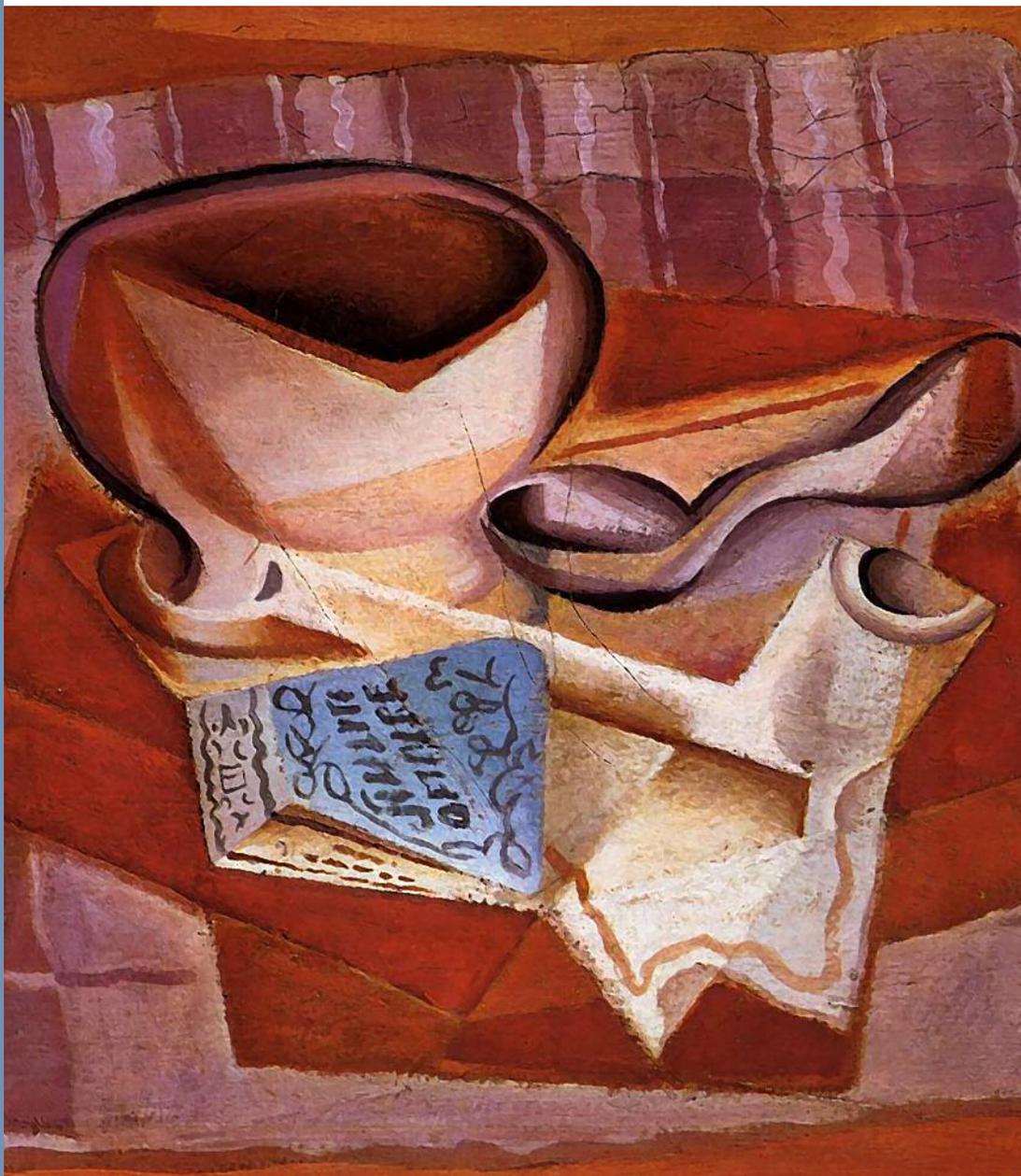


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 283, GIUGNO 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/



FOCUS

- 3 I nuovi luoghi del cibo e la crisi della ristorazione tradizionale (Paolo Petroni)

CULTURA & RICERCA

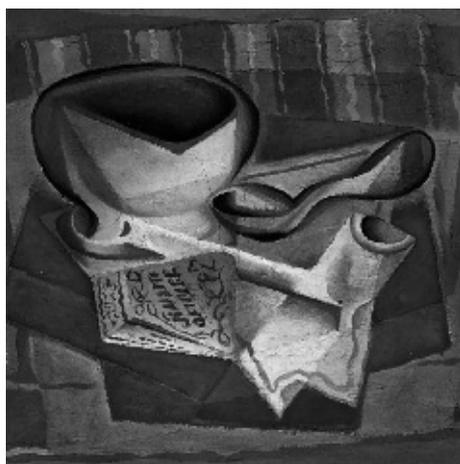
- 4 Risi e bisì, una minestra dogale (Nazzeno Acquistucci)
- 6 L'“affaire lasagna”: una faida all'ombra del Vesuvio (Claudio Novelli)
- 8 Gusto: un senso minore? (Alfredo Pelle)
- 10 Nulla di nuovo sotto il sole! (Michela Dal Borgo)
- 11 Per un bere più consapevole (Roberto Robazza)
- 13 Un gentiluomo di campagna (Pier Franco Quaglieni)
- 18 Storia e leggenda del miele (Publio Viola)
- 20 Minestra o pasta? (Marco Tupponi)
- 22 La cultura dell'alimentazione nell'organizzazione monastica (Calogero Ariosto)



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 La tavola italiana vista da lady Blessington (Lucio Fino)
- 25 Abitudini alimentari nel ducato di Benevento (Danila Carlucci)
- 27 A tavola con Gesù (Gian Paolo Pinton)



“Natura morta con ciotola, libro e cucchiaio” (1923) di Juan Gris. Collezione privata.

I NOSTRI CONVEGNI

- 15 Coinvolgere i futuri interpreti della cucina (Giovanna Moretti)
- 16 La pasta ripiena in Emilia Romagna (Piergiulio Giordani Pavanelli)
- 17 Valorizzare il pesce d'acqua dolce (Massimo Percotto)

I PIÙ BUONI PIATTI TIPICI NEI RISTORANTI ITALIANI

- 28 Il risotto giallo alla milanese

SICUREZZA & QUALITÀ

- 29 Attenzione al sale (Gabriele Gasparro)

RUBRICHE

- 5 Calendario accademico
- 26 Accademici in primo piano
- 30 In libreria
- 31 Dalle Delegazioni
- 45 Vita dell'Accademia
- 68 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.

I PREMI 2016 DELL'ACCADEMIA

XXVIII PREMIO "DINO VILLANI"

Pietro Lovato, Balsameria Casa Lovato srl, Nogarole Vicentino (Vicenza) per il **Balsamico di Casa Lovato**
Isabella Rocca, Azienda Agricola Rocca, Esperia (Frosinone) per il **Peperone di Pontecorvo Dop grigliato**
Paolo Bertelli, Bertelli Salumi di Bertelli Paolo, Montagnana (Padova) per il **Lardo arrotolato**
Giuseppe Zoff, Azienda Agricola Zoff Giuseppe, Cormons (Gorizia) per il **Formaggio Latteria Cormons**
Giulia Spreafico, Marco D'Oggiono Prosciutti srl, Oggiono (Lecco) per la **Mortadella di fegato della Brianza**
Paolo Pesca, Apicoltura Dr. Pesca, Rosignano Marittimo (Livorno) per il **Miele di rovo**
Carlo Santarelli, Caseificio Sociale Manciano, Manciano (Grosseto) per la **Spia della Maremma**
Manuel Lombardi, Azienda Agricola Agrituristica Le Campestre, Castel di Sasso (Caserta) per il **Conciato romano**
Nicla Corsini, Ditta Bruno Corsini dal 1918, Pistoia per il **Panforte glacé di Pistoia al cioccolato**
Daniele Polesel, Macelleria Polesel & C. snc, Maniago (Pordenone) per il **Pindulis**

II PREMIO "MASSIMO ALBERINI"

Illuminato Pirrone, Caffè Mirò di Pirrone Illuminato & C. sas, Alcamo (Trapani) ● Mireia Pausas, Peccati di gola, Barcellona (Spagna) ●
Giuliana Dafne Geraci & C., Torrionificio di M. Geraci snc, Caltanissetta ● Andrea Cianciullo, Lupacchioli srl, Ripalimosani (Campobasso) ●
Michele Littamè, Società Agricola Littamè, Sant'Urbano (Padova) ● Giovanni De Rocco, Gelateria Alpina, Firenze ●
Monica Dianda, Forno a vapore Amedeo Giusti di Dianda & Rugani snc, Lucca ● Lanfranco Clementi, Clementi specialità alcoliche, Fivizzano (Massa Carrara) ●
Luigi Viganò, Mini Market delle carni di Viganò L. & C., Verano Brianza (Monza e Brianza) ●
Andrea Trinci, Trinci Torrefazione Artigiana di Caffè e Cacao, Cascine di Buti (Pisa) ● Guido Tesi, Le bontà di Tripoli, Agliana (Pistoia) ●
Roberto Catinari, Roberto Catinari Arte del Cioccolato, Agliana (Pistoia) ● Mr. Espresso, Oakland (California) ●
Adriano Bottecchia, Forno di Lago, Lago di Revine (Treviso) ● Marco Cuccoli, Pasticceria F.lli Cuccoli, Figline e Incisa Valdarno (Firenze) ●
Andrea Miele, Pasticceria Miele, Certaldo (Firenze) ● Alessio Conti, Caffè Pasticceria Chielì 1948, Città di Castello (Perugia)

DIPLOMA DI "CUCINA ECCELLENTE"

"La Torre" di Monselice (Padova) di Norberto e Franca Gallo
"Alla lanterna" di Fano (Pesaro-Urbino) di Flavio Cerioni
"La trota dal 63" di Rivodutri (Rieti) di Maurizio e Sandro Serva

DIPLOMA DI "BUONA CUCINA"

"Grappolo" di Alessandria di Beppe Sardi ● "Romantik Hotel Turm" di Fiè allo Sciliar (Bolzano) della famiglia Pramstrahler ●
"Grano di pepe" di Ravarino (Modena) di Rino Duca ● "Laghi" di Campogalliano (Modena) di Paolo Reggiani ●
"Osteria Emilia" di Campogalliano (Modena) di Davide Forghieri ● "Sunrise - Mimmo Stillo" di Catanzaro di Mimmo Stillo ●
"Angolino sul mare" di Francavilla al Mare (Chieti) della famiglia Rapino ● "Vecchio Teatro" di Ortona (Chieti) di Armando, Daniela e Leonora Carusi ●
"Cucina Mia" di Dubai (Emirati Arabi Uniti) di Domenico Serra ● "Social by Heinz Beck" di Dubai (Emirati Arabi Uniti) di Heinz Beck ●
"Pacifico" di Porto Garibaldi (Ferrara) della famiglia Maccanti ● "Sabatini" di Firenze di Carlo Lazzerini e Claudio Schiavi ●
"Aqua" di Istanbul (Turchia) del Four Seasons Hotel & Resorts ● "Divan Lokanta" di Istanbul (Turchia) del Divan Group ●
"Restaurant 34" di Istanbul (Turchia) del Grand Hyatt Istanbul ● "Derby Grill de l'Hotel de la Ville" di Monza della famiglia Nardi ●
"Pomiroeu" di Seregno (Monza e Brianza) di Giancarlo Morelli e Alessandra Garavaglia ●
"Santa Rughe" di Gavoi (Nuoro) di Franco Podda ● "Osteria della Peppa" di Fano (Pesaro-Urbino) di Martina Carloni ●
"Martini" di Pisa (località Tirrenia) di Ignazio e Raffaele Diana ● "Nespola" di Lusia (Rovigo) di Clara Muraro e Antonio Pellegrini ●
"10 Corso Como" di Shanghai (Cina) di Corrado Michelazzo ● "Atto Primo" di Shanghai (Cina) ●
"Otto e mezzo Bombana Shanghai" di Shanghai (Cina) di Gian Luca Fusetto ● "Lighthouse restaurant" di Singapore (Singapore) del Fullerton Hotel ●
"Den Gamle och Havet" di Stoccolma (Svezia) di Michaela Campogiani ● "Döden i Grytan" di Stoccolma (Svezia) di Michaela Campogiani ●
"Castellucci" di Montevarchi (Arezzo) di Alberto Bucchi ● "Poggiomanente" di Umbertide (Perugia) della famiglia Cancian

VI PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"

per la valorizzazione della Buona Tavola tradizionale regionale

Ristorante Da Massimo di Barcellona (Spagna)
Ristorante Xemei di Barcellona (Spagna)
Sophie Schoucair del ristorante "Marinella" di Beirut (Libano)
Taverna del Colleoni & dell'Angelo di Bergamo
Michele Tanno, Dottore in Scienze Agrarie e docente di Campobasso
Antonio Abbruzzino, Ristoratore di Catanzaro
Ristorante Pizzeria Il Pozzo di Pieve Fosciana (Lucca)
Giuseppe Atzori del ristorante "Las Ventanas" di Città del Guatemala (Guatemala)
Carlo Bernardini, Ristoratore di Istanbul (Turchia)
Giancarlo Francia del ristorante "La rosa dei venti" di Albinia di Orbetello (Grosseto)
Moreno Santi del ristorante "Osteria dei Nobili Santi" di Monte Argentario (Grosseto)
Camillo Rosset dell'agriturismo "Maison Rosset" di Nus (Aosta)
Davide Eusebi, Giornalista professionista di Pesaro
Pietro Enrico Trevisanutto del ristorante "Gelindo" di Vivaro (Pordenone)
Francesco Carli del "Country Club di Ipanema" di Rio de Janeiro (Brasile)
Antica Hostaria di Bacco di Furore (Salerno)
Stefano Micillo del ristorante "Mamma Mia" di Shanghai (Cina)
Roberto Bernasconi del ristorante "Porto Matto italian restaurant" di Shanghai (Cina)
Associazione Veneti in Cina di Shanghai (Cina)
Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

I nuovi luoghi del cibo e la crisi della ristorazione tradizionale

Un momento difficile che esige un'attenta valutazione da parte degli Accademici.

DI PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia

Un tempo, nemmeno tanto lontano, le “Pagine Gialle” dividevano i luoghi dove mangiare in tre categorie: Ristoranti, Trattorie, Pizzerie. Non era agevole trovare un numero di telefono, in quanto non era chiaro quale fosse il criterio usato per la suddivisione. Poi si è saputo che, molto semplicemente, era l'inserzionista a decidere in quale categoria ricadere. Il vero problema, tuttavia, era la definizione di ristorante e di trattoria (per altro entrambi i nomi sono di origine francese). La Treccani se la cava rapidamente affermando che la trattoria è un “semplice ristorante”. Il Devoto-Oli chiarisce meglio, e riporta che la trattoria “specialmente in passato, è contrassegnata da una atmosfera molto familiare e alla buona”. Lo Zingarelli definisce trattoria un “ristorante di modeste pretese, dal servizio semplice, familiare”. Ci sarebbero poi le osterie, dove si servono (servivano), soprattutto, vini con servizio di trattoria (a Roma, invece, ci sono le “Hostarie” che spesso sono chic, con pretese di eleganza). Giuste definizioni, ma appartengono a un passato ormai scomparso. In inglese e in francese, non esiste nemmeno la traduzione della parola trattoria e in Italia non è più possibile distinguere una trattoria da un ristorante, che, oltretutto, possono avere anche un servizio di pizza. I nostri costumi hanno travolto questa distinzione e oggi i luoghi del cibo sono innumerevoli e diversi rispetto al recente passato. Il consumo del pranzo sul luogo di lavoro ha dato vita a bar che sfornano (dal microonde) piatti precotti di ogni tipo, oltre a proposte fredde e a panini assortiti, imbottiti di improbabili salumi e cotolette ricostruite di non si sa quale animale. Alcuni luoghi sono un ibrido: il bar è passato in secondo piano, lo spazio maggiore è dedicato al cibo che, spesso, si può consumare anche stando seduti o appollaiati su uno sgabello. Ci sono anche i *self service*, i *take away*, alcuni locali hanno camerieri che corrono affannati, perché il rito deve essere rapidissimo, il lavoro si svolge dalle 13 alle 14, prima e dopo il vuoto assoluto. La sera sono spesso chiusi. Altro fenomeno diffusissimo tra i giovani sono gli aperitivi “happy hour” e gli “apericena”, dove si mangia di tutto a volontà e si beve per una modesta cifra. Ovviamente ogni orrore è servito, da avanzi sminuzzati, a piatti di pasta di ignobile sapore. Tuttavia, il tutto costa poco, evita la cena tradizionale e si socializza. Si sta facendo strada, però, una ristorazione migliore e più moderna, una sorta di bistrò (anche questa è parola francese da “bi-



strot”), dove si possono gustare buoni vini al bicchiere, qualche valido formaggio e decorosi salumi. Sono aperti sia a pranzo sia a cena, con menu completamente diversi. Senza considerare le pizzerie, che ormai in rari casi offrono solo pizza, e i *fast food*, sempre più orientati a servire pranzi completi a buon mercato. Il panorama del cibo è vastissimo, variegato e in continua evoluzione, e ha messo in crisi il ristorante tradizionale, come lo si intendeva una volta. I grandi chef, che vedono le loro sale desolatamente vuote, talvolta aprono adiacenti locali a buon prezzo; altri propongono menu del mezzogiorno a prezzi stracciati o offrono pranzi con poche portate a prezzo fisso. In generale, comunque, il settore è in sofferenza. Si parla tanto di ingredienti di qualità, di filiera corta, dell'importanza della selezione dei prodotti da servire, ma la cruda realtà è che la maggior parte della ristorazione offre prodotti standardizzati, utilizzabili in ogni momento, quindi surgelati o precotti o preconfezionati, provenienti dalla distribuzione specializzata per i pubblici esercizi. Momento non facile che esige, da parte di tutti gli Accademici, un'attenta valutazione delle infinite proposte che ci vengono rivolte. Ogni Accademico avrà esperienza di locali anonimi, banali, senza un indirizzo gastronomico preciso, la cui esistenza, magari da anni, non trova una giustificazione gastronomicamente accettabile. Una selezione è d'obbligo e l'Accademia, tramite i suoi organi territoriali, deve svolgere il proprio ruolo con grande scrupolo e passione per la buona cucina.

See English text page 70



Risi e bisi, una minestra dogale

Un piatto gustosissimo, delicato di sapore e tanto appetitoso.

DI NAZZARENO ACQUISTUCCI
Delegato di Treviso-Alta Marca

Il binomio *risi e bisi* identifica una minestra cara alla tradizione veneta ma, in effetti, diffusa nelle terre già appartenenti alla Serenissima, come l'entroterra veneto, la costa adriatica e anche la Grecia, la Turchia e il Libano. È possibile trovarla pure in Austria, grazie alla contaminazione culinaria durante l'occupazione austriaca a Venezia.

L'origine di questo delizioso piatto primaverile è incerta, non si sa se sia da localizzare negli orti delle isole della Laguna (si producono i *bisi* nell'Estuario) o nel vicino entroterra vicentino (sono famosi quelli del paese di Lumignano) o quello trevigiano. Sta di fatto che si deve ai veneziani la capacità di conservare e diffondere la tradizione di una minestra popolare, diventata, adesso, specialità da non perdere.

Quello che si sa con certezza è che la preparazione piaceva moltissimo ai

Dogi, tanto che ne hanno fatto un piatto rappresentativo da offrire solennemente in occasione della festa di San Marco e della Repubblica Serenissima, che cade il 25 aprile, e la caratteristica interessante è che i *bisi* utilizzati provenivano preferibilmente da Borso del Grappa, un paesino della pedemontana trevigiana, dove si coltiva prevalentemente la qualità "rondo". Sono belli, teneri, grossi ma pochi, tanto da essere addirittura festeggiati con una sagra popolare che si tiene in giugno; appartengono, ormai, alle ricercatezze gastronomiche, le cosiddette nicchie, e sono tanto costosi quanto rari.

L'amenità e il clima pedemontano di Borso del Grappa, le coltivazioni sui tradizionali terrazzamenti, a ridosso delle *margiere* (muretti di pietre a secco) e quindi protette dal freddo e ben esposte al sole, permettevano ai coltivatori di anticipare la maturazione dei *bisi* e di portarli al mercato verso la fine di aprile. Un raccolto particolarmente precoce, che rappresentava uno dei punti di forza della produzione di Borso. All'origine della fama del prodotto, tuttavia, vi è la consistenza e la dolcezza superiori alla media, dovute proprio alla felicissima realtà microclimatica del luogo. Ne parla anche il medico bolognese Baldassarre Pisanelli, nel *Trattato della natura de' cibi et del bere* (1659).

La minestra di *risi e bisi* era, si è ricordato, il piatto principale del banchetto offerto al Doge il 25 aprile, e, in quella occasione, venivano invitati i procuratori di San Marco, i patrizi del Maggior Consiglio, gli uomini d'arme, gli amministratori dello Stato e gli Ambasciatori stranieri





accreditati, in un convito a Palazzo Ducale. Se per il giorno della festa non erano ancora pronti i piselli di Borso o quelli degli orti dell'Estuario o di Lumignano, il Doge li faceva arrivare dalla Liguria, che gode di un clima molto più mite. Per mantenerli freschi nel lungo viaggio fino a Venezia, venivano trasportati ancora attaccati alla pianta e bagnati frequentemente.

La coltura del pisello risale all'era neolitica (circa 8000 anni fa) e ha accompagnato quella dei cereali, determinando le origini dell'agricoltura da parte dell'uomo nell'area della Mezzaluna Fertile. Da lì, lungo le antiche vie commerciali, ha avuto inizio la sua espansione verso l'Europa, presumibilmente attraverso la Grecia e poi lungo le strade consolari dell'Impero Romano, come risulta dalle citazioni del filosofo e botanico Teofrasto nella sua *Historia Plantarum* (III secolo a.C.), dello scrittore romano di agronomia Lucio Columella in *De re rustica* e dello

scrittore e naturalista romano Plinio, nella sua *Naturalis historia*, scritta intorno all'anno 77 d.C. Non dimentichiamo che il termine *biso* deriva direttamente dalla parola latina *pisum*. Oggi, in Italia, come è avvenuto per il riso, si sono ottenute cultivar di piselli particolarmente adatte a esaltare questo piatto. È importante, però, che siano utilizzati piselli freschi e lo si può verificare sgranandoli dal baccello. Il pisello fresco, quando viene staccato, mantiene il peduncolo che lo collega al baccello. Purtroppo, le sue qualità degradano rapidamente e andrebbe mangiato appena colto. Un accorgimento importante, per la perfetta riuscita, è quello di utilizzare il brodo dei baccelli più teneri e piccoli, schiacciati successivamente nel colino. Il buongustaio deve sapere che un buon piatto di *risi e bisi* nostrani si può gustare soltanto dalla fine di aprile ai primi di giugno. Esiste anche il detto "Ogni riso un biso": se si vuole fare

una minestra veramente gustosa, occorre usare i piselli senza parsimonia. Non esiste, in verità, una ricetta unica di questa minestra, perché di questa si tratta e non di risotto. Una minestra densa, che può essere insaporita con un po' di cipolla, pesto di prezzemolo, pancetta e brodo. Alcuni, come si è detto, utilizzano quello della bollitura dei baccelli, altri brodo di carne, altri semplicemente brodo vegetale. Comunque si realizzi, però, il risultato è sempre quello di un piatto gustosissimo, delicato di sapore, tanto appetitoso e consolatorio da suggerire al poeta e drammaturgo veneziano Domenico Varagnolo questi versi: "Per benedir la santa primavera/che fa dei orti tanti paradisi,/a mi me basta solo una supiera,/na supiera dei nostri risi e bisi.../là mi me gusto più che volentiera/in cento modi piccoli e precisi,/la zogia verde e dolce de la tera/s'un bianco mar de teneri sorisi".

See International Summary page 70

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2016

GIUGNO

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

18-19 giugno - **Principato di Monaco**

Trentacinquennale della Delegazione
Convegno "Il Principato di Monaco nel costume e nella moda della tavola e della società"

22 giugno - **Firenze**
Cerimonia di consegna premi
Académie Internationale de la Gastronomie

27 giugno - **Bologna-San Luca**
Convegno sulle frodi e falsificazioni alimentari

LUGLIO

15 luglio - 4 settembre
Alessandria
Mostra "I menu raccontano - Storie in tavola"

SETTEMBRE

9 settembre - **Pescara**
Sessantennale della Delegazione
Convegno "Alimentazione e salute"

17-18 settembre - **Staffolo**
51ª edizione premio "Verdicchio d'Oro"

21 settembre - **Parigi**
Conferenza "Cuoche a confronto - Arte figurativa e gastronomia"

OTTOBRE

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

20 ottobre - **Lunigiana**
II edizione "Premio Delegazione della Lunigiana"
per I.I.S. "A. Pacinotti" di Bagnone

NOVEMBRE

18 novembre - **Empoli e Valdarno Fiorentino**
Convegno "Risorse alimentari e cambiamenti climatici: lo scenario in Toscana"



L'“affaire lasagna”: una faida all'ombra del Vesuvio

Liscia o con i bordi arricciati, con l'uovo sodo o il salame napoletano, rappresenta lo spirito di un popolo che si dà un premio per la fame subita nei secoli.

DI CLAUDIO NOVELLI
Accademico di Napoli-Capri



Mettiamo l'animo in pace (e lo stomaco a riposo): Carnevale e Pasqua sono definitivamente lontani. Siamo stati fino a ieri, magari più volte, vittime solerti e gaudenti della regina delle feste, la lasagna, quel maestoso e monumentale piatto “composito”, al quale si comincia a pensare e di cui si parla, sempre più di frequente, già tempo prima di cucinarlo. A quale vestale affidarsi per la celebrazione di un rito alla cui conclusione, qualunque sia la religione alla quale si appartenga, si verseranno abituali, copiose lacrime di coccodrillo? L'eburnea mano della sacerdotessa sarà stata parca o vi avrà aggiunto grassi inutili? Cibo rituale, da consumarsi in allegra brigata. Purtroppo, però, come spesso avviene, un qualcosa destinato a unire le genti in fraternità di spirito si rivela un ciuffo di zizzania sparso tra bellicosissimi ruminanti. Vero pure, come affermano i maligni, che nella nostra congenita anarchia non si trovi un solo condominio che prepari pasta e fagioli nello stesso modo, o che dieci fratelli o dieci sorelle impastino le polpette con dosi e ingredienti uguali. Da noi il canone, la ricetta aurea, non è dogma: è piuttosto un semaforo rosso, non impone, consiglia. Una generica indicazione, insomma. L'“affaire lasagna” comincia nel momento in cui essa fa la sua comparsa sulla tavola: già, perché le porzioni non devono essere fatte altrove, e ognuno dei commensali deve poter indicare, oltre alla quantità desiderata, se preferisce un gran piatto o ripetute piccole porzioni, o magari un angolo dove c'è più pasta e più croccante o piuttosto una fetta centrale, di sua natura più

provvista di polpette e cervellate. Dopo il rituale benvenuto, come sempre avviene, comincia la *querelle*. Sulle prime pare che sull'argomento vi sia una piattaforma comune, ossia tutti d'accordo sulla pasta all'uovo, con semola di grano duro. La prima schermaglia sulla scelta della forma: se liscia o con i bordi arricciati. Messa da parte particolarismi di preparazione, allergie e intolleranze, idiosincrasie e vezzi individuali, superati gli scogli del ragu' e della ricotta, ossia se questa vada sbriciolata a mano e poi ricoperta di salsa o piuttosto a essa mescolata in precedenza, particolare in apparenza trascurabile ma che procura sempre una frangia seppur minoritaria di dissidenza, la vera secca difficile da superare, sulla quale si è soliti arenarsi, è sulla presenza dell'uovo sodo e del salame napoletano. A quarti il primo, a tocchetti il secondo. Nonostante il fatto che Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonavicino, sin dal lontano 1839 in proposito abbia scritto: “Chisto è no piatto che se fa spisso lo Carnevale. Piglia a lo macaronaro de vascia a lo Pennino chelle belle tagliarelle larie (larghe), che pareno fettucce de fianda (vi ca cheste nce vo chiù acqua pe li cocere), doppo che l'hai cotte le mettarraje a solare (strato) a solare o dinto a no ruoto, o a na prattella (teglia di terracotta), e pe ogni solare nce miette lo caso mmescato, no filaro de fellucce de provola janca, o mozzarelle, no filaro de cervellate cotte dinto a lo stufato, e si nce miette doje porpette non faje male, no bello coppino de brodo de stufato, e accossì farraje pe ogni solaro, e lle farraje stufà, si po le vorrisse fa doce, dint' a lo caso nce miette lo zucchero e no poco de cannella e pure



le farrage stufà co fuoco sotto, e ncoppa”. Va ricordato che il Cavalcanti chiamava “brodo di stufato” quello che noi oggi chiamiamo ragù. Di uova e salumi non c’è traccia. Un anonimo “Principe dei cuochi”, ne *La vera cucina napoletana*, stampata per i tipi di tal Francesco Palma nel 1881, riprende la ricetta tal quale, ma vi apporta una piccola ma significativa aggiunta, con la quale è arrivata fino ai giorni nostri: “(...) Puossi ancora aggiungere per ogni suolo della ricotta, ed allora sono squisitissimi”. Fatte salve le leggi della buona educazione, tutti i napoletani dicono la loro, nessuno escluso. Non sono divisi per censo, cetto, cultura, sesso, età o quartiere; ognuno invoca dalla sua parte centenarie tradizioni di famiglia, e a sostegno scomoda

i più eminenti codificatori della cucina napoletana. Va notato, nel caso particolare delle uova e del salame, che entrambi gli schieramenti vantano nomi illustri: nello spirito di Jeanne Carola e con l’italico sostegno di Ada Boni, un folto gruppo di prodi gastronomi, contrastati, però, da personaggi del calibro di Mario Stefanile, il quale, non contento “delle uova sode tagliate a quarti”, vi aggiunge “del prosciutto spesso tagliato a dadini”. A un borghese prosciutto, Enzo Avitabile, grande misconosciuto della cucina partenopea, sostituisce, ma sempre a dadini, il più proletario salame napoletano. Mentre Domenico Rea, d’accordo sulle uova, più prudente, scrive di “una possibile aggiunta di salame”. Un’altra grande interprete della nostra

cucina, Maria Riviuccio Zaniboni, da gran signora qual era, tenta una mediazione, con uno scarto di appena pochi punti per il nostro colesterolo: salva le uova ed esclude decisamente i salumi. In ogni caso, che la pasta sia o no all’uovo, che la ricotta sia stemperata o meno nel ragù, presenti o assenti uova e salame, restano, scolpite nell’acciaio delle nostre teglie, le dolorosamente vere parole, riferite al Carnevale, ma valide per ogni periodo dell’anno, del succitato Rea: “Soltanto in questo cibo si può leggere con chiarezza il carnevale napoletano, un evento in cui si concentra lo spirito di un popolo che si dà un premio per l’antica e immarcescibile fame subita nei secoli”.

See International Summary page 70

LA SOCIAL ECONOMY ENTRA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

Vuoi condividere con altri, anche sconosciuti, una cena? Vuoi provare le sensazioni di una riunione conviviale in casa di amici? Basta affidarsi alla rete: miriadi di offerte interessanti in “social eating”; vedi le “cohouse” come quella del Pigneto a Roma, per mangiare bene, ma soprattutto insieme (cuochi di ogni genere, anche stellati, a prezzi quasi sempre modici). Comincia a diventare variegata e interessante l’offerta degli “home restaurant”, ristoranti in casa propria. L’idea nasce dall’attuale momento che vede l’opzione ristorante a volte troppo cara: perché, allora, non sfruttare la propria abilità in cucina e la propria casa, specie se situata in un ambiente ameno o in una città d’arte, per proporre una serata con ricette, magari della nonna, cucinate con amore e ingredienti prelibati? Per il cliente basta prenotare su internet ed è facile godersi una cenetta in ambiente e atmosfera a volte familiari, a volte ricercati, e a prezzi modici; per i proprietari, è un mezzo per arrotondare lo stipendio con un ristorante dentro casa. È facile (per ora) aprire un “home restaurant”: è sufficiente avere una casa accogliente, bravura e passione in cucina, un computer e un collegamento internet per i contatti e le relazioni con il cliente. Non occorre avere una licenza e nemmeno un’autorizzazione sanitaria, fino a 5.000 euro lordi l’anno, viene considerata attività lavorativa occasionale e non c’è bisogno di partita IVA; oltre questa cifra, fino a 30.000 euro, si entra nella disciplina commerciale concernente le attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, con i relativi obblighi.

Nel 2014, il settore ha fatturato 7,2 milioni di euro, con 7.000 cuochi che hanno aperto la loro casa a conoscenti o sconosciuti, contattati tramite social network, e si calcola anche che, nello stesso anno, hanno cenato, in un home restaurant italiano, 300mila persone. Va da sé che i ristoratori tradizionali parlino di concorrenza sleale e chiedono di regolamentare il fenomeno. Nel maggio 2015, il Ministero dello Sviluppo economico sembrò accogliere le loro richieste, ed è stato presentato un disegno di legge che prevede l’obbligo di segnalare l’apertura con un certificato di inizio attività, per non più di otto aperture al mese fino a un massimo di ottanta l’anno, dieci coperti al massimo e due stanze per appartamento.

La Delegazione di Terni, per toccare con mano e comprendere il fenomeno, ha recentemente dedicato una riunione conviviale, riservata ai soli Accademici, alla visita del primo home restaurant della città, “Le terre di Fulvio” a Collescipoli, che offre una cucina di stretta tradizione, con pasta, pane, dolci e marmellate fatte in casa, nella campagna umbra immersa nel verde. (Guido Schiaroli)



Gusto: un senso minore?

Ci mette in contatto con gli alimenti, facendone conoscere il sapore, senza il quale non esisterebbero le scienze gastronomiche.

DI ALFREDO PELLE

Accademico di Vicenza

Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi"



L'essere umano è l'unico che cuoce il cibo ed è in grado di concepirlo, di gustarlo e di raccontarne le sensazioni, di creare confronti, ricordi, esperienze; quindi potremmo affermare: "Gusto ergo sum". Il gusto si è trasformato, nel corso dei secoli, in un'avventura intellettuale, sia pure nella quotidianità, facendo lavorare, tramite il corpo, la mente, e dando vigore alle personali passioni, ai desideri, ai ricordi.

Proviamo, allora, a considerare il gusto l'"intelligenza del palato"? E quanto l'uomo, nello studio dei vari sensi, ha dedicato al gusto?

Non sono molti i libri che riguardano lo studio del gusto, mentre ve ne è una sterminata pletera sull'alimentazione, sul cibo, sulla cucina, sulla tavola. Eppure, fra i vari significati che si possono dare al gusto ve ne è uno che appare profondo nell'enun-

ciamento: "il gusto è il senso che ci mette in contatto con gli alimenti, facendone conoscere il sapore e senza il quale non esisterebbero le scienze gastronomiche, né, più in generale, le scienze sensoriali". La causa di tutto questo risiede nel fatto che la riflessione filosofica di oltre duemilacinquecento anni ha contrapposto i sensi all'intelletto, distinguendo i sensi corporei da quelli cognitivi, delegati, per loro stessa natura, a una conoscenza più elevata. "Ti pare che un vero filosofo possa curarsi dei piaceri come quelli del mangiare e bere? - afferma il Socrate di Platone nel *Fedone* - "Niente affatto"-risponde Simmia. Si riteneva, dunque, che le brama di cibi e bevande fosse una delle pulsioni più basse, in quanto appartenenti alle necessità animali, mentre i piaceri della conoscenza sono di pertinenza della spiritualità. Hegel estromette i nostri sensi carnali,

gusto, olfatto, tatto, dalla possibilità di convivere con l'arte. Il sensibile dell'arte si riferisce solo ai due sensi teoretici della vista e dell'udito, mentre gli altri risultano esclusi dal godimento artistico. Così la pittura, la scultura, l'architettura, la musica, la danza, la poesia o il cinema sono storicamente fra le arti, per definizione, tuttavia è difficile conferire un riconoscimento artistico all'attività culinaria, come alla profumeria. Il gusto è quindi considerato un senso minore, più carnale, più viscerale, enormemente soggettivo e senza alcuna capacità di fornire "conoscenza". Pensate a quegli elementi percepibili con la vista (un quadro, per esempio) o con l'udito (una sinfonia di Mozart): sono più duraturi, mi verrebbe da dire "stabili", mentre i sapori e i profumi sono parte di un effimero immediatamente pronto a svanire. Il che li colloca in un mondo talmente personale che rende praticamente impossibile includerli in un discorso teoretico.

D'altronde, come sottolineavo, la sensibilità gustativa è una delle componenti più carnali della nostra conoscenza e le parole con cui la descriviamo dovranno tener conto di questa "corporeità" e solo gli animali umani, in quanto parlanti, hanno tramutato l'atto del gustare in un "sapere" comune, condiviso, che produce sempre una valutazione. In questo senso è stato risolutore il pensiero di Brillat-Savarin, che nella sua *Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia trascendente*, pubblicata nel 1825, quasi due secoli fa, ha scritto che solo l'uomo, il grande buongustaio della natura, "sa mangiare". Nei secoli XVII e XVIII si accostò alla



parola gusto, oltre il significato “sensoriale”, anche una facoltà di giudizio estetico, ossia la capacità dell’uomo di riconoscere le cose belle ed è, così, che nasce la necessità di “educare al gusto estetico, vestire con gusto, avere il gusto”.

Dove affonda le radici il gusto di ciascuno di noi? Esso si costruisce nell’infanzia, in quella cucina che Enzo Biagi, alla richiesta di spiegare quali fossero i suoi canoni del buono, rispose: “La cucina dell’amore”. Quella fatta dei pochi piatti che la mamma gli preparava da ragazzo, piatti di una cultura familiare, carichi di valore sentimentale ancor più che di valore gastronomico. Queste nostre primissime memorie, fra le più tenaci, riguardano odori e sapori che poi ci scorteranno nella

vita adulta influenzando i nostri gradimenti o le nostre repulsioni, fino a diventare veri e propri gusti.

Bisogna anche ammettere che non vi è alcuna educazione al gusto da parte delle scuole, e la cultura, anch’essa industrializzata, ha provocato un tale livellamento delle conoscenze alimentari, una tale incapacità di confrontare, di comparare, perfino di conoscere, da generare “una inerzia gustativa”. Ogni cultura, comunque, è convinta di avere la cucina migliore, nonostante questo imbarbarimento, ed è portata a rendere assoluto il valore dei propri gusti e a disprezzare o ridicolizzare quelli delle altre culture. E anche all’interno di ogni cultura, il concetto di bontà varia da un palato all’altro, in relazione alla storia personale.

Il gusto è un atto del giudizio che ti sollecita a separare ciò che ti piace da ciò che non ti piace. Poiché il giudizio è personale, ne deriva che anche il gusto lo è, e, di conseguenza, permette a chiunque di esprimere un giudizio sul cibo con validità assoluta, soltanto per lui.

Teniamo, perciò, sempre presente, noi Accademici, quando valutiamo una cena o una pietanza, l’assoluta legittimazione del nostro giudizio, che può anche contrastare con il parere generale, ossia con la cosiddetta “oggettivazione” del gusto.

In questo è importantissima la funzione dell’Accademia, secondo la linea che da Vergani in poi è sempre stata coerente e continua!

See International Summary page 70

LA VITALITÀ DELL’ACCADEMIA

Negli ultimi mesi sono nate ben 12 nuove Delegazioni e si sono iscritti oltre 410 nuovi Accademici (di cui 120 all’estero), tutti animati da una grande volontà di collaborare alle attività delle Delegazioni, come richiesto dal nuovo Regolamento. “L’Accademico ha il dovere di contribuire con lealtà, amicizia e senso di appartenenza al buon andamento della vita accademica”.

Davvero notevole è, poi, il sentimento di orgoglio per essere stati accolti, che traspare dalle molte lettere inviate al Presidente dai nuovi Accademici, di cui le seguenti sono solo due esempi.

“ Egr. Presidente Paolo Petroni

Ringrazio sentitamente per avermi offerto la possibilità di far parte di questa grande Istituzione quale è l’Accademia Italiana della Cucina.

Al contempo sono onorato di partecipare alle attività dell’Associazione portando avanti i valori che sempre l’hanno contraddistinta, insieme al valore e alla tutela della cultura gastronomica del nostro Paese.

Cari saluti, Giorgio Cordone - neo Accademico di Genova Est ”

“ Caro Presidente,

sono stato veramente lieto di ricevere la Sua lettera con cui mi comunicava la mia ammissione all’Accademia da Lei diretta.

Grazie alla cultura e alla grande sensibilità del nostro Delegato, Alessio Gargini, ho avuto modo di avvicinarmi e di conoscere questa prestigiosa Associazione, di cui sono veramente onorato di poter fare parte. L’Accademia ha una grande storia di cui tutti noi, credo, siamo i testimoni e i futuri attori e, per quanto ne sarò capace, sarò un immenso piacere contribuire a portare ancora più in alto i valori e il vessillo di questa gloriosa tradizione.

Con i miei migliori saluti.

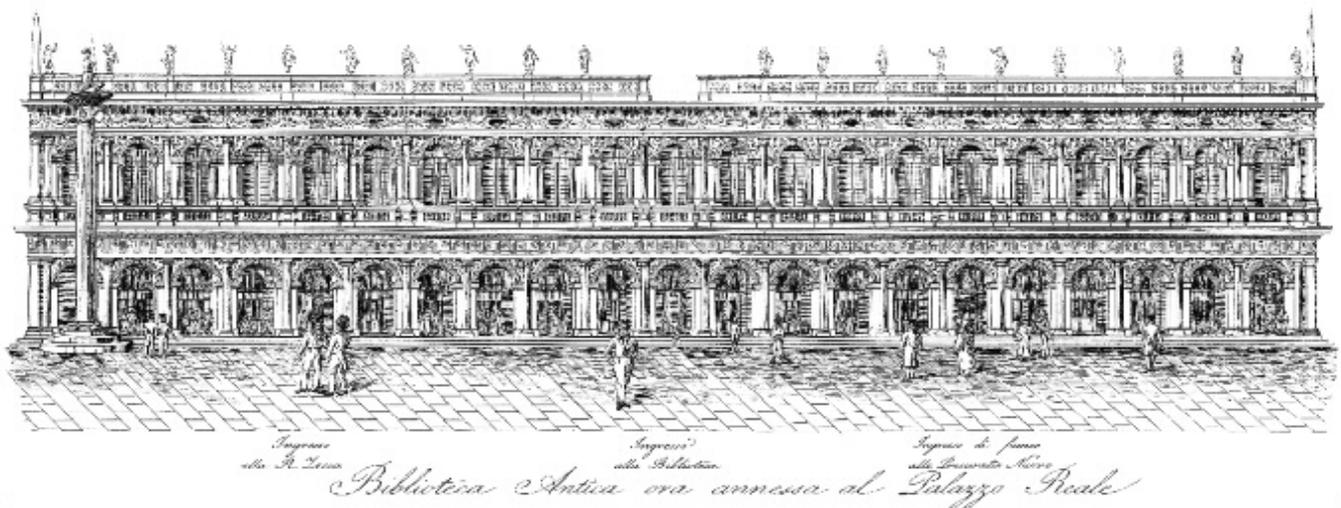
Valentino Durante - neo Accademico di Pistoia ”



Nulla di nuovo sotto il sole!

Un giudizio sulla cucina veneziana del Settecento, pesantemente contaminata dalla moda esterofila.

DI MICHELA DAL BORGIO
Accademica di Venezia Mestre



L'avvocato Girolamo Zanetti (1713-81) fu esponente del ceto cittadino veneziano, studioso e prolifico autore di varie opere anche di diffusione europea. Fratello di quell'Alessandro Maria, che fu attento custode dei tesori della Biblioteca di San Marco (oggi Biblioteca Nazionale Marciana), lasciò alla Biblioteca (e ancor oggi sono ivi conservate) delle personali "Memorie", descrivendo sommariamente, ma non senza personali riflessioni, la vita quotidiana veneziana tra gli anni 1742-43, (pubblicate nel 1885 a cura di Federico Stefani nella rivista "Ateneo Veneto", n. s., anno XV, tomo XXIX, pp. 93-148). In questo diario, si ritrovano interessanti riferimenti alla vita pubblica del patriziato (compreso qualche piccante pettegolezzo!), alle feste e alle rappresentazioni musicali e di teatro, alle celebrazioni liturgiche, e anche all'attività letteraria e artistica, alle condizioni climatiche e ai prezzi dei generi alimentari. Interessante il suo parere in merito alla moda esterofila che ha pesantemente contaminato la

"cucina" locale: "12 detto [maggio 1743]. Quattro lire [libbre, pari a chilogrammi 1,200] di bisi freschi, ossia piselli, questa mattina furono vendute per lire 34. Questo scrivo, perché si veda da chi verrà dopo noi il lusso, che in vero è reso notevole, nelle tavole di tutti. I cuochi francesi hanno guasti li stomaci veneziani con tante porcherie, salse, brodetti, e specialmente estratti, ne' quali quattro paia di colombi ridotti a puro brodo appena si trovano. Lunga sarebbe la lista delle vivande introdotte in Venezia da dieci anni in qua, alla moda di Francia la maggior parte. Ora l'aglio e le cipolle sono molto alla moda, ed entrano in quasi tutti i piatti, e le carni ed i pesci sono talmente trasformati che appena si riconoscono quando giungono in tavola. In somma, ne' lauti conviti nulla vi ha più di schietto e semplice; ma tutto è mascherato e mescolato con cento erbe, droghe, sughi ed altro".

Il nostro testimone lamenta, inoltre, l'abbondanza di cibi e il numero delle portate serviti nei banchetti - anche

del ceto borghese - con un conseguente rincaro dei prezzi di vendita nonché un eccessivo spreco, in contrasto con quanto legiferato nei secoli passati dai Provveditori alle Pompe (istituiti saltuariamente già dal 1376, ma stabili dal 1515) in merito alla tipologia e alla quantità degli alimenti da servire nei conviti: "S'è fino introdotto il costume, ne' conviti anche di persone mezzane, di preparare tre tavole in tre diverse camere, delle quali la prima serve per le zuppe, minestre ed alessio; indi levansi i convitati e vanno alla seconda, ove si trova l'arrosto; passando poi alla terza in cui è apparecchiato il *desert*, in francese *dessert* con le confezioni [confetture], le frutta e simili. Da queste profusioni io credo che in parte nasca l'accrescimento intollerabile ne' prezzi de' commestibili, mentre oggi in un pranzo si consuma quel che già quarant'anni fa bastava per sei, e si riducono le vivande così in ristretto, che non basta ora per due quel che una volta bastava per quattro".

See International Summary page 70



Per un bere più consapevole

Coinvolgere la vista e l'odorato prima del gusto, nell'esaminare un vino, aiuta a capire se vi è coerenza tra quanto dichiarato in etichetta e il prodotto servito.

DI ROBERTO ROBAZZA
Accademico di Treviso

Vista e odorato sono due sensi più "oggettivi" (si fa per dire) rispetto al gusto: la rilevazione di una tonalità di colore o la percezione di una sfumatura di profumo variano sicuramente da soggetto a soggetto, ma non sono così tanto legate al "mi piace-non mi piace", come succede per il giudizio gustativo. Un'attenta analisi preventiva, basata su vista e olfatto, aiuta innanzitutto a capire se il vino offerto ha le caratteristiche che, secondo l'etichetta, dovrebbe possedere e, in casi estremi, anche a valutarne la "potabilità". Quindi: occhio al bicchiere! Se nel Trevigiano (e non solo) vi offrissero un calice di Prosecco di un bel color giallo-oro, non bevetelo e non portatelo nemmeno al naso. Il colore caratteristico di questo vino, che va bevuto, per lo più, entro l'anno successivo alla vendemmia, è, infatti, un giallo paglierino

(talvolta con riflessi verdolini) che certifica l'esuberante "gioventù", depositaria di tutte le sue ben note qualità. Un colore più carico significa o "vecchiaia" eccessiva o "malattia".

Risulta sorprendente il numero di informazioni che si possono cogliere, per esempio, sul periodo di vendemmia per la maturazione delle uve, sulle tecniche di vinificazione, sulla freschezza o maturità del prodotto, semplicemente osservando (con attenzione) il vino mentre viene versato nel bicchiere.

Le tre caratteristiche, di cui tener conto "guardando" il vino, sono la limpidezza, il colore e la consistenza. Esse, però, sono, evidentemente, da rapportare alla tipologia di vino e di vinificazione in esame.

