ormai conviviamo. Alla cena, che si è svolta presso l'hotel "Villa Sturzo", hanno partecipato i Coordinatori della Sicilia Orientale, Ugo Serra, e della Sicilia Occidentale, Nicola Nocilla, diversi Delegati e il Console onorario di Svezia in Italia, dottor Salvatore De Luca.

Dopo i saluti e gli auguri della Delegata Gaetana Bartoli Gravina, la parola è passata alla Simposiarca: "Molteplici legami ci uniscono alla Svezia, sia letterari sia religiosi. Cristina di Svezia fondò infatti il primo cenacolo letterario a Roma nella metà del 1600. Santa Lucia, festa nella quale la cristianità ha trasfuso il culto della luce, è particolarmente venerata in Svezia così come in Sicilia. Senza dimenticare che il mondo leggendario dei paesi nordici, con le sue luci, le renne, gli elfi e, su tutte, la mitica



figura di Babbo Natale, Santa Claus, rappresenta l'immagine tradizionale del Natale del mondo occidentale". Attraverso un'accurata ricerca e con materie prime rigorosamente svedesi, la Simposiarca ha spiegato la scelta del menu: con un buffet chiamato *Julburd*, già dal pomeriggio prende avvio la cena di Natale. In apertura si gustano aringhe, salmone, gamberetti, accompagnati da varie salse; ma anche formaggi e salumi insieme a pane di segale. La cena vera e propria inizia con il *janssons frestelse*, tortino a base di patate, cipolle, aringhe e panna, piatto che non può mancare sulla tavola natalizia. Quindi, l'ottimo salmone servito con patate bollite, salsa di limone e aneto e salsa di rafano. Non mancano il famoso *julsinka*, il prosciutto svedese, la salsiccia e le polpette con salsa di mirtillo e *graddsas* (fondo bruno e panna). Vari i dolci: biscotti, la *princess tarta*, torta della principessa, e il *fruit kaka*, torta con frutta secca, accompagnati dal *Vinglogg*, vino caldo aromatizzato. La serata è stata allietata dalla cantante Ludovica e, infine, dall'ingresso di vivaci folletti e da Babbo Natale che, dispensando doni, ha fatto sentire tutti un po' bambini. (Colomba Cicirata)

### GELA

#### METTI UNA GIORNATA CON PINO CUTTAIA

"La gastronomia non è tanto, o solamente, scienza della nutrizione o dei cibi, ma è una rappresentazione umana complessa, in cui la convivialità è anche socialità e vita". Sintetizza così Marco Bolasco la cucina del grande chef, che la Delegazione ha avuto il piacere di incontrare, nella sede della libreria Randazzo. Un incontro culturale pienamente calzante con gli obiettivi dell'Accademia.

Dopo una breve presentazione, da parte della Delegata Concetta Battaglia, a conversare e "stuzzicare" brillantemente lo chef, il professore Francesco Pira, docente di comunicazione presso l'Università di Messina, nonché conterraneo di Cuttaia.

Profumi, sapori, racconti, memoria, sono questi gli ingredienti fondamentali, oltre ad una passione smisurata per il proprio lavoro e la propria terra, che caratterizzano la cucina dello chef internazionale.

Se lo scopo dell'Accademia è quello di garantire, tutelare e far conoscere le tradizioni della cucina regionale italiana nel mondo, allora Pino Cuttaia fa

al caso nostro. Per lui la cucina è cultura, sia che si prepari sia che si consumi. È frutto dell'identità di ciascuno di noi e si fa strumento per esprimere e comunicare quell'identità, quell'esperienza. Le sue elaborazioni gastronomiche hanno tutto della Sicilia, odori e sapori, ma sono, comunque, proiettate su un orizzonte internazionale, attraverso la ricerca esasperata della tecnica.

Un piatto evolve nel corso del tempo anche grazie al confronto fra diversi modi di prepararlo. Fra creatività e semplicità, ma sempre nel rigoroso rispetto della stagionalità, perché l'attesa crea la memoria di un sapore o di un profumo tipico di quel periodo, che nel resto dell'anno viene evocato, ricordato, desiderato. Un esempio per tutti: la parmigiana servita in un bicchiere da Martini, non ricorda lo stesso piatto che porta il suo nome, ma assaggiandola... non ci sono dubbi: entra in campo il sapore della memoria.

Cuttaia, un grande chef siciliano, grande anche per la semplicità che lo contraddistingue. (Felicia Randazzo)

### MODICA, VAL DI NOTO

#### CONOSCERE CUCINE DIVERSE

Le due Delegazioni hanno deciso di concedersi una serata diversa dal solito, trasferendosi idealmente in Tunisia. L'hotel "President Sea Palace" al lido di Noto, recentemente ha dedicato un giorno della settimana alla proposta di cene tunisine, e i due Delegati, Agatina Trigona e Carlo Ottaviano, hanno colto l'occasione. Gli Accademici si sono ritrovati a tavola, con sottofondo di musica araba, serviti dal personale in abiti tradizionali, pronti a gustare le specialità già anticipate nell'originale menu. La brigata di cucina ha proposto, per iniziare, involtini di pasta



*brik* con ripieno di tonno e patate: una sottilissima sfoglia, usata sia nelle preparazioni salate sia in quelle dolci, in genere farcita e poi frita o infornata, sempre con l'impiego di un grasso per conferirle croccantezza. Accompagnavano gli involtini le polpette *kefta* al sugo di pomodoro, considerate migliorabili, perché servite fredde e con l'interno poco cotto. A seguire, il *tajine* in due versioni, di pollo e di tonno. Quella che a prima vista sembrava una frittata al forno, dopo la lettura della ricetta si è rivelata diversa, perché le uova non sono tutte crude e sbattute, ma alcune sono rassodate col guscio nell'intingolo della cottura del pollo. Poi si sgusciano, si sminuzzano e si aggiungono all'impasto di pollo (o tonno), piselli, formaggio pecorino stagionato, formaggio filante, cipolla, *kor kop* (una spezia simile allo zafferano) e uova crude sbattute. Il maggior consenso è andato al *fel'fel mssayer*, una saporita insalata di cipolle, peperoni e aglio grigliati, lattuga, uova sode a spicchi, limone a fette sottili, olive, tonno, capperi, il tutto condito con olio, limone, sale, coriandolo e cumino. Il piatto forte era il *cous cous*, nelle due versioni, di pesce e di carne. Anche qui gli Accademici hanno avanzato delle riserve, soprattutto per il primo: temperatura di servizio troppo bassa, e poi (imperdonabile!) molte spine nella polpa sminuzzata del pesce. Altro discorso per il *cous cous* di carne e ortaggi: ben caldo, per niente asciutto, con giusto equilibrio tra semola e condimento, e l'aggiunta del brodo servito a parte. Un bicchierino di tè verde, caldo e molto dolce, con i pinoli, oltre a simboleggiare il classico gesto dell'ospitalità presso i popoli del Nord Africa, aveva il compito di predisporre la bocca al dessert: fettine di mela alla cannella, datteri ricoperti di cacao, e quadrotti alla mandorla

in pasta *brik*. Molti Accademici avrebbero gradito un confronto con lo chef, per chiarire i dubbi, ma anche per lodare i piatti migliori. (Carla Siena)

PALERMO

### BISCOTTI E DOLCETTI SICILIANI DELLE FESTE

È stato questo il tema di un'interessante conversazione, con proiezione di immagini, tenuta dalla professoressa Marcella Croce, scrittrice, viaggiatrice e fotografa palermitana, profonda conoscitrice della Sicilia e ricercatrice di storie e di tradizioni dimenticate o nascoste, di cui parla nel suo libro *Guida ai sapori perduti. Storie e segreti del cibo siciliano con quaranta antiche ricette*.

La riunione conviviale è stata un'occasione per conoscere ulteriormente il patrimonio culturale e le tradizioni della terra siciliana, in perfetta armonia con il tema della conversazione e soprattutto con le finalità dell'Accademia, tra le quali quella di ricercare e tutelare le tradizioni della cucina italiana in tutte le sue espressioni. Gli Accademici sono stati direttamente coinvolti nella riuscita della serata, contribuendo alla

realizzazione di un buffet di Natale, composto da biscotti e dolcetti siciliani, di varie località dell'isola, accompagnati da una scheda con le indicazioni sulla provenienza, sui principali ingredienti e caratteristiche. In tutta la Sicilia, in particolare nel periodo natalizio, sono diffusi vari tipi di dolci a base di mandorle, noci e nocciole, sesamo, fichi secchi, uva passa, zuccata e coto gnata, cioccolato, miele, cannella e spezie varie: spesso, lo stesso nome individua biscotti di diversa provenienza totalmente differenti nella forma e nei contenuti. Nel buffet di Natale erano disposti in bella vista i biscotti di mandorle e i *buccellati* di Palermo, la frutta martorana, le *impanatiglie* modicane con carne e cioccolato, le *minne* di vergine di Alcamo, le *sfincette* di Natale di Vittoria con le noci, lo *sfoglio* di Polizzi con il formaggio tuma, i *cannolicchi* di Salemi con i fichi secchi, i *mucatoli* ragusani con il vino cotto, i biscotti di Monreale, i *trionfi* di gola palermitani, il *pane parigino* e il *biscotto Savoia* ragusani, i *taralli* di Siculiana, gli *algerini* palermitani, i biscotti alle nocciole di Ucria, i *cucchiteddi* di Sciacca con la zuccata, i biscotti *scaurati* di Ragusa, le os-

sa di morto, le *paste ricce* e le *paste nuove* di Canicatti, e altre specialità. Dopo la cena, gli Accademici, scambiandosi gli auguri, hanno apprezzato e degustato i biscotti del ricco buffet destinandone una parte in beneficenza. (Daniela Nifosi)

### UN LIBRO SULLA STORIA DELLA GASTRONOMIA IN SICILIA

*Alimentariae Historiae - Note in margine alla cultura gastronomica siciliana* - è il titolo del libro di Giacomo Dugo, Carlotta Crescenti e Katia Casale che è stato presentato agli Accademici in occasione della riunione conviviale della Delegazione insieme al Club Rotary Palermo Agorà.

La stampa del libro è stata patrocinata dalla Regione siciliana, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia e dal Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura. Il volume approfondisce i saperi sulla storia della gastronomia siciliana e sulla sua configurazione, come base culturale e scientifica, della dieta mediterranea e di un corretto stile di vita, in un'epoca nella quale metà della popolazione mondiale soffre per la carenza di cibo, e l'altra metà per l'eccesso, con aumento delle malattie cardiovascolari, tumori e obesità.

La Sicilia ha fatto proprie le abitudini alimentari e gli usi delle popolazioni straniere che nel corso dei secoli si sono susseguite nel territorio. Il primo capitolo del libro, attraverso l'analisi delle fonti classiche, è dedicato alla ricercatezza della cucina sotto la dominazione dei Fenici, grandi mercanti di vino e di pesce - probabilmente inventori delle tonnare -, e dei Greci che, nelle colonie siciliane, avevano dato grande impulso alla produzione di grano. Il secondo capitolo ri-





guarda la trattazione degli usi alimentari all'epoca dei Romani che, dopo avere scacciato i Greci dall'isola, la trasformarono in una colonia da sfruttare: il granaio di Roma. I funzionari romani, i consoli e i protoconsoli si concedevano ricche libagioni, al contrario del popolo che poteva permettersi solo una cucina povera a base di verdure e di altri prodotti della terra. Infine, il terzo e il quarto capitolo sono dedicati alle erbe spontanee e alle piante officinali maggiormente presenti sul territorio siciliano, dalle quali la popolazione ha tratto spunto per la creazione di piatti quotidiani le cui ricette sono ancora oggi in uso. Ogni scheda tecnica, relativa alle piante e alle erbe, oltre a mettere in risalto le principali caratteristiche botaniche, organolettiche e terapeutiche, descrive alcune ricette tipiche e tradizionali e i relativi usi alimentari nella storia. Vi sono altresì indicazioni sulla parte contenente la droga o il principio attivo, le parti commestibili, i componenti chimici, e anche note di curiosità. Il libro, infine, è dotato di un'interessante bibliografia generale. (D. N.)

## SIRACUSA

### RISCOVERIRE I TESORI DEL PASSATO

Una nutrita rappresentanza della Delegazione ha visitato il Museo Archeologico regionale "Paolo Orsi", dove è stata accolta dalla Direttrice, dottoressa Gioconda Lamagna, che ha guidato personalmente il gruppo degli Accademici, con grande competenza e amabilità, alla scoperta di pregiati reperti de "Le mense dell'antichità". Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato la dottoressa Lamagna delle preziose attenzioni, facendole gradito dono della pubblicazione accademica *Arte e Storia a Tavola*. La



mattinata culturale ha avuto, come naturale conclusione, un convivio, quello dagli auguri di Natale, presso la sede esclusiva ed elegante del Circolo Unione, dove i commensali hanno pranzato, attorno ad un unico tavolo imperiale, con gustose pietanze ben preparate e proposte in tavola dall'équipe del direttore Vinicio Baldini. (Angelo Tamburini)

## SARDEGNA

### CAGLIARI CASTELLO

#### PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Particolare significato ha avuto, nella vita associativa della Delegazione, la riunione conviviale che ha preceduto il Natale. Infatti, oltre ai tradizionali auguri, Maria Gabriella Nardi ha passato la campana a Franco Panu. La scelta del locale è caduta su "Sa cardiga e su schironi" di Capoterra, che coniuga efficacemente tradizione ed eleganza. Molto apprezzate sono state le panadine servite calde. Tra gli antipasti, ottimi il polpo e la frittura di piccola pesca (murena, muggine e orziadas, cioè anemoni di mare). Tra i primi, eccellente il risotto, mentre, per i secondi, gradevoli sono stati sia il "su spirrittu" (spigola) sia le anguille "a su schironi" (allo spiedo), caratteristica del locale. Tra i dolci, ottimo il tradizionale panettone di Pula. Buoni i vini, particolare il Ver-

mentino non filtrato. Il servizio, la qualità del cibo e i sentimenti che sono scaturiti dalla particolarità della manifestazione hanno trasformato il pranzo in un evento da ricordare con affetto.

## ORISTANO

### ARMONIA DI PROFUMI E SAPORI

Grande accoglienza e attenzione alla cura del servizio in un ambiente raffinato, al ristorante "Pantera" di Oristano, e un menu costruito su materie prime scelte fra i prodotti locali e accostamenti di salse e sughi che li hanno valorizzati senza coprirne le caratteristiche. Delizia di caprino, mandorle tostate e salsa di arancia; polpo arrosto e vellutata di tartufo scorzone di Laconi; maltagliati della casa al ragù di coniglio e porcini; trancio di muggine marinato agli agrumi e affumicato alle erbe; sorbetto al basilico; dolce architettura. Ogni piatto è stato illustrato nella sua preparazione e abbinato a un vino di cui sono stati spiegati uvaggi e peculiarità da parte del giovane sommelier Marco De Lunas. L'utilizzo di materie prime di grande qualità, accompagnato dall'accurata preparazione, hanno dato vita ad ottimi piatti, dove sapori e profumi non usualmente abbinati si combinavano con semplicità e armonia. L'apprezzamento è stato unanime.



## EUROPA

### PRINCIPATO DI MONACO

#### PRINCIPATO DI MONACO

### TRADIZIONE PIEMONTESE CON UN PIZZICO DI INNOVAZIONE

Nell'inconsueto quadro del mercato coperto della Condamine, immersa in un'atmosfera che evoca emozioni mai dimenticate, si è svolta la cena degli auguri con la quale la Delegazione ha voluto propiziare il Natale imminente.

La felice sinergia tra il ristorante "Truffle Bistrot" e il "Relais San Maurizio" di Santo Stefano Belbo ha proposto un percorso gastronomico attraverso piatti della tradizione piemontese, ognuno accompagnato da un proprio vino, proveniente dalla selezione della Tenuta San Maurizio (Brut Rosé 2005; Gavi 2014; Barbera d'Asti 2013; Bolgheri superiore 2009 e Bolgheri Doc; Moscato d'Asti 2014).

Gli ospiti sono stati accolti in una fantasmagoria di colori e suoni, in quanto la cena è stata allietata dai centrotavola d'argento offerti dalla gioielleria Raspini e dal festoso contrappunto musicale dell'orchestra, che, per l'occasione, ha scelto una carrellata dei più celebri motivi dagli anni Sessanta fino agli Ottanta.

Come aperitivo è stato servito un originalissimo Brut rosé, prodotto con metodo champenois da uve Nebbiolo, invecchiato in bottiglia fino a dieci anni, coronato da un irresistibile assortimento di *amuse-bouche*. In attesa del primo piatto, una preparazione a base di zucca in forma duplice,



vellutata e solida, preludio ai plin con fonduta, di originale fattura, letto ideale per gli atesi petali di tartufo bianco.

Nel rispetto della tradizione piemontese, con una strizzata d'occhio alla cultura culinaria francese, è seguito un interessante sformato di guancia di manzo, carciofi, bietole, demi-glacé al Barolo e salsa Périgueux.

Il dessert si è rivelato all'altezza del tenore conviviale, deliziando i palati in un contrasto di consistenze: la croccantezza della torta di nocciole priva di farina, coniugata all'avvolgenza dello zabaione al Moscato e alla fragrante morbidezza degli aggraziati baci di dama. Affinché le signore potessero rievocare la dolce memoria della torta appena gustata, l'omaggio di una forma mignon non è certamente stato sgradito. Nel corso della serata, alla presenza della Delegata Fernanda Casiraghi, S. E. Massimo Lavezzo Cassinelli, Ambasciatore d'Italia nel Principato, è stato nominato Accademico onorario.

Una vera serata di festa, nella quale all'armonia dello spirito ha contribuito l'affermazione di una tradizione gastronomica non insensibile all'innovazione.

## REGNO UNITO

LONDRA

### SERATA DI GALA PER FESTEggiARE IL TRENTENNALE

Ospiti di eccezione e alta cucina al "Jumeirah Carlton Tower" per la serata di gala, particolarmente festosa, che concludeva le celebrazioni del trentennale della Delegazione. Il Delegato Maurizio Fazzari ha dato il benvenuto all'Ambasciatore Pasquale Terracciano e al Vice Presidente dell'Accademia Mario Ursino che non hanno voluto mancare a que-

sto evento significativo per gli Accademici e per la comunità italiana. La Delegazione è tra le più numerose e le più attive, grazie all'impegno profuso negli anni da Delegati, Consultori e Accademici, nella promozione della cultura enogastronomica italiana nel Regno Unito. Fazzari ha ricordato i fondatori, in particolare Bruno Roncarati, e alcuni personaggi che hanno significato molto per la Delegazione, fra i quali i compianti Mario Perricone e William Middleton, nonché il Delegato onorario Benito Fiore.

L'Ambasciatore ha rivolto all'Accademia parole di plauso e incoraggiamento, sottolineando il valore delle iniziative, come il convegno su "Alimentazione e Salute", che si è svolto nella prestigiosa sede dell'Imperial College.

La serata di gala, organizzata in modo eccellente dalle Simposiarche Sidney Ross e Silvana Camilletti, ha visto cimentarsi in cucina due grandi chef italiani, Giorgio Locatelli e Francesco Mazzei, e lo chef del "Jumeirah" Simon Young, i quali hanno creato e realizzato personalmente piatti nuovi, ricevendo l'applauso entusiasta dei partecipanti. Particolarmente delicato il merluzzo nero di Mazzei, guarnito di puntarelle e acciughe; di grande gusto e sostanza il coniglio di Locatelli, avvolto nel prosciutto e adagiato su radicchio e polenta; sapore italiano anche nel fondente al caffè caldo e cioccolato di Young, accompagnato da sorbetto all'amaretto e mascarpone. La cena è stata preceduta da un ricco aperitivo a base di Prosecco millesimato Doc e canapè caldi e freddi.

Il Vice Presidente Ursino, portando il saluto del Presidente Paolo Petroni, ha ringraziato la Delegazione per il continuo impegno a difesa delle buone tradizioni italiane e per la costante azione di stimolo della

ristorazione italiana nel Regno Unito, ormai assunta a modello di eccellenza nella percezione del pubblico e dei mezzi di comunicazione.

Il programma organizzato dalla Delegazione, per festeggiare il trentennale con molti Accademici provenienti dall'Italia e da altre Delegazioni estere, comprendeva, oltre al citato convegno, un'interessante visita con colazione al Middle Temple, concerti e spettacoli teatrali, una cena di benvenuto al ristorante "Brunello" dell'hotel Baglioni e una cena allo storico ristorante "Montpeliano", preceduta da un aperitivo offerto dalla Consultrice Lucille Perricone. (Maurizio Fazzari)



## NEL MONDO

### CANADA

MONTREAL-QUEBEC

### DIPLOMA DI BUONA CUCINA AL RISTORANTE "MERCURI"

Riunione conviviale all'insegna dell'italica tradizione culinaria, con il tocco estroso della nuova generazione di grandi chef, degnamente rappresentata da Joe Mercuri che, in questa occasione, la Delegazione ha riconosciuto con un Diploma di Buona Cucina, il terzo a essere assegnato a Montréal. Un diploma certamente meritato per quanto ha realizzato e continua a realizzare lo chef per la cucina dalle radici italiane del suo ristorante "Mercuri".

La serata, oltre che per il consueto brio dello chef, ha ancora una volta sorpreso con il piatto di bucatini, passati, una

volta cotti, sulla piastra d'acciaio nel grande camino a legna al centro della sala, per dare quel gusto d'affumicato alla canadese, e servito in tavola con una croccante grattugiata di formaggio Asiago, esaltandolo con un pizzico di tartufo bianco. A seguire, una composizione di gnocchi di formaggio caprino con butternut squash, pancetta croccante e semi di zucca tostatati: una delizia! I tortellini di coniglio con uvetta passa e il cavolo verde hanno offerto quell'agro-dolce campagnolo caratteristico di altri tempi. Deliziosamente preparato anche il filetto di cervo all'orzo tostato, servito con un trancio di indivia su un foglio di legno d'ontano accartocciato e parzialmente acceso per aromatizzarlo. La serata si è conclusa con i complimenti allo chef e allo staff del ristorante per la cucina dall'accento e dalle radici italiane.

## STATI UNITI D'AMERICA

LOS ANGELES

### LA BEFANA VIEN DI NOTTE

La Delegazione, a conclusione delle celebrazioni natalizie, ha voluto iniziare il 2016 con una cena dedicata alla Befana, una festa tipicamente italiana e praticamente sconosciuta negli USA. Proprio per colmare questo gap, la Simposiarca, nonché Vice Delegata Mariella Salvatori, si è prestata ad illustrare, ad Accademici e ospiti, le simbologie collegate con la vecchietta volante, che spazza via i cattivi ricordi dell'anno passato, aprendo nel contempo la strada alle piacevoli sorprese dell'anno nuovo, incantando i bambini che attendono i suoi doni.

Sulla tavola, stupendamente imbandita, oltre al menu arrotoato e legato con rafia naturale, c'erano simpatici segnaposti raffiguranti la Befana. Al



centro, inoltre, una calza gigante, realizzata dall'artista e Accademica Angela Davis, contenente ogni sorta di dolci da cui hanno spiritosamente "pescato" i commensali al termine del convivio.

La parte culinaria è stata curata dallo chef Davide del ristorante "Ca' del Sole" di Tuluca Lake (Los Angeles), che ha preparato alcuni piatti tipici della tradizione. Aperitivo con tartine di salmone affumicato, tartare di tonno, mousse di patate con pomodorini ciliegini e prosecco Valdobbiadene. Il menu: anatra, tortellini in brodo, gnocchi alla vaccinara, coniglio con polenta o pesce, panna cotta con frutti di bosco. Il tutto accompagnato dai vini Chardonnay e Montepulciano (Caldora).