Con riguardo alla limpidezza, per esempio, è doveroso pretendere che un vino sia limpido (che non presenti particelle





in sospensione), quasi sempre... Un grande Barolo, con qualche decennio di vita sulle spalle, può legittimamente presentare dei residui di “fondo”, anche se correttamente decantato; allo stesso modo, un vino frizzante imbottigliato ad arte, con il proprio “fondo” (senza essere filtrato), non potrà che essere torbido. Mai potrà essere accettato, invece, un vino velato od opalescente, oppure con vistosi precipitati colorati. Eccoli, quindi, in grado di valutare una prima, sommaria coerenza tra l’etichetta e il “versato”.

La maggior fonte di informazioni si trae, però, dal colore e dalle sue tonalità.

Una persona, in normali condizioni di vista, è in grado di distinguere 180/200 tonalità diverse di colore. La capacità di differenziarle varia in funzione del colore stesso. Si notano, così, più evidenti le differenze tra i colori rosso e viola e meno evidenti quelle tra il verde e il giallo: sarà, quindi, più immediata la valutazione del colore dei vini rossi rispetto ai bianchi e più semplice il riconoscimento delle rispettive tonalità. Pensate quante notizie può fornire, in merito al vino che viene proposto, l’analisi di queste differenze.

Il colore dipende dai polifenoli (antociani, flavoni, leucoantociani, catechine e altri), contenuti principalmente nella buccia dell’acino, sapendo che vitigni diversi forniscono vini con colori diversi (quelli ottenuti da uve lambrusco, nero d’Avola, ancellotta, raboso o cabernet sono molto più intensi di quelli provenienti da nebbiolo, pinot nero o sangiovese). Anche lo stato evolutivo di tutti i vini, sia bianchi sia rossi, si manifesta in diverse tonalità di colore, sapendo che, nel tempo, con l’affinamento in botte o in bottiglia, questo cambia notevolmente. Così, un vino

bianco giovane, non eccessivamente strutturato e di pronta beva, avrà sfumature di giallo tendenti al verdolino, in quanto tratto dalla vinificazione di uve probabilmente oggetto di vendemmia anticipata e con brevi periodi di maturazione, effettuati esclusivamente in “acciaio”. L’osservazione, sempre per i vini bianchi, di tonalità più calde, dorate, predispone a un vino più strutturato, ottenuto da uve mature, vinificate, forse, con processo di criomacerazione, e oggetto di periodi di “riposo”, più o meno lunghi, in contenitori di legno o in bottiglia. In buona sostanza: un vino più evoluto.

Diverso è se il vino si presenta con vivaci tonalità, tra l’ambra o il topazio. In questo caso, la colorazione non deriva dallo stato evolutivo, ma dalla vendemmia di uve con sovramaturazione in pianta o lasciate ad appassire su graticci o aggredite da muffa nobile (*botrytis cinerea*). Infatti, solo i grandi passiti bianchi presentano sfumature di tal fatta. Ovvio che, se riscontriamo questi cromatismi in un vino oggetto di diversa vinificazione, ci troviamo di fronte a qualche alterazione da rifiutare. In tal caso, però, il colore sarà comunque più “spento” e si tratterà di un vino ossidato o maderizzato (il naso scioglierà, in maniera inequivocabile, l’incertezza).

Più complessa e divertente l’analisi visiva dei vini rossi, anche se è assolutamente parallela a quella dei bianchi. Ciò per la maggiore ricchezza di polifenoli nelle bucce di uve a bacca rossa, in particolare gli antociani presenti solamente in queste. Anche in questo caso, ovviamente, diverse vinificazioni, con periodi più o meno lunghi di macerazione sulle vinacce, determinano differenze cromatiche significative.

È, però, l’evoluzione in botte o bottiglia che, ferme restando le determinanti differenze derivanti dal vitigno, svolge un ruolo decisivo nella variazione delle tonalità di colore. I vini rossi giovani si caratterizzano per l’esuberanza del colore, quindi è caratteristico un bel rosso rubino con riflessi violacei. In quelli più maturi, il colore evolverà, per effetto di ossidazione e della polimerizzazione dei pig-

menti, da rubino in granato, fino all’aranciato. Attenzione, però: non tutti i vini presentano la medesima evoluzione nello stesso tempo.

Elemento importantissimo è la vivacità o la quasi lucentezza del colore, sia per i vini bianchi sia rossi. Le stesse caratteristiche cromatiche, se non sostenute da una bella vivacità, possono preludere a vini giunti alla fine della loro vita, quindi da evitare.

L’ultima caratteristica da tener d’occhio, solo per i vini fermi, è la consistenza. Essa si valuta roteando il bicchiere e osservando la velocità di movimento della massa liquida: più lentamente si muove il vino nel bicchiere, più sarà ricco il suo corredo di alcoli, polialcoli e sostanze estrattive (zuccheri, glicerolo, acidi ecc.). In questo caso, la struttura del vino sarà maggiore e, in particolare, il suo titolo alcolometrico.

I vini bianchi “freschi”, da bere giovani, saranno più “fluidi” di quelli passiti o dei rossi affinanti a lungo, ma è un esempio di valore limitato, in quanto possono esserci vini di grande consistenza anche tra quelli giovani (tutti i grandi vini sono stati giovani!). Altrettanto significativa, per le stesse caratteristiche, è la velocità con cui il vino scende lungo la parete del bicchiere formando “lacrime” e “archetti”: più ampi sono gli “archetti” e più rapidamente scendono le “lacrime”, minore è il contenuto di alcoli e polialcoli. “Archetti” stretti e “lacrime” lente, al contrario, indicano buona struttura e buon titolo alcolometrico.

In sintesi: per i vini “fermi”, la limpidezza ci informa sulla correttezza della vinificazione; il colore suggerisce molto sullo stato evolutivo; la consistenza ci prepara alla struttura del vino. Per gli “spumanti”, al posto della consistenza si valuta l’effervescenza: più fini, numerose e persistenti saranno le bollicine, più “importante” sarà lo spumante.

Va ripetuto e sottolineato che l’esame visivo è una prima approssimazione e serve, tra l’altro, per cogliere la coerenza di quanto “versato” con quanto dichiarato in etichetta.

ROBERTO ROBAZZA

See International Summary page 70



Un gentiluomo di campagna

L'ecclettico giornalista Sandro Doglio si occupò anche di gastronomia, valorizzando la civiltà contadina di cui è stato uno degli ultimi interpreti.

DI PIER FRANCO QUAGLIENI

Accademico onorario di Albenga e del Ponente Ligure

Sarebbe errato scrivere di Sandro Doglio, ricordando solo i suoi interessi per quella che Veronelli chiamava la "cultura del cibo" e il suo amore per la campagna e la natura. Sì, è stato anche un gastronomo, tuttavia lo è stato al pari di Mario Soldati che, in televisione, tra un film e un romanzo, andava alla ricerca dei "cibi genuini" nella valle del Po.

Infatti, se parliamo di Sandro Doglio (nato a Torino nel 1931), non possiamo dimenticare che fu un giornalista a tutto tondo. Aveva esordito giovanissimo sulla storica "Gazzetta del Popolo", che fu una vera e propria scuola di giornalismo per intere generazioni, per poi passare alla "Settimana Incom", un settimanale in cui si rispecchiava l'Italia degli anni Sessanta. Dal 1962 al 1970, per la sua preparazione nel campo dell'economia, divenne corrispondente de "La Stampa" da Bruxelles, che, tra mille difficoltà e

contraddizioni, stava diventando la capitale della nascente Europa. Nel 1970, Doglio aderisce all'invito di Umberto Agnelli ed entra in Fiat, a capo della direzione stampa e relazioni esterne di corso Marconi. Dal 1978 succedette ad Ennio Caretto alla direzione di "Stampa Sera", il quotidiano del pomeriggio che stava affrontando la sfida per la sopravvivenza di fronte all'incalzare dell'informazione televisiva. Lasciata la direzione del quotidiano nel 1981, Doglio si apprestò ad occuparsi, dopo tanti anni di giornalismo militante, di altri interessi.

Chi lo ha conosciuto sa che non si trattò di un'improvvisazione, perché il culto della gastronomia, della vita agreste e ritirata era un qualcosa che lui sentiva profondamente e rappresentava quasi il contrappeso a un impegno giornalistico che lo portava spesso a viaggiare lontano. Quando poté ritirarsi a vivere nella sua casa di campagna di Montiglio d'Asti, come è stato scritto, "tra i suoi cani, i suoi fiori, le piante da frutta, le uova d'anatra, l'acqua del pozzo, gli alambicchi stillanti, il pane del forno", egli visse in qualche modo una nuova giovinezza. Incominciò a scrivere una fortunata rubrica, "Il gentiluomo di campagna", in cui poté esprimere questo aspetto inedito di sé. Dispendeva apparentemente consigli per

la campagna, gli animali da cortile, i cani, i fiori, i vigneti, i vini, i formaggi tipici, le piante da frutto. Se, però, si sapeva leggere tra le righe, si capiva che la rubrica era un pretesto per poter parlare di un mondo contadino in cui Doglio aveva saputo ritrovare elementi autentici per cui valeva vivere. È la civiltà

contadina del vecchio Piemonte, ormai definitivamente scomparsa, di cui Doglio è stato uno degli ultimi interpreti.

Scrivere di tradizioni piemontesi e di cucina ha significato per lui recuperare quanto poteva ancora essere salvaguardato dal diluvio imminente della globalizzazione che avrebbe reso tutto scialbo e banale perché standardizzato, ripetitivo, industriale.

La guida, *I buoni indirizzi per mangiare & bere 1996 - Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Costa Azzurra*, resta un piccolo classico di come si possa salvare un mondo che stava definitivamente scomparendo. Indirizzi di ristoranti e di trattorie, ma anche enoteche, panetterie, negozi di alimentari, pasticcerie, macellerie, che, come ha scritto Piero Bianucci, rappresenta "una carta geografica mirata esclusivamente alla buona tavola e ai cibi genuini". Doglio, nella sua guida, rifiuta l'uso di stelle, cappelli, forchette e cuori. Non gli interessa attribuire dei voti, ma fornire un'informazione il più oggettiva





possibile: per i ristoranti segna prezzo medio, tipo di cucina, arredo, parcheggio, specialità, piatti particolari, indicazione sui vini. Se lo ritiene necessario, aggiunge qualche notazione storica e cenni su chi gestisce il locale o sta in cucina. Ma non dà giudizi, perché è il lettore che deve scegliere e poi giudicare. Rispetto a tante altre guide, quelle di Doglio brillano per il rigore informativo e il rifiuto di scelte trancianti. Quando scrisse una sorta di rassegna annuale delle principali guide (erano gli anni in cui, per esempio, si stava faticosamente



affermando Vissani), tenne conto delle sei principali, ma senza ricalcarne i giudizi, anzi mantenendo una voluta neutralità. Il modello cui si ispirava era quello di Ruth Rechi, critica-gastronoma del "New York Time" che "cerca sempre di mantenere l'incognito, mascherandosi anche con parrucche di diverso colore" e che prima di formulare un giudizio su un locale "ci deve aver mangiato almeno 4 volte". Doglio, senza fare polemiche con gli autori delle altre guide, si limitò ironicamente a osservare

che "l'America è lontana", anche se con quella frase dà un giudizio sferzante assai eloquente. Nel libro *Il Dizionario di gastronomia del Piemonte*, infine, ricostruisce filologicamente un mondo che sta scomparendo.

Doglio è morto nel luglio 1998. Così in qualche modo si è interrotto il senso di un lavoro importante per la tutela di una tradizione e di una cultura che costituiscono uno dei titoli di maggiore orgoglio per la terra piemontese. Certamente egli è stato un antesignano di quel gusto, anzi di quel buongusto, che faceva di lui, oltre che un giornalista cosmopolita, un autentico gentiluomo di campagna.

PIER FRANCO QUAGLIENI

See *International Summary* page 70

RICETTE E CULTURA

L'Accademia ha recentemente pubblicato un ponderoso volume di ricette. Le considerazioni che seguono vogliono cercare di individuare l'importanza attribuibile, sotto il profilo culturale, a un lavoro che presenta, con grande e minuziosa cura, la tradizione culinaria italiana.

Senza entrare in dotte analisi sul significato del termine cultura e sulla sua evoluzione nel tempo, e per necessità di avere comunque una definizione condivisibile, se non condivisa, dalla quale partire, possiamo intendere per cultura, se riferita a una società, l'insieme delle conoscenze, delle tradizioni, dei valori e delle organizzazioni che sono proprie a un gruppo sociale in un certo momento storico. Se riferita a un individuo, il patrimonio di cognizioni e di saperi che gli sono propri e che contraddistinguono la sua personalità. Poiché una società è formata da individui, è evidente la relazione che sussiste fra cultura individuale e cultura di una società. Un libro di ricette ha attinenza, sicuramente, con il nutrimento materiale necessario all'uomo e, di conseguenza, con l'alimentazione, bisogno assolutamente primario. Un libro di ricette ha attinenza anche con la gastronomia, tuttavia se questo termine lo leggiamo nel suo significato etimologico, dal greco "gastér" (stomaco, ventre) e "nomìa" (norma, regola) e quindi regole per lo stomaco o, con una traduzione più attuale, regole per l'alimentazione, rimane confinato al soddisfacimento dei bisogni primari. Tuttavia, fin dalla sua origine, il termine gastronomia, utilizzato per primo da Archestrato (IV secolo a.C.) in un suo poema che trattava dei piaceri della tavola, ha assunto il significato di un insieme di conoscenze che consentono di mettere in pratica l'arte della cucina, nella quale si dà importanza anche al benessere che si può trarre dall'assunzione di cibi e bevande adeguatamente preparati. Nella gastronomia, gli aspetti nutrizionali e alimentari, che rimangono comunque presenti, passano in secondo piano, mentre prevalgono quelli del gusto, nel quale sono coinvolti tutti i sensi. Un libro di ricette, che riporta la tradizione culinaria di una società, se non mira al soddisfacimento del bisogno di autorealizzazione, almeno per chi non eserciti la nobile professione di cuoco o comunque non si dedichi con trasporto a questa arte, concorre a soddisfare i bisogni più elevati, certamente di appartenenza, ma anche di stima e di autostima. Se la cultura si palesa in comportamenti e questi dipendono dal livello dei bisogni che tendono a soddisfare, richiedendo, via via che si completi e si ampli la gamma dei bisogni appagati, una cultura sempre più vasta e raffinata, un libro di cucina può essere inteso come un'espressione culturale di altissimo livello. (Gian Nereo Mazzocco)



Coinvolgere i futuri interpreti della cucina

Cultura e salvaguardia delle tradizioni hanno ispirato il convegno dedicato ai giovani studenti.

DI GIOVANNA MORETTI
Delegata di Arezzo



A Villa Severi, ad Arezzo, si è svolta la terza edizione del convegno “I giovani e le tradizioni della cucina italiana”, organizzato dalla Delegazione aretina insieme all’Associazione MangiaGioca.

Quest’anno il convegno ha posto una riflessione sull’eredità di Expo vista con gli occhi dei giovani. La Carta di Milano definisce le linee guida per la salvaguardia del nostro Pianeta e la sopravvivenza umana. La Delegazione e MangiaGioca, firmataria della Carta di Milano, si sentono in dovere di portare avanti, con azioni concrete rivolte ai giovani, i principi ispiratori di tale documento firmato dalle maggiori organizzazioni mondiali (Fao, Oms, Onu ecc.).

In questa edizione sono stati coinvolti gli alunni della classe II B, Scuola secondaria Istituto comprensivo “IV Novembre” di Arezzo. I ragazzi hanno partecipato alla preparazione dei piatti scelti tra le eccellenze del territorio aretino, curato la stesura della carta delle vivande e spiegato ai commensali l’aspetto culturale e antropologico del cucinato.

Al convegno, aperto e moderato dalla Delegata di Arezzo, Giovanna Moretti, sono intervenuti: la dottoressa Lia Rossi Prosperi, nutrizionista e Presidente di MangiaGioca, che ha illustrato l’importanza di coinvolgere i giovani nella salvaguardia delle nostre tradizioni alimentari; il Presidente del Consorzio Pane Toscano Dop, Roberto Pardini, il quale ha anche illustrato in anteprima come e perché il pane toscano abbia ottenuto tale certificazione. La professoressa Tiziana Giovenali, Dirigente

dell’Ufficio scolastico provinciale di Arezzo, che segue con grande interesse l’iniziativa già dalla prima edizione, ha confermato la sua disponibilità a sensibilizzare le scolaresche di tutta la provincia aretina sui temi affrontati dai due promotori. Rossella Puzzuoli, Dirigente scolastico dell’Istituto “IV Novembre”, ha entusiasmato con il suo intervento perché ha fatto capire come i giovani siano pronti a recepire esperienze extrascolastiche che li facciano sentire protagonisti delle risorse agroalimentari del territorio. Per l’Accademia, sono intervenuti Roberto Doretti, Coordinatore Territoriale Toscana Est e Ruggero Larco Direttore del Centro Studi Toscana, i quali, a fine lavori, hanno aperto un interessantissimo dibattito tra relatori e spettatori.

Mentre si svolgeva il convegno, coordinati dal Presidente Vicario dell’Unione regionale Cuochi toscani, Roberto Lodovichi, e seguiti dallo chef Paolo Pasquini, i venticinque alunni hanno cucinato per gli ospiti intervenuti alla manifestazione. Ed ecco, per la curiosità dei lettori, la lista delle vivande: schiacciata con prosciutto crudo del Casentino e verdure crude di stagione; gnocchi tricolore con pecorino abbruciato, pomodorini e pinoli; pici di grano Verna con ragù bianco di chianina; rotolo di maiale brado con verdure saltate croccanti; mela rugginosa caramellata con gelato e rosmarino. Se avessimo potuto esprimerci, il voto sarebbe stato altissimo.

Una bellissima giornata che ha regalato spunti di riflessione, allegria e tanta emozione. Per tutti un grande successo!

See International Summary page 70



La pasta ripiena in Emilia Romagna

La Delegazione di Bologna ha festeggiato i suoi sessanta anni di vita con il convegno dedicato a un'icona della gastronomia del territorio.

DI **PIERGIULIO GIORDANI PAVANELLI**
Accademico di Bologna

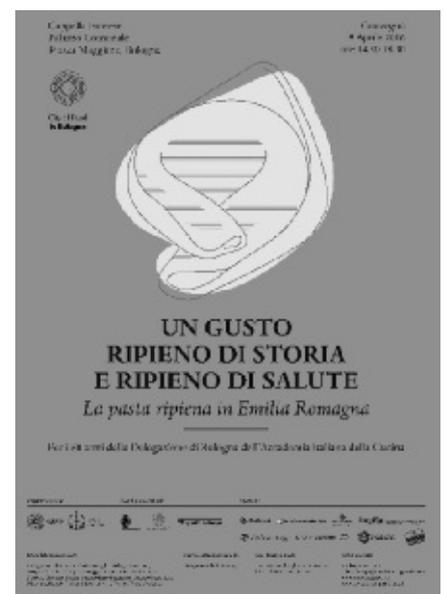
Per celebrare il sessantesimo anniversario della sua fondazione, la Delegazione di Bologna ha organizzato, nella splendida cornice della Cappella Farnese, nel palazzo Comunale della città, il convegno "Un gusto ripieno di storia e ripieno di salute". Dopo i saluti del Delegato Guido Mascioli, dell'Accademico Giorgio Cantelli Forti (Presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, co-organizzatrice dell'evento), dell'Assessore all'Economia del Comune di Bologna, dottor Matteo Lepore, e del dottor Pasquale Caviano, Presidente della Commissione Consiliare Sanità del Comune di Bologna, hanno preso la parola i relatori.

Il professor Angelo Varni ha incantato il numeroso pubblico con la lettura "Il ripieno delle paste nella storia: un itinerario sentimentale"; il dottor Roberto Ranieri, agronomo, ha trattato dei grani

e delle farine, mentre l'Accademico di Cesena, Achille Franchini, ha parlato di "Cosa sarebbe la pasta senza l'uovo?". Interessantissima la relazione dell'Accademica di Bologna dei Bentivoglio, Silvana Hrelia, su "Materie prime e nutraceutica: anche le paste ripiene concorrono alla salute", mentre il Delegato di Parma, Gioacchino Giovanni Iapichino, ha trattato della "Geografia della pasta ripiena". Infine, l'Accademica di Bologna, Cristina Bragaglia, ha presentato un interessante video realizzato espressamente da Luca Saraz Budini, presso il ristorante bolognese "Diana", con la dimostrazione pratica del confezionamento del ripieno dei tortellini e della loro realizzazione, nonché con una breve intervista del Delegato di Bologna Mascioli. Ha concluso i lavori il Presidente Paolo Petroni, che ha invitato tutti, Accademici e non, a coniugare sapientemente la difesa delle tradizioni storico-culturali ed enogastronomiche del nostro Bel Paese con le novità in cucina che gli attuali tempi e la vita moderna impongono.

La Cappella Farnese era completamente occupata da Accademici, provenienti da tutta Italia e non solo, e cittadini interessati all'argomento.

La sera precedente il convegno, gli Accademici sono stati ospiti nella meravigliosa residenza del Consultore Gianfranco Cavina, mentre, per il pranzo del sabato, si sono ritrovati al ristorante "Diana", tempio della più autentica cucina bolognese, dove hanno potuto assaporare la spuma di mortadella, i tortellini in brodo, e il carrello degli arrostiti e dei bolliti, terminando con il gelato di crema al cioccolato.



Il clou enogastronomico di tutta la manifestazione è stata la cena di gala nella bellissima cornice di "Be20", magnifico "loft" ricavato dal sapiente restauro dei locali dell'antica azienda "Ovidio Vignoni" di Bologna, ove un centinaio di ospiti ha potuto gustare l'ottimo aperitivo di benvenuto, i tortellini in brodo, i ravioli di zucca, i cappelletti romagnoli e una sontuosa bavarese all'arancia, il tutto preparato dai bravissimi professori dell'Istituto Alberghiero "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro: Giorgio Celotti, Stefano Ruggeri, Alfio Rivalta, Micaela Montaganò, con l'assistente tecnico Fabio Grandi, coadiuvati dai bravissimi e motivati allievi.

La serata si è conclusa con un brindisi beneaugurale e con un recital del tenore Cristiano Cremonini che, coadiuvato dal pianista Denis Biancucci, ha intonato pezzi "da Verdi a Dalla".

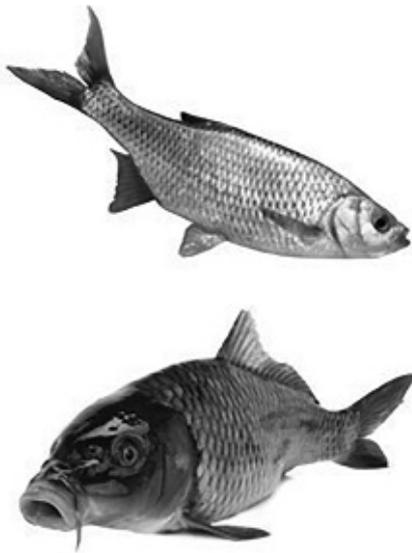
See International Summary page 70



Valorizzare il pesce d'acqua dolce

Il convegno ha messo in evidenza le qualità di un alimento che si presta a numerose, gustose e sane preparazioni in cucina.

DI MASSIMO PERCOTTO
Delegato di Udine



In stretta collaborazione tra le Delegazioni di Udine e Pordenone, si è svolto il convegno “Pesca, allevamento e cucina del pesce d'acqua dolce in Friuli”, ospitato nell'elegante Salone del Consiglio di Palazzo Antonini Belgrado, sede della Provincia di Udine.

L'argomento racchiude un diffuso e sempre crescente interesse gastronomico, offrendo l'opportunità di tutelare e veicolare la conoscenza di una delle più tradizionali e consolidate attività agroalimentari regionali, che fornisce il 30% del fabbisogno nazionale: l'itticoltura d'acqua dolce, realizzata nel rispetto della tradizione, della salute e dell'ambiente.

La conformazione geografica del Friuli consente un circolo delle acque (pioggia - corso d'acqua - mare - evaporazione - nubi) molto rapido, per la breve distanza monti-mare, ma offre anche

sorgenti montane e acque di risorgiva estremamente fresche, pure e abbondanti. Queste, oltre a costituire un'invidiabile risorsa per la pesca sportiva, consentono di attuare le pratiche di allevamento in ambienti ottimali e di dar luogo a produzioni di rinomata eccellenza qualitativa.

Per il consumatore è importante, quindi, comprendere come il prodotto ittico di acqua dolce friulano, sia esso allevato o pescato, costituisca un alimento sano, controllato nella filiera produttiva, ricco di proteine e di grassi polinsaturi Omega 3, povero di grassi saturi, di costo abbordabile, di possibile frequente consumo familiare e che si presta a numerose, gustose e sane preparazioni in cucina.

Dopo i saluti dei Delegati e dell'Assessore provinciale alle Attività Produttive Barberio, il dottor Zanetti, funzionario dell'Ente Tutela Pesca Friuli V.G., ha illustrato la situazione della fauna ittica di interesse alimentare, presente nei corsi d'acqua e nei laghi della regione, soffermandosi, in particolare, sulle specie in via di estinzione e sulle presenze alloctone. Ha proseguito il dottor Tudorov, per l'Ente Regionale di Sviluppo Rurale, il quale ha illustrato le procedure per il conseguimento del marchio di qualità A.Qu.A. per i prodotti ittici, e i vantaggi commerciali che esso comporta. È stata, quindi la volta di Mauro Pighin, titolare dell'azienda Friultrota srl, a illustrare le tecniche e le problematiche dell'allevamento ittico, nonché i metodi artigianali di lavorazione in atto nella sua azienda.

Al termine della relazione, è stato con-

ferito dal Delegato di Udine all'azienda Pighin il premio “Dino Villani 2015” per il rinomato prodotto “La Regina di San Daniele”, un filetto di trota affumicata che può superare, in bontà e gusto, i più rinomati “baffi” di salmone affumicato.

Dopo un gustoso coffee-break, il Direttore del Centro Studi del Friuli - Venezia Giulia, Giorgio Viel, ha ulteriormente stuzzicato il palato degli ascoltatori con l'illustrazione delle più tradizionali ricette per la cottura e la preparazione dei pesci di acqua dolce. A seguire, i professori Tibaldi e Galeotti del Dipartimento di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine, hanno illustrato il progetto I.R.Idea per il miglioramento della filiera agroalimentare della trota e per la somministrazione di tale prodotto nelle mense scolastiche, condotto unitamente ad altri atenei e importanti centri di ricerca europei.

Ha tratto le conclusioni del convegno l'Accademico, giornalista e gastronomo, Bepi Pucciarelli, il quale ha sagacemente evidenziato come il consumo di questi ottimi prodotti sia ancora frenato da una scarsa attenzione mediatica nei loro confronti e da assurdi preconcetti sul loro utilizzo e valorizzazione da parte dei più rinomati chef e ristoratori.

A margine del convegno è seguita una riunione conviviale a tema, presso il ristorante “Gelindo dei Magredi” a Vitaro (PN), che ha confermato “sul campo”, e senza ombra di dubbio, il valore gastronomico dei prodotti ittici d'acqua dolce.

See International Summary page 70



Storia e leggenda del miele

Il suo valore salutistico è collegato al notevole contenuto di antiossidanti che il comune zucchero semolato non possiede.

DI PUBLIO VIOLA
Delegato di Roma Appia



Il miele è un alimento di origini antichissime, come si rileva da numerose ricerche archeologiche dalle quali emerge che gli uomini preistorici non solo lo usavano come cibo, ma gli attribuivano anche un valore spirituale che rappresentava un legame tra l'uomo e gli dei, oltre che tra l'uomo e il tempo. Esso è, infatti, collegato, fin dalle sue origini, a miti storici e leggende, e ciò non solo per le sue proprietà nutritive, ma anche perché prodotto da quegli industriosi insetti che sono le api, dotati di una particolare disciplina e capacità selettiva di lavoro. Già nell'Antico Testamento si legge che le api, producendo il miele, sanno distinguere il buono dal cattivo, un concetto ripreso più tardi dal filosofo greco Plutarco, che ne parla a lungo nei suoi scritti, e, successivamente, anche da numerosi studiosi del Medioevo, tanto

da far considerare le api degne di apparire in molti stemmi araldici.

Le conoscenze preistoriche farebbero comunque risalire l'esistenza delle api a oltre 25 milioni di anni fa, mentre le prime tracce sul consumo del miele da parte dell'uomo sembrerebbero risalire solo a 10.000 anni fa, come si desume da una rappresentazione rupestre, riscontrata nei pressi di Valencia, in Spagna, nella quale è evidenziata una persona appesa a una liana che sta raccogliendo da una roccia alcuni favi di miele mentre le api le ronzano attorno.

Molte sono le leggende che descrivono chi sia stato il primo a riconoscere e a utilizzare le api per la produzione del miele, tra queste viene citato Aristeo, figlio di Apollo, ma forse più accreditata sembra sia stata Melissa, una sacerdotessa il cui nome significa letteralmente

“colei che offre il miele”, figlia del re di Creta, che secondo alcuni studiosi sarebbe stata poi tramutata in ape dagli dei dell'Olimpo affinché contribuisse, insieme al latte della capra Amaltea, a nutrire il piccolo Giove.

Quattromila anni fa, gli Egizi lo tenevano in grande considerazione tanto da offrirlo agli dei, e ponevano, accanto al sarcofago dei Faraoni, vasi contenenti il pregiato nettare che li avrebbe aiutati a entrare nella nuova vita. Praticavano, inoltre, sulle sponde del Nilo, l'arte dell'apicoltura, per il valore organolettico e nutritivo del miele, ma principalmente perché le sue virtù erano considerate sacre e terapeutiche. Ricordiamo, inoltre, che un'antichissima leggenda, scritta su un papiro egizio conservato al British Museum di Londra, racconta che quando Ra, il dio Sole, piangeva d'amore, le sue lacrime



cadevano a terra trasformandosi in miele e le api vi costruivano la loro dimora, concetto ripreso più tardi dal poeta latino Virgilio.

I Greci consideravano il miele cibo degli dei, componente essenziale dell'ambrosia ed elemento fondamentale della vita, e lo usavano durante i riti, tuttavia lo utilizzavano anche per la preparazione di dolci in occasione di cerimonie e festività. Aristofane af-

ferma che le focacce con il miele erano il premio per gli atleti che vincevano la corsa; Pitagora suggeriva ai suoi allievi di mangiarlo con il pane perché così si sarebbero garantiti una vita lunga e sana, e infine Porfirio, filosofo neoplatonico, scriveva nel suo testo *Antro delle Ninfe* che il miele è simbolo di torpore e di lucidità, e va offerto agli iniziati come segno di una vita nuova.

I Romani conoscevano molto bene il miele e sono numerose le testimonianze del suo uso alimentare, come descrivono Gavio Apicio, Orazio, Trimalcione e altri ancora. Oltre a essere usato dai ricchi patrizi per produrre torte e pregiati piatti graditi al palato, era diffuso anche tra le classi meno abbienti come un valido, quanto gradevole, supporto alimentare. Va comunque ricordato che, a Roma, i novelli sposi, al momento di entrare nella loro casa dove sarebbero rimasti soli e indisturbati per la durata di un'intera fase lunare, trovavano la soglia dell'uscio spalmata di miele (un'usanza nota come luna di miele). Secondo l'antica e tradizionale medicina indiana ayurvedica, il miele possiede capacità curative purificanti, antitossiche e perfino afrodisiache, ma in ogni caso è un "rasayana", ossia una sostanza che dona ringiovanimento, che però, si precisa, non deve essere assunta cotta.

Il miele è un ottimo alimento costituito, oltre che da una piccola percentuale



di saccarosio (2-3%) o zucchero propriamente detto, principalmente da oligosaccaridi, e, precisamente, da destrosio (34,5%) e fruttosio (40,5%), che nel loro insieme formano il cosiddetto "zucchero invertito". I due oligosaccaridi sono presenti in quantità quasi uguali, anche se con una prevalenza del fruttosio, il quale ne determina il caratteristico sapore dolce. È presente, inoltre, una discreta percentuale di acqua (20-22%), e una certa quantità di vitamine e di sali minerali, ma in particolare va rilevata la presenza di componenti minori molto interessanti da un punto di vista biologico, quali alcuni derivati dell'acido benzoico, dotati di proprietà antibatterica, e soprattutto di alcuni composti fenolici appartenenti alla classe dei bioflavonoidi, dotati di proprietà protettive antiossidanti. A questo proposito, va rilevato che, a seconda della sua origine, nel miele può esistere una diversa concentrazione di polifenoli, e una più marcata intensità del colore sembra indicarne una maggiore quantità, in quanto essi rientrano tra i componenti pigmentari.

Da tutto ciò si deduce che il miele è un alimento tradizionale sano, che rientra a pieno diritto nei canoni della Dieta Mediterranea. Certamente, deve essere assunto in quantità adeguate, così come qualsiasi altro alimento. Presenta una facile digeribilità, una pronta utilizzazione energetica che, nei soggetti stanchi, determina il ripristino delle attività

sia fisiche sia cerebrali, tuttavia, in particolare, va sottolineato il valore salutistico collegato al notevole contenuto dai potenti agenti antiossidanti (bioflavonoidi), che proteggono dall'effetto deleterio dei radicali liberi dell'ossigeno, effetto che non si verifica con il comune saccarosio o con i carboidrati complessi, quali l'amido.

Il miele è paragonabile alla frutta e agli ortaggi per la rilevante fonte ali-

mentare di componenti utili per l'organismo, e, a questo proposito, sembra interessante riferire che in uno studio condotto recentemente in Sardegna, è stata evidenziata una maggiore attività antiossidante dei mieli di corbezzolo, di castagno e di cisto, che presentano un colore più scuro, cui corrisponde, come già detto, un più elevato contenuto di polifenoli rispetto a tutte le altre varietà, sia mono sia polifloreali.

In conclusione, il miele è un prodotto gradito al palato, con una lunga storia nella civiltà dei popoli, che lo pone tra gli alimenti di lusso, e forse proprio per questo motivo, nell'antichità, fu considerato un dono degli dei, un elisir che aiuta e protegge, tanto che, nel Walhalla, le Valchirie lo offrivano come premio agli eroi. È anche un alimento delicato, che fu considerato, nel passato, un simbolo di poesia e di saggezza e la leggenda racconta, a questo proposito, che sulle labbra di Platone ancora in culla si sarebbero posate delle api, quasi ad annunciare che dalla sua bocca sarebbe poi uscito un miele di saggezza e di eloquenza.

Possiamo concludere, ricordando che in inglese la parola *honey* (miele) viene usata come vezzeggiativo dai fidanzati, equivalente della parola italiana "tesoro", e su questa espressione non possiamo che essere d'accordo, perché il miele costituisce un tesoro gastronomico che allietta la vita.

See International Summary page 70



Minestra o pasta?

Soprattutto in Romagna, la stessa parola indica un primo piatto asciutto o in brodo.

DI MARCO TUPPONI

Accademico di Cervia-Milano Marittima

In Romagna, e anche in parte dell'Emilia, si usa definire "minestra" ogni primo piatto, declinando il vocabolo in: minestra asciutta (tagliatelle, lasagne, risotto, timballi, spaghetti, maccheroni, cappelletti ecc.); minestra in brodo (passatelli, tortellini, di verdura ecc.). Nel resto d'Italia, con questo termine, s'intende, invece, solo quella in brodo, mentre l'altra viene definita "pasta".

Come mai queste differenze? Chi ha ragione da un punto di vista linguistico e storico?

Ovviamente, in tale disamina, si deve tener presente che la lingua parlata si modifica nel tempo e, quindi, la legittimità del significato lessicale di un vocabolo è dovuta anche al senso e all'abitudine che, in un dato contesto storico, lo stesso acquista tra le persone. Il termine "minestra" deriva dal latino *ministrare*, cioè "servire a tavola", in senso lato, amministrare. Il vocabolario Forcellini *Lexicon totius Latinitatis*, edito nel 1771, conferma questa deri-

vazione, sia esaminando il verbo *ministrare* sia il sostantivo *minister*. Lo Zingarelli, edizione 2009, al lemma "minestra", afferma che le fonti letterarie in volgare (pur senza citarle espressamente) risalgono al 1280 e declina la vivanda in: 1) asciutta, 2) in brodo. Precisando che il verbo "minestrare" significa "servire la minestra".

Afferma Graziano Pozzetto, nel suo libro *Le cucine di Romagna*: "chiamate altresì minestre perché amministrate in tavola nelle scodelle o nei piatti dei famigliari dall'*azdor*, il reggitore e capofamiglia che, nella sua autorevolezza, doveva dividere equamente ai tanti famigliari la minestra disponibile" oppure, con un significato meno aulico, ma più operativo, doveva essere semplicemente servita ai commensali dai servitori, proprio perché chi amministra, cioè distribuisce vivande (in senso lato, benessere), deve essere innanzitutto un servitore della comunità.

L'Artusi traccia una differenza di ricette tra minestre in brodo e asciutte, entrambe ricomprendendole, però, come *species* del più ampio *genus* minestre. La *Guida Gastronomica d'Italia*, edita dal Touring Club Italiano nel 1932, trattando dei mangiari di Romagna, scrive, per esempio: "Minestre d'uso quotidiano sono le pappardelle, che si cuociono in buon brodo di cappone e manzo, o si fanno asciutte condite con ragù di carne di manzo e di fegatini di pollo e cosparse abbondantemente di formaggio". Il *Vocabolario della lingua italiana* curato da Salvatore Battaglia, edito per i tipi della UTET nel 1978, alla parola minestra recita: "Vivanda diffusa nelle tradizioni e nelle abitudini





alimentari di numerosi paesi, in particolare di quelli mediterranei, costituita da diversi ingredienti (come la pasta, il riso, la semola, il pane grattugiato, le verdure, la carne, le uova ecc.) e condimenti (come l'olio, il burro, il lardo, le erbe aromatiche ecc.) e si serve fra l'antipasto e i secondi piatti; riceve per lo più una particolare denominazione a seconda delle principali sostanze di cui è costituita o della modalità di cottura (come ad esempio la minestra di riso, la minestra di verdura, la minestra di pasta e fagioli ecc. cucinate in una determinata quantità d'acqua che, condita e arricchita coi vari ingredienti, forma il brodo, il quale, come nel caso della minestra in brodo, può anche essere fatto con carne o estratto di carne; la minestra asciutta, invece, è quella in cui la pasta o il riso, dopo la cottura, vengono scolati e resi più saporiti e sostanziosi con condimenti preparati in precedenza)". Sulla stessa linea è la seconda edizione del 1997 del *Vocabolario della lingua italiana*, edito dall'Istituto Treccani. Esaminando, per scrivere queste brevi note, vari dizionari della lingua italiana, ciò che, tra l'altro, mi ha colpito è che il lemma "pasta" ha un significato parallelo a quello di minestra, però incentrato sull'aspetto funzionale del-



l'impastare. La "pasta" è un alimento costituito da un impasto a base di farina che, tagliato in varie forme, si cuoce e si mangia in brodo o asciutto. In particolare, si intende ogni impasto a base di farina, acqua e altri ingredienti, lavorato finché sia diventato compatto e sodo, che costituisce la base per varie preparazioni gastronomiche: *pasta per pane, per pizza; spianare la pasta col matterello*. Si fa notare che, nei dizionari sopra citati, si trova più specificamente nel significato del risultato della vivanda elaborata. Per esempio: pasta all'uovo, pasta reale, pastasfoglia, pastafrolla (in questi due ultimi casi il lemma è tutt'uno non diviso in due parole). L'etimologia della parola "pasta", cita lo Zanichelli edizione 2009, proviene dal tardo latino *pasta* che a sua volta

deriva dal greco *pastái* con il significato di "farina con salsa", derivante dal verbo greco *pássein*, di etimologia incerta, che significa "impastare".

Il Vocabolario della lingua greca curato da Lorenzo Rocci indica che *pastòs* deriva da *pásso* ossia "cosparso di sale" e *pastà*, citando una fonte di Elio Dionisio (grammatico greco del II secolo. d.C), era una "sorta di farinata".

Volendo trarre una brevissima conclusione da questa piccola ricerca, si ricava, una volta di più, come la lingua parlata si distacchi ogni tanto dalla tradizione linguistica più consolidata, anche se resistono "secche" linguistiche che utilizzano i vocaboli con più ossequio per la tradizione come, nel nostro caso, in Centro Italia.

See International Summary page 70

CENA ECUMENICA 2016

La riunione conviviale ecumenica, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 20 ottobre alle 20,30, e avrà come tema "La cucina del riuso. Contro lo spreco, la tradizione familiare propone gli avanzi con gusto e fantasia".



Un tema, scelto dal Centro Studi "Franco Marengli" e approvato dal Consiglio di Presidenza, 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 Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da un'ideale relazione di carattere culturale per illustrare l'importante tema proposto e che, sulle mense, il menu sia composto in omaggio agli alimenti scelti.



La cultura dell'alimentazione nell'organizzazione monastica

Influenze nella dieta e nella cucina moderna.

DI CALOGERO ARIOSTO
Accademico di Caltanissetta



I conventi sono stati, per lungo tempo, il luogo di scambio di informazioni tra classi aristocratiche e popolari. Abati e badesse provenivano, prevalentemente, da famiglie aristocratiche e colte e che solo le varie vicissitudini familiari avevano portato in convento. Più reali convinzioni religiose guidavano, non solo spiritualmente,

frati e monache, la cui estrazione era, invece, popolare. Proprio in questi luoghi, dove l'innalzamento dello spirito, attraverso i digiuni, sovrasta il piacere del cibo, sono stati trascritti e codificati innumerevoli manuali di cucina.

Grazie al rapporto che, necessariamente, si doveva instaurare tra religiosi e popolari, tra coloro che lavoravano nelle abbazie e nei monasteri e coloro che li conducevano, nei ceti popolari inizia a farsi strada la cultura del cibo e delle ricette. Tuttavia, accade anche il contrario, ossia che i monaci colti e svelti di penna scrivevano le semplici ricette che i contadini realizzavano con i loro prodotti.

La ricchezza di ricettari monastici si riempie anche di scambio di informazioni tra conventi stessi, dove molte lettere, ritrovate negli archivi, testimoniano che, soprattutto in occasioni importanti di visite di alti esponenti del clero, erano stati molto apprezzati certi piatti dei quali veniva richiesta la ricetta.

Non è, dunque, un'illusione affermare che nel mondo monastico vi era un'at-

tenzione culturalmente alta del cibo, al reperimento delle risorse alimentari attraverso un'oculata organizzazione e gestione del loro approvvigionamento, anche perché il principio della privazione presuppone la disponibilità dei beni di cui privarsi.

All'interno delle cucine del convento la carne non mancava mai, perché gli ospiti e i pellegrini erano esonerati dalle diete e dai digiuni imposti dai regolamenti ecclesiali.

Lontano dalle moderne "magie", nella cucina del convento si respira aria mistica in ogni ricetta. Precursori della formula "dalla terra alla tavola", i monaci hanno insegnato l'arte della coltivazione e della trasformazione in cibo di prodotti della terra. Per esempio, una delle risorse più antiche e preziose della gastronomia siciliana è la pasticceria conventuale, costituita da una serie di ricette antichissime, risalenti al periodo arabo e poi perfezionate nei monasteri, eseguite oggi da pochissime monache. Basti pensare alla variopinta frutta martorana, che prende il nome dall'omonimo monastero palermitano, ai cannoli, cassate, pignocciata, biancomangiare, e ogni provincia è ricca di meraviglie pasticciere. "La ruota cigola lenta attorno alla colonna istoriata di marmo e scopre un vassoio ricolmo di piccoli bonbon, ricami di zucchero e pasta di mandorla. Una delizia dietro l'altra, sapori antichi custoditi dalle ultime suore pasticciere di Sicilia. Sono rimasti quattro i conventi che sfornano ancora dolcetti e biscotti, una tradizione probabilmente di origine medievale, al suo massimo splendore con gli spagnoli dal Cinquecento in poi. Al Principe piacevano i mandorlati che



le monache confezionavano su ricette centenarie”. Così Giuseppe Tomasi di Lampedusa rende omaggio, nel suo *Il Gattopardo*, ai biscotti ricci delle benedettine del monastero del Santissimo Rosario, una ricetta del 1680. Gli ingredienti principali sono le mandorle e lo zucchero, il resto è ancora segreto. Per la cronaca, ancora oggi è possibile acquistarli nello stesso parlatorio dove “Tancredi e padre Pirrone avrebbero atteso confortati dai mandorlati che sarebbero apparsi attraverso la ruota”. Purtroppo, oggi, la pasticceria conventuale è quasi totalmente scomparsa: sembrerebbe sopravvivere solo quella delle monache dell’Abbazia di Santo Spirito, ad Agrigento, delle suore del monastero di San Michele Arcangelo, a Trapani, e delle monache di clausura del monastero del Santissimo Rosario,

a Palma di Montechiaro. Un’altra eredità conventuale è quella degli amari. In Europa la liquoreria andò sviluppandosi nei conventi, dove i frati lasciavano in infusione, nell’alcol, radici, frutti e piante per estrarne le essenze. Nacquero, in tal modo, liquori dalle proprietà terapeutiche, somministrati come stimolanti o digestivi. Erano, di fatto, medicinali e, come tali, prodotti per curare più che per piacere. In Italia, ogni regione vanta ricette particolari, in funzione delle erbe che crescono in quel particolare territorio e ne condizionano, così, la preparazione.

Se nelle case contadine si preparavano liquori costituiti da un unico ingrediente aromatizzante (rosolio, nocino, erba Luigia, prugnolo ecc.), l’amaro richiedeva generalmente quelle competenze specifiche proprie dei conventi, depo-

sitari della cultura fitoterapeutica. In generale, l’amaro nasce da piante medicinali (genziana, assenzio, rabarbaro), spezie (cannella, zafferano, chiodi di garofano), cortecce o bucce di agrumi. Erbe e tempi di macerazione rappresentano i segreti di ogni amaro: variando la composizione degli ingredienti e i loro tempi di infusione, infatti, si incide sul gusto finale. Il composto è successivamente filtrato, mescolato con caramello ottenuto con acqua e zucchero. Con il tempo si è cominciato ad apprezzarne il gusto e, quindi, la combinazione degli ingredienti non fu più concepita solo ai fini dell’impiego farmaceutico, ma anche per ottenere un sapore gradevole: il liquore digestivo, abitualmente consumato oggi, ha gusto amarognolo e, in genere, colore scuro.

See International Summary page 70

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

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

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

● **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa tra i 3.500 e i 7.000 caratteri (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

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

● **La pubblicazione degli articoli avviene per insindacabile giudizio della redazione**, che si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l’eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

● **Rubrica “Dalle Delegazioni”:** al fine di agevolare la lettura, contenere gli articoli nella **lunghezza massima di 2.500 caratteri spazi inclusi**.

Non saranno pubblicate relazioni di riunioni tenute fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, a meno che non si siano svolte in occasione di un evento importante. Non inserire, inoltre, l’elenco delle vivande e dei vini, per i quali va utilizzata la scheda apposita, relativa alle riunioni conviviali.

● **Schede delle riunioni conviviali:** vanno inviate in Segreteria (segreteria@accademia1953.it). È altrettanto importante che nella compilazione delle schede, per le “Note e commenti”, **venga rispettato il limite di 800 caratteri (massimo 1.000) spazi inclusi**, onde evitare anche in questo caso dolorosi tagli. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite di 30 giorni verranno cestinate. Anche per questa Rubrica, si prega di **non inviare relazioni di riunioni conviviali tenute al di fuori del territorio della propria Delegazione, o di quelle effettuate in casa degli Accademici, o che comunque non si sono svolte nei ristoranti o negli esercizi pubblici, in quanto non verranno pubblicate.**



La tavola italiana vista da lady Blessington

“Gli italiani sono veramente dei maestri nell’arte culinaria, offrendo una varietà di cibi che non ha riscontro altrove”.

DI LUCIO FINO
Accademico di Napoli-Capri



Italy [L’oziosa in Italia, 1839]. Giunta in Italia nel 1822 con il secondo marito, visse a Napoli per circa tre anni, trasformando presto la sua dimora, Villa Belvedere al Vomero, in un cenacolo frequentato dagli intellettuali napoletani e dai più prestigiosi viaggiatori inglesi presenti in città.