Ospite d'onore, il professor Ernest Miller, che ha intrattenuto con una breve relazione sulle iniziative per contrastare il *fast food*, che, oltre ad insidiare le antiche osterie e trattorie e i piccoli produttori, ha come conseguenza la perdita del piacere del convivio, mettendone inoltre in evidenza le implicazioni su cultura e società. (Mariella Salvatori)

### SAN FRANCISCO

#### AL "PERBACCO" IL DIPLOMA DI BUONA CUCINA

Perbacco è una parola che si usa per accentuare un commento positivo ed è anche un'espressione di piacere, di sorpresa e, in più, un riferimento a Bacco, la divinità del vino e dei tempi piacevoli. Umberto Gibin e Staffan Terje non potevano scegliere nome migliore per il loro locale, che da nove anni gestiscono nel quartiere finanziario di San Francisco. Un ambiente moderno, sobrio, con un omaggio al passato: un muro portante del Palazzo Hind (1913) in bellavista all'entrata del risto-

rante. In questa cornice si è svolta la serata accademica dedicata alla consegna del Diploma di Buona Cucina, che ha voluto premiare tanti anni di professionalità dei proprietari. Un articolo sul quotidiano "Chronicle" di San Francisco ha definito Terje "chef-studio", una rarità nel settore della ristorazione. Profondo conoscitore di storia culinaria, cresciuto in una fattoria nella sua nativa Stoccolma, si trasferisce a Napa, California, nel 1986 e comincia a lavorare in ristoranti italiani della zona, "innamorandosi" della cucina della Penisola. Gibin, nativo di Venezia, emigra in California nel 1979. Dopo importanti esperienze in Italia ("Villa d'Este") e Londra ("The Caprice"), lavora nei migliori locali del centro di San Francisco e di Los Angeles. L'organizzazione del servizio di sala e le scelte dei vini sono parte delle sue mansioni quotidiane.

Per la serata accademica, i due proprietari hanno voluto presentare un menu e dei vini che non erano mai stati proposti al pubblico. Il piatto vincente, che alcuni Accademici hanno definito il "miglior piatto del 2015", è stato quello degli agnolotti con ripieno di carciofi di "Gerusalemme", conditi con un ridotto di sugo di piccione arrostito. Gustosissimo!

La serata si è conclusa con un

caloroso applauso a Gibin e Terje che propongono da anni il meglio dell'Italia in California e, nello spirito accademico, si fanno portavoce della conoscenza delle tradizioni culinarie italiane. (C.T.)

WASHINGTON D.C.-  
MARYLAND-VIRGINIA

#### FESTEGGIATI I DIECI ANNI DALLA FONDAZIONE

La Delegazione ha celebrato il suo decimo anniversario, con un'eccezionale cena degli auguri, nel luogo dove il compianto Presidente Giuseppe Dell'Osso aveva dato il benvenuto ai primi Accademici virgini. La riunione conviviale della Delegazione si era svolta nella residenza del Delegato fondatore, Marino de Medici. Ancora una volta, in questa occasione di festa, la cucina ha avuto un ruolo speciale, in quanto il Delegato ha chiamato ad allestire la riunione conviviale un giovane diplomato in "arte culinaria" presso la James Rumsey Technical School della West Virginia. Nel dare fiducia all'esordiente chef Josh Huntsberry, la Delegazione ha tenuto fede alla missione svolta sin dal tempo della sua fondazione, quella di ispirare e motivare i cuochi americani non di origine italiana affinché si ci-

mentino nella cucina regionale dell'Italia. Josh ha risposto brillantemente al compito affidatogli, servendo un menu regionale di tutto rispetto: come antipasto crostini al mascarpone, sale di tartufo, pera arrostita e prosciutto e crostini con pera e confit di coniglio. Per primo, penne alla norcina con salsicce preparate dallo chef. Seguivano costolette d'abbacchio stile "lollipop" con riduzione di vino rosso, pure di patate e carciofi alla giudia. Il dessert presentava gelati artigianali di pistacchio, di nutella e biscotti di mandorla.

I vini serviti erano di alta classe per l'occasione. In particolare, includevano un Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, del 1998, nonché un Amarone Accordini del 2000. Insieme ad altri eccellenti vini di varie regioni, non mancava un ottimo Prosecco Lunetta, che ormai gode di grande popolarità negli Stati Uniti, dove oltre il cinquanta per cento degli spumanti è italiano. Tra gli Accademici fondatori era presente il Vice Delegato Philip Pate, che ha ricordato la visita di Dell'Osso a Winchester, sede della Delegazione, quando parlò della cucina regionale italiana, "nata povera" - come ebbe a dire - ma divenuta "grande, ammirata e copiata in tutto il mondo". (Marino de Medici)





## VALLE D'AOSTA

 **MONTEROSA**  
20 novembre 2015

Ristorante "Le coeur du Pont" di Maria Lorena Cella, in cucina Maria Lorena Cella. ●Via Principe Tommaso 74, Donnas (Aosta); ☎0125/804821, cell. 339/2603235; lecoeurdupont@libero.it, www.lecoeurdupont.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie da definire; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,31; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** prosciutto di Saint-Marcel con spiedino di mela renetta caramellata e gelato alla mela renetta; sformatino di zucca con crumble di amaretti su vellutata al parmigiano; gnocchi di patate con vellutata di barbabietole rosse e bleu d'Aoste; stracotto di Fassone con le castagne e patate al cartoccio; torta noire aux pommes con fiocco di panna.

**I vini in tavola:** Vallée d'Aoste Doc Donnas, 2012 (Cave Cooperatives de Donnas); Muscat Fletri Petit Grain, 2013 (Cave des Onze Communes).

**Commenti:** Dopo uno squisito aperitivo nelle cantine medievali dell'albergo Saint-Ours, i numerosi Accademici hanno potuto gustare due ottimi antipasti: il primo freddo - prosciutto di Saint-Marcel con spiedino di mela renetta caramellata e gelato - e il secondo caldo - sformatino di zucca con crumble di amaretti su vellutata al parmigiano. I commensali hanno poi gustato con soddisfazione gli ottimi gnocchi di patate con vellutata di barbabietole rosse e bleu d'Aoste. A seguire, lo stracotto di Fassone cucinato con castagne del luogo accompagnato da patate al cartoccio. Per concludere, il dolce della ca-



sa, preparato con pane nero, amaretti, cioccolato e mele. Al termine del convivio, il Delegato ha consegnato il premio Massimo Alberini 2015 all'azienda locale "La Bonne Vallée" della famiglia Chappoz.



## PIEMONTE

 **ALESSANDRIA**  
15 novembre 2015

Ristorante "Trattoria dei Tacconotti" di Anna Sardi e Carlo Ricci, in cucina Anna Sardi. ●Frazione Tacconotti 17, Frascaro (Alessandria); ☎0131/278488, cell. 333/2995252; coperti 45. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gran fritto misto alla piemontese (19 portate tra vitello e maiale) con manzo, fegato, cervella, filone, animelle, pollo e maiale (batsoà, grive e orecchie) oltre a verdure, semolini, mele e amaretti di pasticceria; consommé; gelato alla crema affogato con cioccolata o caffè.

**I vini in tavola:** Barbera Lavignona (Pico Maccario); Freisa (Franco Ivaldi).

**Commenti:** Ottima giornata a Frascaro, sulla strada per Acqui Terme, in questa trattoria a conduzione familiare con la signora Anna in cucina e il marito Carlo, appassionato di vini, in sala ad accogliere gli ospiti. Portata dopo portata, è stato servito un fritto misto piemontese fatto a regola d'arte da Anna. Il fritto, bene asciutto e ben cucinato, giustamente accompagnato dal Barbera e dalla Freisa ferma, sempre più rara a trovarsi, ha avuto un'ottima accoglienza (e un ottimo voto) da parte degli Accademici che hanno chiuso con un solenne gelato alla crema. Applausi.

 **CIRIÈ**  
27 novembre 2015

Ristorante "Taverna dei Tre Gufi" di Adriano Grasso. ●Via Devietti Goggia 71, San Maurizio Canavese, Frazione

Malanghero (Torino); ☎011/9247047, anche fax, cell. 331/2840743; info@tavernatregufi.it, www.tavernatregufi.it; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie prima settimana di gennaio e agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,2; prezzo 45 €.

**Le vivande servite:** cappuccino di castagne e bacon; tagliere di salumi; zuppa canavesana con fonduta; risotto al castelmagno; tagliatelle di meliga al sugo di selvaggina; stinco di maiale alla birra con cipolle fondenti e ginopro; sorbetto al mandarino; sorpresa del Simposiarca con crema dello chef (panettone).

**I vini in tavola:** Erbaluce di Caluso; Barbera; Moscato d'Asti.

**Commenti:** Riunione conviviale natalizia nel solco della tradizione. Cucina tipicamente piemontese-canavesana e sale calde e accoglienti, pur nella semplicità di un locale rustico situato in piena campagna, ben si addicono a un incontro natalizio. Per gli Accademici era stato acceso il camino e Adriano Grasso, che gestisce il locale con l'aiuto del figlio (in sala) e della figlia (in cucina), ha preparato un classico menu che ha risvegliato ricordi di festosi convivii famigliari, con la densa e saporosa zuppa canavesana di pane e toma, le casarecce tagliatelle di meliga e il morbido stinco di maiale alla birra. Filastrocche e pensierini letti da tutti illustravano le varie portate sino al gran panettone che, non poteva essere diversamente, ha chiuso la serata con il brindisi degli auguri.

 **CUNEO-SALUZZO**  
13 novembre 2015

Ristorante "Torrismondi" di Pier Paolo Rosa, in cucina Pier Paolo Rosa. ●Via Michele Coppino 33, Cuneo; ☎0171/65515; torrismondi@hotmail.it, www.torrismondi.altervista.org; coperti 40. ●Parcheggio insufficiente; ferie 1 settimana gennaio, 1 settimana variabile tra agosto e settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,8; prezzo da 46 a 65 €.

**Le vivande servite:** tartrà profumata con farina di castagne servita in coppa di frolla salata e nappata con crema di topinambur e polenta taragna; i "lunghi" con riso e cavoli su ricotta della Valle Gesso e noci; ola al forno; capocollo di maialino marinato con erbe aromatiche, noce moscata e Marsala con purè di patate della Bisalta; bonet di pere madernasse, amaretti e cacao; zabaione caldo in coppa con paste di meliga.

**I vini in tavola:** L'Allegria Nota, Chardonnay e Cortese; Nebbiolo d'Alba (tutti Aurelio Nota).

**Commenti:** Finita la cena, all'unanimità, Accademici e ospiti hanno commentato: stasera Pier Paolo Rosa si è superato! Questa frase la dice tutta sulla serata. Il titolare e cuoco ha voluto, con questa cena, ricordare e rendere omaggio alla nonna Mariuccia, deceduta un paio di giorni prima, a 94 anni, a lungo titolare dell'albergo, bar e ristorante Torrismondi, che ha lavorato in cucina fino all'età di 90 anni. Il menu ha proposto, tra gli altri, piatti tipici della zona pedemontana del Cuneese come l'ola al forno, una zuppa di verdure e carne cotta al forno, nel cocco, per almeno 13 ore. Morbidissimo il capocollo, piatto dalla lunga cottura (12 ore). Insuperabile lo zabaione che il cuoco prepara al momento, in sala, davanti ai commensali. È stata veramente una serata indimenticabile.

 **TORINO**  
28 novembre 2015

Ristorante "Osteria le Putrelle" di Giovanni Foresto. ●Via Valperga Caluso 11, Torino; ☎011/6599630; giovanni.forestog@gmail.com, www.leputrelle.it; coperti 35+12 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salame e lardo; misto d'la sinoira (vitello tonnato, tomini e acciughe al verde, battuta di carne cruda, insalata russa, sformato di zucca, fonduta di teleggio e amaretti); gnocchi di patate viola al gorgonzola di Cameri; stracotto di cinghiale con polenta integrale; panna cotta alle nocciole; fondente al cioccolato.

**I vini in tavola:** Filari di Timorasso 2012 magnum (Luigi Boveri); Barbera d'Alba 2013 (Mauro Veglio); Rero Bric Aut 2010 magnum Generaj (Gian Paolo Viglione); Passito Igp Terre Siciliane (Martinez).

**Commenti:** Accanto alle proposte di ristorazione paludata, esiste una tradizione popolare torinese, che si caratterizza per locali di ristorazione più affini all'immagine dell'osteria, luogo di ritrovo piacevole, ove degustare preparazioni culinarie legate alla tradizione locale, accompagnandole con una proposta enologica in sintonia. Uno di questi, ai margini del



PIEMONTE segue

quartiere San Salvario, è tale osteria, ove da anni Giovanni Foresto, con competenza e passione, propone menu di ispirazione classica piemontese, ingentiliti da qualche tocco di modernità, piacevolmente descritti su grandi lavagne che, in modo affine alla tradizione dei bistrot francesi, sono appese alle pareti del locale. In effetti, la promessa del menu non è andata tradita, conducendo gli Accademici in un percorso intelligentemente tradizionale, sapientemente alleggerito, degnamente accompagnato da una proposta enoica non pretenziosa, ma di piacevole qualità. Finalmente un locale per una vera serata in relax tra amici!

## VERBANO-CUSIO-OSSOLA 26 novembre 2015

Ristorante "Zucca" della famiglia Beltrami, in cucina Marinella Vittoni Beltrami. ●Via Regione Bolco 7, Arola (Verbania); ☎0323/821114; [effendi@libero.it](mailto:effendi@libero.it); coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** magatello di vitello al sale, verdure al vapore e crema alle acciughe; crema di zucca con funghi porcini fritti; plin di coniglio al burro ed erbe aromatiche; guancia di vitello brasata al Ghemme, purea di patate e mele caramellate; sfoglia di mele, mela all'amarretto, mousse di mele e zenzero.

**I vini in tavola:** Erbaluce colline novaresi Mottobello 2014; Nebbiolo colline novaresi Motfrei 2012 (entrambi Francesco Brigatti, Suno); Moscato d'Asti, Adriano 2014 (San Rocco d'Alba).

**Commenti:** In passato già due esperienze erano risultate positive. Questa visita ha superato ogni aspettativa. La bravura, serietà e professionalità dello staff, unitamente al piacevolissimo ambiente, hanno reso la serata impeccabile. Il termine staff va comunque spiegato e sintetizzato in quanto costituito dall'intera famiglia: il padre titolare onnipotente, la madre Marinella in cucina, la figlia Alessandra sommelier e anche ai tavoli, la figlia Francesca in cucina e ai tavoli. Questa è la formula che - abbinata a grande capacità e serietà - è risultata vincente. In merito a quanto è stato proposto in tavola, senza carenze né imperfezioni, ci sarebbe moltissimo da elencare, ma un commento si può così riassumere: in generale piat-

ti eccellenti al punto da rendere assai difficile la stesura di una classifica in ordine di preferenza. A fine serata, alla signora Marinella è stato doverosamente consegnato il piatto accademico, con applausi a cucina e sala in piena simbiosi.



## LIGURIA

### GENOVA EST 25 novembre 2014

Ristorante "La Loggia" di Emanuela e Federico Demarchi. ●Via Aurelia 31, Camogli (Genova); ☎0185/770791, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; ferie 15 giorni a fine febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 40 €.

**Le vivande servite:** affettati, bruschette, torte salate, focaccine col formaggio; ravioli al ragù; ravioli di patata con burro fuso e pinoli tostati; asado al forno con patate fritte; coniglio impanato e fritto con carciofi impanati e fritti; tortino di pere caldo con gelato e cannella.

**I vini in tavola:** Prosecco (Soligo); Lagrein (Kaltern).

**Commenti:** La vista incantevole sul Golfo Paradiso, che si gode da questo fortunato locale, non deve trarre in inganno: del pesce nemmeno l'ombra, perché il ristorante è specializzato in carne e ottima cucina dell'entroterra di Recco. A giudicare dal voto, l'ap-

prezzamento degli Accademici è stato molto lusinghiero. Tra gli antipasti, le focaccine ripiene di formaggio hanno riscosso espressioni a dir poco estasiata e la scelta dei due tipi di ravioli, al ragù e al burro con il ripieno di patate quarentine, si è rivelata di successo. Il piatto forte del locale, l'asado, che ormai forma un binomio con il nome del ristorante, si è confermata una pietanza da tenere in grande considerazione. Anche gli amanti del coniglio sono rimasti soddisfatti dalla perfetta frittura che ha esaltato le doti di leggerezza delle carni. Ottimo il dessert caldo, servito con il gelato, ed eccellente la scelta dei vini con una gradazione non troppo elevata, che ha consentito di pasteggiare con tranquillità.

### LA SPEZIA 19 novembre 2015

Ristorante "Pin Bon" di Andrea Lorenzetti, in cucina Alessandro Figoli, Andrea Lorenzetti. ●Via Canarino 7, Lerici (La Spezia); ☎0187/560764, cell. 334/2755421; [info@pinbon.it](mailto:info@pinbon.it), [www.ristorantepinbon.com](http://www.ristorantepinbon.com); coperti 130+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** muscoli ripieni; seppie in zimino; pesce spada con cipolla caramellata; pane in crosta con gamberi; gulasch di polpo con paprika rossa; gambero rosa al vapore con funghi; cipolla ripiena al salmone e pesto; baccalà alla portoghese con uva; risotto alle triglie; paccheri al pesce spada, zafferano e burrata; grigliata al forno di legna; sorbetto al limone e dolcetti della casa.

**I vini in tavola:** Vermentino Colli di Luni; Rosso Igt Liguria di Levante (entrambi Spagnoli).

**Commenti:** Il ristorante "Pin Bon", parola dialettale che sta a significare "pini buoni", vuole rappresentare un luogo dove una volta la gente veniva a trascorrere le giornate di festa. Nel 2012 Enrico Bernucci, una vita nel mondo della ristorazione, il nipote Lorenzo Bernucci, ex campione di ciclismo nonché vincitore di una tappa al Tour de France e il cugino Andrea Lorenzetti, con tanto entusiasmo e passione ne rilevano la gestione, proponendo una cucina basata esclusivamente sul pescato della zona. I piatti proposti fanno parte della tradizione locale ma esplorano anche nuovi modi di utilizzare gli ingredienti, sempre con stile ed esaltandone in ogni caso le peculiarità. Locale ampio e accogliente con vista spettacolare sul Golfo della Spezia.

### RIVIERA DEI FIORI 20 novembre 2015

Ristorante "Agrodolce" di Elvezio Reitano, Augusto Valzelli, in cucina Daniele Allegretti. ●Via Des Geneys 34, Imperia; ☎0183/293702; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie 15-30 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** gambero rosso al kiwi; Carnaroli bio alle verdure autunnali con gelato al grana padano 36 mesi e aceto balsamico; palamita ai semi di papavero con salsa tonnata di peperone rosso; cagliata di panna ai limoni di Oneglia, accompagnata da liquirizia e mandole tostate; piccola pasticceria.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene; Vermentino Riviera Ligure di Ponente (Laura Aschero).

**Commenti:** Un giovane chef formatosi alla scuola di una stella Michelin, che ha iniziato un interessante percorso individuale, ricco di innovazioni. Le maggiori perplessità, leggendo il menu, erano venute dall'abbinamento tra il risotto (ovviamente caldo) e un gelato (sia pure di grana padano arricchito con una goccia di aceto balsamico). Le perplessità sono però rimaste...sulla carta. Nel piatto l'abbinamento ha funzionato alla perfezione. Così come in precedenza era stato con il gambero e come ha proseguito con il pesce accompagnato da una delicatissima salsina al peperone. Deliziosi, infine, i dolci che hanno concluso la serata, resa perfetta da un servizio gentile e sollecito. Un buon viatico, dunque, per Daniele e i suoi collaboratori.





## TIGULLIO

20 novembre 2015

Ristorante "Pelagica" della famiglia Chiappara, in cucina Tommaso Chiappara. ●Via Pilade Queirolo 7, Sestri Levante (Genova); ☎0185/42453, cell. 393/8820255; nicolachiappara@icloud.com, www.pelagicapesca-turismo.com; coperti 40+50 (all'aperto in terrazza). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tonno all'aceto balsamico; spaghetti alle sepioline nere; fritto di mare di paranza; torta di mele; torta al cioccolato; pe-re caramellate con gelato.

**I vini in tavola:** Vermentino "Pelagica"; Prosecco Valdobbiadene.

**Commenti:** La riunione conviviale, proprio di fronte al Golfo Paradiso, è stata l'occasione per proporre un menu di mare, che ha riscosso l'ampio consenso degli Accademici e dei loro ospiti. Il locale, recentemente ristrutturato e completamente rinnovato, è aperto da pochi mesi; continua una tradizione di ristorazione già svolta dallo stesso gestore in prossimità, a bordo di un peschereccio. Il locale è accogliente, con nuova ed efficace caratterizzazione. L'abbondante menu ha permesso di apprezzare i piatti sapientemente cucinati e ben presentati. Sono stati molto apprezzati gli spaghetti al nero di seppia e il fritto di mare. I vini proposti ben si accompagnavano alle portate. L'accoglienza e l'ambiente hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale.



## LOMBARDIA

### ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

17 novembre 2015

Ristorante "Trattoria Meneghei" di Angiolina Stefanoni, in cucina Franco Miscaria. ●Via Moscatello 31, Monzambano (Mantova); ☎0376/800000, anche fax; trattoriamenteghei@gmail.com; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a

gennaio e a settembre; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino radicchio e zucca, salame con polenta e verdure in agrodolce; risotto con la zucca al profumo di arancia; guancialino di vitello con polenta e porcini; bavarese di castagne con salsa di cachi e melagrana.

**I vini in tavola:** Cornalino (Ricchi); Prosecco (Val d'Oca).

**Commenti:** La Delegazione si è ritrovata sulle colline moreniche mantovane del Garda; il Simposiarca Maurizio Pellizzer ha riassunto la storia del locale, fondato e gestito dalla famiglia, nata dall'incontro tra la signora Angiolina, mamma e padrona del locale, mantovana Doc e il signor Franco, friulano, ai fornelli, ognuno dei quali ha portato il forte contributo della propria terra d'origine a caratterizzare la cucina di questa trattoria che rappresenta un sicuro punto di riferimento nel panorama gastronomico dell'Alto Mantovano. Il menu è stato ampiamente apprezzato dagli Accademici che hanno voluto riservare una particolare menzione al risotto, in cui il sentore di arancia si fondeva piacevolmente al sapore della zucca, in una singolare armonia. Buona la scelta dei vini che, insieme all'ambiente rustico-famigliare del locale e all'affabilità dei proprietari, ha contribuito alla piacevolezza della serata.

### BERGAMO

29 novembre 2015

Ristorante "Da Vittorio" della famiglia Cerea, in cucina Chicco Cerea. ●Via Cantalupa 17, Brusaporto (Bergamo); ☎035/681024, fax 035/680849; v.teodori@davitvitorio.com, www.davitvitorio.com; coperti 100/300. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,8; prezzo da 66 a 100 €.

**Le vivande servite:** baccalà con purea di patate; risotto alla crema di zucca e strachitunt con crumble di amaretto; branzino di giornata di 10 kg con patate e cuori di carciofo al coriandolo; panettone, pandoro, Monte Bianco e pasticceria fresca.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Monzio Compagnoni); Friulano; Moscato d'Asti.