Della colazione nella residenza dell’arcivescovo di Taranto, lady Blessington riporta, con notevole vivacità, una serie di osservazioni particolarmente originali: “La moda russa di preparare la tavola è adottata da quasi tutti i Napoletani. Un *plateau* e un *epergne* occupano il centro, come da noi; il *dessert*, servito con vasi di fiori, occupa il posto dei piatti, che in Inghilterra sono posti su un tavolo addobbato a festa, mentre qui sono posti su un buffet e sono serviti intorno dai servi. Questa usanza, sebbene prolunghi il tempo del pranzo, secondo me offre un grande vantaggio; infatti, il tavolo non è ingombro di roba e l’occhio è gratificato dalla vista di fiori e frutta, invece di contemplare i resti di *entrées* e *relevés*; anche l’olfatto è rallegrato da odori soavi, invece di sopportare le confuse esalazioni di carne e di pesce, ma non posso fare a meno di ricordare un altro vantaggio: le maniche di una signora non vengono mai sfiorate né i capelli smossi dagli inservienti che cambiano i piatti da dietro

le spalle. Alcuni dei piatti napoletani sono veramente ottimi e i cuochi del posto non mancano di *savoir faire* gastronomico. Ho notato che i Napoletani, come i Francesi, assaggiano tutti i piatti che sono portati a tavola, per quanto possano essere numerosi, e che nessuno, tranne un ammalato, si limita a uno o due. Essi non mangiano più degli Inglesi, ma vogliono una più grande varietà di cibi. Tuttavia, malgrado questa propensione all’epicureismo, gli stranieri soffrono meno *‘le remords de l’estomac’* - come delicatamente definì l’indigestione Grimond de la Reynière -, degli Inglesi, che si limitano a consumare poche e meno sofisticate vivande. Credo che la nostra carne semplicemente arrostita o lessa sia più nutriente per coloro che non consumano molte energie, e che i piatti preparati dai Francesi e dagli Italiani con minore probabilità causano la dispepsia, per la carne che, nel processo di cottura, perde quasi tutto il suo succo. Forse non è solo per gola che gli stranieri sono tentati a mangiare tutti i piatti serviti: può darsi che sia per educazione che essi accettano tutto quello che il vicino commensale non rifiuta”.

Lady Blessington conclude, infine, questo originale ricordo del soggiorno napoletano con un sincero elogio dell’arte culinaria italiana: “Il modo in cui gli Italiani preparano i vari piatti e i gelati è molto migliore di quello dei Francesi e degli Inglesi; sono veramente dei maestri nell’arte culinaria, offrendo una varietà di cibi che non ha riscontro altrove”.

See *International Summary* page 70

Monsignor Giuseppe Capelatro, un affascinante intellettuale, curioso e coltissimo, fu canonico della Cattedrale di Napoli e, dal 1778, arcivescovo di Taranto. Imprigionato dai Borbone per aver aderito, nel 1799, alla Repubblica Partenopea, poi ancora perseguitato per essere stato Ministro dell’Interno durante il regno di Gioacchino Murat, trascorse gli ultimi anni di vita in quel Palazzo Sessa che era già stato la magnifica residenza di Sir William Hamilton, l’ambasciatore inglese presso la corte borbonica. Qui egli riceveva quotidianamente la società napoletana più colta e i più eminenti personaggi del *Grand Tour* giunti a Napoli. Di un’elegante colazione nella sua dimora, nel dicembre 1825, parla con note particolarmente interessanti la celebre e bellissima lady Blessington, nei suoi ricordi di viaggio *The Idler in*



Abitudini alimentari nel ducato di Benevento

Reperti archeologici (molti dei quali rinvenuti in discarica) consentono di comprendere diversi aspetti della vita quotidiana del territorio longobardo.

DI DANILA CARLUCCI
Accademica di Benevento

Intorno all'anno 571, i Longobardi giunsero nel territorio di *Beneventum* e istituirono l'omonimo ducato, che nell'VIII secolo si estendeva dall'Abruzzo e Lazio meridionali fino alla Calabria settentrionale e al Salento. Più che *faerae*, ossia gruppi di famiglie appartenenti allo stesso clan aristocratico, sembra fossero giunti militari, privi del supporto della *gens* che Alboino condusse in Italia dall'area del medio Danubio, pronti all'integrazione con le popolazioni indigene di cultura tardo romano-mediterranea. È ipotizzabile, quindi, che anche l'alimentazione, in età longobarda, abbia risentito delle tradizioni locali precedenti.

In celebri documenti, i Longobardi vengono rappresentati con mandrie al seguito, ed è verosimile che, nella fase nomade, essi abbiano consumato carni arrostiti o cotte allo spiedo, comprese quelle derivate dalla caccia, attività molto diffusa e praticata, a cavallo, con l'aiuto dei cani, tanto che Rotari ne fa

menzione, nel suo Editto, per ben 42 volte. La caccia, appunto, è un tema ricorrente nelle pregevoli sculture dei *pulvini* delle colonne del chiostro di Santa Sofia a Benevento; in particolare, in uno di questi, viene rappresentato, seguito da un cane, un uomo a cavallo che colpisce, con una lunga spada, un cinghiale. Peraltro Astolfo, *rex gentis Langobardorum*, nel 756 muore proprio cadendo da cavallo, durante una battuta di caccia al cinghiale.

Sicuramente, un apporto fondamentale alla conoscenza delle abitudini alimentari del periodo longobardo, in Campania, deriva dagli studi archeologici condotti dall'Università di Salerno, presso il Santuario di San Michele, a Olevano sul Tusciano (SA), santuario micaelico già nel novero dei *loca sanctorum* medievali più celebri dell'Occidente cristiano. Infatti, si ha traccia di tale luogo in uno scritto del monaco di Bordeaux, Bernardo, che nell'870 vi giunse pellegrino insieme a due confratelli, durante





il viaggio di ritorno dalla Terra Santa. In seguito, l'accesso disagiata al sito e il declino della fortuna del santuario hanno consentito di conservare, quasi integro, il luogo descritto da Bernardo. Esso è costituito da due spazi funzionali distinti, uno interno alla grotta, ossia il santuario vero e proprio, e uno esterno, rappresentato dal monastero e da un'area ipotizzabile come discarica. Quest'ultima, solo in piccola parte indagata, ha consentito il recupero di oltre 3.000 frammenti ceramici, tra cui borracce tipiche dei viandanti, e 1.000 reperti zooarcheologici, circostanza che indica la fruizione di questi oggetti non esclusivamente da parte della comunità monastica. Si può presumere che i monaci offrirono il pasto ai pellegrini, che si recavano sul *Mons aureus*, come era nella tradizione dell'accoglienza monastica, e che i residui dei pasti venissero gettati, insieme alle pentole in qualche modo non più utilizzabili, nella discarica. L'indagine sulla cultura materiale della comunità monastica e dei pellegrini, che giungevano a rendere omaggio al santo nazionale dei Longobardi, e quella dei residui alimentari osteologici rinvenuti, consente di comprendere la vita quotidiana che lì si svolgeva. Si tratta di reperti relativi a ossa di caprini, ovini, bovini e suini che mostrano l'incidenza dell'allevamento nelle abitudini alimentari di chi frequentava quei luoghi. Inoltre, il rinvenimento di teschi induce a pensare che la macellazione avvenisse *in loco*, circostanza, questa, che fornisce

interessanti suggestioni sull'organizzazione del monastero, cui forse si affiancavano servi e famigli. Come si desume dalle analisi svolte, ai viandanti erano offerte le parti meno nobili degli animali macellati, mentre i monaci, presumibilmente, consumavano le più nobili, nonostante le note proibizioni. Se, infatti, consumare carne costituiva, in questi secoli, il valore alimentare per eccellenza e consumarne molta un dovere sociale dei *potens* (Massimo Montanari, 1989), certamente non sarebbe stato opportuno, per un pellegrino penitente, cibarsi di grosse quantità di carni in un santuario (Franco Cardini, 1989). Le ossa lunghe venivano ridotte in dimensioni compatibili con le aperture e la capacità delle olle ritrovate. Sulle ossa non sono state rinvenute tracce di bruciatura, in quanto venivano cucinate mediante ebollizione, con o senza avanzi di carne, insieme a cereali o verdure. Dall'analisi delle saldature epifisarie, inoltre, si capisce che i bovini erano animali maturi, utilizzati per i lavori nei campi e per la produzione del latte e macellati solo a fine carriera. Sono stati scoperti, inoltre, gusci di uova, frammenti di ossa di pollame e

di selvaggina tipica di ambienti acquitrinosi. Nell'Alto Medioevo, l'allevamento dei maiali era prevalentemente semibrado; i branchi venivano condotti nei boschi di querce, valutati proprio in base al numero di maiali che potevano sostenere. Generalmente, chi allevava un branco portava i maiali a pascolare ghiande e tuberi in boschi di proprietà privata. In cambio, era tenuto al versamento di una sorta di canone in natura, di solito teste di maiale. Infatti, sembra che la testa dell'animale, e in particolare la lingua, fosse molto gradita sulle tavole dei notabili. Il resto veniva lavorato per la conservazione, soprattutto il cosiddetto *lardum*, una sorta di pancetta, che, in epoca longobarda, i lavoratori dei campi ricevevano come cibo da aggiungere alla zuppa di cereali e verdure. I documenti campani citano orzo per gli animali e *lardum* per gli operai.

Poche notizie, invece, per le carni salate o affumicate e per i salumi, che pure dovevano essere prodotti e consumati, così come il sangue.

DANILO CARLUCCI

See *International Summary* page 70

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademico di Lugo di Romagna, **Roberto Cardelli**, è stato eletto Consigliere Generale della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola per il prossimo quinquennio.

L'Accademico di Cuneo, **Giandomenico Genta**, è stato nominato Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo.

L'Accademico della Penisola Sorrentina, **Salvatore Iovierno**, è stato nominato Governatore del Distretto 2100 del Rotary International per l'anno Rotariano 2018/2019.

L'Accademico di Enna, **Rocco Francesco Lombardo**, è stato insignito del premio Euno 2016, dal Kiwanis Club Enna International - Distretto Italia e San Marino.

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

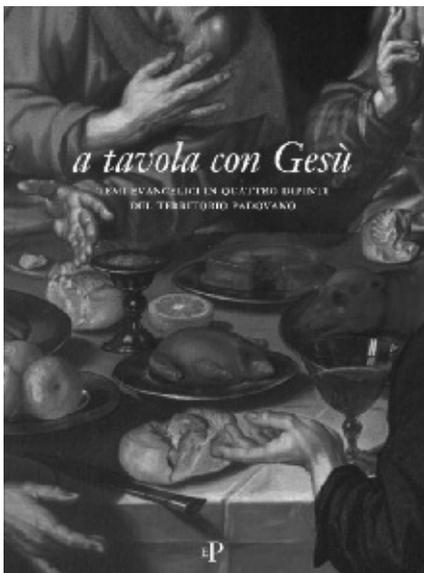


A tavola con Gesù

Temi evangelici e cibo in quattro dipinti del territorio padovano.

DI GIAN PAOLO PINTON

Accademico di Colli Euganei-Basso Padovano



Non lasciatevi prendere dall'apparenza. Non mi sarei mai permesso di scrivere questo titolo, se non fosse già stato usato dai due autori di un volumetto, molto curioso e interessante: Carlo Cavalli e Andrea Nante. L'ho scoperto durante una visita, in Piazza Duomo a Padova, al Museo Diocesano, dove si terrà, fino al 29 giugno 2016, la mostra "A Tavola", ottava edizione della Rassegna internazionale di illustrazione "I colori del sacro". Un evento molto originale, pensato come appendice alla rassegna, che presenta una serie di iniziative dove è protagonista il tema caro agli Accademici: la tavola e i suoi elementi collaterali, culturali e naturali. Qual è il contenuto del volumetto cui fa riferimento il titolo dell'articolo? Riporto l'introduzione degli autori, che così bene hanno saputo interpretare un tema antropologicamente antico come

la tavola imbandita. "Come insegnano le Scritture, la tavola è un luogo privilegiato e il cibo un atto simbolico, perché anche il mangiare e il bere rivelano qualcosa dell'uomo e del suo desiderio dell'assoluto. Gesù ha scelto di comunicare messaggi importanti proprio a tavola, raccontando parabole che parlano di condivisione del cibo, entrando in relazione con persone di ogni condizione sociale, talvolta suscitando scandalo tra i contemporanei. L'arte di ogni tempo ha raffigurato questi momenti e, da sempre, pittori e scultori hanno dedicato al tema del cibo e della tavola, molta attenzione, poiché esso rappresenta profondamente la vita degli uomini, sia privata sia sociale". Tornando alla sezione della mostra, dedicata al tema "A tavola con Gesù", sono stati individuati quattro dipinti, realizzati tra il 1500 e il 1700, provenienti dalle chiese del territorio padovano. I dipinti in questione provengono da luoghi diversi da quelli in cui si trovano ai giorni nostri. Il primo del XVII secolo, *Le nozze di Cana*, oggi si trova a Padova, nella stupenda Chiesa degli Eremitani, a fianco del Museo Civico e della Cappella degli Scrovegni. È di Pietro Ricchi e rappresenta un banchetto di nozze nel corso del quale Gesù compì il famoso miracolo. Il banchetto era un'occasione per rinforzare le relazioni tra le famiglie e mostrare il proprio onore: le provviste di cibo erano di primaria importanza per la durata del convito e il vino era determinante per l'allegria della festa. *La Cena in Emmaus*, attribuita a un pittore veneto del XVIII secolo, si trova nel Duomo di Santa Tecla a Este. Rappre-

senta un episodio della vita di Gesù, il quale incontra due viandanti sulla strada per Emmaus. "Quando fu a tavola con loro, prese il pane, disse la benedizione e lo spezzò e lo diede loro. Allora si aprirono loro gli occhi e lo riconobbero" (LC 24,13-33). Dietro le spalle dei commensali, figurano gli ospiti con i vassoi di cibo. La terza opera, *La Cena in casa di Simone il fariseo*, è stata attribuita a Leandro Bassano: risale al XVI secolo e si trova attualmente al Seminario Maggiore di Padova. La tavola è attorniata da farisei e si presume che la figura femminile sia la rappresentazione di Maria Maddalena. Il dipinto è popolato di comparse, che esaminano una cesta di frutta e verdura, accanto a un traboccante canestro di pesci, mentre un cane rovista tra alcune stoviglie: una tipica caratteristica della pittura bassanese. Il quarto dipinto, *l'Ultima cena*, è attribuito a un pittore lombardo del XVIII secolo. Il tema del quadro, che si trova nella Chiesa dell'Immacolata presso Terradura di Due Carrare, è noto a tutti. Riporta le ultime ore del Maestro, seduto con i suoi Apostoli attorno a una tavola imbandita di ogni bene. L'ultima cena consumata da Gesù e dai dodici Apostoli fu in realtà la cena rituale di *Pesach*, la Pasqua ebraica, celebrata in memoria della liberazione del popolo di Israele dalla schiavitù dell'Egitto. Il pittore ha imbandito la tavola come si usava all'epoca, con pane lievitato, selvaggina, verdure e agrumi, e persino una torta. Nei calici vino rosso. Un viaggio tra arte sacra e cibo, da non perdere.

See International Summary page 70



Il risotto giallo alla milanese

Da questo numero della Rivista una nuova rubrica su dove trovare i migliori piatti della tradizione locale.

Orio Vergani pensò di fondare l'Accademia anche perché non riusciva più a trovare nei ristoranti i piatti tipici della tradizione locale. Oggi la situazione è molto migliorata, tuttavia, in numerosi casi, resta ancora un problema gustare un piatto della tradizione realizzato bene. È stato chiesto, allora, agli Accademici, coordinati dai loro Delegati, un parere in merito ai ristoranti consigliabili per una degustazione del piatto simbolo delle città più importanti.

Con questo numero della Rivista, prendiamo le mosse dalla città di fondazione dell'Accademia, **Milano**, e il piatto simbolo non può che essere il “**Risotto giallo alla milanese**”. Hanno contribuito alla selezione le quattro Delegazioni meneghine (Milano, Milano Brera, Milano Duomo, Milano Navigli), che hanno indicato i seguenti ristoranti.

L'Altra Isola

Via Edoardo Porro, 8
Tel. 02 60830205

Chiuso sabato a pranzo e domenica;
ferie: due settimane in agosto

La Brasera Meneghina

Corso Magenta, 78
Tel. 02 58109204

Chiuso il lunedì; ferie variabili

Da Luigi

Via Savona, 20
Tel. 02 89415294

Chiuso il lunedì; ferie variabili

Trattoria Milanese

Via Santa Marta, 11
Tel. 02 86451991

Chiuso la domenica; ferie: 15 luglio -
31 agosto e periodo natalizio



I commenti dei Delegati milanesi

Ris giald. Il risotto giallo alla milanese è presente pressoché in tutti i ristoranti della città, tuttavia la qualità dell'offerta risente, pesantemente, della generale sottovalutazione delle caratteristiche specifiche che dovrebbe avere questa preparazione tipica. Una sottovalutazione che colpisce quasi tutte le ricette milanesi, compresi la costoletta e il riso al salto.

Abbiamo selezionato pochi locali nei quali è possibile trovare un buon risotto secondo tradizione, anche se non sempre condito con il midollo.

La palma va, secondo noi, all'“Altra Isola”, dove Gianni Borelli, cuoco di lunghissimo e ottimo corso, è custode della tradizione. La brigata di cucina, tutta cinese, lo esegue alla perfezione sotto la sua supervisione, attenta a cogliere il perfetto punto di cottura. Se-

gnaliamo, poi, “La Brasera Meneghina”, gestita dalla famiglia Bedeschi, che dà una buona sicurezza qualitativa. Anche “Da Luigi”, gestito da Valerio M. Visintin, ha le stesse caratteristiche della Brasera, pur non essendo esclusivamente concentrato sulla cucina milanese. Un discorso a parte per la “Trattoria Milanese”, di vecchia tradizione, ma che ha appena cambiato gestore e che non offre una costanza qualitativa.

C'è poi l'innovativo (ancora oggi) risotto oro e zafferano di **Gualtiero Marchesi**, in Piazza della Scala, che spicca ogni giorno sulla carta fra i piatti storici del Maestro. Infine, il “**Pomiroeu**”, che non è a Milano ma a Seregno, in Via Garibaldi 37, tel. 0362 237973, dove Giancarlo Morelli fa un risotto eccellente e ha più volte vinto le manifestazioni milanesi su questo tema.

See *International Summary* page 70



Attenzione al sale

Il 75% della quantità è assunto essenzialmente con gli alimenti industriali.

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Torniamo a occuparci del sale e dell'importanza di diminuirne il consumo, a beneficio della salute. Una recente notizia giunge dagli Stati Uniti e precisamente da New York: analogamente a quanto accade per le sigarette, il consumatore viene allarmato sul pericolo di insaporire eccessivamente i cibi. Il Sindaco ha disposto che tutte le catene dei ristoranti, con più di quindici punti vendita, dovranno indicare sui menu, con un simbolo grafico che rappresenta una saliera, ogni pietanza il cui contenuto di sodio superi il valore giornaliero consigliato, che è di 2,3 grammi. Rientrano nel provvedimento tutte le più grandi catene americane, come McDonald, Pizza Hut ecc. Si è calcolato che il 75% della quantità di sale è assunto essenzialmente tramite alimenti industriali e piatti dei ristoranti. Da uno studio, svolto su 4.000 soggetti,

dal professor Francesco Cappuccio, consulente dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, è risultato che in Italia, ancora una volta, a rimetterci in salute sono innanzitutto le persone con minori disponibilità economiche e più basso livello d'istruzione, che consumano prodotti industriali e *fast food* non di buona qualità. Dati simili sono stati ottenuti anche in Gran Bretagna, dove le zone a maggior rischio cardiovascolare sono in alcuni distretti tra quelli con un più basso tenore di vita.

Il professor Cappuccio afferma che è necessario agire con normative cogenti. Le linee guida, oltre al minimo consigliato, indicano in 6 grammi la quantità massima di sale da assumere ogni giorno (circa un cucchiaino da tè), valore che diminuisce nell'infanzia.

L'unica possibilità di reale efficacia è di intervenire sugli alimenti di provenienza industriale. In Inghilterra, da diversi anni, si svolge una campagna tendente a questo scopo, che ha portato a una riduzione del consumo di sale di 1,5 grammi al giorno.

CONSUMIAMO TANTA ACQUA MINERALE

L'Italia è uno dei pochi Paesi industrializzati, dove l'acqua del rubinetto di casa è completamente potabile. A volte ha un sottile sapore di cloro, tuttavia è raro; in alcuni casi la presenza del calcio la rende un po' "dura", ma nella maggior parte dei casi è potabilissima. Eppure siamo fra i maggiori Paesi del mondo, e i primi in Europa,

come consumatori di acqua minerale. Lo scorso anno, il consumo è aumentato del 7,9%, rispetto al 2014.

Ogni italiano beve 208 litri di acqua minerale l'anno. È tutta acqua prodotta da sorgenti italiane, per circa 14 milioni di litri, dei quali 1.300mila circa va all'estero, con un aumento costante annuo.

In Italia si contano ben 140 stabilimenti, dove si imbottigliano oltre 260 marche di acqua minerale.

Secondo le statistiche, che si riferiscono alle vendite della grande distribuzione, le acque naturali rappresentano oltre il 71% del volume totale. Seguono le acque gassate (12,3%), le effervescenti naturali (11,2%) e le leggermente gassate (5,3%).

Nonostante le notevoli differenze climatiche fra le varie zone del nostro Paese, che potrebbero far pensare a un maggior consumo nel Meridione, la distribuzione delle vendite appare piuttosto omogenea: in testa troviamo il Nord Ovest, con il 28,9%, seguito dal Sud con il 27,8%, dal Centro Sud e Sardegna con il 25% e, infine, dal Nord Est con il 18,3%.

Tuttavia, un enorme problema rappresenta lo smaltimento delle bottiglie vuote, che potrebbero essere tutte destinate al riciclaggio, ma la raccolta è molto difficile nonostante quanto si fa per pubblicizzare una corretta differenziazione dei rifiuti.

Il "vuoto a rendere" di vetro, di vecchia memoria, comportava un sistema di raccolta e di trasporto oneroso: era, tuttavia, più rispettoso dell'ambiente e molto più igienico rispetto alla garanzia che può offrire la plastica.



ARTE DOLCIARIA BAROCCA

di June di Schino

Gangemi Editore, Roma
www.gangemieditore.it
€ 38,00

La passione della ricerca (e, in questo caso, anche della scoperta) si trasmette immediatamente al lettore e non lo abbandona più: ogni elemento è essenziale, ogni pagina arricchisce. Iniziamo subito dal sottotitolo "I segreti del credenziero di Alessandro VII. Intorno a un manoscritto inedito", perché l'elegante e prezioso volume dell'Accademia di Roma, studiosa della storia e della cultura dell'alimentazione, scaturisce dal ritrovamento, da parte dell'autrice, di un documento inedito, *I Segreti di Girolamo Mei*, con il quale "si può tentare di ricomporre una parte del meraviglioso mosaico della storia della gastronomia". Per la prima volta, inoltre, si racconta l'importante ruolo, nel banchetto barocco, della figura del credenziero che, come sottolinea Massimo Montanari nella presentazione, è un "personaggio strategico cui è affidata una parte

cospicua dell'allestimento conviviale", perché "l'arte della credenza, come e più dell'arte della cucina, guarda agli occhi più che al palato, è teatro, è spettacolo". Il manoscritto rivela i segreti per creare capolavori solo apparentemente effimeri (trionfi di gelo, di ghiaccio, di zucchero e addirittura di insalata), i quali, seppur corruttibili, lasciano un segno, come fossero sculture che tendono a durare nel tempo. Dalle stupende immagini del libro, che contiene anche 220 ricette, emanano, oltre alla magnificenza delle "architetture", i profumi delle dolci preparazioni del nostro credenziero, finalmente sottratto all'oblio, che non parlano solo di cucina, ma sono "piccoli gioielli di conoscenza".



GUIDA AI SAPORI PERDUTI

di Marcella Croce

Kalós Edizioni d'Arte,
Palermo
www.edizionikalos.com
€ 24,00

È giunto alla terza edizione il bel volume di Marcella Croce, giornalista e studiosa di usi e costumi non solo italiani, che qui va in cerca di storie e tradizioni dimenticate o nascoste della cucina siciliana. Sì, perché, in campo culinario, molto è sconosciuto agli stessi abitanti dell'isola: esiste un universo sommerso di cibi, apprezzati e familiari solo in alcune zone, a volte addirittura in un solo quartiere, o che si possono comprare in una singola pasticceria o panificio. Scopriamo allora come profumi, aromi, essenze di una volta, alcuni ancora vivi sulle tavole, altri ormai perduti, testimoniano usanze, rituali, esperienze, memorie di un territorio, e sopravvivano sotto forma di prelibate esperienze. Tuttavia, non si tratta di un libro di cucina, anche se il sottotitolo parla di "Storie e segreti del cibo siciliano

con quaranta antiche ricette", perché queste ultime sono, invece, un arricchimento. La ricerca dell'autrice esplora, piuttosto, le caratteristiche dei luoghi visitati, per comprendere le relazioni che, nel corso dei secoli, si sono costruite fra i prodotti alimentari di una zona e la loro trasformazione in cibo. E fornisce, anche con l'aiuto di suggestive immagini fotografiche, gli elementi guida per denominare o riferirsi alle pietanze, le forme che queste assumono, la scelta degli ingredienti, i luoghi in cui hanno avuto origine. Emergono gli usi della campagna e quelli delle coste, le tradizioni delle feste, le molte varianti di uno stesso alimento, piatti sconosciuti o da riscoprire, con la speranza che non se ne perda la memoria.



DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Daniela Nifosì - Delegata di Palermo

"Alimentariae Historiae - Note in margine alla cultura gastronomica italiana"

a cura di Giacomo Dugo, Carlotta Cresenti, Katia Erminia Casale
(Messina: LDS Editrice, 2015)

"Maccalube. Miti di Sicilia ricette monili"

di Giacinta Giacobello Pumilia

(Trapani: Peppe Giuffrè Editore, 2006)

"Sapori e salute. Prodotti mediterranei. Educazione alimentare"

di Santo Caracappa, Giuseppina Campisi
(s.l.: Rotary Distretto Sicilia e Malta, 2015)

Augusto Tocci - Accademico di Valli dell'Alto Tevere

"Vita da Gnomi. Nutrimento del corpo e dello spirito"

di Augusto Tocci

(Camerata Picena: Shalom editrice, 2015)

Delegazione di Bologna dei Bentivoglio

"I grandi piatti petroniani: il tortellino bolognese";

"Le lasagne bolognesi"; "La tagliatella alla bolognese"

di Tito Trombacco (s. l.: s. n., s. a.)

"Marcello Galliani: il gastronomo sorridente. Note ad uso di uno scienziato nucleare con l'augurio che diventi celebre come tale ma illustre come gastronomo"

di Tito Trombacco (s.l.: s.n., s.a.)



PIEMONTE

ALBA LANGHE

GUSTOSE VISIONI

L'occasione per la riunione conviviale della Delegazione, svoltasi presso il ristorante resort "La Madernassa" di Guarene, ha avuto un piacevole e interessante risvolto culturale. La cena è stata preceduta, infatti, dall'incontro degli Accademici con il dottor Marco Lombardi, scrittore, sceneggiatore, docente all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e alla Scuola nazionale di cinema di Milano, giornalista di cinema ed enogastronomia sul "Sole 24 ore" e su "Il Messaggero".

All'incontro è stato presentato il suo ultimo libro, *Gustose Visioni*, un vero dizionario del cinema enogastronomico. Si è parlato di storie cinematografiche legate alla gastronomia, di attori famosi, appassionati o interpreti di cucina. A seguire, nella bellissima *location* della Madernassa e con la magistrale cena curata dallo chef Mamoliti, si è potuto apprezzare un menu, raffinato e originale, con piatti e vini ispirati e abbinati a famose opere cinematografiche. Canapè e *amuse bouche*; carciofo stufato e confit in olio di prosciutto crudo di Cuneo, segatura di pane e crema di mortadella; riso Carnaroli mantecato alle dieci erbe di campo e sentori di agrumi; regina dei fiumi (trout Fario micuit, servita tiepida, bietole, gamberi di fiume, emulsione al levistico); infusione allo zenzero; *dacquoise* alla nocciola



tonda e gentile di Langa, croccante al cioccolato Jivara e caffè arabica. Vini della Cascina Bertolotto di Spigno Monferrato e Cascina Ghiomo di Guarene. (Tino Cornaglia)

ASTI

LA SINAGOGA DI CASALE E LA "PANISSA"

La celebrazione del mese della cultura accademica ha visto la Delegazione a Casale Monferrato. Qui, sotto l'attenta guida della professoressa Ruth Cerruto, gli Accademici hanno effettuato una lunga e

approfondita visita della sinagoga. Poi una cena all'"Osteria Amarotto", ove hanno gustato un ricco menu, che iniziava con un aperitivo con stuzzichini: gorgonzola novarese "al cucchiaino", muletta stagionata, lardo nostrano, insalata russa, salame cotto e focaccine. A seguire, girello tonato; panissa della bassa vercellese; coniglio grigio di Carmagnola al forno con patate al rosmarino e insalatina primavera; mousse di zabaione con krumiri artigianali, il tutto annaffiato da Spumante brut di Loazzolo, Chardonnay "La casaccia"; Barbera Umberto-Juli; Malvasia di Casorzo.

Amarotto, vecchia conoscenza della Delegazione, ha dimostrato che, col passare degli anni, la sua abilità in cucina non si è assolutamente appannata, anzi si notano netti segni di evoluzione, soprattutto nell'attenta ricerca della materia prima e nel rispetto del territorio. Erano presenti il Delegato di Alessandria, Luigi Busolin ed Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM. (Donatella Clinanti)

BIELLA

MERENDE PASQUALI

Per il mese dedicato alla cultura, Giorgio Lozia, membro del CST, ha illustrato il tema delle tradizioni pasquali nel Biellese, le cui radici risalgono al lontano Medioevo. Gli statuti di Biella, del 1245, imponevano che i macellai avessero sui loro banchi carni di agnello e di capretto, perché tutti potessero celebrare degnamente la Pasqua. La frittata rognosa era un simbolo delle merende di Pasquetta e primavera. Già nel 1500, le corporazioni giovanili usavano fare la questua delle uova per poi incontrarsi in allegre merende.

Il luogo prescelto per la riunione conviviale, immerso nel verde dei pascoli, è stato l'azienda agrituristica "Ca' d'Andrei" che, oltre a coltivare verdura e frutta, alleva animali, in particolare capre da latte della razza camosciata delle Alpi e saanen, il cui latte viene lavorato a crudo e trasformato in deliziosi formaggi freschi e stagionati. Il ristorante utilizza i propri prodotti, pertanto i menu sono soggetti al clima, alla stagionalità e alla crescita degli animali. Per questo motivo gli Accademici hanno dovuto aspettare per gustare il capretto. L'attesa è stata premiata dalla bontà delle carni, dei salumi e dei formaggi. Come inizio, un fritto d'antan di fio-

INDICE DELLE RUBRICHE

DALLE DELEGAZIONI pagina 31

VITA DELL'ACCADEMIA 45

Valle d'Aosta, Piemonte 45

Liguria, Lombardia 46

Trentino - Alto Adige 48

Veneto 49

Friuli - Venezia Giulia, Emilia Romagna 50

Toscana 52

Marche, Umbria 56

Lazio 57

Abruzzo 58

Molise, Campania, Puglia 59

Basilicata 60

Calabria, Sicilia 61

Sardegna, Europa 63

Nel mondo 65

CARNET DEGLI ACCADEMICI 68

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.



ri e foglie in pastella, non molto leggero per i gusti moderni, ma di effetto. Squisita la torta alle erbe dei prati, e delicata la frittata rognosa, ingentilita da piacevoli erbe. I salami nostrani sono stati molto apprezzati, come i formaggi che hanno incontrato i gusti di tutti i commensali: una fresca ricotta accompagnata da gelatina di sambuco; un formaggio presamico a crosta fiorita e un altro cosparso di cenere; una forma, stagionata 8 mesi, tagliata in due, dove la parte interna si presentava come una crema servita a cucchiaio. Il piatto forte della serata è stato il simbolo della Pasqua: il capretto al forno, servito con le sue frattaglie a parte, che hanno piacevolmente entusiasmato gli Accademici. I vini del territorio sono stati degni del cibo al quale erano abbinati. Il commento sulla serata è stato unanime: piacevolissima atmosfera creata dall'amicizia e dall'affiatamento delle persone che si sono ritrovate per festeggiare il nuovo corso della Delegazione con la neoletta Delegata; ottima qualità delle materie prime; cucina semplice e gustosa; godibile accoglienza dei gestori del locale e buon rapporto qualità-prezzo.

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

IL FORTE SENSO DELL'OSPITALITÀ

Una serata bene organizzata comporta una programmazione condivisa del menu, correttamente eseguito e attentamente servito in sala; con l'armonia fra i convitati la cena si può considerare positiva. Quando poi il cliente ha la sensazione che la cucina - non solo i camerieri - sia al suo servizio in ogni momento della serata, "a semplice richiesta", allora avverte un senso di coinvolgimento che conferma una vera accoglienza

da parte della gestione del ristorante. Si crea, anche in senso emozionale, un rapporto diretto e senza soste fra cucina e sala, i cui membri sono numerosi rispetto agli ospiti. Ciò dimostra, in chi guida l'impresa di ristorazione, un forte senso, spontaneo e innato, dell'ospitalità, che crea un legame d'intesa con gli avventori, anche se non sono frequentatori abituali. È ciò che è accaduto nel borgo di Mergozzo, in riva all'omonimo lago che anticipa da Nord il Maggiore, dove dalla panificazione alla pasticceria e, infine, alla cucina, si compie il percorso delle famiglie Baroni e Pavesi, attivissime nella produzione, intraprendenti, dentro e fuori Verbano, Cusio e Ossola, nel proporre e diffondere le loro specialità tradizionali. Offrono ora un servizio di ristorazione, che modestamente presentano come *in itinere*, ma che appare realmente in continua crescita qualitativa, e modernamente attento all'ascolto del cliente. A volte, quest'ultimo viene anche un po' saccante, se non arrogante, "grazie" alle sue ricche esperienze di tavole superquotate. Ebbene, la qualità del gestore sta anche nell'ascolto e nel far tesoro di ciò che viene affermato in sala, con o senza stile, per ricondurre ogni osservazione a un contributo per modificare, aggiungere o togliere, arricchirsi verso l'eccellenza. Oltre alle corrette temperature di cottura e

di servizio delle pietanze, stanno diventando rilevanti le relazioni umane, più rare, per avvicinare e confrontare le diverse esigenze, intelligenze e sensibilità. Con un obiettivo comune: l'evoluzione, in positivo, del mondo della ristorazione, in particolare, e dell'ospitalità in generale. (Pier Carlo Lincio)

LA FESTA DEGLI AGRUMI

Nel corso della riunione conviviale legata al mese della cultura accademica, il tema della relazione si è incentrato sulla coltura degli agrumi di Cannero Riviera, località che trae il nome dalla sua condizione microclimatica, che da secoli favorisce la maturazione di numerose e rare varietà di frutti. La passione di alcune famiglie di residenti, dedite alla conservazione dei terrazzamenti di fronte alle rive del lago Maggiore, ha portato, oggi, un assortimento serio e qualificato di agrumi. Può quasi chiamarsi volontariato, poiché non esiste una "rete" né di vendita né di protezione assistita. Vi sono, tuttavia, alcune sensibilità in crescita, e lo si verifica in occasione delle annuali giornate di festa degli agrumi che si tengono a marzo: gli onori di casa spettano al canarone, il limone cedrato caratteristico di Cannero, che introduce agli altri tesori dei giardini locali: le fortunelle (microscopiche), i pum-

meli (enormi), le arance pigmentate, i cedri "mano di Buddha", i chinotti, i bergamotti. In queste giornate di mostre curate, visite guidate, ospitalità nelle case private, sperimentazioni di bevande, infusi, liquori domestici, concorsi per giovani delle scuole alberghiere, alla ricerca di nuove creazioni dolci e di abbinamenti salati, si rileva una sensibilità diffusa e coinvolgente.

L'intero territorio è partecipe, con tutte le sue espressioni pubbliche e private, e i visitatori sono di varia provenienza, viaggiatori attenti alle specialità salutistiche, in particolare, dati i diversi impieghi degli agrumi. Ristoranti e alberghi si sono riuniti a favore, per una volta, di una buona causa, progettando due giornate di intensa promozione di quei frutti che vengono loro consegnati dai produttori stessi e sono variamente accompagnati e presentati sulle tavole. Ingredienti salubri, in perfetta linea con i tempi, con le leggerezze anche in cucina, e con i desideri di sobrietà sia degli italiani sia dei visitatori d'oltreconfine, in continua crescita, gli uni come gli altri. (P.C.L.)

LIGURIA

GENOVA

TRA CIBO E CULTURA

La Delegazione ha voluto dare il giusto rilievo alla riunione conviviale di marzo, scegliendo, come *location*, una delle più belle tra le antiche ville genovesi, "Lo Zerbino", del XVII secolo. Celata nel verde, ma in pieno centro, è un autentico angolo di paradiso, un gioiello di arte e di storia. I saloni, su due piani, con tutta una serie di salottini laterali, sono affrescati da Domenico Piola e Gregorio De Ferrari e, successivamente, integrati dal Tavarone. Dalla terrazza, oltre al





parco di trentamila metri quadrati, con piante di varietà pregiate, e una vista su tutta la città, ci si innamora della grande "peschiera", in cui si riflette la facciata della villa. Illuminata da giochi di luce e di acqua, si accompagna a numerose fontane zampillanti. Particolare, la grande grotta sotterranea, rivestita completamente di conchiglie.

La villa, luogo anche di mecenatismo e di cultura, è stata brillantemente illustrata dall'Accademica Donatella Morozzo della Rocca.

L'atmosfera conviviale degli Accademici e dei loro numerosi ospiti (quasi un centinaio di persone), ha rivissuto lo spirito delle antiche e sontuose feste dei secoli del passato (delle famiglie più importanti della nobiltà genovese, come i Gropallo e i Durazzo). Un'atmosfera resa ancor più sublime dall'elegante apparato dei tavoli, dall'ottimo servizio e, non ultimo, dal menu, che ha suscitato l'entusiasmo di tutti. Particolare il tocco raffinato affidato alla liquirizia per il Carnaroli con pistilli di zafferano e gamberi e, in chiusura, i "fruttini gelati in scorza", così golosi da sparire velocemente appena distribuiti ai commensali. Gli ottimi vini hanno accompagnato una serata che ha saputo collegare la cultura artistica e quella della tavola, in tutti i loro migliori e profondi significati. (Paola Massa)

LA SPEZIA

L'ANTICA RICETTA DELLA "TORTA VINCIGUERRA"

Un tuffo nella storia e nella cultura della Val di Vara, parlando di patrimoni recuperati e tradizioni rivisitate, comprese quelle culinarie, con una riedizione dei piatti più tipici, ha caratterizzato la riunione conviviale della Delegazione. L'incontro si è svolto nella nuova scuola di



Rocchetta, ricostruita dopo l'alluvione del 2011. Molti gli ospiti della serata, introdotta dalla Delegata Marinella Curre Caporuscio, fra cui l'Ammiraglio Roberto Camerini, Riccardo Barotti e Oriana Drovandi, Sindaco e Vicesindaco di Rocchetta Vara. I sapori dimenticati della tradizione sono riemersi dagli archivi di un palazzo settecentesco (il cui restauro è stato curato dall'architetto Roberto Ghelfi) e sono diventati piatti *cult*, all'insegna del bio e della buona cucina. Fra i documenti risalenti alla metà dell'Ottocento, la storia curiosa di quella che in Val di Vara è stata ribattezzata "torta Vinciguerra", dall'omonima famiglia che abitava il palazzo, ora di proprietà comunale. Una ricetta che racconta, con dovizia di particolari, come si preparava una specialissima torta che il cuoco del tempo chiamò "alla lombarda". La ricetta e la torta sono diventate il simbolo di una scelta di recupero delle più autentiche tradizioni del territorio, e il Comune ha affidato la ricetta alla comunità delle suore Gianelline di Cerreta di Carro, con l'impegno del più rigoroso rispetto della riservatezza sui criteri di preparazione, consentendone la commercializzazione tutto l'anno. Le suore hanno così dato vita a uno speciale catering, con piatti delle antiche tradizioni della valle. La cena, da loro eseguita, si è aperta con una torta tipica dell'alta Val di Vara, la "scarpazzona", a base di verdure, farina

gialla e ricotta, anticamente in uso tra i pastori. A seguire, il "repien", la più antica delle ricette proposte. A base di riso e carne è uno sformato definito "il piatto dei santuari", in uso per le feste religiose, quando si andava in pellegrinaggio. Piatto unico, un tempo, realizzato nei vari borghi al solito modo, ma con la variante della carne: piccione, coniglio, pollo, a seconda della disponibilità. Per la serata, è stato proposto quello della frazione di Stadomelli, con coniglio e foglie di cavolo. Come primi piatti, una minestra di porri con crostini, di tradizione contadina, e gli gnocchetti di castagne (elemento tipico della cucina della Val di Vara) al sugo di porri e salsiccia. A seguire, il famoso gallo nero, cucinato secondo una laboriosa ricetta che prevede una lunga cottura. Al termine, la torta Vinciguerra. Eccellente il risultato della cena che ha consentito, a un pasto di derivazione contadina, un tuffo nella cucina delle ricche dimore dei signori della vallata. (Marinella Curre Caporuscio)

LOMBARDIA

VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE

A CENA CON PITAGORA

Il ristorante "Corona" è presente a Voghera dal 1906. Ha avuto dalla sua fondazione, momenti di gloria ma, negli ultimi

anni, in seguito a gestioni sbagliate, momenti poco felici. Alcuni mesi fa, l'attuale proprietaria Mariarosa Carisano, nipote dei fondatori, ha finalmente deciso di ristrutturare il locale affidando la cucina a Pio Davide Albanese, ottimo chef, molto conosciuto in città e dintorni. Il risultato è un ristorante giovane, moderno, elegante: alcuni importanti mobili di Giò Ponti accostati a strutture metalliche quasi industriali, tappezzerie dai disegni stile anni Settanta che fanno da contorno ai tavoli primo Novecento del vecchio locale, creando un insieme curioso e affascinante. E la cucina non è da meno: tradizione rivisitata e tanto pesce, sempre freschissimo. Tuttavia, per la riunione conviviale, gli Accademici vogheresi hanno optato per un menu intitolato "A cena con Pitagora", interamente vegetariano, ricco di colori e sapori così composto: cannolo croccante con scamorza e carciofi e piccolo sformato di topinambur; zuppeta tiepida di fave; risotto agli asparagi e castelmagno; tavolozza di verdure e formaggi; tortino di cioccolato, canditi e frutta secca, con frutta fresca ad adornare il piatto. Tutto delizioso e molto gradito dalla (quasi) totalità dei commensali. Ottimo anche il prezzo (30 euro, inclusi i buoni vini della Cantina Montelio di Codevilla). Prima della cena, la piacevole relazione dell'Accademica Mary Mangiarotti sulle origini del vegetarianismo nell'antica Grecia (di qui il titolo della serata) e, successivamente, l'intervento della dottoressa An-





gela Moneta, dietologa e nutrizionista, alquanto nota nel territorio, che ha fornito importanti suggerimenti per continuare ad essere "Accademici" mantenendo, forse non proprio la linea, ma sicuramente un buono stato di salute.

VENETO

ALTO VICENTINO

BRASATO, STRACOTTO E STUFATO: ANALOGIE E DIFFERENZE

La Delegazione, per la giornata della cultura, si è ritrovata in Arzignano, presso il ristorante "Damini & Affini", un locale *sui generis* e molto curioso, aperto da alcuni anni, e che, da fine 2015, si fregia con una stella Michelin. Il ristorante si trova all'interno di un negozio di macelleria e gastronomia-enoteca ove, sui vari scaffali, fanno bella mostra prodotti alimentari, vini e liquori, sia italiani sia esteri e si può trovare, nel banco macelleria, la carne proveniente dall'allevamento di famiglia.

Il Simposiarca Enzo Dalla Valle ha predisposto un menu che prevedeva come aperitivo una selezione di *finger food* della casa, fra i quali delle cornucopie mignon ripiene con mortadella artigianale del bolognese Pasquini, ultimo artigiano che produce tale insaccato in Italia. In abbinamento ai piatti, un buon Durello spumante metodo classico a dosaggio zero.

A fine serata, veniva aperto un dibattito, proposto dal Delegato, sul tema "Brasato, stracotto e stufato, analogie e differenze o due facce della stessa medaglia?", che, in alcuni momenti, è stato anche molto vivace. Al termine, i titolari del locale, Gianpietro e Giorgio Damini, dopo aver illustrato le pietanze proposte, e precisando che il secondo piatto era uno stracotto e non un brasato, sono stati

salutati dagli Accademici ricevendo, oltre alla vetrofania, una pubblicazione edita dall'Accademia, in ricordo della serata, e il guidoncino che da oggi farà bella mostra all'interno del locale. (Renzo Rizzi)

CORTINA D'AMPEZZO

IL SAPORE DELLA CULTURA

In occasione del mese della cultura, la Delegazione si è riunita nel ristorante "Country Club". L'idea della riunione conviviale, con la proposta di un menu "dietetico" (senza l'utilizzo di condimenti), è nata dalla partecipazione di tre Accademiche ampezzane al convegno organizzato dalla Delegazione di Londra in occasione del trentennale e che aveva, per l'appunto, come titolo "Rapporti fra alimentazione e salute dal punto di vista medico-scientifico, degli chef e dei consumatori".

Bravo e, soprattutto, coraggioso, il cuoco Pierluigi Orlandi, che, senza farsi intimorire dall'incarico che si presentava di difficoltosa soddisfazione, con entusiasmo ha accettato di cimentarsi in questa sfida. Buono e, forse, inatteso, il risultato. Le pietanze sono state accolte con curiosità e hanno riscosso un buon successo, anche se non è mancata qualche nota critica su alcuni piatti.

Degno di rilievo, in particolare, l'antipasto "aria di pane" (impasto idratato al 100%, composto da due farine semintegrale e una farina di soia, con lievito madre di farro), barbe del frate all'arancia e ricotta di bufala Dop. Particolarmente apprezzato anche il trancio del cuore di merluzzo, cotto a bassa temperatura sottovuoto, in un'infusione di pompelmo e ginger, su una crema di broccolo romano al naturale. Tutti i vini, scelti con cura dal Delegato, erano privi di zuccheri, ma ugualmente molto appaganti: Olchera, prosecco fermo (Merotto); Doss 24 Trento Doc (Cembra). La serata è stata resa ancor più interessante grazie all'intervento degli Accademici Gian Maria Amatori e Antonella Marani. Il primo ha intrattenuto sul tema cibo e alimentazione; la seconda ha esposto un sunto dei temi trattati al convegno di Londra. Piacere della buona tavola accompagnato dal sapore della cultura.

VENEZIA MESTRE

MENU DI PRIMAVERA

Nel locale "San Martino" di Scorzé, legato agli avvenimenti importanti della Delegazione, si è svolta la riunione conviviale di primavera. Simposiarchi il Delegato Ettore Bonalberti (ora Delegato onora-

rio ndr) e l'Accademica Maria Bonaldo. Con la moglie Michela, Raffaele Ros, chef stellato, attento ai dettagli e alla continua ricerca della rivisitazione della migliore tradizione veneta, ha preparato un menu di raffinata eleganza, nel quale la stagionalità e la freschezza dei prodotti, la creatività e il felice abbinamento dei vini hanno fatto da protagonisti. Breve introduzione del Delegato, che ha annunciato l'ingresso in Accademia del nuovo socio Claudio De Min, giornalista de "Il Gazzettino". A Maria Bonaldo, Simposiarca attenta e rigorosa, la presentazione del menu. Preziosi benvenuti, che racchiudono una grande preparazione professionale e fantasiosa. Sfogliatine di riso, tapioca, mais e pasta senza glutine; piccoli macarons di arachidi salate e mousse di ricotta e... "l'uovo che non c'è"! Un album di crema di patata con al centro un tuorlo di crema di carote. In abbinamento un Franciacorta extra brut, Chardonnay in purezza, che profuma di mandorla e fiori secchi, prodotto dall'azienda Quattro Terre di Corte Franca. Passatina di piselli, che racchiude un bouquet di fiori freschi di pesce e tarassaco, pisellini novelli, borragine, menta, finocchio, crescione e germogli di rapa rossa. Asparagi verdi del territorio, serviti in risotto, per la gioia del palato e della vista, guarnito da erborinato di capra di Montegalda e tartufo nero pregiato di Norcia. Vino: Pinot bianco 2013 (Dumberg). Del territorio anche il capretto dell'Alpago con erbe aromatiche: prima con una lenta cottura a bassa temperatura e poi passato in forno a rosolare; una piccola catalana di cipolle fondenti e piselli e millefoglie di patate che ben si sposa con le carni ovine. Vino rosso vigoroso, "La Massa", che profuma di mirtillo e violetta. Sorbetto di bergamotto fresco assieme a una granita di wasa-





bi (a base di rafano nostrano) precedono il dessert al mascarpone e the verde, con gelatina di erbe di campo, menta e finocchio.