**Commenti:** Quasi impossibile stare nei limiti di spazio giustamente im-

posti, poiché è stata una serata indimenticabile. Ristorante tristellato e con quattro tempie, ma è troppo poco. Piatti e servizio perfetti e sono fioccati al 90 per cento i nove da parte di tutti gli Accademici. La Delegata di Rio de Janeiro, Fernanda Maranesi, presente alla serata, è rimasta entusiasta e, forse per la prima volta, non c'è stata nessuna critica. Peccato non potersi diffondere sulla perfezione dei piatti. Impossibile non citare l'esplosione di dolci, fra i quali un albero di Natale, per ogni tavolo, di zucchero filato con pasticcini ancora caldi oltre al Monte Bianco, panettone e pandoro.

### BRESCIA

25 novembre 2015

Trattoria "Antico Mulino" di Pier Emilio Zanetti, in cucina Sasha Canobbio. ●Via Roma 1, Rovato (Brescia); ☎030/7721534, cell. 329/4036684; multinodapier@gmail.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura martedì sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** brodo dei bolliti; bolliti misti: cappello del prete, biancostato, gallina nostrana con salsa verde e mostarda cremonese; testina di vitello, cotichino, soppresa con purè di patate, cavolo rosso e fagioli cannellini spadellati al burro; bocconcino di manzo all'olio di Rovato con polenta biologica (fattoria Paradello).

**I vini in tavola:** Curtefranca rosso 2011; Franciacorta brut rosé sbocatura 2015 (entrambi Castello Bonomi).

**Commenti:** Situata nel cuore della Franciacorta, a pochi chilometri da Brescia, in un vecchio mulino del 1300 ben ristrutturato e tuttora funzionante, la ricca tradizione della cucina rovatense la fa da padrone all'"Antico Mulino": specialità come i bolliti e il manzo all'olio sono di casa. La riunione conviviale è stata preceduta dal Guarneri, noto macellaio insignito quest'anno del "Leon d'oro" dal Comune di Rovato, con la relazione "I piaceri della carne": un sunto dei migliori tagli di carne per preparare i piatti tipici della Franciacorta. Molto apprezzate le due portate di bolliti, abbinate una con le salse e la seconda con verdure. Non poteva mancare l'assaggio di "manzo all'olio" e il brindisi finale con un Franciacorta brut rosé di tutto rispetto. Un meritato applauso al cuoco per la

qualità in cucina e a Pier per l'entusiasmo e la cortesia.

### MONZA E BRIANZA

12 novembre 2015

Ristorante "Ma Maison" di Margherita D'Amico, in cucina Alessandro Ranieri. ●Via San Gerardo 1, Monza (Monza e Brianza); ☎039/365727; info@mamaisonrestaurant.it, www.mamaisonrestaurant.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 3 - 8 gennaio, 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini di pane ai cereali con luganega cruda di Gigi Viganò; paccheri di Gragnano dorati, ripieni di ricotta fresca e broccolotti; cestino di grana con maionese al pomodoro, verdure dell'orto e ovetto di quaglia; bocconcini di pasta sfoglia con crema di caprino speziata e verdure; flan di radicchio con fonduta di gorgonzola Dop e salsa alle noci; tortelli di castagna ripieni di ricotta ed erbe, con funghi porcini e clorofilla di prezzemolo; petto d'anatra con salsa leggera ai lamponi e purea di patate viola; involtino croccante di pasta fillo con pere e cioccolato; crema inglese alla cannella.

**I vini in tavola:** Prosecco millesimato extra dry Doc (Ruggero dalla Balla); Lugana Le Quaire (Bertani); Morellino di Scansano Lohsa (Terre del Poliziano).

**Commenti:** Il ristorante nasce, circa un anno fa, dalla passione della titolare, Margherita D'Amico, per la buona cucina, abbinata a un ambiente caldo e accogliente. Il giovane cuoco Alessandro Ranieri, che vanta un prestigioso curriculum, ha saputo interpretare piatti che richiamano la cucina di casa propria, semplice e curata, attenta alle materie prime di qualità, ma ha anche dimostrato competenza e creatività negli accostamenti. Gli Accademici hanno rilevato e fatto notare la necessità di presentare le vivande (vedi il petto d'anatra) su piatti debitamente riscaldati. La Simposiarca, Elena Colombo, ha coinvolto il professor Maurizio Casiraghi dell'Università degli Studi Milano Bicocca, già relatore nel passato, impostando l'intervento sotto forma di intervista, interessante e coinvolgente, sul tema dell'acqua minerale: "Laudato sì, mi Signore, per sor'aqua, la quale è



LOMBARDIA segue

multo utile et humile et pretiosa et casta”.

## **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO** 19 novembre 2015

Ristorante “Osteria Vent e Acqua” di Manuel Avosani, in cucina Chiara Rizzi. ●Via Learco Guerra 12, Viadana (Mantova); ☎0375/833244, cell. 335/5719377; venteacqua56@gmail.com; coperti 65+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 7,55; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** florilegio di verdure ripiene; maccheroni al torchio con sugo di faraona al sentore di lavanda e pepe di Sichuan; giambonetto di pollo ripieno di ricotta e datteri con patata in camicia; strudel di castagne e crema inglese.

**I vini in tavola:** Franciacorta Cellarius rosé (Guido Berlucchi); Goldmuskateller 2011 (San Michael Eppan); Riesling Kabinett della Mosella 2008 (W. Schaefer).

**Commenti:** Un luogo per una convivialità raffinata, con piatti ben presentati e gustosi grazie alla presenza in cucina di uno chef dal prestigioso curriculum come Chiara Rizzi e alla competente passione per il vino e i distillati di Manuel Avosani. Tutti i piatti del menu sono stati apprezzati, dal florilegio di verdure ripiene, ai maccheroni al torchio con sugo di faraona, dal giambonetto di pollo ripieno di ricotta e datteri allo strudel di castagne. L'abbinamento con i vini è stato eccellente, attento il servizio in tavola. Ottimo il rapporto qualità-prezzo; l'unico appunto può essere rivolto all'ampiezza dell'ambiente che rischia di distrarre dalla bellezza dei piatti.



## **SABBIONETA-TERRE DESTRA OGLIO** 10 dicembre 2015

Ristorante “La Clochette” di Angelo Bolzoni. ●Strada Provinciale 87, Solarolo Rainerio (Cremona); ☎0375/91010, fax 0375/310151; info@ristorantelaclochette.com, www.ristorantelaclochette.com; coperti 80+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie primi 10 giorni di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** spalla cotta calda, castelmagno a scaglie, pesciolini di fiume fritti, bresaola di cervo e altro; terrina di zucca e crema al parmigiano; tortelli caserecci al brasato; bigoli al torchio al ragù di anguilla e agrumi; storione alla virgiliana con polenta abbrustolita; torta di castagne con crema chantilly.

**I vini in tavola:** Pinot nero vinificato in bianco (Portesole); Pinot grigio (Livio Felluga); Sauternes (Chateau Simon).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per la consueta cena degli auguri presso questo ristorante più volte visitato, sia in gruppo sia dai singoli Accademici. Molto gradevoli gli stuzzichini accompagnati da una buona bollicina. La cena è iniziata con una gradevole entrata costituita da una terrina di zucca su una crema di parmigiano accompagnata da un mini cannolo ripieno di mostarda. Praticamente un tortello di zucca scomposto, ma in modo molto innovativo e gradevole. Ottimi i tortelli al brasato; qualche perplessità sui bigoli per il sapore intenso dell'anguilla, in ogni modo alleggerito dalla presenza degli agrumi. Ottimo lo storione con le sue carni consistenti e la buona salsa di verdure. Buona la torta di castagne. Vini gradevoli, so-

prattutto quelli fermi. Servizio cortese ma lento.

## **VALLECAMONICA** 27 novembre 2015

Ristorante “Al Campanile” di Ivan e Marina Antonioli, in cucina Leonardo Zandrini. ●Via Santa Caterina 7, Darfo Boario Terme (Brescia); ☎0364/536709; info@alcampanileristorante.it, www.alcampanileristorante.it; coperti 55. ●Parcheggio zona pedonale; ferie 1 settimana in gennaio e 15 giorni in agosto; giorno di chiusura martedì sera, sabato e domenica a pranzo. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** black gourmet; cappasanta arrosto, crema di cavolfiore al latte, orzo e confettura di radicchio; budino al silter, spuma di fatuli, tartufo nero, lonzino e bagoss; Acquarello alla zucca, crema di Monte Cimone, tartare di gamberi rosa e macis; vellutata di castagne in purezza, ravioli di patate di Monno, croccanti di pane e tartufo nero; takaki di tonno al sesamo nero, gel di soia, caponata di verdure e trasparenza di peperone; lombo di vitello, foie gras e rillettes con spuma al bacon; sorbetto al tè verde, terra di cioccolato e pepe al tè nero; terra di cacao, bavarese al cioccolato bianco, spugna di nutella e marmellata di mandarini. Birra artigianale La Nostra Bionda (azienda Mach Tools); Birra artigianale Gjulja Sud (azienda agricola Gjulja).

**I vini in tavola:** Coupé (Cantina Monterossa); Ciass Negher Igt (azienda agricola Valle Camonica); Griso Igt (Scraleca); Nautilus 24 mesi (azienda agricola Valle Camonica); brut rosé (Cantina Monterossa); Passito dell'Annunciata Igt (azienda agricola Valle Camonica).

**Commenti:** Ristorante sito nel centro storico di Darfo, rinnovato nello stile e nella cucina, si presenta gradevole e accogliente. Accanto a una pizza di ottimo livello, lo chef Leonardo Zandrini offre un menu degustazione che fa apprezzare le sue eccellenti abilità sia nella scelta delle materie prime sia nella sua cucina. Elevata la presentazione dei piatti e la loro spiegazione da parte del personale di sala, mai invadente e molto preparato sia su quanto proposto dalla cucina sia nell'abbinamento con i vini e le birre. Ottimo il budino al silter, e perfettamente riuscito l'accostamento dei sapori nell'Acquerello alla zucca.

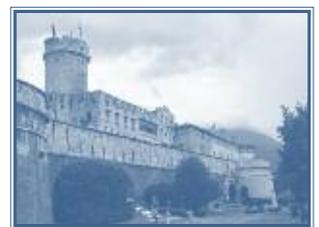
## **VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE** 27 novembre 2015

Ristorante “Osteria del Giuse” di Giuseppe Achilli, in cucina Giuseppe Achilli. ●Via Mazzini 4, Stradella (Pavia); ☎0385/40612; osteriadelgiuse@alice.it, www.osteriadelgiuse.com; coperti 45. ●Parcheggio; comodo; ferie 1 settimana a gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tortino di patata con crema di grana padano; ravioli in brodo; bollito misto (biancostato, cappello del prete, gallina, lingua, testina, ganascino, salamino) con salsa verde, salsa rossa, mostarda di Voghera; semifreddo alla liquirizia.

**I vini in tavola:** Buttafuoco Luogo della Cerasa 2014 (Picchioni).

**Commenti:** Erano già alcuni anni che non si frequentava l'osteria e bisogna dire che è rimasta fedele alla sua tradizione di cibo semplice e “onesto”. La serata dei bolliti è sempre gradita da quasi tutti gli Accademici vogheresi e in questo caso lo è stata particolarmente: le carni sono arrivate calde al punto giusto così come il brodo dei ravioli, buoni come “quelli di una volta”. La scelta di eliminare l'aglio, sapore a quanto pare oggi poco gradito, ha appiattito un po' il sapore delle salse ma la mostarda di Voghera ha comunque bilanciato i sapori. Molto buono anche il semifreddo alla liquirizia anche se qualcuno ha obiettato che era troppo amaro, ma i gusti non sono tutti uguali. Un grazie sentito a Giuse per questa cena conviviale bella, semplice, tradizionale.



## **TRENTINO - ALTO ADIGE**

### **BOLZANO** 19 novembre 2015

Ristorante “Vecchio Fausthof” di Martha Fink, in cucina Martha Fink. ●Novale di Presule 6, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/601141; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15 giorni a luglio; giorno di chiusura



ra domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** strudel di crauti; manzo affumicato con finocchio e melagrana; crema di castagne; mezzelune di castagne; stinco di vitello e cappello del prete brasato, patate al rosmarino, insalata di cappuccio; variazioni di dessert: strudel, gelato di mela cotogna, mousse di castagne e crostolo con marmellata di prugne.

**I vini in tavola:** Moscato Giallo secco 2012; Pinot bianco 2013 (entrambi Bessererhof); Lagrein 2011 (Gumphof); Passito, La bella estate, 2011 (Terra da vino, Barolo).

**Commenti:** Martha Fink accoglie gli ospiti nella sala da pranzo del maso, ambiente accogliente e familiare, con un cesto di pane fatto in casa che promette bene e così è. Prepara in modo delizioso le ricette della nonna e la cucina stagionale del territorio. Ottimo lo strudel di crauti, indovinato il connubio tra il manzo affumicato, il finocchio e la melagrana; la crema di castagne e lo stinco di vitello brasato per 6 ore hanno incantato i commensali. Buoni il cappello del prete e i dolci. Anche i vini, provenienti dalle cantine vicine al maso, sono stati molto apprezzati.

## BOLZANO 16 dicembre 2015

Ristorante "Braunwirt" di Gottfried e Petra Messner, in cucina Gottfried Messner. ●Piazza Chiesa, Sarentino (Bolzano); ☎0471/620165, fax 0471/623985; info@braunwirt.com, www.braunwirt.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie ultima settimana di gennaio e prima di febbraio, prima settimana di luglio, 2 settimane in settembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartare di manzo della Val Sarentino; spuma di pecorino; pane fatto in casa; crema di ceci e baccalà; fagottini d'anatra su crema di sedano e arance; sella di vitello, purea di patate e tartufo, carote; trancio di cioccolato, mirtilli rossi, gelato allo yogurt; biscotti di Natale, panettone.

**I vini in tavola:** Franciacorta brut (Bosio); Müller Thurgau 2014 (Nössing Manni); Pinot nero "Fuchsleiten" 2014 (Cantina Pfitscher Hof); Anthos Passito 2012 (Cantina di Caldaro).

**Commenti:** Il locale è accogliente, con una bella atmosfera natalizia.



Ottima la tartare di manzo; azzardato ma interessante e buono l'accostamento della crema di ceci con il baccalà, molto apprezzata. L'abbinamento della crema di sedano e arance sulla quale erano adagiati i fagottini, con un eccellente ripieno di anatra, è particolare e ben riuscito; squisita la tenerissima sella di vitello. Per finire, trancio di cioccolato, biscottini di Natale e panettone: anche quest'anno l'Accademico Paolo Prinoth è riuscito a trovarne uno particolare. Indovinato l'abbinamento dei vini che è stato illustrato, come sempre, con professionalità e dovizia di particolari, dall'enologo Otto Cologna.

## MERANO 17 novembre 2015

Ristorante "Lackner Stubn" di M. Ladurner e A. Gruber, in cucina A. Gruber. ●Via Josef Weingartner 8, Lagundo (Bolzano); ☎0473/449964; info@lacknerstubn.it, www.lacknerstubn.com; coperti 30+35 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie 2 settimane a marzo; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo 67 €.

**Le vivande servite:** coppa di lenticchie, finocchi, rucola, anacardi e anatra; vellutata di carote, zenzero e arancia con gamberone black tiger; tartare di manzo leggermente piccante e caviale di salmerino; capasanta su salsa al pompelmo e mango; risottino alla carbonara; sella di cervo su purea di sedano, canederlo pressato, raviolo al ripieno di sedano, trigonella e verdure; budino al cioccolato fatto in casa ricoperto di schiuma di cachi e gelato alla vaniglia; lemon-gras, composizione di cioccolata bianca e nera; frutta esotica.

**I vini in tavola:** Kerner 2014 Doc (Pacherhof, Novacella); Lagrein Villa

Schmidt Doc (Tenuta Schmid Oberautner, Bolzano).

**Commenti:** Il locale è apprezzato anche per la qualità e quantità di *amuse bouche* serviti al cliente su iniziativa della cucina. Gli Accademici sono tornati per verificare la validità del nuovo corso assunto sotto la guida del bravo cuoco Gruber. Le sorprese non sono mancate. Alcune portate hanno suscitato un deciso apprezzamento, come la vellutata di carote e zenzero, saporita ed equilibrata, o la delicata capasanta su salsa di pompelmo, mentre altre, come la tartare di manzo, troppo piccante, o il risottino alla carbonara con speck e uovo di quaglia, decisamente sapido, sono state oggetto delle più disparate osservazioni. Un elemento comunque ha accomunato il giudizio degli Accademici: l'esagerazione dei troppi sapori ha creato una confusione nel palato cosicché anche singoli componenti di una portata, come il raviolo, di per sé perfetto, hanno finito per confondersi nell'insieme. L'impressione è stata trasmessa alla brigata di cucina, lodata comunque per la sua abilità, così come quella di sala per l'attenzione agli ospiti.

## TRENTO 19 novembre 2015

Ristorante "Antica Gardumo" di Giovanni Benedetti. ●Via ai piani 1, Ronzo Chienis (Trento); ☎0464/802855, fax 0464/803207, cell. 328/7348872; info@anticagardumo.it, www.anticagardumo.it; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** strudel di verdure e piccoli salumi; polentina calda con fagottino di formaggio e pancetta

alla piastra, cappucci della val di Gresta; tagliatelle di grano saraceno con verza, pancetta e vezzena; guancia di manzo brasata al Marzemino con polenta; semifreddo alle castagne.

**I vini in tavola:** Spumante brut 2011 (Balter); Gewürztraminer 2014; Vicarius 2010 (entrambi Cantina sociale Mori Colli Zugna).

**Commenti:** Germano Berteotti e Riccardo Petroni hanno riunito gli Accademici in un locale suggestivo, ricavato da un antico fienile, con al centro un grande camino acceso. Il menu è stato di impronta tradizionale, con qualche ragionato spunto di creatività, inteso a valorizzare gli ortaggi della valle di Gresta, che si presenta come un grande orto diffuso. I piatti tutti ben realizzati: ottime le tagliatelle di grano saraceno, da segnalare per la sorprendente e qualificante consistenza della pasta, ottenuta con la sapiente aggiunta di grano manitoba. Era presente l'enologo della Cantina sociale Colli Zugna, che ha presentato con maestria i vini: interessanti sia il Gewürztraminer sia il Vicarius (quest'ultimo un taglio bordolese), entrambi con spiccata personalità.



## VENETO

### ALTO VICENTINO 4 dicembre 2015

Ristorante "Da Beppino" di Diego Ballardin, in cucina Claudio Ballardin. ●Località Ceresara 1, Schio (Vicenza); ☎0445/670139, anche fax; info@ristorantedabeppino.com, www.ristorantedabeppino.com; coperti 150. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie prime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,25; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** passatelli della casa in brodo di capponne; degustazione di bolliti in varie portate (manzo, cotechino, lingua salmistrata, testina, nervetti, gallina, lingua naturale) con i loro abbinamenti (salsa al rafano, mostarda, pevarà, sale grosso) e contorni (purè di patate e ver-



VENETO segue

dura cotta); panettone artigianale con crema allo zabaione.

**I vini in tavola:** Leon Lessini Durello spumante metodo classico Doc (Masari); Brolo Campofiorin "Oro" Nectar Angelorum Hominibus rosso veronese Igt 2011 (Masi); La Monella Barbera del Monferrato frizzante Doc 2014 (Braidà); Torcolato di Breganze Doc 2007 (Firmino Miotti).

**Commenti:** Gli Accademici si sono ritrovati in occasione delle feste. La serata, Simposiarca Renato Zelcher assieme alla Consulta, si è aperta con un aperitivo e degli stuzzichini vari a base di piatti locali. Al tavolo, minestra di brodo di capponne e passatelli; bollito misto dal gusto gradevole, accompagnato dalle sue salse e verdure cotte di stagione. Ottimo il panettone artigianale abbinato allo zabaione. Più che buono, infine, l'abbinamento piatto-vino. La serata è stata aperta dal Simposiarca, che ha illustrato il menu e si è chiusa con il dono, da parte del Delegato ai titolari e allo staff di sala, della vetrofania e di alcune pubblicazioni accademiche in ricordo della serata.

## BELLUNO-FELTRE-CADORE 7 novembre 2015

Ristorante "Laite" di Roberto Brovedani, in cucina Fabrizia Meroi. ●Borgata Hoffe 10, Sappada (Belluno); ☎043/5469070; info@ristorantelaite.com, www.ristorantelaite.com; coperti 25. ●Parcheggio comodo; ferie giugno e ottobre; giorno di chiusura mercoledì e giovedì a pranzo. ●Valutazione 8,9; prezzo oltre 100 €; carte accettate American Express, Carta-Sì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** cannolo di pomodoro con saurnschotte e polentina di semolino; gallina in sarò; "Piave": salmerino marinato, yogurt alla camomilla di fiume, salsa di patata dolce e caramella effervescente; "Cadono le foglie": cervo fondente, foglie di rape e radici, crespino e licheni, kassu caverna e corteccia alla resina; tagliolini di riso Venere con speck, cappucci e cumino; tortello tipico con pasta di patate e farcitura al camoscio; tortello all'uovo con latte d'acciuga, broccolo fiolaro e pomodoro confit; quaglietta in due cotture, funghi e sapori autunnali; macedonia di frutta e verdura con gelato all'olio d'oliva.

**I vini in tavola:** Extra, metodo classico, millesimato 2010 (Bellaguardia); Ribolla Gialla 2014 (Roncus);

L'Aura 2009 (Monti); Pinot nero 2013 (Vallammo); Rosso di Montalcino 2011 (Mastro Janni); Raboso passito 2007 (Bonotto delle Tezze).

**Commenti:** Atmosfera accogliente, vero posto del cuore: due magnifiche salette, pareti e soffitto in legno antico, con una *mise en place* elegantissima. Il cannolo di pomodoro sbalordisce, custode delicato del formaggio saurnschotte, esclusivo di Sappada, alla cui acidità si è ben sposato lo spumante, con la sua freschezza e mineralità. Eccezionali i due piatti successivi ("Piave", presentato al recente Expo di Milano, e "Cadono le foglie"), evocativi del territorio, frutto del talento ed estro creativo di Fabrizia Meroi. Piacevolezza gustative. Roberto Provedani ha accompagnato gli Accademici in un percorso enologico strabiliante. Il L'Aura di Monti, assemblaggio originale, il Rosso di Montalcino, sublime, e infine il meraviglioso Raboso passito. Giornata, organizzata dal Simposiarca Corrado Rubera, caratterizzata dalla visita alla latteria Plodar Kelder, a una casa museo e arricchita dagli spunti dialettici del Delegato Brenno Dal Pont e dagli Accademici.

## TREVISO-ALTA MARCA 11 dicembre 2015

Ristorante "Villa Giustinian" della famiglia Berto, in cucina Ivan Scantarburlò. ●Via Giustiniani 11, Portobuffolè (Treviso); ☎0422/850244, fax 0422/850260; info@villagiustinian.it, www.villagiustinian.it; coperti 300+100 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 6,8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** crostini di mare caldi e freddi; gransoporo ai sentori di rosmarino su polentina gialla; zuppetta di mare con crostini; risotto con scampi e Prosecco; trancio di rombo con crema di topinambur e lavanda; cupoletta ai quattro cioccolati con salsa al frutto di passione; caramelli e dolcetti della casa.

**I vini in tavola:** Prosecco brut Doc (Bottega); Pinot grigio Doc 2014 (Molon); Friulano Doc 2013 (I Magredi); Moscato d'Asti (Abbazia San Gaudenzio).