Raffaele, con la sua brigata di cucina, ha dimostrato, ancora una volta, tutto il suo valore, così come Michela, con un eccellente servizio di sala e un'ottima scelta dei vini. Il piatto che ha suscitato l'unanime e più forte emozione: la passatina di piselli ornata di erbe e di fiori di stagione che ricordava la Primavera del Botticelli. (Ettore Bonalberti)

VICENZA

NUOVA CARICA DI ENERGIE

Riunione conviviale di primavera, organizzata dal novello Accademico Federico Nani, affiancato dall'esperto Luigi Costa, a Barbarano Vicentino, nel cuore dei Colli Berici, presso il ristorante "Aqua Cruda". Già il nome del locale, in italiano Acqua Cruda, ossia non depurata, elemento primario per eccellenza, ne rivela la filosofia, per cui, con raffinato contrasto, l'estrema elaborazione dei piatti intende far riflettere il consumatore sull'assenza dei sapori.

Il cuoco e gestore Giuliano Baldessari, già nelle prime portate, si diverte a stimolare oltre il gusto, anche la vista, proponendo un hamburger vegetale, con il camuffamento di una carota modellata come carne; una "finta bresaola", che, in realtà, è un pomodoro essiccato; un cioccolatino rocher, che, in sostanza, è un pâté di fegato, e un "sembra pasta", in cui i sedanini rigati sono cavoli rapa trafilati.

Appena il commensale entra in un'ottica ove ritiene di aver capito le regole del gioco, cessano le illusioni visive, e i sensi sono stuzzicati da singolari, ma studiati, accoppiamenti di sapore.

Quindi, vengono servite capesante con farina di mandorla tostata, barba di mais ed estratto di alloro; crema di asparagi con uovo cotto a bassa temperatura e schiuma di aceto di lamponi; spaghetti cotti in acqua con infusione di licheni e guarnizione di piselli. Seguono ulteriori proposte, in cui l'innovazione è data da abbinamenti quasi antipodali ma in armonico coniugio tra loro. Il più eclatante è risultato l'agnello con crema di garusoli e cavolo riccio, quasi una simbiosi tra pastorizia e pesca. Non è stato, però, di minor impatto il sorbetto di birra e alga spirulina (acqua limpida e acqua torbida, con la precisazione che, con tecnica antica, si utilizzavano le alghe per fertilizzare il malto), né la crema al carbone vegetale, caffè del Guatemala (combustione e torrefazione), polipodio e lime (rizoma e frutto, in un concetto di "ad inferos usque ad sidera"). Alla fine, accessissima discussione accademica da cui è scaturito, tramite il Delegato Claudio Ronco, un plauso ai Siniscalchi e un sentito encomio allo chef e a tutta la brigata di cucina, per la pregevole conduzione dell'evento.

(Paolo Portinari)

TOSCANA

GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO

IL RIFUGIO DI PUCCINI

Nella splendida *location* del "Circolo dei Forestieri", ospitato in una villa classicheggiante, edificata quando Bagni di Lucca era una delle più rinomate stazioni termali d'Europa, si è svolta una serata dedicata ai rapporti di Giacomo Puccini con il mondo culturale della Garfagnana.

Il professor Cherubini, profondo conoscitore della storia locale, ha allietato la prima par-

te del simposio con aneddoti e curiosità sulle numerose visite del maestro Puccini, che si ritirava a Bagni di Lucca per riflettere, comporre e rivedere le sue opere in un'atmosfera rilassata, senza la mondanità degli ambienti europei, musicali e non solo, dove era ricercato e osannato. Spesso egli dimorava in un albergo, oggi non più esistente, per fare anche cure idroterapiche e fanghi. Si ritiene, sulla base di documenti originali, che abbia composto a Bagni di Lucca una parte sostanziosa di "Turandot". Senz'altro ha rivisitato, in questa cornice aulica, anche alcuni atti della "Fanciulla del West" e di "Manon". Sicuramente, in segno di gratitudine verso il paese che lo amava, ha composto un canto religioso su "*Vexilla regis prodeunt*" come dono per la chiesa parrocchiale.

Durante lo svolgimento della cena, composta da portate amate dall'illustre compositore, il maestro Adabbo ha suonato al piano numerose romanze, mettendo soprattutto in evidenza i brani più rilevanti della "Fanciulla del West".

Ha concluso la serata Franco Cocco, membro della Consulta accademica, che ha tenuto una breve relazione sui rapporti tra cucina e cultura.

(Mauro Mazzon)

LUNIGIANA

OMAGGIO AL PANIGACCIO DI PODENZANA

La Delegazione ha dedicato la riunione conviviale della cultura, su proposta della Vice Delegata Ragna Engelbergs, al panigaccio di Podenzana, un piatto povero della tradizione contadina, diventato una specialità gastronomica per merito della famiglia Chiocca, proprietaria del ristorante "La Gavarina d'Oro", con cinquant'anni di attività.

È stato Francesco Chiocca, padre degli attuali gestori Massimo e Antonella, che, nel 1966, ha aperto il primo ristorante a Podenzana, offrendo, oltre ai piatti tradizionali della cucina lunigianese, i caratteristici panigacci, che, rielaborati e riproposti a dovere in un ristorante, sono mutati da povero piatto contadino in una specialità locale di riconosciuto pregio, un piatto simbolo del territorio. Il notevole successo non è passato inosservato e, con gli anni, hanno aperto altri quattro ristoranti a Podenzana, i cui proprietari, invece di diventare concorrenti, hanno costituito, nel 2006, l'Associazione dei ristoratori del panigaccio di Podenzana, (A.R.P.P.), con l'obiettivo di ottenere un marchio geografico collettivo come espressione di un disciplinare di produzione. La degustazione di un ricco menu di panigacci in tutte le loro varianti (bolliti, secchi e dolci) ha messo d'accordo tutti i commensali. Alcuni ospiti hanno colto l'occasione per osservare, passo per passo, il procedimento della cottura al camino. Oltre all'ottima convivialità, la serata è stata caratterizzata da un alto tenore culturale con ben quattro interventi. Il Consigliere comunale Francesco Bribiglia, in rappresentanza del Sindaco, ha sottolineato l'importanza del turismo legato alla gastronomia locale; il professor Germano Cavalli, padre dell'etnografia moderna in Lunigiana, ha preso spunto dal suo recente studio sulle abitudini alimentari in Lunigiana, individuando nel panigaccio un piatto tipico del territorio a patto di riproporlo confezionato con grani antichi. Il dottor Matteo Podenzana, Presidente dell'A.R.P.P., ha fatto un bilancio critico delle esperienze dell'Associazione parlando del marchio "Panigaccio di Podenzana", creato per tutelare qualità, originalità e tipicità del prodotto e dell'obiettivo di



puntare alla certificazione Igp contro le diffuse imitazioni e contraffazioni. Il CT della Toscana Ovest, Franco Milli, complimentandosi con la Simposiarca per la serata di grande convivialità, ha evidenziato l'importanza della cena della cultura come momento qualificante anche per l'incremento del patrimonio della Biblioteca accademica, attività per la quale la Delegazione non ha fatto mancare l'impegno. (Ragna Engelbergs)

PISA

IL TARTUFO IN TAVOLA

La Delegazione ha avviato, con la cena presso il ristorante "Galileo", il suo programma di riunioni conviviali e relative conferenze.

Ospite d'onore e relatore il professor Marco Nuti, già professore ordinario, all'Università di Pisa, di Microbiologia agroalimentare e ambientale, Direttore della Scuola di specializzazione in Biotecnologie vegetali; autore di oltre 380 pubblicazioni scientifiche anche su riviste internazionali, responsabile e Coordinatore di programmi internazionali di ricerca finanziati dalle Nazioni Unite, dalla Fao/Iaea e dalla Commissione Europea. L'incontro ha visto la partecipazione di numerosi Accademici e ospiti, tra i quali il dottor Tommaso Strambi, Caporedattore della "Nazione" di Pisa. Il ristorante è stato scelto in quanto continua a proporre una cucina di qualità, seguendo la tradizione toscana. Il titolare Enzo, affiancato dalla moglie Lucia, ha aperto i battenti nel lontano 1986, trasferitosi successivamente nell'attuale locale, ha dato spazio a ricerca e passione. La sua è una cucina che segue le stagioni, usa materie prime di altissima qualità, offrendo nuove esperienze creative non lontane dalla tradizione. I vini sono

prevalentemente del territorio. Tema della serata: il tartufo, fungo ipogeo pregiato e ricercato, che stimola l'olfatto solo a completa maturazione, abbinato, per l'occasione, a una tartare. Da sempre presente nelle mense di nobili e alti prelati, il suo aroma fu definito addirittura "quinta essenza", capace di provocare un effetto estatico nell'uomo.

L'intervento del professor Nuti, "il tartufo: un microbioma in tavola", ha affrontato principalmente il tema della "coltivazione" dei tartufi, dai primi tentativi in tartufaia, agli sviluppi delle tecniche utilizzate, all'importanza delle popolazioni vitali coltivabili di batteri chemo-organotrofi, ai ruoli attualmente attribuiti ai batteri. Questi riguardano il coinvolgimento nella germinazione delle spore e nelle fasi precoci della differenziazione ifale che porta allo sviluppo degli sporocarpi; la protezione degli sporocarpi contro i contaminanti fungini; la stimolazione della micorizzazione, della crescita delle ife e della rete miceliare; la formazione dell'aroma. L'estrema chiarezza del relatore ha reso facilmente comprensibile l'esposizione, conquistando l'attenzione e la curiosità. (Franco Milli)

CARNE: UN PO' DI CHIAREZZA

Scienze enogastronomiche, nutrizione e cultura della buona tavola sono le linee guida dell'incontro che si è svolto, in occasione della riunione conviviale della cultura, al "Tower Plaza Hotel". In apertura dei lavori il Delegato, Franco Milli, ha introdotto il tema delle conversazioni: "carne: un po' di chiarezza", necessario dopo tante informazioni contrastanti che hanno colpito l'immaginario dei consumatori. Ha ceduto, quindi, la parola al dottor Giovanni Ceccherini, endocrinologo e ricercatore presso l'Università di Pisa, il quale,



parlando di corretta nutrizione, ha illustrato i motivi per cui è opportuno mantenere una quantità di carne nella dieta: calorie, proteine, minerali e aminoacidi essenziali, che le carni contengono in quantità significative, non sono facili da sostituire. Eliminare dalle nostre pietanze questo prezioso alimento, richiede prudenza e attenzione, specialmente nell'età evolutiva, quando la struttura ossea è in formazione. Di qualità delle carni e del loro prezioso apporto di energia al nostro metabolismo, ha successivamente, parlato il professor Marcello Mele, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, alimentari e agroambientali di Pisa, che ha introdotto il tema della filiera produttiva e del controllo degli allevamenti. "In Italia abbiamo un servizio di controllo veterinario eccezionale", ha affermato lo studioso, ricordando anche i metodi più opportuni di cottura delle carni e l'appetitoso capitolo della modulazione della dieta. L'intenso dibattito ha confermato quanto possa essere appassionante l'approccio scientifico attorno al cibo. È iniziata, quindi, la riunione conviviale al ristorante del Tower Plaza Hotel "I Sovrani", con una sequenza di portate di carni diverse e ricercate, sin dagli antipasti, impreziosite da vini bianchi e rossi di Toscana, con il tradizionale Vinsanto abbinato al dessert. Ogni portata

è stata commentata dai relatori del convegno, sotto il profilo dell'allevamento e della qualità delle carni, del metodo di cottura e dei condimenti. Particolarmente applauditi i momenti istituzionali della serata, quando il Delegato ha premiato l'Accademica Rosetta Pastore Guidi per i suoi 25 anni di appartenenza all'Istituzione e ha consegnato il tradizionale piatto con il logo dell'Accademia al maître Fabrizio Mazzantini, come riconoscimento alla professionalità dello staff di sala nonché alla qualità del ristorante. (F. M.)

VALDARNO FIORENTINO

LE BOTTEGHE SU DUE RUOTE

Nello splendido scenario di Villa Serristori, a Figline Valdarno, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale del mese della cultura accademica sul tema "Bicicletta strumento del cibo", attraverso i racconti di Luca Giannelli, scrittore fiorentino, con il suo libro *Le Botteghe su due ruote*. Per l'occasione, sono state esposte, nella sala conferenze, due biciclette d'epoca, restaurate a cura di Marco Paoletti: quella del venditore di bibite e biscotti e quella dei pompieri. Si parla di attività in essere fino a oltre la seconda metà del secolo scorso, dove il norcino, il pollaiolo, il burraio, il bottaro, l'arrotino,



l'ombrello, il fotografo e altri esercitavano la loro professione di ambulanti su biciclette artigianalmente modificate. Intorno ad essi si muoveva uno stuolo di clienti che sapeva che, quel giorno e a quell'ora, in un determinato canto, o chiasso o angolo o via, avrebbe trovato... la bottega giusta! Una realtà scomparsa e inimmaginabile per il mondo di oggi, ma basilare in un'epoca in cui pochi si muovevano e, quindi, erano i venditori a doverli raggiungere. Ancora oggi sia pure in modo limitato, autofurgoni attrezzatissimi e sofisticati raggiungono le città e il contado nei giorni di mercato. I racconti di Giannelli, con curiosità e aneddoti, accompagnati dalle storie della ricerca di tali "mezzi" e del loro restauro da parte di Paoletti, hanno allietato la parte culturale della serata, durante la quale il Delegato Ruggero Larco ha spiegato le motivazioni del mese della cultura accademica. A seguire, gli Accademici e i numerosi ospiti si sono trasferiti nell'adiacente sala da pranzo dell'"Antica Taverna Casagrande" per completare la serata con una cena, improntata su un menu tipico del territorio e dei tempi raccontati. Al termine della più che piacevole riunione conviviale, la Delegazione ha offerto il volume *Le Buone Tavole della Tradizione* ai due relatori e una pubblicazione dell'Accademia al titolare del ristorante. (Ruggero Larco)

PRIMA SI SCELGONO I VINI

Una riunione conviviale basata sui vini, che sono stati la prima scelta, ai quali, contrariamente al solito, si sono poi abbinati le varie portate. Simposiarcia della serata Roberto Livi, sommelier per passione, che insieme all'amico Giacomo Massai ha raccontato i motivi degli accostamenti e le caratteristiche dei singoli vini. Il ristorante scelto è stato quello dell'agriturismo "San Leo", sulle colline che sovrastano il Valdarno Fiorentino, in località Ponte agli Stolti, vicino alla villa del ben noto singer Sting. L'obiettivo della serata era di far gustare diverse tipologie di vini, due per ogni piatto, in modo da confrontarne le differenze, al di là del gusto personale, ed essere in grado di scegliere, un domani, un tipo piuttosto che un altro. Una sorta di "lezione-prova". Con gli antipasti toscani e la pappa al pomodoro, un rosé di Bolgheri, fresco e di facile beva, e un rosé siciliano, decisamente più robusto e sicuramente più impegnativo. Sulle pappardelle al ragù, un vino toscano che ha suscitato grandi ricordi del Chianti di una volta: Governo all'uso toscano, a base di Sangiovese, morbido e rotondo nella sua austerità; e un Valpolicella, più delicato e ricco di profumi di marasche e frutti di bosco, anch'esso molto bevibile. Sul prosciutto di maiale in forno, con la gustosa

cotenna croccante, un ottimo Chianti Rufina riserva 2009, profumato e impegnativo, con sapori di tannino piuttosto morbidi, e con un persistente retrogusto speziato, ben adatto a un arrosto saporoso; l'altro, un eccellente Barbera, con profumi di liquirizia e mora, dal gusto pieno e sapido, che meglio si è sposato a un piatto "aggiunto", non previsto dal menu: i fegatelli di maiale alla toscana, cotti in forno con la loro "rete" e foglie di alloro. Con le crostate, un inusitato Moscato austriaco, molto fruttato e forse appena un po' troppo dolce. Una serata piacevolissima, allietata dalla presenza di alcuni Accademici delle Delegazioni limitrofe, che ha avuto nel vino il punto di forza, ma che, senza gli eccellenti piatti di accompagnamento, non si sarebbe potuta apprezzare completamente. Un ringraziamento ai due sommelier e alla signora Patrizia che ha presentato piatti di tutto rispetto. (R. L.)

UMBRIA

SPOLETO

CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO

Nell'ambito della diffusione dei valori dell'Accademia, che da quest'anno raggiunge anche gli Istituti alberghieri con il mensile "Civiltà della Tavola", l'Accademico Diego Lorenzo Longo ha tenuto, presso il locale Istituto, tre conferenze sul tema "La cultura dell'alimentazione-un approccio antropologico e storico". Dopo la presentazione della Presidente dell'Istituto, Fiorella Sagrestani, e l'introduzione del Delegato spoletino Giuseppe Benedetti del Rio, Longo ha svolto la prima parte del tema soffermandosi sul passaggio "rivoluzionario" dal cibo crudo al cot-

to; sul significato del mangiare; sul banchetto come condivisione di parola, cibo e bevanda. Ha poi posto, al centinaio di allievi del V corso, un provocatorio interrogativo sulla "gustosità dell'*anthropos*", avviando il tema del cannibalismo. La storia, desunta da un libro di Massimo Montanari, racchiusa in un proverbio ("al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere") ha concluso il primo incontro. Nei due successivi, l'oratore ha focalizzato l'attenzione sull'alimentazione nel Medioevo; sulla dietetica del regime monastico; sui banchetti rinascimentali e sull'impatto delle bevande originariamente extraeuropee, quali il tè, il caffè, il cacao; sulle abitudini della popolazione europea dei secoli XVII e XVIII. L'ultima parte dell'esposizione ha riguardato la trasformazione dell'alimentazione a seguito dell'introduzione dei prodotti americani nella cucina italiana ed europea, dopo la scoperta del Nuovo Mondo (patata, mais, pomodoro, fagioli, peperoni, zucca, ananas, tacchino, per citare solo i principali). Un accenno al ricettario dell'Artusi, come elemento unificatore dell'allora nascente cucina borghese italiana, e un richiamo ai valori propugnati dall'Accademia in ordine alla salvaguardia della cucina del territorio, hanno concluso la "tre giorni" spoletina con evidente soddisfazione di docenti e allievi che prepareranno tesine sui vari argomenti esposti. (Giuseppe Benedetti del Rio)

TERNI

UN POLO ENOGASTRONOMICO DI ECCELLENZA

Con l'inaugurazione dei laboratori dell'Istituto alberghiero "Casagrande-Cesi", attualmente diretto dalla professoressa





Matilde Cucuini, si chiude una fase, iniziata nel 1999, con l'apertura di due classi prime. Un'avventura fortemente voluta da Giuseppe Metastasio, allora Preside nonché Accademico della Delegazione. Il progetto nacque da una forte esigenza di carattere economico: il passaggio dalla monoattività dell'acciaio a un tessuto produttivo differenziato, non sottovalutando l'aspetto educativo e sociale di tenere gli adolescenti il più possibile vicini alle proprie famiglie, senza pericolosi passaggi presso i convitti. Le difficoltà allora nascevano dal fatto che l'Istituto non aveva aule né laboratori. Si decise, così, di utilizzare le risorse del territorio per lo sviluppo dell'indirizzo alberghiero, stringendo accordi con società operanti nella ristorazione e con associazioni. Il modello di costruire un sistema di formazione, con pochi mezzi ma con l'utilizzo delle risorse territoriali, ebbe successo. Oggi l'indirizzo enogastronomico è frequentato da 800 studenti suddivisi in 40 classi. All'inizio l'Istituto non aveva competenze nel campo dell'enogastronomia, gli insegnanti erano giovani, appena diplomati, e la Delegazione ha avuto un ruolo importante nel costruire una cultura del cibo, radicata nel territorio. Sono state molte le iniziative costruite insieme, che hanno visto la presenza di chef di rilievo. Il Delegato, Guido Schiaroli, ha partecipato a tutti gli esami di qualifica professionale svolti negli anni, apprezzando la continua crescita culturale. Anche nella costruzione e nell'allestimento dei laboratori, le sinergie territoriali sono state decisive nel trasformare le difficoltà in opportunità: l'impossibilità di usare il gas ha fatto scegliere gli impianti fotovoltaici; la necessità di costruire in tempi rapidi è sfociata nella scelta di strutture

prefabbricate di bioedilizia in legno; il rispetto dell'ambiente ha portato a un progetto armonioso con soluzioni tecnicamente avanzate. Il dialogo, la collaborazione, la flessibilità degli enti preposti - la Provincia e l'Istituto - hanno permesso la simultanea conclusione dei lavori della struttura laboratoriale con l'allestimento. L'obiettivo di avere i laboratori finiti e subito funzionanti, anche a metà dell'anno scolastico, è stato raggiunto. La città è ora dotata di un polo di eccellenza nell'ambito dell'enogastronomia. (Guido Schiaroli)

VALLI DELL'ALTO TEVERE

VITA DA GNOMI

Nel Castello di Sorci, già dimora di Baldaccio da Anghiari, capitano di ventura al soldo dei Medici, si è svolta la riunione conviviale della Delegazione. Le splendide sale, ricche di storia, con arredi antichi, la fiamma di un sontuoso focolare con stemma della famiglia Pichi e meravigliosi quadri del maestro Burri alle pareti, hanno reso particolarmente armoniosa e vivace la serata. Questa la cornice che ha avuto la presentazione dell'ultimo libro dell'Accademico Augusto Verando Tocchi: *Vita da Gnomi*. Un vero scrigno, sottoforma di libro, il cui contenuto è un tesoro di segreti e curiosità di cui

ognuno di noi dovrebbe fare uso e memoria. Il bosco, secondo Tocchi, non è solo un ambiente ameno per passeggiare e meditare, ma anche per raccogliere foglie, fiori, radici e frutti con cui preparare meravigliosi piatti a costo "zero" e gusto "mille", e godere di notevoli benefici salutistici per il corpo e lo spirito. In questo momento, reperire ingredienti non inquinati e non trattati con indefiniti fertilizzanti, non è facile. Ciò che può stupire, ai giorni nostri, è l'uso consueto di erbe e frutti del bosco da parte delle donne di un tempo, ha rilevato l'Accademico Tommaso Bigi. Proviamo a rivivere quei tempi: una deliziosa minestra rosa con "l'albero di Giuda"; i cacioni della Valmarecchia con le "rosole" dei papaveri; le ciliegie selvatiche trattate come capperi per appetitosi antipasti, tornerebbero ad arricchire le nostre tavole. E su queste non potrebbero mancare i "nutrimenti" dello spirito, raccontati, fra storia e curiosità, nel capitolo dedicato alla "favola del liquore Spinello, dell'olio d'oliva, del Vinsanto": una fiaba vissuta dove è ospite estimatore il principe Carlo d'Inghilterra, dove scrive la propria scienza, dal Vinsanto all'Occhio di Pernice, il Delegato Vittorio Landi. Ancora, una parte da sottolineare nel libro è quella riguardante i giochi antichi per i bambini, realizzati con fantasia e materiale di recupero,

che possono essere facilmente riproposti. Concludendo, di questa divertente e piacevole opera possiamo affermare, senza tema alcuna, che permette ad ognuno di fantasticare e divenire protagonista di nuove e appetitose preparazioni non solo culinarie. La gioia e la curiosità suscitate dal libro hanno fatto esaurire in un attimo tutte le copie: grazie Verando! (Patrizia Morini, Vittorio Landi)

LAZIO

CIVITAVECCHIA

SATIRA SULLE TRASMISSIONI DEDICATE ALLA CUCINA

Serata fuori dalla consuetudine, quella organizzata dal Simposiarca per il mese dedicato alla cultura. Al Teatro Claudio di Tolfa si rappresentava una commedia nella quale si metteva in risalto quanto le mogli stiano attente alle trasmissioni con riferimenti alla cucina e alla sperimentazione delle ricette, e il Simposiarca ha simpaticamente organizzato un ricco "apericena", preparatorio, potremmo affermare, alla divertente visione della commedia. Presso il ristorante "La Caballera", nelle vicinanze del teatro, ha concordato, con il proprietario Marco, un menu a base di prodotti tipici locali: bruschette arricchite con pomodoro, salmi, cicoria ripassata, frittatine, formaggi, affettati vari, assaggio di acqua cotta tolfetana con salsiccia e uova, sorbetto al limone. La valutazione è stata positiva non tanto per il prezzo ma per la qualità e quantità dei cibi portati in tavola. La serata si è trasformata in un simpatico momento di convivialità accademica, cui ha fatto seguito, a teatro, un gustoso spettacolo che ha messo in risalto quanto spesso vengano seguite trasmissioni di cucina che, a volte, si rivelano un disastro.





LATINA

PER GLI AUGURI DI PASQUA

Come è ormai tradizione, gli Accademici si sono riuniti, in occasione della Domenica delle Palme, presso il ristorante "Buon Gusto" per scambiarsi, con affetto, gli auguri pasquali. Hanno preso parte al convivio anche alcuni Accademici di Roma Appia, guidati dal Delegato Publio Viola.

Il ristorante è ubicato nella ridente campagna che circonda il Borgo di Santa Maria, un tempo, prima della bonifica pontina, località malsana per la presenza di acquirini malarici e di macchie forestali impenetrabili, rifugio dei briganti di zona. Come riferito dal Simposiarca Vincenzo Maio, il "Buon Gusto" è sorto da una cascina di campagna, circa 12 anni fa, e nel tempo è stato ingrandito con ampie sale. Iniziatore dell'attività è stato Tiziano Franchini, coadiuvato dalla consorte Antonella, che ha avuto immediato successo nella riscoperta dei cibi e dei sapori del territorio, proponendo le pietanze care alla variegata popolazione dell'Agro Pontino. Oggi in cucina, aiutato dal giovane chef Fabio, c'è il loro figlio Daniele, il quale, pur rispettando le pietanze della tradizione, ha saputo reinventare nuovi sapori senza che si perdesse il loro lato autentico. Per il convivio è stato predisposto un menu a base di carne, impostato sui piatti della tradizione pasquale arricchiti dai carciofi che, in questo periodo, giungono a produzione nelle campagne del territorio. Ottimo è stato il giudizio complessivo degli Accademici. La presenza, tra gli ospiti, della scrittrice Adriana Vitali ha offerto l'occasione ai commensali di ascoltare un suo componimento poetico in cui descrive scene di vita di un tempo lontano quando il Borgo, allora chiamato "Gnif e Gnaf", per il rumore prodotto dagli stivali che si muovevano



lenti nel fango del terreno argilloso, riprendeva a vivere dopo gli anni bui della Seconda guerra mondiale.

IL PICCOLO DUCATO

L'Accademico Massimo Valentini ha proposto di visitare il ristorante "Il Piccolo Ducato", a Cisterna di Latina, per conoscere la cucina del giovane chef Emanuele Sibilia, che da dodici anni svolge questo lavoro con grande passione. Il locale è sorto dalla ristrutturazione di un casale di campagna ed è circondato da un ampio e curato giardino, con alberi e piante di pregio. Ubicato nella rigogliosa campagna di Cisterna, al crocevia di due strade che conducono a due importanti giardini d'Italia, quello spettacolare di Ninfa e quello non meno interessante di Torrecchia, nella tenuta del Principe Caracciolo di Castagneto, è frequentato sia da una clientela locale sia dai visitatori dei due siti, provenienti da tutto il mondo. Qui, all'ora di pranzo, gli Accademici pontini si sono riuniti per il programmato convivio,

cui hanno preso parte anche il Delegato di Roma Eur, Claudio Nacca, con l'Accademico Enzo Pagani, e Alfredina Cesaretti della Delegazione di Rieti. La splendida giornata di primavera ha consentito di allestire l'aperitivo all'aperto, nel giardino con le azalee in fiore. Nella sala da pranzo, dopo il saluto del Delegato Gian Luigi Chizzoni, il Simposiarca Valentini ha presentato il ristorante, nato nel 2009 per scelta dello chef titolare Emanuele, che ha deciso di mettere a frutto l'esperienza acquisita negli anni precedenti. Il suo locale è attualmente un ristorante di riferimento nel territorio, per chi è sensibile alla cucina di qualità e alla rappresentatività della sala. La filosofia di Emanuele ha due volti: la qualità dei prodotti e l'innovazione nel rispetto della tradizione. È uno chef che percorre strade nuove, animato dal desiderio di sperimentare e condividere con i suoi clienti quello che di buono e delicato riesce a creare tra i fornelli. Il successo del ristorante è dovuto anche a Marta e Mara che in sala, con garbo e discrezione, presentano, indi-

rizzano e chiariscono le creazioni dello chef. Quanto affermato dal Simposiarca in premessa è stato confermato dal giudizio espresso alla fine del pranzo dai commensali, che hanno apprezzato l'ottimo livello dei piatti gustati, a base di pesce, e che hanno manifestato con un lungo applauso allo chef il loro gradimento. (Gian Luigi Chizzoni)

ROMA

IL RANCIO DEL SOLDATO: SI REPLICA!

Lo scorso anno le Delegazioni romane avevano organizzato la mostra "Il rancio del soldato", in collaborazione con il Corpo di Commissariato dell'Esercito, in occasione del centenario della Prima guerra mondiale. Dal successo riscosso, nel "complesso dei Dioscuri al Quirinale", lo stesso Corpo ha reputato opportuno riproporla nel Museo della Fanteria, a Roma, dove rimarrà fino a dicembre. La mostra è stata inaugurata il mese scorso, alla presenza delle massime autorità militari



della Capitale e di rappresentanti dell'Accademia. Sono presenti cimeli, fotografie, cartoline e menu, relativi al rancio consumato dai soldati durante la Grande Guerra, con l'intento di rappresentare l'organizzazione logistica del Regio Esercito Italiano. Particolare riferimento al vettovagliamento e all'influenza che l'alimentazione militare di quel periodo aveva sulla popolazione civile e sulle produzioni alimentari dell'industria italiana.

L'ingresso è gratuito, e possono essere effettuate visite guidate previo accordo con la Direzione del Museo. (G.G.)

ROMA EUR

VELAGUSTATE 2016

Appuntamento consueto per la XIII edizione del "Velagustate" e impareggiabile accoglienza presso il Circolo Velico di Fiumicino. Undici barche schierate al via, che si sono sfidate in mare e ai fornelli delle cambuse. Bellissima gara, equipaggi ben organizzati e dotati di grande entusiasmo si sono cimentati nella preparazione di piatti composti con l'utilizzo obbligatorio dei quattro ingredienti previsti dal regolamento di quest'anno: tonno fresco, pomodorini pachino, melanzane e capperi sotto sale. La prima imbarcazione ad approdare alla banchina della darsena è sta-

ta "Giorgia", che ha presentato il piatto "carpaccio di tonno" con julienne di melanzane, capperi e pomodorini. Il risultato, dal punto di vista gastronomico, è stato, come da tradizione, di alto livello, considerato il fatto che parecchie barche non disponevano di cucina a bordo e molti dei cuochi erano in realtà semplici buongustai! La giuria della gara di cucina, composta dagli Accademici Paolo Cermelj, Mariella Ragno e Guglielmo Sibilia, ha avuto il suo bel da fare nello scegliere il piatto migliore. Il primo premio, attribuito con consenso unanime, ha di fatto riconosciuto la particolare articolazione di una ricetta, in cui è stata armonizzata una molteplicità di elementi e di sapori, combinandoli in una presentazione di notevole effetto, oltre che per il gusto, anche per la vista. Il piatto, confezionato dal cuoco di bordo di "Kalima", ha sapientemente accostato una purea di patate, aromatizzata con timo e rosmarino, a una di melanzane saltate in padella con olio e basilico che, accostate a una dadolata di melanzane, aglio e basilico e a un'altra di pomodorini pachino, scalogno, porri, capperi e olive taggiasche, accompagnavano delle mazzancolle avvolte in un nido di tagliolini all'uovo, cotti e poi fritti, e dei tranci di tonno grigliato e aromatizzato con olio e basilico. Connubi di sapori intensi ma straordinariamente equilibrati. Il secondo

posto è andato alla coppia costituita da Fabio Sanfilippo ed Elisa Sgalippa, di "Nuova", i quali hanno proposto una ricetta a base di ravioli dalla forma molto originale che ricorda quella di una vela gonfiata dal vento; terzo classificato il cuoco di "Kerkira III", che ha magistralmente condito la fregola sarda con i sapori del nostro mare. Dopo le premiazioni, la manifestazione si è conclusa con un bel piatto di mezzemane croccante, preparate dalla brigata di cucina del Circolo Velico di Fiumicino. (Claudio Nacca)

ABRUZZO

AVEZZANO

CONVIVIO DI PRIMAVERA

Seguendo gli itinerari del Parco regionale Velino-Sirente, per l'occasione è stato scelto lo storico ristorante "Il Casale", sito in prossimità dell'antico borgo di Aielli a 1.000 metri di altitudine, balcone naturale più alto del Fucino. Il nome del ristorante trae origine da un progetto di Marcello Nucci, padre degli attuali proprietari, che realizzò la ristrutturazione del nucleo di uno dei dieci casali che nel XIV secolo si erano riuniti intorno alla torre del 1355, costruita dal conte Ruggero di Celano, per costituire il paese di "Ajellum". I titolari del ristorante, i fratelli Nucci, e in particolare Gianni, hanno accolto la Delegazione con entusiasmo e professionalità, mettendo a disposizione un'ampia sala. Il ricco buffet ha fatto da preludio al consueto inno nazionale suonato per l'occasione dal maestro Marcello D'Angelo (tricorno e tromba) e dal figlio Simplicio (fisarmonica). Simposiarca dell'evento, l'attento Accademico Bruno Bernardi. Interessante la relazione dell'Ac-

cademica Tina Sucapane: "La cucina di Luigi XIV a Versailles", un breve *excursus* storico, che ha messo in evidenza la coreografia che, alla tavola del Re Sole, faceva da padrona, sottolineando l'importanza dei cuochi in quell'epoca, con riferimento al geniale cuoco François Vatel che creò la famosa crema "chantilly". Subito dopo, esortata dal Delegato Franco Santellocco Gargano, la neo Accademica e soprano Ilenia Lucci ha deliziato con alcuni brani famosi di Ennio Morricone e un breve pezzo tratto dall'opera lirica "Carmen" di Georges Bizet. Il Delegato ha poi spiegato la decisione di intitolare la riunione conviviale "Convivio di primavera": come la primavera è la stagione del risveglio della natura, così il senso dell'amicizia e dell'amore deve essere il fine dei vecchi e nuovi Accademici a partecipare alle iniziative della Delegazione per scoprire il talento nascosto all'interno di ciascuno. E così è stato: come per magia, la gradita ospite Maria Teresa Ranalli ha cantato "con immortale gloria all'amore", in lingua sarda, stupendo Accademici e ospiti. La rituale consegna del guidoncino e della vetrofanìa a Lino, chef e titolare del ristorante, ha concluso la splendida serata. (Stefano Maggi)

TERAMO

LA RIVISITAZIONE

Il ritorno in un locale già visitato alcuni anni orsono, il "Parco dei Piceni", di Campli, nell'entroterra teramano, e quindi nell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, è stato un felice rientro. Tra gli obiettivi della riunione conviviale, con un menu ispirato alla Pasqua imminente, vi era anche quello di valutare gli standard del locale, relativi alla cucina e al servizio. Già al-



l'ingresso del locale, pervaso da uno squisito profumo di pizze pasquali in cottura, la vista è appagata da una tavola allestita con eleganza sobria e raffinata. La presenza di un direttore di sala affabile, cortese e inappuntabile, che cura con discrezione gli ospiti, è rassicurante e dà inizio al buffet di benvenuto con tartine al tartufo, calde sfoglie al pomodoro e degustazione di olio di propria produzione, decisamente buono. A tavola sorprende il servizio rapido, curato da ragazzi che hanno scuola, dove non viene trascurato alcun dettaglio. La colazione, ma bisognerebbe chiamarlo pranzo, inizia con un'insalata di farro e un formaggio primo sale fritto, dal sapore delicato, seguito da una mazzarella, tipico involtino di interiora di agnello, classico piatto pasquale. Molto particolare il primo piatto, una crespella farcita con scamorza e funghi, nappata da un ragù di agnello, ove nessun ingrediente predomina sull'altro, raggiungendo un perfetto equilibrio di sapori. Dal gusto più deciso, invece, le tagliatelle al ragù di cinghiale, ma non forte come spesso capita con piatti a base di selvaggina. I due Simposiarchi Luigi Marini e Fausto Camillini, nel preparare la riunione conviviale, hanno tenuto conto anche che marzo è il mese della cultura e, nell'intervallo tra il primo e il secondo, si è assistito a una breve drammatizzazione tratta da un testo teatrale di Neil Simon "A piedi nudi nel parco", tenuta da due Accademici che hanno terminato con la lettura di alcune poesie. Il pranzo si è concluso con un ottimo piatto a base di agnello laccato al peperone e farcito con pistacchio, che si distacca dal tradizionale agnello alla teramana. Il dessert, forse, avrebbe avuto bisogno di un cambiamento, non per la qualità, sempre buona, ma perché la "pizza dolce" è ormai il dolce che conclude quasi tutte le

riunioni conviviali accademiche. Un cenno, invece, merita la pizza di Pasqua alla teramana, leggermente dolce, aromatizzata da pochi canditi e da semi di anice, che, purtroppo, è sempre più raro trovare. Un lungo applauso è stato tributato alla brigata di cucina. (Roberto Ripani)

PUGLIA

VALLE D'ITRIA

PASSAGGIO DELLA CAMPANA

Enza Buonfrate è la nuova Delegata della Valle d'Itria; succede a Rosa Lella Motolese che per dieci anni si è prodigata mantenendo alto il prestigio della Delegazione. Alla cerimonia del passaggio della campana ha partecipato il Coordinatore Territoriale Puglia Sud Alessandro Corso. Enza Buonfrate, nel suo intervento, ha ringraziato la Delegata uscente, gli Accademici e il Presidente Paolo Petroni per la stima e la fiducia accordatele a ricoprire il prestigioso incarico che intende svolgere con entu-

siasmo, determinazione e nel rispetto delle finalità dell'Accademia.

Il pranzo è stato preceduto da un'interessante relazione, tenuta dalla neo Delegata, sui legumi, definiti dalla Fao "Semi nutrienti per un futuro sostenibile". Luogo dell'incontro è stato il ristorante "Taverna del Duca", a Locorotondo. Gli Accademici hanno apprezzato il menu, abbastanza classico e curato da Antonella Scatigna. Ha chiuso il convivio una squisita torta con ricotta di latte di mucca podolica, decorata con il logo dell'Accademia. (Enza Buonfrate)

SICILIA

CALTAGIRONE

NELLA CITTÀ DEL TOMBOLO

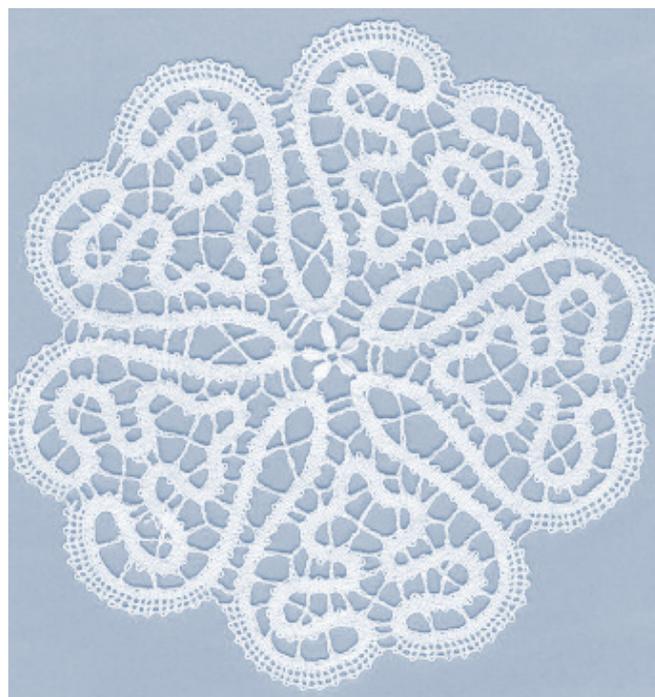
Per la Domenica delle Palme, il Simposiarcha Alfredo Siragusa ha organizzato una piacevole giornata a Mirabella Imbaccari, alla scoperta di questo piccolo centro ricco di storia e tradizioni. Il nome "Imbaccari" testimonia l'antichità del sito, ha



spiegato il Simposiarcha: la sua traduzione dialettale "*I macarri*", o "Maccarisi" con la quale si indicano gli abitanti del paese, riporta, infatti, all'antico toponimo "Imachara", citato da Cicerone in riferimento a un luogo fertile e ricco di coltivazioni, il grano in particolare. Custode di riti popolari legati alla religione, la città di Mirabella è diventata nota anche per l'attività dei merletti a tombolo. Tutto merito della giovane moglie del principe Biscari, Angelina Auteri, che offrì alle donne del paese la possibilità di rendersi indipendenti e di preparare da sé il corredo alle figlie, offrendo loro i locali del principesco palazzo Biscari per apprendere quell'arte che ha fatto guadagnare al paese la denominazione di "città del tombolo".

Negli ultimi anni, a Mirabella, è iniziata una diversificazione dell'agricoltura verso le produzioni dell'asparago sovrano e dello zafferano, che risultano di eccellente qualità. Inoltre, ancora oggi è possibile gustare qui la miglior ricotta di latte ovino del territorio siciliano.

La vocazione agricola di Mirabella ha creato una ricca tradizione culinaria che, in primavera, offre le sue migliori pietanze: verdure selvatiche, malva, finocchietti, *amareddi*, asparagi, consumate semplicemente a zuppa; maccarroni con il finocchietto selvatico e,





soprattutto, le inimitabili impanate di spinaci. Ottimo il capretto marinato a base di limone, panato nel pangrattato, condito con aglio, sale e pepe. Piatti tipici sono le frittelle di riso, passate nel miele, e le *casatedde*. Dopo la puntuale descrizione della cucina mirabellese, Siragusa è passato alla descrizione del menu, preparato dal ristorante “La Rondine”, con pietanze ispirate alla tradizione e con prodotti a km 0. (Colomba Cicirata)

ENNA

I RICORDI DI UNA MASSAIA CENTENARIA

La Delegazione ha dedicato il simposio di aprile al tema: “La cucina siciliana dal dopoguerra ai nostri giorni”, tenutosi presso l'elegante ristorante “Le Tre Rose” di Roberto Parisi. Accademici al gran completo; il guidoncino e le insegne accademiche arredavano la sala e i tavoli.

Dopo una breve introduzione del Delegato, la commovente intervista alla centenaria massaia ennese. Una vispa signora che, in lingua siciliana arcaica, sollecitata dall'appassionato intervistatore, ha piacevolmente intrattenuto i commensali con la minuziosa descrizione della vita e della tavola, presso le famiglie contadine ennesi dell'epoca. Ha parlato di cucina e di ricette della sua mamma, di pollame, ovini e maiale, allevati per essere ritualmente sacrificati, cucinati e portati in tavola nel dì della festa, o lavorati per essere consumati durante l'anno. Ha ricordato i formaggi locali, la botte del vino della vigna di famiglia, il rito del pane fatto in casa, i dolci e la pizza infornata dopo la cottura del pane. Struggente l'accenno all'armonia della tavola e al padre, il quale, con rituale solennità, dava inizio al pranzo.

Puntuali e apprezzate sono seguite le relazioni degli Accade-



mici Rocco Lombardo, neo premio Euno 2016, e Antonietta Barbera. Evidenziati gli effetti sconvolgenti della guerra nella vita e nelle abitudini dei siciliani, passati dall'occupazione nazista, ai bombardamenti, allo sbarco degli alleati, alla lenta ripresa della vita pubblica e familiare. L'avvento del mito americano, negli anni Cinquanta, il pollo alla diavola, la televisione, il supermercato. Di recente, l'affermarsi delle molte eccellenze agroalimentari italiane, e siciliane in particolare, dal vino ai prodotti caseari, alla meno fortunata agrumicoltura. Infine, l'evoluzione della cucina siciliana, dal cibo di strada, ai ristoranti stellati, alla ricerca e alla rivisitazione di antiche ricette.

Il Simposiarca Gaetano Rabitto ha illustrato il ricco menu ispirato al tema: calamarata con macco di favette e finocchietto; frittura di paranza con verdure in pastella e pane; bolliti ai sedani; involtino agli aromi della Selva Pergusina; brasato ai profumi di primavera con patate al forno; semifreddo alle mandorle, cannolo di ricotta destrutturato con tetto di amaretti, affettato di pere e piacentino ennese. I vini: Inzolia dalle vigne di Alcamo, Nerello dell'Etna, Passito di Pan-

telleria. Voto superiore a otto. L'apprezzamento e il saluto del Delegato hanno concluso la splendida serata.

(Rosario Pellegrino)

GELA

MANGIAR DI NOZZE

La Delegazione ha dedicato la giornata della cultura a Giuseppe Coria di Vittoria, deceduto nel 2003, giornalista e scrittore, membro della “Fédération Internationale de la Presse Gastronomique Vinicole et Touristique”, dell'Associazione Nazionale Giornalisti Enogastronomi e del Turismo e Accademico. Studioso del folklore e degli usi e costumi popolari siciliani, ha scritto, tra le tante pubblicazioni, *Usi nuziali e mangiar di nozze in Sicilia*. Ha presentato e commentato briosamente la pubblicazione il Simposiarca della serata, l'Accademico Salvo Tringali. Il matrimonio contadino, così come descritto da Coria, è stato l'oggetto della relazione. Gli elementi chiave esaminati sono stati l'età matrimoniale, la conoscenza (il cosiddetto “nguaggiu”), la “vagghiata” (stima della dote), le nozze e,

infine, il banchetto nuziale siciliano vero e proprio. Un tuffo nel passato della Sicilia di cento anni fa. Le descrizioni, i commenti del relatore, che ha anche illustrato, con dovizia di particolari, numerose diapositive, hanno suscitato curiosità ed emozioni tra i numerosi intervenuti. Sono stati messi in evidenza anche molti parallelismi con i matrimoni dell'antica Roma. I commensali hanno, quindi, gustato un banchetto nuziale, con alcune delle portate descritte da Coria. Numerosi gli antipasti a base di formaggi, ricotta, salumi, “pani cunsatu”, caponata, “capuliatu” e frittatine varie. I primi sono stati molto corposi e nel rispetto della tradizione: “maccarruno o furnu” (maccheroni al forno assemblati a strati); “pasta 'ncasciata” (pasta incassata, messa in cassa) al forno a strati, con cavolfiori, trito di carne ed estratto di pomodoro. Per quanto riguarda i secondi, sono stati abbinati carne e pesce, per ricordare anche i matrimoni tra famiglie di pescatori: “farsumagru” (falso magro) e “gamberoni rianati o riganati” (gamberoni all'origano), questi ultimi messi in forno per pochi minuti e serviti a scottadito. Il tutto era accom-



pagnato da patate al forno e un'insalata di arance e finocchio. Non poteva mancare il dolce, "zefiri", sapientemente preparato dalla pasticceria "Le Delizie" di Cassarino. È stato servito un ottimo Syrah delle Terre Siciliane. Tutto si è svolto al ristorante "IL" della famiglia Ciaramella, accolta da un meritato applauso.

MESSINA

DOMENICA DELLE PALME SUI PELORITANI

Scambio di auguri pasquali nel corso della tradizionale riunione conviviale della Delegazione, in occasione della Domenica delle Palme. Il Delegato Antonio Barresi ha indicato la trattoria "La Pergola" di Francesco Pandolfo, in una contrada di campagna a Santa Lucia del Mela, sulle pendici settentrionali dei Peloritani.

Nell'abituale clima di amicizia e festosa convivialità che caratterizza la vita della Delegazione, anche in questa occasione è stato sorteggiato l'uovo di Pasqua dell'Accademia, con un rituale divertente e carico di *spence* che ha concluso una piacevolissima e lunga giornata. Grazie alla professionalità e alla cura del ristorante, gli Accademici hanno potuto gustare i piatti della tradizione delle colline del Messinese, realizzando, così, anche la finalità di recupero, mantenimento e diffusione della cultura culinaria e alimentare del territorio. Il ricchissimo menu si è caratterizzato non solo per la scelta di preparazioni della società agricola ma, soprattutto, per l'utilizzo di materie prime del territorio e per la valorizzazione della tradizione. I numerosi antipasti, insalata dell'orto con verdure crude, olive schiacciate e in salamoia, cipolline in agrodolce, affettati e formaggi (salame, capocollo, pepato fresco, provola e maiorchino poco

stagionato), patate e radicchio affumicato, funghi al forno con patate, verza con salsiccia, trippa, fegatini di capretto e coniglio, spezzatino di salsiccia con cotiche, carne e patate, uova sode e cuddura pasquale, sono stati arricchiti anche da "contaminazioni" innovative. Al contrario, i primi piatti (maccheroni di casa con sugo di carne di vitello e maiale con ricotta infornata e tagliatelle con funghi) e i secondi (capretto al forno con patate, coniglio in agrodolce, grigliata di bracioline di carne e salsiccia) hanno rispettato il gusto e la cultura culinaria ultrasecolare dell'alimentazione contadina del territorio, sapientemente trasferita nell'alta cucina della borghesia.

Un'occasione che ha esaltato il godimento dei sapori della terra e che non ha mancato di mantenere, nelle attività della Delegazione, l'equilibrio fra la tutela della tradizione e la ricerca dell'innovazione.

(Francesco Trimarchi)



EUROPA

OLANDA

AMSTERDAM-LEIDEN

TESORI SUBACQUEI

La Delegazione ha organizzato un evento speciale in occasione della mostra "La Sicilia e il mare: un tuffo nel passato", presso il Museo Archeologico Allard-Pierson di Amsterdam. La mostra presenta alcuni spettacolari ritrovamenti di archeologia subacquea nei mari siciliani. Gli Accademici sono stati accompagnati da una guida-archeologo del museo, che ha

presentato i reperti in modo chiaro e didatticamente molto valido. I curatori della mostra, che si è valsa di opere in possesso del museo e di molti reperti inviati da musei italiani e siciliani in particolare, hanno voluto sottolineare il ruolo di crocevia del Mediterraneo che la Sicilia ha ricoperto in tre millenni di storia, dall'età del bronzo all'era moderna. Il susseguirsi di civiltà e dominazioni distinte ha confermato il rapporto, obbligato ma preferenziale, tra l'isola e il suo mare. La scelta di utilizzare esclusivamente i ritrovamenti subacquei enfatizza questo rapporto unico e aiuta a capire il ruolo fondamentale dei traffici mercantili e delle campagne militari nella storia dell'isola.

Dopo la visita alla mostra, la Delegazione ha continuato la giornata all'insegna della Sicilia e delle sue risorse del mare e della terra con una riunione conviviale, tenuta come evento privato presso il locale "Casa di Maggio", un negozio di gastronomia e "lunch-room", sito alla periferia Sud di Amsterdam. I sicilianissimi gestori, Antonio Di Maggio e Daniela Tasca, hanno aperto con buon successo questo locale, dove propongono ricette della cucina italiana tradizionale e vendono prodotti siciliani quali vini, cioccolata di Modica e altri dolci. Per l'occasione hanno preparato una cena all'insegna della cucina siciliana tradizionale, accompagnata da vini Catarratto, Inzolia, Syrah e Moscato passito, tutti della casa vinicola Baglio di Pianetto.

Dopo un aperitivo di benvenuto, è stato servito il seguente menu: assaggi di arancino, caponatina, frittata di ricotta; ditico di paste siciliane: alla Norma e con le sarde; pesce spada alla messinese; tris di dolcezze siciliane: cannolo mignon, casata siciliana, cioccolata di Modica. Gli Accademici hanno apprezzato la cucina del locale,

fedele alla tradizione regionale (nonostante la difficoltà di recuperare alcuni ingredienti, come il finocchietto selvatico, portati direttamente dall'Italia) e preparata freschissima al momento. Dall'arancino caldissimo di frittura, alle paste, al pesce spada, tenero e saporito, è stato un crescendo di sapori autentici e genuini. Infine, il cannolo, riempito al momento con la crema di ricotta, ha riscosso l'entusiasmo della Delegazione, che è ben lieta di avere scoperto questa "perla nascosta" - come un tesoro subacqueo, per restare in tema - nella cintura periferica della capitale olandese.

(Alberto Gianolio)

SVIZZERA

ZURIGO

UN PO' DI FIRENZE IN SVIZZERA

Come una sorellina minore, ma già con una sua matura personalità e un aspetto accattivante, si è aperta a Zurigo la trattoria "I 4 Leoni", omonima di quella esistente da decenni a Firenze, subito al di là del Ponte Vecchio. Come quella, offre cibi genuini e semplici, e carne chianina, nel rispetto dell'autentica cucina fiorentina, quindi regionale italiana.

L'ambiente fresco e accogliente, il grande bancone di marmo bianco e il frigorifero moderno di acciaio che contiene la specialità della casa, la carne chianina, appunto, orgoglio toscano, di grande qualità e sapore, sono elementi vincenti e nuovi per Zurigo.

Il menu della riunione conviviale: crostini di funghi trifolati e tonno di arista; ribollita; bistecca fiorentina con carciofi fritti e cime di rapa; mousse di mascarpone con cialde di Montecatini. Come vino, Chianti Classico.

La Delegazione augura un me-



ritato successo al gruppo di cinque persone che hanno ideato e curano questa trattoria, e soprattutto coraggio, per non cedere alla tentazione di compiacere troppo il cliente. (Elisabetta Capei Odermatt)

UNGHERIA

BUDAPEST

LA DELEGAZIONE FESTEGGIA IL DECENNALE

Una visita nelle Langhe e nel Monferrato ha riunito gli Accademici per festeggiare i dieci anni di vita della Delegazione. Sono state visitate le Cantine storiche Bosca, a Canelli, proclamate patrimonio dell'Unesco, rese più interessanti con un coinvolgente spettacolo di suoni e luci, e, naturalmente, anche il moderno stabilimento Bosca Spa di Costigliole d'Asti dove gli Accademici hanno visto una tra le più moderne realtà di produzione sia di spumanti classici e semialcolici, sia di vini del territorio. L'Accademica Mici Bosca ha ospitato i numerosi partecipanti per un aperitivo e una cena tipica piemontese presso la sua residenza a Canelli, dove sono stati affascinati dall'uso di servire "agnolotti al plin" direttamente sul tovagliolo. Presso le Cantine Bava sono state illustrate le tecniche di vinificazione dei vini rossi piemontesi seguite da una generosa degustazione che ha aumentato l'allegria. A seguire, visita al salumificio Ferrero di Cocconato, dove uno dei titolari ha spiegato la produzione semiartigianale di prosciutti e insaccati vari. Nella rapida scorreria in questo angolo di Piemonte, gli Accademici hanno sperimentato l'ospitalità, i gusti, i sapori e, soprattutto, i vini nei diversi ristoranti: "Tra terra e cielo" (Castello di Moasca); "Cascina Rosengana" (Cocconato);

"San Bovio" (La Morra) e "Il Cascinale Nuovo" (Isola d'Asti), dove il Delegato di Asti Piero Bava ha organizzato una riunione conviviale, presenti Elisabetta Cocito, Segretario del CSFM, e Maria Luisa Bertotto, Delegata di Biella. Per l'occasione è stato creato da Antonio Guarene di Asti un artistico menu a ricordo dell'incontro delle due Delegazioni. Un vivo ringraziamento alla Delegazione di Asti per la calorosa accoglienza "accademica". Per la Delegazione di Budapest, in cui sono presenti Accademici di cultura non italiana, è molto importante far capire, per esperienza diretta, i veri sapori della civiltà enogastronomica italiana per un solido accrescimento culturale. (Alberto Tibaldi)



NEL MONDO

STATI UNITI D'AMERICA

SAN FRANCISCO

PREMIO MASSIMO ALBERINI A "MR. ESPRESSO"

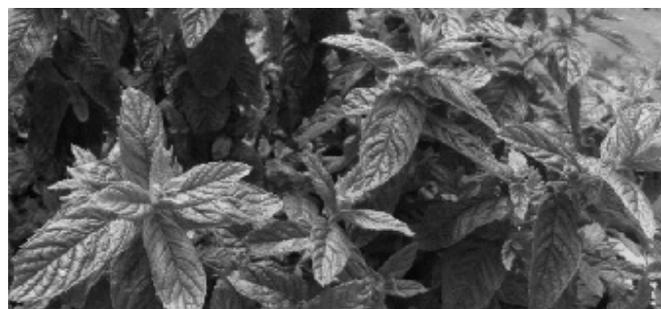
In occasione dell'assegnazione del premio 2016 a "Mr. Espresso", la Delegazione ha fatto visita alla torrefazione che ha sede in Oakland, sulla sponda opposta della Baia di San Francisco, facilmente raggiungibile tramite il "Bay Bridge". La serata si è aperta con una dimostrazione del processo di torrefazione, sotto la guida del figlio del titolare, John, profondo conoscitore delle varietà di caffè e dei macchinari, tutti italiani, usati nei processi di tostatura e di confezione. È da notare che "Mr. Espresso" è l'unica, tra le



torrefazioni del Nord America, a usare esclusivamente legno di noce per il processo di tostatura, rendendo il prodotto finale particolarmente delicato al palato e con un delizioso e prolungato sapore.

La cena, organizzata con la collaborazione di tutta la famiglia di Ruocco, si è svolta nel magazzino adiacente alla torrefazione, dove c'è un piccolo ma interessante museo delle macchine da caffè, a partire da quelle di fine secolo, che funzionavano con il vapore, a quella creata da un artista locale per la NASA. Il catering è stato preparato dal ristorante "Palmento a Dopo", un locale molto noto in città, ma che la Delegazione non aveva mai visitato perché privo di sala privata. Il titolare e chef, Jon Smulewitz, all'inizio proponeva una cucina italiana di stampo settentrionale, ma nel 2015 è tornato alle origini materne, proponendo una cucina esclusivamente meridionale, con grandi successi di pubblico e di critica locale e

nazionale, con menzione nella sezione gastronomica del "New York Times". All'inizio della serata, il Delegato Claudio Tarchi ha letto la lettera del Presidente Paolo Petroni che accompagnava l'assegnazione del premio e ha ringraziato della partecipazione il Console Generale Mauro Battocchi. Con il Carpenè Malvolti, i numerosi Accademici e ospiti hanno gustato un prosciutto fatto in casa, di grande fattura, accompagnato da una torta salata di ricotta e spinaci, friabile e gustosissima. A tavola, allietati dalla musica di un fisarmonicista locale, i commensali hanno trovato una classica caprese e un'insalata di mare, abbinati con il Soave Monte Tondo. Le lasagne alla napoletana, anche se non seguivano la ricetta tradizionale, sono state il piatto che ha ricevuto unanime consenso, servite con un vino rosso: l'Ardente. A fine serata, non poteva mancare la degustazione dell'espresso eseguito a regola d'arte. (Claudio Tarchi)





VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
25 marzo 2016

Ristorante "Dinus" di Dinus Snc di Ernesto Molteni, in cucina Nicola Spagnoletti. ●Località Champagnolaz 10, Arnad (Aosta); ☎0125/966444; dinussnc@gmail.com, www.dinus.eu; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a giugno e 10 a settembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,9; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: trota salmonata su crema di porri profumata allo zafferano; lardo di Arnad Dop con crostini di polenta alle castagne; risotto al lardo e rosmarino con cialda di grana; filetto farcito alla vecchia Aosta con sformato di patate; tortino di cioccolato profumato con salsa di Genepy.

I vini in tavola: Petite Arvine Valle d'Aosta Dop 2013 (Les Crêtes); Torrette Supérieur Vallée d'Aoste Dop 2013 (Elio Otin).

Commenti: La serata, iniziata con la visita e uno squisito aperitivo presso lo stabilimento Bertolin, conosciuto per la produzione del lardo di Arnad, è proseguita al ristorante "Dinus", ubicato nelle vicinanze e gestito da Ernesto Molteni, recentemente nominato Presidente nazionale dell'Associazione barman italiani. Molto apprezzata

la trota salmonata profumata allo zafferano e servita con un fiorellino di porri. Gradito il risotto preparato con il riso Carnaroli, rosmarino tritato fine, e servito con un cono di grana con all'interno pesto di lardo. Particolarmente buono il filetto farcito alla vecchia Aosta, realizzato secondo una vecchia ricetta valdostana con prosciutto cotto, funghi porcini e fontina. Squisito il tortino di cioccolato profumato con la salsa di Genepy.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
20 marzo 2016

Ristorante "Accademia" di Studeo di Nicola Mecca & C., in cucina Massimiliano Bragatto e Daniela Palestro. ●Via Mamei 29, Casale Monferrato (Alessandria); ☎0142/452269, cell.335/5452237; info@accademiaristorante.it, www.accademiaristorante.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,75; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vari antipasti tra cui piccola battuta di fassone piemontese; piccolo flan di peperoni con salsa di acciughe e vari finger food come frittatina alle erbe; tramezzino con mousse di tonno; tortini di vari formaggi; rosa di vitello dell'"Accademia"; risotto alla Nino

Borgese; cosciotto di agnello al forno con gratin di patate; pastiera napoletana; colomba pasquale.

I vini in tavola: Spumante Tirisin metodo Charmat (P. Vellano); Monferrato bianco Salidoro (Tenuta Santa Caterina, Grazzano Badoglio); Grignolino riserva 2011 (Castello di Uviglie); Moscato (Cascina Castelet, Costigliole d'Asti).

Commenti: Nell'antico palazzo Gozzani Treville, sede storica dell'Accademia Filarmonica di Casale Monferrato dal 1827, si è svolta la riunione conviviale pasquale della Delegazione. Nella sala d'onore, la più grande di tutto il palazzo e completamente affrescata, appositamente scelta dal Delegato, si è gustato un pranzo con i fiocchi, introdotto dai due Simposiari (Silvia Miglietta e Carlo Bajardi, nuovi Accademici di grandi capacità nella scelta del menu e in quella dei vini), che hanno illustrato la storia del palazzo e il menu. L'Accademico Natale Spineto ha poi parlato della Pasqua e dei cibi che, nella storia, l'hanno contrassegnata. Auguri e tradizionale dono alle signore da parte della moglie del Delegato.

BIELLA
1° aprile 2016

Ristorante "Agriturismo Ca' d'Andrei" di Andrea Finco, in cucina Monica Finco. ●Via Trento 2, Case Code, Sagliano Micca (Biella); ☎015/2475013, cell.348/5825444; info@cadandrei.it, www.cadandrei.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie gennaio; giorno di chiusura dalla domenica sera al sabato a pranzo. ●Valutazione 7,25; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: fiori di tarassaco, foglie di borragine e primula fritti in pasta; torta salata alle erbe dei prati; frittata rognosa; tagliere di salumi: salame fresco, coppa e guancia; tagliere di formaggi: formaggio al cucchiaino, ricotta, "qa" e "nero di capra"; capretto al forno con patate e ortiche stufate; semifreddo al Ratafia.

I vini in tavola: Erbaluce brut Reiri (azienda Pozzo, Viverone); Rosso della Motta (Centovigne, Castellenog); Arquebuse.

Commenti: Il Simposiarca Giorgio Lozia, per presentare il tema delle merende pasquali, ha scelto come luogo del convivio questa azienda agricola per l'utilizzo di materie pri-

me provenienti dall'orto, dai pascoli, dalle mucche, dai maiali e soprattutto dalle capre, per cui l'azienda è nota. Gli Accademici sono rimasti ben impressionati dalla presentazione della sala, dall'accoglienza dei gestori e dalla maestria della cuoca Monica nel cucinare le semplici ma gustose vivande. Sono state molto apprezzate la torta salata e il fiore all'occhiello del locale: i formaggi di capra, specialmente una crema denominata "forma al cucchiaino" stagionata 8 mesi. Il capretto arrosto, accompagnato dalle sue frattaglie, ha incontrato un consenso unanime. Migliorabile il semifreddo con aggiunta di più liquore. Indovinato l'abbinamento con i vini del territorio.

CUNEO-SALUZZO
1° aprile 2016

Ristorante "Locanda da Peiu" di Alberto Silvestro. ●Via Valle Po 10, Cuneo; ☎0171/412174, fax 0171/413663; ristorantedapeiu@legalmail.it; coperti 80. ●Parcheggio sufficiente; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bacalà al vapore su crema di zucca; flan al parmigiano con carciofi scottati; quadrotti di gorgonzola al radicchio rosso e noci; costolette di agnello al forno con patate; delizia al limone con crema al limoncello.

I vini in tavola: Lugana 2014 (Ca' dei Frati); Barbera d'Alba "Bussia" 2014 (Fratelli Giacosa).

Commenti: Il locale, a conduzione familiare, propone piatti classici della cucina piemontese che variano con le stagioni. La pasta dei primi è rigorosamente fatta in casa e tutti i piatti sono cucinati utilizzando i prodotti della zona e del momento. La serata è stata particolarmente piacevole perché celebrava due avvenimenti molto importanti: il ritorno all'attività del Delegato, dopo un periodo di forzata pausa, e i 35 anni nell'Accademia del Vice Delegato Francesco Bonamico. La tradizione centenaria e la professionalità emergono dalla cucina e dal servizio, tutto molto accurato e fatto con passione e cortesia. Il piatto che ha raccolto i maggiori consensi è stato il secondo, le costolette di agnello: molto morbide, saporite e cotte al punto giusto. Pareri contrastanti per il primo, per alcuni un po' troppo saporito. Squisito e leggero il dessert e ottimi, come sempre, i vini.





LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 3 marzo 2016

Ristorante "Conte Rosso" della famiglia Capogrosso, in cucina Annamaria Capogrosso. ●Via Torlaro 30, Albenga (Savona); ☎0182/53699, cell. 339/1121843; billecart@alice.it; coperti 45+10 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di fassona con tartufo bianchetto; tris di risotti: Carnaroli, Vialone nano e Baldo ai carciofi di Albenga; involtino di fassona con carciofi di Albenga; sformatino di pasta biscotto ripieno al Moscato con salsa di fragole.

I vini in tavola: Nebbiolo Doc 2011 (Parusso); Moscato Docg (Saracco).

Commenti: La sfida dei risotti è stato l'argomento della riunione conviviale della cultura. Il riso, in Liguria, è sempre stato molto apprezzato e oltre alle consuete preparazioni marinare con pesci, molluschi o crostacei, ad Albenga e non solo, si trovano le varianti con le verdure di stagione. Ottimo l'abbinamento con i carciofi spinosi di Albenga, unici per qualità e sapore. In un ambiente caratteristico, con soffitti a volta, gli Accademici si sono ritrovati per apprezzare il risotto con i carciofi in tre versioni. Tutti promossi a pieni voti, con punte di apprezzamento particolare per il Vialone nano. Molto buoni anche gli altri piatti: il ristorante ha confermato la sua capacità di ottenere dai prodotti del territorio il risultato migliore e gradito agli Accademici. Eccellente il dolce, ottimi i vini e la gentilezza nel servizio.

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 22 marzo 2016

Ristorante "Pernambuco" della famiglia Alessandri, in cucina Nicoletta Pellegrinetti. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182/53458, cell.

333/5605655; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: insalata russa; vitello tonnato; tagliolini con salsa alle noccioline; cosciotto d'agnello con fave e fagioli di pigna; colomba pasquale artigianale con zabaione.

I vini in tavola: Roero Arneis 2014 Docg (Gianpaolo Viglione, Montà d'Alba); Nebbiolo d'Alba Doc 2011 (Tenuta Langasco, Alba); Barolo Ornato Docg 2009 (Palladino, Serralunga d'Alba); Moscato d'Asti 2014 Docg (Bera, Nevi-glie).

Commenti: "Cucina classica, vini straordinari" è stato in fondo il tema della riunione conviviale. Una cena centrata sull'abbinamento di piatti classici della cucina italiana tra Liguria, Provenza e Langhe, e vini eccellenti, tra i migliori dell'Enoteca Regionale del Piemonte, selezionati dall'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Descrivere la bontà dei piatti, l'armonia dei sapori, la qualità della presentazione non è semplice, ma gli Accademici e i Cavalieri, guidati dal Gran Maestro Bianca Vetrino, ricorderanno a lungo questa serata, in cui la cuoca Nicoletta ha confermato la sua bravura e la sua versatilità. Tra tutti i piatti, l'apprezzamento maggiore è stato per l'insalata russa e per il cosciotto - da manuale - nonché per lo zabaione fatto come da tradizione. Servizio come sempre eccellente, coordinato da Luciano, con i collaboratori Alessio, Mattia, Nicoletta.

GENOVA EST 14 marzo 2016

Ristorante "Capo Santa Chiara" di Luca Collami e Francesco Vagliani. ●Via al Capo di Santa Chiara 69, Genova;



☎010/7981571, anche fax; info@ristorantecapostachia.com, www.ristorantecapostachia.com; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,25; prezzo da 46 a 65 €.

Le vivande servite: panisette, focaccia e friseu alla genovese; cappon magro tradizionale; straccetti al pesto; pescato alla ligure; sorbetto al chinotto.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene superiore; Vermentino dei Colli di Luni.

Commenti: Il ristorante più caratteristico di Boccadasse, borgo marinaro situato al termine di Corso Italia, il panoramico ed elegante lungomare di Genova. Il locale è ubicato in un'antica costruzione che si affaccia direttamente sul porticciolo, è dotato di una bellissima terrazza e completamente rinnovato. Recentemente, la gestione è passata allo chef Luca Collami che si era distinto per la sua bravura presso un altrettanto famoso ristorante di Genova. Unanime la valutazione degli Accademici: dall'antipasto al dessert tutto perfetto e in linea con la tradizione della cucina genovese. In particolare, molto apprezzati gli straccetti al pesto, pasta fresca composta da tre cereali che si sposa felicemente con un pesto confezionato con il basilico di Prà, nonché il pescato consistente in una freschissima ombrina cotta alla ligure con pinoli e olive taggiasche. Ottimo anche il dessert che, per restare in tema regionale, si è avvalso del gradevole sapore agrodolce dei chinotti di Savona. Indovinato l'accostamento dei vini.

RIVIERA DEI FIORI 5 marzo 2016

Ristorante "Il Pozzo dei Desideri" di Nicola Attisano. ●Via Cesare Battisti 21, Diana Marina (Imperia); ☎0183/498207; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio

comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo 35 €.

Le vivande servite: frittelle di baccalà e di verdure varie; 'nduja e altri salumi piccanti; fileja al ragù di capra; capra usata per il ragù; capra stufata in bianco; dessert alla crema della casa.

I vini in tavola: Vari tipi di Cirò e Gaglioppo.

Commenti: Una famiglia affiatata, trapiantata da anni sulla Riviera dei Fiori, con la Calabria sempre nel cuore, che lavora in cucina con amore. Angelo, il capostipite di quest'azienda familiare, si prodiga al meglio, sempre alla ricerca di prodotti genuini che arrivano direttamente dalla punta d'Italia. Come la 'nduja, insaccato fresco con il gusto piccante del peperoncino ancora "morbido", o la fileja (pasta fatta a mano, tirata sottile e arrotolata su ferri da maglia). Il trionfo è quando arrivano in tavola i vari piatti a base di capra, tutti delicati e a puntino. Prima sono le parti di capra usate per preparare il ragù che ha condito la fileja, poi il capolavoro della capra stufata in bianco (vino bianco, si intende): un piatto illustrato da Mia, la padrona della sala.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO 30 marzo 2016

Ristorante "Lido 84" di Riccardo e Giancarlo Camanini, in cucina Riccardo Camanini. ●Corso Zanardelli 196, Gardone Riviera (Brescia); ☎0365/20019; info@ristorantelido84.com, www.ristorantelido84.com; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 8 gennaio-10 febbraio e 10 novembre-2 dicembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì a pranzo. ●Valutazione 7,9; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: pomodori marinati, crostacei, pistacchi; fusilloni con mandorle, capperi, limone; riso con stracchino e sarde di lago allo spiedo; pesce dotto, tartare di pomodoro ver-



de, fave, piselli, mentuccia e yogurt di capra; guancia di manzo stufata in salsa diavola con purea di patate ratte; carrello di dolci.

I vini in tavola: Lugana 2014 (Ca' Lojera); Marzemino Dolce Colle, 2013 (Cobue); Moscato d'Asti, Caneli, il gai 2014 (L'Armangia).

Commenti: Il ristorante si trova in una splendida posizione, affacciato sul medio lago di Garda. Lo spettacolare panorama che si gode dalla sala da pranzo si somma piacevolmente alle proposte dello chef che, insieme al fratello Giancarlo, ha assunto la gestione del locale nel 2014. Da allora, Riccardo, che vanta esperienze di collaborazione con cuochi del calibro di Gualtiero Marchesi e di Alain Ducasse, ha perseguito una politica di qualità delle materie prime e delle preparazioni, mantenendo prezzi concorrenziali, associata a una grande voglia di ricerca che si concretizza in una ricca biblioteca aziendale, aperta alla consultazione di dipendenti e stagisti, alla quale si è aggiunto, alla fine della serata, il libro *Non solo polenta*, frutto dell'attività della Delegazione. Molto apprezzata la cena, con una menzione per la guancia e i dolci.

ALTO MILANESE
14 marzo 2016

Ristorante "Muu Grill" di Fabio Marchiante. ●Via Palestro 23, Legnano (Milano); ☎0331/598723; info@muugrill.it, www.muugrill.it; coperti 110. ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,1; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: focaccine personalizzate "Muu"; biancostato con pantese; pici con ragù bianco di cinghiale; ali di pollo; cervella fritta; fegato alla veneta; rognoncino di vitello allo zola; salame di cioccolato.

I vini in tavola: Vigalon (Giorgi), Prosecco rosé Casa dei Favari (Vedova).

Commenti: Cena organizzata dalla Simposiarcia Laura Verri in un ristorante/macelleria/gastronomia/bar modaiolo, in quel di Legnano. Il menu scelto ha voluto esaltare quei tagli di carne (biancostato, ali di pollo) o di quinto quarto (cervella, fegato, rognone) ormai da tempo caduti nell'oblio. Il plauso dei commensali è andato soprattutto al biancostato con il pesto pantese e alla cervella fritta; buoni i pici, le ali di pollo alla griglia e il rognone, mentre scarsa approvazione ha ottenuto il



fegato. L'abbondanza delle porzioni ha costretto molti a un solo assaggio delle ultime portate. Riunione conviviale trascorsa in disinvolta amicizia, con interessante relazione della Simposiarcia. Durante la cena, è stato consegnato il diploma dei 25 anni di Accademia al Vice Delegato Ivo Andrea Bergamo Andreis Cesarini Sforza.

BERGAMO
14 aprile 2016

Ristorante "Enoteca Zanini" di Nicola Zanini. ●Via Borgo Santa Caterina 90/A, Bergamo; ☎035/225049; info@enotecazanini.com, www.enotecazanini.com; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,9; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: lonzino marinato in casa al mirto, con insalata di stagione e salsa alla senape; riso Carnaroli "Salera" alle ortiche mantecato al parmigiano stravecchio e mandorle tostate; capocollo di maialino cotto a bassa temperatura con purea di patate; semifreddo alla fragola con salsa alla vaniglia.

I vini in tavola: Cirò bianco 2015 (Librandi); Carignano del Sulcis Buio 2014 (Mesa); Niades 2014 (Cascina Garitina).

Commenti: Il sommelier titolare del locale da molti anni si è rivelato un perfetto direttore di sala. Lo chef, ispirato dalla moglie del signor Zanini, è stato davvero all'altezza delle tradizioni accademiche, con un menu che si è svolto in un crescendo rossiniano e che ha visto vincente la carne di maialino, scelta, con molta saggezza, sia per l'antipasto, forse sin troppo delicato, sia per il secondo piatto. La carne ha avuto prima una prolungata marinatura e poi una cottura di oltre dieci ore a bassissima

temperatura. Il graditissimo risotto, con la scelta di un Carnaroli particolarmente pregiato, aveva il colore ammiccante dell'ortica tenerissima ed è stato molto lodato. Vini pregiati. Grandi applausi alla relatrice, abilissima professionista anche in cucina, e domande più che centrate ai cuochi, alla conclusione della serata. Festeggiati i due nuovi Accademici.

LODI
18 marzo 2016

Ristorante "L'Arsenale" di Massimiliano Tacchinardi, in cucina Vincenzo Di Grande. ●Via Geppino Conti 8, Cavenago d'Adda (Lodi); ☎0371/709170, cell. 366/9534986; www.larsenalistorante.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: pan brioche; burro alle alici, battuto di lardo ed erbe fini; banana fritta, mousse di pesce e cecina fritta; gamberi leggermente marinati accompagnati da sorbetto al pomodoro e ai frutti di bosco con frutta candita e mandorle; tagliolini di pasta all'uovo con verdure, in fondente di canocchie; fondente di guancia di manzo con purea di patate; cubo di cioccolato gran cru con sorbetto al mandarino.

I vini in tavola: T bianco 2015 (Tramin); Klausner Laitacher 2014 (Valle d'Isarco).

Commenti: Quello che giustamente era considerato il miglior ristorante del Lodigiano aveva chiuso per oltre un anno e ora ha riaperto con una nuova gestione e un nuovo cuoco, con importanti esperienze in Italia e all'estero. La struttura è inalterata, ma il calore e l'accoglienza sono deci-

samente migliorati grazie alla direttrice Benedetta. Il menu è giocato sulla varietà delle tecniche di cottura. Ottimi gli *amuse bouche* e la varietà di pani in tavola. Molto buone le preparazioni dell'antipasto, anche se difficilmente abbinabili, a causa dell'impatto freddo del sorbetto. Delicato e ben costruito il primo. Buono il guancia, un classico del cuoco, che però altre volte aveva dato migliori sensazioni. Una vera opera d'arte, per costruzione e sapore, il dessert. Buono il vino bianco, meno il rosso.

MANTOVA
10 marzo 2016

Ristorante "Gran Caffè Liberty" di Luigi di Girolamo e Greta Gualeni, in cucina Greta Gualeni. ●Piazza XX settembre 4, Asola (Mantova); ☎0376/710167, cell. 339/2437862; info@grancaffeliberty.it, www.grancaffeliberty.it; coperti 55. ●Parcheggio libero in piazza attigua; ferie gennaio e 1°-15 settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cicale e cicale; spaghetti al sugo di ricci; ricciola affumicata con polenta al nero di seppia; dolce sorpresa.

I vini in tavola: Sharis (Livio Felluga, Brazzano di Cormons).

Commenti: Ai fornelli, Greta ha dato una personale interpretazione del menu tutto di mare, tanto apprezzata da meritare un'autentica ovazione finale, oltre a una valutazione tra le più alte in assoluto. Già l'entrée cicale e cicale sconcertava in positivo e il livello si è mantenuto molto alto, poi, con gli spaghetti al sugo di ricci e con la ricciola affumicata nell'inedito abbinamento alla polenta al nero di seppia. Gradevole dessert e grande vino. La scelta del pesce non è totalizzante. Agnoli e tortelli fatti da Greta rispettano la tradizione mantovana e per le carni la ricerca della qualità rimane orientata alla macelleria di Massimiliano Zani, a Canneto sull'Oglio, frequentata anche da ristoratori pluristellati.

MANTOVA
14 aprile 2016

Ristorante "Bice la gallina felice" di Stefania Berti. ●Via Antonio Carbonati 4, Mantova; ☎0376/288368; bice-lagallina@libero.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio difficile; fe-



LOMBARDIA segue



rie prime 2 settimane di luglio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: sformatino di asparagi con salsa al grana; maccheroncini con fave, guancia e pecorino; gnocchi di patate, pomodorini, melanzane e ricotta affumicata; cosciotto di maiale al forno con patate arrosto e spinaci; budino di cioccolato con zabaione.

I vini in tavola: Custoza (Cavalchina, Sommacampagna); Merlot Garda (Prendina, Monzambano).

Commenti: Nella città di Rigoletto, "in un remoto calle" (ma centralissimo), va cercata l'osteria della "Bice, la gallina felice" non solo nell'insegna ma nella memoria di sé, che ha lasciato negli Accademici. Gradevolissima scoperta, questo locale, avviato nel 2012 da Stefania, domina della cucina, con due giovani, gentilissime ragazze in sala. Strada silenziosa, atmosfera raccolta, da casalinga sala da pranzo. Menu finalmente fuori dallo standard della tradizione mantovana, altrove ripetitivo, con la scelta, nelle preparazioni, di componenti quanto meno insolite, quali le fave fresche, il guancia, il pecorino, la ricotta affumicata. Apprezzamenti generali e unanimi, in particolare per il cosciotto di maiale, tenerissimo per cottura. Vini rispondenti alla fama. Ospite d'onore Peter Assmann, di Linz, nuovo Direttore del Palazzo Ducale, applaudito nella sua analisi storica dei punti di contatto fra cucina austriaco-tirolese e mantovana.

MONZA E BRIANZA 31 marzo 2016

Ristorante "Osteria La Lira" di Guido Ongaro e Mattia Stanchieri. ●Via Amati 52, Monza (Monza e Brianza); ☎039/2026548, cell. 334/3816011;

info@osterialalira.it, www.osterialalira.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica, lunedì sera. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: french toast con prosciutto cotto, emmental e senape; pappa al pomodoro con burrata di Andria, crema di fagioli, foie gras e spuma di parmigiano; polpette di baccalà in tempura; fagottini di verdure al vapore in carta di riso; uovo di quaglia 62°; royale di formaggio di capra e champignon; crumble al cacao e juice di vitello; casoncelli all'amatriciana con pecorino e chorizo "nel brodo della via Emilia"; guancia di vitello brasata con radicchio tardivo al sale e patata schiacciata; semifreddo alle fragole con dressing al basilico e crumble di meringa.

I vini in tavola: Franciacorta brut Berlucchi 61 Docg 2012 (Guido Berlucchi); Chardonnay Altkirch Doc 2015; Lagrein Doc 2014 (entrambi Colterenzio).

Commenti: Calorosa e ben organizzata l'accoglienza. La cucina a vista ha permesso di seguire l'accurata preparazione degli assaggi per l'aperitivo, presentati in sequenza, doverosa per garantirne l'adeguata degustazione. Perplesità ha riscontrato il primo piatto: il ripieno dei casoncelli è risultato troppo forte anche se ammorbidito dal brodo, leggero ma inconsistente. Ottima la cottura della guancia di vitello brasata. Ben calibrata la scelta dei vini di alta qualità. Il Simposiarca Guido Droghetti non smentisce la sua valida conoscenza ed esperienza enogastronomica. La storica osteria monzese, che vive attraverso trasformazioni in sintonia con l'evolversi dei gusti e dei tempi, ben sa interpretare i piatti della cucina italiana con fantasia e passione, grazie a Gui-

do Ongaro e al suo socio ai fornelli Mattia Stanchieri. Molto apprezzata la relazione di Silvana Chiesa sul tema: "Platina: la dietetica medievale", con riferimento all'ultima pubblicazione di Enrico Carnevale Schianca.

PAVIA 6 aprile 2016

Ristorante "Korte dei sapori persi" della famiglia Citarella, in cucina Riccardo Biancardi. ●Piazza Borgo Calvenzano 1, Pavia; ☎0382/466053; info@lakortedeisaporipersi.it, www.lakortedeisaporipersi.it; coperti 65+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliatina di toma piemontese e radicchio trevigiano stufato; tagliolini di farina di secale con amatriciana di tonno; filetto alla Wellington con patate al forno; semifreddo di fragole con scaglie di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Falanghina Costiera amalfitana (Ettore Sommo di Ravello); Barbera d'Asti (Michele Chiaro); Zibibbo liquoroso.

Commenti: Ambiente gradevole, in locali situati nella struttura di Borgo Calvenzano, lo storico complesso di magazzini che fiancheggiano il naviglio, utilizzati quando molto dell'interscambio commerciale di Milano con Pavia, e più in generale l'area del Po, utilizzava questa via d'acqua. Fra i piatti, va segnalato, per qualità della carne e correttezza della preparazione, il filetto alla Wellington. La famiglia Citarella, originaria della costiera amalfitana, gestisce questo ristorante da una decina d'anni, dopo una lunga esperienza in pizzerie della città. Ora sta subentrando anche la seconda generazione. Un piccolo appunto: quando nel servizio sono previsti due vini, in questo caso un bianco Falanghina e un rosso Barbera, è opportuno, nella preparazione del tavolo, predisporre due bicchieri.

VIGEVANO E DELLA LOMELLINA 6 aprile 2016

Trattoria "da Carla" di Carla Bologna, in cucina Carla Bologna. ●Via Necchi 3/5, Frazione Molino d'Isella, Gambolò (Pavia); ☎0381/930006, cell. 366/1687575; info@trattoriadacarla.com, www.trattoriadacarla.com; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie

15 giorni in agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croccanti fritturine di verdura; olive all'ascolana; arancini di riso; polpette di carne; spiedini di fragole e gamberi; prugne avvolte nel bacon; cucchiari con filetto di salmone e crema di patate viola con wasabi; pane pugliese; burro di malga e acciuga; cestini di frolla con verdure al forno; piccole frittatine di erbe; salame di Varzi, coppa stagionata vecchio Varzi e culatello di Zibello; piccolo sformato di porri con fonduta di taleggio e bacon croccante; risotto con asparagi, tartufo nero mantecato alla toma di Maccagno; pasta artigianale di semola al sugo di coniglio alla ligure con olive e capperi, salsa di peperoni; petto d'oca confit, macedonia di verdure con cipolle rosse e asparagi; meringata alle fragole e gelato fior di latte.

I vini in tavola: Spumante Le Fracce; Bonarda (entrambi Ca' di Frara).

Commenti: La Delegazione è tornata, consapevole dell'arricchimento enogastronomico conseguito dal piccolo ristorante, gestito da un nucleo familiare capitanato dalla cuoca, Carla Bologna, ben coadiuvata dal marito Carlo e altri congiunti. La location è stata affascinante, con una cucina di ottimo livello che ha reso la cena veramente interessante, anche per i festeggiamenti dedicati ai tre Accademici Franco Bardazzi, Erminio Brustia e Giuseppe Cotta Ramusino, i quali hanno raggiunto il traguardo dei 25 anni di appartenenza alla Delegazione; la Presidenza ha inviato ai tre soci un attestato di benemeranza e fedeltà. Più che soddisfatti commentali e Accademici. Varrà la pena, verso fine anno, rivisitare questo locale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO 22 marzo 2016

Ristorante "Maso Finisterre" della famiglia Tait, Fausta e Silvano Manuel. ●Via Santi Cosma e Damiano, Trento; ☎0461/825752, cell. 339/4835893;



info@masofinisterre.it, www.masofinisterre.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: delizia di sfoglia accompagnata da speck e riccioli di trentingrana; fagottino di crespelle agli asparagi bianchi con specchio di vellutata di asparagi verdi; canederlotti ai porcini con burro nocciola e speck croccante; stinco di vitello al forno con patate e ratatouille di verdure; duetto di semifreddo, amaretto e cioccolato, pistacchi e gianduia.

I vini in tavola: San Michael rosé Trento Doc; Pinot nero Heredia (Cantina sociale di Trento); Teroldego Rotaliano (Dorigatti); Vendemmia tardiva Rupe Re (Caviti).

Commenti: Riunione conviviale di primavera, ben organizzata dal Simposiarca Gianni Tafner in un locale su una delle alture che, accanto a quella col mausoleo di Cesare Battisti, circondano Trento. Il ristorante, pur con qualche cambio di gestione, ha mantenuto la sua lunga tradizione di dignitosa trattoria familiare, orientata alla preparazione di cibi basati su prodotti tipici dei dintorni. Il menu proposto, quindi, comprendeva gustosi piatti ben preparati ma senza voli fantasiosi. Nessuna ricerca particolare, niente voglia di stupire, qualche piccola innovazione per ingentilire, per una maggiore leggerezza; qualche modifica per seguire i gusti di oggi ma, alla fin fine, si è trattato di portare in tavola quei piatti semplici e pratici che rappresentano le radici trentine, le ricette che fanno parte dell'identità della cucina del territorio. Gli Accademici sono, quindi, tornati, dopo qualche anno, per ritrovare sapori conosciuti e apprezzati.



VENETO

ALTO VICENTINO
17 marzo 2016

Ristorante "Damini & Affini" di Gianpietro e Giorgio Damini, in cucina Giorgio Damini. ●Via Generale Cadorna 33, Arzignano (Vicenza); ☎0444/452914; info@daminieaffini.com, www.daminieaffini.com; coperti 36. ●Parcheggio comodo; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì. ●Valutazione 7,37; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: selezione di finger food di "Damini" con cotto alla brace e pancetta; polpettine, gnocchetti fritti, frittatine, cotechino con spuma di patate, spiedini di carne alla brace, cornucopie mignon con mortadella e giardiniera; maccheroni al ragù scomposto; manzo cotto lento con patate allo zafferano; gelato allo zabaione e limone e liquirizia; piccola pasticceria "Damini".

I vini in tavola: Leon Lessini Durello metodo classico 36 mesi Doc dosaggio zero (Masari); San Vincenzo bianco del Veneto 2014 Igt (Anselmi); Tai rosso dei Colli Berici 2014 Doc (Pialli); Biancospino Moscato d'Asti Doc 2013 (La Spinetta).

Commenti: La Delegazione, in occasione della giornata della cultura, si è recata in un locale molto curioso,

che si trova all'interno di un negozio di macelleria e gastronomia-enoteca, per una serata organizzata dal Simposiarca Enzo Dalla Valle. Buona la pasta fatta in casa, condita con un ragù scomposto (tagliato al coltello) ma dal gusto invadente della cipolla, che ha parzialmente coperto il sapore della carne. Contrasto cromatico buono, per lo stracotto, ma il sapore al palato è stato, per così dire, azzardato, nel senso che lo zafferano ha coperto interamente il gusto della carne, che era di notevole qualità, trattandosi di carne proveniente da animali di razza Damini-limousine.

BELLUNO-FELTRE-CADORE
20 marzo 2016

Ristorante "Alla Pergola" di Giuseppina Zardini, in cucina Giuseppina Zardini. ●Piazzetta Fontana 102, Chies d'Alpago (Belluno); ☎0437/40396, cell. 348/9250860; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate nessuna.

Le vivande servite: polenta cin con salame nostrano e funghi; risotto con erbe spontanee; agnello dell'Alpago; contorni misti cotti e crudi; focaccia casalinga con crema.

I vini in tavola: Rosato spumante brut metodo classico tradizionale; Manzoni bianco Igt; Raboso Doc; Raboso Passito (tutti azienda agricola Cecchetto Rosa Bruna).

Commenti: Se deve essere agnello... che agnello sia! Una riunione conviviale all'insegna di uno dei più rinomati prodotti dell'Alpago, in una trattoria considerata, non a torto, il tempio dell'agnello: cucinato sulla tradizionale cucina a legna, semplicemente buono. Tutt'intorno, la splendida cornice dei monti dell'Alpago, in una meravigliosa giornata primaverile. Per la parte culturale, un intervento corredato da splendide immagini di un noto alpinista-scultore, Ettore Bona, sul rapporto tra uomo e natura delle nostre montagne.

TREVI
19 marzo 2016

Ristorante "Galli" della famiglia Pasin, in cucina Monica Pasin. ●Via Roma 40, Roncade (Treviso); ☎0422/707207; monica.pasin@gmail.com; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana gennaio e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura

martedì sera, mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpette della tradizione al verdon; panelle di ceci al verdon; verdon in tempura; toast verdon e morlacco in brodo di anitra; crema di zucca violina; spaetzli al verdon e ricotta fumé; carré di cinta con patate al coppo e insalata di verdon; semifreddo ai piccoli frutti e coulis di colatura di rape rosse.

I vini in tavola: Prosecco extra dry Doc Treviso (Castello di Roncade, Roncade); Tai Igt Veneto (Cantina San Tomè, Biancade); Cabernet Sauvignon Doc Piave (Cantina Terre di San Rocco, Roncade).

Commenti: Un pranzo impostato sulla declinazione di un radicchio (il "verdon", tipico della zona di Roncade), con qualche attenzione alla "cucina del riuso" nelle polpette servite come antipasto. Interessanti le diverse proposte di "verdon" così nelle panelle di ceci come in tempura, come nel toast, ben ammorbidito da un brodo d'anitra leggero ancorché saporito e arrotondato, nel gusto, da un ottimo formaggio morlacco, ma ancor più negli spaetzli, conditi con una delicatissima ricotta affumicata e adagiati su una delicata crema di zucca violina. Molto interessante il carré di maialino di cinta senese (preparazione a cottura lentissima e bassa temperatura), bene accompagnato da patate al forno e da un'insalata di "verdon" crudo. Degna conclusione del pranzo, il semifreddo servito come dessert, originale e rinfrescante. Monica, la cuoca, si è dimostrata all'altezza del Diploma di "Cucina Eccellente": le sue proposte hanno confermato l'originalità e la ricerca della sua cucina.

VERONA
31 marzo 2016

Ristorante "Boccondivino" di Agnese Sitek, in cucina Pasquale Addeo. ●Via Sottoriva 3c, Verona; ☎045/8014441; ristoboccondivino@libero.it, www.trattorieverona.com; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane a gennaio e 1 settimana a novembre; giorno di chiusura martedì (da ottobre a marzo). ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: mozzarella di bufala; fiore di zuccina ripieno di ricotta; frittino di paranza; pasta con fagioli, cozze e vongole; zuppa di pesce alla mediterranea; pastiera.





VENETO segue

I vini in tavola: Biancolella Ischia 2015; Favostera (entrambi Casa d'Ambra).

Commenti: La Delegazione ha voluto varcare i confini gastronomici regionali, andando a visitare una trattoria dal forte accento campano. Felicissima e davvero apprezzata la serata. Il cuoco Pasquale e la signora Agnese hanno condotto gli Accademici alla scoperta di alcune eccellenze della gastronomia della loro regione di appartenenza. La grande attenzione e disponibilità in sala ha donato alla serata un vero assaggio della cortesia e simpatia tipica di quelle zone. Commenti altamente positivi hanno visto valorizzare in modo particolare la pasta con fagioli, cozze e vongole e la pastiera.

VICENZA 23 marzo 2016

Ristorante "Aqua Crua" di Giuliano Baldessari. ●Piazza Calcalusso 11, Barbarano Vicentino (Vicenza); ☎0444/776096, fax 0444/777240, cell. 347/4467640; info@aquacrua.it, www.aquacrua.it; coperti 30. ●Parcheggio incustodito; ferie 1°-15 gennaio e 10 giorni a fine agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,25; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fantasia dello chef; hamburger vegetale, la finta bresaola con rucola e grana padano, pâté rocher di fegato; sedanini di cavolo rapa con ragu di coniglio; capestante scottate con farina di mandorla tostata, barba di mais ed estratto di alloro; crema di asparagi con uovo cotto a bassa temperatura e schiuma di aceto di lamponi; spaghetti cotti in acqua infusa con licheni e guarnizione di piselli; agnello con crema di garusoli e cavolo riccio; sorbetto con birra e alga spirulina; crema al carbone vegetale, polvere di caffè del Guatemala, polipodio e lime.

I vini in tavola: Bellaguardia Extra metodo classico 2010; Capuleti rosé metodo classico 2010 (entrambi Bellaguardia); Palazzotto Cabernet Sauvignon 2012 (Maculan); Recioto di Gambellara passito 2011 (Zonin).

Commenti: L'ambiente è arredato con gusto minimalista, valorizzando con particolare attenzione il design dei tavoli, delle sedie, delle stoviglie. L'illuminazione è, poi, particolarmente studiata per consentire il massimo agio ai commensali. L'effetto che appare più stupefacente è quello della cucina a vista ove, consumando il pasto, si può

osservare l'avvicinarsi della brigata e la straordinaria perizia e pulizia nelle preparazioni. Le esperienze sensoriali si sono susseguite con illusioni ottiche, gusti e abbinamenti inediti. Il convivio ha stimolato molto interesse e la conversazione accademica è stata approfondita in tema di un nuovo concetto di cucina che possa coniugare armoniosamente l'innovazione con la tradizione del territorio.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA 19 marzo 2016

Ristorante "Antica Trattoria Ferreghini" della famiglia Ferreghini, in cucina Roberto Ferreghini e Daniela Venica. ●Frazione Mernicco 13-17, Dolegna del Collio (Gorizia); ☎0481/639329, anche fax; info@ferreghini.it; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie luglio; giorno di chiusura giovedì e venerdì a pranzo. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati di produzione di Casa Ferreghini; panzerotti ripieni di ricotta fresca, fiori di zuccine con lavanda di Venzone; tagliolini con mirtillo al sugo di cinghiale; panzerotto ripieno di polenta e montasio con sugo di marcundella; grigliata mista di maiale di casa; fe-



gato alla veneziana; gubana di casa delle Valli del Natisone.

I vini in tavola: Ribolla gialla; Cabernet Franc; Schioppettino 2007; Verduzzo (tutti di Ferreghini).