**Commenti:** La serata dedicata agli auguri di Natale è stata organizzata nella cornice suggestiva di questa villa, in un piccolo paese medievale ricco di storia legata alla Repubblica della Serenissima. È stata un'occasione

improntata al piacere di stare insieme, con un menu di pesce commentato diffusamente dalla Simposiarca, Vice Delegata Marisa Fontanin. I "golosessi" di benvenuto hanno introdotto i commensali ai sapori di mare che però non sono stati mantenuti, come si poteva desiderare, in tutti gli altri piatti. Il dessert invece, prodotto da un affermato maestro cioccolatiere, è stato molto apprezzato sia per la presentazione sia per il sapore particolarmente gradevole. Il Delegato, nel trarre le conclusioni di questa serata, ha ricordato l'attività svolta nell'anno e i progetti del prossimo con iniziative importanti sotto il profilo culturale.



## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA 14 novembre 2015

Ristorante "Osteria Nuova del Pilastrino" di Valentina Lagazzi. ●Via Lavino 449/A, Monte San Pietro (Bologna); ☎051/6759043; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie tra gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,9; prezzo 50 €.

**Le vivande servite:** insalata di porcini freschi con scaglie di parmigiano e sedano; fonduta con fontina valdostana Dop, crostini e tartufo nero; tagliolini "40 tuorli" al tartufo bianco pregiato; risotto porcini e finferli; cotoletta alla petroniana con tartufo bianco pregiato, porcini fritti; crostata ai mirtilli; torta di mele.

**I vini in tavola:** Sauvignon Spugna Doc 2013; Merlot 2013 Igt (entrambi Corte d'Aibo); Passito Giardini Arimei (F.lli Muratori di Forio d'Ischia).

**Commenti:** Serata d'eccezione per la Delegazione, che ha ricevuto amici di Aosta (con il Delegato Luigi Alessandro e il DCST Andrea Nicola) e di Milano Duomo (con la Vice Delegata Marisa Zipoli). La serata dei sapori autunnali è stata arricchita dalla splendida fontina Dop dell'Istituto Agricolo Régional di Aosta, che la produce nel suo alpeggio di Entrelor, in comune di Rhêmes-Notre-Da-

me, nel parco nazionale del Gran Paradiso. Assaggiata a crudo e nella fonduta con il tartufo è stata davvero apprezzata. Molto interessante la pubblicazione, con le ricette a base di fontina, che la Delegazione ha distribuito durante una serata piacevole e davvero conviviale, che ha portato alla scoperta di un rinnovato locale della collina bolognese che il Simposiarca Giovanni Militerno ha scoperto con il suo consueto entusiasmo. Buona la prestazione della cucina in un ambiente cordiale e accogliente.

### CARPI-CORREGGIO 17 novembre 2015

Ristorante "Il grano di pepe" di Rino Duca, in cucina Rino Duca. ●Via Roma 178, Ravarino (Modena); ☎059/905529, anche fax; rino.duca@gmail.com, www.ilgranodipepe.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate Carta-Sì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panino con le panelle; battuto di pesce spada al limone; involtino di sciabola; cronaca di un'estate; timballo del Gattopardo; tonno al ricordo di Palermo; insalata di agrumi in weiss; cannolo siciliano; sorbetto di pesca leonfortese e capperi.

**I vini in tavola:** Prosecco Col Vettoiraz.

**Commenti:** Il locale, situato in un piccolo comune, brilla per la sua raffinata e moderna eleganza e per una cucina votata al solo pesce, eseguita, con sicura passione e dedizione, dallo chef Rino Duca, di origine siciliana. Il piccolo ristorante, con apparecchiature all'altezza, anche assolutamente non convenzionali, ha accolto gli Accademici per l'Assemblea della Delegazione e per una serata all'insegna di argomenti accademici, tra cui il programma dell'annata a venire e un consuntivo di quanto fatto nei mesi precedenti. Alla serata erano presenti tutti gli Accademici, richiamati sicuramente dal menu che si presentava molto allettante e dall'argomento. Simposiarca, il Consulatore Gigi Carnevali.

### CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA 19 novembre 2015

Ristorante "Voli e Sapori" di Vitalina Succa e Daniele Leonelli, in cucina Da-



niele Leonelli. ●Via Fiorentina 3403, Fiorentina di Medicina (Bologna); ☎051/796994, anche fax, cell. 340/3613912; info@ristorantevoliesapori.com, www.ristorantevoliesapori.com; coperti 130+170 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura da lunedì a venerdì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** zuppa gallurese; culurgiones all'ogliastrina; malloredus con salsiccia, zafferano, finocchietto e pomodorini; porceddu con patate arrosto; seadas; buffet di dolci misti.

**I vini in tavola:** Spumante brut Incanti (Glemme); Vermentino di Gallura 2014 (Rocca Taghendas); Cannonau 2013 (Ierzu).

**Commenti:** C'era profumo di mirto nella serata dove i piatti della tradizione sarda sono stati i padroni della tavola. La riunione conviviale è stata organizzata dall'Accademico Paolo Beccaceci, che aveva già avuto modo di gustare le creazioni di Daniele Leonelli e della compagna Vitalina Succa nel loro precedente locale. Gli Accademici hanno gradito molto le pietanze della signora Succa di origine sarda. Si è iniziato con un assaggio di profumata zuppa gallurese per poi continuare con gli eccezionali culurgiones impreziositi da una gustosa salsa a base di zafferano. Discreti i malloredus. Il piatto maggiormente gradito è stato il porceddu arrosto con ottime patate al forno, portato in tavola su rustici piatti ricavati dalla quercia di sughero. Qualche perplessità sulla seadas, particolare per ingredienti e preparazione e dai più non conosciuta. Noto l'abbinamento dei vini. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. Infine, un caloroso applauso alla brigata di cucina e al titolare del ristorante per la bella serata.

## CESENA

19 novembre 2015

Ristorante "Piccola Trattoria Tera" di Zoe e Davide, in cucina Davide. ●Via Cavour 29, Sogliano al Rubicone (Rimini); ☎0541/948250; tera.snc@formaggiodifossa.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura dal lunedì al giovedì, a pranzo sabato e domenica. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tagliere formaggi e salumi con tigelle calde e tigelle



con battuto di lardo modenese; uovo in camicia cotto a bassa temperatura con lardo di Colonnata e tartufo nero; risotto al sapore di zucca e tagliegio con polvere di bacon; coniglio cotto in ampolla con acciuga e cipolla borettana; cosciotto di agnello di Carpegna con patate arrosto e cipolla; pere al Sangiovese con crema inglese e cioccolato.

**I vini in tavola:** Lambrusco di Sorbara; Sangiovese (Il Pratello); Passito (Poderi Nespole).

**Commenti:** La riunione conviviale si è tenuta in un piccolo paese di collina, patria del formaggio di fossa, dove due giovanissimi hanno aperto la trattoria per dare pieno significato alle materie prime utilizzate che provengono dal territorio. La cucina del giovane chef è basata sulla moderna tecnologia della cottura prolungata a bassa temperatura sulle orme dello chef Bottura. Antipasto davvero ottimo, che ha ottenuto consensi positivi, così come il risotto presentato quasi scenograficamente dentro un'enorme zucca. Sulla cottura delle carni, assai innovativa, si sono riscontrati pareri diversi, che hanno dato vita a una discussione accademica approfondita e interessante. Positivi i pareri sul dessert. Nel corso della cena c'è stato un intermezzo letterario culturale tratto dal libro *A cena con il Pascoli*, evidenziando lo stretto rapporto del poeta con Sogliano e la sua passione, tutta romagnola, per la cucina e il cibo.

## IMOLA

20 novembre 2015

Ristorante "Scuderia" di Daniele Preti, in cucina Christian Trazzi. ●Via XX Settembre 53, Dozza (Bologna); ☎0542/678257, fax 0542/678103;

preti.lascuderia@tin.it, www.ristorantelascuderia.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, American Express.

**Le vivande servite:** zuppa imperiale in brodo di carne; garganelli al rosso d'uovo e prosciutto croccante; filetto di manzo in salsa alla maggiorana con pomodoro gratin; crema di ricotta e gelatina all'arancia.

**I vini in tavola:** Assolo Lambrusco reggiano (Ermete Medici), Famoso vip Igt (La Sabbiona); Regale Sangiovese riserva (Cà Lunga), Vigne del Rapace Albana Passito Docg (Ist. Scarabelli).

**Commenti:** Il tema dell'uovo ha caratterizzato il menu proposto dal ristorante. Nel primo piatto, l'abbinamento di un ottimo brodo, sgrassato ma saporito, con una zuppa imperiale ben soda è risultato gradito; altrettanto piacevoli si sono rivelati i garganelli, prodotto tipico della zona imolese, insaporiti da quadrettini di prosciutto. Tenerissima la carne del filetto, cotto bene e ricoperto in quantità un po' eccedente di una salsa alla maggiorana. Più che buoni tutti i vini del territorio. La cena, con moltissimi Accademici, è stata impreziosita dalla presenza di Massimo Montanari del Centro Studi "Franco Marengi", dei Delegati di Lugo di Romagna e di Castel San Pietro-Firenzuola, e dell'Accademico di Cesena Marco Dalla Rosa che aveva al suo fianco il giovane Luca Arienti vincitore della borsa di studio voluta dalle 11 Delegazioni romagnole. Al termine, applausi al personale di cucina e di sala ben diretto da Roberto Preti cui è stato consegnato il guidoncino dell'Accademia.

## IMOLA

1° dicembre 2015

Ristorante "Vecchi Leoni" di Stefano Falzoni, in cucina Stefano Falzoni. ●Piazza Roma 7, Fontanelice (Bologna); ☎0542/92003, cell. 366/7491527; bartoddy@gmail.com; coperti 35+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, a pranzo da martedì a venerdì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** salmone stagionato nel sale di Cervia, panna alla bufala e ostie di pane; palamita in crudità leggermente saporita agli agrumi con crostini al burro; tiepida di calamaretti all'acqua di pomodoro leggermente piccante; tortino alle canocchie con tempura di funghi porcini; involtini di sarda fritti con mozzarella di bufala e pomini in salsa di basilico; spaghetti alla chitarra con sguisciata di poverazze, cozze selvagge e pomodori al basilico; filetti di tonnetto dell'Adriatico al tegame con gamberi nostrani al vino bianco e sale grosso di Cervia; zampone di mare su vellutata di patate di Sandri; biscottini con crema di zabaione.

**I vini in tavola:** Pecorino 2014 brut (Miglianico); Viognier 2014 (Cantine San Felo); Sylvaner 2013 (Abbazia di Novacella); Moscato 2014 demi sec (Le Siepi).

**Commenti:** A occuparsi del convivio è stato il Simposiarca Michele Gambellini, che ha curato la costruzione del menu e l'accoglienza. I maggiori gradimenti hanno toccato la prima portata, per la freschezza delle materie prime ben assemblate, e la seconda per la piacevolezza e i sapori accattivanti. Gradito il piatto di spaghetti con pomodoro leggermente invadente. Sostenuti e di buon sapore i tonnetti, mentre non completamente riuscito è apparso lo zampone di mare. Buon connubio tra biscottini e zabaione. Ottimi i vini e gli abbinamenti. Servizio gentile. Il Delegato, dopo aver ricordato i temi affrontati nella Consulta territoriale e delineato il programma 2016, ha espresso il plauso al Simposiarca e al cuoco e gestore Stefano Falzoni per il notevole impegno espresso nella serata.

## LUGO DI ROMAGNA

18 novembre 2015

Ristorante "Osteria di Piazza Nuova" di Donatello Coverini, in cucina Davide Zanetti. ●Piazza Nuova 22, Bagnacavallo (Ravenna); ☎0545/63647;



EMILIA ROMAGNA segue

piazzanuova.osteria@gmail.com, www.osteriadipiazzanuova.it; coperti 90. ●Parccheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** battuta di manzo con spremuta di melagrana e quenelle di caprino fresco; coppa fresca leggermente affumicata con panna acida e blindi di castagne; tortelli verdi ripieni di maialino di latte su crema di cipolle stufate e pop corn della sua cotenna; passatelli asciutti su fonduta, scaglie di tartufo e il suo olio; stinco di maialino cotto a bassa temperatura nella birra scura; multistrato con pralinato al croccantino e cremoso al mango.

**I vini in tavola:** Pagadebit Romagna Doc 2014 (Poderi Nespoli); Sangiovese superiore Romagna 2013 (Trenè); Spreta vino spumante extra dry 2014 (Nicola Galassi).

**Commenti:** La Delegazione si è riunita per la consueta riunione conviviale mensile. Erano presenti il dottor Luca Lazzarini e la dottoressa Lisa Paganelli del Forlivese, titolari di aziende agricole biologiche e membri del Consorzio romagnolo che riunisce queste aziende. Hanno relazioneato sugli allevamenti di carni biologiche. Istruttiva e interessante esposizione su tutta la filiera che oggi riguarda bovini, suini e avicoli.

## RAVENNA ROMEA 11 dicembre 2015

Ristorante "Taverna San Romualdo" di Antonio Mazzetti. ●Via Badarena 1, San Romualdo di Ravenna (Ravenna); ☎0544/483447, cell. 338/9333071; taverna.sanromualdo@libero.it, www.tavernasanromualdo.it; coperti 55. ●Parccheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salumerie di maiale brado grigio del Casentino, finocchiona, mortadella, insalata di capone con bruciattini, olive, pizzette, mortadella, sott'oli; tortellini in brodo ristretto di cappone; tortelli di zucca al burro, salvia e profumo di salamina con grattugiata di parmigiano delle vacche rosse di 28 mesi; guancia di vitellone brasato al Sangiovese con purè di sedano rapa; patate arrosto; bacchette di coniglio al rosmarino alla griglia con patate arrosto e cavoli cappucci; panettone di

Perbellini con salsa zabaione, crema chantilly, salsa cioccolato Gardini calda; biscotteria.

**I vini in tavola:** Prosecco superiore Valdobbiadene extra dry (Dirupo); Friulano delle Robinie Doc Friuli Colli orientali (Ronc Soreli); N.º Nero Negroamaro Igp Salento; Passito (azienda agricola Francesco Donati, Podere Gamberina).

**Commenti:** La cena degli auguri è stata perfettamente organizzata dal Delegato Davide Rossi, che ha rivolto calorose parole di benvenuto all'ospite d'onore, il Procuratore della Repubblica di Ravenna dottor Alessandro Mancini. La cena è stata caratterizzata da piatti eccellenti per freschezza, delicatezza ed equilibrio di sapori tra cucina moderna e quella tradizionale. Al termine, il Delegato, anche a nome degli Accademici, ha rivolto al gestore, allo chef e allo staff del ristorante il totale apprezzamento per l'ottimo convivio e ha donato ai commensali una confezione comprendente un bricco in ceramica dipinta e l'antica ricetta del vin brulé dell'erboristeria "La Butega ad Giorgioni" di Ravenna.

## RIMINI

20 novembre 2015

Ristorante "Barafonda" di Ronny Lorenzini e Alessandra Della Torre, in cucina Luca Giorgetti. ●Viale Ortigara 72, San Giuliano Mare (Rimini); ☎0541/21955; info@ristorantebarafonda.it, www.ristorantebarafonda.it; coperti 150. ●Parccheggio comodo; ferie 3 settimane a febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** uovo marinato su nuvola bianca e farfalla di gambero; finissima di seppia con capperi e carciofi alla giudea; matignon di polpo, lime e olive riviera; turbante di pesce sciabola alla ligure; tartare di mazzancolle con salsa allo yogurt; tartare di tonno con crema limone e senape; zarzuela di crostacei e molluschi al profumo di jalapeño con pane tostato; fritto misto in tempura di birra con julienne di carote e zucchine croccanti; gnocchetto del duca; millefoglie con frutti di bosco e crema patabon.

**I vini in tavola:** Verdicchio di Matelica Del Cerro (Belisario); Albana passito Arrocco (Fattoria Zerbina).

**Commenti:** Ristorante sul mare, con arredamento di tipo marinaro, una

bella terrazza panoramica e un'ampia sala con vista, al piano superiore, utilizzata per la riunione conviviale. Il ristorante ha ottenuto un ottimo successo, proponendo una raffinata cucina a base di pesce. La degustazione dei vari piatti è stata molto apprezzata dagli Accademici, come mostra la votazione e anche i vini sono stati ben abbinati. La serata è stata allietata dall'intervento di Lia Celi e Andrea Santangelo, co-autori del libro *Caterina la Magnifica*, i quali, negli intervalli tra un piatto e l'altro, hanno parlato di Caterina de' Medici, che ha portato la cucina italiana in Francia.



## TOSCANA

### FIRENZE PITTI

20 novembre 2015

Ristorante "Trattoria da Beppino" di Agostini e Pontefice. ●Via di Ripoli 13, Firenze; ☎055/6810505; trattoriabeppino@gmail.com; coperti 80. ●Parccheggio scomodo; ferie 20 giorni dal 7 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fettunta e bruschetta al pomodoro; pasta e fagioli; bollito misto con verdure lesse e fagioli all'olio; sfoglia di mele e pere con gelato.

**I vini in tavola:** Rosé Casa al Vento (Casa al Vento, Gaiole in Chianti); Lambrusco di Modena 2014 Doc Villa Bonaga (Villa Bonaga, San Prospero); Vin Santo Casa al Vento 2005 (Casa al Vento, Gaiole in Chianti).

**Commenti:** Una delle ultime vere trattorie a conduzione familiare a Firenze. La cordialità e la disponibilità, insieme all'ambiente caldo e accogliente, fanno sentire subito a casa. Il menu per la riunione conviviale è stato studiato per abbinare i tre oli del Consorzio olio extravergine di oliva toscano Igp, provenienti da diverse zone vocate del territorio e quello dell'azienda Vigliano. Cosa c'è, quindi, di meglio di una fettunta e bruschetta, di pasta e fagioli (mol-

to buona) e dell'ottimo bollito servito ben caldo in pentole di coccio? Per ultimo una sfoglia di mele e pere con gelato. A fine serata, il Delegato Massimo Lucchesi e il CT Toscana Est Roberto Doretti hanno consegnato, a tutta la brigata di cucina, il piatto e il guidoncino dell'Accademia.

### FIRENZE PITTI

14 dicembre 2015

Ristorante "Da' Pescatore" della famiglia Caprarella, in cucina Daniele Pescatore. ●Piazza del Carmine 7/r, Firenze; ☎055/219978; dp@dapescatore.it, www.dapescatore.com; coperti 35. ●Parccheggio zona pedonale; ferie 20 giorni in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** calamaretti ripieni di pecorino; paccheri, mantecato di baccalà e la sua bottarga; frittura di pesce; panettoncino gratinato al cioccolato.

**I vini in tavola:** Cavalleri brut Blanc de Blanc (Gianpaolo e Giovanni Cavalleri, Erbusco); Gris 2013 (Lis Neris, San Lorenzo Isontino); Moscato d'Asti Docg Sciandor (Banfi srl, Castello di Poggio alle Mura, Montalcino).

**Commenti:** Daniele Pescatore, cuoco campano da anni a Firenze, dopo altre esperienze approda in piazza del Carmine in uno splendido locale (il vecchio ristorante di Cavalli), accanto alla chiesa del Carmine, con la gestione dalla famiglia Caprarella, anch'essa nella ristorazione fiorentina da molti anni. Come si dice "nomen omen" perché qui è solo pesce di alta qualità con ricette molto creative. Si gioca, quindi, con calamaretti (caldi) e ripieni di pecorino (freddo), con paccheri e mantecato di baccalà, fantastici, e con la frittura di pesce su un vassoio di sfoglia di pasta di riso. Al termine della cena, il Delegato, augurando a tutti un felice Natale, ha consegnato a Daniele e a Pasquale Caprarella il guidoncino e il piatto dell'Accademia.

### LUNIGIANA

19 novembre 2015

Ristorante "Taverna all'oca bianca" di Angela Bassone, in cucina Angela Bassone. ●Via Cavour 27, Pontremoli (Massa Carrara); ☎0187/833219; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parccheggio zona pedonale; ferie da metà gennaio a metà febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo fi-



no a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

**Le vivande servite:** sapori di Lunigiana con salumi, torta d'erbi, torta di patate e porri, fiori di zucca fritti, marocca di Casola con lardo di Colonnata; lasagne bastarde con ricotta; arrosto di agnello e stinco di vitello con patate arrosto; torta di ricotta; crostata di marmellata.

**I vini in tavola:** Durella, Igt Val di Magra (Podere Benelli, Oppilo di Pontremoli); Belmesseri, Igt Toscana 2013 (La Serra, Vignola di Pontremoli); Sant'Elmo, Vinsanto (Conti Serristori, Poggibonsi).

**Commenti:** Per la riunione conviviale riservata ai soli Accademici, la Delegazione ha visitato uno dei locali più recenti di Pontremoli, ritrovando Alessandro Ancillotti, per molti anni gestore del rinomato albergo ristorante "Golf Hotel". La Vice Delegata Ragna Engelbergs, in veste di Simposiarca, ha optato per un menu tradizionale lunigianese. La proposta di cucina e cantina (curata dal signor Ancillotti con una ricca selezione di vini locali, regionali e nazionali) è stata apprezzata da tutti, ma non solo: l'ambiente bello e curato nei minimi dettagli, la gentilezza e la premura del servizio hanno contribuito al successo della serata. La passione per la cucina di Angela Bassone e la grande e professionale esperienza di ospitalità del signor Ancillotti fanno la differenza e danno il tocco in più che rende una semplice trattoria un posto particolare e molto accogliente. A fine serata, vivi applausi e consegna della vetrofania dal Delegato ad Angela.

## MAREMMA-GROSSETO 14 novembre 2015

Ristorante "Da-Noi-a-Cana" di Helmut Petermaier. ●Via Garibaldi 146, Cana - Roccalbegna (Grosseto); ☎0564/982199; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; ferie febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** antipasto misto di terra; tortellini in brodo; gnocchetti di castagne con fonduta di fontina ed erbetta; agnello e pollo arrosto con patate arrosto e sformatini di carote e cavolfiore; tiramisi; mousse di cachi.

**I vini in tavola:** Sciamaretti Igt Toscana; Montecucco Doc; Orto di Boccio Montecucco Doc riserva (tutti Villa Patrizia).



**Commenti:** La riunione conviviale, organizzata in modo impeccabile dal Simposiarca Alessandro Bracciali e dalla signora Yvonne Petermaier, moglie del proprietario, si è svolta in un ristorante caratteristico ubicato a Cana, piccolo borgo nella verde Maremma grossetana. Il locale occupa il piano terra di un antico edificio, recentemente restaurato, che era utilizzato come stazione postale per il cambio dei cavalli. La cucina, completamente artigianale, adopera esclusivamente prodotti sempre freschi naturali e di stagione, che provengono dalle aziende locali e dei dintorni, ricreando quella che era la tipica cucina "della nonna". Il menu ha riscontrato un notevole gradimento da parte di tutti i commensali che hanno apprezzato, in particolare modo, i tortellini in brodo e gli arrostiti. I vini sono stati abbinati alle portate in modo magistrale.

## MAREMMA-PRESIDI 19 novembre 2015

Ristorante "Il Cinghiale" della famiglia Loggia, in cucina Gera Loggia. ●Piazza della Repubblica 7, Borgo Carige, Capalbio (Grosseto); ☎0564/890686; coperti 60+70 (all'aperto). ●Parcheggio molto comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** panelle, arancini; polpo alla piastra con maionese al lime; baccalà fritto alle tre farine con caponatina; crostino agrodolce con caprino; trofie al pistacchio con pancetta croccante; risotto alla zucca e

mentuccia; tagliata con rosmarino e sale grosso; cinghiale alla cacciatora; verdure di stagione ripassate; patate chips; buffet di dolci.

**I vini in tavola:** Morellino Irio (Provveditore di Cristina Bargagli, Scansano); Vermentino (Ruffino).

**Commenti:** Il locale ha cambiato gestione circa 4 anni fa ed è risorto dopo un periodo di fama negativa. I nuovi gestori, una giovane famiglia siciliana, hanno dimostrato di saper cucinare molto bene sia piatti della tradizione toscana, come la selvaggina, sia piatti della loro tradizione, creando un perfetto mix di sapori e profumi. Il menu scelto ha premiato la cucina siciliana e i risultati sono stati ottimi. Cucinano anche pesce, ma solo fresco, quindi secondo il pescato. L'ambiente è semplice e grazioso e sembra di stare in famiglia. Il servizio è premuroso e professionale. Ottimi i dolci a buffet, serviti in un'altra sala, tutti nella migliore tradizione siciliana. Particolarmente apprezzati le cassatine e i cannolini di ricotta, riempiti al momento dalla signora Gera.

## MONTECATINI TERME- VALDINIEVOLE 12 dicembre 2015

Ristorante "Granduchi dell'Hotel Tamerici e Principe" di Eugenio Pancioli, in cucina Enzo Saracino e Gianluca Scotti. ●Viale IV Novembre, Montecatini Terme (Pistoia); ☎0572/71041, info@hotelamerici.it, www.hotelamerici.it; coperti 260+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie nel periodo

invernale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** canapè assortiti, piccole frittate e finger food; tortellini fatti in casa in brodo di cappone; gamberoni reali alle erbe aromatiche con sformatino di cardi; sorbetto di pompelmo rosa alla zarina; lombetto di vitello di latte in manto di verza in bellavista e millefoglie di patate alla crema; soufflé al Grand Marnier con le sue salse; dolci della tradizione.

**I vini in tavola:** Friulano (Angoris); Chianti classico (Banfi); Moscato d'Asti (Martelletti).

**Commenti:** Per la riunione conviviale degli auguri, gli Accademici si sono ritrovati in gran numero in questo locale, ben noto per la cordialità e professionalità del proprietario e del personale. Gli ampi spazi a disposizione hanno favorito incontri e conversazioni in tono con l'occasione, mentre la raccolta sala da pranzo, con i tavoli preparati con eleganza, ha stimolato il caldo clima di convivialità. Il vario menu festivo è risultato gradito, con segnalazione particolare e meritata del ricco buffet con gli aperitivi, del secondo ben cucinato e dell'eccellente soufflé, con conseguenti applausi agli chef e alle brigate di cucina e di sala. Al termine, il Delegato Alessandro Giovannini, con il CT Toscana Est Roberto Doretta, ha ricordato brevemente le novità 2015 nella vita dell'Accademia e tracciato un sintetico resoconto sulla Delegazione. Il Delegato ha consegnato agli Accademici il volume La Tradizione a Tavola e ha formulato loro gli auguri.

## MUGELLO 20 novembre 2015

Ristorante "Marisa" della famiglia Gomma, in cucina Gregorio Tarantini. ●Via del Lago 21, Barberino Mugello (Firenze); ☎055/8420045, anche fax; andrea.gomma@virgilio.it, www.ristorantemarisa.org; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni in agosto e 15 giorni in dicembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bufaline artigianali con carpaccio di tartufo nero pregiato del Mugello; battuta al coltello di chianina con maionese di olio extravergine d'oliva aromatizzato; caprino; tortellacci ripieni di patate e burrata con ragù bianco di



TOSCANA segue

funghi porcini del Mugello; filetto al pepe verde.

**I vini in tavola:** Pinot grigio (Borgo San Daniele); Bolgheri Doc 2011 Ruit Hora (Caccia al Piano 1868).

**Commenti:** Il ristorante è stato aperto nell'agosto del 1965 e curato dalla signora Marisa. Divenuto nel tempo uno dei punti di riferimento lungo l'Autostrada del Sole, è stato la bandiera per due prodotti tipici del Mugello (tortelli di patate e bistecca), dei quali ha favorito la conoscenza e la diffusione tra i viaggiatori di ogni censo. Ai suoi tavoli si incontravano politici, imprenditori, artisti e camionisti, famiglie in viaggio per vacanze. Da circa 20 anni il ristorante è condotto da Francesca e Andrea, nipoti di Marisa, che ne hanno mantenuto la gestione familiare. Il menu è di una cucina tipica mugellana rielaborata. La battuta al coltello di chianina, il formaggio caprino riportano a prodotti locali, mentre il primo, tortellacci di patate con ragù di funghi, è il tipico mugellano arricchito dal gusto raffinato della burrata. Il filetto al pepe verde si rifà alla carne allevata nei pascoli del Mugello.

## PISA

1° dicembre 2015

Ristorante "La Buca" di Carmine Jovine & C sas, in cucina Carmine Jovine. ●Via D'Azeglio 6, Pisa; ☎050/24130, fax 050/20047; info@labucapisa.it, www.labucapisa.it; coperti 75. ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** stuzzichini di frittelle di pesce, palline di pesce, acciughe e crognoli fritti; cozze ripiene al pesce, polentina di ceci con baccalà, crostino di pasta fillo con gambero in salsa; tacconi con scorfano e funghi porcini; spigola al sale con verdure al forno; sorpresa dello chef; gelato di cantuccini e Vin Santo.

**I vini in tavola:** Continuum Spumante brut rosato, Merlot-Petit Verdot 2013, metodo Charnat lungo (Tenuta La Macchia, Montescudaio); Pinot bianco Langefeld 2014 (Cantina Pfitscher, Montagna).

**Commenti:** Piacevole ritorno in questo locale, gestito con continuità dallo chef Carmine Jovine e dalla sua famiglia. Il menu proposto era incentrato sul pesce, come nella tradizione del

locale, e le preparazioni semplici hanno messo in risalto l'elevata qualità della materia prima, caratteristica, questa, che contraddistingue la cucina di Carmine. Particolarmente graditi gli stuzzichini di benvenuto e gli antipasti, con una nota particolare alle frittelle di pesci vari, alle acciughe e ai crognoli fritti. Ottime le magnifiche spigole al sale, bellissime anche prima della cottura (hanno ottenuto nel punteggio alcuni 9) alle quali hanno fatto seguito delle triglie presentate come "sorpresa della chef". Molto apprezzati i vini, in particolare il Pinot.

## PISA VALDERA

9 dicembre 2015

Ristorante "Casale Le Torri" di Antonio Vanni, in cucina Fek Ibrarima. ●Località I Poggini, via Peschiera 4, Ponsacco (Pisa); ☎0587/733713, fax 0587/734252, cell. 331/7260125; info@casalelettori.191.it, www.hotelscasalelettori.it; coperti 200+160 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì a pranzo. ●Valutazione 6,9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** calice di benvenuto con crostini alla toscana; antipasti toscani; tortellini in brodo di cappone; bollito di vitello e di cappone con sottaceti e salse; medaglioni di cinta senese con patate della nonna; pandoro farcito alla crema con cioccolato.

**I vini in tavola:** Grano delle Formiche (Fattoria Spazzavento); Vin Santo (Vinicola Sorelle Palazzi).

**Commenti:** Un vecchio casale toscano, rimesso a nuovo, su un poggio alla periferia di Ponsacco, a pochi chilometri da Pisa, ospita ora un hotel e un ristorante. In realtà, i lavori sono ancora in corso, su una struttura già restaurata anni or sono: gradevole e accogliente, con begli spazi intorno, da godere nella buona stagione. La serata degli auguri è stata quasi l'occasione per riavviare il locale. Naturalmente, la cena è stata giocata fra tradizione e qualche innovazione. Nella tradizione toscana, gli ottimi crostini, degustati in piedi, prima di un ricchissimo e buon antipasto toscano, i tortellini in un sapido brodo di cappone e una proposta di bollito, non ricca ma gradevole e, a seguire, medaglioni di cinta senese. Serata piacevole; presente il CT Toscana Ovest Franco Milli.

## PRATO

11 novembre 2015

Ristorante "Fontanelle" di Valentino D'Aloisio, in cucina Valentino D'Aloisio. ●Via Traversa il Crocifisso, Prato; ☎0574/730373, fax 0574/735734; info@lefontanellehotel.it, www.lefontanellehotel.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpo alla griglia con farinata gialla, cavolo nero e pancetta; polpetta di sedano in umido con pesce dimenticato; tagliolini calamaretti, gamberetti e broccoli; spaghetti alle tre vongole; pesce nero

(ricciola di fondale) alla griglia con verdure grigliate; sorbetto.

**I vini in tavola:** Arneis Piemonte Blangè (Ceretto); Terlanò Réserve della Contessa (Manincor).

**Commenti:** La riunione conviviale dell'assemblea della Delegazione è stata svolta sotto la guida dei Simposiari Gennaro Berardono, Paolo Cappelli e Fabrizio Tempesti che, in una breve conferenza, hanno esposto i motivi della scelta del ristorante, del menu e dei vini. La serata è stata caratterizzata dal particolare equilibrio tra i piatti e da una sapiente utilizzazione di pesce povero pescato lungo le coste della Toscana. Il ristorante è particolarmente conosciuto proprio per questa caratteristica e per i suoi menu che cambiano a seconda del pesce reperito a Viareggio o a Livorno. Valentino, il cuoco che coordina un folto gruppo di collaboratori, ha assicurato al ristorante una continua crescita della qualità dei piatti e della loro varietà.

## VALDARNO ARETINO

19 dicembre 2015

Ristorante "Osteria del Borro" della famiglia Ferragamo e Andrea Campani, in cucina Andrea Campani. ●Località Il Borro, Loro Ciuffenna (Arezzo); ☎055/9772333; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio, febbraio, novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** crostini di fegatini; crostini con zolfini e olio nuovo; lingua lessa con salsa verde; sottoli bio; tortellini di manzo in brodo di gallina; caramelle di pasta ripiene di cotechino su crema di lenticchie; arista di grigio del Casentino alle erbe; cotenna croccante; spinaci; purè di mele; bavarese di panettone con crema di torrone; dolci delle feste.

**I vini in tavola:** Pian di Nova Igt 2012; Polissena Igt 2011; Moscato d'Asti.

**Commenti:** Riunione conviviale degli auguri insieme agli amici del Lions Club Valdarno Masaccio, in una serata degna di nota in quanto l'affluenza dei soci di entrambe le associazioni è stata quasi totale. Ospiti della serata, il Segretario Generale Roberto Ariani e la Delegata di Arezzo Giovanna Moretti. Apre la serata il Delegato Roberto Vasarri che fa gli auguri di buon Natale a tutti i commensali e ringra-





zia gli Accademici Antonello Arrighi, Luca Templari e Andrea Buset per l'impeccabile organizzazione della serata. Si aggiungono agli auguri anche il Segretario Ariani e la Delegata Moretti. Tutti commenti positivi sulla scelta del menu effettuata dalla Consulta della Delegazione. La serata si chiude con il brindisi degli auguri.

## VALDARNO FIORENTINO 11 dicembre 2015

Ristorante "Perlamora" di Lorenzo Melani, in cucina Antonio Rivelli. ●Via Golfonaia 29, Località Pavelli, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/951904, cell. 333/1807447; info@perlamora.it, www.perlamora.it; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì (in inverno). ●Valutazione 8,05; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, Diners.

**Le vivande servite:** calzone lucano all'anzese; patate ripiene con macinata di vitello; lagane e ceci; cavatelli con salsiccia e funghi ordinari; cotica di maiale brasata; costine di agnello alla brace; insalata verde; pastatelle con castagne e cioccolato.

**I vini in tavola:** Chianti barricato (Terre di Pavelli); Aglianico Doc.

**Commenti:** Come da tradizione della Delegazione, la cena è stata impostata su un menu delle feste di una regione italiana: quest'anno la Basilicata. Il Simposiarca Roberto Livi, insieme allo chef Antonio, ha scelto un menu interessante e piacevole, molto gradito e apprezzato dagli Accademici tutti. Erano presenti il Segretario Generale Roberto Ariani, il CT Toscana Est Roberto Doretti, Massimo Vincenzini del CSFM, il Delegato di Cortina Gino Grasselli, la Delegata di Empoli Marta Ghezzi, numerosi amici e ospiti. Piatti ben preparati e molto gustosi, che hanno avuto il plauso di tutti. Buoni i vini. Al termine, il Delegato Ruggero Larco e Roberto Ariani hanno consegnato il piatto dell'Accademia ad Antonio, mentre a tutti è stato donato un ricordo della piacevole serata.

## VIAREGGIO VERSILIA 12 novembre 2015

Ristorante "La Terrazza" di Il Gabbiano spa. ●Piazza d'Azeglio 1, Viareggio (Lucca); ☎0584/44449, fax 0584/44031; laterrazza@plazaderussia.com; coperti 136. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura domenica (in in-

verno). ●Valutazione 6,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** patate, castagne, gambero alla fiamma, lardo e miele all'eucalipto; zuppa di farro, granseola e miele di acacia; filetto di branzino agli agrumi e miele di spiaggia con spinaci all'aglio; pere, parmigiano, yogurt e miele.

**I vini in tavola:** Cà Bertaldo, Valdobbiadene Prosecco superiore Docg (Maschio); Santa Cristina bianco (Marchesi Antinori).

**Commenti:** In occasione della riunione conviviale, la Delegata ha organizzato un interessante e seguito incontro sul miele con il professor Paolo Tomei, Direttore dell'Orto Botanico di Pisa, la signora Anna Pardini e il signor Mario Dini, dell'Associazione apicoltori versiliesi, il signor Mario Andreini, Presidente di Toscana Miele e il signor Roberto Mastroi, Presidente degli apicoltori versiliesi. La cena si è svolta in un ristorante che a Viareggio spicca per la posizione panoramica e la luminosità, con un ambiente concepito come il ponte di una nave: parquet e grandi vetrate con una bella vista sulla passeggiata e sul mare. Lo chef ha proposto un menu improntato al tema dell'incontro, con i vari tipi di miele messi a disposizione dalle due Associazioni.



## MARCHE

### MACERATA 17 novembre 2015

Ristorante "Le Case" della famiglia Giosuè, in cucina Michele Biagiola. ●Via Mozzavinci 16/17, Macerata; ☎0733/231897, fax 0733/268911; info@ristorantelecase.it, www.ristorantelecase.it; coperti 150+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie 10 giorni a gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** assaggi di hamburger di marchigiana e patatine fritte; tortino di melanzane con ani-

melle, pecorino e tartufo estivo dei Sibillini; tagliatelle con coda di marchigiana in porchetta; stinco con crema di patate, radicchio marinato e cavolfiore; caki al cioccolato.

**I vini in tavola:** Verdicchio spumante Charnat; Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore "Cuprese" (entrambi Colonnara); Trentino Doc Pinot nero "Castel Firmian" (Mezzacorona); Alto Adige Melor (Erste+Neue); Moscato "Dorato" (Garofoli).

**Commenti:** La serata accademica è stata presenziata dal Presidente Onorario Giovanni Ballarini che ha proceduto alla consegna del premio Ugo Cesaritti allo chef Giampiero Giammarini, vincitore della gara regionale per il miglior piatto di carne bovina marchigiana. Il suo tortino di melanzane è stato servito come antipasto ed è stato apprezzatissimo dai commensali, tra cui il Consigliere di Presidenza Mimmo D'Alessio, tutti i Delegati delle Marche, il CT Marche Mauro Magagnini e il Direttore del CST Marche Piergiorgio Angelini. Ottime anche le tagliatelle come pure lo stinco. Una riunione conviviale molto riuscita, che ha avuto l'apprezzamento sia degli Accademici sia dei numerosi ospiti, tra i quali l'Assessore regionale Angelo Scipichetti e il Direttore della Bovinmarche-Allevatori marchigiani, il dottor Paolo Laudisio.

### MACERATA 29 novembre 2015

Ristorante "Greppia" di Massimiliano Gigli, in cucina Manuel Corvaro. ●Via VI Novembre 276, Civitanova (Macerata); ☎0733/70424, anche fax, cell. 349/6142040; info@lagreppiaristorante.com, www.lagreppiaristorante.com; coperti 120+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** antipasti di pesce freschissimo caldi e freddi; chitarrine al sugo di scoglio; calice di frittiture miste di pesce di paranza; code di rana pescatrice al forno con pomodori e patate arrosto; sorbetto e dolce della casa.

**I vini in tavola:** Bellavista frizzantino; Falerio Doc (entrambi Colli Ripani).

**Commenti:** La cena ha concluso degnamente un intero pomeriggio dedicato alla consegna del premio Perini a cinque ristoranti delle Marche distinti per la preparazione di piatti

della tradizione e in particolare del brodetto. La manifestazione si è svolta nella sala di Giunta del Comune di Civitanova, con l'intervento del Vice Sindaco Giulio Silenzi, del CT Marche Mauro Magagnini e di numerosi Delegati e Accademici delle Marche che accompagnavano i ristoratori delle rispettive province. Numerosi i commensali al ristorante. In particolare, gli Accademici hanno molto apprezzato gli antipasti, che costituiscono il punto di forza di questo locale. Puntuale il servizio e buono l'abbinamento dei vini.



## UMBRIA

### TERNI 21 novembre 2015

Ristorante "Semiramide" della famiglia Pantaleoni, in cucina Pierluigi Pantaleoni e la signora Semiramide. ●Via Pia dell'Ara 1, Mezzole di Montecchio (Terni); ☎0744/951008, cell. 347/7222606; info@ristorantesemiramide.it, www.ristorantesemiramide.it; coperti 30+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura martedì e mercoledì, in estate solo martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** schiacciata di campagna, focaccia alta stile pugliese, giardiniera, melanzane arrosto, prosciutto, capocollo; tagliatelle di castagne con sugo di funghi; arrosto misto: filetto di chianina, pollo, salsiccia; patate e funghi grasselli al forno; torta di mele con crema e cannella.

**I vini in tavola:** Grechetto di Todi Doc Belisarius 2014; Merlot "Bapta" 2014 (entrambi Cantine Villa Sobrano, Rosceto); Moscato Lignana (Cantine Pirovano, Calco).

**Commenti:** Il Delegato, ispirandosi al luogo, ha scelto per la copertina del menu l'immagine di una panchina nella nebbia tra le foglie cadute di un parco a novembre, interpretazione fotografica della poesia di Nazim Hikmet: "Notte d'autunno e les feuilles mortes", che occupa la quarta pa-



UMBRIA segue

gina. Ottimo il pane fatto in casa che accompagna i salumi umbri prodotti in famiglia; originale la schiacciata da un misto di verdure selvatiche in pastella, formaggio e giardiniera di verdure sottacetate. Tagliatelle di farina di castagne, quindi tendenza dolce, con sugo di pomodoro e funghi freschi della zona. Dopo la conferenza del Simposiarca Giuseppe Metastasio sulla validità dei precetti dell'OMS sulle carni rosse, arrosto misto con pollo nostrale, salsiccia preparata in casa (senza conservanti incriminati) e piccola porzione di chianina cotta e non bruciata. Un ringraziamento ai Simposiarchi Orlando Vittorio e Metastasio che hanno scelto questo ristorante campagnolo dall'atmosfera autunnale.

## TERNI

5 dicembre 2015

Ristorante "Nascosto Posto" di Maria Felicia Borrella, in cucina Armando Beneduce. ●Via di Portanova 8, Stroncane (Terni); ☎0744/608309; info@nascostoposto.it, www.nascostoposto.it; coperti 30+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** consommé di funghi porcini con raviolo di tartufo e uovo di quaglia poché; tajarin con ragù cotto 30 ore e fonduta di cacio-cavallo podolico; controfiletto di vacca vecchia appena scottato, con olio alla cipolla bruciata e funghi chiodini; noce di maialino iberico con salsa BBQ fatta in casa, chutney di mele e friarielli; trancio di branzino selvaggio con salsa di patate, lenticchie e tartufo; torta ricotta e pere con salsa al caramello e gelato al cioccolato;

cioccolato e amarene con gelato della passione e zenzero candito.

**I vini in tavola:** Sangiovese Umbro 2014.

**Commenti:** Riunione di lavoro della Consulta della Delegazione di Terni, con rendiconto dell'anno e discussione del programma del nuovo anno accademico.



## LAZIO

### CIVITAVECCHIA

23 novembre 2015

Ristorante "La Nassa" di Antonio Scognamiglio, in cucina Antonio. ●Via Thaon de Revel 14, Civitavecchia (Roma); ☎0766/502883; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 7-30 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** polpetti alla Luciana, insalata di palamite, moscardini fritti; scialatielli alla nassa; ricciola in guazzetto con tortino di pinzimonio; graffe con ricotta, limone e nutella.

**I vini in tavola:** Bianco Docg Vermentino di Gallura S'Eleme (soc. coop. agricola del Vermentino, Monti).

**Commenti:** Simposiarca di turno, l'Accademica Marilena Autuoro che, da buona napoletana, ha organizzato la riunione conviviale presso un ri-

storante dove lo chef Antonio, anch'egli napoletano, ha proposto un menu più vicino alla sua terra, a base di pesce. Ottimo il giudizio sull'antipasto sia per i polpetti alla Luciana sia per i moscardini fritti al momento e portati a tavola ancora caldissimi e con tutta la loro fragranza; ottima anche la ricciola in guazzetto, giusta nella cottura e negli aromi; meno graditi gli scialatielli risultando la pasta oltre cottura pur se buono il condimento. Il tutto accompagnato da un gustoso vino Vermentino di Gallura che ben si è sposato con il pesce. Un po' lento il servizio.

## LATINA

12 dicembre 2015

Ristorante "Nanè" di Augusta Violo. ●Via Leonardo da Vinci 14, Pontinia (Latina); ☎0773/868132, fax 0773/869345, info@hotelare.it, www.ristorantenanè.it; coperti 400+500 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** verdure pastellate fritte, polpettine di alghe e di melanzane, parmigiano e tartine; tortellini in brodo di carne; faraona farcita con spezie e aromi del territorio; tortino di zucchine e patate; broccoletti locali; spumone di pistacchio e crema della casa, panettone e torrone morbido artigianali.

**I vini in tavola:** Falanghina beneventana Igp (Terre Ribelli); Montepulciano d'Abruzzo Doc (Piane di Maggio); Torecuso Prosecco Private Cuvée (Cantine Zardetto, Conegliano).

**Commenti:** In un ambiente esclusivo, immerso nel verde, elegante e confortevole, gli Accademici, il Delegato onorario Benedetto Prandi e alcuni ospiti illustri hanno piacevolmente apprezzato gli allestimenti della sala caratterizzati dal buon gusto, dalla raffinatezza e cura dedicata alla presentazione dei piatti. Ottimo anche il servizio. La Simposiarca Accademica Consultrice Anna De Donato e il Delegato Gian Luigi Chizzoni hanno curato la scelta del menu che ha riscosso un grande successo. L'aperitivo è stato servito con vista sulla piscina esterna. I tortellini in brodo alla ferrarese, preparati dalla signora Augusta, padrona di casa, e la faraona porchettata, accompagnata da verdure di stagione e da un tortino di patate e zucchine, hanno completato il pasto. Gustosi il torrone artigianale e lo spumone di pi-

stacchio e crema della casa. Ben meritato l'alto livello di valutazione.

## ROMA NOMENTANA

16 dicembre 2015

Ristorante "Palazzo Brancaccio" di Roma Party, in cucina Paolo Baldassarre. ●Via Monte Oppio 7, Roma; ☎06/4873177; palazzobrancaccio@palazzobrancaccio.com, www.palazzobrancaccio.com; coperti 300+150 (all'aperto). ●Parcheggio ampio e custodito; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** tartine alla mousse di salmone e di tonno, barchette di pasta brisé; mini suppli alla romana, mini crocchette al pollo e al formaggio, carciofi e salvia fritti; mozzarella in carrozza, gamberi imperiali in pasta fillo, prugne al bacon, ricottine mignon di mucca con polvere di caffè e miele, cascata di prosciutto dolce con bocconcini di melone bianco, rotolini di bresaola; carpaccio di manzo; risotto cremolato al Barolo con radicchio e tagliegio; filetto di vitello in salsa Brunello con lamelle di carciofi; barchetta di patata con brunoise di verdure, pomodoro alla francese; gelato al Gran Marnier Alaska flambé, salsa all'arancia; tronchetto al cioccolato; panettone farcito allo zabaione e crema al caffè; pandoro bagnato con la Strega e crema al limone; listarelle di torrone.