Commenti: Gli Accademici si sono incontrati presso la trattoria della famiglia Ferreghini; quattro generazioni accomunate da tre passioni: il vino, la cucina e l'arte del norcino. I maiali sono di proprietà, allevati fino all'età di 12/14 mesi e poi macellati e lavorati per preparare deliziosi insaccati e per fornire, alla griglia e alla cucina, succulenti tagli e saporite preparazioni. Il Delegato Roberto Zottar, dopo i saluti di rito, ha introdotto il Vice Delegato Carlo Del Torre che ha illustrato la tradizione che consente, durante la Quaresima, tempo di digiuno e di astinenza dalle carni, di ritornare ai fasti di Carnevale, del fritto e del maiale, solo in due date particolari, San Giuseppe (19 marzo) e l'Incarnazione Domini (25 marzo). Di tradizione il menu, con qualche piccola concessione di modernità nei primi. Il piatto più apprezzato: la grigliata mista di maiale di casa.

UDINE 12 marzo 2016

Ristorante "Ostarie di Santine" di Augusto Pividori. ●Via Pradandons 21, Tarcento (Udine); ☎0432/783701, cell. 348/8111050; www.ostariedi-santine.com; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: coscette di griglia e bocconcini di scottona; ravioli

ripieni di misticanza; capretto allo spiedo; gelato con biscotto.

I vini in tavola: Merlot e Friulano della casa.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati presso questa antica trattoria della Valle del Torre, recentemente riaperta e specializzata nello spiedo e nella carne alla brace. Purtroppo, le premesse per la degustazione del capretto sono state disattese dalla scarsa reperibilità di materia prima e lo spiedo non è stato gradito per le porzioni scarse e la cottura non ottimale. Unanime, invece, il giudizio positivo sull'antipasto e sul primo piatto, così come sui vini. Per il mese della cultura accademica è stata presentata la pubblicazione *I dolci come incontro di genti e di civiltà*: i casi della gubana, dello strudel e del tiramisù, realizzata dalla Delegazione. Premiata la decana e onnipresente Margherita Marconi per i 25 anni di appartenenza all'Accademia.



EMILIA ROMAGNA

CARPI-CORREGGIO 14 marzo 2016

Ristorante "Pizzikotto pizzeria & lifferia" di Matteo Montanari. ●Via Aldo Moro 22, Carpi (Modena); ☎059/692231; info@pizzikotto.it, www.pizzikotto.it; coperti 90. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: affettato all'italiana con sottaceti; pizze alla napoletana; pizze tirate; bicchieri alla frutta; dolci al cucchiaio. Birre chiare.

Commenti: L'Accademia va in pizzeria. Si è scelto un locale moderno, molto frequentato dai giovani. Il nome esatto del locale è "Pizzikotto - pizzeria e lifferia": la traduzione della parola "liffo" significa in dialetto reggiano "tutto ciò che è gustoso, sfizioso e invitante". Il locale, in effetti, è moderno, ben curato, molto luminoso, in quanto vi sono parecchie pareti di vetro e non richiama la tradizionale pizzeria. Il punto di forza di questa catena è l'uso



dei migliori ingredienti sia nelle farine sia nella mozzarella e nel pomodoro.

CESENA

14 aprile 2016

Ristorante "Paolo Teverini" di Paolo Teverini, in cucina Paolo Teverini. ●Via del Popolo 2, Bagno di Romagna (Forlì-Cesena); ☎0543/911260, fax 0543/911014; info@paoloteverini.it, www.paoloteverini.it; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto San Daniele, salame Fracassi e Spigaroli, parmigiano reggiano 24 mesi e formaggi locali; canapè assortiti; terrina di foie gras con cuore di prugna e pistacchi con salsa di lamponi e timo, pane ai cereali e valeriana all'olio al bergamotto; cubetti di pasta fresca, cucinati come un risotto, con gamberi, rape gialle e asparagi di mare; agnello dell'Appennino toscoromagnolo arrostito con brodo umami e carciofi; tortina di mango, sorbetto e spuma di yogurt; pasticceria.

I vini in tavola: Champenois di Lambruscoli di Modena (Cantina della Volta, Bomporto); Albana in anfora Vitalda 2014 (Tre Monti, Imola); Graf Noir 1995 Magnum (La Palazza Vecchiazzano); Albana Passito 2007 Arrocco (Fattoria Zerbina, Marzano).

Commenti: La riunione conviviale toscoromagnola dello chef Paolo Teverini ha riscosso un consenso unanime, un plebiscito! Teverini, eccelso cuoco e sommelier, ha servito gli aperitivi in cantina, che si è riempita delle espressioni di stupore e meraviglia degli Accademici, per la quantità, qualità e vetustà delle bottiglie ivi conservate: un vero e proprio museo

del vino. Dalla più antica (1847) ai giorni nostri, alcune diverse qualità di vari Paesi presentano il sistema della verticalità, tutte le annate dalle più vecchie ai giorni nostri. Dall'antipasto al dolce, i piatti, frutto di ricerca originale e graditissimi al palato, sono stati abbinati a vini non comuni, come Albana in anfora, che hanno accompagnato con grande appropriatezza i sapori delle portate.

FAENZA

22 marzo 2016

Ristorante "Silverio" di Niko Cineri, in cucina Alan Ceccaroni. ●Via Cavour 14/A, Faenza (Ravenna); ☎0546/682291, cell. 391/1173191; nikocineri@me.com, www.silverioristorante.com; coperti 35+20 (all'aperto). ●Parcheggio abbastanza comodo; ferie da metà luglio a metà agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carne concia con gelato al parmigiano; croccante biscottato con fiore di primavera; Guido Reni: braciola di vitello grigliata, farcita con viola di Treviso; biscotteria e leconeria varia con crema calda; mascarpone bianco profumato con vino dorato.

I vini in tavola: Müller Thurgau Igt Sofi 2014 (Franz Hass, Bolzano); rosso Romagna Sangiovese superiore Millo 2011 (Vinicola Roberto Monti, Brisighella).

Commenti: In concomitanza con l'inizio della primavera, gli Accademici si sono ritrovati presso un ristorante, in centro, noto e apprezzato sia per la cucina sia per la cantina. Lo chef ha proposto un menu tipico, prendendo l'avvio dall'antipasto di carne concia con gelato al parmigiano, che è un vero cavallo di battaglia

del locale, unanimemente molto apprezzato. Indiscutibile il gusto di tutte le pietanze, confezionate con ingredienti ricercati e di qualità; molto buoni anche i vini proposti dal sommelier Matteo Calamini. Premuroso il servizio, che ha forse peccato di eccesso di zelo nel servire il Sangiovese in anticipo rispetto al secondo piatto. Da migliorare la presentazione dei dolci e la gestibilità nel piatto della grande braciola "Guido Reni".

FORLÌ

7 aprile 2016

Ristorante "Osteria da Beppe" di Enrico Spada. ●Via Saffi 8, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547/81529; info@osteriadabeppe.com, www.osteriadabeppe.com; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,1; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittino spinato nel cartoccio; monfettini in brodo di seppia; pesce bianco al vapore; merluzzo spinato alla brace su schiacciata di patate; sarda frita con salsa al pomodoro piccante e capperi; cozze aperte da crudo gratinate al forno; seppia e piselli con polenta grigliata; paccheri ai crostacei; piccola grigliata dell'Adriatico; semifreddo alla ricotta con frutta secca caramellata e crema inglese al caffè.

I vini in tavola: Müller Thurgau 2014 (Franz Haas); Lugana 2014 (Ca' dei Frati); Franciacorta brut (Antinori).

Commenti: Serata straordinaria in un locale già molto apprezzato per la qualità del pesce e della cucina. Era ospite Corrado Piccinetti Accademico di Pesaro-Urbino, che si è confermato formidabile per competenza e simpatia, dimostrando una volta di più che la sua fama di massimo esperto di pesce italiano è assolutamente meritata. Anche secondo il suo giudizio, il pesce servito era di assoluta freschezza, pescato nel mare di Cesenatico e cucinato nella maniera più semplice per esaltarne il sapore. I piatti più votati sono risultati gli antipasti, veramente notevoli per quantità e qualità - e che da soli avrebbero costituito un'ottima cena - e lo splendido dessert. Buoni i vini, ottimo il servizio e molto favorevole il rapporto qualità-prezzo. Erano presenti Massimo Mancini, DCST Romagna, e Maria Luisa Bartolotti, Delegata di Rimini. Piccinetti ha concluso la serata parlando dei problemi del pesce e della pesca nell'Adriatico e commentando i piatti.

PARMA

17 marzo 2016

Ristorante "Opera Viva" di Emilio ed Elena Restori, in cucina Lazzaro Fattoruso. ●Strada Inzani 15, Parma; ☎0521/206001; info@ristoranteoperaviva.it; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e a pranzo dal martedì a venerdì. ●Valutazione 7,49; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: salmone marinato al sale con insalata di puntarelle e senape di Digione; polpettine di ceci alle erbe con spiedino di verdure saltate e salsa tzatziki; spaghetti di Gragnano alla carbonara di mare; tagliata di branzino su letto di mele renette e sidro sferificato; cassata secondo "Opera Viva" con salsa al gianduia e caffè.

I vini in tavola: L'Avenir brut metodo classico; Sauvignon Vie 2014 (entrambi San Patrignano); L'Angelico 2008 (Tollara).

Commenti: Il Simposiarca Andrea Fabbri ha introdotto la Delegazione alla conoscenza di un locale subentrato a una precedente gestione di lungo corso (più che quarantennale). Il locale ha subito un piacevole restyling. La nuova gestione propone una cucina prevalentemente di pesce, secondo canoni innovativi ma tenendo comunque conto della tradizione, che viene periodicamente ripercorsa attraverso serate tematiche. Il primo antipasto, in particolare, è stato una provocazione poiché la marinatura era stata effettuata in lattine monoporzione preparate dal cuoco. Particolarmente apprezzati la carbonara di mare, in cui il tonno affumicato ha sostituito la pancetta, e il branzino, per la cottura che ha esaltato la delicatezza delle carni. La serata è stata intitolata a San Patrizio e ha visto la partecipazione di docenti universitari, alcuni dei quali stranieri, intervenuti a Parma per il taglio dei dottorandi di Scienze Gastronomiche.

PARMA TERRE ALTE

14 aprile 2016

Trattoria "Da Vigion" della famiglia Rabaglia, in cucina Gabriella Erta ed Elda Beatrice. ●Via Provinciale 21, Località Ghiare, Corniglio (Parma); ☎0521/888113, fax 0521/888116; trattoriadavigion@libero.it, www.parks.it/tra/da.vigion; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.



EMILIA ROMAGNA segue



Le vivande servite: spalla cruda tagliata a coltello e prosciutto crudo di Parma San Nicola 36 mesi con pane casereccio; fantasia di primi (assaggio di tortelli di erbette, patate e alla boscaiola); piccola fondina di anolini in brodo di cappone; coniglio alla cacciatora (in padella con verdure e salsa di pomodoro) con polenta; galletto rosolato in padella con rosmarino e aglio con flan di verdure; "dolce amore" e vassoio di torte della casa.

I vini in tavola: Colli di Parma Sauvignon; Colli di Parma Malvasia; Colli di Parma Lambrusco; Montefiore rosso; Moscato bianco (tutti azienda vicina Lamoretti, Casatico).

Commenti: Gestione storica, che non tradisce le aspettative, con la sua cucina "di mezza montagna" che segue il ciclo delle stagioni e punta sull'eccellenza dei prodotti del territorio. Gli Accademici, nel quadro di un menu ampio e completo, hanno l'opportunità di assaporare salumi eccellenti e difficili da reperire (spalla e prosciutto crudo di maiale pesante a lunghissima stagionatura) oltre a conigli e galletti magistralmente cucinati in padella che, pur con grande leggerezza e lievità di condimenti, hanno riportato alla memoria i sapori di un tempo. Piatti di quelli che si tramandavano nelle famiglie e che nella ristorazione è ormai rarissimo riscontrare. Un convinto plauso, quindi, a chi da 70 anni tiene viva questa trattoria di montagna e ne perpetua le tradizioni.

REGGIO EMILIA
21 marzo 2016

Ristorante "Il gioco dell'oca" di Franco Battocchi, in cucina Franco Battocchi. ●Strada Vecchia 13/13, Pieve Rossa di Bagnolo (Reggio Emilia); ☎0522/951049, cell. 349/3225679; osteria@ilgiocodelloca.com, www.ilgiocodelloca.com; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 46 a 65 €;

carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: tortello fritto con ripieno di zucca su crema di parmigiano reggiano con salsiccia croccante al profumo di noce moscata; riso Acquarello mantecato alle ortiche con stracci di pollo al curry Madras; coniglio disossato e ripieno di carciofi e vitello alla paprica affumicata; ceci aromatizzati al pepe di Sichuan; torta di mele alla cannella con gelato allo zafferano.

I vini in tavola: Prosecco Alnè millésimato extra dry (La Tordera); Sangiovese Ora 2014 (San Patrignano); Moscato d'Asti Docg (Saracco).

Commenti: Suggestivo il menu che lo chef Battocchi ha realizzato per la riunione conviviale culturale sul tema: "Le spezie e il loro uso nella nostra cucina". Partiti dall'idea di sfatare lo stereotipo che vede nelle spezie le protagoniste delle cucine orientali, per avvicinare un menu che ne esaltasse profumi e aromi ma dentro un contesto di tradizione locale; ecco allora i piatti: una serie di esperienze sensoriali raffinate ma non estrose, che hanno riscosso un grande successo. La serata è stata arricchita dal contributo storico di Giorgio Morini Mazzoli, che festeggiava i suoi 25 anni accademici, con una dissertazione sulla storia delle spezie e dei loro percorsi. Una buona selezione di vini ha accompagnato in questo viaggio del gusto e della memoria.

RICCIONE-CATTOLICA
16 marzo 2016

Ristorante "Gente di mare" di Falco Valugola Sas di Giacomo Badioli. ●Darsena Marinai d'Italia, Cattolica (Rimini); ☎0541/831760, cell. 348/7581073; rist.gentedimare@libero.it, www.ristorantegentedimare.com; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura in gennaio dal lunedì al venerdì. ●Valutazione 7,4; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: piccola tartare di tonno; baccalà al limone; razza in salsa di rucola e peperoni verdi; bigoli con rana pescatrice, pachino, in emulsione di stridoli; cappelletto al ferro in farcia di pescato con crostacei e lime; ombriana in crema di sedano rapa e verdure croccanti; semifreddo al torroncino.

I vini in tavola: Franciacorta brut S. A. Docg 2015 (Vezzoli); Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore Doc 2014 (Umani Ronchi, Osimo); Brunei, Prosecco superiore brut Docg 2015 (La Trodera); Zibibbo Igp (Terre Siciliane, Marsala).

Commenti: L'entrata di un nuovo Accademico nella Delegazione è stato il primo importante momento di una serata sul molo di Cattolica, in un ristorante proiettato verso il mare aperto. La presenza del Delegato onorario di Pesaro-Urbino, Corrado Piccinetti, biologo marino di grande fama, ha conferito alla riunione conviviale, con menu a base di pesce, un interesse e una piacevolezza particolari. Tra una portata e l'altra, Piccinetti è intervenuto illustrando le caratteristiche di alcune specie marine dell'Adriatico e ha fornito indicazioni interessanti sul loro utilizzo in cucina. Il menu ha ottenuto un generale gradimento, con leggera preferenza per il cappelletto. Buoni i vini.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI
13 marzo 2016

Ristorante "La Pineta" di La Pineta Ristorante di Luciano Zazzeri & C. Snc, in cucina Luciano e Daniele Zazzeri. ●Via dei Cavalleggeri Nord 27, Marina di Bibbona, Bibbona (Livorno); ☎0586/600016; ristorantelapineta@hotmail.it, www.lapinetadizazzeri.it; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da fine ottobre a fine gennaio; giorno di chiusura martedì a pranzo e mercoledì. ●Valutazione 8,7; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: millefoglie di baccalà mantecato su vellutata di porri; panino con trippa di mare; lingu-

ne di pasta fresca con gallinella; risotto al nero di seppia con ricotta salata; dentice al vapore con maionese e bottarga di muggine; formaggio pecorino di Pienza riserva; millefoglie con crema pasticciera e caramello.

I vini in tavola: Splash D, metodo classico; Tuscanio 2014; Tuscanio 2011; Coldipietrerosse; Tesoro, pasito di Viognier (tutti La Bulichella).

Commenti: La pubblicazione *Taste Archeology*, che documenta il ritrovamento, nel territorio, di resti alimentari di epoca etrusca e romana, è stato lo spunto per il tema della riunione conviviale della cultura, su cui ha relazionato la Direttrice del Museo Archeologico di Rosignano, nel locale dello chef stellato Luciano Zazzeri che, nel libro, ha rievocato le ricette antiche. Quella di Luciano è una cucina che lui stesso ama definire semplice, che privilegia la qualità dei prodotti e dei sapori puri, interpretati quanto basta. La cena è stata un viaggio attraverso il gusto, con, in regalo, un assaggio di capriolo con salsa di mirtilli rossi (la caccia è l'altra sua passione). Massimo Tortora, pluripremiato sommelier italiano, ha illustrato i vini della serata, molto partecipata e apprezzata.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
28 marzo 2016

Ristorante "Wind" di R.G. Ristogestioni srl, in cucina Giovanna Bellagotti. ●Piazza Umberto 15, San Vincenzo (Livorno); ☎0565/1970493; info@winosanvincenzo.com, www.winosanvincenzo.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie metà gennaio-primi di febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo lessato e fagioli zolfini e olio nuovo; acciuga ripiena dell'Elba; cacciucchetto di seppia con pane tostato; tagliolini fatti in casa con salsa di pesce gallinella e pistacchi; capocollo di maialino al forno con crema di cipolle glassate e patate al forno; sfogliata caramellata con crema pasticciera e frutta secca; australiana al cioccolato.

I vini in tavola: Lodano (Tua Rita); Bellamarsilia (Poggio Argenteria); Giusto di Notri (Tua Rita); Capatosta (Poggio Argenteria).

Commenti: Una domenica di sole ha fatto da cornice alla riunione conviviale apertasi con la visita all'azienda Tua Rita di Suvereto, un'eccellenza



vitivinicola toscana. Il tour, guidato dai proprietari in vigna, cantina e barriera, si è concluso con una degustazione. L'azienda, dal 1984 a oggi, si è diversificata e ampliata; ha ottenuto certificazioni bio; recentemente ha acquisito Poggio Argentiera in Maremma e ha aperto il locale "Winò" a San Vincenzo, dove gli Accademici si sono trasferiti per il pranzo. Nella sala di design, i proprietari, con lo chef e il suo staff, hanno accolto gli Accademici, in un'atmosfera cordiale e festosa, con un menu che racconta la tradizione della costa e delle colline. Di ogni piatto la storia e per ogni vino la descrizione, come nella migliore tradizione della cucina italiana.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 16 marzo 2016

Ristorante "Circolo dei Forestieri" di Rita Farsellotti, in cucina Stefania Sheila Crisalli. ●Piazza Jean Verraud 10, Bagni di Lucca (Lucca); ☎0583/805558; coperti 100+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo nei pressi; ferie prima settimana di ottobre, novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: crostini di fegato; polpette; pane fritto; minestrone alla lucchese; risotto al colombaccio; maccheroni al sugo di lepre; tasche di Puccini con rapini e salsiccia; latte alla portoghese; frittelle di riso.

I vini in tavola: Montecucco Vermentino Doc, Melacce (Colle Massari); Antillo, Bolgheri Doc (Guado al Melo).

Commenti: La cena ha ripreso i gusti del maestro Puccini, amante della tradizione e dei sapori pieni della Garfagnana. I crostini di fegato, deliziosi ed equilibrati, hanno aperto l'aperitivo. Notevole il minestrone alla lucchese che qui si avvale di verdure spontanee e immacolate. Il risotto al colombaccio ha dovuto ricorrere, per la stagione, a colombacci allevati, che pur mantengono un gusto pieno. Spettacolari i maccheroni al sugo di lepre, dal sapore rotondo e invitante a un bis, se non a un tris. Il vitello tagliato in orizzontale a comporre una tasca, ripiena poi di prosciutto cotto e formaggio garfagnino, era accompagnato da un classico di "rapini e salsiccia" che donava sapidità. Un vero latte alla portoghese, quello con le bolle e il caramello che vi si infila secondo la tradizione; curiose frittelle dolci di riso hanno completato la festa.



LIVORNO 10 aprile 2016

Agriturismo "Le Arcate" di Giuà Salatti, in cucina Gianluca Morelli. ●Via Acquaviva, frazione Nugola Nuova di Collesalotti (Livorno); ☎cell. 331/8030419; www.agriturismolearcatelivorno.com; coperti 110+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura da lunedì a mercoledì. ●Valutazione 7,92; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: antipasto misto (salumi misti, crostino toscano, formaggio pecorino, sformatino di verdure, pappa al pomodoro); pappardelle alla lepre e caramelle di radicchio e scamorza con fonduta di pecorino e pere; filetto di cinta con mele caramellate al vino rosso; millefoglie della casa.

I vini in tavola: Rosso di Toscana Acquaviva Igt 2011; bianco di Toscana Acquaviva Igt 2011 (entrambi Le Arcate, Nugola).

Commenti: Il Simposiarca Alberto Bevilacqua, anche su segnalazione del Delegato Sergio Gristina, ha fatto scoprire agli Accademici la bella realtà gastronomica del ristorante, così denominato perché prossimo alle arcate dell'acquedotto granducale che ancora rifornisce la città, e che si avvale di molti prodotti dell'omonima azienda agricola di proprietà. Molto apprezzati i salumi e i formaggi, le paste fatte in casa, fra cui gli gnocchi di radicchio ("caramelle"), il filetto di cinta, la millefoglie. Di buon gusto e qualità i vini dell'azienda Le Arcate. Complimenti, a fine convivio, allo chef Gianluca Morelli. Numerosi gli Accademici e gli ospiti al pranzo, celebrato di sabato, nel corso del quale il Segretario Gianfranco Porrà (anche membro del Centro Studi Territoriale) ha svolto la conversazione

accademica su "Il gusto". Era presente il CT Toscana Ovest, Franco Milli.

LUNIGIANA 3 marzo 2016

Ristorante "La Gavarina d'Oro" di Massimo e Antonella Chiocca, in cucina Antonella Chiocca. ●Via del Gaggio 24, Località Casalina, Podenzana (Massa Carrara); ☎0187/410021, cell. 349/3381178; info@lagavarinadoro.com, www.lagavarinadoro.com; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: panigacci (un tipo di pane rotondo, azzimo, preparato solo con farina di grano, acqua e sale, cotto su piccoli testi di terracotta arroventati sul fuoco di legno) "bolliti" con olio e formaggio, pesto e salsa di funghi; panigacci "secchi" con salumi (prosciutto, salame, coppa, pancetta e lardo), con il chiodo di maiale, con i formaggi (stracchino e gorgonzola) e con olio d'oliva extravergine e formaggio parmigiano; panigacci di fine pasto con ricotta e miele e con le marmellate.

I vini in tavola: Bianco e rosso della casa.

Commenti: Cena della cultura che ha portato la Delegazione a Podenzana, nella patria di un antico cibo: i panigacci. Il primo piatto, i panigacci "bolliti", è stato una piacevole sorpresa; quelli "secchi", cotti nei testi e consumati caldi come pane in cui racchiudere, a scelta, ottimi salumi, il "chiodo" (la pasta di salsiccia cotta anch'essa nel testo) e formaggi, molto apprezzati per la loro perfetta cottura, croccante al punto giusto. Buoni anche i panigacci "dolci", con

un'ottima ricotta nostrale e il miele di castagno Dop della Lunigiana dal gusto inimitabile e con marmellate fatte in casa. Servizio impeccabile, attento e gentile; buono il rapporto qualità-prezzo. Ambiente rustico, molto accogliente, con vista panoramica; molto suggestivo il maestoso camino dove gli ospiti possono osservare la cottura dei panigacci. A fine della piacevole serata, consegna della retrofania dal Delegato alla signora Antonella Chiocca, con i meriti applausi per l'impegno professionale che caratterizza e distingue la sua famiglia da mezzo secolo.

MAREMMA-GROSSETO 18 marzo 2016

Ristorante agriturismo "Le tre fonti" di Silvia Santini, in cucina Silvia Santini; ☎Strada dei Rudereri 46, Roselle di Grosseto (Grosseto), ☎cell. 349/5801287; coperti 50+50 (all'aperto). ●Parcheggio custodito; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: dadolata di pere con crema di basilico e pecorino stagionato; cestino di prosciutto cotto al vapore, con mele, formaggio e noci; tortino di riso Venere alla zucca con pancetta croccante; millefoglie ai porcini e mozzarella di bufala; gnudi con burro alla menta e scaglie di ricotta salata; spaghetti aromatizzati allo zafferano con ragù bianco di cinta senese e pomodorini confit; filetto di cinta senese farcito al radicchio rosso, uvetta e rigatino su crema di patate al vino bianco; verdure panure; cheesecake in coppa con miele e mandorle.

I vini in tavola: Belguardo rosé Igt Toscana (az. agr. Mazzei); Rubino Stregato Montecucco Sangiovese riserva (az. agr. Colle Petruccio).

Commenti: La riunione conviviale si è tenuta in un ristorante agriturismo, ubicato in un elegante casolare ristrutturato con gusto, immerso nella splendida cornice del Parco archeologico di Roselle, alle pendici del bosco e delle mura ciclopiche etrusche, che di sera, quando sono illuminate, conferiscono al complesso un'aria magica. In questa cornice si fonde la bellezza dei luoghi antichi con la poesia dei sapori espressi dalla cucina di buona qualità della titolare e cuoca Silvia, che fa vivere la tradizione e la storia della gastronomia locale. Con passione e impegno, ha rivisitato le specialità della tradizione gastronomica della Maremma toscana, realiz-



TOSCANA segue



zate con prodotti genuini e naturali, conferendogli fantasia ed eleganza. Il menu, scelto dal Simposiarca Ezio Maria Di Natali, con la collaborazione di Silvia, è stato apprezzato dagli Accademici e dagli ospiti che hanno gradito, in modo particolare, i primi piatti e il dolce. La serata si è svolta in modo piacevole.

MUGELLO 20 marzo 2016

Ristorante "Antica Locanda Porta di Levante" di Cristian Borchi e Simone Draisci, in cucina Cristian Borchi. ●Piazza Vittorio Veneto 5, Vicchio di Mugello (Firenze); ☎055/844050, anche fax; info@anticaportadilevante.it, www.anticaportadilevante.it; coperti 70+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì (in inverno). ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: battuta di manzo al coltello, con stagionato di pecora Bacciotti; mini arrostitino di Suffolk di Valdastra; carciofino fatto in casa con pane croccante; gin tonic con ginepro toscano, rosmarino e arancia; pulled pork alla toscana con panino di zafferano delle colline fiorentine; farrotto del Mugello con marroni e bardiccio mantecato al formaggio di pecora; tortello mugellano al sugo di agnello in bianco profumato all'erba cipollina selvatica; cheeseburger e lamb chopped con le loro salse e contorni; cheesecake con varianti Mugello style.

I vini in tavola: Pinot noir vintage 2014 (Cline Sonoma Valley); Lastricato Chianti Rufina riserva 2011 (Castello del Trebbio); Nero Merlot 2011 (Spugnole).

Commenti: Il locale è gestito dai due titolari, che, con grande esperienza, ricevono e mettono a loro agio gli ospiti. La locanda, costruita negli anni Sessanta, è abbastanza spaziosa e comoda; risente, però, dello stile dell'epoca, per cui necessiterebbe di alcune modifiche per renderla più razionale e luminosa. La cucina è condotta secondo la gastronomia locale e ogni volta è arricchita da prodotti stagionali e tipici quali: tartufi, funghi, formaggi, carni e salumi. La riunione conviviale risente del recente viaggio di Cristian negli Stati Uniti (San Francisco, Chicago), dove è stato invitato a far conoscere la cucina mugellana, per cui il menu presentato è contaminato da esperienze mugellane e americane.

PISA 14 aprile 2016

Ristorante "I Sovrani c/o Grand Hotel Abitalia Tower Plaza" di I Sovrani First Class. ●Via Caduti del Lavoro 46, Pisa; ☎050/784644, cell. 389/0022559; economato@isovrani.com, www.isovranirestaurant.it; coperti 240. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aperitivo con piccoli stuzzichini; tartare di wagyu kobe beef, tartare di angus beef, tartare di bufalo, salsiccia della Macelleria Falaschi, carpaccio di suino grigio della Carinzia marinato; polenta bramata al ragù di faraona; ken roll di maiale grigio di Danè, petto d'anatra, top leg filet di wagyu; semifreddo ai pinoli del Parco.

I vini in tavola: Toscana rosato Igt 2015; Toscana bianco Mandorlo 2015 Igt; Chianti Docg 2013; Chianti

superiore Docg Caselle 2013; Toscana Il Moro Igt 2012; Vinsanto Doc bianco empolese 2010 (tutti Montellori, Fucecchio).

Commenti: Il menu è stato studiato dalla direzione del ristorante in accordo con il tema della riunione conviviale "Carne: un po' di chiarezza", per proporre agli Accademici e amici varie tipologie di carni di grande qualità e di non comune reperimento. Sono state assaggiate carni di manzo di razza wagyu, angus e bufalo prodotte in allevamenti italiani e certificate dal Dipartimento di Scienze mediche veterinarie dell'Università di Bologna, che cura la selezione dei bovini e la loro alimentazione; inoltre, suini grigi di Carinzia e Danè. Le preparazioni sono state scelte per far risaltare le prerogative organolettiche delle "cicce" trattate. Le carni degli antipasti sono state battute e preparate direttamente davanti agli ospiti, fornendo spiegazioni relative alla preparazione e all'allevamento degli animali; quelle dei secondi, preparate analogamente in salsa alla lampada e servite all'inglese. Ottimi la sequenza delle portate e gli abbinamenti dei vini. Serata estremamente piacevole.

PISTOIA 24 marzo 2016

Ristorante "Il Duomo" di Tommaso Taiti, in cucina Tommaso Taiti. ●Via Bracciolini 5/a, Pistoia; ☎0573/1780197, cell. 329/2652568; tommitaiti@gmail.com, www.ristoranteilduomo.net; coperti 80+35 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio d'arista di maiale con pecorino e aceto balsamico; tagliolini al pesto di pistacchi; risotto alle pere con pecorino e restrizione di Vinsanto; peposo dell'Impruneta e patate al cartoccio; pera cotta nel vino rosso con gelato alla crema.

I vini in tavola: Cuvée Imperial extra dry; Val dei Mulini; Le Noci; Corvina Garda (tutti Cantine di Custozza).

Commenti: A pochi metri da piazza del Duomo e dall'antico Foro Romano di Pistoia, lungo l'antico cardo massimo, è situato il ristorante. Fino al primo Rinascimento, tale zona è stata centro vitale della lavorazione, commercio e somministrazione di alimenti. Spinto da un sogno che lo ispirava sin da piccolo, il giovane chef Tommaso, coadiuvato dalla propria fami-

glia, ha deciso di recuperare non solo la tradizione di quei luoghi, che rischiava di essere perduta, ma anche quella dell'arte culinaria tipicamente toscana. Per darne prova agli Accademici (era presente anche il CT Toscana Est, Roberto Doretto), lo chef e il Simposiarca Simone Daghini hanno individuato un menu in cui il vino, nelle sue varie declinazioni e preparazioni, ha costituito l'elemento guida di ogni piatto. Il risultato è stato un meritevole e apprezzato connubio di semplicità, sapori e ricordi. Bis per i tagliolini al pesto di pistacchi.

SIENA VALDELSA 23 marzo 2016

Ristorante "Trattoria Bel mi' Colle" di Gabriele Borgianni e Roberta Corsi, in cucina Gabriele Borgianni. ●Via Giuseppe Garibaldi 56, Colle di Val d'Elsa (Siena); ☎0577/923827, 0577/922837, cell. 320/2374005; info@trattoriabelmicolle.it, www.trattoriabelmicolle.it; coperti 30+12 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie 15-28 febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: guancia e mezzole di maiale con focaccia ai cereali; tortelli di chianina e cinta senese con burro biodinamico di Camporbiano; maccheroncini con agnello e carciofi; stracotto di guancia al Chianti Classico; cacciucco del trippaio; cioccolato sale e olio.

I vini in tavola: Rosso Toscana (Tenuta il Mattone, Montaione); Chianti Classico Poggio Selvace (Radda in Chianti).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita, in un locale caratteristico che rimanda a una calda atmosfera di vecchia trattoria toscana, con arredi d'epoca e attenzione ai dettagli. Il ristorante si caratterizza per un'offerta di piatti tradizionali del territorio, rivisitati con sicurezza e maestria dallo chef. Tra i due primi hanno primeggiato, nella valutazione finale, i tortelli con ragù misto di chianina e di cinta senese, assai delicati. Particolarmente apprezzato è stato poi il cosiddetto cacciucco del trippaio, composto da più tipi di trippa: dalla cuffia (reticolo), alla centopelli (omaso) e al lampredotto (abomaso), servite all'interno di un panino svuotato, tutte molto gustose. Il dessert, con cioccolato, sale e olio, ha rappresentato la degna e dolce nota finale, cui si è aggiunta la particolarità del caffè pre-



parato con la moka, che ha ulteriormente evidenziato il clima familiare e accogliente dell'ambiente.

VALDARNO ARETINO 17 marzo 2016

Ristorante "Castellucci" di Alberto Bacchi, in cucina Donatella Venturi. ●Via Nello Traquandi 12, Montevarchi (Arezzo); ☎055/900199; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carciofi alla giudia; fiori di zucca fritti; mezze maniche alla carbonara; pollo e coniglio fritto con puntarelle alla romana e carciofi fritti; meringa al cioccolato.

I vini in tavola: Chianti Spigallo 2014 (Fattoria Il Muro).

Commenti: Nel mese della cultura accademica, l'argomento scelto è stato: "La conservazione degli alimenti"; relatori della serata, Daniela Donati, Direttrice dell'Unità operativa d'Igiene della Asl 8, e Stefano Falorni, titolare dell'Antica Macelleria Falorni. Apre la serata il Delegato Roberto Vassarri presentando gli ospiti: il Sindaco di Montevarchi Francesco Maria Grasso e il Segretario Generale Roberto Ariani. Riunione conviviale più che partecipata dagli Accademici, visto il grande numero di presenze. Dopo le esposizioni dei relatori, il Delegato consegna al Segretario Generale un libro da donare alla Biblioteca Nazionale, in riferimento alla conservazione degli alimenti del XVI secolo.

VALDARNO ARETINO 12 aprile 2016

Ristorante "Menchetti dal 1948" di Manuela Capecchi, in cucina Ada d'Amato. ●Via Maestri del Lavoro 2, San Giovanni Valdarno (Arezzo); ☎055/9122463; www.menchetti.it; coperti 160. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: ciaccia di grano Verna; pappa al pomodoro con pane di grano Verna; crostone con asparagi e ricotta; tortello di grano Verna ripieno di faraona agli aromi; butte-rra di cinta senese con zabaione di patate e spinacette saltate; bignè fritto con salsa arancio e crema chantilly; biscotti di grano Verna.

I vini in tavola: Vermentino Melacce 2014 (Castello Colle Massari); rosso Chianti Classico Berardenga 2012; rosso Chianti Classico riserva Rancia 2011 (entrambi Felsina); Moscato d'Asti 2015 (La Morandina).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai grani antichi, dove la Delegazione ha scelto un menu con il grano Verna. Ospiti importanti, la famiglia Menchetti ha voluto essere presente con Corrado e la moglie che, a sua volta, ha invitato il padre del Presidente del Consiglio Tiziano Renzi, amico della famiglia Menchetti. Erano presenti anche il Segretario Generale Roberto Ariani, il Sindaco di San Giovanni Valdarno Maurizio Viligiardi. La riunione conviviale è riuscita benissimo, a partire dalla relazione del Simposiarca Luigi Basi, all'organizzazione dell'Accademico Andrea Buset coadiuvato da Luca Templari e Agostino Masini. A fine serata, premiazione della cuoca Ada.

VALDARNO FIORENTINO 18 marzo 2016

Ristorante "Antica Taverna Casagrande" della famiglia Nocentini. ●Via G.B. del Puglia, 61, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/952403; tavernacasagrande@virgilio.it, www.villacasagrande.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,4; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: crostini neri, crostone cavolo nero e fagioli, prosciutto crudo toscano; ravioli di zucca burro e salvia; schidone di maiale misto e verdure; frittelle di San Giuseppe.



I vini in tavola: Prosecco; Chianti Classico (Vistarenni).

Commenti: Marzo, mese della cultura accademica: in questa importante occasione la Delegazione ha presentato una conferenza sul tema "Bicicletta strumento del cibo", con i racconti di Luca Giannelli e con le biciclette d'epoca di Marco Paoletti, che hanno fatto rivivere agli Accademici e ai numerosi ospiti usanze di un tempo ormai passato: dalla bicicletta del venditore di biscotti a quella del norcino, per passare attraverso quella del burraio, del pollaiolo e tante altre; è stato rivissuto uno spaccato della tradizione alimentare degli ambulanti. Poi la cena, in tema, alla "Taverna Casagrande". Alla fine della piacevole serata, negli splendidi ambienti di Villa Serristori, il Delegato Ruggero Larco ha offerto ai relatori e ai gestori pubblicazioni dell'Accademia.

VALDARNO FIORENTINO 14 aprile 2016

Ristorante Agriturismo "San Leo" di Patrizia Belli, in cucina Patrizia Belli. ●Via Badia Montescalari 11, Figline Valdarno (Firenze); ☎055/9502056; info@agriturismosanleo.it, www.agriturismosanleo.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,95; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: assaggio di pappa al pomodoro, tagliere di salumi nostrani; pappardelle al ragù; prosciutto di maiale al forno con fagioli all'olio; crostate di marmellate casalinghe.

I vini in tavola: Rosato di Bolgheri (Ferrari e Figli); rosato di Martinella (Vivera); Governo all'uso toscano (San Leonino); Valpolicella Classico superiore Doc (Zenato); Cedro riserva 2009 Chianti Rufina (Lavacchio); Barbera d'Alba Doc superiore (Mirafiore); Muskat Ottonel 2015 (Tschida).

Commenti: Cena volutamente imperniata sui vini, che il Simposiarca Roberto Livi, con Giacomo Massai, ha saputo gestire ottimamente. Su ogni piatto del menu due vini. Al di là delle scelte personali, tutti i doppi abbinamenti sono stati graditi e gustati grazie anche alle spiegazioni che maggiormente ne hanno fatto apprezzare e conoscere i vari tipi. Quanto ai piatti, la signora Patrizia ha presentato combinazioni molto buone, gradite da tutti indistintamente. Al termine della cena, un meritato applauso ai Simposiari e alla signora Patrizia, che ha ricevuto dal Delegato Ruggero Larco il guidoncino dell'Accademia.

VALDELSA FIORENTINA 9 marzo 2016

Ristorante "Borgo alla Vigna" di Roberto Borghi, in cucina Roberto Borghi. ●Via Di Belpiano 12, Castelfiorentino (Firenze); ☎0571/64098; borgoallavigna@virgilio.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata nizzarda; lasagnetta al ragù di carne con sfoglia al saraceno; involtino di maiale spadellato alla Vernaccia su pure di patate; crêpes al Grand Marnier.

I vini in tavola: Rosso Borgo alla Vigna 2013; bianco Borgo alla Vigna 2013; Passito.

Commenti: "La grande abbuffata: cucina, piacere ed edonismo", il tema della riunione conviviale della cultura. Ospiti il dottor Francesco Bruschettoni, produttore cinematografico e il Maestro Dimitri Gori, vignettista satirico e cinematografico. Il cibo è un'ossessione, ma non come nei film di Visconti, dove era metafora di vita, bensì come portatore di morte. Se in film come "L'uomo dei cinque palloni" (1965), "Dillinger è morto" (1968) o "La cagna" (1972) Ferreri fa le prove generali della sua poetica nichilista e pessimista, il manifesto assoluto arriva nel 1973 con il capolavoro "La grande abbuffata" in cui Ferreri mette in scena una lot-



TOSCANA segue

ta tra il cibo il quale soccomberà tristemente.

VOLTERRA 6 marzo 2016

Ristorante "la Steccaia" di gestione familiare. ●Località Pianetto, Montescudaio (Pisa); ☎0586/685062; info@ristorantelasteccaia.it, www.ristorantelasteccaia.it; coperti 70. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto della casa con crostini; assaggio di zuppa di nonna Doriana; risotto allo zafferano e porcini; coscio di prosciutto cotto nel forno a legna; patate arrosto e spinaci saltati; sfoglia di crema e cioccolato.

I vini in tavola: Vini della casa.

Commenti: Il locale esiste da circa 10 anni; la gestione attuale è entrata da poco ma già ha avuto buone valutazioni per la cura nella ricerca di piatti dal sapore antico e rivisitati con la buona capacità e l'impegno dei giovani imprenditori.



MARCHE

ASCOLI PICENO 3 aprile 2016

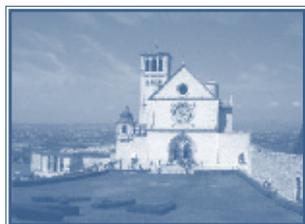
Ristorante "Lago di Oz" di Rocco Ciarpica, in cucina Leandro Carrega. ●Via Piave 66/A, Spinetoli (Ascoli Piceno); ☎0736/898206, cell. 338/1196591; info@lagodioz.it, www.lagodioz.it; coperti 130+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante, comodo; ferie ultime 3 settimane di gennaio e 2 settimane a novembre; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalatina di cavolo cappuccio rosso, semi di senape e citronette alle arance e mele; frittatina al forno con radicchio, funghi champignon e pancetta affumicata; involtini primavera al forno con maiale e verdure; zuppa di cipolle con

friabili ai formaggi; strozzapreti con guanciale al pesto di cavolo nero e verza; brasato di guanciale suino con patate arrosto; crema inglese al caffè e cardamomo.

I vini in tavola: Prosecco; Sipario (Pantaleone, Ascoli Piceno).

Commenti: Gli Accademici, affascinati oltre che dall'amenità del luogo, caratterizzato dalla presenza di numerosi eucalipti, pini e salici che fanno da cornice a uno specchio d'acqua di due ettari e mezzo, sono rimasti gratificati anche da pietanze egregiamente elaborate e mirabilmente presentate dallo chef Leandro Carrega. Infatti, non soltanto gli appetitosi e stuzzicanti antipasti, tra cui molto apprezzati l'insalatina di cavolo cappuccio rosso e gli involtini di primavera, hanno riscosso unanime gradimento, ma, soprattutto, gli strozzapreti e il brasato di guanciale. Particolarmente apprezzato, in chiusura, il dessert di crema al caffè con cardamomo.



UMBRIA

FOLIGNO 22 marzo 2016

Ristorante "Perbacco" di Ernesto Parziani. ●Via Umberto I 14, Cannara (Perugia); ☎0742/720492, fax 0742/720371, erpazi@tin.it; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: torta di Pasqua con salumi e uova sode; coratella d'agnello; tagliatelle con asparagi selvatici; agnello e verdure fritti; agnello spezzato con carciofi; ciaramicola con crema; pizza dolce.

I vini in tavola: Sassi d'Arenaria; Sangiovese (entrambi Di Filippo); Vernaccia di Cannara.

Commenti: Seppur il menu fosse di tutto rispetto delle tradizioni e delle tipicità locali, la cucina non è risultata all'altezza del compito affidato, in quanto non sono stati rispettati i canoni suddetti. La cena, nel comples-



so, appena sufficiente, al di sotto delle aspettative che erano delle migliori, vista la disponibilità del proprietario nella fase di scelta dei cibi e dei vini. Apprezzabile l'idea di impastare e stendere la sfoglia per le tagliatelle a vista dei commensali, anche se poi si è ritrovata nel piatto una pasta cotta male e condita con una salsa di asparagi (selvatici?) e panna, elemento pressoché assente nella cucina umbra. La riunione conviviale è stata allietata dall'intervento di un nutrito gruppo di cantori umbri "Ricordi e canti" che hanno interpretato "La passione", tipico canto del periodo. Simposiarchi Cinzia Perugini e Giuseppe Silvestrini.

ORVIETO 31 marzo 2016

Ristorante "Capitano del Popolo" di Valentina Santanicchio, in cucina Valentina Santanicchio e Federico Gorini. ●Piazza del Popolo 7/8/9, Orvieto (Terni); ☎cell. 320/9287474; coperti 40. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittatina con asparagi e crudo di carciofi; ravioli verdi con ripieno di agnello e patate al forno, in brodo di zafferano; faraona ripiena e chutney; zuppa inglese "diversa".

I vini in tavola: Grechetto (Poggio Cavallo); Cabernet Franc "Sfide" (La Madeleine); Moscato (Saracco).

Commenti: Il Simposiarca Aldo Mattioni ha scelto questo locale recentemente aperto su una delle più belle piazze dell'Umbria. Lo gestisce Valentina Santanicchio (che gode di un'ottima reputazione di cuoca innovati-

va) con la collaborazione, in cucina, di Federico Gorini. Lo scopo era di fare esperienza di piatti basati su prodotti e sapori della tradizione, ma confezionati con impegno creativo e tecniche d'avanguardia, come la cottura a bassa temperatura. Piatti e vini più che soddisfacenti. Il Delegato Pier Luigi Leoni ha invitato a riflettere anche sui materiali con cui vengono cucinate le vivande, prendendo spunto dal fatto che le frittatine all'inizio del pasto erano state cucinate e servite su padelline di alluminio crudo.

PERUGIA 2 aprile 2016

Ristorante "Collins dell'Hotel Brufani Palace" di Sina Hotels, in cucina Marco Faiella. ●Piazza Italia 12, Perugia; ☎075/5732541; www.sinahotels.com; coperti 50. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fogliata di verdure, piccolo brustengo con salumi, crostini misti di stagione; tagliatelle agli asparagi; guancia di vitello con tortino di fave e cuore di pecorino di Norcia; sfera di cioccolato fondente alla crema di Rossana Perugina.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Cuvée di Boj, Docg (Valdo); Orvieto Classico superiore Il Bianco Doc 2013 (Decugnano dei Barbi, Orvieto); Colli del Trasimeno Oscano Doc 2013 (Carini, Canneto); Barolo Chinato (Marchesi di Barolo, Barolo).

Commenti: Riunione conviviale, dedicata al "Falso in Tavola", molto partecipata. L'argomento è stato introdotto dal Delegato Massimo Alberti. La dottoressa Manuela Comodi, Sostituto Procuratore della Repubblica



di Perugia, ha tenuto un'interessante, documentata e aggiornata relazione dal punto di vista penale, con le relative conseguenze per i trasgressori. A tavola, il Simposiarca Massimo Moscatelli ha illustrato le vivande caratterizzate dai profumi della primavera, anche nei vini. Molto apprezzato l'abbinamento dell'ottimo dessert al cioccolato con un Barolo Chinato, vino nato in farmacia alla fine del XIX secolo che, dopo un lungo periodo di "dimenticatoio", è stato riscoperto negli ultimi anni. Al termine, il Delegato ha presentato tre nuovi Accademici: Antonietta Lavecchia, Costante Donati Sarti e Massimo Massi Benedetti e ha consegnato allo chef il guidoncino dell'Accademia, con i complimenti di tutti.

TERNI

19 marzo 2016

Ristorante "L'Ometto" di Maurizio Persico, in cucina Maurizio Lanari e Maurizio Persico. ●Strada Calvese 126, Narni (Terni); ☎0744/796109; mauriziopersico13@yahoo.it; coperti 200+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie fine agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: coratella, prosciutto al coltello, corallina, capocollo; pizza ternana di Pasqua al formaggio; pecorino e ricottina locali con salse; zuppetta di fave fresche; fagioli con verdure; frittata di asparagi cotta e servita al momento; frittata pasqualina; polpettine fritte; uova sode con acciughe e capperi; crostini caldi con paté di fegatini; carciofi e verdure fritti in pastella; manfrigoli con asparagi selvatici e guanciale; agnello locale girato allo spiedo; patate al forno; erbe di campo condite con aceto bollito, alici e capperi; zuppa inglese; assaggio di tozzetti di Otricoli; pizza dolce ternana di Pasqua; fragole al limone.

I vini in tavola: Prosecco superiore di Valdobbiadene (Santa Margherita); Lambrusco Grasperossa Dop, Lacrime di bosco (Cantine La Piana, Castelvetto di Modena); Grechetto 2014; Montefalco rosso 2013 (entrambi Viticoltori Broccatelli e Galli, Bastia Umbra); Moscato d'Asti (Villa Banfi).