**I vini in tavola:** Spumante brut (Contarini); Soave; Bardolino (entrambi Bolla); Sauvignon (Angoris); Valpolicella (Bolla); Spumante Moscato (Mionetto).

**Commenti:** In uno dei palazzi principeschi della capitale, si è svolta questa riunione conviviale, eccezionale per il numero dei invitati, per l'allestimento dei saloni e del giardino antistante, illuminato con torce, e infine per la qualità di altissimo livello della cucina, per la velocità e l'alta professionalità del personale di sala. Il Simposiarca Gabriele Gasparro, Delegato di Roma, ha aperto l'incontro con un breve saluto, presentando i numerosi ospiti. Sono intervenuti Accademici di altre Delegazioni italiane ed estere. Anche il Delegato di Roma Nomentana, Alessandro Di Giovanni, ha porto il suo saluto con l'augurio di buone feste. Cucina ottima, tutti i piatti sono stati particolarmente apprezzati come pure l'efficiente servizio. A fine serata, come da tradizione, si sono estratti a sorte





alcuni premi. L'altissima votazione è pienamente giustificata e riconosciuta meritevole da tutti gli Accademici.

## ROMA EUR 23 novembre 2015

Ristorante "Rue Restaurant" di Leonardo e Susanna Pucci. ●Via Amsterdam 38/42, Roma; ☎06/59605255; ruerestaurantroma@hotmail.com; coperti 45+12 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** gran fritto misto (mini supplì, mozzarelline in carrozza, olive ascolane, crocchette di melanzane su salsa di pomodoro confit e coulis di basilico, medaglioni di parmigiano reggiano); strangozzi alla Rue (con pomodorini pachino informati, guancia di cinta croccante, ricotta affumicata, aceto balsamico di Modena); medaglioni di vitella con polvere di prosciutto crudo e salsa alla salvia; cicoria ripassata in padella; gelato di crema con amaretto e cioccolato fondente.

**I vini in tavola:** Malvasia puntinata del Lazio Igt (Pietra Pinta, Cori); Morellino di Scansano Docg (Podere Aia della Macina, Scansano).

**Commenti:** La cucina propone ricette classiche della tradizione romanesca opportunamente rivisitate nella confezione e nella presentazione. Tutte le portate sono state oggetto di unanimi apprezzamenti: dai fritti, per la loro varietà e croccantezza, agli strangozzi, per il sapore particolare e deciso, ai medaglioni di vitella - un'originale e gradita interpretazione dei classici saltimbocca alla romana - al gelato, con il quale si è concluso il convivio. Complimenti allo chef

e soprattutto a Leonardo e Susanna, assistiti in sala dalla mamma, per la loro squisita spontaneità accompagnata da un'ottima professionalità. Servizio cortese e puntuale, nonostante il numero elevato di commensali. La serata, sapientemente orchestrata dalla Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles, è stata introdotta da un'interessante relazione dell'architetto Patrizia Antonelli, urbanista, la quale, prendendo spunto dal nome del locale che non è altro che il bifronte di Eur, ha intrattenuto sull'origine del quartiere e sullo sviluppo urbanistico della città.

## ROMA EUR 9 dicembre 2015

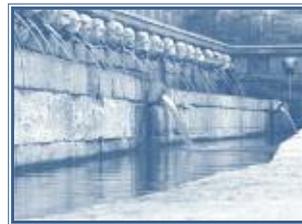
Ristorante "Giardini di marzo del Mancini Park Hotel" di Umberto e Fabrizio Mancini. ●Via di Valleranello 67, Roma; ☎06/5073600; gerialsnc@gmail.com, www.manciniparkhotel.it; coperti 250+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 6,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fantasia di crostini (ai funghi porcini, al lardo di Colonnata, ai fegatini toscani, al pâté di olive, al pomodoro) e frittini vegetali, melanzane alla parmigiana, frittatina al tartufo, crostone toscano (con pecorino di Pienza stagionato in grotta e salsiccia cotti al forno) e polentina frita con funghi porcini; tagliolini alla carbonara con fiori di zucca; risotto con radicchio e noci; rollé di tacchino ripieno con castagne con millefoglie di patate e insalata capriccio; soufflé con zabaione e cioccolato caldo.

**I vini in tavola:** Prosecco di Valdobbiadene Doc extra dry (Cepol); Ri-

bolla Gialla Collio Doc (Ca' Ronessa, Dolegna del Collio); Il Raspo, rosso d'Orcia Doc (Marcoli di Cardinali e Gobbi, Pienza); Moscato d'Asti Docg (Vigna Rionda dei F.lli Massolino, Serralunga d'Alba).

**Commenti:** Le delusioni sono inaspettatamente giunte dalla cucina, nonostante il menu, predisposto dal Delegato Simposiarca, coniugasse le tradizioni natalizie con le tipicità del ristorante. Dopo un buon aperitivo, apprezzato in particolare per i cartocci di frittini vegetali, caldi e croccanti, un antipasto che ha sofferto di una preparazione troppo anticipata e il vano tentativo di rianimazione in forno che ne ha guastato l'aspetto e la fragranza. Altrettanto inspiegabili, per un cuoco esperto, l'eccesso di sale nei tagliolini (peraltro ben cotti, amalgamati col proprio condimento e presentati con altrettanta cura) e la cottura davvero troppo al dente del risotto. Discreto il rollé di tacchino; molto meglio il soufflé: gustoso, soffice, caldo e accompagnato da creme ben realizzate. Decisamente buono il rosso d'Orcia. L'ospitalità e la cortesia nel servizio hanno contribuito a compensare, almeno in parte, la giornata storta del cuoco, rendendo godibile la serata, impreziosita dall'ingresso ufficiale di tre nuovi Accademici.



## ABRUZZO

### PESCARA 19 novembre 2015

Ristorante "Jambo" di Matisse srl, in cucina Alfredo Di Francesco. ●Viale della Riviera 36, Pescara; ☎085/72327; coperti 170. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie metà settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** libum di Catone con foglie d'alloro; tartina con trombeta dei morti; tartina con boccioli di tarassaco; pesce verde con foglie di borragine; ramoscelli di ortica ai pinoli; risotto con malva e borragine; tagliatelle al tartufo bianco; filetti di trota al tartufo nero; cinghiale ai profumi di bosco con salsa di corniole; biscotti etruschi ai semi di finoc-

chio selvatico; cioccolata del bosco; nettare dello gnomo.

**I vini in tavola:** Pecorino Doc 2014 (Pasetti); Cerasuolo Doc 2014; Montepulciano d'Abruzzo Malandrino Doc 2013 (entrambi Cataldi Madonna).

**Commenti:** Riunione conviviale particolare e molto apprezzata dai numerosi Accademici e ospiti, perché ha visto la collaborazione, inedita e insolita, tra lo chef del ristorante, l'ottimo Alfredo Di Francesco detto "il lupo", che cucina quasi sempre il buon pesce dell'Adriatico, e l'Accademico toscano Augusto Verardo Tocchi, appassionato conoscitore dei frutti di bosco e gastronomo d'eccezione, il quale ha anche intrattenuto i commensali sul tema: "Dal bosco alla tavola". Da questa collaborazione è nato un menu eccezionale, cucinato in modo splendido e gustato appieno dai commensali. L'inusitata, per i pescarese, ma squisita sventagliata di antipasti ai sapori boschivi ha preceduto uno splendido risotto, condito con profumate erbe campestri, e una superlativa tagliatella coperta da una grattugiata di ottimo tartufo bianco. I due prelibati secondi hanno completato una splendida cena. Hanno contribuito efficacemente alla riuscita della serata ottimi vini doverosamente abruzzesi.

### SULMONA 8 dicembre 2015

Ristorante "Ovidius" di Domenico Santacroce, in cucina Domenico Santacroce e Antonella. ●Via Circonvallazione Occidentale 177, Sulmona (L'Aquila); ☎0864/53824, anche fax; ovidius@hotelsantacroce.com; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** fritto misto di Natale con baccalà pastellato, frittelle di alici e prezzemolo; anguilla alla scapece; cavolfiore e fico secco pastellati; zuppa di ceci con battuto di lardo e rosmarino; linguine al tonno; filetto di trota con patate al coppo; capitone allo spiedo con alloro; aringa affumicata con polenta alla griglia; cavolo soffocato; insalata di rinforzo; dolci e delizie di Natale; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Selezione di vini della Cantina Pietrantoni di Vittorito.

**Commenti:** La serata è iniziata con un ritrovo nella cappella della Cattedrale.



ABRUZZO segue

drale, dove il Vescovo Monsignor Angelo Spina ha celebrato la Santa Messa per gli Accademici. Per la cena degli auguri è stato scelto un menu che riportasse indietro negli anni e che si preparava nelle case la sera della Vigilia di Natale. L'intento era di far riemergere quei ricordi che sono in fondo al cuore. Il menu di magro è stato preparato con prodotti semplici, cucinati alla vecchia maniera. La cena della Vigilia e il suo significato sono stati brillantemente e simpaticamente illustrati da un relatore di eccezione: il Vescovo stesso. Dopo la piacevole e riuscita serata, gli Accademici si sono scambiati gli auguri di buone feste e un arrivederci al prossimo anno.

## TERAMO 19 novembre 2015

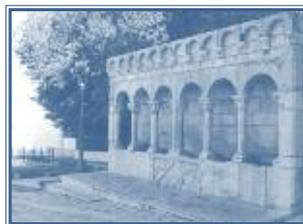
Ristorante "Il Ritrovo" di Noemi Ristorazione. ●Frazione Piano Grande, Torricella Sicura (Teramo); ☎0861/554373, cell. 348/3699384; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie luglio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschetta ai porcini, formaggio fritto tartufato, porcini fritti; tortelloni ai porcini e tartufo; gnocchi al ragù di papera in bianco; vitello tartufato al forno con patate, insalata, cappelletti di porcini al forno; torta della casa; frutta.

**I vini in tavola:** Trebbiano 2014 (Masciarelli); Montepulciano d'Abruzzo Villa Colle 2013 (Cantina Villa Colle).

**Commenti:** Funghi e tartufo (rigorosamente nero) sono gli indiscussi protagonisti della riunione conviviale,

magistralmente organizzata dal Simposiarca Vincenzo Cappelletti. Dopo un'interessante chiacchierata sull'argomento, tenuta da un bravo micologo, Pasquale Di Ferdinando, sono stati serviti, con un servizio rapido e cortese, gli antipasti, tutti caldi, con un ottimo formaggio tartufato e porcini fritti, che non sono mai troppi! I tortelloni a base di funghi e conditi con tartufo sono eccellenti: giusta la cottura, ottimi la consistenza e il sapore; ma anche gli gnocchi, conditi con sugo di papera in bianco sono stati più che graditi ed è raro in questa zona un ragù bianco di papera, che solitamente è rosso! Forse avrebbero dovuto essere serviti prima, visto il sapore molto delicato. Ancora tartufo nel ripieno del vitello, accompagnato da cappelletti di porcino ripiene di carne. Conclude la cena un dessert classico del territorio: la tradizionale pizza dolce.



## MOLISE

### CAMPOBASSO 12 novembre 2015

Trattoria "Da Filomena" di Filomena Casale. ●Via Colle Pignataro, Bojano (Campobasso); ☎0874/311422; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane a luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7 prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** pasticcio di melanzane, frittata con la menta, ricotta e scamorzina di Bojano; tagliatelle al ragù misto; carne mista del ragù, capocollo di maiale agli aromi; patate al forno, cicoria di campo aglio, olio e peperoncino; macedonia di frutta; "zeppolelle" e "i doce" di San Martino in Pensilis.

**I vini in tavola:** Montepulciano 2014 (Battista).

**Commenti:** La Delegazione si è recata in questa trattoria per gustare l'autentico ragù misto molisano, preparato dalla signora Filomena. I Simposiari Raffaele Cicchese e Mimmo Criscuoli hanno organizzato l'incontro con molta cura. Il paese ha un'antica tradizione di lavorazione del latte: le scamorze fresche e appassite, la ricotta e i caciocavalli, inseriti nell'antipasto, sono famosi e ricercati. Le tagliatelle di semola e uova, tirate a mano, condite con il ragù, hanno entusiasmato tutti così come le costine di maiale, gli involtini di cotenna, le braciolette di vitello farcite con formaggio, prezzemolo, pepe e aglio, gustate bollenti subito dopo il primo. La carne di maiale, profumata con aromi di montagna (il locale si trova ai piedi del Matese e alle sorgenti del fiume Biferno), è stata accompagnata dai classici contorni molisani. I dolci, provenienti dal Basso Molise, hanno sorpreso e sono stati molto graditi. Il pranzo familiare di un giorno di festa è stato accompagnato da un ottimo vino.

### ISERNIA 14 novembre 2015

Ristorante "Marantò" di Antonio Ionata, in cucina Nicola De Rosa, Er-



manno Di Paola, Nicola Vizzarri. ●Viale dei Pentri 76, Isernia; ☎0865/2126, fax 0865/413243, cell. 337/671746; info@grandhotel-europa.it, www.grandhotel-europa.it; coperti 1600. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** pranzo: capesante con gamberi rossi, patata, fagioli borlotti, cavolfiore bianco e tartufo; risotto Acquerello grani bianchi con fonduta di caciocavallo e tartufo; baccalà al vapore su vellutata di zucca con cannellone di mais ripieno di castagne e tartufo bianco del Molise; spumone di limoncello con cantuccio di mandorle.

Cena di gala: cocotte di cipolle con formaggio e tartufo bianco del Molise; tortello di patate con provola affumicata e salsiccia secca, al burro chiarificato con lamelle di tartufo; filetto di maialino bordato con pancetta tesa in crosta di caciocavallo di Agnone su fondo di salsa al tartufo; delizia di crema profumata al caffè bianco e tartufo.

**I vini in tavola:** Pranzo: brut Falanghina del Molise metodo classico (Di Majo Norante); Collequinto rosato del Molise Doc 2013 (Claudio Cipressi); Pentro Doc (Campi Valerio, Monteroduni). Cena di gala: Villa Gemma Igt 2014 (Cantine Teatine); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2013 (Cantine Masciarelli).

**Commenti:** Il tartufo molisano, "star" e protagonista del convegno che ne ha riaffermato la qualità eccellente e l'aroma intenso, viene esaltato dai piatti proposti a pranzo dai tre maestri di cucina cui quest'anno è stato assegnato il premio "Tartufo sacro e inviolabile". Le pietanze, puntando su ingredienti semplici ma ricercati, sono state il giusto supporto al prezioso tartufo, in piatti dal risultato eccellente. Pregevole la scelta dei vini. La cena di gala propone con successo ricchi, ottimi, accurati piatti, graditi dai partecipanti. Efficace il servizio, che all'Hotel Europa non delude mai. Il saluto del Vice Presidente Mario Ursino chiude la riunione conviviale con parole di lode per le iniziative e l'attività della Delegazione.





## CAMPANIA

### AVELLINO

13 dicembre 2015

Ristorante "Degusta" di To It srl di Claudio Nittolo, in cucina Giovanni Mariconda. ●Via Ammiraglio Ronca 35, Avellino; ☎0825/784957; info@ristorantedegusta.it; coperti 90. ●Parcheggio garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zeppoline; panzerottini; ravioli di ricotta con glassa di carne al nero d'Irpinia; pasta alla chitarra confezionata con semola di grano Cappelli, scarola liscia, crema di provola, olive di Gaeta e polvere di capperi e pinoli; agnello alla genovese con cipolle ramate di Montoro, broccoli saltati e patate schiacciate; millefoglie con crema e amarene; cestino di scisciole (frutta secca assortita).

**I vini in tavola:** Dubl Feudi Falanghina spumante 2013 (Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico); Aglianico Cinque Querce 2011 (Cantine Mollettieri, Montemarano); Blow Feudi Blum Minutolo (Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico).

**Commenti:** Prima di dare inizio al servizio, il Delegato Mario de Simone ha accennato brevemente al "Natale e Capodanno in Italia e nel mondo", tema trattato dal numero 21 di "Annotazioni di Gastronomia", distribuito in occasione della riunione

conviviale. L'attuale gestione del locale, iniziata nell'ottobre del 2014, ha raggiunto un notevole successo. Per trovare un tavolo libero, in certi giorni della settimana, bisogna prenotarsi con molto anticipo. Si gradisce, in modo particolare, la cucina dell'ottimo chef Giovanni Mariconda che, con consumata esperienza e notevole maestria, prepara fragranti e profumatissime pietanze tutte cucinate sul momento. Gli Accademici, però, hanno atteso parecchio tempo tra una portata e l'altra e qualcuno ha anche criticato la notevole rumorosità della sala. Queste due note negative hanno abbassato la lusinghiera votazione ottenuta dalle singole portate e dai vini di ottima qualità.



## PUGLIA

### BRINDISI

15 novembre 2015

Ristorante "Iccato-Il ristorante del pescatore" della famiglia Romanelli. ●Viale Lenio Flacco 32, Brindisi; ☎0831/524084; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie gennaio, novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** cozze gratinate, polpo lesso, gamberetti in salsa rosa, parmigiana di zucchine, peperoni gratinati e panbrioche con acciuga; orecchiette rape e cozze; paccheri con baccalà e coriandoli di pomodori secchi; medaglione di pescatrice con



patate gratinate; tiramisù con gelato di vaniglia; frutta fresca di stagione.

**I vini in tavola:** Chardonnay (Due Palme); Negramaro rosso (Domiziano).

**Commenti:** Nutrita la partecipazione degli Accademici; tra gli ospiti, i coniugi Fusco della Delegazione di Atlanta. Dopo una breve introduzione della Delegata Clara Suma, il Consulatore Donato Patianna ha letto e commentato un articolo de "La Cucina Italiana" del 1934 dal titolo "Stelle in cucina". Successivamente, ha avuto inizio il pranzo, svoltosi in una piacevole atmosfera, in uno storico locale (probabilmente il più antico di Brindisi ancora in esercizio) fresco di ristrutturazione, accogliente, con una bella vista sul mare. Le portate hanno avuto come elementi di base gli ingredienti della cucina di tradizione brindisina ma elaborati con metodi e tempi moderni e dai più apprezzati. Il servizio è stato un po' lento, dovuto, forse, al gran numero di clienti.

### CASTEL DEL MONTE

19 novembre 2015

Ristorante "Jolie-restaurant & lounge bar" di Francesco Germinario. ●Via John Fitzgerald Kennedy 14, Canosa di Puglia (Barletta - Andria - Trani); ☎0883/617666; jolieloungebar@libero.it; coperti 70. ●Parcheggio custodito; ferie dal 10 al 20 settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

**Le vivande servite:** pettoline, baccalà pastellato, funghi cardoncelli gratinati, focaccia nera; troccoli con funghi cardoncelli e ricotta marzotica; tocchetti di salsiccia al pomodoro con olive dolci e funghi cardoncelli; assaggio di agnello al forno con lampascioni, funghi cardoncelli e patate;

carni alla brace con contorno di indivia e funghi gratinati; composta di frutta ¼ di spumone in vari gusti.

**I vini in tavola:** Rosato Maiana Doc (Leone De Castris); Nero di Troia Doc (Cantina Diomede).

**Commenti:** Piacevole serata con la partecipazione del Rotary Club di Canosa di Puglia. Simposiarca per l'occasione, l'Accademico Riccardo Giovanni Merra sul tema "Il fungo cardoncello: una leccornia del territorio murgiano". La Presidentessa del Rotary, dottoressa Maria Teresa Pellegrino, ha messo in evidenza uno degli obiettivi della sua Associazione che è quello dell'informazione, la più qualificata possibile, su tutto ciò che fa parte del patrimonio culturale della comunità. È seguito l'intervento del Delegato per sottolineare come la riunione congiunta delle due Associazioni sia dovuta a interessi comuni nella valorizzazione di tutto ciò che di positivo esiste nell'hinterland. Particolarmente interessante la relazione dell'Accademico Merra, con tante curiosità sul prodotto murgiano, sottolineata con un caloroso applauso. È seguita una gustosa cena con l'utilizzo, in più pietanze, del famoso fungo. Al termine della serata, il Delegato ha consegnato allo chef il guidoncino dell'Accademia e la retrofania.

### LECCE

22 novembre 2015

Ristorante "Alex" di Alex One srl, in cucina Alessandra Civilla. ●Piazzetta Arco di Trionfo, Lecce; ☎0832/243619, cell. 320/8034258; alexristorantelecce@gmail.com, www.alexristorantelecce.com; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.





PUGLIA segue

**Le vivande servite:** crudo di mare; vellutata di ceci con gamberi rossi di Gallipoli, fiori di zucca in tempura, gratin di melanzane con mozzarella di bufala affumicata, pomodoro in agrodolce, mandorle e pistacchi, casareccia Benedetto Cavalieri con olive leccine, melanzane, pomodoro ciliegino e caciocottata; fritturina di mare con paglierino di verdure; patate al forno al rosmarino; sorbetto al limone; petit four della chef; castagne nel cartoccio.

**I vini in tavola:** Messapia, Verdeca; Per Lui, Primitivo (tutti Cantine Leone de Castris).

**Commenti:** Il ristorante sceglie una cucina fatta di tradizioni rivisitate e di piatti fusion, seguendo la stagionalità dei prodotti offerti dalla terra. Ampia selezione di etichette di vini, provenienti da tutto il mondo. Tra i numerosi ospiti, l'Accademico di Atlanta, Mario Fusco. Interessante relazione della scrittrice Annamaria Gustapane, che intrattiene gli ospiti con un argomento sulle tradizioni salentine "I pranzi rituali a Otranto e dintorni per le tavole di San Giuseppe". Durante la serata, entra a fare parte della Delegazione la nuova Accademica Stella Della Notte. La giovane chef Alessandra Civilla conferma le aspettative già anticipate a livello nazionale.



## SARDEGNA

**CAGLIARI CASTELLO**  
23 novembre 2015

Ristorante "Locanda dei buoni e cattivi" di Fondazione Domus de Luna onlus, in cucina Gian Luca Todde. ●Via Vittorio Veneto 96, Cagliari; ☎070/7345223, fax 070/7346792, cell. 345/4419347; info@locandadeibuoniecattivi.it, www.locandadeibuoniecattivi.it; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 7-10 gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo e domenica sera. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tortino di pecorino su caponatina di verdura fresca, frittura in tempura di polpo, cervelli-



no di vitello e funghi; pappardelle con funghi cardoncelli e crema di cicoria selvatica; tortelli di pasta all'uovo con farcia di brasato di pecora al ginepro e con salsa di pomodoro, basilico e pecorino; porchettone alle erbe con crema al Monica e pesche di San Sperate; ghisadu di manzo sfumato al Vermentino, patate di Fonni; millefoglie con crema e gocce di cioccolato o tortino al cioccolato.

**I vini in tavola:** Monica biologico Jaccia; Carignano di Calasetta Macchori; Cannonau Torreforru; Moscato (tutti della Cantina Meloni).

**Commenti:** Volendo coniugare la buona cucina con la solidarietà, si è scelto un locale molto particolare che fa parte di una fondazione, la "Domus de Luna", che ha come motto "sbagliando s'impara" e nasce per aiutare ragazzi nei momenti difficili della loro vita e accogliere mamme e bambini nelle proprie strutture. La serata si è svolta in maniera eccellente e in un ambiente sereno, con le pietanze molto ben presentate. Gli antipasti erano in perfetta armonia tra terra e mare; i primi erano molto particolari e ricercati; delicati sia il porchettone sia il ghisadu. I dolci erano buoni e si presentavano bene. Anche l'abbinamento dei vini si è dimostrato appropriato. Il clima di amicizia tra gli Accademici è stato sicuramente l'ingrediente finale che ha aggiunto valore alla serata.

**NUORO**  
13 dicembre 2015

Ristorante "Santa Rughe" di Franco Podda, in cucina Luigi Crisponi. ●Via Carlo Felice 2, Gavoi (Nuoro); ☎0784/53774, anche fax; info@santarughe.it, www.santarughe.it; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,61; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpata; crudité di scampi e gamberoni con seppiat

fresca; carpaccio di salmone; pesce spada, orata; tempura di zerri; occhioni e calamari; vellutata di pesce; tagliolini zucchine e gamberi; rombo al forno con patate; trote in frittura leggera; anguilla arrosto su tondo d'arancia e melagrana; tritico di Natale con crema di mascarpone, crema chantilly noci e nocciole; pasticceria secca.

**I vini in tavola:** 61; Bellarius (entrambi Berlucchi); Su entu Vermentino; Vermentino (Masone Mannu); Karagnani (Tondini); Luzzana (Cherchi); Mamuttone (Sedilesu); Irlai 2011 (Cantina sociale di Oliena); Lajacheddu moscato (Tondini); Tokaterra (Cherchi).

**Commenti:** Si è celebrata la festa degli auguri della Delegazione. Subito una sorpresa: il menu è a base di pesce, in un paese della Barbagia più interna, dove il porchetto arrosto è insostituibile. Ciò ha contribuito a valutare ancor più positivamente la scelta dei Simposiarchi Amedeo Bianchi e Francesco Logias che hanno saputo, insieme all'abile chef, coniugare qualità e raffinatezza. Si è dimostrato, così, che la cucina più tradizionale, un totem indistruttibile in Sardegna, può ben sostituire quella più consona ai gusti di chi predilige i sapori e i profumi dei prodotti marini e lacustri (Gavoi è vicino al lago di Gusana, generoso di pesca). Sorpresa nella sorpresa, la vellutata di pesce ha sbaragliato ogni altra delizia culinaria. Maestosi i secondi, esaltanti la freschezza del pesce e la maestria della preparazione. Diversificato e molto natalizio il dessert; ottimi in vini in tavola. Eccellente il servizio. Una rara occasione, insomma, per accostarsi a una cucina praticamente perfetta.

**SASSARI**  
20 novembre 2015

Ristorante "Da Vito" di Vittorio Senes. ●Località Badde Cossos, Sennori (Sas-

sari); ☎079/360245; info@ristorantedavito.it, www.ristorantedavito.it; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie Natale; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** polpette di calamaro, cozze gratinate, insalata di mare, bottarga e ricotta, polpi con crema di patate, carpaccio di tonno; pasta con gamberi e carciofi; fregula all'astice; dentice al forno; verdure di stagione; dolci sardi; frutta di stagione.

**I vini in tavola:** Tutti Cantina Nuraghe Crabioni di Sorso.

**Commenti:** La cena si è svolta in un ambiente elegante e confortevole. Servizio di classe, accoglienza cortese e quasi affettuosa da parte di uno staff che ben conosce la Delegazione e gli Accademici, che considera come graditi ospiti. Buone la ricerca dei prodotti e le ricette tradizionali sarde. La votazione rispecchia, anche con eccessivo rigore, i valori del locale. Consigliata una visita a tutti gli Accademici che dovessero trovarsi in zona.

**SASSARI SILKI**  
25 novembre 2015

Ristorante "Parco di Monserrato" di Totue, in cucina Rossana Melis. ●Via Budapest 40, Sassari; ☎079/2115085, anche fax, cell. 348/9725376; parcodimonserrato@gmail.com, www.parcodimonserrato.com; coperti 150+250 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie periodo invernale; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** salumi e formaggi del pastore con ricotte e composte di frutta; anguli 'e cibudda; gamberi al sale; fritti di pesce in agliata; zuppetta di cozze in rosso con crostoni croccanti; zuppa gallurese con ghisadu di carne nostrana; maltagliati caserecci ai frutti di mare; porchetto arrosto agli aromi del parco; patate della Nurra arrosto al rosmarino; micro millefoglie artigianali alle creme.

**I vini in tavola:** Iocalia, Vermentino di Sardegna Doc 2013; Tharros, Bovale Igt 2012 (tutti Cantina Melis, Terralba).

**Commenti:** Per la prima riunione conviviale della neonata Delegazione, il Simposiarca Gino Maniga ha scelto un ristorante situato in



un'area verde alla periferia della città, che ha proposto un menu terramare. Prima della cena, il dottor Alessandro Ponzelletti, storico d'arte, ha illustrato la storia del parco di Monserrato e tutti gli Accademici hanno gradito la piacevole esposizione. Tra gli antipasti, sono stati particolarmente apprezzati il tagliere di formaggi e ricotte con composte di frutta, gli anguli 'e cibudda (frittelline con cipollotti) e la zuppeta di cozze. La zuppa gallurese, i maltagliati ai frutti di mare e il porchetto arrosto non hanno raccolto un concorde gradimento. Ottime le patate arrosto al rosmarino. I vini sono stati molto graditi e perfetto è stato l'abbinamento con i piatti. Apprezzato dagli Accademici il fatto che i piatti siano presenti nel menu normalmente offerto dal ristorante.



## EUROPA

### GRANDUCATO DEL LUSSEMBURGO

#### LUSSEMBURGO

15 dicembre 2015

Ristorante "Come à la maison" di Severin Laface e Gianfranco Aiello Grasser, in cucina Gianfranco Aiello Grasser. ●70 Route d'Esch, Lussemburgo; ☎+352/23641121; comealamaison.lu@gmail.com, www.come-a-la-maison.lu; coperti 150. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,71; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** panelle e cazzilli palermitani; zuppa abruzzese di castagne, salsiccia e ceci al rosmarino; sarde a beccafico e involtini di pesce spada; insalata di arance, finocchi e scaglie di bottarga; cannolo con macedonia di melagrana e pistacchi ai fiori d'arancio.



**I vini in tavola:** Blu Vermentino di Sardegna Doc 2014; Gelso Nero 2013 Igt; Tagos 2013 vendemmia tardiva.

**Commenti:** Se si intende il Natale come la festa dove ci si ritrova tutti insieme, questa riunione conviviale ha assunto davvero il carattere natalizio: la Delegazione era quasi al completo e si è instaurato da subito il clima conviviale che la contraddistingue. Menu invitante, molto buono, ben accordato con i vini, studiato dalle Simposiarche Carlotta Scandizzo e Alessandra Vandì insieme allo chef Gianfranco Aiello Grasser che ha presentato di volta in volta storia e ricette dei suoi piatti. Fare cucina, per lui, è una passione, e sicuramente è riuscito a trasmetterla attraverso i sapori autentici delle sue portate tradizionali. Tra queste, merita un cenno particolare la zuppa abruzzese di castagne, salsiccia e ceci al rosmarino che ha ottenuto il più alto dei punteggi nel 98% delle schede. Prima della chiusura della serata, la Delegazione ha donato a Gianfranco il piatto in argento e questi si è commosso, confessando quanto fosse importante per lui un riconoscimento dell'Accademia.

## MALTA

#### MALTA

15 dicembre 2015

Ristorante "Xara Palace Palazzo de Piro" di Joseph Zammit Tabona, in cucina David Bonello. ●Misra Il Kunsill, Mdina; ☎00356/21450560; info@xarapalace.com.mt, www.xarapalace.com.mt; co-

perti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio assente; ferie mai; giorno di chiusura domenica e sempre a pranzo. ●Valutazione 7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** calamaro al vapore, branzino affumicato con limone, tonno scottato in crosta di pepe, insalata; risotto all'amatriciana con guanciale; lombata di agnello alle erbe con purea di patate e asparagi oppure filetto di manzo; babà al Calvados con gelato di mela verde.

**I vini in tavola:** Primus; Blanc de Cheval (entrambi Cantina Marsovin, Malta).

**Commenti:** Nell'antico cuore storico di Malta vi è Mdina, la vecchia capitale dell'isola: bellissima e suggestiva. All'interno delle sue mura di fortificazione, il Palazzo de Piro è splendido. Gli Accademici vengono accolti con una coppa di champagne, prima di accomodarsi a un tavolo imperiale in una sala a loro dedicata. La cena è sobria e i vini straordinari, illustrati da Jeremy Cassar, proprietario della cantina Marsovin. Nella serata, si accoglie con grande piacere un nuovo Accademico: Joseph Grioli.

## POLONIA

#### VARSAVIA

10 dicembre 2015

Ristorante "San Lorenzo (Żurawia)" di "SO" srl. ●Żurawia 6/12, Varsavia; ☎0048/664047747; sanlorenzo@zu-

rawia.com, www.sanlorenzozurawia.pl; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

**Le vivande servite:** tartare di branzino con petali di tonno in salsa San Lorenzo; gnocchi verdi con gamberi in salsa rosa di zucca gialla; petto di faraona con petali di rosa in salsa di arance e melagrana; millefoglie.

**I vini in tavola:** Fumaio 2014 (Banfi); Tinorso 2010 (Fattoria Poggio Capponi).

**Commenti:** Ristorante in pieno centro di Varsavia, a cinque minuti da un parcheggio multipiano. La sala è divisa in due parti: la più grande, molto luminosa e adatta a incontri di affari, la più piccola (soppalco) più adatta a incontri privati. Atmosfera gradevole e buon servizio.

## SPAGNA

#### BARCELLONA

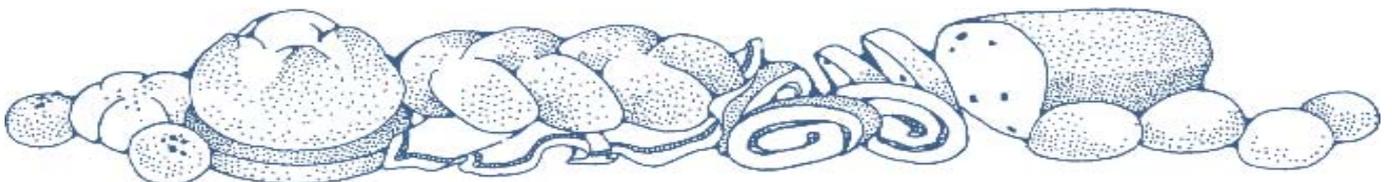
19 novembre 2015

Ristorante "Origano Cucina Siciliana" di Maurizio Valvo e Valentina Sole. ●Carrer Aragò 209, Barcellona; ☎+34/930072371; coperti 25. ●Parcheggio custodito; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** arancini al burro e alla carne; panelle; parmigiana di melanzane; involtino di pesce spada con insalata di finocchi e arance; cannolo siciliano.

**I vini in tavola:** Nero d'Avola 2013 (Planeta); Falanghina 2014.

**Commenti:** Serata all'insegna della gastronomia siciliana e in particolare della tradizione mediterranea di Palermo, crocevia di culture così affine a Barcellona. Il gustoso antipasto è stato un sorprendente assaggio dell'autentico street food palermitano, con arancini al burro filante e alla carne e una delicata e croccante panella (frittella di farina di ceci), per-





EUROPA segue



fetto preludio per una cena molto apprezzata. Il cortese titolare Maurizio, con i suoi giovani chef, è riuscito a stupire positivamente anche con la più classica parmigiana di melanzane, che ben rappresentava il gusto di una terra dai sapori ricchi e decisi. Delicata e delizioso l'involto di pesce spada dalle originali note agrumate, cotto a puntino e accompagnato da una fresca insalatina che ne ha esaltato il sapore. Per concludere, non poteva mancare un classico della pasticceria siciliana, il cannolo. Il tutto perfettamente accompagnato dai vini. Apprezzamento per il servizio solerte del proprietario, che ha saputo presentare il menu con dovizia di accenni storico-culturali.

## SVIZZERA

### GINEVRA

10 dicembre 2015

Ristorante "Collonge Café" di Angelo Citiulo, in cucina Angelo Citiulo. ●Chemin Château-de-Bellerive, Collonge-

Bellerive (Ginevra); ☎022/7771245; info@collonge-cafe.ch, www.collonge-cafe.ch; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** scampo su crema di cipolla dolce e bruschetta di lardo di Colonnata; baccalà fritto, ceci e consommé di cipolla, carciofi arrosto; risotto all'astice, profumo di vadouvan ed emulsione agli agrumi; pescatrice "in carpione", zucchine, carote, cipolle e sedano rapa; crème brûlée all'arancia candita; gelato allo zabaione; crema e chips di panettone.

**I vini in tavola:** Prosecco Pergolo Valdobbadiene brut (Grivo) o Pinot grigio (Volpe Pasini); Il Cantico della Figura Verdicchio, Castelli di Jesi, riserva classico (Andrea Felici); Etna rosso Doc, Nerello Mascalese (Planeta); Moscato d'Asti Oddero (Cascina Fiori).

**Commenti:** Serata in un locale moderno, recentemente aperto nella campagna ginevrina, onorati dalla

presenza del Presidente Paolo Petroni venuto apposta a Ginevra in occasione della riunione conviviale degli auguri, celebrando il cambio di denominazione della Delegazione. Il menu, sul tema del magro della vigilia di Natale, era di altissimo livello, con cotture, condimenti e presentazioni di prim'ordine. Piccola riserva sulle spezie del risotto un po' troppo dominanti. Molto apprezzato il dolce che richiamava l'infanzia della pasticceria, commossa nel presentarlo. Bella atmosfera, amichevole e simpatica. Scambio di auguri di buone feste dopo l'apprezzato discorso conclusivo del Presidente.

## SVIZZERA ITALIANA

1° dicembre 2015

Ristorante "The View" di Innocenti Evasoni, in cucina Eros Picco e Tommaso Arrigoni. ●Via Guidino 29, Lugano Paradiso (Ticino); ☎091/2100000; info@theviewlugano.com, www.theviewlugano.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** piccoli toast di gamberi e lardo; baccalà mantecato, frolla al grana padano, vellutata di rape e porcini secchi; tartare di manzo, tuorlo d'uovo e mandorle croccanti; bocconcino di coscetta d'anatra confit, scorza d'arancia candita e semi di finocchio; salmone marinato, insalata di zucchine e scorza di pompelmo candita, gocce di senape; spezzatino di cappone cotto in brodo di Satèn, piccole verdure e tartufo nero; tortino croccante di cioccolato e lamponi; cioccolato al 64%, riduzione al caffè e meringhette; crème brûlée di panettone; soffice di frutti rossi e miele allo zenzero; tiramisù moderno alle banane caramellate.

**I vini in tavola:** Alma Cuvée brut (Bellavista); Pinot bianco Doc 2014 (St Michael-Eppan); Serravalle TI Doc 2012 (Gialdi).

**Commenti:** Molto attesa la serata del 30° della Delegazione, che si è svolta in un ristorante aperto recentemente. Dopo la visita al complesso alberghiero e alla spa, incontro con l'ospite, amico giornalista ed enogastronomo Allan Bay, noto per essere un cuoco tecnologico che ha sorpreso i commensali con il racconto della sua cotoletta cotta nel termostatico. Lo chef Eros Picco ha deliziato gli Accademici con le sue portate da stella Michelin. Nello spirito prenatalizio,

è stato servito uno spezzatino di capone cotto in brodo di Satèn, accompagnato da un Merlot Doc. Finale sui dolci spettacolare!



## NEL MONDO

### CANADA

### MONTREAL-QUEBEC

1° dicembre 2015

Ristorante "MKT" di Parry Kyriakodis, in cucina Marino Tavares. ●2044 Metcalfe, Montreal; ☎514/8492044; www.restomkt.ca; coperti 80. ●Parcheggio a pagamento; ferie non definite; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €.

**Le vivande servite:** assaggi di insalata di polpo, quaglie alla griglia, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, polpette con polenta; gnocchi con funghi porcini; stinco di agnello al vino rosso; torta di cioccolato con gelato.

**I vini in tavola:** Concerto Lambrusco Reggiano Doc (Ermete Medici); Bardolino Doc 2014 (Zenato); Barolo, Serralunga d'Alba, Docg 2009 (Gigi Rosso).

**Commenti:** Dalla campagna alla forchetta, via mercato, dal cui inglese market si ispira il nome MKT. Si potrebbe riassumere così l'esperienza della bella serata ma si rischierebbe di fare torto all'eleganza con la quale lo chef Marino Tavares e i suoi partner, Parry Kyriakodis, general manager, e Joao Pereira, ricevono ed esaltano il gusto dei convitati con il loro amore per la cucina e le tradizioni. Lo chef ha portato a tavola eleganza, gusto e sostanza, dai ricchi e variegati assaggi, alla deliziosa e raffinata torta di cioccolato, fatta in casa con il gelato. Con gli gnocchi con i funghi porcini ha esaltato i sapori mediterranei: definirli deliziosi e raffinati non rende giustizia! Con lo stinco di agnello al vino rosso, presentato egregiamente, ha offerto il pezzo forte della serata, dove sapori appenninici autenticamente genuini si fondevano in bocca. Un applauso allo chef

## ASPIRINA VERDE

Spesso si parla di vitamine e polifenoli dei vegetali, ma non dei salicilati, pure presenti in frutta, verdura e soprattutto nelle erbe aromatiche e nelle spezie.

I salicilati, e tra questi l'acido acetilsalicilico, meglio noto come aspirina, meritano attenzione perché proteggono da alcuni tumori e disturbi cardiocircolatori. Per questo ci si è chiesto se l'elevato contenuto di salicilati nelle spezie, molto usate in zone rurali dell'India, non sia collegabile con la bassissima incidenza di tumori del colon retto nella popolazione di tali aree.

Recenti studi dimostrano che il consumo di frutta porta a un aumento dell'acido salicilico in circolo nell'organismo, in quantità sufficiente a creare un effetto antinfiammatorio, protettivo per il cuore e contro i tumori del colon retto. (G.B.)



e allo staff per l'eccellente servizio e la qualità delle pietanze. Una bella esperienza culinaria da raccomandare.

## CINA

 **HONG KONG**  
7 dicembre 2015

Ristorante "Dine Art - Cosimo's Private Kitchen" di Cosimo Taddei, in cucina Cosimo Taddei. ●16 F A, Kwai Bo Industrial Building, 40 Wong Chuk Hang Road, Aberdeen, Hong Kong; ☎+852/28058555; reservations@dinearthk.com, www.dinearthk.com; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite; giorno di chiusura sabato e domenica, la sera aperto su prenotazione. ●Valutazione 7,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate nessuna.

**Le vivande servite:** crostini toscani tradizionali, pâté di uova di merluzzo affumicate e paprika dolce su crostone di pane alle noci, carpaccio di tonno affumicato con salsa di albicocca e arancia; tagliatelle di seppia; sandwich di tartare di fassona, capperi disidratati, pomodori semiseccati e cipolla rossa di Tropea; tortellini in brodo vegetariani; raviolone al vapore con gamberi rossi, ginger e carciofi; merluzzo in acqua pazza; cosciotto di anatra arrostito alla ciliegia; zuppa inglese; semifreddo al torrone; panettone. Birra 32 Audace.

**I vini in tavola:** Brut (Ferrari); Vermentino (Michele Satta); Gavi 2011 (Villa Scolca); Brunello di Montalcino (Mocali); Chianti classico 2010; Moscato (La Spinetta).

**Commenti:** Ispirati da Expo 2015 e dalla mostra Arts&Food della Triennale di Milano, gli Accademici si sono avventurati in una riunione conviviale dal tema "Percorsi d'arte tra cucina e

pittura". Il successo della serata è stato allietato dagli interventi di Carlotta Conca di Opera Gallery e Andrea Cancellato, Direttore Generale della Triennale. La dottoressa Conca ha fatto scoprire il significato della presenza del cibo in alcuni capolavori pittorici dal XVI secolo a oggi. Il dottor Cancellato ha reso partecipi degli obiettivi culturali sottesi alla mostra. Il luogo scelto per accogliere i 55 ospiti ha rappresentato il perfetto connubio tra creatività pittorica e culinaria. Lo chef Cosimo ha elaborato un menu ricco di sorprese gastronomiche, esaltate ancor più dall'ambiente che funge anche da galleria d'arte.

## STATI UNITI D'AMERICA

 **ATLANTA**  
10 dicembre 2015

Ristorante "Park 75" di The Four Seasons Hotels and Resort, in cucina Robert Gerstenecker. ●75 Fourteenth St. NE, Atlanta; ☎+1404/8819898, fax +1404/8734692; www.fourseasons.com/Atlanta; coperti 120. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai, giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** bruschette di funghi trifolati e formaggio di capra, crostini di crema di fagioli, grissini con prosciutto di Parma; tortellini in brodo con schegge di tartufo; capone ripieno con mostarda; arrosto di vitello con patate arrosto; spongata; cassata, frutta secca.

**I vini in tavola:** Prosecco Doc (Enza); Chianti classico (Peppoli); Il Bruciato 2012 (Marchesi Antinori).

**Commenti:** Riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Linda Leigh Brock, che ha visto Accademici

e ospiti riuniti attorno ad una tradizionale tavolata nell'elegante Savannah Hall. Il Delegato Marco Manzini ha fatto gli onori di casa. Lo chef ha proposto e illustrato alcuni piatti tipici della tradizione natalizia italiana che hanno incontrato, nel complesso, il gradimento degli Accademici, confermato da un buon punteggio che ha premiato anche l'eccellente atmosfera e un servizio decisamente buono, a parte qualche "ritardo" con il primo piatto. Commenti contrastanti sulla pasta dei tortellini e sugli "shavings" di tartufo ma unanime consenso sull'arrosto di vitello (il dessert ha suscitato giustificabili perplessità specialmente per una cassata poco "riconoscibile"). Equilibrato l'abbinamento dei vini. Migliorabile il rapporto qualità-prezzo anche se parzialmente giustificato dalle caratteristiche dell'accoglienza e dell'ambientazione. Dopo la presentazione di un ricordo dell'evento allo chef e al suo sous chef, la serata si è conclusa con lo scambio degli auguri.

 **SAN FRANCISCO**  
1° dicembre 2015

Ristorante "Perbacco" di Umberto Gibin e Staffan Terje, in cucina Staffan Terje. ●230, California St., San Francisco; ☎415/9550663, fax 415/9550676; umberto@perbaccosf.com, www.perbaccosf.com; coperti 200. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

**Le vivande servite:** zucca arrostita con ricotta e noci; agnolotti di carciofi di "Gerusalemme" con sugo di piccione arrostito; medaglioni di vitello, purè di cavolfiore tartufato, funghi e mandorle; crema di camomilla con mele cotogne e miele.

**I vini in tavola:** Anas Cietta, 2013 (Cogno); Ruchè di Castagnole Monferrato 2014 (Luca Ferraris); Langhe Nebbiolo San Francesco, Fontanazza 2012 (Roberto Voerzio); Moscato d'Asti 2014 (Saracco).

**Commenti:** Il Delegato Claudio Tarchi ha abbinato la cena degli auguri alla consegna del Diploma di Buona Cucina ai proprietari Staffan Terje e Umberto Gibin. La Delegazione è stata accolta, nella sala riservata, con un calice di Prosecco e squisiti *amuse bouche* serviti al cucchiaio. Scenografico l'antipasto di zucca arrostita, delicata al palato. Gli agnolotti, che alcuni commensali hanno definito "il primo dell'anno", una

gioiosa sinfonia di sapori. L'accostamento con il Ruchè di Castagnole Monferrato è stato particolarmente apprezzato. I medaglioni di vitello hanno riportato i commensali in Piemonte. Oltre all'elegante Nebbiolo delle Langhe, a sorpresa, l'Accademico Carlo di Ruocco ha letto un brano del testo teatrale "Natale in casa Cupiello" e ha fatto assaggiare il vino Cabernet Sauvignon della sua cantina (Ardente) di Napa Valley. Una meravigliosa serata, che ha rispecchiato in pieno lo spirito accademico e ha onorato un locale e i gestori che da anni propongono con grande successo il meglio dell'Italia.