Commenti: I Simposiarchi Vincenzo Cerioni, Francesca e Vincenzo Clericò hanno scelto uno dei locali più antichi del territorio della Delegazione. Il patron Maurizio Persico ha riser-

vato la grande sala, regalando lo splendido colpo d'occhio all'ingresso: due lunghe file contigue di tavoli bianchi, unite a ponte dalle coloratissime composizioni floreali, realizzate dalle famiglie dei Simposiarchi. A tavola, discorso augurale del Delegato. Si continua con la tradizione: manfrigoli (pasta fatta a mano con acqua e farina, che assume svariati nomi in Umbria: ceriole a Terni, strozzapreti a Spoleto, manfrigoli a Narni ecc.). Ottimo l'agnello girato allo spiedo, morbido e sapido: croccantina la crosta, indubbiamente cotto con grande esperienza. Patate arrosto ed erbe di campo condite con aceto bollito, capperi e, particolarità, con alici fresche marinate. Molto buoni la zuppa inglese e i tozzetti di Otricoli. È piaciuto l'abbinamento del Lambrusco Grasperossa alle saporite proposte dell'antipasto, ottimo il Montefalco rosso con l'agnello allo spiedo.

VALLI DELL'ALTO TEVERE

9 aprile 2016

Ristorante "Locanda al Castello di Sorci" dei fratelli Barelli, in cucina Giacomo Brunetti. ●Località San Lorenzo 25, Anghiari (Arezzo); ☎0575/789066, cell. 335/6086706; info@castellodisorci.it, www.castellodisorci.it; coperti 150. ●Parcheggio sufficiente; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: crescentine calde con capocollo, finocchiona, pecorino fresco, olive; passatelli in brodo di gallina; gnocchi conditi con tartufo "marzola"; sfornato di carciofi con fegatini di pollo sfumati al Vinsanto; gran tagliata di vitellone al pepe verde; patate arrosto; insalata di radicchio e arance; tiramisù del Castello.

I vini in tavola: Prosecco (Val d'Oca); Rosso di Montalcino (Fattoria Nardi); Moscato.

Commenti: Nella sala del Camino del Castello di Sorci (XII secolo), del quale fu antico proprietario Baldaccio di Anghiari, la Delegazione ha festeggiato la pubblicazione del volume *Vita da Gnomi* dell'Accademico Augusto Verando Tocci. Il libro è frutto della conoscenza del "bosco" - erbe, frutti e sapori - che Verando ha regalato ogni sabato nella trasmissione "La prova del Cuoco" ad Antonella Clerici e ai suoi telespettatori. Il libro è stato presentato dall'Accademica Patrizia Morini, mentre l'Accademico Tommaso Bigi ha curato la ripresa TV. La serata è stata splendi-

da, in un clima di piacere per il menu, che lo chef Giacomo Brunetti, in accordo con il Simposiarca Marcello Pecorari, ha preparato. Squisiti i pasatelli, gli gnocchi e lo sfornato di carciofi, ben descritti dal Simposiarca. Applausi finali alla brigata di cucina, a quella di sala, ai proprietari, per l'ospitalità riservata agli Accademici.



LAZIO

CIOCIARIA (FROSINONE)

20 marzo 2016

Ristorante "Villa Euchelia" di Anna Maria e Pietro Miele, in cucina Pietro Miele. ●Via Giovenale 3, Castrocielo (Frosinone); ☎0776/799829; info@villaeuchelia.it, www.villaeuchelia.it; coperti 250. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,85; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: uovo con asparagi di Cairà; antipasto pasquale della tradizione ciociara; timballo pasquale della tradizione ciociara; capretto di Picinisco; patate rosse di Terelle; casata pontecorvese; pigna.

I vini in tavola: Ferrato Igt 2013 (Cantina la Ferriera).

Commenti: Ancora una volta a Villa Euchelia, con un menu tutto all'insegna della tradizione gastronomica pasquale locale. Una riunione conviviale organizzata con molta cura dal Simposiarca Carmine Miele che, oltre che per la scelta del menu, ha sorpreso gli Accademici proponendo l'ascolto, durante il pranzo, di un canto tradizionale della Domenica delle Palme, eseguito dal vivo da tre musicisti e offrendo, inoltre, una piccola "pigna", tipico dolce pasquale di queste terre. Pietro e Anna Maria hanno offerto tutta la loro professionalità e inventiva interpretando lo spirito del "pranzo pasquale", proponendo un'ottima colazione iniziata con tanti buonissimi e fantasiosi antipasti. Ultima, ma non ultima, la casata pontecorvese, antico dolce pasquale a base di formaggio fresco vaccino, di difficilissima esecuzione;

dolce che occorrerebbe, anzi occorrerà, salvare per tramandarlo.

LATINA

20 marzo 2016

Ristorante "Buon Gusto" di Tiziano Franchini, in cucina Daniele Franchini. ●Via Macchia Grande 55, Borgo Santa Maria di Latina (Latina); ☎0773/644066, cell. 328/8712507; tizianofranchini@alice.it; coperti 200+200 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartare di filetto con sale al tartufo e germogli di porro, polentine fritte e carciofi in pastella; mousse "bolognina" con pistacchi, broccolotto con guanciale croccante su sfoglia di pane, porchetta d'Ariccia, salumi e formaggi tipici della zona abbinati a marmellate fatte in casa al peperoncino e cipolla rossa di Tropea; fettuccine fatte in casa con ragù bianco di chianina e carciofi in doppia consistenza; lombo di vitellone stracotto nel Merlot su crostone di pane con fondo di cottura e salsa verde; abbacchio al forno e coratella; patate al forno e cicoria ripassata; sorbetto al limone; pastiera.

I vini in tavola: Cardito, Malvasia puntinata; Prodigio, Syrah (tutti dell'azienda agricola biologica Donato Giangirolami, Aprilia).

Commenti: La riunione conviviale per gli auguri pasquali ha radunato un alto numero di Accademici che, con amici e con una rappresentanza della Delegazione di Roma Appia guidata da Publio Viola, si sono ritrovati nell'accogliente cornice del ristorante. Dopo gradevolissimi assaggi di tartare di filetto, serviti all'aperto ai bordi della piscina, gli Accademici si sono accomodati nella sala dei banchetti, allestita elegantemente, dove è stato servito il pranzo pasquale, illustrato con interessanti notizie sul ristorante dal Simposiarca Vincenzo Maio. Il ricco antipasto ha riscosso l'unanime gradimento dei commensali per la varietà e la cura nella preparazione da parte del giovane chef Daniele Franchini. Molto apprezzate anche le successive portate: le fettuccine fatte in casa al ragù di chianina e carciofi e soprattutto lo stracotto di lombo di vitellone nel Merlot. La pastiera, dolce simbolico della Pasqua, ha concluso il convivio. Da rilevare l'ottima qualità dei vini.



LAZIO segue

ROMA

16 marzo 2016

Ristorante "Osteria Romana di Simmi". ●Via San Paolo alla Regola 29/31, Roma; ☎06/6861917; osteriaromana@gmail.com, www.osteriaromana.it; coperti 120. ●Parcheggio scomodo; ferie non definite, giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: assortimento di verdure fresche pastellate; bucatini alla amatriciana e paccheri cacio e pepe serviti in padelle di rame; gran piatto romanesco composto da: polpette di carne di manzo al sugo di pomodoro con uvetta e pinoli, spezzatino di vitella in umido, coda alla vaccinara; patate al forno e cicoria ripassata accompagnata con crostini di pane di Lariano; crema di "Laura" e confetti Barocchi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; rossi e bianchi, Colli Albani Doc.

Commenti: La Delegazione ha deciso di unire convivialità e cultura gastronomica in unico evento, organizzando una serata speciale. Il Delegato Gabriele Gasparro ha aperto il convivio ringraziando la Simposiarca June di Schino, che ha brillantemente relazionato sulla scelta del menu e su aneddoti e curiosità storiche relative al suo ultimo libro *Arte Dolciaria. I segreti del credenziere di Alessandro VII intorno ad un manoscritto inedito*. La serata è stata caratterizzata dalla celebrazione dei venticinque anni di vita accademica di Alberto Di Stefano. Sono risultati eccezionali i bucatini eseguiti nel fedele rispetto della tradizione romana; molto buoni sia i paccheri, seppur con un piccolo appunto sulla scelta del tipo di pasta, sia la coda alla vaccinara nella "versione" priva del cacao amaro, dei pinoli e dell'uvetta. Buone e delicate le polpette e lo spezzatino di vitella; gustosa la crema di "Laura". Gli Accademici hanno apprezzato l'ambiente, il veloce e professionale servizio in sala e l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

ROMA APPIA

12 marzo 2016

Ristorante "Rinaldo all'Acquedotto" di Rinaldo di Pasquo. ●Via Appia Nuova 1267, Roma; ☎06/7183910; info@rinaldoallacquedotto.it, www.rinaldoallacquedotto.it; coperti 1.100. ●Parcheggio ampio e comodo; ferie 15 giorni a Ferragosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo da 36 a 45 €.



Le vivande servite: antipasto di mare; risotto alla certosina; tagliolini alla rana pescatrice; spigola in crosta di mandorle; trancio di ricciola; mazzancolle; rughetta all'arancia; fragole con gelato; torta mimosa.

I vini in tavola: Falanghina (Wartalia, Sannio Beneventano).

Commenti: Il Delegato Publio Viola, dopo aver presentato la serata, ha dato la parola al Simposiarca, l'Accademico Consultore Claudio Di Veroli, che ha ricordato le caratteristiche del locale e del menu e poi ha spiegato il significato della festa della donna. Dal breve discorso sono apparsi stimolanti sia l'interpretazione del rapporto tra la "sudata" emancipazione femminile e la festa che la ricorda, sia la conclusione con una poesia della Merini (*A tutte le donne*). Publio Viola ha poi sottolineato le specificità della mimosa, che è simbolo della festa. La cena è risultata buona; in particolare, i tagliolini alla rana pescatrice, il trancio di ricciola e la caratteristica torta mimosa avevano un sapore eccellente. L'incontro è stato, nel suo insieme, gradevole.

ROMA EUR

22 marzo 2016

Ristorante "Cantieri Marconi Waterfront" di Daniel Geiger, in cucina Alessandro Usai. ●Lungotevere Dante 273, Roma; ☎06/5941038; info@cantierimarconi.com, www.cantierimarconi.com; coperti 90+120 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: picci alla vaccinara (pasta fresca lunga fatta a mano con acqua e farina e condita con il tradizionale sugo a base di pomodoro, sedano, cipolla e coda di manzo); gnocchi al brasato di manzo; galletto disossato e marinato con erbe fini, scottato alla griglia e quindi cotto a bassa temperatura, servito con scarola ripassata con uvetta e pinoli e una salsa alla senape e miele cotto; spirale di patata fritta servita con un tris di salse fatte in casa; semifreddo allo zabaione con riduzione di Ratafià e biscotto croccante all'amaretto.

I vini in tavola: Catarratto Branciforti, Terre di Sicilia Igt; Nero d'Avola Branciforti, Terre di Sicilia Igt (entrambi Firriato, Paceco).

Commenti: Riunione conviviale molto partecipata, in un contesto suggestivo: un parco sull'ansa del Tevere, nel cuore del quartiere Ostiense. La cucina del giovane chef Alessandro Usai coniuga sapientemente gusto contemporaneo e impronta internazionale a piatti della tradizione del territorio. Il menu è stato elaborato dalla Simposiarca Tiziana Marconi Martino de Carles, proprio per esaltare la validità di tale connubio. Apprezzamento generale per tutte le portate, caratterizzate da un ottimo equilibrio di sapori, ma in particolare per il galletto Waterfront, in virtù della perfetta cottura delle carni (non facile da realizzare), conseguente alla sapiente tecnica utilizzata. Ottimo il dessert per l'accostamento di gusti e consistenze. Il numero considerevole di invitati ha leggermente penalizzato la riuscita dei primi piatti e della patata Waterfront (altra specialità del locale) rispetto alle precedenti esperienze, senza però intaccarne il gusto. Discreti i vini e il servizio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

VITERBO

30 marzo 2016

Ristorante "Sale Nero" di Peccato di vino Snc, in cucina Andrea Di Marcantonio. ●Via del Bottalone 5, Viterbo; ☎0761/325045, cell. 348/9946305; risto.salenero@yahoo.it; coperti 30. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard, Diners.

Le vivande servite: parmigiana di crostacei; gricia invertita; pancia di maialino croccante; patate arrosto;

puntarelle; cremoso di mascarpone e caffè.

I vini in tavola: Bianco Grechetto; rosso Poggio Ferrone (entrambi della Cantina Podere Grecchi).

Commenti: Prima visita a un piccolo locale di nuova gestione, in pieno centro storico. Riunione conviviale organizzata dalla Delegazione con la conferenza della professoressa Petrocchi della locale Università, che ha intrattenuto sull'interessante tema relativo a un ritrovato saggio di Prezzolini sulla pasta negli USA e per gli americani. Cena soddisfacente, con un insolito antipasto e un interessante e ben riuscito primo piatto, con ravioli ripieni di formaggio e conditi con guanciale croccante. Meno apprezzato il maialino, per eccesso di condimento, comunque ben cotto e presentato. Buone le patate arrosto, meno convincenti le puntarelle. Piacevole il dolce. Apprezzamento allo chef, alle prese con un numero di invitati che superava la normale capienza del locale.



ABRUZZO

SULMONA

16 marzo 2016

Ristorante "Reale" di Niko Romito, in cucina Niko Romito. ●Località Casadonna, Castel di Sangro (L'Aquila); ☎0864/69382, fax 0864/840610; info@ristorantereale.it, www.ristorantereale.it; coperti 30. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 7 gennaio-2 marzo e 3-12 ottobre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 9; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: bomba fritta salata; infuso speziato di funghi; bacalà con patate, olive nere e basilico; tortelli con ricotta di bufala, distillato di pomodoro e acqua di capperi; vitello glassato con purea di sedano rapa; cremoso di mandorle, gel di limone e frolla integrale salata.

I vini in tavola: Blanquette de Limoux (D'Astruc); Soave Classico Meridies 2014 (Nardello); Morellino di Scansano 2014 (Alberese); Monbazillac 2009 (Chateau le Thibaut).



Commenti: Lo chef e il suo staff, tra ricercatezza dei piatti e un'accoglienza straordinaria, hanno reso la serata, alla quale hanno partecipato tutte le Delegazioni abruzzesi, davvero unica. Relatore d'eccezione lo stesso chef, che ha intrattenuto mirabilmente sulla sua concezione di cucina basata su tradizione, territorialità e tecnica, tesa sempre, e comunque, a conservare il vero sapore dei cibi. Nel corso della serata, il Delegato Giovanni D'Amario ha consegnato il distintivo d'argento e il diploma all'Accademica Adele Bologna Speranza per i 25 anni di appartenenza. A conclusione della riunione conviviale, le parole di saluto del Consigliere Nazionale Mimmo D'Alessio e di lode per la serata e per l'attività della Delegazione.



MOLISE

 **CAMPOBASSO**
5 marzo 2016

Ristorante "Paparella" della famiglia Paparella, in cucina Angelo Pagano. ●Via Sant'Antonio dei Lazzari 21, Campobasso; ☎0874/441214, cell. 327/6119632; lowfieldsnc@gmail.com, www.ristorantepaparella.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie prima quindicina di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: crostini con pâté di beccacce e di mortadella, pecorino con marmellata di limoni, "abatina"; quadrotto agli ortaggi; cavatelli al sugo siciliano di starnie selvatiche; starnie con patate alla contadina; beccacce con piselli; macedonia di frutta con gelato; tortino di ricotta con cuore caldo di frutti di bosco. Per coloro che non gradivano la cacciagione sono stati preparati: cavatelli al sugo siciliano di manzo; filetto di maialino su crema di patate e piselli.

I vini in tavola: Aglianico Cerro del Duca 2013 (Terre di Surrupaca).

Commenti: Incontro conviviale organizzato dall'Accademico Renato Eliseo: cacciatore appassionato, Simposiarca per l'occasione, fornitore della

materia prima e suggeritore delle ricette. Lo chef, cucinando carne non usuale, si è impegnato molto e ha ottenuto buoni risultati; il personale di cucina e di sala, efficiente e sollecito, si è prodigato per gli Accademici e per i numerosi ospiti. Piatti accattivanti; gradevole il quadrotto (tipo lasagne) agli ortaggi. Appetitoso il piatto di cavatelli conditi con un profumatissimo sugo di starnie. Le stesse starnie sono state servite, dopo, con patate novelle cucinate con aromi e la buccia. Saporite le beccacce accompagnate dai piselli. Il dolce, veramente sorprendente, è stato gradito da tutti. Una bella occasione per trascorrere una giornata serenamente insieme.



CAMPANIA

 **SALERNO**
11 marzo 2016

Ristorante "Osteria al Paese" di Luca Ingenito ed Enzo Cicalese, in cucina Lorenzo Montoro. ●Via Papa Giovanni XXIII 11, Nocera Inferiore (Salerno); ☎081/5176722, cell. 393/9365233; osterialpaese@libero.it, www.osterialpaese.it; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: vellutata di ceci; uovo marinato, cavoli, cipollotti, tartufo e fonduta dai lattari; carciofo e crema di caprino; risotto alla pescatora; baccalà maritato; dessert.

I vini in tavola: Aglianico del Beneventano.

Commenti: Continuando il percorso gastronomico teso alla conoscenza di nuovi ristoranti nell'ambito della provincia, la Delegazione si è recata nell'Agro Nocerino per visitare l'"Osteria al Paese". Locale caratteristico; buona l'accoglienza; ottima la qualità dei prodotti tipici della zona. Buono il rapporto qualità-prezzo. Alla fine della serata, il Delegato ha ringraziato il proprietario Luca Ingenito per la particolare attenzione riservata, consegnandogli il guidoncino dell'Accademia.



PUGLIA

 **BARI**
13 aprile 2016

Ristorante "Spops" di Andrea Elefante. ●Via Melo da Bari 47, Bari; ☎080/5237208; info@spops.it, www.spops.it; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panzanella pugliese; sedano rapa con verdure di primavera, germogli e uovo poché; chicche di patate con pomodoro San Marzano cotto ai ferri, asparagi in due consistenze e ricotta di pecora; seitan in crosta di nocciola e mandorla, soffice di patata e salsa al topinambur; mousse al mango con riduzione al vino rosso, cocco tostato e basilico.

I vini in tavola: Fiano; rosato; Primitivo (tutti della Cantina Polvanera).

Commenti: La Delegazione si è riunita in un locale cittadino piuttosto insolito, che oltre a essere un ristorante è anche un caffè - bistrot, con vendita di selezionati prodotti ortofrutticoli. Gli ambienti sono curati, sobri e luminosi, con cucina a vista e un servizio rapido e solerte. La cucina (vegetariana ma non vegana) elabora spunti interessanti e sensate operazioni tecniche su una base di freschezza e di semplicità territoriale. Convincenti sono sembrati il sedano rapa con verdure di primavera, germogli e uovo poché, e le chicche di patate con pomodoro San Marzano cotto ai ferri, asparagi in due consistenze e ricotta di pecora. Prima della riunione conviviale, il Delegato Vincenzo Rizzi ha consegnato a tre nuovi Accademici il kit di benvenuto e i diplomi di appartenenza accademica.

 **BRINDISI**
4 marzo 2016

Ristorante "Il Brigantino" di Sabrina Epifani. ●Via Roma 26, San Michele Salentino (Brindisi); ☎0831/966466, cell. 329/9399487; info@ristoranteilbrigantino.it, www.ristoranteilbrigantino.it

tino.it; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie quarta settimana di giugno e seconda settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera, lunedì, martedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: carpaccio di gambero rosso al fil di fumo di melo selvatico; carpaccio di tonno rosso; crostino con fior di baccalà e frutta secca; crostino con palamita affumicata; calamarata al nero di seppia e purea di fave; tortino di patata gialla e polpo; risotto con noci e gamberi e olio di noci; stella al pistacchio e coda di rospo; dentice cotto a bassa temperatura su vellutata di patata vitelotte noir e cascata di cannolicchi al vino bianco; insalata agli agrumi; frutta fresca in bellavista; torta della casa al croccantino.

I vini in tavola: Fondo Vico spumante dry; Tuffano, Fiano minotolo; Leblè (tutti Colli della Murgia).

Commenti: Tradizione vuole che un ristorante vocato a una cucina marinara lo si immagini ai margini di un panorama costiero o nelle immediate vicinanze. Contrariamente a ciò, il locale visitato dalla Delegazione svolge la propria attività nell'entroterra salentino. Spinti da suggerimenti concordati nell'indicare quale miglior attore della cucina ittica, la Delegazione si è affidata al menu suggerito dal titolare, insieme al figlio dietro ai fornelli. I piatti proposti, che avevano il comune denominatore di una elaborazione di ciò che il mare ha offerto quel giorno, sono stati apprezzati dagli Accademici, a parte l'infortuno di un risotto troppo al dente... La presentazione di varie portate ha inevitabilmente un po' appesantito la fluidità del servizio.

 **LECCE**
13 marzo 2016

Ristorante "Le Stanzie" di Donato Fersino, in cucina Fernanda Mita. ●S.P. 362 Supersano/Cuttrufiano km 32,900, Supersano (Lecce); ☎0833/632438, cell. 340/1088978; lestanzie@libero.it, www.lestanzie.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: legumi misti in pignatta con pancotto; lasagna ripiena di verdura; maialino croccante allo spiedo con verdure di campo; crostata e dolci secchi.



PUGLIA segue

I vini in tavola: Imago, Chardonnay; Villa Santera, Primitivo (entrambi Cantina Leone de Castris).

Commenti: La Delegazione si riunisce in un agriturismo in piena campagna, sulle serre salentine, con uliveti a perdita d'occhio. Il primo nucleo della costruzione risale al X secolo, una stazione di sosta per rifocillarsi e cambiare i cavalli, al crocevia tra Otranto e Gallipoli. Qui si vive, si respira la storia e soprattutto la si gusta, con prodotti coltivati nell'agriturismo e formaggi invecchiati nelle cantine della proprietà. Grande partecipazione di Accademici per festeggiare l'ingresso del nuovo socio Giuseppe Nielli. Interessante relazione del dottor Luigi Formisano, medico internista, che, con divertenti interventi degli uditori, parla di "Alimentazione, tra realtà e falsi miti". Particolarmente apprezzato il maialino croccante, cotto allo spiedo di un camino scoppiettante.

TARANTO 18 marzo 2016

Ristorante "La Paranza" di Angelo Matacchiera, in cucina Marco Bojano. ●Via Cariatidi 68, Taranto; ☎099/4608328, cell. 339/2413342; info@laparanzataranto.it, www.laparanzataranto.it; coperti 80+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo sulla strada; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tritico di frutti di mare gratinati (ostriche, noci, cozze); insalatina calda di mare (calamari, seppioline, gamberetti, cozze); tortelli ripieni di filetto di scorfano o pescatrice conditi con sughetto fresco di pomodorini insertati pelati; spigola filettata gratinata con contorno di patate al forno e carciofi al gratin; dessert; sorbetto; zeppoline di S. Giuseppe; scarcedde pasquali con l'uovo.

I vini in tavola: Chardonnay; rosato di Negramaro (entrambi Cantina di San Marzano).

Commenti: La cena conviviale si è svolta la settimana prima dell'inizio dei riti sacri della Settimana Santa, che vede impegnata tutta la ristorazione della città per l'afflusso di turisti e pellegrini. È stato un momento particolare per scambiarsi gli auguri per la Pasqua e per accogliere tra gli Accademici un ospite interessato a entrare in Accademia. La cena conviviale si è svolta con piacere nel degustare i piatti tipici della tradizione del periodo pasquale. Il Simposiarca Amedeo Cot-

tino ha spiegato agli Accademici da dove derivi il nome del dolce pasquale "scarcedde" e a chi viene donato nell'ambito della famiglia e degli amici. I piatti della cena sono stati serviti con l'impiattamento presso la tavola degli Accademici e particolarmente gradito è risultato un ulteriore primo piatto, fuori menu, con l'assaggio di un risotto ai frutti di mare.

VALLE D'ITRIA 10 aprile 2016

Ristorante "Taverna del Duca" di gestione familiare, in cucina Antonella Scatigna. ●Via Papatodero 3, Locorotondo (Bari); ☎080/4313007, cell. 388/9408339; tavernadelduca@libero.it; coperti 35/40. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: flan di cavolo rosso; frittata con asparagi; polpette di pane; lampascioni fritti; cavatellucci con farina di grano Senatore Cappelli con ceci neri; guancia di vitello alla riduzione di Primitivo con pure di patate; frutta mista, torta di ricotta; dolcetti di mandorle con marmellata di ciliegie.

I vini in tavola: Bianco (Pastini); Primitivo (Polvanera).

Commenti: Un evento importante per la Delegazione: il passaggio della campana da Rosa Lella Motolese a Enza Buonfrate, alla presenza del CT Puglia Sud Alessandro Corso. Locale essenziale e al tempo stesso ricercato, che ben si coniuga con la qualità delle materie prime che la titolare seleziona personalmente con competenza e sulla base della disponibilità quotidiana dei fornitori. Il menu ha esaltato i prodotti del territorio: gli



asparagi, il grano Senatore Cappelli, i ceci neri e la ricotta di latte di mucca podolica. Gli Accademici hanno gradito molto il flan di cavolo rosso, i cavatellucci con ceci neri e la guancia di vitello. Servizio veloce. Buono il rapporto qualità-prezzo.



BASILICATA

POLLINO-POLICASTRO 11 marzo 2016

Ristorante "Da Angelo" di Angelo Iacuzio, in cucina Angelo e Riccardo Iacuzio. ●S.P. 4 del Pollino km 1, Contrada Fornace 5, Castelluccio Inferiore (Potenza); ☎320/7012282; daangelopizzeria@gmail.com; coperti 100. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate American Express, CartaSì/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: affettati locali: soppressata, capocollo, guanciale, 'nduia, pecorino, olive schiacciate, lampascioni, fegato di maiale nella rete; minestra riso, verza, fagioli bianchi, cotica e polpette; fusilli fatti in casa con ragù di maiale (braciola, salsicce e polpette); salsiccia al forno con broccoli; costolete alla brace con insalata di verza; timbaro (sanguinaccio).

I vini in tavola: Aglianico della casa.

Commenti: La Delegazione è ritornata, dopo un anno, da Angelo e ha

ritrovato una cucina eccellente. Tutto maiale locale, allevato all'aperto, con conseguente carne non grassa. Incredibile il fegato di maiale che molti hanno voluto portare anche a casa. Eccezionali gli affettati accompagnati da prelibatezze del territorio, come funghi e lampascioni o pecorino e ricotta. Minestra superlativa, alla vecchia maniera, con riso, verza e fagioli, impreziosita con cotica e polpette di maiale; buonissimo l'altro primo: fusilli fatti a mano, conditi con sugo di carne di maiale. Secondi di pregio, tutti a base di maiale e maialino, per finire con il dolce, il sanguinaccio che qui viene chiamato timbaro. In conclusione, un pranzo che ha soddisfatto tutti i numerosi Accademici con i loro graditissimi ospiti.

POTENZA 12 marzo 2016

Ristorante "Osteria l'Antica Torre" della famiglia De Meo. ●Corso Vittorio Emanuele, Picerno (Potenza); ☎0971/1835583, cell. 329/9281312; iranna77@gmail.com; coperti 52. ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura martedì, domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: ricottina, mozzarella di bufala lucana, provolone dei pascoli lucani, pecorino, scamorza ripiena, lucanica di Picerno; strascinati con ragù di maiale e cotica; filetto di maiale con salsa di mele; fantasia di verdure grigliate; tagliata di frutta; crostata al limone.

I vini in tavola: Aglianico del Vulture.

Commenti: In questa tipica osteria, nel centro storico di Picerno, si è tenuta la riunione conviviale dedicata al maiale nelle sue varie declinazioni e, in particolare, alla salsiccia lucanica, che ha avuto un posto d'onore nell'antipasto insieme ai formaggi, tutti di produzione artigianale a chilometro zero. Gli strascinati, realizzati a mano, di ottima fattura e conditi con un ricco sugo di maiale hanno risentito di una cottura leggermente più prolungata; molto apprezzato, invece, il filettino servito con una deliziosa salsa di mele che ha reso il piatto molto equilibrato. Belli alla vista e al palato gli ortaggi e le verdure. Gustosa la crostata. La cena è stata apprezzata dagli Accademici anche per la presenza della figlia del titolare, giornalista esperta di enogastronomia, che ha "raccontato" i piatti e ha fornito interessanti indica-



zioni sull'origine dei singoli prodotti, tutti freschissimi, utilizzati in cucina.



CALABRIA

CATANZARO
18 marzo 2016

Ristorante "Sunrise beach" di Domenico Stillo. ●Catanzaro lido Località Giovino, Catanzaro; ☎338/8424193; info@sunrisebeach.it, www.sunrisebeach.it; coperti 80. ●Parcheggio comodo; ferie 1°-15 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 9; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: frittelle di alici, polpettine di sgombro, crostini di pâté di tonno; bavette con alici e sarde al profumo di finocchietto; involtino di spatola; sgombro arrostito; tortino gratinato di alici; cicorieta e carciofi in umido; mousse di mele con salsa di fragole.

I vini in tavola: Spumante (Dovi); Timpa del Principe (Cantina Ferro-cinto).

Commenti: La riunione conviviale della cultura si è tenuta all'interno dell'elegante ristorante, alla presenza di molti Accademici e ospiti. Tema scelto: "Il pesce azzurro e le sue peculiarità", magnificamente esposto dal Vice Delegato Carlo Barbalace. Prima del pranzo, la Delegata Rosanna Muscolo Nicotera ha consegnato il distin-

tivo d'argento e il diploma dei 25 anni di appartenenza agli Accademici Giuseppe Chiaravalloti e Franco Pittelli e ha presentato il nuovo Accademico Lionello Pasceri. La serata si è svolta in un clima di grande allegria.



SICILIA

CALTAGIRONE
4 marzo 2016

Ristorante "The Wall" di Felice Alberghina. ●Via Don P. Salomone 15, Caltagirone (Catania); ☎0933/22737; coperti 400. ●Parcheggio comodo; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: spada, alici e gamberetti marinati; insalata di polpo; cozze al limone e al pomodoro; polpettine di neonato; frittura di paranza; calamari fritti; risotto ai frutti di mare; trofie con cernia, pomodorini, pinoli; sorbetto; frutta di stagione.

I vini in tavola: Altamarea.

Commenti: Un buon gruppo di Accademici si è riunito presso il locale "The Wall" per trascorrere insieme una serata per la cena di mezza Quaresima, con un menu rigorosamente di magro. Il locale è piuttosto alla mano ma va fatto un plauso alla gestione per l'impegno profuso, per il servizio puntuale e, soprattutto, per la bontà della materia prima utilizzata; particolarmente graditi gli antipasti, poco caratterizzati i primi. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

CALTAGIRONE
20 marzo 2016

Ristorante "La Rondine" di Giuseppe Berretta. ●Via Toniolo s.n., Mirabella Imbaccari (Catania); ☎0933/991139; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,6; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: asparagi; ricotta; salami; formaggi; verdure fre-

sche; maccheroncini con ragù di maialino nero con finocchietto selvatico; risotto con zafferano e asparagi; capretto con patate al forno; frittelle e cassatine di ricotta.

I vini in tavola: Branciforte (Firriato).

Commenti: Per lo scambio degli auguri di Pasqua, il Simposiarca Alfredo Siragusa ha scelto un locale nel suo paese d'origine, Mirabella Imbaccari. Prima del pranzo, raccolti dal Sindaco del luogo, è stato organizzato una visita dei posti più caratteristici e importanti, fra cui spicca il Museo del tombolo, tipo di ricamo di grande effetto e in cui gli abitanti sono esperti. In una sala accogliente e gremita di Accademici e ospiti, si è inizialmente proceduto all'ammissione di tre nuovi soci, per poi passare al pranzo pasquale basato, quasi esclusivamente, su prodotti a chilometro zero, che ha permesso di assaporare e gustare vecchi e genuini sapori. Buoni il servizio e l'accoglienza. Si è concluso con gli auguri di rito.

CEFALÙ
3 aprile 2016

Ristorante "Masseria Rocca di Gonato" dell'azienda agrituristica Rocca di Gonato Sas. ●Contrada Gonato, Castelbuono (Palermo); ☎0921/440802; info@roccadigonato.it, www.roccadigonato.it; coperti 80/120. ●Parcheggio garantito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: tortino di patate a pasta gialla e funghi di Ferla con crema di ricotta caprina; carpaccio di fungo basilisco con salsa agli agrumi; risotto ai funghi porcini mantecato all'olio extravergine; caserecce ruvide trafilate al bronzo con macco di fave e ragù bianco; grigliata di castrato, involtino e capretto cotto al forno a legna con contorno di patate alle erbe aromatiche; semifreddo di ricotta della masseria; testa di turco.

I vini in tavola: Nero d'Avola; Cabernet Sauvignon "Barone Montalto".

Commenti: La riunione conviviale è stata organizzata in una struttura ubicata in una tra le più belle vallate del Parco delle Madonie: la Masseria Rocca di Gonato, convento del 1200 dei monaci Basiliiani, che alla preghiera e alla coltivazione degli ortaggi univano il controllo di una fonderia di rame e bronzo, i cui resti sono ancora oggi visibili sul fondovalle. Durante il convivio, si è discusso (e gustato) dell'oro delle Madonie: il basilisco, fungo pri-

maverile che cresce in ambienti impervi sopra i 1400 metri. Dal gusto e dal profumo raffinato, ricco di vitamine (soprattutto la D) e di sali minerali, è adatto alle diete, anche quelle ipocaloriche. Con ospiti gli amici Accademici di Alcamo-Castellammare del Golfo, si sono gustati i prodotti tipici del luogo, in gran parte provenienti dall'azienda stessa e cioè le carni, i formaggi e gli ortaggi, componenti di una cucina che ha soddisfatto i requisiti richiesti dai nostri S.A.L. (saperi, sapori, servizi alimentari locali).

ENNA
21 marzo 2016

Ristorante "Adelaide" dell'Hotel Federico II, in cucina Antonio D'Amico. ●Contrada Salerno, Enna; ☎0935/20176; coperti 220/230. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: buffet di benvenuto con stuzzichini vari; cuore di carciofo con colata di piacentino, frittella di fave fresche, fascellina di ricotta di bufala; risotto con punte di asparagi e guancialetto di suino nero dei Nebrodi; cosciotto d'agnello alla mentuccia; tortino di patate e zucca; finocchietti saltati; crema di ricotta con pistacchio e colata di cioccolato al peperoncino.

I vini in tavola: Spumante Berlucchi; Etna rosso (Cantina Terre Nere); Passito di Pantelleria; Moscato (entrambi Cantine Pellegrino).

Commenti: Imponente il "tavolo imperiale", fatto predisporre dalla Consultrice Rita Parisi, addobbato da composizioni artigianali, omaggio di rinomati fornai locali. In un clima elegante e gioioso, alla presenza del Vice Presidente Mario Ursino e dei Delegati Gaetana Bartoli Gravina, Gianclaudio Tribulato, Angelo Tamburini e Vittorio Sartorio, si è svolta la cerimonia del passaggio di campana tra Ugo Serra, neo-nominato CT per la Sicilia Orientale e Saro Pellegrino. Intensi e applauditi discorsi augurali hanno fatto seguito alla simbolica cerimonia. Simposiarca d'eccezione il Consulatore Toti Tudisco, che ha predisposto un menu incentrato sull'agnello, eccellenze locali quali il piacentino, prodotti e verdure di stagione, abilmente cucinati e portati in tavola con garbata eleganza e puntualità. Particolarmente gradito il dolce, ben abbinato al delizioso Moscato. Al termine, il Simposiarca si è complimentato con il maestro di cucina, che ha ringraziato tra gli applausi degli Accademici. Brillante l'intervento di Mario Ursino che ha



SICILIA segue

formulato gli auguri di buon lavoro al neo Delegato e alla Delegazione.

GELA 20 marzo 2016

Ristorante "Cibus" di Giovanni e Stefania Blanco, in cucina Giovanni Blanco. ●Via G. Mazzini 3, Niscemi (Caltanissetta); ☎0933/935277, cell. 329/6045042; cibus.viamazzini@alice.it, www.cibusristorante.com; coperti 25. ●Parcheggio difficile; ferie non definite, giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: asparagi, uova di quaglia, prosciutto di Parma, insalata di carciofi crudi, fave, tartine con lardo di Colonnata, carciofi saltati, ricotta di pecora, verdure in pastella; mezze maniche rigate con salsiccia di maiale e finocchietto selvatico; agnello al forno con patate; insalata mista; macedonia di frutta fresca con gelato al limone; cassata siciliana.

I vini in tavola: Nero d'Avola (Feudo Pisciotto, Niscemi).

Commenti: Il locale è piccolo, con una capienza massima di 25 posti. Si stava un po' stretti ma, in compenso, le vivande servite eranoquisite e il servizio celere. L'agnello era cotto a puntino, tanto che ne è stato molto gradito il bis. Nell'occasione, la Delegata Concetta Battaglia, oltre agli auguri pasquali, ha aggiornato sullo sviluppo organizzativo del prossimo convegno, che si terrà a Gela, sulla cucina di Federico II e sulla sua presenza a Gela (allora Eraclea di Sicilia, alias Terranova di Sicilia). Simposiarca è stato il Tesoriere Salvo Tringali che ha anche intrattenuto sulla storia della tradizione dell'agnello e dell'uovo a Pasqua. Molto gradito è stato un omaggio floreale alle signore.

PALERMO 16 marzo 2016

Ristorante "Palazzo Branciforte" di Gaetano Billeci e Teresa Davidovska, in cucina Gaetano Billeci. ●Via Bara all'Olivella 2, Palermo; ☎091/321748, cell. 366/8096244; g.billecristorantebranciforte@gmail.com, www.ristorantepalazzobranciforte.it; coperti 60. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,2; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: fritturine della tradizione; crostino di caprino e



marmellata di arance; rollatine di pane al latte; caponata in crosta; tortelloni con pere e fonduta di parmigiano; arrotolato di agnello farcito, salsa di frutti di bosco, rigatoni di verdura e purea di patate; uovo di Pasqua con panna e gelatina di mandarini; cilindro con mousse di cioccolato e crema di pistacchi.

I vini in tavola: Spumante Conegliano, Valdobbiadene Doc (BiancaVigna, Conegliano); Catarratto, Carta d'Oro; Nero d'Avola, Il Principe (entrambi Rallo, Trapani).

Commenti: Un tuffo nei fasti delle corti russe di fine 1800, attraverso un'interessante conversazione sulle famosissime uova Fabergé. L'occasione è stata la riunione conviviale di Pasqua. Appassionata relatrice Marietta Di Natale, che ha illustrato questi piccoli capolavori di alta gioielleria dall'inimitabile fascino. Cornice dell'incontro è stato Palazzo Branciforte, cinquecentesca dimora siciliana. Simposiarca, Antonella Calderone. Piacevole serata, in cui si ha avuto modo di apprezzare stuzzicanti antipasti e gradevolissimi tortelloni, dove il dolce delle pere e il sapido della fonduta hanno trovato il loro giusto equilibrio e incontrato una nota di freschezza data dal sambuco. Originali i rigatoni di verdura, a contorno di un secondo piatto poco "strutturato". Il dessert? A sorpresa... in tema con la Pasqua!

RAGUSA 20 marzo 2016

Ristorante "Tipico" di Giancarlo Gurrieri, in cucina Grazia Sulsenti. ●Piazza San Giovanni 41/45, Ragusa; ☎0932/247105, cell. 342/8600729; info@tipicoragusa.it, www.tipicoragusa.it; coperti 50. ●Parcheggio zona pedonale; ferie non definite; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: scacce ragusane; tortino di ragusano Dop con verdure in agro; lasagnetta con ragù bianco di salsiccia e vellutata di broccoli; costolette di agnello brasate al forno con favette verdi; cassatine pasquali; ravioli dolci fritti.

I vini in tavola: Etna rosso "Terra dei Sogni" (azienda agricola Vivera).

Commenti: Riunione conviviale pasquale, celebrata durante la Domenica delle Palme in un locale tipico di recente apertura, nel centro storico di Ragusa. Volutamente pochi i piatti del menu ma di grande impatto sensoriale. Mangiare le scacce come le facevano le mamme o addirittura le nonne non è da tutti i giorni; di questo dobbiamo dare atto al buon Giancarlo Gurrieri, patron del locale e ristoratore di lungo corso. Superbo il tortino di ragusano e buone le lasagnette. Meno bene le costolette di agnello, piatto ostico in ogni caso. Dolci in chiaroscuro. Bilancio comunque positivo di una giornata trascorsa secondo la tradizione accademica, con votazioni al di sopra della media. Complimenti al gestore, seppur condizionati a qualche opportunità messa a punto di alcuni piatti.

SIRACUSA 20 marzo 2016

Ristorante "Eduardo (Hotel Parco delle Fontane)" di Vanda Varacca, in cucina Vincenzo Lunetta. ●Viale Scala Greca 325, Siracusa; ☎0931/756914, fax 0931/759629; info@hotelparcodellefontane.com, www.hotelparcodellefontane.com; coperti 120. ●Parcheggio nel parco, custodito; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,7; prezzo da 36 a 45 €.

Le vivande servite: fritturine street food; cannolo di gamberi di Marzame (con olio extravergine al profumo di zenzero in spuma di burrata e menta); flan di zuccina nana su crema di

ragusano Dop e pomodorino pachino confit; spaghetti di Gragnano alla siracusana (mollica tostata al finocchietto selvatico); raviolo "gust'antico"; agnello degli Iblei aggrasato con patata di Siracusa e cipolla di Giarratana; granita di limone di Siracusa; cannolo con ricotta al miele d'ape nera; trilogia pasquale di cioccolato.

I vini in tavola: Spumante brut 2014 Igt Sicilia; Shiarà 2014 Igt Sicilia; Perricone 2014 Igt Sicilia (tutti Castelluccimiano, Palermo); Aulòs, Moscato di Siracusa Doc 2014 (Blundo, Siracusa).

Commenti: L'avvio con un brindisi augurale e un originale aperitivo che, su un'ideale pianta del territorio della regione siciliana, vedeva collocati, in corrispondenza dei luoghi di provenienza, i prodotti Dop, Doc, Igt, Igp magistralmente elaborati dallo chef Vincenzo Lunetta. A seguire, il Delegato ha introdotto l'intervento culturale della Simposiarca, l'Accademica Danila Saraceno, che ha proposto uno spaccato su "La Pasqua siciliana tradizionale in tavola", molto apprezzato; Angelo Tamburini ha elogiato l'impegno profuso dalla Simposiarca. È stato poi servito il pranzo con impeccabile sollecitudine e attenzione: tutte le pietanze hanno riscontrato unanime eccellente valutazione. Infine, il Delegato ha consegnato a Vincenzo il piatto d'argento dell'Accademia, elogiando il suo operato e quello del suo staff.

TRAPANI 31 marzo 2016

Ristorante "Il Patio" di Salvatore Spitaleri, in cucina Clemente Blanco. ●Via San Francesco d'Assisi 95, Trapani; ☎0923/27202, cell. 338/4761800; coperti 60. ●Parcheggio a pagamento; ferie non definite; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,5; prezzo fino a 35 €.

Le vivande servite: polpettine al gambero rosso di Mazara e rucola; filetti di triglia; polpo lessato al sale grosso e pepe nero; trenette alla matalotta di scampi; busiate al ragù di polpo; filetto di orata in sfoglia leggera profumata al limone; insalata verde mista; mezzelune di ananas al limone e mentuccia; torta agli agrumi di Sicilia.

I vini in tavola: Grillo bianco; Nero d'Avola (entrambi Cantine Ballotta).

Commenti: La cucina, sotto il "comando" dello chef Clemente Blanco, nato in Spagna ma siciliano per amo-



re, ha fornito una rara testimonianza di come i prodotti genuini, uniti alla passione per la tavola e a un rispetto non comune della cultura gastronomica, possano esaltare la vera cucina siciliana senza ricorrere a fuorvianti soluzioni innovative della storia millenaria. Molto apprezzate le polpettine di gambero rosso di Mazara con la rucola e i filetti di triglia. Particolari e gustose le trenette con gli scampi e le busiate ai ragù di polpo. Delicati e deliziosi i filetti di orata, in sfoglia leggera. Simpatica e molto precisa la presentazione delle pietanze ad opera dello chef Blanco, Simposiarca della serata.



SARDEGNA

 **CAGLIARI**
20 marzo 2016

Ristorante "Sa Cardiga e su Schironi" di Gianluca Murgia, in cucina Cesare e Gianluca Murgia. ●La Maddalena Spiaggia, Capoterra (Cagliari); ☎070/71652, fax 070/71613; info@sacardigaeschironi.it, www.sacardigaeschironi.it; coperti 130. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1°-25 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: tartare di pesce; carpaccio di dentice su crema di patate; piccola frittura di muggine e "orziadas" con salsa a scabecciu; fiori di zucca mare e monti; risotto con gamberi, zucchine e zafferano; trofie di Capoterra ai ricci di mare; gamberi, seppie e pescato del giorno a "sa cardiga"; anguille a "su schironi"; fritto misto di mare; spigola in tegame con sugo leggero di pomodorini; pardulas e raviolini di ricotta serviti caldi.

I vini in tavola: Malvasia di Bosa; Vermentino di Gallura; Petritza (Cantina Masone Mannu); Donna Iolanda (Cantine Meloni).

Commenti: La riunione conviviale, proprio di fronte al golfo di Cagliari, è stata l'occasione per proporre un menu di mare che ha riscosso l'ampio consenso degli Accademici e dei loro ospiti. Il ristorante, rinnovato e ri-

strutturato, continua una ristorazione legata ai prodotti della tradizione cagliaritano. L'abbondante menu ha permesso di apprezzare i piatti sapientemente cucinati e ben presentati. Sono stati molto apprezzati le trofie ai ricci, il fritto e l'arrosto di mare. Il vino proposto ben si accompagnava alle portate. L'accoglienza e l'ambiente hanno fatto da piacevole cornice alla riunione conviviale.

 **GALLURA**
12 marzo 2016

Ristorante "Caffetteria della nonna" di Demafama snc, in cucina Giorgio Corongiu e Giovanni Mario Congiu. ●Via Nazionale 33, Murta Maria di Olbia (Olbia-Tempio); ☎0789/36087, fax 0789/379027, cell. 335/1230160; info@speraeole.it, www.speraeole.it; coperti 300. ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: caprino alle uova di salmone e olio di frantoio; cozze di Olbia allo yogurt nostrano; polpo verace al Cannonau con polentina bianca gratinata; culurgiones ogliastrini con salsa semplice, pomodoro e menta; sorbetto agli agrumi e pompia; cernia del golfo alla maniera di Rita Denza; gelato alla crema di riso con salsa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Balari, vino frizzante a fermentazione naturale; Funtanalaras, Vermentino di Gallura Docg; Arakèna, Vermentino di Gallura Docg superiore; Galana Igt Colli del Limbara; Aldiòla passito; Vigne del Portale Moscato (tutti della Cantina del Vermentino di Monti).

Commenti: Riunione conviviale congiunta con il Rotary, Lions, Ais, Fidapa e Associazione Cuochi, in memoria di Rita Denza, chef del ristorante "Gallura" di Olbia. Il Delegato Luigi Collu ha consegnato i premi ai migliori allievi dell'Istituto alberghiero d'Arzachena e dato la parola al Delegato di Sassari Pasquale Porcu



che ha tenuto un toccante discorso commemorativo. Unanime apprezzamento ha ottenuto il menu proposto e preparato dallo chef Giorgio Corongiu, per molti anni il più stretto collaboratore della signora Denza, che ha riscosso entusiasti applausi dai commensali. Impeccabile il servizio di sala e gli abbinamenti con i vini, soprattutto grazie alla maestria dei sommelier dell'Ais, guidati dalla Delegata Attilia Medda.

 **SASSARI SILKI**
19 marzo 2016

Ristorante "Al corso" di Salvatore Malduca, in cucina Salvatore Malduca. ●Corso Vittorio Emanuele 127, Ittiri (Sassari); ☎079/442765, cell. 348/6992550; coperti 80+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto crudo, pecorino, salsicce, olive, ricotta mustia; insalata di carciofi con scaglie di pecorino romano e bottarga di muggine; insalata di polpi con carciofi e rucola; gnocchetti casarecci con sugo ghisadu; ravioli di ricotta con carciofi; capretto arrosto; patate al forno; verdure in pinzimonio; dolci locali assortiti; pane di produzione locale.

I vini in tavola: Tuvaes, Vermentino di Sardegna Doc 2014; Cagnulari, Isola dei nuraghi 2014; Tokaterra, uve stramature di Vermentino 100% (tutti Cantina Cerchi, Usini).

Commenti: All'inizio della riunione conviviale, organizzata con grande cura dai Simposiarchi Franco Vargiu e Gianni Merella, l'Accademico onorario Antonello Vodret ha commemorato la figura di Giacomo Tachis, il grande enologo recentemente scomparso, che tanto ha contribuito alla creazione di alcuni dei principali vini della Sardegna. A seguire, il giornalista Vincenzo Masia ha illustrato i più importanti piatti tradizionali di Ittiri, sottolineando il loro le-

game con il contesto socio-economico del territorio e delle sue materie prime, con un particolare riferimento a un rinato formaggio locale: "sa fresa". Sono stati molto apprezzati gli antipasti, gli gnocchetti casarecci con ghisadu (classico piatto ittirese), il capretto arrosto e i dolci tipici locali, tra cui il fantastico "su pirichittu". Il pane di produzione locale e cotto in forno a legna, gli splendidi vini della Cantina Cerchi di Usini e l'ottimo servizio hanno contribuito, infine, all'alta valutazione della riunione conviviale.



EUROPA

FRANCIA

 **PARIGI**
30 marzo 2016

Ristorante "Chef Garozzo" di Sebastiano e Antonio Garozzo. ●23 Rue Copernic, Parigi; ☎+33/0777440637; info@chefgarozzorestaurant.com; coperti 35. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasto di mare e di terra; penne gratinate ai frutti di mare; scaloppina di vitellina avvolta in prosciutto e fontina; carrello di dolci siciliani.

I vini in tavola: Zafarana Inzolia bianco 2014 (Cantine di Legami, Contrada Zafarana, Trapani); Seligo rosso 2012 (Menfi, Agrigento).

Commenti: Riunione conviviale in onore della Sicilia, brillantemente presentata dai Simposiarchi Mariella e Paul Haskell che ne hanno illustrato il passato storico, il patrimonio artistico e naturale, le secolari tradizioni. Vivace la partecipazione degli Accademici e dei loro amici, curiosi di scoprire il locale, di recente apertura, e le sue specialità. Le aspettative non sono state deluse e il menu ha incontrato unanime successo e apprezzamento. In particolare, è stato gradito il ricco assortimento di antipasti di terra e di mare con eccellenti



EUROPA segue

affettati, frittura di pesci, verdure grigliate, caponata alla catanese. Altro momento di raffinate golosità: la carrellata di dolci con cannoli variamente farciti, delizie al limone e tradizionale cassata particolarmente ben dosata nei profumi di mandorla e pistacchio. Vino eccellente, servizio premuroso e veloce. Momento di particolare rilievo la consegna delle insegne accademiche a Franco Bonaccina.

PARIGI MONTPARNASSE 16 marzo 2016

Ristorante "Ristorantino Shardana" di Salvatore Ticca, in cucina Salvatore Ticca. ●134 Rue du Théâtre, Parigi; ☎+33/625195307, cell. 0789794320; www.ristorantinoshardana.com; coperti 26. ●Parcheggio scomodo; ferie periodo natalizio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,7; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: prosciutto 24 mesi; pecorino stagionato; fagottino ricotta e spinaci su letto di crema di fagioli; fregola ai frutti di mare; culurgiones ogliastri; agnello alla birra artigianale e verdure saltate; coppetta di ricotta e pompia di Siniscola; sevasda al miele di corbezzolo e arancia.

I vini in tavola: Vermentino di Gallura Docg 2014 (Branu Vigne Surrau, Arzachena); Costera Cannonau 2013 (Cantina Argiolas, Serdiana); Carros Cannonau Napente metodo classico 2011; Corras Cannonau riserva 2008 (Cantina sociale, Oliena); Pappalope, Passito di Granacia e Cannonau 2012 (Cantine Fratelli Puddu).

Commenti: La riunione conviviale di primavera si è svolta in un ristorante aperto 9 mesi fa, a seguito di una scommessa tra amici: esportare la cucina sarda in terra francese. Scommessa vinta, poiché Salvatore Ticca, di soli 29 anni, gestore e chef, è riuscito a fare onore alla sua Oliena. Menu elaborato con prodotti semplici di elevatissima qualità, provenienti direttamente dall'isola, trasformati in squisite pietanze che hanno fatto la gioia della vista, dell'olfatto e del palato, accompagnate da buon vino rigorosamente sardo. Serata brillante, animata dallo chef che ha parlato della sua regione: la Barbagia. Ringraziando Salvatore per l'ospitalità, è stato invitato dalla Delegazione a diminuire le porzioni per fare apprezzare al meglio le sue specialità. Ristorante da tenere presente se visitate Parigi.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA 18 marzo 2016

Ristorante "Trinacria Feinkost - Der Sizilianer" di Roberto Careri. ●Balanstrasse 25, Monaco di Baviera; ☎089/45479084; info@dersizilianer.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura sabato e domenica. ●Valutazione 7,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: panelle palermitane accompagnate; anelletti al forno con una nota di caciocavallo; cuscus alla maniera di Trapani; gelo di cannella Trinacria.

I vini in tavola: Malvasia di Sicilia Doc; bianco di Sicilia Doc; rosso di Sicilia Doc (tutti Libera Terra).

Commenti: L'ambiente riporta alla memoria le trattorie siciliane degli anni Sessanta. Insegne pubblicitarie dell'epoca, immagini e fotografie del mercato di Palermo e scaffali contenenti prodotti alimentari fanno di questo locale un'opportunità per un breve viaggio virtuale in Sicilia. La presentazione dei piatti è semplice e le variazioni del cuoco avvengono sempre con l'utilizzo di materie prime tipiche della Trinacria. Gran parte dei prodotti proviene dalla cooperativa Libera Terra, che ha l'obiettivo di valorizzare e ricoltivare le terre agricole confiscate alle mafie.

PAESI BASSI

UTRECHT 9 aprile 2016

Ristorante "Da Claudio" di Claudio Feboli, in cucina Claudio Feboli. ●De Markt 4, Huissen (Gelderland); ☎026/3258897; www.daclaudio.nl; coperti 90+36 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,3; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: aringa di terra; mattonella di asparagi con San Daniele; scorfano affogato; filetto di manzo al gorgonzola rivisitato; sgroppino.

I vini in tavola: Spumante rosato, brut millesimato 2014 (Flavè); Pinot grigio Collio 2014 Marani Verona 201 (Zorzon); rosso 2013 (Bruno Bulgarini).

Commenti: La provincia Gheldria, dove si trova questo ristorante, ospita la partenza della 99ª edizione del Giro d'Italia, il 6-8 maggio. Per onorare

questa occasione, la Delegazione, in stretta collaborazione con il patron Claudio Feboli, ha fatto creare un menu intitolato "Giro d'Italia". La partenza è in Olanda, così come l'azzardata amuse a base di aringa cruda, tipica prelibatezza olandese. A seguire, un ottimo antipasto originale e fantasioso basato sui prodotti del Friuli. Il primo piatto, una zuppetta chiarificata allo scorfano, in onore dell'Emilia Romagna, è stata servita con un raviolo di pesce veramente squisito. Il filetto di taglio bovino black angus, servito con il gorgonzola, era cotto perfettamente e morbido. Appropriata combinazione delle pietanze con gli ottimi vini; perfetto e attento il servizio.

REGNO UNITO

LONDRA 14 marzo 2016

Ristorante "Hispania" di Javier Fernandez, in cucina Marcos Moran. ●72 - 74 Lombard Street, Londra; ☎44/2076210338; info@hispanialondon.com, www.hispanialondon.com; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: croccante di formaggio asturiano; jamon iberico di bellota; crostino di acciughe; crocchette di prosciutto iberico; crocchette vegetali; tartara di tonno; cosciotto d'agnellino di latte con patate arrosto; torrija spagnola con caramello e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Canals y Nubiola brut; Tio Pepe fino; Terramundi 2014; Noe (Pedro Ximenez).

Commenti: Seconda riunione conviviale londinese all'insegna del gemellaggio tra la cucina italiana e quella spagnola. La serata, organizzata dall'Accademico Juan Botin e la signora Virginia, si è tenuta nella sala privata del ristorante Hispania, negli splendidi locali che una volta appartenevano alla Lloyds Bank, nel cuore della City di Londra. Lo chef patron, titolare di una stella Michelin, nonché vincitore del premio "Chef of the year 2008" e del premio "Chef dell'Avvenire 2015", ha personalmente cucinato per la serata, ideando un menu di tema pasquale. Unanime il successo riscosso, non solo per l'originalità del menu e la qualità dei vini, ma anche per l'affettuosa ospitalità del ristorante Javier Fernandez. Durante la serata, presente il Ministro dell'Ambasciata Vincenzo Celeste, il noto gior-

nalista e scrittore Enrico Franceschini ha presentato il suo libro sugli italiani a Londra, soffermandosi sulla storia della ristorazione italiana a Londra.

REPUBBLICA CECA

PRAGA 22 marzo 2016

Ristorante "Il Mulino" di Wenpro sro, Tristano Testa, in cucina Piero Maschio e Nicola Martelli. ●Rytirska 22, Praga; ☎00420/221094305; ilmulino@ilmulino.cz, www.ilmulino.cz; coperti 120+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: carpaccio di pesce spada affumicato con finocchi, agrumi e pepe rosa; tagliata di tonno scottata con sesamo, aceto balsamico e capperi di Pantelleria; riso Venere con melagrana e gambero rosso di Sicilia; raviolo profumo di mare con pesto gentile e pomodorini secchi; calamaretti in padella con carciofi su letto di purè di patate; pastiera napoletana tradizionale servita con limoncello di Sorrento.

I vini in tavola: Faulas metodo classico extra brut; Poesis Docg Vermentino in purezza; Sentenzia Igt Viognier in purezza; Nativo Igt 70% Cannonau, 30% Cabernet/Shiraz (tutti Cantina Murales, Sardegna).

Commenti: Serata sorprendente: per la prima volta gli Accademici sono rimasti stupiti dell'ottima realizzazione del menu. Il Simposiarca Mauro Ruggiero, autore del volume *Il Mediterraneo in tavola*, ha presentato la sua opera collegandola al menu proposto, confermando ancora una volta la sua grande conoscenza della cucina italiana e delle sue radici profonde: eccezionale. Ottimo lo svolgimento del menu: molto apprezzato l'antipasto e fantastica la pastiera napoletana. Perfetto l'abbinamento dei vini, realizzato dall'enologo e produttore Piero Canopoli.

SPAGNA

BARCELLONA 18 marzo 2016

Ristorante "Raffaelli Cucina Toscana" di Gioia e Greta Raffaelli. ●Carrer Lluís Antunes 11, Barcellona; ☎930/110149; coperti 50. ●Parcheggio sufficiente; ferie non definite; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,5; prezzo fino a 35 €.



Le vivande servite: affettati e formaggi toscani, rocher di formaggio nocciolo e pera, polentina frita e guancialetti, crudité di verdure e bagna cauda, salmone mi-cuit, crema di crescione e verdure in carpione; pappardelle al ragù toscano con pecorino e maggiorana; cheesecake con frutto della passione.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene Docg (Zanotto); Viognier; Cerretoia (entrambi Tenuta Buonamico).

Commenti: Un'abbondante cena di specialità toscane, arricchita dalla relazione di un ospite fiorentino d'eccezione, il professor Luti, che ha accompagnato gli Accademici in un viaggio di letteratura e sapori attraverso la sua terra. Differenti le tapas italiane, più o meno particolari, per un aperitivo molto strutturato, dove ha spiccato la nota gustosa della polentina frita con guancialetti. Più gradito e delicato, l'antipasto di salmone, dalla buona cottura, su crema di crescione e croccanti verdure in carpione. Ottime le pappardelle al ragù toscano, con la nota del formaggio pecorino, perfette nella cottura e nel sapore deciso. Il dessert molto fresco, una cheesecake al delizioso frutto della passione. L'accompagnamento dei vini è stato corretto. La valutazione complessiva di questa cena è più che discreta.

SVEZIA

 **STOCOLMA**
15 marzo 2016

Ristorante "Il Tempo" di Carina e Peter Nordin, in cucina Jonas Mölman. ●Högbergsgatan 40, Stoccolma; ☎+46/86447510; matsalen@iltempo.se; coperti 74. ●Parcheggio a pagamento; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo fino a 35 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tagliere di salumi e sottaceti; tonno alla griglia, vinaigrette al tartufo; mezzelune ripiene di caprino e ricotta, con crema di zucca; stinco d'agnello nel suo fondo al Barolo, contorno di polentina; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Solo Passione; Pinot grigio 2014 (Fantini Farnese); Bolgorello Sangiovese 2013 (Poggio al Tesoro); Valpolicella Ripasso 2013 (Amasole); Recioto della Valpolicella superiore 2011 (Masi).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dai Simposiarchi Giovanni Pisano e Giovanni Gozzo. La serata è stata onorata dalla presenza dell'Am-

basciatore d'Italia in Svezia S. E. Elena Basile. Molto apprezzato, dai numerosi Accademici e ospiti, il cibo, sia per la qualità sia per la presentazione. Particolarmente graditi il ricco tagliere di antipasti e il tonno perfettamente preparato; non di meno, tutti hanno gradito le mezzelune ripiene e lo stinco d'agnello. Il tiramisù, anche se inizialmente criticato come un dessert noioso, si è rivelato ben bilanciato nei suoi sapori. Serata riuscita.

SVIZZERA

 **SVIZZERA ITALIANA**
8 marzo 2016

Ristorante "Montalbano" della famiglia Croci Torti, in cucina Claudio Croci Torti. ●Via Montalbano 34c 1, 6854 San Pietro di Stabio (Ticino); ☎0041/916471206; info@montalbano.ch, www.montalbano.ch; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie gennaio; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: sfogliatelle, olive, scagliette di formaggio grana, polpettine di vitellone, polpette di pesce di lago, crostoncini con lardo speziato e salametti di capra della Valle Maggia, cucchiaino con coniglio, lenticchie e pancetta e con cotechino e purea; luccio e luccio perca di nostra affumicatura; persico in leggera carpionata all'aceto di mele e verdure, emulsione di olio extravergine di oliva, rafano e zenzero; guancialetto di maialino alle erbe selvatiche; risotto alla zucca su fonduta di formaggio locale aromatizzato al tartufo nero del Mendrisiotto; capretto della Bavona al forno con patatine novelle e insalatine; zabaione al Passito ambrato con sbrisolona mantovana.

I vini in tavola: Salorino, Ticino spumante metodo classico (FaWino); Rosato di Merlot (Saltimbanco); Sauvignon Semillon Chardonnay 2014 (Elsbeth); Merlot del Ticino Riserva 2014 (Meride); Passito ambrato di uva americana, riserva privata.

Commenti: Claudio Croci Torti, che da oltre 25 anni gestisce questo esercizio in rispetto della tradizione e con profonda conoscenza dei prodotti locali, ha entusiasmato gli Accademici presentando un ricco menu a base delle storiche specialità del ristorante. Dopo l'affumicato del pescato di lago e il guancialetto del ma-

ialino lessato, ecco il risotto Carnaroli al tartufo del Mendrisiotto e, come grande specialità della casa, il capretto della Bavona, cucinato al forno come da tradizione. Un grazie speciale al Simposiarca Pier Franco Gaggini che, con maestria, ha realizzato una carta del menu ricca di particolari storici, e complimenti a Marta Solinas, curatrice del Museo della Civiltà Contadina del Mendrisiotto per la sua presentazione degli usi e costumi rurali locali.



NEL MONDO

AUSTRALIA

 **ADELAIDE**
27 marzo 2016

Ristorante "Sneaky's" di Anthony Pilaia e Antonio Pelle, in cucina Anthony Pilaia. ●143 Heaslip Road, Angle Vale; ☎08/82849070, fax 08/82849713; functions@sneakyrestaurant.com.au, www.sneakyrestaurant.com.au; coperti 120+100 (all'aperto). ●Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie Venerdì Santo e Natale; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: involtini di pollo con patate novelle con sughetto ristretto di Champagne; bistecca (eye fillet) con purè e broccolini con un sughetto di vino rosso; barramundi (pesce) con insalata di rucola, pomodorini Roma, cipolla rossa e formaggio feta spruzzata con un condimento caramellato; panna cotta con coulis di frutti di bosco.

I vini in tavola: Rosso Cabernet Sauvignon 2013; Sangiovese/Alicante Bouschet rosé 2015; Adelaide Hills Sauvignon blanc 2014 (tutti Virgara Family Wines).

Commenti: Ottima giornata per un pranzo di cui gli Accademici hanno potuto godere, ad Angle Vale, grazie alla Simposiarca Mary Bosco, assistita diligentemente da Marylisa Fabian. Il ristorante è adiacente alla nota cantina della famiglia Virgara e il nome "Sneaky's" deriva dal premiato vino prodotto dalla stessa, "The Sneaky

Fox", che viene servito, in esclusiva, al ristorante. Il cuoco e proprietario Anthony Pilaia ha saputo interpretare piatti che richiamano la cucina di casa propria: semplice, usando materie prime di qualità. La presentazione dei piatti, probabilmente, avrebbe meritato più attenzione ma c'è spazio per migliorare. Anche se rumoroso all'interno, l'ambiente è delizioso.

 **CANBERRA**
2 marzo 2016

Ristorante "Briscola" di Gianni Guglielmin, in cucina Alessandro e Davide. ●60 Alinga Street, Canberra; ☎02/62485444, cell. 0412/716648; ciao@briscolapizzeria.com.au, www.briscolapizzeria.com.au; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,39; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: focaccia rosmarino e sale, pizza margherita; agnolotti casalinghi con ripieno di ricotta e zucca al burro, salvia e amaretti; risotto con vongole e gamberi; scaloppine di vitello al sugo con pisellini; fegatini di pollo, cipolle e polenta; insalata di radicchio; tiramisù.

I vini in tavola: Barbera d'Asti 2012 (Ca' Bianca); Chardonnay 2013 (Farnese); Sangiovese 2012 (Frescobaldi); Dolcetto 2013 (Cordero di Montezemolo).

Commenti: Trentaquattro persone con ospiti l'Ambasciatore d'Italia, il Consigliere e l'Addetto alla Difesa dell'Ambasciata. Il tema della serata era la cucina del Veneto e i cuochi Davide e Alessandro - hanno preparato un menu di piatti tipici. Informazioni sia culturali, un riassunto della cucina veneta e siaspecifiche sui piatti serviti sono state distribuite ai tavoli. Il Consigliere d'Ambasciata ha tenuto un breve intervento sulla cucina veneta, ricordando i suoi giorni all'università in Veneto, descrivendolo come un "territorio strano" con le montagne, la Pianura Padana e il mare e quindi caratterizzato da tre distinti tipi di cucina che insieme formano quella veneta.

BRASILE

 **RIO DE JANEIRO**
29 marzo 2016

Ristorante "Uniko" di Nicola Giorgio, Dionisio Chaves e Fabrizio Giuliodori, in cucina Cleiton Paiva. ●Rua da Quitanda



NEL MONDO segue

86 - 105 Edifício Galeria Sul América, Rio de Janeiro; ☎ +55/2138066334, fax +55/2185564323; adm@unikorestaurante.com.br, www.unikorestaurante.com.br; coperti 120. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura sabato, domenica e festivi. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: calamari alla griglia con insalatina e mini legumi; insalata caprese di burrata; ravioli di costella con salsa di funghi freschi; pesce del giorno con riso nero; millefoglie classica con fragole; panna cotta; tiramisù.

I vini in tavola: Ca' di Rajo (Ca' di Rajo di Cecchetto Bortolo & S. S.); Nina Merlot (Cantina San Marzano); Pieno Sud (Terre Siciliane).

Commenti: La Delegazione ha voluto controllare la qualità di questo locale, il cui successo è consolidato per le colazioni di lavoro, ed è rimasta molto soddisfatta di tutto ciò che ha provato. Sono stati graditi i piatti di pesce. Minor entusiasmo per i ravioli. Il locale è bello, italianissimo, ben amministrato e con un livello qualitativo continuo.

SAN PAOLO 29 marzo 2016

Ristorante "Buttina" di José Otávio Scharlach e Filomena Chiarella, in cucina Filomena Chiarella. ●Rua João Moura 976, San Paolo; ☎011/30835991; restaurante@buttina.com.br, www.buttina.com.br; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e domenica sera. ●Valutazione 7,2; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: insalata di calamaretti, finocchio e arancia; orecchiette aglio, olio e broccoli; filetto di maiale in crosta di pane con purea di fave e faglie; crespelle al miele e panna.

I vini in tavola: Anthea Falanghina Igt Salento 2013 (Cantine delle Palme); Il Trullo, Primitivo del Salento Igp 2012 (Vita); Vigna Pedale Castel del Monte Doc riserva 2008 (Torrevento).

Commenti: La Simposiarca Vera Lucia Teixeira, di origine pugliese, e lo chef Filomena Chiarella, nata in Basilicata, hanno proposto piatti tipici delle loro regioni, in una gradevole riunione conviviale con la presenza di oltre 40 Accademici e amici. Le

orecchiette, fatte a mano come la tradizione raccomanda, sono state molto apprezzate, così come il filetto di maiale impanato, sorprendentemente delicato. Il ventesimo anniversario del ristorante è stato ricordato dal Delegato Gerardo Landolfo e l'invitato speciale, Renato Poma, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di San Paolo, ha concluso la serata parlando dell'importanza storica della cucina italiana e del lavoro svolto assieme alla Delegazione per promuovere la cultura della buona tavola in Brasile.

EMIRATI ARABI UNITI

DUBAI 2 marzo 2016

Ristorante "Vanitas" di Palazzo Versace, in cucina Andrea Gaea. ●Culture Village, Dubai; ☎00971/45568888; info@palazzoversace.ae, www.palazzoversace.ae; coperti 70. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,5; prezzo oltre 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: polpo grigliato; polenta e baccalà; strozzapreti con vongole e bottarga; orata; dolce sfera affogato al caffè.

Commenti: "Vanitas" è un elegante ristorante situato all'interno del lussuoso Hotel Palazzo Versace. La cena è stata servita in una bella ma rumorosa sala, con un servizio tra i migliori a Dubai. Nonostante qualche piatto non pienamente riuscito come gli strozzapreti, troppo salati ed eccessivamente profumati d'aglio e l'orata, poco cotta, la valutazione complessiva degli Accademici è stata molto positiva. Sicuramente un locale da raccomandare.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO 31 marzo 2016

Ristorante "Borbone" di Savio Vasini, in cucina Savio Vasini. ●Calle Virgilio Diaz Ordoñez 56, Distretto Nazionale (Santo Domingo); ☎809/5406260; borboneeventos@hotmail.com; coperti 65. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7,7; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: vitello tonnato; pinzimonio; passatelli in brodo; tagliatelle al ragù alla bolognese; filetto di manzo con patatine al forno e pomodoro gratinato; tiramisù arricchito.

I vini in tavola: Prosecco extra brut (Val d'Oca); Moma Sangiovese, Cabernet 2013 (Umberto Cesari).

Commenti: Il Simposiarca Mario Boeri ha aperto il convivio ricordando quanto sia difficile, nei piccoli Paesi esteri, mantenere le tradizioni culinarie nostrane e l'apertura da parte della Delegazione a nuove proposte che utilizzino prodotti locali ormai divenuti comuni anche in Italia. Il ristorante di Savio Vasini si è cimentato nell'ardua impresa di proporre un menu con alcuni piatti tradizionali della cucina romagnola. Ottimo il vitello tonnato seguito dal pinzimonio; i passatelli in brodo, troppo saporiti, sono stati ampiamente compensati dalle tagliatelle con un ragù eccellente e cottura ottimale. Morbidissimo il filetto seguito dal pomodoro gratinato e, per finire, molto gradito il tiramisù con tocco di gelato, crema e piccolo brownie. Il buon servizio e il buon vino hanno coronato la serata.

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA 16 marzo 2016

Ristorante "Basilico" di Regent Hotels/Four Seasons Hotel Pte Ltd, in cucina Simone Cerea. ●1 Cuscaden Road, Level 2, Singapore; ☎+65/672532332; basilicogm.rsn@fourseasons.com, www.regenthotels.com/EN/Singapore/Cuisine/Basilico; coperti 150+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: antipasti misti all'italiana; carpaccio di manzo con sedano, funghi e olio al limone; insalata di pesce con patate, fagiolini e pesto alla ligure; assortimento di verdure marinate e olive; selezione di mozzarelle e pomodori misti; risotto con scampi al sapore di limoni di Amalfi e semi di finocchio selvatico; rombo brasato al forno con carciofi alla giudia e vongole con crema allo zafferano di Sicilia; barretta al cioccolato amaro toscano; tiramisù; cannolo siciliano; babà.

I vini in tavola: Prosecco (Santa Margherita); Chardonnay; Neprica (entrambi Tormaresca).

Commenti: Riunione conviviale con ospiti le socie della Ypo-World President Organization di Singapore. Il

Consulatore Stefania Scapicchio Fappiano e l'Accademica Raffaella Orsini hanno curato il menu e gli interessanti interventi culturali. Il pranzo si è tenuto nella sala privata denominata "Chef Table". La ricchezza delle pietanze, degli ingredienti e dei sapori ha offerto lo spunto per narrare l'origine e la storia dell'antipasto e quella delle varie tipologie di pomodoro. A seguire, la storia delle origini del riso, del suo viaggio tra le diverse culture del mondo. L'esecuzione a vista del risotto è stata personalmente curata dallo chef. Quindi, un salto storico nella cucina ebraica romana, in particolare sui carciofi alla giudia. Il risotto agli scampi, per la freschezza degli ingredienti, è un attestato alla maestria dello chef. Gran successo anche per il rombo, brasato a puntino e sapientemente arricchito dalla sapidità delle vongole mediterranee e la dolcezza del carciofo. Il buffet dei dessert ha accontentato tutti i palati: si è distinta la torta di mele per il bilanciato contrasto tra la fragranza dell'impasto e la consistenza cremosa della farcitura. Interessante l'abbinamento dei vini. Eccellente il servizio, in ambiente curato e raffinato.

STATI UNITI D'AMERICA

HOUSTON-TEXAS 3 marzo 2016

Ristorante "Bistecca" di Abbas Hussein, in cucina Alberto Baffoni. ●224 Westheimer Rd, Houston; ☎832/8048064; www.bisteccahouston.com; coperti 90+12 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: arrosticini di maiale con mostarda di Cremona; baby calamari alla griglia con salsa tartara; carpaccio con rucola in aceto balsamico; burrata pugliese con pesto di peperoni rossi; carpaccio di polpo olio e limone; raviolo di formaggio caprino e rape rosse in crema tartufata; tagliata di manzo alla fiorentina; dolce al cucchiaio.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Trevino); Chardonnay (Tormaresca); Nebbiolo Langhe Doc (Scarzello); Primitivo di Manduria Dop; Moscato d'Asti (Michele Chiarlo).

Commenti: Una riunione conviviale molto piacevole, che ha visto la partecipazione di una buona parte della Delegazione e di alcuni ospiti, che hanno accolto con grande piacere i



due nuovi Accademici provenienti dalla Delegazione di Los Angeles: Federica e Carlo Bocchi. Il clima favorevole ha permesso di iniziare la serata servendo Prosecco con squisiti antipasti in uno spazio all'aperto, riservato per l'occasione. La cena è proseguita all'interno del moderno ristorante di recente apertura, con l'accompagnamento, in sottofondo, di un pianista. Il menu proposto dallo chef, che ha illustrato i piatti soffermandosi sulle origini e la storia della bistecca alla fiorentina, è stato molto gradito. Interessante il raviolo di formaggio caprino e rape rosse in crema tartufata. Ottima la fiorentina, anche se non a tutti la carne è parsa a cottura giusta. Per concludere, un semplice ma gradevole dolce al cucchiaio. Buoni e ben abbinati i vini, con un servizio attento e cordiale.

MIAMI 8 marzo 2016

Ristorante "LTD Edition" di Jeff Maxfield, in cucina Jeff Maxfield. ●7580 NE 4th CT, Miami; ☎ 305/5315055; coperti 40. ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie non definite; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,15; prezzo da 46 a 65 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: cavoletti di Bruxelles con uvetta, mandorle, pecorino, menta, limone; bruschetta panzanella con pomodorini, cetriolo, cipolla rosa, basilico; polenta all'occhio di bue con uova in camicia, melanzane, parmigiano; gnocchetti allo zafferano con midollo, erbe varie; risotto Acquerello con pistacchi di Bronte e pecorino; insalate varie; dolce mimosa.

Commenti: Il locale si trova in un cortile appartato e discreto, con possibilità di mangiare sia all'interno sia in giardino: una vera gemma nascosta, in un quartiere in via di sviluppo, che vuole mantenere uno stile bohémien, con negozi artigianali, gallerie d'arte e d'arredamento moderno. Il menu è stato studiato seguendo il filo conduttore del colore giallo, che ricorda la mimosa, fiore simbolo della giornata della donna. La serata è stata introdotta dallo chef, che ha illustrato i piatti che sarebbero stati serviti e le tecniche di preparazione. Dopo la cena, lo chef ha illustrato quali prodotti ha usato nella preparazione dei piatti e il criterio di scelta delle materie prime che sono risultate di ottima qualità. Particolarmente apprezzata dagli ospiti l'atmosfera molto italiana. Una serata che ha saputo coniugare la

professionalità di tutto lo staff e la semplicità.

NEW JERSEY 1° marzo 2016

Ristorante "La Pergola" di Agron & Diola Calosi. ●120 Essex Street, Milburn (New Jersey); ☎973/3766838; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: burrata con prosciutto di San Daniele; lasagne alla bolognese fatte in casa; sorbetto al limone; vitello toscano; involtini di pollo; panna cotta ai frutti di bosco; torta della nonna.

I vini in tavola: Prosecco Doc Treviso (Tosca); Irpinia Falanghina Dipaolo 2014 (Terredora); Chianti Classico 2011 (Conte Corsano); Moscato dolce (Tosca).

Commenti: Il Simposiarca Tony Caputo ha scelto questo ristorante per assaporare la cucina italiana in una cittadina del New Jersey. Tutti i piatti, dagli antipasti (in particolare la burrata con prosciutto di San Daniele) al dolce, sono stati giudicati veramente ben fatti; un voto eccellente alla lasagna fatta in casa! L'abbinamento dei vini ben riuscito. Dopo l'introduzione dei numerosi ospiti da parte del Delegato Carlo Porcaro, il Simposiarca ha presentato un breve excursus sulle festività del Carnevale e le varie interpretazioni nelle città d'Italia. Per finire, i coniugi Colosi, proprietari e chef, hanno illustrato brevemente la storia del ristorante.

NEW JERSEY 14 marzo 2016

Ristorante "Il Villaggio". ●651 route 17 North, Carlstadt (New Jersey); ☎201/9357733; info@ilvillaggio.com; coperti 96. ●Parcheggio custodito; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,5; prezzo da 66 a 100 €.

Le vivande servite: stuzzichini vari; penne al filetto di pomodoro; insalata 3 colori; sorbetto al limone; vitello alla sorrentina; pesce spada alla Dario; tiramisù.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Chianti riserva 2014 (Melini); Pinot grigio Bollini 2013; Moscato.

Commenti: Per la cena della cultura, la Delegazione si è affidata alla Sim-



posiarca Luisa Sivori, che ha scelto un ristorante conosciuto e ha proposto un menu che ha soddisfatto tutti. Cominciando dai vari e interessanti stuzzichini, serviti con un ottimo Prosecco, alla pasta e ai secondi, tutto è stato servito con cortesia e professionalità. I vini bene abbinati. Tra il primo e il secondo, la Simposiarca ha presentato una breve e interessante relazione sulla cultura tradizionale espressa dal dono della colomba e dell'uovo pasquale, regalato poi a tutti gli Accademici e ospiti.

NEW YORK SOHO 21 marzo 2016

Ristorante "Osteria del Principe" di Massimiliano Cortese, in cucina Massimiliano Cortese. ●27 East 23rd Street, New York; ☎646/5967864; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 66 a 100 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: tartine di cotto e kren; grissini di prosciutto; tartine di baccalà mantecato; gnocchetti di spinaci e ricotta; jota; gulasch alla triestina con polenta; strucolo de pomi.

I vini in tavola: Prosecco; Ribolla gialla 2014; Refosco 2014.

Commenti: Il Simposiarca della serata, Andrea Fiano, ha eloquentemente illustrato le origini della cucina triestina, parlando delle varie influenze etniche che la caratterizzano. Il giovane chef ha fornito una rara opportunità di degustare piatti elaborati nella piena tradizione triestina. È stata una straordinaria cena alla scoperta di una cucina poco conosciuta a New York. Il ristorante, noto per i suoi prosciutti e affettati, non ha deluso l'esigente gruppo accademico. I piatti più tipici, quali la jota e gli gnocchetti, hanno riscosso il massi-

mo dei consensi. Eccellenti tutti gli antipasti. Un pochino meno interessante il gulasch. Ottimo il servizio sotto l'occhio vigile della brava Carlotta. I vini buoni e ben coordinati con le pietanze. Molti gli ospiti d'onore tra cui l'Ambasciatore Inigo Lambertini.

SACRAMENTO 2 aprile 2016

Ristorante "Bedda pizzeria" di Joe Ristau. ●6696 Lonetree Blvd 100, Rocklin (California); ☎916/8996944; http://beddapizza.com; coperti 55. ●Parcheggio comodo; ferie festività americane; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8; prezzo da 36 a 45 €; carte accettate tutte.

Le vivande servite: schiacciata calda dal forno; cinque variazioni di pizza; gelato fatto in casa; sorbetto di limone fatto in casa; cannoli.

I vini in tavola: Nero d'Avola 2013 (Caruso & Minini).

Commenti: Gli Accademici hanno trovato il pasto eccellente, soprattutto per il rapporto qualità-prezzo. La schiacciata calda, servita come antipasto, ha incontrato l'entusiasmo di tutti i commensali. Le cinque diverse pizze, tra le quali alcune tradizionali come la margherita e la versione "Bedda Pizzeria" della capricciosa, erano preparate correttamente e in modo tradizionale, con una pasta ben lievitata e croccante. Altre pizze, invece, come la "siculo", con ingredienti più vicini alla tradizione italo-americana (con pollo e pesto), non hanno riscontrato lo stesso successo. Il vino si è abbinato in modo piacevole con tutto il pasto. I gelati, fatti in casa, di pistacchio, vaniglia con le ciliegie, e il sorbetto al limone erano squisiti, e anche i cannoli, dal guscio leggermente morbido.



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Verbano-Cusio-Ossola

Claudio Ricci

LIGURIA

Albenga e del Ponente Ligure

Nicoletta Bazzano

Genova

Guglielmo Camera

La Spezia

Francesco Antola

Carlo Scolastico

Savona

Anna Rosa Gambino

Giovanni Toso

Laura Traldi

LOMBARDIA

Milano Duomo

Luigi Iperiti

Monza e Brianza

Alberto Bocchieri

Nicola Claudio Colombo

Domenica Lobascio

Voghera-Oltrepò Pavese

Franco Nicola

VENETO

Venezia

Mariarosa Bella

EMILIA ROMAGNA

Bologna-San Luca

Antonio Alberti

Giuseppe Cecere

Claudio Conigliani

Gianni Porzi

Castel San Pietro-Firenzuola

Angelo Carella

Maurizio Ciracò

Sergio Dalla Rovere

TOSCANA

Elba

Maria Marianelli

Patrizia Spinetti

Empoli

Augusto Morocutti

MARCHE

Ascoli Piceno

Olga Piergallini

Macerata

Vincenzo Bianchi

Elisabetta Giorgetti

Francesca Misiani

LAZIO

Roma Nomentana

Anna Rita De Luca Mancini

Roma Valle del Tevere-Flaminia

Marco Speranza

ABRUZZO

Avezzano

Paola Mariani

Lorenzo Savina

Fabrizio Giuseppe Venturini

CAMPANIA

Napoli-Capri

Antonio Bene

Corrado Moschitti

SICILIA

Agrigento

Pietro Taibi

Palermo

Barbara Sveva Bazan

Maria Giacinta Giacopello Pumilia

Silvana Sciarrino

SARDEGNA

Gallura

Mariuccia Macis

BRASILE

San Paolo

Celso Azzi

Michele Pala

Giulio Salomone

CANADA

Montreal-Quebec

Roberto Rinaldi

CINA

Hong Kong

Cristina Carusillo

DANIMARCA

Copenaghen

Fabio Foschi

Marco Lattanzi

EMIRATI ARABI UNITI

Dubai

Liborio Stellino

(Accademico onorario)

GERMANIA

Francoforte

Maurizio Canfora

(Accademico onorario)



ROMANIA

Bucarest

Salvatore Esposito
Ruggero Gianfelici

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta

Rajeev Dhawan

New Jersey

Michael Gentile

SVIZZERA

Ginevra

Giorgio Bergamini
Mimo Ousseimi

NUOVE DELEGAZIONI

LOMBARDIA

Brescia-Terre dei Fontanili

Delegato

Roberto Mutti

Vice Delegato

Edmondo Andreoli

Consultore-Segretario

Giancarlo Brescianini

Consultori

Paolo Giovanni Clerici

Manuel Massardi

Pierluigi Tirale

Accademici

Bortolo Agliardi

Roberto Fedrigolli

Pierino Guerini

Giorgio Lamberti

Andrea Malchiodi

Cristina Migliarini

Franco Nobili

Davide Possanzini

Chiara Rusconi

Pierangelo Scaroni

Valentina Stefani

TRASFERIMENTI

SICILIA

Siracusa

Saverio Attanasio
(*da Val di Noto*)

Carla Siena

(*da Val di Noto*)

SARDEGNA

Sassari Silki

Umberto Cabras
(*da Sassari*)

VARIAZIONE INCARICHI

VENETO

Venezia Mestre

Delegato

Franco Zorzet

Delegato onorario

Ettore Bonalberti

Vice Delegati

Michela Dal Borgo

Carmine Guadagno

Consultore-Segretario-Tesoriere

Anna Cortesi

Consultori

Maria Bonaldo

Luciano Libanoro

Lorenzo Michielan

Roberto Stevanato

Ugo Ticozzi

EMILIA ROMAGNA

Modena

Consultore

Mario Baraldi

Parma Terre Alte

Delegato

Enrico Delendati



NON SONO PIÙ TRA NOI

VENETO

Riviera Veronese del Garda

Michelangelo Bellinetti

TOSCANA

Prato

Roberto Querci

PUGLIA

Valle d'Itria

Tommaso Blonda

SICILIA

Marsala

Giacomo Rallo

Palermo

Gabriella Gaggi

DANIMARCA

Copenaghen

Paul Rolf Meurs-Gerken

Aggiornamenti a cura di

Carmen Soga

Ilenia Callegaro

Marina Palena



FOCUS

see page 3

THE NEW PLACES OF FOOD AND THE CRISIS OF THE TRADITIONAL RESTAURANT BUSINESS

Not long ago, the *Yellow Pages* divided places to eat in three categories: restaurants, *trattoriae* and pizzerias. It was not easy to find a telephone number for the simple reason that the criterion used to list them in that order was fuzzy. Later on, we found out that quite simply it was the listing person to chose the category where its business was listed. The real problem, however, was how to define a restaurant or a *trattoria* (incidentally, both names derive from the French). The *Treccani* vocabulary deals with the matter quickly by defining *trattoria* as a “simple restaurant”. *Devoto Oli* tries to be more clear about it by stating that “the *trattoria*, particularly in the past, is marked by a familiar and easy going atmosphere”. *Zingarelli* calls *trattoria* “a restaurant with modest features, simple service and familiar style”. Then we have to consider the “*osterie*” which featured above all wines with service in the way of *trattoria* (Rome however features “*Hostarias*” that often have an elegant outlook or at least the pretense of it). These are appropriate definitions that belong to long gone past. One cannot even find the translation of *trattoria* in English or French and in Italy it is impossible to distinguish a *trattoria* from a restaurant since both of them can serve pizza. Our habits have overwhelmed any distinction and today’s eating establishments are numerous and quite different from those of the recent past. Having lunch where one works has brought to life bars that dispense by way of microwave pre-cooked meals of every kind, and in addition, cold offerings and assorted sandwiches, stuffed with improbable sausages and meat cuts reconstructed from unknown animals. Other places

are a kind of hybrid: while the bar has become less visible, the emphasis is now on the food itself that is quickly consumed by clients who find a table or are perched on stools. And then one must count the premises for self-service, the take away food, and places where waiters rush around because the eating rite has to be rapid, and all work is accomplished between 1 and 2 pm. Before and after these hours, the place is empty. The young crowd has a penchant for aperitifs at “happy hour” and the so called “*apericena*” that are open to all you can eat and where you can drink for a modest sum. Obviously, what is served is pure horror, the food is made with leftovers and cut into small pieces, with servings of pasta that taste quite awful. All in all, the cost is minimal, and one can avoid eating a traditional dinner and can socialize. In spite of all that, a better and more modern form of eatery is emerging, a kind of *bistrò* (this word as well come to us from the French *bistrot*) where one can taste good wine by the glass, some excellent cheeses and decent sausages. These places are open for lunch and dinner, with diverse menus. A separate chapter concerns the pizzerias, which in most cases serve just pizza, and the *fast foods* that are increasingly serving full dinners at a reasonable cost.

The panorama of food is large enough, varied and continuously evolving, with the result that the traditional restaurant, that is the restaurant business of the past, is now in a crisis. As they see their premises sadly empty, the great chefs resort to opening adjacent low cost food places; others offer lunch menus that are truly low cost or offer dinners with few courses at a fixed price. In general,

the restaurant business is suffering. People talk about quality ingredients, food from local sources and the importance of selecting and offering valid products, but the naked truth is that the largest sector of the restaurant business offers standardized products, to be used at any given moment, in other words frozen, pre-cooked or pre-processed, obtained through specialized distribution to public establishments. These are precarious times that call for close attention by the Academicians in the face of the infinite offers that they receive. Every Academician has the experience of nameless food joints, trite and devoid of any acceptable gastronomic justification. It is imperative to select carefully and the Academy, through its territorial entities, should play its role with seriousness and passion for good cuisine.

PAOLO PETRONI





RISI E BISI, A RICE AND PEA SOUP FIT FOR A DOGE

see page 4

An essential dish on the tables of the Doge of Venice. It was widespread throughout the lands held by *La Serenissima*, including the hinterlands of the Veneto, the Adriatic coast and even Greece, Turkey and Lebanon. We owe a debt of gratitude to the Venetians for their capacity to conserve and diffuse the tradition of a popular soup that today has become a local specialty not to be missed.

THE "LASAGNA AFFAIR": A BLOOD FEUD IN THE SHADOW OF VESUVIUS

see page 6

The "lasagna affair" began the moment the dish began to appear on tables, explains Naples-Capri Academician Claudio Novelli. The first skirmishes among diners concerned the form of the pasta: smooth or with a ruffled border? Then the content: should the ricotta be crumbled over the top or mixed with the *ragù*? But the real stumbling block, difficult to overcome and which usually resulted in a deadlock, concerned the presence of hardboiled eggs and Neapolitan salami.



TASTE: A MINOR SENSE

see page 8

Over the course of the centuries our sense of taste has been transformed into an intellectual adventure, both in our daily li-

ves and work and through our bodies and minds. And yet it seems to be an undervalued sense, even though that sense puts us in touch with our food, helping us to understand different tastes, without which there would be no science of gastronomy.

THERE'S NOTHING NEW UNDER THE SUN

see page 10

The lawyer Girolamo Zanetti (1713-1781) was the petitioner for the local Venetian citizenry, as well as scholar and prolific writer of works that were read across Europe. He left his personal "memoirs" to the San Marco Library, which described daily life in Venice. His opinion of the impact of xenophobia that "contaminated" the local cuisine, even in those days, is extremely enlightening.

HOW TO DRINK WISELY

see page 11

Treviso Academician Roberto Robazza provides an interesting analysis on how our visual and olfactory senses help us to understand if a wine actually possesses the characteristics represented on the label, and how to evaluate the quality, and in some cases, even the inappropriateness for consumption, of a particular wine.



A COUNTRY GENTLEMAN

see page 13

The eclectic journalist Sandro Doglio (1931-1998) enjoyed writing about gastronomy. He also was one of the last cultural interpreters to describe contemporary peasant life. Honorary Academician from Albenga and Ponente Ligure Pier Franco Quaglieni explains how deep personal experience with solitary rural life affected the culture of gastronomy.



INVOLVING OUR FUTURE INTERPRETERS OF CUISINE

see page 15

The third annual conference devoted to *Youth and the Traditions of Italian Cuisine*, organized by the Arezzo Delegation along with the MangiaGioca Association was held at Villa Severi. This year the conference explored the legacy of the Milan Expo, as seen through the eyes of the young.

THE STUFFED PASTA OF EMILIA ROMAGNA

see page 16

In honor of the 60th anniversary of its foundation the Bologna Delegation organized a conference on *A Flavor "Filled" with History and Health*. The event took place in the splendid setting of the Farnese Chapel in the Bologna City Hall.

EVALUATING FRESHWATER FISH

see page 17

The Udine and Pordenone Delegations collaborated to present a conference entitled *The Production and Cuisine of Freshwater Fish*, which was held in the elegant Conference room of Palazzo Antonini Belgrado, the government seat of the Province of Udine. The subject included a widely diffused and increasing gastronomic interest in this fish, and provided an opportunity to protect and spread awareness of one of the region's most traditional and consolidated agro-alimentary activities.

HISTORY AND LEGENDS ABOUT HONEY

see page 18

Honey is a food with ancient origins. Rome Appia Delegate Publio Viola describes its origins and virtues. Prehistoric man not



only used it as food but also attributed a spiritual value to it that represented the link between the gods and man. Throughout its history honey has been associated with many historic myths and legends.

SOUP OR PASTA?

see page 20

In Romagna and also in parts of Emilia the word "minestra" often refers to any first course, defined as the following: dry *minestra* (*tagliatelle*, *lasagne*, *risotto*, *timbales*, etc.) or *minestra in brodo* (*passatelli*, *tortellini* etc. in broth). Elsewhere in Italy the term *minestra* refers exclusively to soup, as opposed to *pasta*. What is the reason for this difference? And from a linguistic and historical perspective, who is correct?

THE CULTURE OF FOOD IN THE MONASTIC WORLD

see page 22

Thanks to the relationship that was established between the religious communities and the lay populace among those who worked in the abbeys and monasteries and those who ran them, many of the foods and recipes of the cloistered world were spread to the poorer classes. And the opposite happened as well, Caltanissetta Academician Calogero Ariosto explains. The culturally literate monks wrote down simple recipes that the peasants could make with the goods they produced themselves. The richness of the monastery cookbooks was also enhanced by exchanges among the convents and monasteries themselves.



THE ITALIAN TABLE AS SEEN THROUGH THE EYES OF LADY BLESSINGTON

see page 24

Naples-Capri Academician Lucio Fino describes a recollection by Lady Blessington, who spent three years in Naples. The noblewoman praises Italian culinary art with these words: "The way that the Italians prepare various dishes and ice creams is far superior to that of the French and the English; they are truly masters of the art of cuisine, and offer a variety of foods that are not found elsewhere".

EATING HABITS IN THE BENEVENTO DUKEDOM

see page 25

Archeological artifacts, many of which were found in refuse, enable us to understand various aspects of daily life in the lands held by the Lombards. Benevento Academician Danila Carlucci infers that a fundamental contribution to our knowledge of the eating habits of the people of Campania during the Lombard era derives from archeological studies carried out by the University of Salerno at the Sanctuary of San Michele in Olevano sul Tusciano.

AT THE TABLE WITH JESUS

see page 27

Colli Euganei-Basso Padovano Academician Gian Paolo Pinton calls our attention to an exhibit at the Diocesan Museum of Padua that will be open through June 29, 2016. *At the Table* is the eighth edition of the international collection of illustrations called *The Colors of the Sacred*. It constitutes a voyage combining sacred art and food.

CLASSIC YELLOW MILANESE RISOTTO

see page 28

This issue of the magazine will introduce a new column that highlights the best of our traditional local dishes. We begin with yellow *Risotto milanese*.

Translator:

NICOLA LEA FURLAN

Summarized:

FEDERICA GUERCIOTTI

GIUGNO 2016 / N. 283

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Nazzareno Acquistucci, Calogero Ariosto,
Danila Carlucci, Michela Dal Borgo,
Lucio Fino, Gabriele Gasparro,
Piergiulio Giordani Pavanelli,
Gian Nereo Mazzocco, Giovanna Moretti,
Claudio Novelli, Massimo Percotto,
Alfredo Pelle, Paolo Petroni,
Gian Paolo Pinton, Roberto Robazza,
Guido Schiaroli, Marco Tupponi,
Pier Franco Quaglieni, 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