## SUDAFRICA

 **JOHANNESBURG**  
11 novembre 2015

Ristorante "Stelle" di Alda Porelli e Tony Granziero. ●62 Tyrone Avenue, Parkview - Johannesburg (Gauteng); ☎+27/116466996; coperti 80. ●Parcheggio custodito, sufficiente; ferie prima settimana di gennaio, terza e quarta settimana di dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,87; prezzo fino a 35 €.

**Le vivande servite:** millefoglie di mozzarella e salmone; peperoni arrostiti in bagna caoda; ravioli di capesante in salsa di Martini ed erba cipollina; risotto di Alba con nocciole, finferli e tartufo; filetto arrosto farcito con noci, toma piemontese e tartufo; sospiri di Torino.

**I vini in tavola:** Pinot grigio 2015 (Merwida); Collio Friulano Doc 2011 (Fiegel); Barbera 2014 (Merwida); Campofiorin rosso 2012 Igt (Masi).

**Commenti:** Organizzata dal Simposiarca Elia Pedersoli, la cena si è svolta in un locale accogliente, tipicamente italiano. Gli Accademici sono stati cordialmente accolti dai titolari Alda Porelli e Tony Granziero nella stanza giardino, riservata per l'occasione, con un brindisi di benvenuto. Il menu è stato gradito da tutti. Ottimi e apprezzati gli antipasti, ben presentati in un piattino a forma di stella. Eccellenti i primi, il filetto farcito e il dolce torinese. Bella la presentazione delle portate, la preparazione della tavola e premuroso il servizio. Buono il rapporto qualità-prezzo. La serata, trascorsa in un clima di simpatia cordialità, si è chiusa con i ringraziamenti allo chef e alla squadra di cucina e con gli auguri per le prossime vacanze estive e le festività natalizie.





## NUOVI ACCADEMICI

### PIEMONTE

---

**Torino Lingotto**  
Grazia Ciccarelli  
Andrea Levi

### VENETO

---

**Alto Vicentino**  
Massimo Dal Lago

**Venezia**  
Mario Martinuzzi

### EMILIA ROMAGNA

---

**Imola**  
Gian Paola Tampieri

### TOSCANA

---

**Firenze**  
Stefano Faucci

**Mugello**  
Luigi Tansini

**Valdichiana-Valdorcia Sud**  
Angela Barbetti  
Patrizia Capraro Ippolito  
Wanda Menichelli Massi

### UMBRIA

---

**Foligno**  
Cinzia Perugini Carilli

### LAZIO

---

**Latina**  
Romano Saurini

### ABRUZZO

---

**Avezzano**  
Ilenia Lucci  
Gualtiero Porrini

**Pescara**  
Simone Blasetti  
Orazio Ezio Monaco

### CAMPANIA

---

**Penisola Sorrentina**  
Renato Rocco

### CALABRIA

---

#### Area Grecanica-Terra del Bergamotto

Stefano Abenavoli  
Policarpio Azzarà  
Gianfranco Biacca  
Fortunata Cristiano  
Rubens Curia  
Alba De Donno  
Gaetano Marchiolo  
Alice Maria Muccini Grilletti  
Nicola Pavone  
Umberto Vitale

### SICILIA

---

**Agrigento**  
Adalgisa Patti

**Modica**  
Daniela Bruno  
Carlo Scollo

### SARDEGNA

---

**Cagliari Castello**  
Massimo Zedda

### STATI UNITI D'AMERICA

---

**Atlanta**  
Ryan Kurtz  
Jonathan Marigliano  
Paolo Palombo  
Gianluca Tosini

**Washington D.C.-Maryland-Virginia**  
Philip Pate  
Margaret Toxopeus

### SVIZZERA

---

**Suisse Romande**  
Maria Teresa Zappia

### UNGHERIA

---

**Budapest**  
Flavio Aita  
Paolo Spada





## NUOVI INCARICHI

### REGNO UNITO

---

**Legato di Glasgow City**  
Michael Pagliari

## VARIAZIONE DENOMINAZIONE DELEGAZIONE

### VENETO

---

**Eugania-Basso Padovano in Colli Euganei-Basso Padovano**

### PRINCIPATO DI MONACO

---

**Monaco in Principato di Monaco**

## VARIAZIONE INCARICHI

### PIEMONTE

---

**Biella**  
*Delegato*  
Maria Luisa Bertotto

### LOMBARDIA

---

**Monza e Brianza**  
*Delegato*  
Doda Fontana Gulfi  
*Vice Delegato-Tesoriere*  
Andrea Vagliè  
*Consultore-Segretario*  
Patrizia Piacentini Faedo  
*Consultori*  
Giovanni Amitti  
Marco Ciceri  
Maria Ciceri Lodigiani  
Hana Da Ros  
Alberto Montrasio  
Massimo Viscardi

### Vigevano e della Lomellina

*Delegato*  
Pier Costante Ferrari  
*Vice Delegato*  
Carla Fiorino  
*Consultore-Segretario*  
Mauro Maregatti  
*Consultore-Tesoriere*  
Luigi Zorzoli  
*Consultore*  
Giuseppe Tipa

### VENETO

---

### Belluno-Feltre-Cadore

*Vice Delegato*  
Benedetta Carla Pontil Calamina

### EMILIA ROMAGNA

---

### Bologna dei Bentivoglio

*Delegato*  
Giorgio Palmeri  
*Vice Delegato*  
Rosanna Scipioni  
*Consultore-Segretario*  
Caterina Grechi  
*Consultori*  
Fabrizio Bolletta  
Francesco Droghetti  
Paola Guarnieri  
Mauro Taddia

### Faenza

*Delegato*  
Leonardo Colafiglio  
*Vice Delegato*  
Alessandro Cantagalli  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Piergiorgio Ballanti  
*Consultori*  
Vittorio Argnani  
Morena Graziani  
Gian Paolo Novelli  
Alfonso Toschi

### Piacenza

*Delegato*  
Nicola Ronchini  
*Vice Delegati*  
Fabio Buizza  
Marco Sgroi  
*Consultore-Segretario*  
Roberto Ugolotti

*Consultore-Tesoriere*  
Paolo Melani  
*Consultori*  
Giacomo Biasucci  
Fabio Clini  
Giovanni Marchesi

### Rimini

*Delegato*  
Maria Luisa Bartolotti  
*Vice Delegati*  
Marco Amati  
Pier Giacinto Celi  
*Consultore-Segretario*  
Giuliano Ioni  
*Consultore-Tesoriere*  
Marco Bianchi  
*Consultori*  
Fernando Maria Pelliccioni  
Fernando Santucci  
Stefano Santucci  
Roberto Valducci

### TOSCANA

---

### Apuana

*Delegato*  
Gianfederico Frosini  
*Vice Delegato*  
Giuseppe Marrani  
*Consultore-Segretario*  
Sergio Vannini  
*Consultore-Tesoriere*  
Enrico Biso  
*Consultori*  
Giacchino Cancemi  
Renato Iardella  
Gregorio Job

### Firenze Pitti

*Delegato*  
Massimo Lucchesi  
*Vice Delegato*  
Paolo Pellegrini  
*Consultore-Segretario*  
Giorgio Bonvini  
*Consultore-Tesoriere*  
Massimo Miniati Paoli  
*Consultori*  
Andrea Barocchi  
Donato Creti  
Franco Francesco Vincieri



## Livorno

*Delegato*  
Sergio Gristina  
*Vice Delegato*  
Valeria Torregrossa  
*Consultore-Segretario*  
Gianfranco Porrà  
*Consultore-Tesoriere*  
Enrico Baracchino  
*Consultori*  
Alberto Bevilacqua  
Roberto Bottici  
Mario Di Stefano  
Sabrina Dominici  
Pier Luigi Manachini  
Fabrizio Mascitelli

## Prato

*Delegato*  
Giampiero Nigro  
*Vice Delegato*  
Gennaro Berardono  
*Consultore-Segretario*  
Renzo Dell'Anno  
*Consultore-Tesoriere*  
Brunero Begliomini  
*Consultori*  
Maurizio Barontini  
Cristina Gallo  
Claudio Denio Gori  
Giampaolo Morini  
Francesco Giambattista Nardone

## Valdarno Aretino

*Delegato*  
Roberto Vasarri  
*Vice Delegato*  
Agostino Masini  
*Consultore-Segretario*  
Luca Templari  
*Consultore-Tesoriere*  
Andrea Buset  
*Consultori*  
Antonello Arrighi  
Marco Gaggi  
Luca Marini

## Viareggio Versilia

*Delegato*  
Paola Casucci  
*Vice Delegato*  
Alberto Baccelli  
*Consultore-Segretario*  
Alberto Petracca  
*Consultore-Tesoriere*  
Concetta Passafaro

*Consultori*  
Massimo Baccolini  
Giuliano Borelli  
Roberto Branconi  
Roberto Figaia

## UMBRIA

### Foligno

*Delegato*  
Luisa Vincenti Mattonelli  
*Vice Delegato*  
Claudia Valentini  
*Consultore-Segretario-Tesoriere*  
Graziella Pascucci  
*Consultori*  
Edgarda Falcinelli Bertuzzi  
Rita Romagnoli

## LAZIO

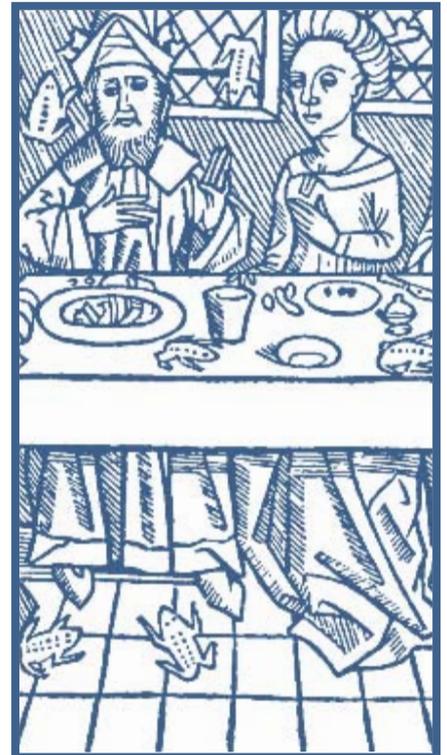
### Roma Aurelia

*Delegato*  
Giovanni Battista Guerra  
*Vice Delegati*  
Nicola Delli Santi  
Azzo Zanghieri  
*Consultore-Segretario*  
Carmelo Monteforte  
*Consultori*  
Mario Cavazzuti  
Raffaella Della Fortuna Lico  
Salvatore Di Giulio  
Nevio Russo

## CINA

### Pechino

*Delegato*  
Fabrizio Finocchiaro  
*Vice Delegati*  
Davide Cucino  
Stefania Stafutti  
*Consultore-Segretario*  
Edoardo Chiamenti  
*Consultore-Tesoriere*  
Sergio Bertasi



## EMIRATI ARABI UNITI

### Dubai

*Delegato*  
Giovanni Maria Rossi  
*Vice Delegati*  
Francesca Caldara Ricciardelli  
Stefano Ferretti  
*Consultore-Segretario*  
Alessandro Nocivelli  
*Consultore-Tesoriere*  
Matteo Pozzetti  
*Consultori*  
Victor Pablo Dana  
Francesco Genovese

## FINLANDIA

### Helsinki

*Delegato*  
Tuomo Heikkinen  
*Vice Delegato*  
Vesa Kauppinen  
*Consultore-Segretario*  
Bo Forsskahl  
*Consultore*  
Marja Helenne



## STATI UNITI D'AMERICA

---

### Chicago

*Delegato*

Nicola Fiordalisi

*Vice Delegato*

Michele Gambera

*Consultore-Segretario*

Roberto Baldi

*Consultore*

Alfredo Longhi

### New York

*Delegato*

Cristiana Baldeschi Balleani

*Vice Delegato*

Peter Anthony Lombardi

*Consultore-Segretario*

Francesco Breganze

*Consultore-Tesoriere*

Jonathan Perle

*Consultori*

Roberto Baldeschi Balleani

Samuel Bowman

Francesca Costanzo Verga

Andrea Di Giovanni

Judith Missoni

A. Wright Palmer

### Washington D.C.-Maryland-Virginia

*Delegato*

Marino de Medici

*Vice Delegato*

Philip Pate

*Consultore-Segretario-Tesoriere*

Linda-Jean Ammirati

*Consultori*

James Gardiner

Karen Monroe

Juan Pittaluga

## TRASFERIMENTI

### VALLE D'AOSTA

---

#### Monterosa

Franco Ferrante

*(dalla Delegazione di Livorno)*

### PIEMONTE

---

#### Torino Lingotto

Gino Costa

*(dalla Delegazione di Londra)*

### LOMBARDIA

---

#### Milano Brera

Carlo Vivaldi

*(dalla Delegazione di Istanbul)*

#### Monza e Brianza

Alessandro Pisello

*(dalla Delegazione di Milano Duomo)*

#### Pavia

Gabriele Pelissero

*(dalla Delegazione di Genova)*

### LAZIO

---

#### Roma Nomentana

Antonino Laspina

*(dalla Delegazione di Pechino)*



## NON SONO PIÙ TRA NOI

### PIEMONTE

---

#### Novara

Enzo Bertolone

### MOLISE

---

#### Termoli

Elio D'Ascenzo

### SARDEGNA

---

#### Ogliastra

Fabrizio Selenu

*Aggiornamenti a cura di*  
Carmen Soga  
Ilenia Callegaro  
Marina Palena



## FOCUS

see page 3

### THE GREAT CHEFS NO LONGER LIVE IN THE KITCHEN

An old television series aired in France back in 1997 is enjoying a revival: *Joséphine, the Guardian Angel*. In the show, Joséphine Delamarre is a benevolent angel that comes down to Earth from Heaven. With her outstanding sense of psychology, powers of persuasion and magical abilities she manages to help people with their problems. Mimie Mathy, a lovely French actress and singer afflicted by dwarfism is the only person who appears in all the episodes in the role of Joséphine. In one of the most recently aired episodes, clearly filmed a number of years ago, Joséphine goes off to help one of the most famous chefs in France at the time when, overwhelmed by the demands of his business (including the opening of new restaurants and putting his face and logo on baby food) he finds himself suffering from a crisis of identity and creativity. One evening the most famous restaurant critic in France comes to dinner at his resort. Naturally the critic is pampered and treated to the best dishes in the house, including dove with *foie gras*, but before dessert is served he walks out of the restaurant. Our chef runs after him, but the critic openly tells him that he doesn't even recognize him: one of the most talented chefs in France seems no longer able to excite his clients or create something new to stimulate their palates. Terrified by the thought that a negative review by the journalist will wipe out all his business in one fell swoop, he falls into a deep depression. We do not know if the writers were inspired by a true story, but the plot closely resembles an actual event. It took place in Saulieu in Burgundy in 2003. The three-star chef/entrepreneur Bernard Loiseau (he had four restaurants), committed suicide by shooting himself in the face at the age of 52. He was a man ahead of his time, renown for his talent, decorated with the Legion of Honor, successful author of cookbooks and sponsor of gastronomic food products sold in supermarkets. The official motive? Apparently because the *Gault e Millau Guide* demoted him from a rating of 19 out of 20 to 17 and apparently Michelin was about to take away a star, which would

result in the ruination of his economic activities. Or perhaps it was simply the intolerable humiliation of it all. Today everything that brought about the good Loiseau's depression is considered normal: the great chefs are seen on television more than in their kitchens. They have founded restaurant chains resembling those of beauty parlors, bakeries or even fast food franchises. But perhaps the question posted by that critic many years ago is still valid. How can chefs survive outside the environment in which they were born, where they discovered their life's passion? We may be traditionalists, but it is lovely thing to enter a restaurant and be greeted by a smiling chef who warmly welcomes you and offers you his latest creations. Today a name and a logo are all it takes. Certainly an artist or artisan can have their school and their students, but the master must be present to guide and teach them. For the record: with the help of chef Patrick Bertron, Bernard Loiseau's wife still successfully runs the resort *La Côte d'Or*. And it has maintained its three stars.

PAOLO PETRONI



#### REINFORCING THE CULTURAL ROLE OF THE ACADEMY IN SOCIETY

see page 4

A meeting of the Directors of the Regional Study Centers was held in Milan. President Paolo Petroni highlighted the valuable work carried out by this group, including several excellent initiatives (books, guides, cookbooks). For this reason he has chosen Alfredo Pelle to succeed him as President of the Franco Marengi Study Center (CSFM), that unites gastronomic culture with Academic procedures. Pelle emphasized that the new CSFM, whose members analyze emerging trends and themes with the goal of en-

hancing the evolution of gastronomy with respect to the past and putting forth suggestions for the future, works in perfect harmony with the Regional Study Centers, which work to thoroughly deepen and enhance regional and territorial gastronomic issues.

#### PRE-PLATED MEALS

see page 5

The plated dinner, that is a meal already dish up, without asking the diner which or how much of a dish they would like, has become fashionable. This practice has also

changed the meaning of conviviality, a term that refers to people eating together and enjoying their food in the company of others.





Simonetta Agnello Hornby of the “Franco Marengi” Study Center shows how eating meals served in this manner greatly reduces our sense of conviviality.

## THE ART OF USING LEFTOVERS

*see page 7*

This year marks the 100<sup>th</sup> anniversary of the book *The Art of Using Leftovers* by Olindo Guerrini, a literary iconoclast but traditionalist at the table. The book, which was published in 1918, was actually begun exactly a century ago in 1916, and it is still valid and merits attention.



## “FRANKENSTEIN” SALMON

*see page 9*

Americans are reluctantly preparing to eat genetically modified salmon. The Food and Drug Administration (FDA) has approved “genetically engineered” salmon for human consumption and sale in grocery stores. The fish has been genetically altered to speed up its growth so that it can reach the marketplace in a shorter time. For the time being, Europe remains firmly opposed to the practice.



## PISTÙM FROM THE PORDENONE VALLEY

*see page 11*

Turnip greens continue to grace the tables in the pristine valleys of the Friulian Dolomites, and they are also used to make *pi-stùm*, a sort of *pesto* that unites *polenta*

broth with turnip greens. This dish can also be found at the small inns and restaurants that contribute to the use and preservation of traditional recipes.



## ORANGES IN HISTORY AND IN HEALTH

*see page 13*

Rome Appia Delegate Publio Viola describes the long journey of this Oriental fruit with tremendous health and gastronomical benefit from the gardens of the Hesperians to the tables of modern Europe. He also analyzes its nutritional and therapeutic properties.

## SACRED AND INVIOLEABLE

*see page 15*

The Isernia Delegation strongly felt a conference on truffles was warranted in order to keep interest alive in this local product. The program was intense, and took place over three days devoted to culture, gastronomy and research. Participants included many Academicians and enthusiasts of this precious tuber.

## A GASTRONOMIC HISTORY OF THE PO VALLEY

*see page 17*

The conference *Pickles and Preserves in the History of Food: A Gastronomic History of the Po Valley* was held to commemorate the 50<sup>th</sup> anniversary of the Cremona Delegation. It also marked the opening of the first “Pickle Festival: From Tradition to Innovation” born out of a collaboration between the Region of Lombardy, the Lombardy Unioncamere and the Chambers of Commerce of Cremona and Mantua, under the auspices of the 2015 Expo.



## IN APPRECIATION OF A TWO-THOUSAND YEAR OLD CROP

*see page 18*

The conference *Olives from Ascoli: a Significant Element of Territorial Gastronomy from the Perspective of the Vast European Market* took place in Ascoli Piceno. Many Academicians from several Italian and Swiss Delegations participated in the event organized by the Ascoli Delegation under the leadership of Andrea Gentili, aimed at enhancing the visibility of an outstanding Italian gastronomic product.



## THE RELATIONSHIP BETWEEN HEALTH AND NUTRITION

*see page 20*

As part of the festivities of the 30<sup>th</sup> anniversary of the London Delegation an interesting medical and scientific conference was held at the prestigious Imperial College, with the sponsorship of the Italian Embassy in London and the Italian Trade Agency. The theme of the conference was: *The Interaction Between Physician, Chef and Consumer. Seeking the Best Paths to Enjoy a Healthy, Varied and Delicious Diet Without Health Risks.*



## MORE THAN JUST FOOD

see page 20

To celebrate the 50<sup>th</sup> anniversary of its founding the Perugia Delegation put together an unusual conference. In his opening remarks, Delegate Massimo Alberti emphasized that the Delegation's Advisory Council wanted to highlight not only traditional foods and dishes, but also other elements such as the tableware, floral décor and elegant linens that contribute to a convivial dinner.

## THE OLIVE TREE AND ITS OIL IN ANCIENT "AGRO ROMANO"

see page 22

Unlike the Greeks and Phoenicians, who utilized it primarily for lamp oil and medicinally, the Romans were the first to use olive oil nutritionally on a large scale. So much so that olive oil soon became a commodity of major importance. At his villa at the gates of Tivoli, the Emperor Hadrian had two boundless olive groves that produced the precious and costly "liquid gold".

## FOOD AND MUSIC: A PERFECT UNION

see page 24

Siracusa Academician Rosalia Sorce analyzes the relationship between food and music. Our perception and enjoyment of food must be considered to be one of our multi-sensory emotions *par excellence*. Music is beneficial because it nourishes our mind just as food nourishes our body. They are both expressions of the art of wellbeing, and they both evoke memories and allow us to share our emotions.

## THE CUISINE OF RE-USE IN VALDINIEVOLE

see page 25

Traditional early 20<sup>th</sup> century cuisine in Valdinievole was closely tied to the local products. The peasants provided their landlords with the chicken and eggs that were prepared on special occasions, while the unused portions (fat, feet, entrails and even stale bread) were used to add flavor to everyday dishes. Montecatini Terme-Valdinievole Academician Cesare Dami provides some recipes.

## CARUSO'S SAUCE

see page 26

It is said that the great Neapolitan tenor Enrico Caruso was a great lover of food and had an exceptional appetite. Naples-Capri Academician Claudio Novelli tries to search out the origins of the recipe for "Spaghetti Caruso". The dish is especially well known in the United States, where cooks from many nations claim to have invented it.



## FROM THE SEED TO THE PLATE

see page 28

Colli Euganei-Basso Padovano Academician Gian Paolo Pinton describes an exhibit at the Altinate San Gaetano Cultural Center in Padua. The exhibition, entitled *Food: The Science of Bringing Forth Food from the Seed to the Plate* will be open through February 28. It is an extraordinary display that tackles the theme of food from the scientific point of view, revealing all the secrets of a dish's origin.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

FEBBRAIO 2016 / N. 279

DIRETTORE RESPONSABILE  
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE  
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE  
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI  
Simonetta Agnello Hornby,  
Massimo Alberti, Giovanni Ballarini,  
Carla Bertinelli Spotti,  
Maria Cristina Carbonelli di Letino,  
Cesare Dami, Silvia De Lorenzo,  
Marino de Medici, Maurizio Fazzari,  
Gabriele Gasparro, Mauro Gaudino,  
Francesco Lucidi, Claudio Novelli,  
Paolo Petroni, Gian Paolo Pinton,  
Marina Rosa, Rosalia Sorce,  
Giorgio Viel, Publio Viola.



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



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